[redacted]

Od: [redacted]
Odesláno: čtvrtek 24. října 2024 11:39
Komu: podatelna@hygpraha.cz
Předmět: kontrola akrylamid - žádost o informace (106/1999 Sb.)

Dobrý den,

ráda bych se v souvislosti se zveřejněnou tiskovou zprávou ke kontrolám akrylamidu v potravinách zeptala, ve kterých provozovnách (restauracích) v Praze došlo k překročení přípustných limitů (u jakých potravin/pokrmů), kde byly limity splněny, a případné bližší informace k této kontrole, případně prosím o odkaz na podrobnější zprávu, kde bych se tyto konkrétní informace z kontroly dočetla.

Prosím o poskytnutí informací v souladu se zákonem o svobodném přístupu k informacím na tento můj email.

Děkuji a zdravím

[redacted]

HYGIENICKÁ STANICE HLAVNÍHO MĚSTA PRAHY

Váš dopis č. j.: e-mail
Ze dne: 24. 10. 2024
Naše č. j.: HSHMP 56265/2024
Sp. zn.: S – HSHMP 56265/2024 /2
Vyřizuje: Ing. Pavel Zikl
Tel.: 296 336 749
E-mail: pavel.zikl@hygpraha.cz
V Praze dne: 31.10. 2024

[redacted]

Sdělení k žádosti o informace ve smyslu zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, ve znění pozdějších předpisů

Dobrý den,

k Vaší žádosti o poskytnutí informací ve znění: „Ráda bych se v souvislosti se zveřejněnou tiskovou zprávou ke kontrolám akrylamidu v potravinách zeptala, ve kterých provozovnách (restauracích) v Praze došlo k překročení přípustných limitů (u jakých potravin/pokrmů), kde byly limity splněny, a případné bližší informace k této kontrole, případně prosím o odkaz na podrobnější zprávu, kde bych se tyto konkrétní informace z kontroly dočetla“ zasíláme následující sdělení.

Pro upřesnění uvádím, že porovnávací hodnoty pro akrylamid nemají charakter závazného legislativního limitu, viz. NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2017/2158 ze dne 20. listopadu 2017, kterým se stanoví zmírňující opatření a porovnávací hodnoty pro snížení přítomnosti akrylamidu v potravinách a DOPORUČENÍ KOMISE (EU) 2019/1888 ze dne 7. listopadu 2019 o monitorování přítomnosti akrylamidu v některých potravinách. Rovněž musím konstatovat, že zasílané údaje se vztahují pouze k odebraným vzorkům v uvedených datech a situace po přijetí opatření může být již odlišná.

1. ***Restaurace Palanda, Zlatnická 1122/11, 110 00 Praha 1***
   Vzorek: Hranolky z čerstvých brambor/vlastní výroba
   Datum kontroly: 16. 4. 2024
   Analyzovaná hodnota: **1040 µg/kg,** porovnávací hodnota 500 µg/kg
   Opatření: kontrolované osobě byly předány informace o opatřeních ke snižování množství akrylamidu a bylo doporučeno změnit odrůdu používaných brambor.

2. ***Restaurace Mc Donald´s, Revoluční 725/11, 110 00 Praha 1***
   Vzorek: Hranolky/polotovar
   Datum kontroly: 23. 4. 2024
   Analyzovaná hodnota: 419 µg/kg, porovnávací hodnota 500 µg/kg

3. ***Kavárna Tržiště, Pikrtova 1737/1a, 140 00 Praha 4***
   Vzorek: Chléb pšenično – žitný/vlastní výroba
   Datum kontroly: 24. 4. 2024
   Analyzovaná hodnota: <50 µg/kg, porovnávací hodnota: 50 µg/kg

4. ***Stánek Faency Fries Manifesto Market Smíchov č. G17, Ostrovského 34 150 00 Praha 5***

Vzorek: Hranolky z čerstvých brambor/vlastní výroba
Datum kontroly: 24. 4. 2024
Analyzovaná hodnota: **1410 µg/kg**, porovnávací hodnota: 500 µg/kg
Opatření: kontrolované osobě byly předány informace o opatřeních ke snižování množství akrylamidu. Dále byla vyzvána, aby předložila písemnou zprávu návrhu opatření ke snížení množství akrylamidu ve smažených výrobcích z brambor / hranolcích.

