

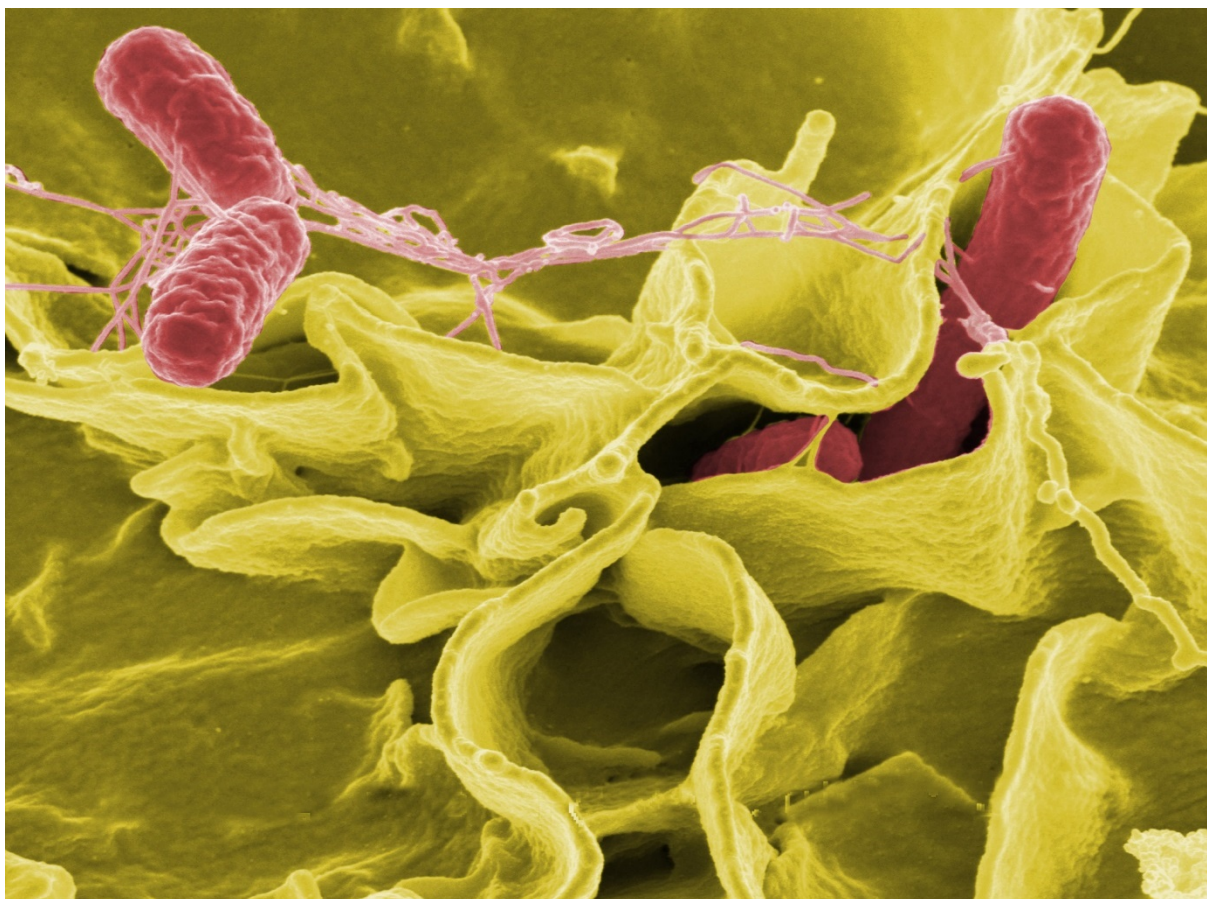
Víte, že *Salmonella* může být i v koření?

Vzhledem ke zvýšenému počtu případů onemocnění salmonelózou s méně obvyklým původcem, pocházejícím z oblastí Indie a Vietnamu, zaměřili jsme v minulém roce pozornost na koření.

Odebrali jsme 36 vzorků různých druhů pepřů nebo kořenících směsí.

Ve dvou případech (celkem 3 vzorky) došlo k nálezům zárodků salmonel (*S. Ruiru*, *S. Oraniengurg*, *S. Newport*). Provozovatelům byl neprodleně vydán zákaz použití koření pro výrobu pokrmů. Výsledky vyšetření byly předány příslušnému dozorovému orgánu, který provedl kontrolní odběry vzorků přímo u výrobců koření na území ČR. Ani v jednom případě se nepotvrdila kontaminace koření v prostředí výroben.

Pozitivní nálezy však svědčí o tom, že koření může být kontaminováno v průběhu jeho sklizně, balení nebo skladování.



Obrázek: Bakterie *Salmonella typhimurium* (červeně) pod elektronovým mikroskopem

<https://images.app.goo.gl/eJGAJ9Nw74h6Yykr9>