

## **Jak jsou na tom cukrářské výrobky v našem kraji? Zjišťovali ostravští hygienici...**

Proč mohou být zrovna cukrářské výrobky v letních měsících nebezpečné? Cukrářské výrobky, lidově „zákusky“ svým složením (mléčná surovina, vejce, syrové ovoce...), vysokým obsahem vody, značným podílem ruční práce při jejich výrobě, či nepřítomnosti konzervačních látek poskytují mikroorganismům – bakteriím vynikající podmínky k přežití a k případnému množení. Když se navíc přidají letní teploty, které ztěžují dodržování chladicího řetězce, tj. požadavek na teplotu nejlépe do 8°C při přepravě a skladování, patří cukrářské výrobky právem mezi rizikové skupiny potravin a každoročně jsou dávány do souvislosti s některými případy průjmových onemocnění, které KHS MSK prošetřuje.

Pokud jsou spolu s potravinou zkonsumovány v dostatečném množství i patogenní druhy bakterií, mohou následně vyvolat onemocnění člověka s takovými projevy, jako jsou bolesti břicha, průjem, zvracení či horečka. Mezi patogenní druhy řadíme nejen salmonely, ale rovněž stafylokoky nebo bakterii *Listeria monocytogenes*, která se v potravině dokáže množit i při chladničkové teplotě. Vedle toho sledujeme tzv. indikátorovou skupinu koliformních bakterií, jejíž nálezy ve vyšších počtech ukazují na nedostatečnou hygienickou úroveň provozu a nedodržování sanitčních postupů.

Syrová vejce sice nejsou v komerční výrobě zákusků povolena (používají se např. pasterované přípravky z vajec), přesto naši hygienici v minulosti šetřili hromadný výskyt onemocnění salmonelózou, kdy vyšlo najevo, že se provozovatel cukrárny rozhodl obohatit svůj sortiment „domácím“ tiramisem, k jehož přípravě byla syrová vejce použita.

Ostravští hygienici namátkově prověřili nejen mikrobiální kvalitu cukrářských výrobků, ale současně také hygienickou úroveň provozoven, kde byly vzorky odebrány k laboratornímu vyšetření na přítomnost vybraných bakterií. Typově se jednalo o kavárny, cukrárny a také restaurace.

Z 30 odebraných vzorků 2 obsahovaly bakterie v množství, které je možné přičíst zhoršeným hygienickým podmínkám při výrobě nebo manipulaci se zákusky, z toho důvodu prodejci provedli sanitaci pracovních ploch a vybavení. Nadto byly ve 4 provozovnách odhaleny závady jako znečištěné stěny, poškozené podlahy, nedostatečně prováděný úklid či např. skladování syrových vajec společně s hotovými výrobky. Protože tento stav může být pro zákazníka vstupenkou do světa

alimentárních (tzn. způsobených potravinami) nálezů, udělila KHS MSK v Ostravě těmto zařízením, resp. jejich provozovatelům finanční sankce.

