

Hygienická stanice hlavního města Prahy  
se sídlem v Praze – pobočka Sever  
Měšická 646/5  
190 00 Praha 9

Praha 18. 10. 2021


### **Žádost o informace**

Dobrý den,

dne 20. 9. 2021 proběhla ve výdejně jídel Domova pro seniory Ďáblice kontrola vašich pověřených pracovníků na základě obdrženého anonymního podnětu. S ohledem na skutečnost, že v současné době v Domově probíhá rekonstrukce stravovacího provozu a obědy jsou zajištěny externí firmou Závodní stravování GZD s.r.o., Oderská 333/5, 196 00 Praha 9 – Čakovice. Je nám známo, že kontrola byla následně plánována i na tomto objektu.


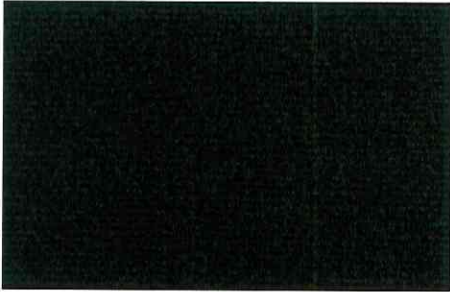
S odkazem na Zákon č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím se na vás obracím se na vás s žádostí o sdělení výsledku této kontroly.

Žadatel:



Děkuji za vyřízení mé žádosti.

S pozdravem





Váš dopis č. j.: sine  
Ze dne: 20. 10. 2021  
Naše č. j.: HSHMP 62721/2021  
Spis. Zn.: S-HSHMP 62721/2021  
Vyřizuje: [REDAKCE]  
Tel.: [REDAKCE]  
E-mail: [REDAKCE]  
V Praze dne: 26. 10. 2021



**Žádost o informace na základě zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, ve znění pozdějších předpisů - sdělení.**


Vážená paní magistro,

k Vaší žádosti o informace dle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, ve znění pozdějších předpisů, ze dne 20. 10. 2021, ve které žádáte o sdělení výsledku kontroly ve vývařovně GZD s.r.o., Oderská 333/5, 196 00 Praha 9 – Čakovice, která do Domova pro seniory Dáblice, Kubíkova 1698/11, Praha 8 zajišťuje dovoz pokrmů pro klienty po dobu rekonstrukce Vašeho stravovacího provozu. Za Hygienickou stanici hlavního města Prahy (dále jen „HSHMP“) Vám sděluji:

- zaměstnanci HSHMP provedli dne 23. 09. 2021 v provozovně „Závodní stravování GZD s.r.o.“, Oderská 333/5, 196 00 Praha 9 – Čakovice státní zdravotní dozor, při kterém byly zjištěny závady týkající se stavebně technického stavu, zhoršující čistitelnost v některých místech provozovny (např. poškozená omítka na stěnách, poškozená podlaha). Závadou je i scházející umyvadlo na mytí rukou, rovněž není vyčleněn úsek hrubé přípravy zeleniny,
- dále byly shledány závady v provozní hygieně především týkající se pravidelného úklidu a udržování provozovny v čistotě, včetně výdejních prostor (např. znečištěná podlaha, nečištěné spáry na pracovních plochách apod.)  
Závadou bylo i zjištění, že teploty hotových pokrmů nedosahovaly požadovaných teplot (alespoň 60 °C). Rovněž byly při kontrole nalezeny plastové kyblíky s omáčkou a polévkou, které nejsou určené pro styk s teplými pokrmy.
- naopak bylo zjištěno, že osobní čistota byla v době kontroly na vyhovující hygienické úrovni, zaměstnanci měli čistý pracovní oděv a používali jednorázové ochranné pracovní pomůcky. Zaměstnanci mají k dispozici šatnu vybavenou skříňkami na oddělené uložení pracovních a osobních věcí a personální toaletu. Od všech zaměstnanců byly předloženy platné zdravotní průkazy.
- skladování potravin v chladicím a mrazicím zařízení bylo v době kontroly dle slučitelnosti sortimentu a v provozovně je dostatek chladicího zařízení. Byl předložen plán HACCP, který odpovídal provozu. Rovněž informace o alergenech jsou k dispozici, jak v písemné, tak v ústní podobě a dle namátkové kontroly spotřebních lhot potravin, nebyly nalezeny žádné potraviny s prošlým datem minimální spotřeby. Žádné výrobky nevykazovaly smyslové vady. Také potraviny a suroviny bez originálního obalu jsou řádně značeny datem spotřeby a je zajištěna sledovatelnost potravin.

Součástí kontroly je požadavek HSHMP na odstranění závad, který musí kontrolovaná osoba doložit formou písemné zprávy. Následně bude odstranění závad zkontrolováno pracovníky HSHMP.

S pozdravem

  
ředitel odboru hygieny výživy  
a předmětů běžného užívání

*„podepsáno kvalifikovaným elektronickým podpisem“*