

## Lahůdkářské výrobky bez ztráty kytičky

Lahůdkářské výrobky mají v České republice dlouhou tradici. Patří mezi ně především míchané saláty, pomazánky, aspikové misky a rolky, nakládané sýry, výrobky z ryb. Ze zahraničí tuto skupinu sice obohatily bagety a sendviče, ale domácí spotřebitel nedá dopustit na obložené chlebíčky. Právě tato národní specialita byla nejčastějším z odebíraných vzorků potravin pro sledování mikrobiologické kvality při březnové cílené kontrolní akci KHS MSK.

Proč jsme se zaměřili na lahůdky? Zpravidla jde o výrobky, které se při výrobě dokončují a rozváží ve studeném stavu a takto jsou i konzumovány, není zde tedy „záchranná brzda“ v podobě tepelného ošetření likvidující bakterie. Nezbytné je proto důsledné dodržování čistoty v prostoru výroby lahůdek a také nízkých teplot při jejich skladování, přepravě a nabízení zákazníkům, protože nízké teploty zpomalují růst škodlivých mikroorganismů i případnou tvorbu toxinů. Opomenout nelze ani vysoký podíl ruční práce, typicky u chlebíčků, a dále používání rizikových surovin (z masa a vajec). Ve srovnání s jinými druhy potravin jsou zkrátka lahůdky komoditou velmi citlivou na hygienické prohřešky a také proto mají krátkou dobu použitelnosti.

V 16 provozovnách Moravskoslezského kraje jsme k otestování v laboratoři odebrali 12 chlebíčků, 8 míchaných salátů, 4 obložené bagety a jednu tuňákovou pomazánkou. A výsledky? Všech 25 vzorků splnilo stanovené limity. Ve 2 případech pak byly zjištěny závady v čistotě a stavu provozu, podmínkách skladování potravin a požadavcích na jejich značení, což bylo operativně vyřešeno pokutami provozovatelům.



Zdroje:

<https://www.freeimages.com/photo/tuna-sandwich-1326358>

<https://www.ctpp.cz/images/files/lahudkarske%20vyrobky.pdf>