

V Liberci 4. října 2021

TISKOVÁ ZPRÁVA

KONTROLY VÝROBY A PRODEJE TOČENÉ ZMRZLINY

Kontroly točených zmrzlin jsou sezónní záležitostí. V letošním roce jsme provedli v období od začátku června do poloviny září **celkem 29 cílených kontrol**. Současně jsme odebrali **23 vzorků**, z nichž **10 bylo nevyhovujících**. Poskytovatelům s nevyhovujícími výsledky jsme nařídili provedení sanitace výrobníků zmrzliny. Za zjištěné nedostatky jsme uložili **10 blokových pokut v celkové výši 27 000,- Kč**.

„U všech nevyhovujících vzorků laboratorní vyšetření potvrdila přítomnost bakterií z čeledi Enterobacteriaceae, které jsou indikátorem nedostatečné provozní hygieny. Jedná se zejména o nedostatečnou sanitaci zmrzlinového stroje, pracovních ploch a provozního náčiní, případně též nedostatečnou osobní hygienu pracovníka při výrobě zmrzliny jako je mytí rukou nebo čistý pracovní oděv“, vysvětluje Mgr. Alena Patková, zástupkyně ředitele odboru hygieny výživy a předmětů běžného užívání KHS LK, a dodává, že *„v žádném z vyšetřovaných vzorků nebyla zjištěna přítomnost patogenních organismů např. Salmonella species či Listeria monocytogenes, které by mohly mít za následek závažné ohrožení zdraví. Patogenní mikroorganismy vyvolávají onemocnění mnohdy i s těžkým a závažným průběhem“*.

V souvislosti s konzumací točené zmrzliny letos nenevidujeme žádný podnět občanů týkající se změněných smyslových vlastností (neobvyklá či nakyslá chuť) ani na neuspokojivý stav provozovny. Rovněž nenevidujeme žádný výskyt hromadného alimentárního onemocnění, které by souviselo právě s prodejem točené zmrzliny.

„Při výběru stánku se zmrzlinou bychom se měli zaměřit především na čistotu, a to jak samotného prostředí stánku, tak personálu. Nedoporučujeme navštěvovat na první pohled podezřele vypadající stánky, což platí samozřejmě i pro stánky s občerstvením a nedoporučujeme kupovat ani konzumovat potraviny, které již na první pohled nevypadají čerstvě“, uzavírá Patková.

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

Zuzana Balašová
tisková mluvčí KHS LK