

**Informacja na stronę internetową dot. lodów z automatu  
i wytwarzanych metodą rzemieślniczą**

Lody, ze względu na swój skład stanowią doskonałą pożywkę dla rozwoju drobnoustrojów chorobotwórczych. Badanie lodów na poszczególnych etapach wytwarzania wskazuje na różne źródła ich zanieczyszczenia. Największy wpływ na stopień mikrobiologicznego zanieczyszczenia lodów mają:

- zastosowane surowce (zwłaszcza pochodzenia zwierzęcego, czyli mleko, proszek mleczny, jaja oraz roślinnego, tj. użyte owoce),
- proces technologiczny ze szczególnym uwzględnieniem procesu homogenizacji mieszanki lodowej, jej pasteryzacji oraz dojrzewania, wprowadzanie dodatków smakowych, zamrażanie oraz napowietrzanie mieszanki lodowej, jak również woda używana w procesie produkcji lodów,
- higiena produkcji, maszyn i urządzeń używanych do produkcji, jak również higiena zatrudnionego personelu.

Aby konsument kupujący lody czuł się bezpiecznie, Państwowa Inspekcja Sanitarna woj. podkarpackiego kontroluje zakłady produkcyjne, cukiernie, automaty do lodów, łącznie z poborem próbek do badań laboratoryjnych celem weryfikacji z wymogami prawa żywnościowego.

Na terenie województwa podkarpackiego podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych w ramach AKCJI LATO w okresie od 01.05.2024 r. do 31.05.2024 r. dodatkowo pobrano do badań laboratoryjnych 70 próbek lodów z automatu oraz lodów wytwarzanych tzw. techniką rzemieślniczą w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych oraz 3 wymazy czystościowe, z czego 15 próbek żywności zostało zakwestionowanych (ze względu na stwierdzoną obecność bakterii z rodziny *Enterobacteriaceae*).

Państwowi Powiatowi Inspektorzy Sanitarni w Jarosławiu, Przemyślu i Tarnobrzegu po zapoznaniu się ze sprawozdaniami z badań laboratoryjnych decyzjami administracyjnymi z rygorem natychmiastowej wykonalności nakazali unieruchomić do odwołania 2 zakłady produkujące lody oraz przerwać działalność części zakładu w 1 obiekcie w zakresie produkcji lodów z automatów z uwagi, iż próbki lodów nie odpowiadają wymaganiom rozporządzenia Komisji (WE) NR 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005r. str. 1 z późn. zm.).

Wprowadzenie i przestrzeganie przepisów oraz systemu HACCP w zakładach produkcyjnych minimalizuje ryzyko związane z zanieczyszczeniami mikrobiologicznymi i chemicznymi. Regularne kontrole Państwowej Inspekcji Sanitarnej dodatkowo gwarantują, że standardy higieny są utrzymywane, co przyczynia się do zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego konsumentów.

Otrzymują:

1. Oddział Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w/m,
2. a. a.



PODKARPACKI PAŃSTWOWY  
WOJEWÓDZKI INSPEKTOR SANITARNY

dr inż. Adam Sidor