5. ***Akademický club VŠE, náměstí Winstona Churchilla, 1938/4, 130 00 Praha 3***
Vzorek: Hranolky/polotovar
Datum kontroly: 14. 5. 2024
Analyzovaná hodnota: 302 µg/kg, porovnávací hodnota 500 µg/kg

6. ***Restaurace Bernard Pub U Bílého Lva, Bělohorská 241/79, 169 00 Praha 6***
Vzorek: Domácí bramboráček/vlastní výroba
Datum kontroly: 14. 5. 2024
Analyzovaná hodnota: 498 µg/kg, porovnávací hodnota: 750 µg/kg

7. ***Restaurace Klášterní šenk, Markétská 1/28, 169 00 Praha 6***
Vzorek: Bramborové lupínky/polotovar
Datum kontroly: 14. 5. 2024
Analyzovaná hodnota: **1128 µg/kg**, porovnávací hodnota: 750 µg/kg
Opatření: kontrolované osobě byly předány informace o opatřeních ke snižování množství akrylamidu. Bude snížena teplota a bude zkrácen čas při smažení.

8. ***Restaurace bar U Kašpara, Bělehradská 139/24, 120 00 Praha 2***
Vzorek: Hranolky/polotovar
Datum kontroly: 14. 5. 2024
Analyzovaná hodnota: 190 µg/kg, porovnávací hodnota 500 µg/kg

9. ***Restaurace U Pecků, Bassova 621/6, 190 00 Praha 9***
Vzorek: Domácí bramborák/vlastní výroba
Datum kontroly: 23. 5. 2024
Analyzovaná hodnota: **956 µg/kg**, porovnávací hodnota: 750 µg/kg
Opatření: kontrolované osobě byly předány informace o opatřeních ke snižování množství akrylamidu. Byl zkrácen interval výměny fritovacího oleje, namísto slunečnicového oleje došlo k výměně za řepkový olej, u bramboráku bude hlídáno zbarvení, aby nedocházelo k tmavému zbarvení a došlo k výběru vhodnější odrůdy brambor.

10. ***Restaurace s pekárnou Eska, Pernerova 673/49, 186 00 Praha 8***
Vzorek: Pšenično žitný chléb/vlastní výroba
Datum kontroly: 23. 5. 2024

Analyzovaná hodnota: <50 µg/kg, porovnávací hodnota: 50 µg/kg

11. Restaurace Brambory, Na Pankráci 1724/129, 140 00 Praha 4

Vzorek: Hranolky/vlastní výroba

Datum kontroly: 29. 5. 2024

Analyzovaná hodnota: **862 µg/kg**, porovnávací hodnota 500 µg/kg

Opatření: Kontrolované osobě byly předány informace o opatřeních ke snižování množství akrylamidu. Dojde ke změně odrůdy brambor na výrobu hranolků na odrůdy Longinus a Diego. Brambory na hranolky se budou delší dobu namáčet ve vodě, aby se zredukovalo množství cukrů v bramboře.

12. Rest. Pivnice Káčko, NC Eden (B20c), Vršovická 1527/68b, 100 00 Praha 10

Vzorek: Bramborové lupínky/vlastní výroba

Datum kontroly: 29. 5. 2024

Analyzovaná hodnota: **2733 µg/kg**, porovnávací hodnota: 750 µg/kg

Opatření: kontrolované osobě byly předány informace o opatřeních ke snižování množství akrylamidu. Bude prováděna důsledná kontrola teploty smažení tak, aby nepřekročila 140-150 °C a častější výměna fritovacího tuku.

S pozdravem

Ing. Pavel Zikl

ředitel odboru hygieny výživy a PBU

„podepsáno kvalifikovaným elektronickým podpisem“