



Krajská hygienická stanice Jihomoravského kraje se sídlem v Brně

Tisková zpráva

Kontroly výroby a prodeje zmrzliny

Stejně jako předchozí letní sezóny hygienici zaměřili pozornost mimo jiné na ověření zdravotní nezávadnosti 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 v průběhu května a června. Odebráno bylo 35 vzorků, z nichž bylo 18 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 18 sankcí v souhrnné výši 70 000 Kč.

U 14 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. U zbývajících nevyhovujících vzorků laboratorní vyšetření odhalila přítomnost koagulázopozitivních stafylokoků, což jsou bakterie, jejichž zdrojem je především člověk. Tyto bakterie se mohou nacházet například na rukou a v horních cestách dýchacích. Přítomnost těchto bakterií ve zmrzlině opět svědčí zejména o nedostatečné hygieně rukou a nedostatečné sanitaci provozovny. Ač byly zmrzliny mikrobiálně kontaminovány, byly prosté typicky patogenních mikroorganismů, jejichž přítomnost ve zmrzlině je nepřípustná.

S ohledem na to, že považujeme zmrzlinu za rizikovou potravinu a výsledky odběrů zmrzlin za neuspokojivé, budeme v kontrolách zmrzlin pokračovat i v roce příštím.

Na závěr si dovoluji 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.

9. srpna 2022

Zpracoval Ing. Milan Šles, ředitel odboru hygieny výživy a předmětů běžného užívání