

Klobásy z Itálie mohou obsahovat závadné listerie

26.9.2022 - Petr Vorlíček | Státní veterinární správa ČR

Státní veterinární správa (SVS) varuje spotřebitele před italskými klobásami, které se prodávaly i v České republice. Je zde nebezpečí, že by mohly obsahovat zdravotně závadné bakterie listerie. Zákazníci těchto produktů v prodejně v Chrástanech u Prahy nakoupili více než 50 kg. Pokud výrobek mají doma, neměli by jej konzumovat a mohou jej vrátit v místě nákupu.

O přítomnosti rizikových produktů na českém trhu obdržela SVS informace prostřednictvím systému rychlého varování (RASFF). Italské dozorové orgány informovaly ostatní členské státy Evropské unie o preventivním stahování zmíněných výrobků v souvislosti s případy onemocnění způsobenými listériemi na území Itálie.

Tři různé druhy italských klobás od téhož italského výrobce **Agricola Tre Valli Soc.Coop A.R.L** byly dle výsledků šetření v prodeji **v jediné prodejně v ČR: Max Food SE, Za Tratí 235, 252 19 Chrástany**. Do jiných prodejen nebyly distribuovány. Do ČR bylo dovezeno 123,75 kg drůbežích klobás. Z tohoto množství se podařilo stáhnout z prodeje 68,4 kg. Zbývajících více než 55 kg se prodalo. I vzhledem k datům spotřeby mohou mít větší či menší část tohoto množství zákazníci doma.

Identifikace výrobku:

Název: Klobásy: Wudy Classico 250 g; Wudy Formaggio 150 g; Wudy Grill 250 g

Výrobce: Agricola Tre Valli Soc.Coop A.R.L.

Příjemce zásilky: Max Food SE, Za Tratí 235, 252 19 Chrástany

Datum minimální spotřeby (DMT): stahují se výrobky s těmito DMT – 21.9.2022, 27.9.2022, 15.10.2022, 23.10.2022, 25.10.2022, 30.10.2022, 31.10.2022, 1.11.2022, 11.11.2022, 12.11.2022, 13.11.2022, 16.11.2022

Baktérie *Listeria monocytogenes* mohou způsobovat onemocnění zvané listerióza. Do lidského organismu se mohou dostat například prostřednictvím nevhodně ošetřených či skladovaných potravin. Zdravý jedinec se obvykle s nízkými dávkami listerií vypořádá bez problémů. Nebezpečí však mohou tyto bakterie představovat pro osoby s oslabenou imunitou, staré lidi, děti a těhotné ženy. Množení bakterií lze v případě potravin živočišného původu předcházet správným skladováním potravin. Zde je zejména důležité dodržovat datum spotřeby a skladovat potraviny za teplot doporučených výrobcem. Bakterie pak spolehlivě likviduje dostatečná tepelná úprava potravin.

<https://www.svscr.cz/klobasy-z-italie-mohou-obsahovat-zavadne-listerie>