



JID



MZDRX021C0VI

Č.j.

MZDR 21465/2026-2/OVZ

Datum, místo

(datum uvedeno v doložce e-
podpisu), Praha

VAROVÁNÍ PŘED KONZUMACÍ POTRAVIN

Paštika s názvem: ***** HOTEL Litovel ... srdce Luhačovic**

Na spodní straně etikety uvedeno:

Naše vepřová paštika s mandlemi, 130 g

Naše vepřová paštika se zeleným pepřem, 130 g

Upozornění se vztahuje na všechna data minimální trvanlivosti uvedených výrobků

Prodávající: Hotel LITOVEL, Dr. Veselého 329, 763 26 Luhačovice

Výrobce: Ing. Žaneta Matulová, Dr. Veselého 1008, 763 26 Luhačovice

Hlavní hygienička ČR varuje před konzumací potravin **paštiky s názvem: *** HOTEL Litovel ...srdce Luhačovic**, Naše vepřová paštika s mandlemi a Naše vepřová paštika se zeleným pepřem, hmotnost 130 g, varování se vztahuje na všechna data minimální trvanlivosti uvedených výrobků.

Výrobce potravin je Ing. Žaneta Matulová, Dr. Veselého 1008, 763 26 Luhačovice. V České republice jsou potraviny nabízeny hotelem – Hotel LITOVEL, Dr. Veselého 329, 763 26 Luhačovice.

Na základě podnětu spotřebitele na zdravotní potíže po konzumaci originálně balené potraviny, paštiky s názvem: ***** HOTEL Litovel ... srdce Luhačovic**, v součinnosti s místním pracovištěm Krajské veterinární správy a Krajskou hygienickou stanicí Zlínského kraje se sídlem ve Zlíně v souladu s § 16 odst. 1 písm. b) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, zahájena kontrola v hotelu - Hotel LITOVEL, Dr. Veselého 329, 763 26 Luhačovice. V rámci výkonu státního zdravotního dozoru byly v hotelu odebrány další vzorky předmětného výrobku, které byly následně předány k laboratornímu vyšetření.

Laboratorním vyšetřením byla v jednom ze vzorků molekulárně-genetickými metodami **prokázána** klostridia nesoucí geny pro produkci neurotoxinů (botulotoxin typu A). V některých jiných šaržích byla prokázána přítomnost bakterie Clostridium botulinum. Na základě předběžné opatrnosti je vyhlášení rozšířeno i o další šarže výrobků.

Botulotoxin je jedovatá látka, která je produkována bakterií Clostridium botulinum. Inkubační doba závisí na množství toxinu a pohybuje se v rozmezí asi 5 hodin až 5 dnů. Botulotoxin brání uvolňování acetylcholinu v místě nervosvalových plotének, čímž způsobuje ochrnutí. Botulotoxin je příčinou vzniku botulismu. Při otravě botulotoxinem dochází k dočasné bloádě přenosu nervového vzruchu na nervosvalové ploténce, což vede k ochrnutí kosterních svalů, které se postupně šíří od hlavy k nohám, a může mít až fatální průběh. Více o botulotoxinu zde: [botulotoxin | NZIP](#)

Informace o nebezpečných výrobcích byly prostřednictvím systému rychlého varování pro potraviny a krmiva (iRASFF) předány dalším členským státům EU.

Na základě tohoto zjištění výrobce v souladu s článkem 19 nařízení (ES) č. 178/2002 neprodleně zahájil veškerá opatření ke stažení výrobků z trhu.

Zákazníci mohou zakoupené balení vrátit nebo vyměnit nejlépe v místě, kde výrobek zakoupili. Prodejce vrátí peníze i bez předložení účtenky, a to i v případě načatého balení.

V Praze, 3. srpna 2026

MUDr. Barbora Macková, MHA
hlavní hygienička ČR s postavením vrchní ředitelky sekce
ochrany a podpory veřejného zdraví
vz.
Matyáš Fošum
ředitel odboru ochrany veřejného zdraví
a zástupce hlavní hygieničky ČR

