

Krajská hygienická stanice Jihomoravského kraje se sídlem v Brně

Odbor hygieny výživy a předmětů běžného užívání

Zpráva z regionálního úkolu 2018 – zdravotní nezávadnost zmrzlin

Cílem kontrol bylo ověřit úroveň zajištění zdravotní nezávadnosti zmrzlin podávaných v zařízeních poskytujících stravovací služby připravovaných tzv. za „studena“ s důrazem na ověření jejich bezpečnosti z hlediska přítomnosti vybraných mikroorganismů schopných vyvolat onemocnění.

Výroba zmrzliny ze sypkých práškových i tekutých směsí tzv. studenou cestou se stala již tradiční technologií používanou provozovateli provozoven poskytujících stravovací služby. Zejména v letních měsících, kdy je prodej a konzumace nejčastější, může být zmrzlina kontaminována patogenními mikroorganismy, pokud nejsou dodržována hygienická pravidla při jejich výrobě a prodeji, která mohou být jedním z důvodů vzniku alimentárních onemocnění. Nabídka sortimentu i prodejních míst se nadále zvyšuje, a stejně tak dochází i k novým technologiím nejen při výrobě zmrzlin, ale i při jejich nabízení (např. automaty na zmrzlinu).

V období letních měsíců byly provedeny kontroly zaměřené na zajištění sledovatelnosti včetně označování rozpracovaných zmrzlinových směsí používaných pro výrobu zmrzlin, dodržování skladovacích podmínek a teplotního řetězce u surovin, rozpracovaných zmrzlinových směsí i zmrzlin, dodržování provozní a osobní hygieny, kontrola značení alergenů a uplatňování postupů založených na zásadách HACCP.

Pro ověření zdravotní nezávadnosti zmrzlin bylo provedeno laboratorní vyšetření v rozsahu stanovení počtu *Listeria monocytogenes*, průkazu bakterií rodu *Salmonella* spp., stanovení počtu bakterií *Enterobacteriaceae*, stanovení počtu koagulázopozitivních stafylokoků. V průběhu 31 kontrol bylo odebráno 70 vzorků zmrzlin. Z těchto 70 vzorků bylo 18 vzorků nevyhovujících v ukazateli *Enterobacteriaceae*. Ostatní stanovené mikroorganismy nalezeny nebyly. Pro další hodnocení byly v 18 provozovnách, ve kterých byly nevyhovující výsledky v ukazateli *Enterobacteriaceae*, odebrány další vzorky zmrzlin včetně surovin pro jejich výrobu. Opakovanými odběry byl výskyt *Enterobacteriaceae* potvrzen ve zmrzlinách a dvou surovinách v 8 provozovnách. Následně byly nařízeny sanitace zmrzlinových strojů, nádobí, zařízení a prostor souvisejících s výrobou zmrzliny. Ve dvou případech pak došlo k pozastavení užívání surovin k výrobě zmrzliny, v jednom případě došlo k pozastavení výroby zmrzliny do doby odstranění zjištěných závad. Za zjištěné závady v kontrolovaných provozovnách bylo uloženo celkem 10 sankcí v celkové výši 34 000 Kč.

Závěrem:

Z výše uvedených skutečností mimo jiné vyplývá, že není v dostatečné míře udržována čistota provozních ploch, náčiní a výrobního zařízení včetně provádění následné dezinfekce. Kontrolované osoby nemají vypracovány účinné, vyhovující plány sanitace a dezinfekce a dále neověřují jejich účinnost.

S ohledem na výše uvedené bude nadále KHS JmK provádět zvýšený státní zdravotní dozor nad provozovny stravovacích služeb s výrobou a prodejem zmrzliny.

Dne 28.11.2018

Zpracovala MUDr. Irena Pospíšilová