

Nařízení sanitace a dezinfekce ve stánku s točenou zmrzlinou a ledovou tříští, Velké Hoštice

Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě (KHS MSK) provedla dne 15.5.2015 státní zdravotní dozor spojený s odběrem vzorků k mikrobiologickému vyšetření v provozovně Stánek s točenou zmrzlinou a ledovou tříští, Mírová 181, Velké Hoštice. V průběhu kontroly nebyly zjištěny zjevné závady v provozní hygieně.

Laboratorní rozbory však ukázaly, že oba odebrané vzorky zmrzliny a ledové tříště obsahují vysoké počty indikátorových mikroorganismů z čeledi Enterobacteriaceae. Tento nálezný svědčí o tom, že v provozovně není prováděno důkladné čištění a sanitace.

Na základě laboratorních výsledků vydala KHS MSK příkaz k provedení sanitace a dezinfekce. Provozovatel v rámci nápravných opatření provede úpravu sanitačních postupů a předloží vyhovující výsledky vyšetření kontrolních vzorků.