

Kontroly zmrzlin a ledových tříští

V období července a srpna 2021 jsme v našem kraji zkontrolovali celkem 11 výrobců a prodejců zmrzlin a ledových tříští. Bylo odebráno celkem 15 vzorků různých druhů zmrzlin a 5 vzorků ledových tříští. Hlavním záměrem bylo ověřit čistotu prostředí a zdravotní nezávadnost prodávaných výrobků.

Mezi hlavní rizikové faktory ovlivňující kvalitu kontrolovaných komodit patří především čistota a funkčnost zmrzlinového stroje, používané náčiní nebo čistota rukou personálu. V provozovně proto musí být zajištěna pravidelná údržba zmrzlinových strojů, sanitace provozu a dodržování zásad osobní hygieny personálu.

Na základě kontrol bylo zjištěno pochybení ve 4 provozovnách, konkrétně v ukazateli *Enterobacteriaceae*. Výsledky vyplývají z mikrobiologického vyšetření vzorků

na přítomnost tzv. indikátorových mikroorganismů, jejichž nadlimitní počet svědčí o nedostatečné úrovni hygieny výrobního procesu.



Provozovatelům byla udělena sankce a nutnost provedení důkladné sanitace, kontroly funkčnosti zmrzlinového stroje a kontrolní vyšetření vzorků pro ověření účinnosti přijatých opatření.

Dalším sledovaným ukazatelem byl obsah syntetických barviv přidávaných do zmrzlin a ledových tříští za účelem zlepšení jejich sensorických vlastností. U vzorků odebraných na chemickou analýzu se neprokázalo žádné překročení limitních hodnot.

Zveřejněno dne 8.9.2021