

Kontrola akrylamidu v potravinách

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 uhlohydráty (škroby). Akrylamid je zařazen mezi látky mutagenní a karcinogenní.

Tématu jsme se již před časem věnovali – odkazujeme - <http://spotřebitelzakvalitou.cz/bludy-a-famy/chipsy-konec-hranolku.php>.

Hygienická stanice hlavního města Prahy dále jen "HSHMP") v roce 2019 odebrala v 15 pražských provozovnách stravovacích služeb 15 vzorků smažených bramborových hranolků se zaměřením na zjištění množství látky akrylamid v těchto pokrmech.

Jen ve 2 případech došlo ke zjištění hodnoty akrylamidu vyšší než porovnávací hodnota 500 µg/kg. Výsledky laboratorních vyšetření po opatřeních, které provozovatelé po prvním šetření přijali, již ukázaly hodnotu akrylamidu nižší než porovnávací hodnota 500 µg/kg.

Zprávu HSHMP přikládáme. Obsahuje řadu další informací a odkazy na osvětové materiály k tématu.

(Únor 2020, LID)

Pražští hygienici monitorovali množství akrylamidu v hranolcích určených k přímé spotřebě

Vydáno: 3.1.2020; Autor: HSHMP

Hygienici se při kontrolách zaměřili také na sledování opatření, která snižují obsah akrylamidu v hotových pokrmech.

Hygienická stanice hlavního města Prahy dále jen ("HSHMP") v loňském roce odebrala v 15 pražských provozovnách stravovacích služeb 15 vzorků smažených bramborových hranolků se zaměřením na zjištění množství látky akrylamid v těchto pokrmech. HSHMP k dané kontrole přistoupila v návaznosti na příslušnou novou evropskou směrnicí - Nařízení Komise (EU) 2158/2017, 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, které potvrdilo, že akrylamid představuje kvůli neurotoxickým a potenciálně karcinogenním účinkům zdravotní riziko. Evropská komise v nařízení uvádí tzv. porovnávací hodnoty, které nesmí být překračovány. Z výsledků monitoringů obsahu akrylamidu v pokrmech v předchozích letech se v Praze jako nejrizikovější ukázaly smažené hranolky. Z těchto důvodů se HSHMP zaměřila na množství akrylamidu právě ve smažených hranolcích podávaných k přímé spotřebě v rámci provozoven stravovacích služeb.

Zároveň se zaměstnanci HSHMP při kontrolách zaměřili také na sledování následujících opatření, která snižují obsah akrylamidu v hotových pokrmech:

▶ skladování brambor	skladovací teplota nad 6°C
▶ zacházení s hranolkou z čerstvých brambor před procesem smažení	oprání a namočení ve vodě
▶ zda je dodržován návod k použití od dodavatele při použití mraženého polotovaru hranolků	-----
▶ smyslové vlastnosti fritovacího média	-----
▶ druh smažicího media	-----
▶ teplotu oleje při smažení (fritování)	-----
▶ použití vodítka optimální barvy usmažených hranolků	-----
▶ nastavení preventivních opatření v postupech založených na principu HACCP	-----

K výsledkům kontroly

Z celkem odebraných 15 vzorků došlo jen ve 2 případech ke zjištění hodnoty akrylamidu vyšší než porovnávací hodnota 500 µg/kg. Poprvé se jednalo o hodnotu 622 µg/kg (*tato hodnota se nachází v intervalu nejistoty měření ± 30%*). Podruhé šlo o hodnotu 1331 µg/kg.

