

MYÁ Ā•HOVĀ•NKA JAKO PĀ~Ā•LOHA?

NedĀle, 08 bĀ™ezen 2015

Chodíte do restaurací? A zajímáte se někdy, jak to vypadá v tamějí kuchyni a jejím okolí, tedy tam, kde se krmě pro vás chystá? Nebýt toho, co jsem viděla pĀ™i probírání se stránkami internetu, tak by tenhle Ālánek nevznikl. Ale protože si to rozhodně nechci nechat pro sebe, dávám odkaz na jiný web - abyste se "pokochovali", co kde mají dobrého....

Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI) dohlídí od Nového roku (společně s hygienou) na provozovny veřejného stravování. Jde zejména o restaurace, cukrárny a čajovny, rychlé občerstvení, stravovací služby poskytované v rámci maloobchodu a šerpacích stanic, vinárny a diskotéky, pivnice, výčepy, bary, herny atd. A podle věcho nachází věci, nad kterými se šlověku zvedá žaludek. Zatím bylo "mimo provoz" postaveno 31 těchto provozoven. Pokud se podívejte na fotky a pĀ™eťte si, kde a jak to za těch pár dnů letošního roku zavěli... Mj. norma bych nedala odkaz na jiný web, ale tohle fakt stojí za to. Provozovny je¾ musely, minimálně doasně, svůj provoz ukončit: (klikněte si) [dobrou chuť, pokud právě obědváte...](#) Lahůdkářství v Praze uzavřeno: Lahůdkář Paukert (kontrolovaná osoba: Jan Paukert lahůdkářství, s.r.o.), Národní třída 981/17, Praha 1. PĀ™i kontrole provozovny s výrobou lahůdek a restaurací inspektoři zjistili masivní výskyt myšního trusu, a to na podlahách i na kuchyňských zařizováních. Zázemí, kde provozovatel pĀ™ipravoval pokrm, charakterizovalo celkové znečištění, dlouhodobě neodklizenou mastnotou a prachem, dĀ™ezy byly znečištěné, ve skladu čerstvého ovoce a zeleniny provozovatel ponechal na stěnách rostoucí plíseň. (zdroj: SZPI)