

## Zpráva o výsledcích krajské priority zaměřené na ověření zdravotní nezávadnosti zmrzlin z hlediska mikrobiální kontaminace



V loňském roce zaměstnanci Krajské hygienické stanice Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové (dále jen „KHS“) provedli státní zdravotní dozor v zařízeních poskytujících stravovací služby zaměřený na ověření úrovně hygieny výroby a zdravotní nezávadnosti oblíbené letní pochoutky - točené zmrzliny. Vzhledem k vysokému procentu nevyhovujících výsledků laboratorních analýz vyšetřených vzorků zmrzlin v ukazateli Enterobacteriaceae byl dozor zařízení poskytujících stravovací služby s výrobou točené zmrzliny krajskou prioritou i v roce letošním.

Zmrzlina je potravina, která svým složením poskytuje vhodné podmínky pro růst mikroorganismů způsobujících alimentární onemocnění. Jedním ze sledovaných ukazatelů je čeleď Enterobacteriaceae, která zahrnuje původce kažení potravin a střevní patogeny, které mohou za určitých okolností způsobit alimentární onemocnění. Nadlimitní množství bakterií Enterobacteriaceae svědčí o nedostatečném zajištění hygieny při výrobním procesu zmrzliny, nedostatečné nebo chybně prováděné sanitaci výrobního zařízení nebo i nedostatečné hygienické úrovni celého provozu.

V období od května do září 2018 byl zaměstnanci KHS proveden státní dozor cíleně zaměřený na kontrolu hygienické úrovně provozoven, dodržování výrobního a sanitačního postupu, doby spotřeby a skladovacích podmínek zmrzlinových směsí a zmrzlin, zajištění sledovatelnosti a označení rozpracovaných zmrzlinových směsí, dodržování osobní a provozní hygieny včetně uplatňování postupů na principu HACCP. Součástí kontrol byl odběr vzorků točených zmrzlin a tekutých zmrzlinových směsí pro jejich výrobu (převážně s mléčnou složkou) k provedení laboratorních analýz ve vybraných mikrobiologických ukazatelích (Salmonella, Listeria monocytogenes, Enterobacteriaceae, koagulázopozitivní stafylokoky). Zmrzliny byly vyráběny tzv. studenou cestou buď z originálně balených sypkých směsí, které se smísí s vodou dle pokynů výrobce, nebo z tekutých zmrzlinových směsí dodaných od výrobců. V letošním roce byl dozor rozšířen o vizuální kontrolu čistoty povrchů výrobních zařízení za použití specializovaného produktu pro zjištění biofilmů a kontaminace povrchů nežádoucími mikroorganismy, v některých případech byly také provedeny stěry z prostředí.

Cíleně bylo provedeno 33 kontrol ve 30 provozovnách stravovacích služeb (zejména stánků a občerstvení, neboť dozor v cukrárnách provádí prioritně Státní zemědělská a potravinářská inspekce), z toho 3 kontroly byly opakované, zaměřené na odstranění nedostatků zjištěných při první kontrole. K provedení laboratorní analýzy ve vybraných mikrobiologických ukazatelích bylo odebráno celkem 69 vzorků, z toho 36 vzorků zmrzlin, 29 vzorků tekutých zmrzlinových směsí a 4 vzorky stěrů z prostředí. S ohledem na výsledky kontrol z minulého roku byly prováděny odběry vzorků převážně vanilkové zmrzliny a tekuté směsi pro jejich výrobu. Překročení hodnot v ukazateli Enterobacteriaceae bylo prokázáno u 45 odebraných vzorků, což představuje 65 % z celkového množství odebraných vzorků. U točených zmrzlin, tedy výrobků uváděných na trh, se jednalo o 24 nevyhovujících vzorků, což je téměř 67 %. Laboratorní analýzou byla prokázána přítomnost Enterobacteriaceae také u jednoho vzorku stěru z nádoby na míchání tekuté zmrzlinové směsi. V ostatních sledovaných ukazatelích všechny odebrané vzorky vyhovely požadavkům platných předpisů.

V návaznosti na potvrzení kontaminace zmrzlin bakteriemi Enterobacteriaceae byla nařízena opatření s cílem eliminovat mikrobiologickou kontaminaci a zvýšit hygienickou úroveň konkrétní provozovny.

KHS uložila celkem 8 opatření, kterými byla pozastavena činnost výroby zmrzliny do doby odstranění závad, a 8x byla nařízena sanitace výrobního zařízení. Většina provozovatelů provedla nápravná opatření dobrovolně, po oznámení nevyhovujících výsledků ukončila výrobu zmrzliny, provedla sanitaci výrobního zařízení a k prokázání účinnosti provedených opatření na vlastní náklady zajistila mikrobiologické vyšetření vzorků zmrzliny v nevyhovujícím ukazateli. Někteří provozovatelé přistoupili k ukončení výroby nevyhovujícího druhu zmrzliny, v jednom případě i k ukončení provozu – jednalo se převážně o sezonní provozy.

**Za zjištěné nedostatky bylo uloženo 21 sankcí v celkové výši 26 000,- Kč.**

Závady, kromě překročení mikrobiologických kritérií, se týkaly zejména nedostatků ve zpracování postupů založených na zásadách HACCP, dodržování technologie výroby, postupů sanitace a používání čisticích a dezinfekčních prostředků. Ve dvou případech bylo zjištěno, že při čištění výrobního zařízení nebyly čisticí prostředky s dezinfekčními účinky používány.

V rámci nápravných opatření byly provedeny úpravy zavedených postupů zpracovaných na zásadách HACCP pro výrobu točené zmrzliny včetně postupů sanitace výrobního zařízení, které spočívaly zejména ve zvýšení četnosti provádění sanitace výrobního zařízení, v dodržování pokynů výrobce při přípravě dezinfekčního roztoku, pravidelném střídání různých druhů vhodných dezinfekčních prostředků, pravidelné výměně jednorázových čisticích pomůcek, u stánků hadicí napojených na veřejný vodovodní řad provedení odčerpání vody před jejím použitím pro výrobu. Provozovatelé zajistili proškolení zaměstnanců.

V loňském roce bylo překročení limitních hodnot prokázáno u 64 % odebraných vzorků zmrzlin, v letošním roce u 67 % vzorků zmrzlin. Výsledky jsou tedy stále neuspokojivé, proto z hlediska dodržování hygienických požadavků budeme i nadále zařízením poskytujícím stravovací služby s výrobou zmrzliny věnovat zvýšenou pozornost a pokračovat v ověřování dodržování zásad správné výrobní praxe a zdravotní nezávadnosti zmrzlin.