

Vietnamská sekaná obsahovala listerie

12.1.2024 - Petr Vorlíček | Státní veterinární správa ČR

Státní veterinární správa (SVS) upozorňuje spotřebitele na vietnamskou sekanou (Chá Chien), v níž byla zjištěna bakterie *Listeria monocytogenes*. Celá problematická šarže masného produktu od výrobce z Rakovnícka o hmotnosti 40 kg se již prodala. Spotřebitelé, kteří by výrobek, jehož datum minimální trvanlivosti končí o následujícím víkendu, měli doma, by jej rozhodně neměli konzumovat. Mohou jej vrátit v místě prodeje.

Identifikace výrobku:

Název: Sekaná (Chá Chien), masný výrobek tepelně opracovaný, balený ve vakuu

Výrobce: AD Výroba potravin s.r.o.; Bukov u Hořoviček; Hořovičky

Balení: 500 g

Datum výroby: 11. 12. 2023

Datum minimální trvanlivosti: 14.01.2024

Dle informací zjištěných veterinárními inspektory při došetřování případu, byly výrobky prodány konečným spotřebitelům na Rakovnicku a částečně v Praze. Odběrateli byli zejména příslušníci vietnamské komunity.

Přítomnost listerií v produktu odhalilo vyšetření vzorků, které odebrali u výrobce při kontrole provozu veterinární inspektori ze Středočeského kraje. V době zjištění výsledků byla celá šarže výrobku již vyexpedovaná do tržní sítě či prodaná konečným spotřebitelům z prostředí vietnamské komunity.

Provozovateli bylo nařízeno pozastavení výroby produktu a jeho uvádění na trh. Provozovatel musí provést sanitaci provozu a doložit její účinnost následným odběrem stěrů. Musí také následně nechat vyšetřit zkušební partii dotčeného výrobku a prokázat tak jeho zdravotní nezávadnost.

Bakterie *Listeria monocytogenes* může způsobovat onemocnění zvané listerióza. Do lidského organismu se může dostat například prostřednictvím nevhodně ošetřených či skladovaných potravin. Zdravý jedinec se obvykle s nízkými dávkami listerií vypořádá bez problémů. Rizikovými skupinami pro závažné formy onemocnění listeriózou mohou být zejména osoby s poruchami imunity, HIV pozitivní, těhotné ženy, novorozenci a starší lidé. Jelikož jsou listerie schopné množit se i při nízkých teplotách (v lednici), je důležité dbát na správné skladování a dodržení data spotřeby. **Bakterie pak spolehlivě likviduje dostatečná tepelná úprava potravin.** Pokud zjistíte zdravotní potíže v rozmezí inkubační doby (typicky 2-3 týdny, může být i delší), informujte prosím svého lékaře.

<https://www.svscr.cz/vietnamska-sekana-obsahovala-listerie>