

Oblíbená potravina z Penny obsahovala něco odporného. Okamžitě vyhodit, jinak bude zle. Jak se to mohlo stát?

aazdravi.cz/oblíbená-potravina-z-penny-obsahovala-neco-odporného-okamzite-vyhodit-jinak-bude-zle-jak-se-to-mohlo-stat

Všechny příspěvky autora Anna Štěpánková

6. 6. 2023



Nedávná zjištění několika reportérů o tom, jak kvalitní potraviny v Česku vlastně konzumujeme, nepřinesla vůbec pozitivní závěry. Ukázalo se například, že zdánlivě stejné produkty chutnají v tuzemsku úplně jinak než v Německu. Přitom mají stejné složení, ale lidé se domnívají, že kvalita použitých surovin je úplně jiná, čímž se dá snadno obejít i nařízení o dvojí kvalitě potravin.

Opět nedodrželi kvalitu

Jak se zdá, s tímto jen tak něco nenaděláme. Snad jen to, že v Česku nebudeme nakupovat a vydáme se za nákupy do zahraničí, například do Polska nebo zmíněného Německa. Jednu věc ale vyžadovat můžeme a musíme. A to je základní bezpečnost potravin.

Jak ukazují kontroly v řetězcích, i na toto se stále hodně hřeší. Státní zemědělská a potravinářská inspekce neustále informuje o záchytech potravin, které byly zdravotně závadné. Naposledy se to odehrálo v případě tuňákové pomazánky z Penny Marketu.

Ta byla podrobena laboratornímu rozboru, v rámci kterého se zjistilo, že obsahuje pořádnou dávku histaminu, a sice 985 miligramů na jeden kilogram. Takové množství se dle SZPI nedá považovat za bezpečné pro konzumaci.

TUŇÁKOVÁ POMAZÁNKA Z PENNY MARKETU OBSAHOVALA NEBEZPEČNÉ MNOŽSTVÍ HISTAMINU



STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ
A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE

*Takto vypadá kontaminovaná pomazánka s tuňákem z Penny Marketu. /
Foto: Potraviny na pranýři*

Hlavně nejezte

Jak k něčemu takovému může dojít? Pátrání není zase tak složité. Histamin totiž v případě ryb vzniká coby důsledek kontaminace mikroby. Obvykle je to dáno tím, že jsou produkty z ryb nevhodně skladovány, případně je porušen chladicí řetězec.

Tuňákovou pomazánku, pokud už jste ji koupili, v žádném případě nekonzumujte a naopak vyhodte. Pokud byste se do ní pustili, mohli byste si přivodit hodně nepříjemné stavy. Efekt zvýšeného množství histaminu může být okamžitý.

Foto: Shutterstock