

# Jak poznáme kvalitu?

## O lahůdkách pro spotřebitele

MOTTO:

Kvalita za spotřebitelem,  
spotřebitel za kvalitou

\*\*\*\*\*

PUBLIKACE ČESKÉ TECHNOLOGICKÉ  
PLATFORMY PRO POTRAVINY

\*\*\*\*\*



Miroslav Čeřovský

## OBSAH

Úvod	1
Historie lahůdek	1
Přehled sortimentu lahůdkářských výrobků	2
Lahůdky oblíbené i obávané	3
Trvanlivost a čerstvost – protichůdné pojmy?	7
Z odpovědí na dotazy spotřebitelů	9
Závěr	11



Publikace byla vydána za finanční podpory Ministerstva zemědělství ČR v rámci priority pracovní skupiny Potraviny a spotřebitel ustavené pod Českou technologickou platformou pro potraviny (ČTPP), jejímiž členy jsou Sdružení českých spotřebitelů, o.s., Sdružení pro bezpečnost potravin a ochranu spotřebitele, sdružení Spotřebitel.cz, Sdružení Biotrin, Český svaz zpracovatelů masa, Svaz výrobců nealkoholických nápojů a Ústav zemědělské ekonomiky a informací. Tisk publikace podpořila společnost BONECO, a.s.

ISBN 978-80-87719-01-5

## Jak poznáme kvalitu? O LAHŮDKÁCH PRO SPOTŘEBITELE

Dr. Ing. Miroslav Čeřovský

### ÚVOD

Lahůdky nebo přesněji lahůdkářské výrobky jsou samostatnou skupinou potravin určených k přímé spotřebě bez dalších úprav. V užším smyslu za lahůdky považujeme výrobky studené a teplé kuchyně delikatesního charakteru, výjimečné chuti a vzhledu, podávané zpravidla v malých porcích jako studené občerstvení, tedy nikoliv hlavní chod. Běžně však mezi lahůdky řadíme výrobky složené z více druhů zpravidla slaných potravin, distribuované ve zchlazeném stavu s omezenou dobou použitelnosti a určené k přímé spotřebě zastudena.

Již dávno přestaly být lahůdkářské výrobky výjimečné a mimořádně drahé. Aspoň občas si je téměř všichni dopřejeme. Jejich sortiment je mimořádně rozmanitý, navíc rozšířený velkým počtem regionálních výrobců, kteří mohou do receptur promítnout i místní speciality a chuťové zvyklosti.

Ale nejen pestrost a šíře nabídky komplikuje spotřebiteli správný výběr. Lahůdkářské výrobky mohou snadněji podléhat zkáze než řada jiných potravin a vyžadují proto zvláštní péči po celou cestu od výrobce až ke stolu spotřebitele. Proto na tomto místě vě-

nujeme pozornost jak přehledu sortimentu, tak i nejdůležitějším zásadám bezpečného výběru lahůdek.

### HISTORIE LAHŮDEK

Od výjimečnosti k běžné dostupnosti, od nejvyšší kvality ke standardu.

Historie vzniku a vývoje lahůdek souvisí s dávnou historií stravování na dvorech panovníků, šlechtických rodů a dalších majetných vrstev společnosti. Dostupnost lahůdek byla prestižní otázkou – lahůdky spolu s vínem, šperky, drahými oděvy a dalšími luxusními předměty dodávaly lesku vyšším vrstvám společnosti. Jejich příprava byla svěřována nejlepšímu kuchařům, kteří dovedli zpracovat zpravidla vzácné suroviny, v místě přípravy a spotřeby často obtížně dostupné, a vytvořit z nich pokrmy lahodící chuťovým buňkám i zraku strávníků. S vývojem společenských poměrů se vyvíjely i lahůdky, které sestoupily ze slavnostních tabulí na měšťanské stoly a ještě později se staly aspoň občas součástí jídelníčku širokých vrstev.

