



JID



MZDRX021B03R

Č.j.

MZDR 21465/2026-1/OVZ

Datum, místo

(datum uvedeno v doložce e-
podpisu), Praha

VAROVÁNÍ PŘED KONZUMACÍ POTRAVINY

Paštika s názvem: *** *HOTEL Litovel ... srdce Luhačovic*

Na spodní straně etikety uvedeno: Naše vepřová paštika s mandlemi, 130 g

Datum min. trvanlivosti: 14.9.2026

Prodávající: Hotel LITOVEL, Dr. Veselého 329, 763 26 Luhačovice

Výrobce: Ing. Žaneta Matulová, Dr. Veselého 1008, 763 26 Luhačovice

Hlavní hygienička ČR varuje před konzumací potraviny **Paštika s názvem: *** HOTEL Litovel ... srdce Luhačovic**, hmotnost 130 g, datum min. trvanlivosti: 14.9.2026. Výrobce potraviny je Ing. Žaneta Matulová, Dr. Veselého 1008, 763 26 Luhačovice. V České republice je potravina nabízena hotelem – Hotel LITOVEL, Dr. Veselého 329, 763 26 Luhačovice.

Na základě podnětu spotřebitele na zdravotní potíže po konzumaci originálně balené potraviny, paštiky s názvem: *** *HOTEL Litovel ... srdce Luhačovic*, datum min. trvanlivosti 14. 9. 2026, byla v součinnosti s místním pracovištěm Krajské veterinární správy a Krajskou hygienickou stanicí Zlínského kraje se sídlem ve Zlíně v souladu s § 16 odst. 1 písm. b) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, zahájena kontrola v hotelu - Hotel LITOVEL, Dr. Veselého 329, 763 26 Luhačovice. V rámci výkonu státního zdravotního dozoru byly v hotelu odebrány další vzorky předmětného výrobku, které byly následně předány k laboratornímu vyšetření.

Laboratorním vyšetřením byla v jednom ze vzorků molekulárně-genetickými metodami **prokázána** klostridia nesoucí geny pro produkci neurotoxinů (botulotoxin typu A). V ostatních vyšetřovaných vzorcích (2) molekulárně-genetickými metodami klostridia nesoucí geny pro produkci neurotoxinů (botulotoxin typu A,B,C,D,E,F) **neprokázána**.

Botulotoxin je jedovatá látka, která je produkována bakterií *Clostridium botulinum*. Inkubační doba závisí na množství toxinu a pohybuje se v rozmezí asi 5 hodin až 5 dnů. Botulotoxin brání uvolňování acetylcholinu v místě nervosvalových plotének, čímž způsobuje ochrnutí. Botulotoxin je příčinou vzniku botulismu. Při otravě botulotoxinem dochází k dočasné bloádě přenosu nervového vzruchu na nervosvalové ploténce, což vede k ochrnutí kosterních svalů, které se postupně šíří od hlavy k nohám, a může mít až fatální průběh. Více o botulotoxinu zde: [botulotoxin | NZIP](#)

Informace o nebezpečném výrobku byly prostřednictvím systému rychlého varování pro potraviny a krmiva (iRASFF) předány dalším členským státům EU.

Na základě tohoto zjištění výrobce v souladu s článkem 19 nařízení (ES) č. 178/2002 neprodleně zahájil veškerá opatření ke stažení výrobku z trhu.

Zákazníci mohou zakoupené balení vrátit nebo vyměnit nejlépe v místě, kde výrobek zakoupili. Prodejce vrátí peníze i bez předložení účtenky, a to i v případě načatého balení.

V Praze, 31. července 2026

MUDr. Barbora Macková, MHA
hlavní hygienička ČR s postavením vrchní ředitelky
sekce ochrany a podpory veřejného zdraví

