

Doporučení Potravinářské inspekce k zacházení s potravinami v zatopených oblastech

16.9.2024 - | Státní zemědělská a potravinářská inspekce

V souvislosti s aktuální povodňovou situací Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI) upozorňuje veřejnost i provozovatele potravinářských podniků na základní pravidla bezpečného zacházení s potravinami, které byly zasaženy povodňovou vodou, nebo jinak poškozeny v souvislosti s povodní:

Je nezbytné vycházet ze skutečnosti, že povodňová voda představuje diametrálně odlišný stupeň rizika než voda z veřejné vodovodní sítě. Při nekontrolovaném průtoku krajinou přichází povodňová voda do styku s množstvím zdraví ohrožujících látek například z kanalizace, čističek odpadních vod, průmyslové výroby a dalších zdrojů s vysokým rizikem mikrobiální nebo chemické kontaminace.

Spotřebitelé by v žádném případě neměli konzumovat potraviny, které přišly do styku s povodňovou vodou, zejména potraviny nebalené nebo rozbalené. Za bezpečné nelze považovat ani hermeticky uzavřené potraviny, protože ke kontaminaci dochází i z obtížně přístupných míst například v okolí uzávěrů, odkud by mohlo dojít ke kontaminaci obsahu po otevření. Dále je potřeba vyvarovat se konzumace potravin, kde došlo k senzorickým změnám – zejména v chuti, vůni a barvě. Vzhledem k přerušení dodávek elektrické energie bezpečnost nelze garantovat u chlazených potravin – jde zejména o masné a mléčné výrobky, které byly vystaveny teplotám nad šest stupňů Celsia po dobu delší než čtyři hodiny.

U mražených potravin nelze zaručit bezpečnost, pokud se ocitnou mimo požadovaný teplotní rozsah na dobu delší než dvě hodiny. Za rizikové je nutné považovat i zasažené zemědělské plodiny na polích, záhonech nebo sadech, ať již v soukromých zahradách nebo v zemědělské velkovýrobě. I potraviny, které nepřišly do přímého styku s povodňovou vodou, mohou představovat zdravotní riziko. U sypkých potravin, jako například mouka, cereálie nebo strouhanka, hrozí zaplísnění a množení mykotoxinů, pokud byly vystaveny vysoké vlhkosti. Provozovatelům potravinářských podniků – výrobcům i prodejcům – SZPI důrazně doporučuje zlikvidovat všechny zaplavené potraviny bez výjimky. Potravinářská inspekce zároveň nabízí součinnost všem provozovatelům potravinářských podniků registrovaných u SZPI, a to zejména v oblasti dokumentace způsobených škod a návrhu účinných a bezpečných řešení vzniklých situací.

<https://www.szpi.gov.cz/clanek/doporuceni-potravinarske-inspekce-k-zachazeni-s-potravinami-v-zatopenych-oblastech.aspx>