

Nařízení sanitace a dezinfekce zmrzlinového stroje a přípravny zmrzliny v restauraci „Na Hvězdě“ v Malé Morávce č. 45

Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě (KHS MSK) provedla na základě podnětu dne 9.7.-24.7.2015 státní zdravotní dozor spojený s odběrem vzorku zmrzliny v restauraci „Na Hvězdě“ v Malé Morávce č. 45. Mikrobiologickým vyšetřením vzorku odebrané vanilkové zmrzliny bylo zjištěno vysoké množství zárodků Enterobacteriaceae. Výsledek svědčí o tom, že při výrobě zmrzliny nejsou dodržována kritéria hygieny výrobního procesu a jsou nedostatečně prováděny sanitační postupy.

V rámci prevence možnosti vzniku alimentárních onemocnění byl vydán příkaz k provedení sanitace a dezinfekce zmrzlinového stroje a přípravny zmrzliny. Provozovateli bylo navíc uloženo ověření účinnosti provedené sanitace předložením výsledku kontrolního vzorku zmrzliny.