

# Třetina zmrzlinářů má problém s hygienou

Ve dvou případech byla pochybení natolik závažná, že na místě bylo nařízeno pozastavení činnosti. Další musí pořádně uklidit, pokud budou chtít prodávat dále.

IVA MUŠÁLKOVÁ

**Ostrava** – Od nedostatečné hygieny až po suroviny s prošlým datem použitelnosti. Krajsí hygienici se zaměřili na dodržování hygienických zásad u výrobců a prodejců zmrzliny. I když dosud prověřili něco přes dvě desítky

provozoven, výsledky nejsou nijak povzbuzivé. Nedostatků bylo zjištěno v jedné třetině z nich.

„Prozatím se uskutečnilo triadvacet setření zaměřených na čistotu prostředí i personálu, značení a data použitelnosti surovin, ale rovněž na způsob prodeje zmr-

**„Ve dvou případech byly nedostatků tak závažné, že jsme pozastavili činnost.“**

Renata Brabclová

liny a používání vhodného náčiní. Ve dvou případech byly hygienické nedostatků natolik závažné, že na místě bylo nařízeno pozastavení činnosti,“ říká Renata Brabclová, ředitelka odboru hygieny výživy Krajské hygienické

stanice v Ostravě. Stánek ne daleko vchodu v areálu Městské nemocnice Ostrava, původně schválený pouze pro prodej pečiva. Provozovatel si zde ale zřídil rovněž výrobu pizzy a zavedl i výrobu zmrzliny.

„Pro tyto potravinářské činnosti neměl dostatečně vybavené prostory, a proto docházelo k jejich nevhodnému křížení. Navíc byl celý vnitřní prostor neudržovaný a zaprášený,“ popsala Brabclová zjištěné nedostatky.

*Pokračování na straně 3*

*Pokračování ze strany 1*

Ty vedly k tomu, že hygiena na místě pozastavila provozovatel činnost. Po řádném uklidění je stánek opět v provozu. Nyní však zde dostanete jen pizzu.

## Ze studny do zmrzliny

Ve druhé provozovně, mobilním stánku před prodejnou potraviny a zemědělských přebytků v Lichnově, nebyla podle zjištění hygieniků zajištěna teplá tekoucí voda. Závažnější však byl chybějící aktuální rozbor pitné vody ze studny, která byla používána i na výrobu zmrzliny. „Úroveň čistoty byla zcela nedostatečná. Vybavení stánku bylo opotřebené, povrchy vydrolené, v poškozené podlaže se hromadily nečistoty a prach,“ líčí Brabclová.

## Špínu odhalí bakterie

Hygienici se při kontrolách nerozhliželi jen po samotných provozovnách, ale odebrali ta-

ké 37 vzorků zmrzliny k laboratornímu vyšetření. „Letos sice choroboplodné mikroorganismy zachyceny nebyly, ale ve třech zmrzlinách byl zjištěn nadlimitní počet bakterií Enterobacteriaceae. Provozovatelům byl vydán příkaz k sanitaci a zároveň k předložení vyhovujících výsledků vyšetření kontrolních vzorků,“ uvedla hygienička s vysvětlením, že zárodky mikroorganismů z čeledi Enterobacteriaceae se objevují ve znečištěném a neudržovaném prostředí a zároveň mohou být ukazatelem přítomnosti patogenních kmenů, například Salmonella.

V tomto týdnu hygienici například kontrolovali provozovnu CITY ICE v Novém Bohumíně, kde probíhá výroba i prodej zmrzliny, a odebrali zde také vzorky k mikrobiologickému vyšetření. Z pěti vzorků nevyhověly čtyři. „Pro vysoký počet indikátorových mikroorganismů z čeledi Enterobacteriaceae, což svědčí o nedůsledně prováděné sanitaci u provozovně.“ Tak zní závěr setření.

## Obarvená zmrzlina

Rovněž přítomnost syntetických barviv a jejich množství ve zmrzlinách sleduje hygiena už několik let. Vzhledem k tomu, že některá barviva mohou ovlivňovat pozornost dětí, dochází také k průběžnému přehodnocování nejvyšších přípustných limitů a skupin potravin, do kterých smí být použita.

„Na základě výsledků kontrol z letošního roku bylo ve vzorku pomerančové zmrzliny zjištěno barvivo Žluť SY (E 110), jehož použití není ve zmrzlinách povoleno,“ shrnula letošní poznatky z setření Brabclová.

## K TÉMATU

Kontroly provozoven s výrobou zmrzliny budou pokračovat i ve druhé polovině léta. Informace o těch, kde byly hygienici zaznamenány nějaké prohřešky a nařízeno opatření, jsou zveřejňovány na stránkách [www.khsova.cz](http://www.khsova.cz) v sekci VÍŠ kde jš.