



## Potraviny zasažené povodňovou vodou raději vyhod'te

V souvislosti s novými ničivými povodněmi Státní zemědělská a potravinářská inspekce opět připomíná zásady zacházení s potravinami v postižených oblastech. U potravin, které přišly do přímého styku s povodňovou vodou, je vysoké riziko mikrobiální kontaminace, proto je lepší všechny takové potraviny raději zlikvidovat. Týká se to i hermeticky uzavřených potravin, jako jsou například domácí zavařeniny. Nečistoty z vody se totiž mohou usadit i pod uzávěrem, odkud je lze jen těžko odstranit. Po pečlivém očištění či desinfekci lze využít pouze konzervy, a to pouze za předpokladu, že nebyl porušen jejich obal či etiketa, z níž by bylo možné zjistit, co je obsahem konzervy či jaké je její datum minimální trvanlivosti. Pokud i potravina uvnitř konzervy vykazuje senzorké změny (změny chuti, barvy, vůně), neměli by ji lidé konzumovat. Pozornost by měla být věnována i potravinám, které nebyly přímo zaplaveny, ale byly vystaveny vysoké vlhkosti, v důsledku čehož u nich hrozí zaplísnění a množení mykotoxinů. Rizikové jsou z tohoto hlediska především sypké potraviny (mouka, strouhanka, luštěniny, cereálie apod.)

I místa, která nebyla přímo zasažena vodou, však mohla být postižena výpadky elektrického proudu. Všechny chlazené potraviny, především masné, mléčné, lahůdkářské a cukrářské výrobky, které byly déle než čtyři hodiny vystaveny vyšší teplotě, než deklaruje výrobce, musí být rovněž zlikvidovány. Platí to i pro zmražené potraviny, jež byly mimo mrazicí režim déle než dvě hodiny.

Uvedená pravidla zacházení s potravinami platí především pro spotřebitele, ale samozřejmě i pro provozovatele. Všem zatopeným provozovatelům potravinářských podniků, ať už jde o obchodníky či výrobce, potravinářská inspekce doporučuje zlikvidovat všechny zaplavené potraviny bez výjimky. Cílem inspekce je zabránit distribuci potravin, které by mohly ohrozit zdraví spotřebitelů. V mimořádných situacích, jako je tato, se však inspektoři snaží vycházet provozovatelům vstříc. Stejně jako po jarních povodních na Moravě, i nyní jsou připraveni přímo v terénu radit provozovatelům, jaké potraviny likvidovat, či pomáhat při prokazování škod pro pojišťovny.

Po letošních jarních povodních na Moravě inspektoři SZPI prověřili téměř dvě stě obchodů v postižených oblastech. U většiny provozovatelů byly zatopeny pouze sklepní prostory či na krátkou dobu vypadl proud, což nijak neovlivnilo bezpečnost prodáváných potravin. Voda však zcela zatopila tři obchody v Troubkách a dva mobilní stánky v Teplicích nad Bečvou. Jeden obchod v Třinci byl bez proudu jeden a půl dne, v důsledku čehož zde byly zlikvidovány 4,5 tuny potravin.

Zpracovala: Martina Šmídtová, tisková mluvčí SZPI  
10. 8. 2010