

VEŘEJNĚ DOSTUPNÉ VÝSLEDKY ZDRAVOTNÍCH KONTROL RESTAURACÍ V NEW YORKU

V Hygieně č. 1/2012, na str. 26, jsme informovali o zveřejňování výsledků zdravotních kontrol restaurací a prodejen potravin v Dánsku. Podobný systém existuje i v New Yorku. Od roku 2010 se každý zájemce o návštěvu restaurace může mj. řídit i výsledky inspekci, které minimálně jednou ročně provádí zdravotní department (obdoba české hygienické stanice, pozn. red.).

Zdravotní inspektoři kontrolují, jak se dodržují požadavky na zacházení s potravinami, teplotu pokrmů, osobní hygienu, výskyt hmyzu apod. Každé porušení předpisů znamená určitý počet bodů. Na závěr inspekce inspektor body sečte a vznikne inspekční skóre re-

staurace. Čím je skóre nižší, tím je restaurace z hlediska ochrany zdraví lepší. Restaurace jsou zařazeny do skupin: A = skóre 0–13, B = 14–27, C = 28 a více bodů. Informace o zařazení restaurace musí být vyvěšeny tak, aby byly pro návštěvníky snadno viditelné.

New York City Health. How we score and grade [Internet]. New York: NYC Health; 2012 [cited 2012 Sep 3]. Available from: <http://www.nyc.gov/html/doh/downloads/pdf/rrii/restaurant-grading-faq.pdf>.

Redakce