S tím úzce souvisí i okruh a kvalita surovin používaných pro přípravu lahůdek. Tento vývoj můžeme pozorovat při porovnání receptur lahůdek připravovaných před sto lety se složením současných výrobků. Dnes se v lahůdkářských výrobcích nesetkáme s majonézou připravovanou z olivového oleje, zpravidla v nich nenajdeme kapary, sardelky ani

uzený jazyk. „Zlidovění“ lahůdek se u nás odehrálo poměrně rychle – začalo již v první polovině minulého století a bylo uspišeno v padesátých letech, kdy se příprava lahůdek stala výrobou, zpočátku manuální, později mechanizovanou. Svědkem dalších změn jsme byli téměř všichni v souvislosti s rozvojem tržní sítě obchodních řetězců, které vyžadovaly od dodavatelů prodloužení trvanlivosti celé řady potravin včetně lahůdek. Současně přenášely poptávku po laciných potravinách, často bez ohledu na kvalitu, na výrobce. Až v několika posledních letech se ozývá hlas veřejného mínění požadující potraviny čerstvé a kvalitní, nikoliv ty nejlevnější.

## PŘEHLED SORTIMENTU LAHŮDKÁŘSKÝCH VÝROBKŮ

Rozsáhlý sortiment lahůdkářských výrobků se člení na základě tradice, surovin, způsobu výroby a konzistence výrobků do několika základních skupin:

- **saláty**
  - s obsahem surovin živočišného původu – masa, uzenin, ryb nebo sýrů;
  - s převládajícím obsahem surovin rostlinného původu – zeleniny, ovoce, luštěnin, obilnin, rýže, těstovin nebo texturovaných rostlinných bílkovin;
  - obsahující fermentované suroviny – sýry, jogurty, tvaroh, kvašenou zeleninu nebo fermentované

salámy, v nichž se může uplatnit příznivý vliv živé kulturní mikroflóry;

- majonézové, které patří mezi nejrozšířenější a také nejoblíbenější;
- bez majonézy, s olejovými dresinky nebo s dresinky na bázi jogurtu, tvarohu, zakysaného mléka apod.
- **pomazánky, krémy a pěny**
  - tvarohové a sýrové;
  - s majonézovým základem;
  - s kombinovaným základem tvořeným majonézou, tvarohem, jogurtem, rostlinným tukem anebo s tavenými sýry;
  - s obsahem masa, uzenin nebo paštik.
- **nakládané (marinované) uzeniny** (např. „utopenci“)
- **nakládané (marinované) sýry**
- **výrobky z marinovaných, solených a uzených ryb, z rekonstituovaného rybího masa (surimi) a z masa vodních živočichů** (korýšů, mlžů apod.)
  - studené marinády s obsahem podílu rybího masa pod 60 % – zavináče, ruské sardinky, matjesy v oleji apod.;
  - teplé marinády (např. závitky v rosolu, pečenáče) s obsahem podílu rybího masa pod 60 %;
  - saláty z ryb;
  - pomazánky, pěny a ochucené majonézy s obsahem rybího masa.
- **kusové zboží**
  - obložené chlebičky;
  - plněné pečivo (bagety, sendviče);

- aspiky (šunkové závitky v aspiku, vejce v aspiku apod.);
- obložená vejce a jiné kombinované výrobky;
- studené mísy vyrobené na zakázku;
- vaječné a masozeleninové huspeniny, mozaiky, rosoly.

Někteří výrobci lahůdek vyrábějí i výrobky typické pro jiné obory, například pečenou sekanou, studená pečená masa, važené masné výrobky, ochucené hořčice, kečupy nebo majonézy, které se však běžně mezi lahůdkářské výrobky nezařazují. Také výrobky z ryb s obsahem masa nad 60 % se již z hlediska předpisů nepovažují za lahůdkářské výrobky.

