

Potravinářská komora varuje před letním doručováním potravin do boxů. V horku se mohou rychle zkazit

24.6.2026 - Marek Zemánek | Potravinářská komora ČR

Potravinářská komora varuje před doručováním potravin a doplňků stravy do samoobslužných boxů v horkém letním počasí. Teploty uvnitř kovových schránek mohou přesáhnout i 50 °C, což vede k rychlému znehodnocení potravin. Komora proto spotřebitelům doporučuje využívat v létě specializované kurýry nebo volit klimatizované kamenné výdejny.

Samoobslužné boxy se v Česku stávají čím dál častěji oblíbeným způsobem doručování zásilek. Zatímco u oblečení nebo elektroniky vysoké teploty obvykle nevadí, v případě potravin nebo doplňků stravy je to naopak. Výdejní boxy totiž většinou nedisponují vestavěnou klimatizací ani speciální tepelnou izolací. Teplota během horkého dne může uvnitř snadno vystřelit i nad 50 °C, což je pro potraviny extrémně nebezpečné prostředí.

Přepravní společnosti většinou čerstvé zboží jako maso, mléčné výrobky nebo vejce do běžných boxů nedoručují, protože při teplotách nad 40 °C hrozí množení patogenních organismů, jako jsou bakterie Salmonella nebo E. coli. Zákazníci si však často nechávají posílat jiné potraviny. Například čokoláda a tyčinky s polevou ztrácejí svou strukturu a tají již při 25 °C. Po následném zchladnutí v domácím prostředí sice opět ztuhnou, ale dochází k takzvanému tukovému výkvětu, neboli šedivému povlaku, a kompletní ztrátě původní chuti. Také chléb a pečivo v horku trpí, protože v igelitovém sáčku vznikne nadměrná vlhkost, pečivo se zapaří a v důsledku dramaticky urychlí růst nebezpečných plísní.

Vysoké teploty ničí i další potraviny. V medu se sníží množství prospěšných enzymů. U arašídových a jiných ořechových másel se v horku může oddělit vrstva oleje. Ani ořechům vysoké teploty nesvědčí a dochází u nich ke žluknutí a zhoršení chuti. Vhodné není ani doručování nápojů, především pak nepasterovaných, které mají být uchovávány při nízkých teplotách, jako je například kombucha. Teplo v boxu v nich aktivuje kvasinky a v lahvi vznikne obrovský tlak, který může vést až k explozi.

V neposlední řadě hrozí u doplňků stravy na bázi želatiny s přidanými vitamíny, jejich slepení, přičemž vysoká teplota navíc ničí některé účinné látky, například vitamín C nebo probiotické bakterie.

Pro doručení do boxu naopak mohou být vhodné těstoviny, rýže nebo ovesné vločky. Konzervy a zavařeniny jsou sterilované, takže se nezkaží, ale dlouhodobé vystavení vysokým teplotám může ovlivnit jejich chuť nebo texturu.

V případě nákupů potravin je v létě obecně vhodnější využít online obchody, které potraviny rozvázejí v chladicích autech a nedojde k přerušení teplotního řetězce. Další bezpečnou možností je volit kamenné výdejny, partnerské prodejny či trafiky, jelikož se v nich většinou udržuje pokojová teplota, případně jsou klimatizované. Pokud je dodání do boxu nevyhnutelné, balíček je nutné vyzvednout ihned po obdržení doručovací SMS zprávy, ideálně v ranních hodinách, než se box stihne od slunce zcela rozpálit.

Současné varování před výdejními boxy navazuje na loňská doporučení Potravinářské komory ČR

ohledně bezpečného letního nakupování v supermarketech a správného zacházení s jídlem. Komora tehdy popsala rizika otrav z jídla, nesprávnou hygienu u stánků se zmrzlinou, nebezpečí orosení potravin při prudkém kolísání teplot nebo nebezpečí křížové kontaminace při grilování. Kompletní přehled těchto pravidel pro bezpečný nákup a skladování potravin v horkých dnech je dostupný na tomto odkazu.

Marek Zemánek

Tiskový mluvčí a vedoucí tiskového oddělení Potravinářské komory ČR

<https://www.foodnet.cz/cs/aktuality/11401-potravinarska-komora-varuje-pred-letnim-dorucovanim-potravin-do-boxu-v-horku-se-mohou-rychle-zkaziti>