

## ÚVOD

Maso představuje významnou složku potravy většiny obyvatelstva. V České republice čin průměrn spotřeba masa více než 80 kg na osobu za rok. Drůbeží maso je hned po vepřovm, druhm nejvíce konzumovanm druhem masa. Drůbeží maso je nchln na bakteriální kontaminaci, která může způsobil i vžn zdravotn problémy konzumentů. Vzhledem k tomu, že bakterie jsou schopny, na rozdíl od virových agens, se v potravinách pomnořovat, bakteriální kontaminace tak může představovat vznamn riziko pro zdrav spotřebitelů kontaminovaných potravin a je potřeba rychl řešení. Nejčastěji se jedná o bakterie z rodu salmonel a *Listeria monocytogenes*.

## RASFF

Rapid Alert System for Food and Feed je systém rychlého varování pro potraviny a krmiva. Jedná se o databázi a nástroj pro monitorování a oznamování a sdlen přímých a nepřímých rizik v souvislosti s bezpečností potravin a krmiv, kter byl zřízen Evropskou komisí. Systém RASFF vychází z nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, kter stanovuje obecn zásady a pořadavky potravinového práva (Dada et al., 2021).

V závislosti na zvařnosti zjiřtnch skutečností existují 4 typy oznmen RASFF:

**Varování** – potravina/krmivo na trhu představuje vznamn zdravotn riziko. Je nutn rychl reakce a je potřeba informovat vřechny členy systému RASFF.

**Informace** – potravina/krmivo představuje vžn zdravotn riziko pro spotřebitele, ale není nutn rychl reakce.

**Odmtnut na hranicích** – vztahuje se na zásilky potravin či krmiv, které byly z důvodu identifikace zdravotního rizika odmítnuty na vnějších hranicích EU či Evropského hospodářského prostoru (EHP).

**Novinky** jsou veřker informace, kter se tkj bezpečností potravin a krmiv. Nejsou oznamovány prostřednictvím předchozích oznmen, ale jsou dležit pro kontrolní orgány (Fiřnar, 2021).

## RASFF V ČR

Funkci systému rychlého varování (RASFF) v České republice upravuje Nařízení vlády č.98/2005 Sb., pro systém rychlého varování v souvislosti se vznikem rizika ohrořen lidského zdrav, plynoucím z potravin či krmiv.

Národním kontaktním mstem systému RASFF v České republice je podle zákona č.110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, Státní zemdlsk a potravinřsk inspekce (SZPI). Nrodn kontaktn msto představuje hlavn uzel pro shromařdovn informací od veřkerch orgánů, kter dozorují nad potravinami a krmivy v ČR. Zjistí-li dozorov orgán výskyt nebezpečn komodity na trhu, odeřle toto zjiřtn Evropsk komisí. Nrodn kontaktn místo rovněž uveřejňuje oznmen, kter byla v rámci RASFF přjata či odeslána (MZCR, 2016).

Tabulka 1: Oznmen v systému RASFF za rok 2023

Datum	Země původu	Země hlášení	Potravina/ produkt	Nebezpečí	Kategorie
11. 8.	Polsko	Chorvatsko	Kuřecí paličky	<i>S. Enteritidis</i>	varování
27. 7.	Polsko	Nizozem	Kuřec řzek	<i>S. Typhimurium</i>	varovn
26. 7.	Polsko	Belgie	Kuřec maso	<i>S. Enteritidis</i>	varovn
21. 6.	Polsko	Polsko	Kuřec kebab	<i>Salmonella</i> spp.	varovn
1. 6.	Nizozem	Itlie	Mrařen kuřec mlet maso	<i>S. Paratyphi B</i>	varovn
22. 5.	Ukrajina	ČR	Mrařen drůbeží maso	<i>S. Enteritidis</i>	varovn
28. 4.	Litva	Litva	Mrařen kuřec stehenn maso	<i>S. Enteritidis</i>	varovn
5. 4.	řpanělsko	Belgie	Kuřec maso	<i>S. Enteritidis</i>	varovn
2. 2.	Polsko	Litva	Mrařen kuřec křdla	<i>Salmonella</i> spp., <i>L. monocytogenes</i>	varovn

Obrzek 1: logo systmu RASFF



Salmonela patř mezi jeden z nejvznamnjšch patogenů, kter jsou přenřeny potravinami. *Salmonella* spp. m kařdoročn na svdom vce než 90 milonů přpadů lidsk gastroenteritidy. Způsobil onemocnění salmonelozu, kter je nejčastěji spojena s konzumací kontaminovan drůbeže a drůbeřch produktů. Většina hlřench onemocnění je vyvolána sérotypem *S. Enteritidis* (SZ, 2021). Z hygienického hlediska je hrozbou také *Listeria monocytogenes*, zejména její schopnost mnořit se za chladírenských teplot (SVS, 2020).

## ZÁVĚR

Globalizace trhu s potravinami s sebou nese jak pozitiv, tak negativ. Narůstjc tlak spotřebitelů na trh s potravinami si vybírá svou dař. S propojenm výrobců potravin na mezinrodn urovni a překračování hranic s dodávkami potravin narůstá význam systému rychlého varování RASFF, s jehoř pomocí bylo zajiřtno a odvráceno jř nespočet rizik, plynoucích z konzumace nebezpečných potravin a tedy i zachování zdrav spotřebitelů. Nicméně vymcen salmonel v chovech je nepravdpodobn a je tedy dležit dodrřovat zásady sprvn hygienick a vrobn praxe a snřit tak riziko vzniku komplikací, spojených s patogenmi mikroorganismy, jak ze strany spotřebitelů, tak i ze strany chovatelů, výrobců a distributorů potravin, na přjatelnou uroveň.

### LITERATURA:

K dispozici u autora.

### KONTAKTN ADRESA:

Mgr. Kateřina Křištořov, VETUNI Brno, Fakulta veterinární hygieny a ekologie, Ustav hygieny a technologie potravin rostlinného původu, Palackého tř.1946/1, 612 42 Brno, e-mail: h21281@vf.u.cz