

# Téměř polovina hodnocených ledů do nápojů v restauracích nesplnila zdravotní a hygienické limity

11. 01. 2018 - Inspektoři Státní zemědělské a potravinářské inspekce (SZPI) se při kontrole provozoven společného stravování v roce 2017 zaměřili mj. na kontrolu mikrobiologických požadavků u nabízených pokrmů, surovin a kuchyňských a výrobních zařízení. Cílem kontrol bylo ověřit, zda přítomnost patogenních organismů nepřekračuje povolené limity. Mezi sledované parametry náležel výskyt bakterií *Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *Escherichia coli*, norovirů, hepatitidy A a dalších patogenů.

Výsledky kontrolní akce ukázaly, že významná část provozovatelů hrubě podceňuje hygienickou praxi při výrobě ledu do nápojů a dezinfekci výrobníků ledu. Téměř polovina hodnocených vzorků ledu do nápojů nesplňovala hygienické nebo zdravotní limity. Analýza zde prokázala nevyhovující hodnoty pro *Escherichia coli*, enterokoky, koliformní bakterie a počty kolonií při 22oC a 36oC.

Inspektoři vzorky ledů do nápojů odebrali v restauracích, pivnicích, barech, cukrárnách, rychlém občerstvení, hernách a dalších provozech společného stravování. Dotčeným provozovatelům inspektoři nařídili, aby provedli důkladnou dezinfekci výrobníků ledu a následně aby nechali provést mikrobiologický rozbor ledu v akreditované laboratoři na vlastní náklady. V odůvodněných případech nařídili inspektoři aktualizaci Sanitačního řádu podniku, případně zpracování zásad HACCP.

S předmětnými provozovateli zahájí SZPI správní řízení o uložení pokuty. Vzhledem k velmi neuspokojivým výsledkům bude Potravinářská inspekce v těchto kontrolách pokračovat v nesnížené intenzitě i během roku 2018.

Zpracoval: Mgr. Pavel Kopriva - tiskový mluvčí, tel.: +420 542 426 633



12. 01. 2018

zdroj: <http://www.apic-ak.cz/> - [Téměř polovina hodnocených ledů do nápojů v restauracích nesplnila zdravotní a hygienické limity](#)