Sortiment lahůdkářských výrobků je velmi pestrý a často obměňovaný, takže pro spotřebitele není jednoduché se v něm orientovat. Názvy výrobků sice vycházejí z určité tradice, například z dnes již neplatných, a tedy nezavazujících receptur; v současné době výrobci mohou své receptury upravovat nebo zcela měnit. Můžeme se tak setkat s různými názvy pro velmi podobné výrobky, které se liší někdy jen způsobem krájení surovin nebo poměrně malou změnou receptury, nebo naopak pod stejným názvem můžeme objevit výrobky velmi rozdílné. Naštěstí platí povinnost, že výrobce i prodejce je povinen informovat spotřebitele o složení výrobku na jeho obalu (etiketě). Při prodeji vážených nebo nebalených kusových výrobků můžeme po-

žadat o informaci prodáváče. Složení, tedy zastoupení jednotlivých surovin a přísad, je seřazeno sestupně podle velikosti jejich podílu ve výrobku. U přísad charakteristických pro daný výrobek je uvedeno i jejich procentuální zastoupení, tedy např. podíl šunky v šunkovém chlebičku nebo podíl vaječného salátu. **To je základní princip a postup pro orientaci spotřebitele, který jde za kvalitou své lahůdky.**



## LAHŮDKY OBLÍBENÉ I OBÁVANÉ

Přes stálou oblibu mají lahůdky i odpůrce. Ti poukazují na vysoký obsah tuku a cholesterolu, na vysoký počet „éček“ a na nebezpečí otrav způsobených salmonelemi nebo listériemi. Pokusme se nyní tyto námitky probrat podrobněji.

Lahůdky jistě nepovažujeme za potraviny určené dietnímu stravování. Když však vezmeme v úvahu složení většiny

lahůdkářských výrobků, můžeme se přesvědčit, že většina z nich obsahuje pestrou směs surovin rostlinného a živočišného původu. Obsahují často plnohodnotné bílkoviny masa, ryb, vajec nebo sýrů, jsou v nich zastoupeny živočišné tuky i rostlinné oleje, neobsahují mnoho jednoduchých cukrů, zato velmi často zeleninu a vlákninu rostlinného původu, takže mohou přispívat k pestrosti výživy. Lahůdkářské výrobky jako saláty a pomazánky mohou být využity také jako chuťově výrazný doplněk syrové zeleniny. S jejich využitím si tak můžeme její konzumaci zpříjemnit.

Častou složkou lahůdek je majonéza. Majonéza je emulze vytvořená z rostlinného oleje a vodné fáze obsahující další složky (ocet, cukr, sůl apod.), kde jako emulgátor působí vaječný žloutek. V průmyslově vyráběných majonézách byl obsah vaječné složky v posledních dvaceti letech výrazně snížen, a tím též rapidně poklesl obsah cholesterolu. Obsah žloutku v majonéze je nyní často ještě nižší než 10 – 12 %, a sama majonéza nebývá většinovou složkou lahůdkářského výrobku. Proto můžeme považovat význam cholesterolu z majonéz za přeceňovaný.

Navíc tlak na cenu vyvolal u výrobců lahůdek reakci, která může mít pro nás i příznivé důsledky – používají se převážně majonézy, v nichž je část oleje nahrazena vodou a malým množstvím tzv. hydrokoloidů – vlákniny zpravidla rostlinného původu, která pomáhá

tuto vodu udržet ve vázaném stavu. Touto změnou se může dosáhnout snížení energetické hodnoty, tj. „odlehčení“ majonézového salátu při zachování jeho konzistence a chuťového vjemu.

Vysoké početní zastoupení přídatných látek („éček“) je další častou námitkou zarputilých odpůrců lahůdkářských výrobků. Zde bychom si měli nejdříve připomenout, že pro většinu potravin je použití přídatných látek technologickou nutností a že bez nich je nelze vyrobit v požadované kvalitě. Pokud má přídatná látka přidělen „E-kód“, znamená to, že tato sloučenina byla z hlediska toxikologických účinků testována a byla shledána v používaných koncentracích a pro tu kterou potravinu jako bezpečná pro konzumenta.

Funkce přídatných látek nejčastěji používaných v lahůdkářských výrobcích jsou uvedeny v následujícím přehledu.

