

## Kontroly zmrzlin ve Zlínském kraji (červen – srpen 2021)



(ilustrační foto)

V období od června do srpna 2021 bylo provedeno ve Zlínském kraji **40 kontrol s odběrem vzorků zmrzlin** k laboratornímu mikrobiologickému a chemickému vyšetření (stanovení obsahu syntetických barviv) v provozovnách poskytujících stravovací služby (stánky, cukrárny, kavárny, bistra a restaurace).

Cílem kontrol bylo ověření hygienické úrovně provozovny, zajištění sledovatelnosti, dodržování skladovacích podmínek, ochrana před kontaminací, dodržování provozní a osobní hygieny personálu, výrobní postup, značení surovin, uplatňování postupů na principu HACCP, informování o alergenech a manipulace a nakládání s odpady.

Nejčastěji byly zmrzliny vyráběny tzv. studenou cestou. Při tomto způsobu výroby se používají originálně balené sypké směsi, které se smísí s vodou v poměru podle pokynů výrobce a popřípadě jsou přidány další suroviny podle druhu vyráběné zmrzliny (tekuté pasty, drcené čerstvé nebo mražené ovoce, cukr, mléko, a další). V případech, kdy je výroba prováděna tzv. teplou cestou, jsou vstupní suroviny obdobné (práškový základ, zmrzlinové pasty, voda, smetana, sušené mléko, ovoce, cukr, apod.). Tyto suroviny se po mísení zahřejí na pasterační teplotu, poté prudce zchladí, vyšlehají a šokově zmrazí.



Kontrola teploty vzorku



Zmrzlinový výrobek

Z celkového počtu **40** odebraných vzorků **9 vzorků zmrzlin nevyhovělo** v ukazateli *Enterobacteriaceae*, což svědčí o nedostatečné sanitaci a desinfekci při výrobě zmrzliny. Zvýšené množství bakterií z čeledi *Enterobacteriaceae* může u rizikových skupin konzumentů (děti, senioři, osoby s poruchou imunity) vyvolat alimentární onemocnění. **Patogenní mikroorganismy jako je např. *Salmonella sp.* nebo *Listeria monocytogenes* nalezeny nebyly, taktéž nebyl zjištěn obsah syntetických barviv překračující povolené limity.**

**Nejčastější nedostatky:** nedodržování provozní hygieny, nedostatečná sanitace zmrzlinových výrobníků a pomůcek používaných k přípravě zmrzliny.

**Za zjištěné závady byly uděleny sankce - 7 pokut ve výši 12.000, - Kč, 2 domluvy** a nařízena tato opatření:

**7x nařízení sanitace** zmrzlinového stroje, nádobí a zařízení používaného k přípravě zmrzliny,

**7x opakované mikrobiologického vyšetření** vzorku zmrzliny na vlastní náklady provozovatele v ukazateli *Enterobacteriaceae*, k prokázání účinnosti provedené sanitace,

**7x náhrada nákladů** za nevyhovující výsledky laboratorního vyšetření.

Ve srovnání s uplynulým rokem se mikrobiologická kvalita odebraných vzorků zlepšila, ale šetření prokázala, že je i nadále nezbytné provádět pravidelné kontroly zmrzlin. Sledování úrovně hygieny výroby a zdravotní nezávadnosti zmrzlin proto bude předmětem státního zdravotního dozoru i v následujících obdobích.

Ve Zlíně dne 20. 9. 2021

Zpracovala: Ing. Bc. Jana Žajdlíková