



Krajská hygienická stanice Jihomoravského kraje se sídlem v Brně

Kontroly výroby a prodeje zmrzliny

Tradičně hygienici zaměřili pozornost na ověření hygieny výroby zmrzlin vyráběných a nabízených v rámci provozoven stravovacích služeb. Součástí každé cílené kontroly byl odběr vzorku zmrzliny pro laboratorní vyšetření, jehož účelem bylo zjistit mikrobiologický stav zmrzliny při prodeji. Laboratorní vyšetření bylo provedeno v rozsahu stanovení bakterie *Listeria monocytogenes*, bakterií rodu *Salmonella* spp., bakterií čeledi *Enterobacteriaceae* a koagulázopozitivních stafylokoků.

V rámci Jihomoravského kraje bylo provedeno 35 cílených kontrol v 35 provozovnách, které byly prováděny od dubna 2024. Odebráno bylo 35 vzorků, z nichž bylo 15 vzorků nevyhovujících. Provozovatelům, u kterých byly zjištěny nevyhovující vzorky, bylo nařízeno provedení sanitace výrobního stroje včetně prostor, kde je zmrzlina připravována, a následně provedení vlastního odběru zmrzliny pro laboratorní vyšetření. Za zjištěné závady včetně nevyhovujících vzorků bylo navrženo 16 sankcí v souhrnné výši 60 000 Kč.

U všech nevyhovujících vzorků laboratorní vyšetření potvrdila přítomnost bakterií z čeledi *Enterobacteriaceae*, které jsou indikátorem nedostatečné provozní a osobní hygieny. Tím je myšlena zejména nedostatečná očista zmrzlinového stroje, pracovních ploch, provozního náčiní nebo nedostatečné mytí rukou personálu. Ač byly zmrzliny mikrobiálně kontaminovány, byly prosté typicky patogenních mikroorganismů, jejichž přítomnost je ve zmrzlině nepřípustná.

Na závěr si dovolueme apelovat na veřejnost, aby si před samotným nákupem zmrzliny či jiného občerstvení všímala čistoty samotného prostředí provozovny i pracovního oděvu personálu. Důležité je také, aby si obsluha myla ruce nebo správně používala jednorázové pomůcky.

22. července 2024

Zpracoval Milan Šles