

V Liberci 15. září 2023

TISKOVÁ ZPRÁVA

KONTROLY VYRÁBĚNÝCH TOČENÝCH ZMRZLIN V PROVOZOVNÁCH STRAVOVACÍCH SLUŽEB

V období od 1. 6. 2023 do 14.9.2023 se zaměřili zaměstnanci odboru hygieny výživy mj. na prodej točených zmrzlin ve stáncích, které se nacházely u obchodních center, frekventovaných silnic, rekreačních oblastí a u vodních ploch. Provedli **celkem 41 cílených kontrol, při nichž odebrali 28 vzorků točené zmrzliny vyrobené na smetanovém základě. Za zjištěné nedostatky uložili provozovatelům 14 pokut v celkové výši 34. 000,- Kč.**

Výroba točené zmrzliny na mléčném základě je prováděna dle návodu výrobce. Sypká směs se v plastové nádobě zalije pitnou studenou vodou, promíchá se a nechá se 15 minut odstát v chladícím zařízení. Poté se připravená směs nalije do zmrzlinového stroje. Zmrzlina je po zamražení točena do kornoutku, kelímku, případně do termoboxu. Vzorky zaměstnanci KHS LK odebírali přímo ze zmrzlinového stroje do sterilního jednorázového sáčku, zapečetěné je ihned vkládali do mrazicího boxu a bezodkladně předávali k mikrobiologickému vyšetření do laboratoře.



Z celkového množství odebraných **vzorků točené zmrzliny bylo 13 vzorků nevyhovujících**, a to ve sledovaném mikrobiologickém ukazateli *Enterobacteriaceae* a ve 2 vzorcích se potvrdila přítomnost koagulázapozitivních stafylokoků. Přítomnost patogenních bakterií *Salmonella* a *Listeria monocytogenes* se ani v jednom z odebraných vzorků nepotvrdila.

Na základě nevyhovujících mikrobiologických výsledků vzorků točené zmrzliny bylo **vydáno celkem 12 příkazů o nařízení sanitace zmrzlinového stroje**. V jednom případě se provozovatel sám rozhodl vyřadit stroj z provozu.

Kromě nevyhovujících vzorků zmrzlin shledali zaměstnanci odboru hygieny výživy nedostatky ve vybavení jednoho z kontrolovaných stánek, kdy byl stánek vybaven pouze jedním dřezem na mytí provozního nádobí a chybělo umyvadlo na mytí rukou, čímž docházelo ke křížení činností s rizikem možné kontaminace.

„I letošní odběry zmrzlin ukázaly, že pokud provozovatelé neprovádí pravidelné důsledné čištění zmrzlinového stroje dochází k pomnožení bakterií v něm, což nám prokazují nevyhovující odebrané vzorky, v nichž se vyskytují bakterie čeledi Enterobacteriaceae. Ty mohou u konzumentů způsobit gastrointestinální potíže v podobě nevolnosti, bolestí břicha či průjmu. Přítomnost koagulázapozitivních stafylokoků zase svědčí o nedostatečné osobní hygieně zaměstnanců. Ty byly přítomny ve 2 vzorcích a poukazují na přítomnost hnisavého onemocnění na kůži obsluhy, které je možnou příčinou tzv. sekundárního přenosu bakteriální kontaminace zmrzliny přes pracovníky v potravinářství,“ vysvětluje Mgr. Alena Patková, pověřená řízením odboru hygieny výživy a předmětů běžného užívání, a pokračuje, že: *„v porovnání s minulými roky musím bohužel konstatovat, že se situace nijak nezlepšila, protože stále zhruba polovina odebíraných vzorků je po mikrobiologické stránce nevyhovující. V letošním roce jsme řešili jeden podnět na zdravotní potíže po požití zmrzliny. Naše kontrola a odběr vzorků prokázal oprávněnost tohoto podnětu. I v příštím roce budou kontroly zmrzlin v rámci našich kompetencí součástí kontrolního plánu.“*

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