

Steak z tuňáka obsahoval zvýšené množství histaminu

20.9.2024 - Petr Vorlíček | Státní veterinární správa ČR

Státní veterinární správa (SVS) upozorňuje spotřebitele, že se na českém trhu prodával mražený steak z tuňáka s nadlimitním obsahem histaminu. Rybu prodával ve svých provozovnách obchodní řetězec Makro. Významnou část šarže se podařilo prodejci stáhnout z trhu. Odběratelé, kteří mají rybu doma či na skladě, jej mohou vrátit v provozovnách prodejce.

V rámci veterinárního dozoru bylo v úředním vzorku steaku z tuňáka původem z Indonésie prokázáno nadlimitní množství histaminu. Analýzu provedl Státní veterinární ústav v Jihlavě. SVS v souladu s legislativou okamžitě nařídila stažení produktu z trhu. Prodejce neprodleně zahájil stahování a informoval o něm odběratele na svém webu.

Identifikace výrobku

Název: Tuňák žlutoploutvý steak 1 kg mražený

Výrobce: Frigonova (Mikulov, ČR)

Země původu suroviny: Indonésie

Šarže: 422014624

Datum minimální trvanlivosti: 7. 8. 2026

Velikost vyrobené šarže: 1136 kg

V rámci následného šetření sledovatelnosti, Státní veterinární správa zjistila, že bylo vyrobeno celkem 1136 kg výrobku, z kterého distributor expedoval na českém trhu celkem 480 kg. Toto množství směřovalo do skladu společnosti MAKRO Cash & Carry ČR v Kozomíně. Dalších 504 kg výrobku bylo expedováno do skladu společnosti METRO Cash & Carry SR s.r.o., na Slovensku. Zbývajících 152 kilogramů zůstalo na skladě českého distributora a nebylo uvolněno na trh.

Ze 480 kg distribuovaných na českém trhu se dosud podařilo stáhnout 328 kilogramů. Prodalo se 152 kg výrobku.

Histamin patří mezi tzv. biogenní aminy. Vzniká působením bakterií z aminokyseliny histidinu. V nízkých koncentracích jsou biogenní aminy přirozenou složkou řady potravin. Histamin se vyskytuje v určitém množství přirozeně i v lidském těle. Nadměrný obsah histaminu v potravinách však může způsobit onemocnění, provázené svěděním kůže, bolestí hlavy, poklesem krevního tlaku a kožní vyrážkou. Tuňák patří mezi druhy ryb, u nichž je riziko produkce nadměrného množství nejvyšší. Riziko roste především při nedostatečném zchlazení ulovených ryb, nesprávném skladování či nevhodné tepelné úpravě. Z výše uvedených důvodů evropská legislativa stanovuje maximální množství látky u vybraných druhů ryb. SVS pravidelně kontroluje dodržování tohoto limitu v rybách v rámci státního veterinárního dozoru.

<https://www.svscr.cz/steak-z-tunaka-obsahoval-zvysene-mnozstvi-histaminu>