

Více než polovina vzorků zmrzlin v Praze nesplnila hygienické normy

24.7.2023 - | Hygienická stanice hlavního města Prahy

Jak zjistila Hygienická stanice hlavního města Prahy (dále jen „HSHMP“), více než polovina vzorků zmrzlin odebraných letos od května do června v Praze nesplnila hygienické normy.

Do konce června pražští hygienici odebrali 23 vzorků v 17 provozovnách. 12 vzorků nevyhovovalo požadavkům, protože v nich byly takzvané enterobakterie, které svědčí o nedodržování hygieny výroby. Bakterie způsobující onemocnění - Salmonella nebo Listeria monocytogenes - zjištěny nebyly.

Testováním vzorků na zmrzlin na přítomnost bakterie Enterobacteriaceae hygienici kontrolují úroveň čistoty výrobního procesu, tedy zda dochází k řádné sanitaci výrobního zařízení. V provozovnách, kde u odebraných vzorků laboratorním rozbořem vyšly nadlimitní hodnoty počtu bakterií rodu Enterobacteriaceae, se tak jeví úroveň provozní hygieny jako nedostatečná. Zejména se jedná o nedostatečně prováděnou sanitaci výrobníků zmrzlin, nádobí a náčiní používaného k výrobě zmrzlin.

V návaznosti na nevyhovující vzorky HSHMP příslušným **11 provozovnám nařídila provedení sanitace** za použití desinfekčních prostředků s mikrobicidním účinkem. Šlo o sanitaci všech pracovních ploch, zařízení pro výrobu zmrzlin, nádobí a náčiní používaného k výrobě zmrzlin. **10 provozovnám hygienici na místě udělili finanční sankce ve výši 25 000,- Kč. V jednom případě bude s provozovatelem zahájeno správní řízení.**

Hygienici v Praze nechali laboratorně vyšetřit vzorky zmrzlin také na bakterie Salmonella a Listeria monocytogenes, které v odebraných vzorcích zjištěny nebyly. Bakterie Salmonella je původcem onemocnění, které se projevuje především nevolností, zvracením, průjmami, bolestí břicha a horečkami. Rovněž Listeria monocytogenes může být příčinou onemocnění.

Během prováděných kontrol se hygienici zaměřovali na následující hlediska:

- zajištění sledovatelnosti;
- dodržování skladovacích podmínek a teplotního řetězce u surovin, rozpracovaných zmrzlinových směsí pro výrobu točených zmrzlin;
- ochranu před kontaminací;
- dodržování provozní a osobní hygieny;
- značení surovin používaných pro výrobu zmrzlin;
- dodržování výrobního postupu – dodržování návodu výrobce, případně vlastní receptura, značení surovin, složení.

Hygienická stanice hlavního města Prahy

<https://www.hygp Praha.cz/vice-nez-polovina-vzorku-zmrzlin-v-praze-nesplnila-hygienicke-normy>