

Kontrola cukrářských výrobků: zakousnutí bez obav

Cukrářské výrobky, lidově „zákusky“ jsou považovány za rizikovou komoditu kvůli možné přítomnosti bakterií, schopných u člověka vyvolat onemocnění z potravin. Důvodem je skutečnost, že výroba zákusků je především ruční práce, při níž je mnoho příležitostí, jak do hmoty výrobku zanést škodlivé bakterie, nejsou-li dodržovány správné postupy. Těm se zde daří nejen přežít, ale při nerespektování skladovacích teplot také rychle množit a vytvořit toxické látky. Kromě toho se při výrobě zákusků uplatňují suroviny z vajec a mléka, ovoce, ořechy atd., které samy o sobě mohou být „nosiči“ patogenních mikroorganismů.

Hygienici od počátku dubna 2023 proto v 15 cukrárnách, kavárnách a dalších zařízeních Moravskoslezského kraje odebrali 25 vzorků cukrářských výrobků a v laboratoři nechali otestovat jejich mikrobiologickou kvalitu. Výsledky dopadly nad očekávání: množství sledovaných bakterií v žádném z odebraných zákusků nepřekročilo stanovené limity. Přesto pokuty padly, protože 4 provozovny nebyly udržovány v dobrém stavu a našlo se i několik surovin s prošlým datem použitelnosti.



Zdroj: <https://unsplash.com/photos/S2jw81lfrG0>