



Kontroly krajských hygienických stanic odhalily skryté alergeny v nabízených pokrmech

Krajské hygienické stanice (dále jen „KHS“) v období od 20. 4. do 31. 10. 2023 uskutečnily kontrolní akci zaměřenou na ověření uvádění informací o látkách nebo produktech způsobujících alergii nebo nesnášenlivost (dále jen „alergeny“) u nabízených pokrmů a prověření dodržování zásad správné výrobní a hygienické praxe.

Potravinová alergie se vyskytuje zhruba u 5-8 % dětí a 1-3 % dospělých. Potravinové alergie, které vzniknou v prvních několika letech života, v mnoha případech zase vymizí. U dospělých naopak často přetrvávají po celý život, může se však měnit jejich podoba. V rámci dostatečně pestré výživy přijímáme v potravě až 170 látek, které v zásadě mohou vyvolávat alergii. Tyto látky označujeme jako potravinové alergeny. Jediným smysluplným opatřením v případě potravinových alergií a intolerancí je vyhýbat se spouštěčům – tedy látkám, na které je člověk alergický.

V provozních stravovacích službách je povinnost uvést alergeny u nabízených pokrmů písemně např. na jídelním lístku, nebo o informace o výskytu konkrétních alergenů v pokrmu lze požádat u obsluhy, nebo lze informovat spotřebitele prostřednictvím zařízení pro vizuální komunikaci např. alergeny uvést u pokrmů na světelné tabuli. Alergeny lze uvést výčtem nebo prostřednictvím číselných nebo písmenných kódů, které ale budou srozumitelně vysvětleny.

KHS provedly 225 kontrol v provozních stravovacích službách a bylo odebráno 227 vzorků k laboratornímu vyšetření přítomnosti alergenů. **Ve stanovených kritériích nevyhovělo 36 % vzorků.** Nejčastěji byla mezi nedeklarovanými alergeny zjištěna hořčice a to v 27 případech, v 19 případech celer a v 16 případech lepek. Dále se jednalo o výskyt mléčné bílkoviny ve 12 případech, vajec v 8 případech a sójové bílkoviny ve 4 případech. Hořčice nebyla uvedena v seznamu alergenů na jídelním lístku nebo jiným způsobem deklarována například u těchto pokrmů: Holandský řízek s kaší, Kuřecí burger a Batátové hranolky s bylinkový dipem. Celer nebyl deklarován u pokrmu s názvem Smažený karbanátek se šťouchanými bramborami a okurek. U pokrmu pod názvem Zapečená zelenina se sýrem nebyl uveden lepek.

Předmětem kontroly provozoven byla i kontrola správné výrobní a hygienické praxe. Jednalo se o kontrolu technologického postupu při přípravě pokrmů z hlediska možné křížové kontaminace, o ověření hygienické úrovně provozovny, zajištění sledovatelnosti, dodržování skladovacích podmínek, ochranu před kontaminací, dodržování provozní a osobní hygieny personálu, uplatňování postupů založených na zásadách HACCP.

Za zjištěné nedostatky bylo uloženo 8 nefinančních sankcí a 93 finančních sankcí v celkové výši 388 500 Kč.



Ukázka vzorku pokrmu vyšetřeného v akreditované laboratoři