

Kontrola Potravinářská inspekce: nevyhovělo 46 % zmrzlin a 57 % ledů do nápojů

3.9.2025 - Pavel Kopřiva | Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Průběžné výsledky kontrol Státní zemědělské a potravinářské inspekce (SZPI) v letošní sezóně potvrdily, že velká část provozovatelů nedodržuje předepsané postupy pro výrobu kopečkových a točených zmrzlin a ledů do nápojů. Velmi vysoký podíl odebraných vzorků nesplnil požadavky právních předpisů v oblasti limitů pro přítomnost bakterií a takové potraviny představují riziko pro zdraví spotřebitele.

V období do 1. 9. 2025 nevyhovělo celkem 46 % vzorků zmrzlin a 57 % vzorků ledů do nápojů.

Při kontrole se inspektoři SZPI mj. zaměřují na dodržování bezpečnostních a jakostních parametrů u uvedených potravin, a to včetně kontrol zařízení na jejich přípravu. Kontroly inspektoři realizovali zejména v cukrárnách a dalších provozovnách společného stravování.

V roce 2025 inspektoři SZPI dosud laboratorně vyhodnotili 146 vzorků točených a kopečkových zmrzlin a 67 z nich (46 %) nesplnilo hygienické limity. Ve vzorcích zmrzlin laboratorní rozbor potvrdily nadlimitní počty kolonií bakterií čeledi Enterobacteriaceae. Za hlavní příčinu nevyhovujících výsledků 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, čímž může docházet k přenášení bakteriální kontaminace ze stroje na zmrzlinovou směs a zpět.

Mezi nevyhovujícími vzorky převažuje vanilková zmrzlina, což lze přičíst rozšířenosti této příchutě.

Při kontrolách zmrzlin v roce 2024 nevyhovělo požadavkům právních předpisů 52 % hodnocených vzorků, 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.

V letošní sezóně (do 1. 9. 2023) inspektoři SZPI dosud dokončili hodnocení u 53 vzorků ledů do nápojů a 30 z nich (57 %) nesplnilo zdravotní nebo hygienické limity. Ze sledovaných parametrů byl potvrzen výskyt bakterií *Escherichia coli*, enterokoků, koliformních bakterií, bakteriálních kolonií rostoucích při 22°C a 36°C. Za hlavní příčinu nevyhovujících zjištění lze označit podcenění hygienické praxe při výrobě ledu a pravidelné dezinfekce výrobníků ledu.

Při kontrolách ledů v roce 2024 nevyhovělo požadavkům právních předpisů 37,5 % hodnocených vzorků, v roce 2023 nevyhovělo 64 %, v roce 2022 nevyhovělo 74,5 %, v roce 2021 nevyhovělo 68,6 % a v roce 2020 nevyhovělo 51 % hodnocených vzorků.

Z výsledků letošních kontrol i kontrol v předchozích letech je zřejmé, že významná část provozovatelů stále hrubě podceňuje rizika spojená s nedodržením hygienických postupů při výrobě, skladování a prodeji uvedeného sortimentu a při údržbě a řádné pravidelné dezinfekci výrobních zařízení, čehož následkem je porušení hygienických limitů pro přítomnost mikroorganismů a potenciální ohrožení zdraví spotřebitelů.

Podíl nevyhovujících vzorků nelze zevšeobecnit pro celý trh, protože SZPI vybírá vzorky k odběru dle

analýzy rizika a častěji prověřuje provozovny, kde očekává problém. I bezproblémoví provozovatelé jsou však pravidelně kontrolováni, byť s nižší frekvencí.

V provozovnách, kde inspektoři SZPI odebrali nevyhovující vzorky, na místě zakázali užívání zařízení (např. zmrzlinový stroj a související náčiní), nebo zakázali výrobu ledu, nařídili provozovateli provedení sanitace a následné provedení mikrobiologického rozboru akreditovanou laboratoří. Až po vyhovujícím výsledku rozboru inspektoři umožní zařízení pro výrobu zmrzliny znovu používat či povolí obnovení výroby ledu.

S dotčenými provozovateli SZPI zahájila nebo zahájí správní řízení o uložení pokuty.

Zpracoval: Pavel Kopřiva, tiskový mluvčí

<https://www.szpi.gov.cz/clanek/kontrola-potravinarska-inspekce-nevyhovelo-46-zmrzlin-a-57-ledu-do-napoju.aspx>