

18. února 2010

Kvalita a bezpečnost pokrmů v provozovnách veřejného stravování

TÜV SÜD Czech upozorňuje na další nedostatky v českých restauracích a jídelnách

Praha 18. února 2009. Z výsledků České obchodní inspekce, která prováděla kontrolu vybraných provozoven veřejného stravování (1. 1. – 31. 1. 2010) vyplývá, že nejčastějším nedostatkem českých restaurací a jídelen je nedodržování deklarovaného množství a míry a nesprávné účtování. Vedle porušování zákona o ochraně spotřebitele se český spotřebitel běžně setkává s nedodržováním teplotního řetězce, nevhodnými hygienickými podmínkami při manipulaci se surovinami či prodejem pokrmů z předchozího dne.

Celkem bylo provedeno v celé České republice 317 kontrol provozoven veřejného stravování. Porušení obecně závazných právních předpisů bylo zjištěno ve 117 případech, tedy 36,9 % z celkového počtu kontrolovaných provozoven (ČOI). Při kontrolách je mimo jiné ověřováno dodržování správné výrobní praxe, skladování potravin a pokrmů, doby spotřeby, technologické postupy, osobní a provozní hygiena, manipulace s odpady a také kontrolní postupy. Mohou být odebírány i vzorky pokrmů na laboratorní vyšetření. Za závady zjištěné při kontrole mohou být kromě dalších opatření uloženy i sankce, blokové, nebo ve správním řízení.

V případě, že zákazník zjistí pochybení ze strany provozovatele v podobě účtování vyšších cen, nekvalitně zpracovaného pokrmu, nedodržení míry u čepovaných a rozlévaných nápojů, měl by na místě nápoj či jídlo reklamovat a požadovat okamžitou nápravu.

„Jedna věc je nedodržení obchodních podmínek, druhou věcí, kterou bohužel zákazník většinou nemá šanci zjistit, a se kterou se setkáváme až v zázemí provozoven během auditů na místě, je nevhodné skladování potravin, porušení teplotního řetězce, či pravidel pro zamezení křížové kontaminace. Každá provozovna veřejného stravování je povinna mít zavedený systém kritických kontrolních bodů (HACCP), který by měl veškerá rizika týkající se hygieny a bezpečnosti pokrmů kontrolovat. I přesto, že zákazník nemá možnost nahlédnout přímo do kuchyně – prosklené stěny jsou stále spíše výjimkou – všimnout by si měl zejména čerstvosti použitých surovin a jejich dostatečného tepelného opracování. V roce 2006 EU liberalizovala podmínky při výrobě a distribuci pokrmů, což ve svém důsledku znamená větší riziko pro zdraví spotřebitele. Z vyhlášky, která tyto podmínky upravuje, byly mimo jiné vyňaty časové limity prodeje hotových pokrmů“, doplňuje Mgr. Nataša Králiková, vedoucí auditorka TÜV SÜD Czech pro bezpečnost potravin.

Plnění legislativních požadavků na bezpečnost a zdravotní nezávadnost pokrmů v provozovnách veřejného stravování kontrolují státní dozorové orgány, ČOI a krajské hygienické stanice, na které se zákazník v případě zjištění pochybení provozovatelů může obrátit. Garanci poskytují zákazníkům také certifikáty, prokazující nezávislou odbornou kontrolu a pravidelný dohled, ať už v podobě HACCP, ISO 9001 nebo Certifikované služby.

Kontakt:

Ladislava Klusová	Tel.	+420 239 046 827
Product Development	E-Mail	ladislava.klusova@tuv-sud.cz
TÜV SÜD Czech	Internet	www.tuv-sud.cz
Novodvorská 994, 142 21, Praha 4		

TÜV SÜD je mezinárodním koncernem v oblasti poskytování služeb ve strategických oblastech PRŮMYSL, MOBILITA a ČLOVĚK. Ve svém oboru zaujímá čelní pozici, s více než 13 000 pracovníky poskytuje služby na cca 500 místech celého světa. Jako procesní partneři zajišťují týmy našich specialistů optimalizaci techniky, systémů a know-how a tím posilujeme konkurenceschopnost našich zákazníků na globálním trhu.