**Konzervanty** prodlužují údržnost potravin a chrání je proti zkáze způsobené činností mikroorganismů. Vedle lahůdek s prodlouženou údržností jsou používány k ošetření zeleniny – cibule, křenu apod. Dusitan se přidává do masných výrobků (anglická slanina, šunka, měkké salámy) jako ochrana před otravou botulotoxinem a současně napomáhá jejich červenému vybarvení. V hořčicích se používá benzoan sodný, sorban draselný či octan sodný v majonézách, atd. Také **antioxidanty**

prodlužují údržnost potravin a chrání je proti zkáze způsobené oxidací, jejichž projevy jsou např. žluknutí tuků a barevné změny potravin. Častěji se s nimi setkáme v majonézách, v tukových pomazánkách (tokoferol) a v masných výrobcích (kyselina askorbová, její soli).

**Regulátory kyselosti** mění nebo udržují kyselost nebo zásaditost potravin. Současně mohou ovlivňovat i další vlastnosti potravin, jako je jejich konzistence nebo odolnost vůči mikroorganismům. Můžeme se s nimi setkat v masných výrobcích, v salátech a pomazánkách.

**Kyseliny** zvyšují kyselost potravin nebo jí udělují kyselou chuť. Nepřímo se mohou podílet i na prodloužení údržnosti potravin a jako prevence otrav způsobených listériemi. Jako regulátory kyselosti se používají např. kyselina mléčná, jablečná či citrónová (do majonéz).

**Sladidla** udělují potravinám sladkou chuť a nahrazují přírodní sladidla a med. Poměrně často se používají k úpravě chuti např. marinovaných ryb a uzenin.

**Barviva** udělují potravině barvu, kterou by bez jejich použití neměla, nebo obnovují barvu, která byla během technologického procesu poškozena nebo zeslabena. V lahůdkách se s nimi setkáváme spíše ojediněle, a to např. u masných výrobků (košenila, kyseli-

na karmínová), tuků a některých sýrů (kurkumin, karoten), hořčice (tartrazin, žluť SY) a rybích výrobků na způsob lososa.

**Emulgátory** vytvářejí nebo udržují stejnorodou směs dvou nebo více nemísitelných kapalných fází v potravine. Můžeme se s nimi setkat v tukových pomazánkách, v masných výrobcích i v pečivu. Příkladem jsou mono- a diglyceridy mastných kyselin. Látky zlepšující mouku jsou látky jiné než emulgátory, které se přidávají k mouce nebo do těsta za účelem zlepšení kvality. Používají se při výrobě pečiva k plnění a obkládání, jako jsou např. bagety.

**Zahušťovadla** zvyšují viskozitu potravin. Používají se např. k zahuštění některých dresinků.

**Modifikované škroby** se získávají chemickým zpracováním rostlinných škrobů. Používají se v majonézách nebo např. k zahuštění výrobků z rajčat.

**Stabilizátory** umožňují udržovat fyzikálně-chemické vlastnosti potravin. Patří sem i látky, které stabilizují, udržují nebo posilují existující zbarvení potravin a látky, které umožňují spojení jednotlivých složek potravin do konečné potraviny. Jsou téměř pravidelnou součástí majonéz a salátů (acetylovaný škrobový difosforečnan, acetylovaný škrobový adipát). Sekvestranty vytvářejí chemické komplexy s ionty kovů a mohou tak zvýšit stabili-



tu potravin. Častěji se vyskytují v masných výrobcích.

**Protispékavé látky** snižují tendenci jednotlivých částic potravin ulpívat vzájemně na sobě. Mohou být obsaženy v cukru, soli nebo v dalších snadno vlhnocících přísadách do mnoha lahůdkářských výrobků.

**Tavicí soli** se používají při výrobě tavených sýrů, aby se zamezilo oddělování tuku. Vyskytují se tedy v lahůdkách obsahujících tavené sýry.



