

Varování spotřebitelům: Zjištění bakterií rodu *Salmonella* v instantních nudlích zn. REEVA

29.7.2026 - Pavel Kopřiva | Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Státní zemědělská a potravinářská inspekce varuje spotřebitele před konzumací níže uvedených instantních nudlí značky REEVA, ve kterých byla při laboratorních rozborech prokázána přítomnost bakterií rodu *Salmonella*:

Kuřecí instantní nudle REEVA, šarže L0526 – v odebraném výrobku o hmotnosti 85 g, byla prokázána *Salmonella* Richmond;

Zeleninové instantní nudle REEVA, šarže L0126 – v odebraném výrobku o hmotnosti 75 g, byla prokázána *Salmonella* spp.;

Hovězí instantní nudle REEVA, šarže L1125 – v odebraném výrobku o hmotnosti 75 g, byla prokázána *Salmonella* spp.

Toto varování se vztahuje na uvedené kombinace příchuti a čísla šarže bez ohledu na gramáž výrobku a datum minimální trvanlivosti. Spotřebitelé by tyto výrobky neměli konzumovat.

SZPI požádala Státní zdravotní ústav o odborné hodnocení zdravotního rizika spojeného s nálezem *Salmonella* Richmond v kuřecích instantních nudlích REEVA šarže L0526. U ostatních šarží bude po zjištění konkrétního sérotypu salmonel rovněž požádán SZÚ o hodnocení rizika.

Do obdržení odborného hodnocení SZPI z preventivních důvodů doporučuje spotřebitelům, aby žádný z výše uvedených výrobků nekonzumovali.

Množství nevyhovujících vzorků zavdává příčinu podezření na rozsáhlejší hygienický problém přímo u výrobce na Ukrajině.

Bakterie rodu *Salmonella* mohou způsobit onemocnění salmonelózou. Spotřebitelům, kteří některý z uvedených výrobků konzumovali a následně se u nich objevily zdravotní obtíže, SZPI doporučuje obrátit se na lékaře a informovat jej o konzumaci tohoto výrobku.

Výrobcem instantních nudlí je společnost LLC Euro Food Service, Ukrajina. Dovozcem kontrolovaných výrobků do České republiky je společnost TRUST me s.r.o.

SZPI pokračuje v došetřování distribučních cest a v přijímání opatření, jejichž cílem je zamezit dalšímu uvádění dotčených výrobků na trh.

<https://www.szpi.gov.cz/clanek/varovani-spotrebitelum-zjisteni-bakterii-rodu-salmonella-v-instantnich-nudlich-zn-reeva.aspx>