

Kontrola fritovacích olejů v restauracích: desetina byla přepálená

4.3.2025 - | Státní zemědělská a potravinářská inspekce

V rámci pravidelné kontrolní akce Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI) prověřila jakost a bezpečnost fritovacích olejů, které provozovatelé restaurací a rychlých občerstvení používají k přípravě pokrmů. Každý desátý hodnocený vzorek inspektoři vyhodnotili jako přepálený. Nepříjemný stav fritovacích olejů inspektoři konstatovali v každé dvanácté kontrolované provozovně.

V roce 2024 inspektoři SZPI hodnotili stav olejů a fritovacích zařízení v celkem 206 provozovnách společného stravování a posoudili zde 228 vzorků fritovacích olejů. U 22 hodnocených vzorků inspektoři zjistili použití tzv. přepálených olejů, u 2 z nich laboratorní rozbor potvrdil dokonce velmi vysoký stupeň tepelného rozkladu olejů s více než trojnásobným překročením limitní hodnoty známek nepříjemného stupně tepelného rozkladu.

Při hodnocení vzorků inspektoři posuzovali, zda vykazují jeden nebo více ukazatelů tepelného rozkladu olejů a tuků podle přílohy č. 1 vyhlášky č. 121/2023 Sb. a nelze je tedy použít při výrobě pokrmů a jejich uvádění na trh. Provedli jednak senzorické posouzení – vůně, chuť, barva, přítomnosti zuhelnatělých zbytků atd., ale i stanovení obsahu tzv. polárních látek (TPM), u vybraných vzorků fritovacích olejů bylo provedeno také laboratorní stanovení polymerních triacylglycerolů (PTG) v akreditované laboratoři SZPI v Praze.

Součástí kontroly bylo i dodržování správné fritovací praxe a hygienických požadavků na fritézy, což je předpoklad pro produkci bezpečných a kvalitních potravin. V 8 kontrolovaných provozovnách inspektoři uložili opatření související s nedodržením hygienických požadavků na zařízení (fritézy) stanovených v příloze II, kapitoly V nařízení (ES) č 852/2004. Provozovatelé nevyhovující stav odstranili a musí zajistit pravidelné čištění fritézy v dostatečné frekvenci. V jednom případě fritéza neměla funkční termostat a byla uložena s tím související opatření.

Přepálené fritovací oleje obsahují látky škodlivé pro lidské zdraví.

Ve srovnání s výsledky kontrol v předchozích 4 letech lze konstatovat trend mírného zlepšování situace. Tehdy inspektoři zjišťovali nevyhovující parametry až u 17 % hodnocených fritovacích olejů. Celkovou situaci ale nelze ani v současnosti považovat za uspokojivou, a proto bude SZPI v kontrolách fritovacích olejů v provozovnách společného stravování pokračovat s potřebnou intenzitou i v budoucnu.

Kontrolovaným osobám, u kterých došlo k porušení předpisů, inspektoři uložili, aby odstranily zjištěná pochybení a zahájí s nimi správní řízení o uložení pokuty.

Přehled všech vyhovujících i nevyhovujících vzorků hodnocených v rámci kontrolní akce je k dispozici na webu Potraviný na pranýři v sekci Tematické kontroly: Fritovací oleje.

<https://www.szpi.gov.cz/clanek/kontrola-fritovacich-oleju-v-restauracich-desetina-byla-prepalena.asp>
[x](#)