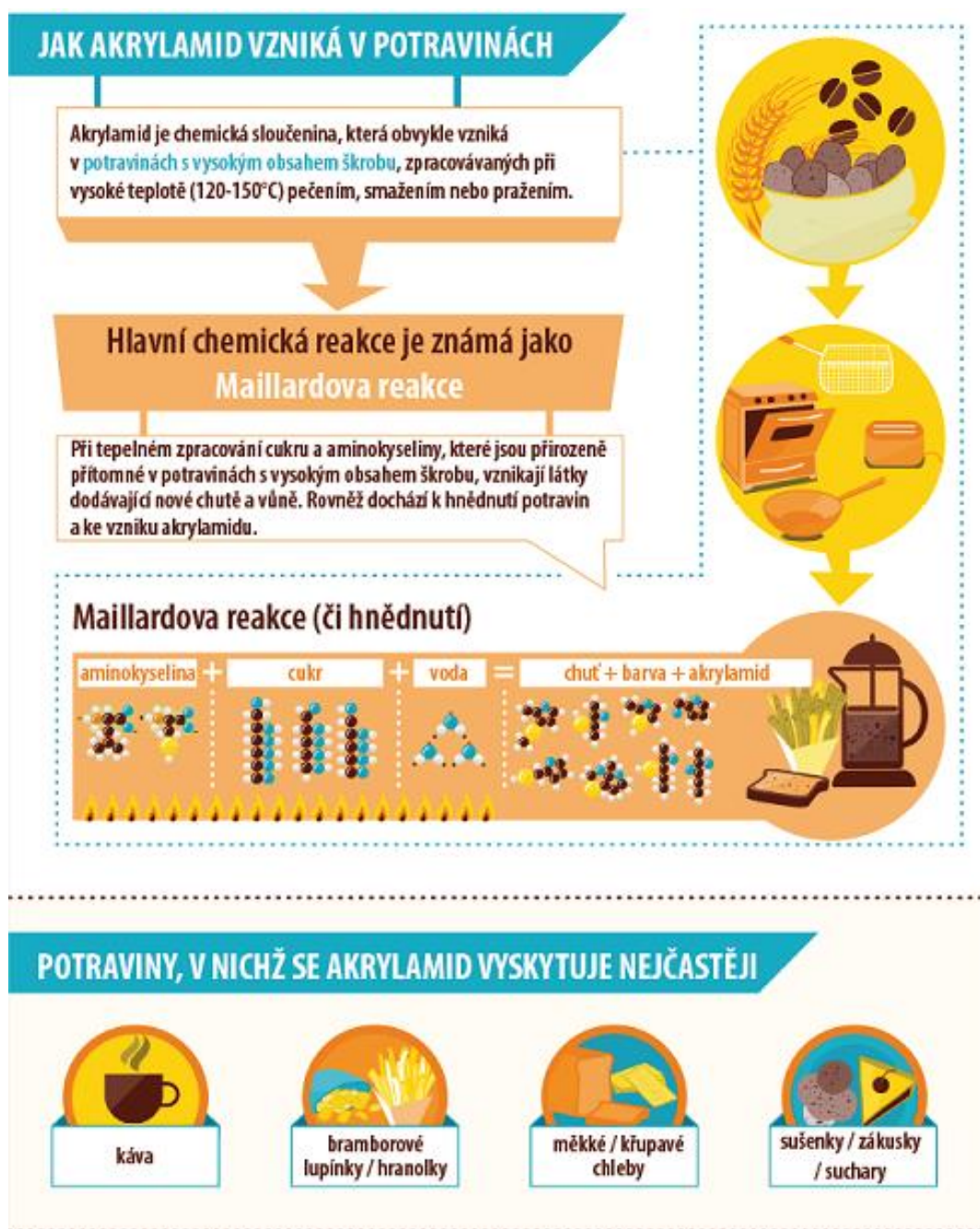
V obou případech byli provozovatelé vyzváni, aby stanovili opatření za účelem dosažení množství akrylamidu na co nejnižší rozumně dosažitelnou míru. Provozovatelé následně opatření skutečně předložili. V obou případech byla účinnost těchto opatření ověřena kontrolním odběrem vzorků hranolků. Výsledky laboratorních vyšetření již ukázaly hodnotu akrylamidu nižší než porovnávací hodnota 500 µg/kg.

Obecně k akrylamidu v potravinách a evropskému nařízení

Na základě výše citovaného evropského nařízení musí provozovatelé potravinářských podniků, kteří vyrábějí a uvádějí na trh bramborové hranolky, bramborové lupínky, chléb, cereálie, jemné pečivo, kávu, náhražky kávy, potraviny pro malé děti a obilné příkrmy pro kojence uplatnit zmírňující opatření za účelem snížení množství akrylamidu na co nejnižší rozumně dosažitelnou míru.

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 uhlohydráty (škroby). Při této tepelné úpravě dochází ke vzniku důležitých žádoucích sensoricky aktivních sloučenin, které dodávají produktům charakteristické zbarvení, chuť a vůni. Zároveň se však tvoří také některé sloučeniny s mutagenními a karcinogenními vlastnostmi. Akrylamid je zařazen mezi látky mutagenní a do seznamu karcinogenů 2. skupiny.

FOTO: schéma vzniku akrylamidu v potravinách



Zdroj: EFSA

OSVĚTOVÉ MATERIÁLY

▶ EFSA vysvětluje hodnocení rizik - Akrylamid v potravinách	osvětový leták Evropského úřadu pro bezpečnost potravin (EFSA)	871 kb
▶ EFSA - Akrylamid v potravinách - Co je to? Jak ho můžeme snížit	osvětový leták Evropského úřadu pro bezpečnost potravin (EFSA)	981 kb
▶ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2017/2158 ze dne 20. listopadu 2017, kterým se stanoví zmírňující opatření a porovnávací hodnoty pro snížení akrylamidu v potravinách	evropské nařízení	1,5 MB
▶ Přítomnost akrylamidu v potravinách se sníží díky odhlasování návrhu komise	tisková zpráva Evropské komise z 19.7.2017	59 kB
▶ Bramborové a zeleninové chipsy s rakovinotvornými látkami. Podívejte se, které to jsou!	pořad TV Seznam z 11.11. 2019	

V Praze 3. 1. 2020

MUDr. Zdeňka Shumová

ředitelka odboru hygieny výživy a předmětů běžného užívání

Sdružení českých spotřebitelů, z. ú., (SČS) si klade za cíl hájit oprávněné zájmy a práva spotřebitelů na vnitřním trhu EU a ČR, přičemž zdůrazňuje preventivní stránku ochrany zájmů spotřebitelů: „Jen poučený spotřebitel se dokáže účinně hájit.“ SČS působí v řadě oblastí – pokrývá odbornost ve vztahu ke kvalitě a bezpečnosti výrobků včetně potravin, technické normalizaci a standardizaci, kvalitě a bezpečnosti služeb včetně služeb finančního trhu aj.

SČS, Pod Altánem 99/103; 100 00 Praha 10; +420 261263574; scs@konzument.cz; www.konzument.cz

Kabinet pro standardizaci, o. p. s., (KaStan) je nezávislou obecně prospěšnou společností založenou Sdružením českých spotřebitelů. Cílem je zvyšování bezpečnosti a kvality výrobků a služeb vytvářením a podporou funkce nástrojů zajišťujících účinné zapojení spotřebitelů do standardizačních procesů (technická normalizace, certifikace a posuzování shody, akreditace, dozor nad trhem), včetně uplatňování technických předpisů a norem ve prospěch spotřebitelů a korektního trhu.

KaStan, Pod Altánem 99/103; 100 00 Praha 10; +420 261263574; info@top-normy.cz; www.top-normy.cz