



V Praze dne 26. srpna 2018

V pondělí 20. srpna 2018 byl zveřejněn 319. díl pořadu „A dost!“ Na serveru Stream.cz pod názvem Velké nezávislé testy chlebů. V rámci pořadu byl zveřejněn výsledek analýzy mykotoxinů ve vzorcích chlebů, mezi nimiž byl také chléb Malý kulatý kvasový pekařství Jan Mašek s.r.o., kde byla stanovena nadlimitní koncentrace ochratoxinu A 5 µg/kg (limit: 3 µg/kg). Vzorky byly odebrány a analyzovány Ústavem analýzy potravin a výživy VŠCHT a prezentovány prof. Ing. Janou Hajšlovou, CSc.

Jménem Ústavu sacharidů a cereálií VŠCHT uvádíme k této skutečnosti následující stanovisko.

Je evidentní a nezpochybnitelné, že ve vzorku limit ochratoxinu A překročen byl. Zároveň se jedná o případ, které se v mlýnsko-pekárenské praxi, bez ohledu na to, zda se jedná o průmyslovou nebo řemeslnou výrobu, byť velmi vzácně, přes veškerou snahu a péči občas vyskytnou. Nález je sice nadlimitní, ale natolik nízký, že (jak ostatně v pořadu uvádí i prof. Hajšlová) nepředstavuje žádné bezprostřední zdravotní riziko. Pokud k takovému nálezu dospějí kontrolní orgány, což se, jak jsme uvedli, byť skutečně velmi vzácně, stává, je výrobce na tuto skutečnost upozorněn, je mu uloženo provést nápravná opatření, což znamená provést přímou kontrolu surovin, vyžádat si protokoly o povinné kontrole obsahu mykotoxinů od dodavatele mouky, provést kontrolu ve skladech, na výrobních linkách a dopravních cestách a poté je proveden následný odběr a analýza kontrolním orgánem. Pokud je následná kontrola v pořádku, což v drtivé většině případů bývá, protože zdroj kontaminace se zpravidla objeví, celá věc tím končí.

Naprostá většina našich výrobců chleba a pečiva, stejně jako výrobců mouk, se velice pečlivě drží pravidel správné výrobní a hygienické praxe a kontrola a řízení jakosti v celém rozsahu odpovídá vysokým evropským standardům. Jan Mašek Pekařství není výjimkou, naopak, jedná se o pekárenský subjekt, který je vybaven velmi moderní technologií (např. moučné hospodářství bylo nově instalováno v loňském roce) a který se zaměřuje na výrobu chleba bez použití přídatných látek a dalších pomocných činidel. Je příkladem pekárny, která na vysoce vyspělém technologickém vybavení využívá přirozených procesů vedení kvasů a těst. Pečlivě si vybírá také dodavatele surovin.

Přes veškerou péči a snahu se, bohužel, v provozní praxi nebezpečí kontaminace nelze zcela stoprocentně vyhnout. Není v silách nejmodernějších mlýnů ani pekáren zcela exaktně identifikovat ani stanovit případný výskyt nízké kontaminace mykotoxiny ani ve všech partiích obilí, ani ve všech šaržích mouky. Pokud se dodržují veškeré standardy správné výrobní praxe, je prakticky nemožné, aby došlo k závažnějším případům kontaminace mykotoxiny (vysoké nadlimitní koncentrace), nebo aby nadlimitní kontaminace, byť i velmi nízká, byla *dlouhodobá*, a tím již mohla potenciálně zdravotní riziko představovat. Tomu v našich kontrolních systémech a v moderních mlýnských čistírnách vybavených optickými třídíči zabránit dokážeme. Předem eliminovat *ojedinělý* výskyt takto nízké, nadlimitní, kontaminace však v našich silách není. Systém kontroly, povinného pravidelného zasílání vzorků mouk ke kontrole do akreditovaných laboratoří ukazuje, že statisticky vzato je nadlimitní kontaminace českých mouk (potažmo chleba a pečiva) sledovanými mykotoxiny ojedinělá.



Jak bylo uvedeno, byť používáme nejvyspělejší systémy správné výrobní praxe a řada našich mlýnů i pekáren používá i vyšší standardy (BRC, IFS), těmto ojedinělým nálezům nejsme s to zabránit. Přestože tyto nálezy nepředstavují pro své nízké hodnoty i ojedinělý výskyt žádná reálná zdravotní rizika, jak systémy kontroly, tak techniku v mlýnských čistírnách neustále zdokonalujeme. I proto k takovým nálezům kontrolní orgány přistupují tak, jak bylo výše uvedeno, tj. zcela racionálně.

Je velmi nešťastné, že případ chleba pekařství Mašek po uvedení pořadu „A dost!“ nabral zcela neadekvátní vyznění, nevybíravé reakce na sociálních sítích a odrazil se i v objemech prodeje dotčené pekárny. Pořad „A dost!“ staví na senzaci a „šokujících odhaleních“, tím pádem i korektní informace, vyzní v tomto kontextu v řadách jeho četných sledovatelů nepatříčně.

Náš ústav se od pořadu „A dost!“ dlouhodobě distancuje, protože jej nepovažujeme za seriózní informační platformu. Pekařství Mašek jsme nabídli spolupráci při řešení věcné situace, která sama o sobě není závažná a žádá si pouze provedení standardních kroků, které byly uvedeny výše. Jsme přesvědčeni, že pekařství Jan Mašek s.r.o. (ať již s naší pomocí, nebo bez ní) problém vyřeší v řádu dnů a následné kontroly budou zcela v pořádku. Bohužel, a to je nám velmi líto, s odstranění skvrny na pověsti, kterou poctivému pekaři způsobil bulvární pořad, pomoci neumíme.

Ing. Marcela Sluková, Ph.D.
Vedoucí Ústavu sacharidů a cereálií VŠCHT

Ing. Pavel Skřivan, CSc.
Vedoucí skupiny cereální chemie a technologie

VYSOKÁ ŠKOLA
CHEMICKO-TECHNOLOGICKÁ V PRAZE
Ústav sacharidů a cereálií
Technická 5, 166 28 Praha 6
-1-