

Tisková zpráva

25. 11. 2022

**Kontrola grilovaného masa v Olomouckém kraji dopadla na výbornou**

Vzhledem k celorepublikovému významnému nárůstu zájmu o tuzemskou turistiku, zaměřila Krajská hygienická stanice Olomouckého kraje se sídlem v Olomouci (KHS) speciální pozornost během letní sezóny 2022 v Olomouckém kraji na provozovny stravovacích služeb v místech se zvýšeným cestovním ruchem, jako jsou festivaly, koncerty, ZOO, hrady, zámky atd.

Předmětem státního zdravotního dozoru (SZD) bylo nejen prověření úrovně provozní a osobní hygieny a bezpečná manipulace se surovinami a pokrmy, ale také kontrola bezpečnosti technologií přípravy jednoho z nejoblíbenějších pokrmů letní sezóny – masa a masných výrobků připravených rožněním a grilováním. V období od 1.5. do 12. 10. 2022 bylo provedeno 85 SZD, jejichž součástí byl ve 12 případech odběr vzorků pokrmů masa a masných výrobků upravených grilováním nebo rožněním. Vzorky pokrmů byly laboratorně vyšetřovány na přítomnost a množství polycyklických aromatických uhlovodíků (PAU).

PAU patří mezi běžné kontaminanty životního prostředí, při grilování se tvoří pyrolýzou (rozklad za vysoké teploty) tuku odkapávajícího z grilovaného masa na rozžhavené uhlí. Vzniklé spaliny, včetně PAU, jsou teplým vzduchem opět vyneseny na potravinu a následně ji kontaminují. Tyto látky jsou klasifikovány jako karcinogenní.

Výsledky laboratorních analýz byly velmi příznivé – ani v jednom případě nebylo zjištěno překročení maximálních limitů PAU, které jsou pro výše uvedenou komoditu potravin stanoveny legislativou EU. Za nedostatky zjištěné především v oblasti provozní hygieny a označování potravin byly v 15 provozovnách uloženy pokuty v celkové výši 27 000 Kč.

Mgr. Markéta Koutná, Ph.D., tisková mluvčí, telefon 585 719 244, e-mail: [media@khsolc.cz](mailto:media@khsolc.cz)