

Jak si vedou fritovací oleje v pražských menzách? Výsledky kontrol za rok 2025

14.1.2026 - | Hygienická stanice hlavního města Prahy

Během roku 2025 provedla pražská hygiena cílený dozor kvality fritovacích olejů ve vysokoškolských menzách v Praze. Kontrola se soustředila na 15 provozoven a jejím cílem bylo zjistit, zda se při smažení používá bezpečný olej, zda se mění včas a zda jsou dodržovány teploty a hygienické postupy podle HACCP.

Fritovací olej při smažení postupně degraduje. Mění se jeho chemické složení, barva i chuť. Pokud se používá příliš dlouho nebo při vysokých teplotách, **může ovlivnit kvalitu jídla a jeho bezpečnost**. Kontroly proto zohledňovaly několik faktorů: **druh a stav oleje, teplotu při smažení, frekvenci výměny, postupy kontroly kvality provozovatelem a dodržování zásad hygieny**. Kvalitu oleje posuzovali inspektoři smyslově – podle barvy, vůně a konzistence – i chemicky přístrojem **TESTO 270**, který měří obsah polárních látek, indikátor opotřebení oleje.

Ve většině menz se používal převážně řepkový olej, výjimečně slunečnicový nebo směs olejů. Sensorická kvalita oleje byla obecně dobrá a obsah polárních látek se pohyboval pod limitem 25 %. Teploty smažení byly většinou v souladu s HACCP. V jednotlivých provozovnách se objevily jen drobné nedostatky, například příliš vysoká teplota fritézy, drobné pochybení v dokumentaci nebo provozní hygieně. Všechny zjištěné nedostatky byly řešeny okamžitě: použitý olej byl vyměněn a likvidován akreditovanými firmami, zaměstnanci prošli školením a provozovny dostaly doporučení k úpravě postupů.

Shrnutí výsledků

V **kontrolovaných menzách** sensoricky olej vyhověl ve většině případů, obsah polárních látek byl pod **25 %**, což znamená **dobrou kvalitu fritovacího oleje**. Jen ve **dvou provozovnách** byly zjištěny drobné nedostatky, konkrétně příliš vysoká teplota fritézy, a bylo přijato okamžité opatření k jejich nápravě.

Všechny provozovny mají zavedený systém **HACCP** pro kontrolu teploty, kvality oleje, jeho výměny a likvidace. Likvidace použitého oleje je zajištěna **akreditovanými firmami**, dodávka čerstvého oleje je rovněž pravidelně kontrolována.

Celý projekt ukazuje, že **kvalita fritovacích olejů v menzách je na dobré úrovni**, a že pravidelné kontroly a dodržování postupů HACCP významně přispívají k bezpečnosti stravování. Protože kvalita fritovacího oleje má přímý vliv na kvalitu a bezpečnost připravovaných pokrmů, měl by odbor Hygieny výživy HSHMP pokračovat v kontrolách i v letošním roce.

□ Náš tip: Typ jídla, které se ve fritéze připravuje, stejně tak jako frekvence používání (zvýšená frekvence fritování – zhoršení sensorických vlastností oleje) rozhoduje o tom, **jak často se musí olej měnit**. Když olej začne být cítit nebo se zhoršuje kvalita jídla v něm připraveného (jídlo mění barvu nebo chutná divně), je čas ho vyměnit. Pokud z oleje při fritování vychází výpary nebo kouř, jeho expirace vypršela.

<https://www.hygpaha.cz/jak-si-vedou-fritovaci-oleje-v-prazskych-menzach-vysledky-kontrol-za-rok-2025>