

V Liberci 14. srpna 2020

Tisková zpráva

KONTROLY TOČENÝCH ZMRZLIN A PROVOZOVEN V „REKREAČNÍCH OBLASTECH“

Stejně jako každý rok i letos, byť vlivem okolností o něco později, jsme zaměřili svoji pozornost mj. na **ověření úrovně poskytovaných stravovacích služeb v provozovnách umístěných v rekreačních oblastech** (např. na místech využívaných ke koupání – koupaliště, okolí řek a přírodní vodní plochy; v turisticky navštěvovaných lokalitách, v okolí turistických tras), **a to ve stálých či sezónních stáncích, stáncích se zmrzlinou. V období od 1. 6. 2020 jsme zatím provedli celkem 67 takto cílených kontrol.**

V pevných stáncích zaměřených na prodej točené zmrzliny jsme provedli 29 kontrol a odebrali 25 vzorků, z nichž 11 bylo nevyhovujících. Těmto provozovatelům bylo nařízeno provedení sanitace výrobniku zmrzliny. Za zjištěné nedostatky jsme uložili 9 pokut v celkové výši 44 000,- Kč.

„U všech nevyhovujících vzorků laboratorní vyšetření potvrdila přítomnost bakterií z čeledi Enterobacteriaceae, které jsou indikátorem nedostatečné provozní hygieny. Tím je myšlena zejména nedostatečná sanitace zmrzlinového stroje, pracovních ploch a provozního náčiní, případně též nedostatečná osobní hygiena pracovníka při výrobě zmrzliny jako je mytí rukou či pracovní oděv. V žádném odebraném vzorku zmrzliny nebyl zachycen nebezpečný patogen, který by mohl ohrozit zdraví konzumentů“, vysvětluje MVDr. Klára Hrábková, vedoucí odd. hygieny výživy KHS LK.

Od roku 2015 kontrolují KHS výrobu zmrzlin pouze ve stáncích a v části restaurací (rozdělení státního zdravotního dozoru mezi 2 kontrolní orgány), zatímco větší výroby zmrzlin s rozvozem a veškeré cukrárny náleží pod dozor Státní zemědělské a potravinářské inspekce.

Dalších 38 kontrol jsme provedli ve stáncích s občerstvením. Nejčastěji jsme se během kontrol setkávali s nedostatky v provozní hygieně tedy buď s celkovým nepořádkem v provozovně nebo špinavými pracovními plochami či lednicemi. Uložili jsme 6 pokut v celkové výši 20 000,- Kč.

„Nedodržení hygienických požadavků v kombinaci s teplým počasím a velkou kumulací návštěvníků představuje zvýšené riziko vzniku a šíření alimentárního onemocnění nejčastěji např. salmonelózy či kamylobakterií. Při výběru stánku se zmrzlinou či občerstvením bychom se měli zaměřit především na čistotu, a to jak samotného prostředí stánku, tak personálu. Neměli bychom navštěvovat na první pohled podezřele vypadající stánky a měli bychom se vyvarovat koupě potravin, které již na první pohled nevypadají čerstvě“, dodává Hrábková.

V souvislosti s konzumací občerstvení v rekreačních oblastech v letošní letní sezóně nebyl v Libereckém kraji zaznamenán žádný hromadný výskyt alimentárního onemocnění. Kontroly budou průběžně pokračovat.

Zuzana Balašová
tisková mluvčí KHS LK