

Zpráva o výsledcích regionálního úkolu oddělení hygieny výživy Krajské hygienické stanice Jihomoravského kraje se sídle v Brně

Krajská hygienická stanice Jihomoravského kraje odebrala v listopadu 2019 ve 14 provozovnách stravovacích služeb 14 vzorků smažených pokrmů z brambor (hranolky a americké brambory), aby zjistila množství akrylamidu v těchto pokrmech. Impulsem k vykonání těchto kontrol bylo evropské Nařízení Komise (EU) č. 2158/2017 (dále i jen „Nařízení“), kterým se stanoví zmírňující opatření a porovnávací hodnoty pro snížení přítomnosti akrylamidu v potravinách. Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA) vydal v roce 2015 k otázce přítomnosti akrylamidu v potravinách vědecké stanovisko, ve kterém dospěl k závěru, že akrylamid představuje kvůli neurotoickým a potenciálně karcinogenním účinkům zdravotní riziko. Ke vzniku akrylamidu v potravinách dochází během tepelného zpracování potravin při teplotách nad 100 stupňů, a to především při smažení, grilování, pečení nebo fritování surovin bohatých na sacharidy (škroby). Pro monitoring obsahu akrylamidu byly vybrány pokrmy z brambor (hranolky a americké brambory). Jedná se o pokrmy, které jsou lidmi bez rozdílu věku poměrně hojně konzumovány.

Kontrolní pracovníci oddělení hygieny výživy se dále zaměřili také na sledování následujícího:

- ▶ skladování brambor,
- ▶ technologický postup (máčení, délka smažení),
- ▶ teplota oleje,
- ▶ smyslové vlastnosti fritovacího oleje a hotového pokrmu,
- ▶ nastavení preventivních opatření v postupech založených na principu HACCP,
- ▶ typ použitého oleje,
- ▶ likvidace použitého oleje.

Dále byla sbírána data o povědomí provozovatelů a jejich zaměstnanců právě o výše zmíněném Nařízení Komise (EU) č. 2158/2017.

Výsledky kontrol

Z odebraných 14 vzorků došlo jen ve 3 případech ke zjištění hodnoty akrylamidu vyšší než porovnávací hodnota 500 µg/kg. Jednalo se o hodnoty 530 µg/kg, 596 µg/kg a 558 µg/kg akrylamidu (tyto hodnoty se nachází v intervalu nejistoty měření ± 25%).

Ve všech třech případech byli provozovatelé vyzváni, aby stanovili opatření za účelem dosažení množství akrylamidu na co nejnižší rozumně dosažitelnou míru. Provozovatelé navrhli opatření, která následně realizovali. Krátkým dotazníkem bylo zjištěno, že polovina dotázaných měla povědomí o možných opatření ke snížení množství akrylamidu ve smažených bramborových pokrmech. Více než polovina dotázaných pak přiznala, že o novém Nařízení nevěděli. Proto bylo rozhodnuto, že v monitoringu bude pokračováno i v roce 2020. Další výsledky naleznete v tabulce pod textem.

Rozmezí zjištěných hodnot obsahu akrylamidu	51,9 - 596 µg/kg
Rozmezí provozních teplot fritovacích olejů	110 - 195 °C
Doba fritování	2 - 7 minut
Použité fritovací oleje	10x řepkový olej 3x slunečnicový olej 1x dvousložkový řepkový a slunečnicový

Zpracovali:

Ing. Iva Schützová
Mgr. Eva Šotová
Ing. Milan Šles