**Zvlhčující látky** chrání potraviny před vysycháním. Patří sem i látky, které podporují rozpouštění práškových potravin ve vodném prostředí. Můžeme se s nimi setkat v některých masných výrobcích.

**Želírující látky** udělují potravině texturu tím, že vytvářejí gel. Používají se např. v některých pomazánkách jako prostředek proti uvolňování tekuté složky.

**Látky zvýrazňující chuť** a vůni podporují intenzitu vnímání již existující chuti nebo vůně potravin. Mohou se vyskytnout v majonézách, v majonézových omáčkách nebo v některých uzeninách. Nejznámější je asi glutamát sodný.

Jedna přídatná látka může v potravině zastávat více technologických funkcí a je na výrobci, do které funkční skupiny na seznamu přísad příslušnou přídatnou látku zařadí. Např. oxid siřičitý může působit v potravině jako konzervační prostředek nebo jako antioxidant, a lze jej proto uvádět na seznamu přísad jako „konzervant E 220“ nebo „antioxidant E 220“.

Pokud jde o šíři spektra přídatných látek nacházejících se v lahůdkách, je jejich počet dán skutečností, že se jedná o složené výrobky často vyráběné z již zpracovaných potravin, které samy obsahují přídatné látky.

Poslední skupina námitek proti lahůdkám souvisí s obavami z otrav způsobených mikroorganismy. Lahůdky jako složené potraviny obsahují spoustu živin. Jsou živným prostředím i pro mikroorganismy a mohou snadno podléhat zkáze. Za vhodných podmínek umožňují rozmnožení i pů-

vodcům onemocnění z potravin. Mezi nejobávanější z nich patří salmonely a listérie.

Nebezpečí otrav způsobených salmonelami souviselo v minulosti zejména s použitím syrových vajec pro přípravu majonézy. Tento zdroj salmonel je již dlouhou dobu prakticky vyloučen, protože majonézy se vyrábějí z pasteurizovaných vajec, v nichž jsou salmonely zničeny zahřátím. Velmi podstatně se zlepšily také hygienické podmínky ve výrobě lahůdek a příznivě se v tomto ohledu projevuje i balení lahůdkářských výrobků, které tak nejsou kontaminovány při manipulaci s výrobkem. Základním článkem obrany proti salmonelám je udržování dostatečně nízké teploty lahůdkářských výrobků po celou dobu od jejich výroby až do spotřeby. Při snižování teploty se zpomaluje rozmnožování mikroorganismů a při teplotách těsně nad bodem mrazu se většina z nich již nemnoží. Na zachování nízké teploty je třeba dbát i po nákupu a při uchování v domácnosti před jejich konzumací. Znamé jsou případy onemocnění z potravin např. při svatbách, kdy byly lahůdkářské výrobky ponechány téměř celý den v teple a konzumovány.

Ochrana potravin nízkou teplotou je bohužel méně účinná u původce vážného onemocnění zejména oslabených osob a těhotných žen, kterým je *Listeria monocytogenes*. Tato bakterie se rozmnožuje pomalu i při teplotách v těsné blízkosti bodu mrazu a je

schopná přežívat ve formě povlaků na povrchu zařízení nebo pomůček běžné postupy čištění a dezinfekce. Prevence jejího výskytu v potravinách vyžaduje použití speciálních postupů a stálou kontrolu. V dostatečně kyselých potravinách, jako jsou mezi lahůdkami např. rybí, vlašský nebo bramborový salát, „utopenci“ nebo zavináče, se listérie nerozmnožují, takže jsou tyto výrobky v tomto ohledu bezpečné. Méně kyselé výrobky, zejména saláty s plísňovými a pod mazem zrajícími sýry a nekyselé tvarohové a tukové pomazánky a pěny je vhodné spotřebovat nejlépe v den nákupu, a pokud je nutné je uchovávat déle, tak při co nejnížší teplotě.

