

## **Cílený státní zdravotní dozor – zmrzliny**

Ministerstvem zdravotnictví České republiky byl v 1. pololetí roku 2014 vyhlášen cílený státní zdravotní dozor zaměřený na ověření zdravotní nezávadnosti zmrzlin podávaných v zařízeních poskytujících stravovací služby. Smyslem těchto kontrol bylo ověření daných provozů ještě před hlavní letní sezonou. Pracovníci Krajské hygienické stanice Středočeského kraje (dále jen „KHS“) provedli v rámci tohoto úkolu celkem 66 kontrol, které byly orientovány zejména na ověření bezpečnosti zmrzlin z hlediska přítomnosti vybraných mikroorganismů schopných vyvolat alimentární onemocnění a z hlediska obsahu vybraných syntetických barviv.

Celkem bylo odebráno 72 vzorků zmrzlin, 68 vzorků k mikrobiologickému vyšetření a 4 vzorky k chemické analýze. Dále byly kontroly zaměřeny mimo jiné na ověření zajištění sledovatelnosti včetně označování, dodržování skladovacích podmínek a teplotního řetězce u surovin, rozpracovaných zmrzlinových směsí i zmrzlin, ochrany před kontaminací, dodržování provozní a osobní hygieny. Laboratorní vyšetření vzorků bylo provedeno ve Zdravotním ústavu se sídlem v Ústí nad Labem a Zdravotním ústavu se sídlem v Ostravě.

K mikrobiologickému vyšetření byly přednostně odebírány zmrzliny vyrobené tzv. studenou cestou (způsob výroby nezahrnující zahřátí zmrzlinové směsi, nejčastěji jsou používány originálně balené sypké směsi, jež se mísí s vodou a příp. dalšími surovinami) a zmrzliny, při jejichž výrobě bylo použito čerstvé nebo zmrazené ovoce. Z výsledků mikrobiologického vyšetření vyplývá, že odebrané vzorky zmrzlin z hlediska kontaminace patogenními mikroorganismy vyhověly požadavkům právních předpisů. Na druhé straně v 5 případech vzorky zmrzlin nevyhověly ve sledovaném ukazateli *Enterobacteriaceae*. Přítomnost bakterií rodu *Enterobacteriaceae*, jako indikátorových mikroorganismů, značí nedodržení požadavků na správnou hygienickou praxi v daných provozovnách. V těchto případech bylo nařizováno pozastavení výroby či sanitace strojů pro výrobu točené zmrzliny, pracovních ploch a pracovních pomůcek na výrobu zmrzliny. Následně byly provedeny opakované kontroly včetně odběru vzorků k ověření efektivity přijatých opatření.

K chemické analýze byly přednostně vybírány zmrzliny vyrobené tzv. teplou cestou (proces výroby zahrnuje zahřátí na pasterační teplotu) nebo zmrzliny intenzivně zbarvené. Všechny odebrané vzorky vyhověly požadavkům právních předpisů z hlediska obsahu syntetických barviv.

Obecně byly při kontrolách nejčastěji zjišťovány nedostatky týkající se provozní hygieny, nedostatečného prostoru k přípravě zmrzliny, nedostatečného značení polotovarů a nevhodných skladovacích podmínek potravin. Závažnější nedostatky byly zjištěny při 8 kontrolách, za tyto závady jsou následně ukládány finanční sankce. V každém případě je však vždy náprava shledaných nedostatků s provozovateli jednotlivých zařízení projednána tak, aby došlo k odpovídající nápravě. V kontrolách výroby a podávání zmrzlin v rámci stravovacích služeb pokračují pracovníci KHS i během letních prázdnin.

Zpracovali: Ing. Josef Hrdina, MBA, MVDr. Ing. Pavlína Fuchsová

Datum zpracování: 18. 8. 2014