

## **Výsledky cíleného státního zdravotního dozoru zaměřeného na klamání spotřebitele ve společném stravování – používání náhražek sýrů**

V říjnu tohoto roku pracovníci krajských hygienických stanic zaměřili kontrolní činnost na používání náhražek sýrů při výrobě pokrmů v zařízeních poskytujících stravovací služby. Národní právní předpis definuje sýr jako mléčný výrobek vyrobený vysrážením mléčné bílkoviny z mléka působením syřidla nebo jiných vhodných koagulačních činidel, prokysáním a oddělením podílu syrovátky. Sýr tedy nesmí obsahovat látky přidané za účelem částečného nebo úplného nahrazení některé jeho mléčné složky, např. rostlinným tukem.

Nejčastěji z ekonomických důvodů je v některých výrobcích v různé míře nahrazena mléčná složka, obvykle tuk, rostlinnou alternativou. Legislativa toto umožňuje, ale takový výrobek již nelze označit jako sýr a je nabízen např. pod názvem „potravinářský výrobek“. Existují alternativy s rostlinnou složkou pro mozzarella, eidam, tavené sýry apod., které často svým názvem, grafikou obalu i tvarem připomínají původní výrobky. Spotřebitel by tedy měl věnovat pozornost údajům na obale, aby měl informaci o tom, co ve skutečnosti nakupuje.

Používání analogů sýrů není zakázáno ani ve společném stravování. Podstatné je, aby zákazník byl o použití těchto surovin informován a nebyl uváděn v omyl. Záměnu sýra deklarovaného na jídelním lístku nebo v nabídce pokrmů (např. pizza s mozzarellou, smažený sýr, špagety se sýrem) za jiný druh potravin bez vědomí spotřebitele lze označit jako porušení evropského potravinového práva, jehož cílem je, mimo jiné, zabránit podvodným nebo klamavým praktikám, falšování potravin a jakýmkoliv jiným praktikám, které mohou uvádět spotřebitele v omyl. Také zákon o ochraně spotřebitele zakazuje klamání spotřebitele, zejména uvádění nepravdivých, nedoložených, neúplných, nepřesných, nejasných, dvojsmyslných nebo přehnaných údajů anebo zamlčování údajů o skutečných vlastnostech výrobků nebo služeb či úrovni nákupních podmínek.

Jak ukázaly výsledky kontrol, používání analogů (tj. náhražek) sýrů, ať záměrné nebo nevědomé, při přípravě pokrmů v zařízeních poskytujících stravovací služby není výjimečná záležitost. Hygienici prověřili celkem 262 provozoven z toho ve 47 případech, tj. 18%, bylo zjištěno klamání spotřebitele ve smyslu použití nedeklarované sýrové náhražky. Uložené sankce dosáhly celkové výše 45 500 Kč. Podobně zaměřené kontroly budou pokračovat.

(pozn.: výše uvedený text je převzatý ze stránek MZ ČR)

Na území Moravskoslezského kraje provedeno šetření v 18 provozovnách. Pouze ve 3 provozovnách bylo zjištěno používání alternativních potravinářských výrobků napodobujících sýry. Ani v jednom případě nebyl spotřebitel v jídelním lístku upozorněn na to, že pokrm je vyroben z alternativní potravin. Žáden z provozovatelů nevěděl, že k přípravě pokrmů používá alternativní výrobek. Všichni jej nakoupili v prodejní síti, kde byly tyto výrobky uloženy mezi mléčnými výrobky a do vyjádření v protokolech uvedli, že vůbec netušili, že se nejedná o sýr, navíc cena těchto výrobků byla srovnatelná s cenou sýrů. Za zjištěné závady byly na místě uloženy pokuty v celkové výši 3500,- Kč.

Provozovatelé zařízení společného stravování mohli lehce této závadě předejít tím, že by si při nákupu této potravin řádně prohlédli její etiketu. Všechny výrobky, které byly nalezeny na území kraje byly totiž řádně výrobcem označeny jako alternativní výrobky sýra. Z výsledků této kontrolní akce vyplývá, že provozovatelé stravovacích služeb nechtí jedno ze základních pravidel – při nákupu nové potravin řádně prostudovat etiketu výrobku, abych věděl jak potravinu skladovat a jaké má složení .