



ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Trnavská cesta 52
P.O.BOX 45
826 45 Bratislava



Bratislava, dňa 24. jún 2019

ÚVZ SR: „Zmrzlinárne“ kontrolujeme už niekoľko týždňov, opatrenia na odstránenie zistených nedostatkov prevádzkovateľa prijímajú okamžite

Odborní pracovníci 36 regionálnych úradov verejného zdravotníctva už niekoľko týždňov kontrolujú prevádzky s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny. Kontroly budú vykonávať až do septembra, teda do konca tohtoročnej letnej sezóny.

V rámci cieleného štátneho zdravotného dozoru hygienici preverujú pôvod surovín a polotovarov na výrobu zmrzliny, hygienickú úroveň jej podávania a prevádzkovú hygienu zariadení. Pozornosť venujú aj použitým farbivám v zmrzlinách, kontrolujú tiež dátum spotreby a minimálnej trvanlivosti surovín a polotovarov, z ktorých bola nebalená zmrzlina vyrobená a teploty v chladiacich a mraziacich zariadeniach. Hygienici zabezpečujú aj náhodné odbery sterov z pracovných plôch a náhodné odbery vzoriek zmrzliny na ich mikrobiologické a chemické vyšetrenie, čím si overujú kritérium zdravotnej bezpečnosti.

„Hygienické kontroly, ktoré realizujeme, majú svoje opodstatnenie – prevádzkovateľov usmerníme a upozorníme na dodržiavanie hygienických požiadaviek vyplývajúcich z platnej legislatívy. Cielené kontroly je potrebné vnímať ako opatrenia za účelom prevencie a ochrany zdravia obyvateľov, ktorá je pre nás prvoradá. Radi by sme aj tohtoročnú letnú sezónu požiadali prevádzkovateľov zariadení o súčinnosť a spoluprácu počas výkonu kontrol,“ povedal Ján Mikas, hlavný hygienik SR.

Minuloročnú letnú sezónu bolo skontrolovaných 975 „zmrzlinární“

Orgány verejného zdravotníctva kontrolujú prevádzky s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny každú letnú sezónu. Počas tej minuloročnej vykonali celkovo 1504 kontrol, pričom skontrolovali 975 „zmrzlinární“. Nedostatky zistili v 253 prevádzkach, čo predstavuje 26 percent z kontrolovaných subjektov. Najviac prevádzok so zistenými nedostatkami sa nachádzalo v Nitrianskom kraji, v Prešovskom kraji, v Trnavskom a v Banskobystrickom kraji.

Nedostatky, teda porušenia požiadaviek platných právnych predpisov, boli zistené pri kontrolách v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny nachádzajúcich sa v územnej pôsobnosti všetkých 36 regionálnych úradov verejného zdravotníctva. Za zistené nedostatky bolo pri kontrolách uložených spolu 169 blokových pokút v celkovej sume 14.109 eur a začatých bolo 53 správnych konaní vo veci uloženia pokuty.

Najčastejšie nedostatky zistené pri vlašajších kontrolách:

- neodobraté a neodložené vzorky vyrobených zmrzlín na dobu 48 hodín
- nedostatky v prevádzkovej hygiene (napr. nezabezpečený prívod tečúcej teplej vody, znečistené chladiace a mraziace zariadenia, znečistené pracovné plochy, znečistená podlaha)
- nepredložená / nevedená evidencia o výrobe zmrzliny (dátum a hodina ich výroby), tým nemožnosť preukázať dobu predaja zmrzliny najdlhšie 24 hodín po jej zmrazení
- nevedená evidencia o nameraných teplotách v chladiacich a mraziacich zariadeniach, príp. chýbajúce meracie zariadenia
- chýbajúca informácia pre zákazníka o prítomnosti azofarbív a / alebo alergénov v predávanej zmrzline
- nedodržaná osobná hygiena pracovníkov (nevhodný pracovný odev, zamestnanec v civilnom oblečení, chýbajúca pokrývka hlavy, nalakované nechty na rukách)
- odborní pracovníci odobrali 1016 vzoriek zmrzliny na chemickú analýzu: z dôvodu použitia nepovolených farbív alebo prekročenia najvyššieho prípustného množstva povolených farbív nevyhovelo 38 vzoriek zmrzliny (3,7%)

Výsledky tohtoročných kontrol budú verejnosti publikované v priebehu septembra 2019. Opatrenia na odstránenie možných nedostatkov však musia prevádzkovatelia plniť ihneď po ich zistení.

Rozoznajte kvalitnú nebalenú zmrzlinu

Kvalitná zmrzlina by mala zodpovedať nasledovným zmyslovým požiadavkám:

- jej farba musí svojou intenzitou zodpovedať použitým surovinám
- konzistencia má byť hladká, tvárna až mierne ťahavá, bez kryštálikov ľadu a hrudiek spracovaných surovín a prísad, okrem surovín a prísad použitých na ochutenie (ovocie, orechy, atď)
- vôňa a chuť musí byť príjemná, charakteristická po použitých surovinách a prísadách.

Pamätajte si:

Rozoznať zdravotne škodlivú zmrzlinu na základe jej sensorických vlastností nie je často možné – nemusí sa totiž prejavíť zmenenými zmyslovými vlastnosťami. Zdravotná škodlivosť zmrzliny môže byť z pohľadu chemického zloženia (prítomnosť nepovolených farbív, prekročenie najvyššieho prípustného množstva farbiva), alebo z pohľadu stavu mikrobiálnej kontaminácie potvrdená iba na základe laboratórnych výsledkov.

Na čo si treba dať pozor pri kúpe nebalenej zmrzliny

- označenie zloženia zmrzliny musí byť dostupné spotrebiteľovi v mieste pri jej predaji, vrátane označenia alergénov a upozornenie na niektoré farbivá, pokiaľ by boli v zmrzline prítomné

- nebalená zmrzlina vyrobená takzvanou teplou alebo studenou cestou sa môže predávať 24 hodín po jej vymrazení. Ak je zmrzlina opakovane zmrazovaná, môžu sa v nej vytvoriť kúsky ľadu, ktoré nielen zmyslovo znehodnotia zmrzlinu, ale môžu byť nositeľmi mikroorganizmov; v zmrzline sa v takomto prípade môžu objaviť nepatogénne mikroorganizmy, napríklad koliformné baktérie alebo patogénne mikroorganizmy, napríklad salmonela
- po konzumácii kontaminovanej zmrzliny sa objavia najčastejšie tráviace ťažkosti ako nevoľnosť, zvracanie a hnačka. Citlivejšie na ochorenie sú deti.

Zmrzlinu vyrábanú klasickou metódou nájdete už iba ojedinele

Nebalená zmrzlina je v súčasnosti pripravovaná buď studenou alebo teplou cestou. Ak je vyrábaná studenou cestou, pripravuje sa z hotových zmrzlinových zmesí, ktoré sa po rozmiešaní v pitnej vode zmrazia. V súčasnosti sa už len ojedinele možno stretnúť s klasicky vyrábanou zmrzlinou s mliekom alebo s vajčkami. V prípade, že sa pridávajú vajčka, musí byť zmrzlina tepelne upravená, tiež pridávané potraviny ako napríklad mlieko či oriešky musia byť tepelne opracované. V posledných rokoch nebola na Slovensku zaznamenaná epidémia salmonelózy v súvislosti s konzumáciou nebalenej zmrzliny.