

Kvalita zmrzlin v Moravskoslezském kraji: příležitost ke zlepšení

Stejně jako zákaznicky i pozornost hygieniků KHS MSK přitahuje zmrzlina nabízená ve stáncích nebo prodejnách občerstvení. Parametry, kterých si hygienik všimá se ovšem od zájmů běžného spotřebitele odlišují: sleduje se chování obsluhy z pohledu dodržování osobní hygieny, technický stav provozovny, čistota pracovních ploch a prostředí, způsob skladování surovin a polotovarů, jejich ochrana proti kontaminaci a řada dalších položek, které dotváří celkový pohled na to, jak prodejce plní své povinnosti v oblasti bezpečnosti potravin. K další objektivizaci úrovně služby slouží odběr vzorků zmrzliny a jeho laboratorní analýza.

V 5 vzorcích z 30 odebraných množství bakterií ze skupiny Enterobacteriaceae přesáhlo stanovený limit (Ostrava, 2x Opavsko, Karvinsko a Krnovsko). Byť se nejedná o přímé ohrožení zdraví zákazníka, zvýšené množství těchto bakterií v potravině je výstrahou, že provozovatel má ve výrobním postupu nebo v sanitačních postupech slabé místo, díky kterému bakterie úspěšně přežívají a dostávají se mimo jiné i do zmrzliny, ačkoliv se provozovna napohled jeví jako bezvadná. Je povinností provozovatele toto místo či krok v postupu co nejrychleji identifikovat a eliminovat, jinak hrozí, že se v provozovně začne dařit i patogenním mikroorganismům a v krajním případě si zákazník se zmrzlinou může odnést i nepříjemný střevní zážitek.

Zmíněné nálezy bakterií jsou závadou, za kterou KHS MSK prodejcům zmrzliny uložila pokuty a nařídila sanitaci provozovny.

