

V Liberci 26. srpna 2019

Tisková zpráva

KONTROLY VÝROBY A PRODEJE TOČENÉ ZMRZLINY

Kontroly točených zmrzlin jsou sezonní záležitostí. V letošním roce KHS LK již realizovala **33 kontrol** a její zaměstnanci odebrali **31 vzorků**. Na 1 výsledek vyšetření se ještě čeká, **10 vzorků** bylo nevyhovujících. Uložili **10 pokut** v celkové výši 38 000,- a **6x** nařídili sanitaci výrobniku zmrzliny.

„Ve všech nevyhovujících vzorcích laboratorní vyšetření potvrdila přítomnost bakterie Enterobacteriaceae, která je 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,“ říká MUDr. Ivana Kučerová, ředitelka odboru hygieny výživy a předmětů běžného užívání, a pokračuje *„u některých vzorků zmrzlin výsledky analýzy prokázaly obsah mikroorganismů, kterým říkáme podmíněně patogenní – tyto bakterie většinou nezpůsobují akutní onemocnění, ale nelze je zcela přehlížet. K vyvolání onemocnění potřebují podmínky a při jeho vzniku pak rozhoduje řada faktorů, např. prostředí, v němž se mikrob vyskytuje, vnímavost konkrétního člověka, úroveň imunity, případně tzv. velikost infekční dávky apod. V žádném z vyšetřovaných vzorků nebyla zjištěna přítomnost patogenních organismů (např. Salmonela), které by mohly mít za následek závažné ohrožení zdraví. Patogenní mikroorganismy vyvolávají onemocnění mnohdy i s těžkým a závažným průběhem“*.

V souvislosti s kontrolami zmrzlin KHS LK přijala 3 oznámení týkající se změněných smyslových vlastností (pocit nakyslé chuti) na 2 provozovny. V obou případech zaměstnanci KHS LK provozovny zkontrolovali, odebrali vzorky a vyhodnotili oznámení jako opodstatněné. Další jedno oznámení se týkalo zdravotních potíží po konzumaci, které nebylo možné prověřit, protože uvedený stánek na uvedeném místě nebyl. Poslední anonymní oznámení se týkalo nevyhovujících podmínek pro prodej zmrzliny, ale šetřením na místě bylo uzavřeno jako neopodstatněné. Celkem KHS LK eviduje 5 oznámení.

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.

Zuzana Balašová
tisková mluvčí KHS LK