

# Krajská hygienická stanice Jihomoravského kraje se sídlem v Brně

## Odbor hygieny výživy a předmětů běžného užívání

### Zpráva z regionálního úkolu – zdravotní nezávadnost zmrzlin 2019

Cílem kontrol bylo ověřit úroveň zajištění zdravotní nezávadnosti zmrzlin podávaných v zařízeních poskytujících stravovací služby připravovaných za studena a teplou cestou s důrazem na ověření jejich bezpečnosti z hlediska přítomnosti vybraných mikroorganismů schopných vyvolat onemocnění a zaměřit se na provozovny, ve kterých byly při odběru vzorků v roce 2018 nalezeny nedostatky.

V rámci Jihomoravského kraje bylo provedeno **33 kontrol ve 32 provozovnách.**

Kontroly byly zaměřené na zajištění sledovatelnosti, 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 33 kontrol bylo odebráno 32 vzorků zmrzlin. Z těchto 32 vzorků bylo 14 vzorků nevyhovujících v ukazateli *Enterobacteriaceae*. Ostatní stanovované mikroorganismy nalezeny nebyly. Následně byla **nařízena opatření** vedoucí k sanitaci především zmrzlinových strojů, používaného náčiní a nádobí k přípravě směsí pro výrobu zmrzliny a prostor souvisejících s výrobou zmrzliny. V jednom případě došlo k pozastavení činnosti do doby odstranění zjištěných závad. Za zjištěné závady včetně nevyhovujících vzorků bylo uděleno **14 sankcí v celkové výši 80 000 Kč.**

Z výše uvedeného vyplývá, že ve srovnání s loňským rokem bohužel nedošlo k zásadní změně výskytu bakterií čeledi *Enterobacteriaceae* v odebraných vzorcích. S největší pravděpodobností je překročení limitů čeledi *Enterobacteriaceae* způsobeno nedostatečně a nesprávně prováděnou očištěnou a následnou dezinfekcí výrobníků zmrzlin, a to včetně používaného náčiní a nádobí. A dále u všech provozovatelů nejsou vypracovány účinné, vyhovující plány sanitace a dezinfekce.

Zvýšený počet bakterií čeledi *Enterobacteriaceae* obecně informuje o primární a sekundární kontaminaci potravin, vstupních surovin, pracovních ploch, technologických zařízení a poukazuje na nedostatečné dodržování zásad správné výrobní a hygienické praxe.

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

Dne 30. 9. 2019

Zpracovala MUDr. Irena Pospíšilová