

Více než třetina hygieniky kontrolovaných jídel přesáhla limity karcinogenního akrylamidu

22.10.2024 - | Ministerstvo zdravotnictví ČR

Nevhodná technologická příprava může být příčinou nadlimitního množství akrylamidu, které zjistili hygienici v 35,6 % z celkem 160 odebraných vzorků pokrmů z restauračních zařízení.

Sledovaná jídla byla připravována pomocí smažení nebo pečení, což je proces podporující tvorbu akrylamidu. Ten je považován za potenciální karcinogen a neurotoxin, což znamená, že dlouhodobá expozice může zvyšovat riziko rakoviny a poškození nervového systému.

Krajské hygienické stanice (KHS) uskutečnily v období od 15. dubna do 15. června 2024 kontrolní akci zaměřenou na sledování přítomnosti akrylamidu ve vybraných pokrmech, které byly připravovány pomocí smažení nebo pečení, což jsou procesy podporující tvorbu akrylamidu. Šlo o teplé pokrmy, cukrárenské a pekařské výrobky a dále smažené bramborové chipsy. Cílem bylo zjistit, zda tyto potraviny splňují tzv. porovnávací hodnoty. Porovnávací hodnoty jsou konkrétní limity pro akrylamid u jednotlivých druhů potravin, které jsou stanoveny nařízením Komise (EU) 2017/2158, kterým se stanoví zmírňující opatření a porovnávací hodnoty pro snížení přítomnosti akrylamidu v potravinách.

„Na základě cíleného úkolu hygienici provedli 156 kontrol v provozovnách stravovacích služeb, odebrali v nich 160 vzorků potravin k laboratornímu vyšetření. Největší počet zkoumaných jídel byl z kategorie teplých pokrmů. Ve stanovených kritériích nevyhovělo z počtu 120 vzorků celkem 47 vzorků, tj. 39,1 % vzorků. Výsledky kontrol celkově ukázaly na potřebu systematické edukace stravovacích zařízení v nakládání s potravinami při jejich zpracování a úpravě,“ shrnuje výsledky hlavní hygienička a ředitelka Státního zdravotního ústavu Barbora Macková.

Kontrolou ale prošly i cukrárenské výrobky, kdy u těchto odebraných vzorků nebyly shledány nadlimitní hodnoty akrylamidu. Laboratoře zkontrolovaly i výrobky z obilovin a všechny tyto výrobky taktéž vyhověly stanoveným limitům. U pekárenských výrobků nevyhovělo

přes 15 %. Vysoké procento, tj. 80 % nevyhovujících vzorků, bylo zaznamenáno u smažených bramborových chipsů. Nutno dodat, že výsledky u této skupiny pokrmů mohou být zkresleny kvůli malému počtu odebraných vzorků (5).

„Přítomnost akrylamidu bývá často spojována s intenzivně hnědou nebo připálenou barvou u některých potravin, které byly vystaveny vysokým teplotám při smažení nebo pečení. Při přípravě jídel se proto vyhýbejte nadměrnému smažení nebo pečení potravin bohatých na sacharidy, jako jsou brambory a obiloviny. Při vysokých teplotách nad 120 °C a nízké vlhkosti může v těchto potravinách akrylamid vznikat. Proto je vhodné volit šetrnější způsoby přípravy, například vaření nebo dušení, a dbát na to, aby jídlo nebylo nadměrně opečené či připálené,“ dodává ředitel odboru ochrany veřejného zdraví Ministerstva zdravotnictví Matyáš Fošum.

Tam, kde se vzorky ukázaly jako nevyhovující, hygienici následně probrali s provozovateli potravinářských podniků správný postup vedoucí k omezení tvorby akrylamidů během přípravy konkrétního pokrmu. Jde především o teplotu a čas konečné přípravy nebo úpravu doby pečení/smažení.

Důležitým krokem KHS bude pokračování a rozšíření kontrolní činnosti, aby bylo možné zajistit dlouhodobé zlepšení situace v souvislosti s doporučeným množstvím akrylamidu v potravinách a ochranu spotřebitelů ve spojení s edukací provozovatelů stravovacích služeb. Podpora inovativních technologií a postupů přípravy pokrmů může také výrazně přispět ke snížení rizika vzniku akrylamidu.

<https://mzd.gov.cz/tiskove-centrum-mz/vice-nez-tretina-hygieniky-kontrolovanых-jidel-presahla-limit-y-karcinogenniho-akrylamidu>