

**Krajská hygienická stanice Zlínského kraje
se sídlem ve Zlíně
Odbor hygieny výživy a předmětů běžného užívání**

Zpráva k regionálnímu úkolu oddělení hygieny výživy za rok 2017
pro Zlínský kraj

SLEDOVÁNÍ ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOSTI ZMRZLIN



(ilustrační foto)

Zmrzlina je velmi oblíbenou potravinou v letních měsících. Avšak kvůli svému složení i technologii výroby, časté přípravě nezkušenými brigádníky, je řazena mezi potraviny rizikové. Nejsou-li dodržována hygienická pravidla, může být lahodná zmrzlina zdrojem alimentárního onemocnění.

V rámci regionálního úkolu byl zaměstnanci Krajské hygienické stanice Zlínského kraje se sídlem ve Zlíně v období od 18. 5. 2017 do 22. 6. 2017 proveden státní zdravotní dozor zaměřený na sledování úrovně hygieny výroby a zdravotní nezávadnosti zmrzlin v zařízeních poskytujících stravovací služby z hlediska přítomnosti vybraných mikroorganismů.

Celkem bylo provedeno **20 kontrol s odběrem vzorků zmrzlin** k laboratornímu mikrobiologickému vyšetření v provozovnách poskytujících stravovací služby (stánky, cukrárny, kavárny, bistra a restaurace).

Předmětem kontrol provozoven s výrobou a prodejem zmrzlin bylo ověření hygienické úrovně provozovny, zajištění sledovatelnosti, dodržování skladovacích podmínek, ochrana před kontaminací, dodržování provozní a osobní hygieny personálu, výrobní postup, uplatňování postupů na principu HACCP a informování o alergenech.

Zaměstnanci Krajské hygienické stanice Zlínského kraje se sídlem ve Zlíně v kontrolovaných provozovnách odebrali celkem **20 vzorků zmrzlin**. V 18 případech se jednalo o zmrzlinu vyrobenou studenou cestou, další 2 vzorky zmrzliny byly vyrobeny teplou cestou.

Mezi nejčastější zjišťované nedostatky v provozovnách patřilo nedodržování provozní hygieny, nedostatečná výměna vody v nádobkách na oplach naběraček na kopečkovou zmrzlinu, nezajištění řádné sledovatelnosti zmrzliny a jak vyplývá z mikrobiologického vyšetření vzorků – nedostatečná sanitace zmrzlinových výrobníků.

Laboratorní vyšetření vzorků zmrzlin vyrobených studenou i teplou cestou bylo provedeno v akreditované laboratoři Zdravotního ústavu se sídlem v Ostravě v rozsahu stanovení počtu *Listeria monocytogenes*, průkaz bakterií rodu *Salmonella* spp., stanovení počtu bakterií *Enterobacteriaceae*, stanovení počtu koagulázopozitivních stafylokoků.

Z celkového počtu 20 odebraných vzorků **13 vzorků zmrzlin nevyhovělo**.

Vzorky zmrzlin byly nevyhovující v ukazateli *Enterobacteriaceae*, což svědčí o nedostatečném zajištění hygieny při výrobním procesu zmrzliny. Za určitých okolností mohou tyto mikroorganismy způsobit alimentární onemocnění, a tudíž poškodit zdraví spotřebitelů. **Ostatní stanovované patogeny nalezeny nebyly.**

V případě zmrzliny je třeba zohlednit také to, že je konzumována především dětmi, které jsou obecně vůči infekčním nákazám vnímavější než dospělí jedinci.

Za zjištěné nedostatky v kontrolovaných provozovnách bylo uloženo celkem **13 pokut** v celkové výši **49.000,- Kč**.

Ve všech 13 provozovnách bylo nařízeno provedení sanitace zmrzlinového stroje, nádobí a zařízení používaného k přípravě zmrzliny a **zajištění opakovaného mikrobiologického vyšetření** vzorku zmrzliny na vlastní náklady provozovatele v ukazateli *Enterobacteriaceae*, k prokázání účinnosti provedené sanitace.



Ve Zlíně dne 12. 7. 2017

Zpracovaly:

Ing. Eliška Doleželová

Martina Rybníkářová