

KONTROLA VÝROBY A PŘÍPRAVY ZMRZLIN SPOJENÁ S ODBĚREM VZORKŮ

Zpráva k regionálnímu úkolu oddělení hygieny výživy za rok 2018 pro Zlínský kraj



(ilustrační foto)

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

V rámci regionálního úkolu byl zaměstnanci Krajské hygienické stanice Zlínského kraje se sídlem ve Zlíně v období od 9. 5. 2018 do 13. 6. 2018 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 **16 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 **17 vzorků zmrzlin**. V jednom případě se jednalo o zmrzlinu kopečkovou vlastní výroby vyráběnou teplou cestou a v jednom případě o zmrzlinu kopečkovou vyrobenou studenou cestou, v ostatních 15 případech se jednalo o odběr zmrzliny točené vyráběné studenou cestou.

Mezi nejčastější zjišťované nedostatky v provozovnách patřilo nedodržování provozní hygieny, a jak vyplývá z mikrobiologického vyšetření vzorků – nedostatečná sanitace zmrzlinových výrobníků a pomůcek používaných k přípravě zmrzliny.

Laboratorní vyšetření vzorků zmrzlin vyrobených studenou i teplou cestou bylo provedeno v akreditované laboratoři Zdravotního ústavu se sídlem v Ostravě v následujícím rozsahu: stanovení počtu *Listeria monocytogenes*, průkaz bakterií rodu *Salmonella*, stanovení počtu bakterií *Enterobacteriaceae*, stanovení počtu koagulázopozitivních stafylokoků, stanovení kvasinek a plísní u zmrzlin obsahujících nepasterovanou ovocnou složku.



Z celkového počtu 17 odebraných vzorků **10 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 poškodit tak zdraví spotřebitelů. **Ostatní stanovené patogeny nalezeny nebyly.**

V případě zmrzliny je třeba zohlednit také to, že je konzumována především dětmi, které jsou vůči infekčním nálezům vnímavější než dospělá populace.

Za zjištěné nedostatky v kontrolovaných provozovnách bylo uloženo celkem **10 pokut** v celkové výši **17.000,- Kč**, ve 2 případech se jednalo pouze o napomenutí.

Ve všech 10 provozovnách bylo nařízeno provedení sanitace zmrzlinového stroje, nádobí a zařízení používaného k přípravě zmrzliny a v **8 provozovnách rovněž zajištění opakovaného mikrobiologického vyšetření** vzorku zmrzliny na vlastní náklady provozovatele v ukazateli *Enterobacteriaceae*, k prokázání účinnosti provedené sanitace.

Výsledky tohoto regionálního úkolu oddělení HV potvrzují, že zmrzlina je skutečně rizikovou potravinou, kterou je nezbytné pravidelně kontrolovat. Sledování úrovně hygieny výroby a zdravotní nezávadnosti zmrzlin proto bude předmětem státního zdravotního dozoru i v následujících obdobích.

Ve Zlíně dne 25. 7. 2018

Zpracovaly: Ing. Lenka Vlachynská, Ing. Bc. Růžena Vašková