

Potravinářská inspekce: v roce 2026 nevyhověla více než polovina kontrolovaných vzorků zmrzlin

Datum 14.10.2026
Subjekt Státní zemědělská a potravinářská inspekce
Region Česká republika
Kategorie Potravinářský průmysl, Státní instituce, Bezpečnost

Výsledky kontrol Státní zemědělské a potravinářské inspekce (SZPI) v letošní sezóně ukázaly, že více než polovina dosud vyhodnocených vzorků zmrzlin nesplnila hygienické limity. Zjištění poukazují na přetrvávající nedostatky v hygieně výroby a sanitaci zařízení pro přípravu zmrzlin.

Podle dokončených hodnocení nevyhovělo celkem 53,5 % vzorků zmrzlin.

Při kontrole se inspektoři SZPI zaměřují na dodržování bezpečnostních a jakostních parametrů zmrzlin, a to včetně kontrol zařízení na jejich přípravu.

Vzorky zmrzlin inspektoři odebírali zejména v provozovnách s vlastní výrobou zmrzlin, v provozovnách rychlého občerstvení, cukrárnách a kavárnách. Na tyto kategorie připadalo téměř 90 % všech odebraných vzorků.

V roce 2026 inspektoři SZPI odebrali celkem 149 vzorků zmrzlin. Laboratorní hodnocení bylo dosud dokončeno u 144 vzorků, z nichž 77 (53,5 %) nesplnilo hygienické limity a 67 vyhovělo. U dalších pěti vzorků hodnocení dosud probíhá. U nevyhovujících vzorků bylo zjištěno překročení kritéria pro bakterie čeledi Enterobacteriaceae. Za hlavní příčiny těchto zjištění lze považovat nedodržení hygieny výroby, nedostatečnou sanitaci zařízení a nedodržení výrobního postupu při přípravě zmrzliny. Roli může hrát i nedostatečné proškolení personálu.

Jednou z charakteristických příčin problémů u točených zmrzlin je nežádoucí praxe, kdy provozovatelé zmrzlinu na konci dne nelikvidují, ale následující den ji vrací zpět do stroje. Tím může docházet k přenášení bakteriální kontaminace ze stroje na zmrzlinovou směs a zpět.

Mezi nevyhovujícími vzorky byla nejčastěji zastoupena vanilková zmrzlina, která tvořila 43 ze 77 nevyhovujících vzorků (55,8 %). Zároveň představovala téměř polovinu všech odebraných vzorků – 71 ze 149 (48 %).

Pro srovnání, v průběžných výsledcích kontrol za rok 2025 k 1. září nevyhovělo 46 % hodnocených vzorků zmrzlin. V roce 2024 nevyhovělo 52 %, v roce 2023 nevyhovělo 45 %, v roce 2022 nevyhovělo 53,3 %, v roce 2021 nevyhovělo 48,3 % a v roce 2020 nevyhovělo 51 % hodnocených vzorků.

Z výsledků letošních kontrol i kontrol v předchozích letech je zřejmé, že významná část kontrolovaných provozovatelů podceňuje dodržování hygienických postupů při výrobě, skladování a prodeji zmrzlin i řádnou pravidelnou sanitaci výrobních zařízení.

Podíl nevyhovujících vzorků nelze zevšeobecňovat pro celý trh, protože SZPI vybírá vzorky k odběru podle analýzy rizika a častěji prověřuje provozovny, kde očekává problém. I bezproblémoví provozovatelé jsou však pravidelně kontrolováni, byť s nižší frekvencí.

V provozovnách s nevyhovujícími výsledky inspektoři SZPI přijímají opatření k nápravě, která zahrnují zákaz užívání dotčeného zařízení, provedení sanitace a následné ověření její účinnosti mikrobiologickým rozbořem v akreditované laboratoři. Opětovné používání zařízení je podmíněno vyhovujícím výsledkem rozboru.

Zjištěná porušení právních předpisů jsou podkladem pro správní řízení o uložení pokuty.

<https://www.szpi.gov.cz/clanek/potravinarska-inspekce-v-roce-2026-nevyhovela-vice-nez-polovina-kontrolovanych-vzorku-zmrzlin.aspx>