Desetina restaurací připravuje pokrmy na přepáleném fritovacím oleji

5.2.2024 - | Státní zemědělská a potravinářská inspekce

V rámci pravidelné kontrolní akce Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI) prověřila jakost a bezpečnost fritovacích olejů, které provozovatelé restaurací a rychlých občerstvení používají k přípravě pokrmů. Přibližně v každé desáté kontrolované provozovně inspektoři SZPI vyhodnotili olej ve fritovacích zařízeních za nevhodný k lidské spotřebě.

Inspektoři SZPI v roce 2023 hodnotili stav olejů a fritovacích zařízení v celkem 194 provozovnách společného stravování a posoudili zde 226 vzorků fritovacích olejů. U nevyhovujících vzorků inspektoři zjistili použití tzv. přepáleného oleje a vyhodnotili je jako potravinu nevhodnou k lidské spotřebě, resp. k přípravě pokrmů. U 2 vzorků laboratorní rozbor potvrdil dokonce velmi vysoký stupeň tepelného rozkladu olejů.

Hodnocení vzorků inspektoři uskutečnili jednak na základě senzorického posouzení – vůně, chuť, barva, přítomnost zuhelnatělých zbytků atd. a podpůrného stanovení obsahu tzv. polárních látek (TPM) a také laboratorním stanovením polymerních triacylglycerolů (PTG) v akreditované laboratoři SZPI v Praze. U několika vzorků laboratoř potvrdila až násobné překročení akceptovatelných hodnot tepelného rozkladu (PTG) hodnocených fritovacích olejů.

Součástí kontroly bylo i dodržování správné fritovací praxe a hygienických požadavků na fritézy, což je předpoklad pro produkci bezpečných a kvalitních potravin. V 10 kontrolovaných provozovnách inspektoři uložili opatření souvisejících s nedodržením hygienických požadavků na zařízení (fritézy) stanovených v příloze II, kapitoly V nařízení (ES) č 852/2004, provozovatelé nevyhovující stav odstranili a musí i nadále zajistit pravidelné čištění fritézy v dostatečné frekvenci. Ve dvou případech fritéza neměla funkční termostat a byla uložena s tím související opatření.

Přepálené fritovací oleje obsahují látky škodlivé pro lidské zdraví.

Ve srovnání s kontrolami v minulých letech lze konstatovat trend zlepšení situace, kdy inspektoři v předchozích 3 letech zjistili nevyhovující fritovací olej až u 17 % hodnocených vzorků, celkovou situaci ale nelze považovat za uspokojivou, a proto bude SZPI v kontrolách fritovacích olejů v provozovnách společného stravování pokračovat i v budoucnu.

Kontrolovaným osobám, u kterých došlo k porušení předpisů, inspektoři uložili, aby odstranily zjištěná pochybení a zahájí s nimi správní řízení o uložení pokuty. Přehled všech vyhovujících i nevyhovujících vzorků hodnocených v rámci kontrolní akce je k dispozici na webu Potraviny na pranýři.cz v sekci Tematické kontroly: Fritovací oleje.

http://www.szpi.gov.cz/clanek/desetina-restauraci-pripravuje-pokrmy-na-prepalenem-fritovacim-oleji.aspx