

Výsledky kontrol zmrzlinových stánků 2024

2.7.2024 - Jana Böhmová | Krajská hygienická stanice kraje Vysočina

Krajská hygienická stanice kraje Vysočina (KHSV) před začátkem letní sezóny zkontrolovala padesát provozoven stravovacích služeb prodávajících točenou zmrzlinu.

Hygienici se v průběhu května zaměřovali na dodržování hygieny výroby a zdravotní nezávadnost prodávané zmrzliny. V provozovnách bylo odebráno 25 vzorků zmrzliny a provedeno 125 stěrů z pracovních ploch, výrobního zařízení a používaných pomůcek. V akreditované laboratoři byl proveden jejich mikrobiologický rozbor. 13 odebraných vzorků zmrzliny a 29 stěrů nevyhovělo hygienickým standardům.

Ilustrační snímek

„Laboratorní rozbor odhalil u většiny nevyhovujících vzorků nadlimitní množství bakterií Enterobacteriaceae. To svědčí o nedostatečné sanitaci zmrzlinového stroje a pomůcek. Další nejčastěji zjištěné nedostatky spočívaly v nedodržování osobní hygieny (obsluha neměla pracovní oblečení) nebo neoznámení zahájení provozu na KHS. Celková výše uložených sankcí je 47 tis. Kč. Za drobnější nedostatky, které provozovatelé obratem na místě odstranili, byly uděleny dvě domluvy,“ uvádí MVDr. Petr Soustružník, vedoucí oddělení hygieny výživy.

Odběr vzorku zmrzliny

Pokud nejsou řádně dodržována hygienická pravidla výroby a prodeje, může být zmrzlina zdrojem alimentárního onemocnění. Zvláště pro vnímavé osoby, jako jsou děti nebo lidé s oslabenou imunitou. Na zdravotní nezávadnost zmrzliny má vliv celá řada faktorů. *“Při kontrolách se zaměřujeme na čistotu provozu, dodržování zásad osobní hygieny, stavební stav provozovny, dodržování sanitace zmrzlinového stroje a pomůcek, používání pracovního oděvu, uvedení informace o obsažených alergenech či dodržení doby expirace nabízeného zboží. Provozovatel má také povinnost zpracovat postup správné hygienické praxe a seznámit s ním svůj personál. Noví provozovatelé, kteří s prodejem zmrzliny začínají nebo otevírají novou provozovnu, musejí tuto skutečnost oznámit KHS,“* doplňuje Petr Soustružník.

Kornoutky s ochranným obalem

Informace o obsažených alergenech

V roce 2022 z odebraných vzorků zmrzliny nevyhovělo 13, stejně jako letos. V roce 2023 došlo naopak ke zlepšení, mikrobiologicky kontaminované vzorky byly zjištěny pouze ve třech případech. Krajská hygienická stanice kraje Vysočina bude pokračovat v kontrolách zmrzlinových stánků v průběhu celé letní sezóny.

Ilustrační snímek - uložení sypké zmrzlinové směsi

Bc. Jana Böhmová, tisková mluvčí KHS kraje Vysočina, e-mail: tisk@khsjih.cz, tel. 604 699 678

<https://www.khsjih.cz/tiskove-zpravy/cteni/107-vysledky-kontrol-zmrzlinovych-stanku-2024>