

Sezóna zmrzlin v Moravskoslezském kraji...

...byla dlouhá a počasí jejím prodejům přálo. Dopřáli také prodejci zákazníkům požadovanou kvalitu svých výrobků? O to se zajímali hygienici KHS Moravskoslezského kraje, konkrétně o její mikrobiologickou čistotu a podmínky prodeje.

Výroba zmrzliny není nijak složitý proces, zpravidla se jedná o smísení práškových směsí nebo pasty s dalšími složkami a vodou, případně mlékem. Na první pohled se tak může zdát, že „není co zkazit“, pokud však výroba probíhá v prostředí se zhoršenou hygienickou úrovní, ve kterém bakterie úspěšně přežívají, mohou se dostat i do zmrzliny a vyvolat zdravotní problémy. Je proto nezbytné, aby provozovatelé stánků, občerstvení a dalších typů provozoven, které mají v sortimentu zmrzlinu, důkladně čistili pracovní plochy a aby suroviny i připravené zmrzlinové tekuté směsi skladovali odděleně od rizikových potravin. To je důležité zejména v provozovnách se širokým nabízeným sortimentem jako jsou restaurace, kde lze v lednicích nalézt, kromě masa a vajec, např. i nemytou zeleninu a ovoce. I tyto potraviny mohou být zdrojem kontaminace škodlivými bakteriemi.

Celkem bylo v Moravskoslezském kraji odebráno 25 vzorků zmrzlin, 23 vzorků prošlo laboratorním vyšetřením bez újmy. Ve 2 vzorcích z provozoven v Českém Těšíně a ve Studénce byl počet bakterií ze skupiny *Enterobacteriaceae* nad stanoveným limitem, což znamená, že prodejci výše zmíněné požadavky na mikrobiologickou kvalitu zmrzlin nesplnili. Další podnikatel v Trojanovicích sice měl „čistou“ zmrzlinu, ne však výrobní prostory, a navíc v lednicích skladoval prošlé suroviny. A za to byly uloženy pokuty.



Zdroj: <https://www.pexels.com/photo/assorted-flavor-ice-creams-1352296/>