

Ověření bezpečnosti zmrzlin 2024

20.8.2024 - | Hygienická stanice hlavního města Prahy

Na základě regionálního úkolu „Ověření bezpečnosti zmrzlin“ byl proveden v období od května do července 2024 cílený státní zdravotní dozor v provozovnách stravovacích služeb s cílem ověření úrovně zajištění zdravotní nezávadnosti zmrzlin s důrazem na jejich bezpečnost z hlediska přítomnosti vybraných mikroorganismů schopných vyvolat onemocnění. Ve vybraných případech byl ověřeno, v případě deklarace bezlepkové zmrzliny, zda tato zmrzlina obsahuje či neobsahuje alergen lepek.

Na území hlavního města Prahy bylo provedeno celkem **20 kontrol** se zaměřením na 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 a dodržování výrobního postupu (dodržování návodu výrobce, případně vlastní receptura, značení surovin, složení).

Bylo odebráno **celkem 44 vzorků zmrzlin** ve 20 provozovnách stravovacích služeb (v 7 stáncích, v 6-ti občerstveních a 7 restauracích) z toho **27 vzorků na mikrobiologické vyšetření** – splnění limitů hodnot ukazatelů *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* a *Enterobacteriaceae* a **17 vzorků na chemické vyšetření** – obsah lepků.

Ve všech 17 vzorcích zmrzlin, které provozovatelé deklarovaly jako bezlepkové zmrzliny, nebyl obsažen alergen lepek.

Laboratorní mikrobiologické vyšetření u všech odebraných vzorků neprokázalo výskyt bakterií rodu *Salmonella* a stanovení počtu *Listeria monocytogenes* bylo <10 KTJ/g ve smyslu Nařízení komise (ES) č. 1441/2007 o mikrobiologických kritériích pro potraviny.

V ukazateli stanovení počtu bakterií rodu *Enterobacteriaceae* z celkového počtu **27 vzorků** zmrzlin odebraných na mikrobiologické vyšetření **nevyhovělo 7 vzorků (cca 26%)** pro přítomnost jejich nadlimitních hodnot. Nadlimitní počet bakterií *Enterobacteriaceae* svědčí o nedostatečné provozní hygieně, především nedostatečné sanitaci výrobníků zmrzlin, nádobí a náčiní používaného k výrobě zmrzlin.

V návaznosti na nevyhovující vzorky bylo nařízeno **provedení sanitace** za použití desinfekčních prostředků s mikrobicidním účinkem, všech pracovních ploch, zařízeních pro výrobu zmrzlin, nádobí a náčiní používaného k výrobě zmrzlin **v 6-ti provozovnách stravovacích služeb**. V **1 případě** byla uložena sankce formou příkazového bloku na pokuty na místě zaplacené ukládané za přestupky právnických a fyzických osob podnikajících v celkové **výši 3 000,- Kč** a **v 5-ti případech** bude s provozovateli **zahájeno správní řízení**. V jednom případě bude zahájeno správní řízení v návaznosti na zjištěné nedostatky v provozní hygieně provozovny stravovacích služeb.

Ve stáncích bylo odebráno celkem **10 vzorků** točených zmrzlin, z nichž **2 vzorky (20%) nevyhověly** pro přítomnost nadlimitních hodnot bakterií rodu *Enterobacteriaceae*. V 2 stáncích bylo nařízeno provedení sanitace a v obou případech bude zahájeno správní řízení.

V občerstveních bylo odebráno celkem **11 vzorků** zmrzlin, z nichž **3 vzorky (cca 27%) nevyhověly** pro přítomnost nadlimitních hodnot bakterií rodu *Enterobacteriaceae*. Ve 2 kavárnách bylo nařízeno provedení sanitace. Byla udělena 1 bloková pokuta a 1 případě bude zahájeno správní řízení. **V restauracích** bylo odebráno celkem **6 vzorků** zmrzlin, z nichž **2 vzorky (cca 33%)**

nevyhověly pro přítomnost nadlimitních hodnot bakterií rodu Enterobacteriaceae. Ve 2 restauracích bylo nařízeno provedení sanitace a v obou případech bude zahájeno správní řízení.

Bylo odebráno:

Seznam provozoven s odběrem vzorků zmrzlin:

<https://www.hygp Praha.cz/overeni-bezpecnosti-zmrzlin-2024>