[redacted]

Od: [redacted]
Odesláno: čtvrtek 2. ledna 2025 16:26
Komu: podatelna@hygpraha.cz
Předmět: Žádost o poskytnutí informace ve smyslu zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, ve znění pozdějších předpisů

Žádost o poskytnutí informace ve smyslu zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, ve znění pozdějších předpisů:

V červenci minulého roku zaslal můj přítel stížnost na SZPI Praha na nekvalitní jídlo, které zakoupil ve stánku FRENCH TACOS, Nad Olšinami 730/2, Praha 10- Strašnice. Po požití se dostavila nevolnost.

SZPI Praha mu zaslala informaci, že předává věc pražské hygieně a že bude o výsledku vyrozuměn.

Do dnešního dne se tak nestalo.

Žádám tedy o poskytnutí veškerých dostupných dokumentů k šetření, která v tyhle věci proběhla.

Odpověď, prosím, zašlete na mou e-mailovou adresu.

Děkuji.

S pozdravem

[redacted]

HYGIENICKÁ STANICE HLAVNÍHO MĚSTA PRAHY

Váš dopis č. j.: sine
Ze dne: 2. 1. 2025
Naše č. j.: HSHMP 00179/2025
Spis. Zn.: S-HSHMP 00179/2025
Vyřizuje: Ing. Dagmar Koželouhová
Tel.: 271 087 146
E-mail: dagmar.kozelouhova@hygpraha.cz
V Praze dne: 15. 1. 2025
Počet listů/příloh: 1/ 1

[redacted]

Žádost o poskytnutí informace ve smyslu zákona č. 106/1990 Sb., o svobodném přístupu k informacím, ve znění pozdějších předpisů

Vážená paní [redacted]

v návaznosti na Vaši žádost ze dne 2. 1. 2025, ve věci žádosti o informace podle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, ve znění pozdějších předpisů, (dále jen „zákon"), ve které konkrétně žádáte poskytnutí dostupných dokumentů k šetření podnětu ze dne 23. 7. 2024 na zdravotní potíže, dávané do souvislosti s konzumací pokrmu z hovězího masa, zakoupeného v provozovně French Tacos, Nad olšinami 730/2, Praha 10, doručeného kurýrem společnosti Wolt. Sdělujete, že Váš přítel podal tento podnět na Státní zemědělskou a potravinářskou inspekci (dále jen „SZPI"), Inspektorát Praha, následně byl Inspektorátem SZPI informován o postoupení podnětu na Hygienickou stanici hlavního města Prahy (dále jen „HSHMP"), avšak o výsledku šetření nebyl vyrozuměn.

K výše uvedenému Vám sděluji následující:

V předmětné provozovně byl proveden státní zdravotní dozor, při kterém bylo zjištěno porušení povinností daných nařízením (ES) č. 852/2004 a zákonem č. 258/2000 Sb., ve znění pozdějších předpisů, a byl navržen sankční postih ve správním řízení. Kontrolou elektronických podkladů bylo zjištěno, že sdělení podateli podnětu nebylo odesláno a bylo proto na základě Vašeho upozornění odesláno dodatečně, za což se omlouváme. V příloze zasíláme anonymizované sdělení – odpověď na podnět.

Ing. Martina Haugwitzová
pověřena zastupováním na pozici
ředitel odboru hygieny výživy a předmětů běžného užívání

„podepsáno kvalifikovaným elektronickým podpisem"

HYGIENICKÁ STANICE HLAVNÍHO MĚSTA PRAHY

Váš dopis č. j.: sine
Ze dne: 23. 7. 2024
Naše č. j.: HSHMP 40450/2024
Spis. zn.: S-HSHMP 37447/2024
Vyřizuje: Ing. Dagmar Koželouhová
Tel.: 271 087 146
E-mail: dagmar.kozelouhova@hygpraha.cz
V Praze dne: 16. 8. 2024
Počet listů/ příloh: 1/ 0

Vážený pan
[redacted]

E-mail:
[redacted]

Podnět ke kontrole provozovny – Stánek French Tacos, Nad olšinami 730/2, Praha 10

Dne 23. 7. 2024 bylo na Hygienickou stanici hlavního města Prahy (dále jen „HSHMP") Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí (dále jen „SZPI") postoupeno Vaše podání, týkající se zdravotních potíží dvou osob po konzumaci pokrmu z hovězího masa, objednaného 21. 7. 2024 ve večerních hodinách přes doručovací službu Wolt z výše uvedené provozovny.

Na základě Vašeho podnětu bylo zaměstnanci HSHMP zahájeno šetření a byla provedena cílená kontrola předmětné provozovny, zaměřená na Vámi uvedené závady. V průběhu kontroly byly zjištěny závady v postupech a nedodržování správné hygienické a výrobní praxe, zejména nedodržení bezpečných skladovacích teplot surovin (syrového masa) a tepelně upravených polotovarů, což představuje zvýšené zdravotní riziko pro konzumenty. Rizikové potraviny byly neprodleně staženy z prodeje a zlikvidovány. Zjištěné nedostatky byly s přítomnými zaměstnanci a se statutárním zástupcem provozovatele dále projednány a byla přijata opatření k jejich odstranění, která budou ze strany HSHMP průběžně kontrolována. Provozovateli byly poskytnuty podklady pro proškolení zaměstnanců, aby se podobné nedostatky neopakovaly a tento se zavázal zpřísnit kontrolní opatření nastavených postupů při manipulaci s potravinami v procesu výroby a distribuce pokrmů. Provozovateli bude za zjištěná pochybení uložena finanční sankce.

Úřední kontrola zachycuje pouze momentální stav a hodnotí předpoklad, zda nejsou případné vady v postupech opakované. Provedená hygienická kontrola zařízení bude pro provozovatele a zaměstnance námětem pro důslednější samokontrolu a větší pečlivost při práci.

Děkujeme za Váš podnět.

S pozdravem

Ing. Dagmar Koželouhová
odborný rada oddělení hygieny výživy I.

„podepsáno kvalifikovaným elektronickým podpisem"