

SVS nařídila stáhnout mražené kuřecí díly a droby obsahující salmonely

13.3.2024 - Petr Vorlíček | Státní veterinární správa ČR

Státní veterinární správa (SVS) nařídila stáhnout z prodeje mražené kuřecí díly a droby obsahující salmonely od výrobce RABBIT Trhový Štěpánov a.s.

Z problematické šarže bylo vyrobeno několik výrobků v celkovém množství přes 1 500 kg. Naprostou většinu se však podařilo stáhnout z prodeje. Ke konečným spotřebitelům se dostaly dva různé výrobky (celkem necelých 100 kg). Spotřebitelé, kteří mají uvedené výrobky doma, by je neměli konzumovat a mohou je vrátit v místě nákupu. Podnět ke kontrole dostala SVS od Státní zemědělské a potravinářské inspekce (SZPI).

Uvedená šarže byla zpracována do několika finálních výrobků. Více než 1 400 kg nejrozličnějších produktů se podařilo včas stáhnout. Ke konečným spotřebitelům se mohla dostat jen kuřecí polévková směs prodávaná v obchodním řetězci Globus a kuřecí srdce v prodejně RABBIT Vysoké Mýto. Z původního množství 1 536 kg bylo 504 kg produktu distribuováno do obchodního řetězce Globus jako kuřecí polévková směs. Díky rychlé reakci obchodníka se podařilo stáhnout z prodeje 417 kg. Zbytek, tedy 87 kg výrobku, byl prodán koncovým zákazníkům na pobočkách řetězce. Vedle toho se v prodejně RABBIT Vysoké Mýto prodalo 9 kg kuřecích srdcí koncovým zákazníkům.

Identifikace výrobků:

Produkt č. 1 – GLOBUS

Název: kuřecí polévková směs Z PE 1, á 1 kg

Země původu: ČR, RABBIT Trhový Štěpánov a.s.

Prodané množství: 87 kg

Datum minimální trvanlivosti: 8.2.2025

Šarže: 2454033

Produkt č. 2 – RABBIT Vysoké Mýto

Název: kuřecí srdce 500 g Z

Země původu: ČR, RABBIT Trhový Štěpánov a.s.

Prodané množství: 9 kg

Datum minimální trvanlivosti: 9.8.2025

Šarže: 2454033

Bakterie rodu *Salmonella*, které se do těla dostávají ústy (z potravy, nádobí, ale také špinavých rukou) mohou způsobit u lidí průjemové onemocnění – salmonelózu. Onemocnění se zpravidla projevuje střevními potížemi. Ohrožení mohou být zejména starší lidé, nemocní či malé děti. Salmonely lze zničit dostatečným tepelným zpracováním potravin. Zejména u kuřecího masa je proto nutné brát na tuto skutečnost při přípravě zvláštní zřetel a nikdy jej nekonzumovat v syrovém či polosyrovém stavu. Nutné je rovněž dodržovat veškerá hygienická pravidla.

<https://www.svscr.cz/svs-naridila-stahnout-mrazene-kureci-dily-a-droby-obsahujici-salmonely>