## TRVANLIVOST A ČERSTVOST – PROTICHŮDNÉ POJMY?

Tradičně se lahůdky připravovaly bezprostředně před spotřebou, i když mohly vedle čerstvých surovin obsahovat trvanlivé potraviny, jako jsou některé sýry, masné výrobky nebo různými metodami konzervovaná zelenina, např. sušená rajčata, fermentované olivy nebo sterilované, nakládané či kvašené okurky.

Při přechodu na průmyslovou výrobu se doba mezi přípravou a spotřebou prodloužila na 48 až 72 hodin za podmínky úchovy výrobků v chladu. Tento stav se udržel velmi dlouho, prakticky až do doby rozvoje distribučních sítí. Pro zlepšení hygienických podmínek a pro usnadnění manipulace s lahůd-

kářskými výrobky kašovitě konzistence bylo zavedeno jejich balení do plastových misek s krycí fólií nebo s víčky a současně byl prolomen do té doby platící zákaz tyto výrobky chemicky konzervovat. Postupně tak byly vyvinuty výrobky s dobou použitelnosti prodlouženou na 7, 14 nebo až 28 dnů.

Zmíněná doba použitelnosti potravin se odvozuje od jejich údržnosti, tj. doby, po kterou jsou zdravotně nezávadné a současně smyslově vyhovující. Údržnost konkrétní potraviny je ovlivněna jejím složením a tím i odolností ke změnám, které vznikají působením mikroorganismů, přítomností kyslíku v jejím bezprostředním okolí nebo v obalu, teplotou a případně také vlhkostí okolního prostředí. Růst mikrobů a jejich další projevy, které nejvíce ovlivňují zdravotní nezávadnost a údržnost výrobků, je možné za určitých okolností zpomalit přidávkou konzervačních látek. Smyslem chemické konzervace ale není snížit počáteční množství mikrobů v potravine (to chemická konzervace nedokáže), ale zabránit rozmnožování těch, které jsou už v ní obsaženy. Nejčastěji používané konzervační látky, kyseliny benzoová, sorbová a jejich soli, jsou sice přirozeně obsaženy např. v brusinkách nebo v jeřabinách, ale pro účely konzervace potravin se používají jako čisté látky vyrobené uměle. Ke konzervaci potravin se používají buď jednotlivě, nebo v kombinaci, v souhrnném množství nejvýše 2 g na

1 kg potraviny. V této koncentraci a při běžně nízké spotřebě konzervovaných potravin neohrožují lidské zdraví. Při každodenní konzumaci 300 až 500 g by však mohly nepříznivě ovlivnit zejména mikroflóru zažívacího traktu, a proto se doporučuje omezovat spotřebu takto konzervovaných potravin.

Jednou z možností je návrat k čerstvým potravinám včetně lahůdek, který by byl žádoucí i z dalších důvodů. Obecně je ale obtížné určit, jak dlouho mohou být potraviny označovány jako čerstvé, protože některé potraviny ztrácejí známky čerstvosti rychleji než jiné. Pokud pomíneme na první pohled patrné změny jako je vadnutí, uvolňování tekutiny, osychání nebo změnu barvy, projevuje se stárnutí potravin také změnami chuti a vůně. Tyto změny nemusejí být vždy zcela nežádoucí, spojené s kažením. I domácí bramborový salát bývá chutnější po krátkém rozležení. Tak i lahůdkářské výrobky s prodlouženou údržností (např. balené saláty) mohou být chutné, ale po delší době se v nich ztrácí rozmanitost chutí po jednotlivých surovinách typická pro čerstvé výrobky a jejich chuť se spojuje v jednu víceméně společnou pro všechny součásti.

Pokud se rozhodneme dát přednost čerstvým výrobkům, které nemají prodlouženou údržnost, nemůžeme se orientovat podle data spotřeby, protože stejné datum spotřeby mohou mít výrobky vyrobené včera i před měsícem (údaj o datu výroby není povinný

a zpravidla se neuvádí). Ani lahůdkářské výrobky rozvažované u prodejních pultů nemusí být čerstvé, přestože bychom to běžně očekávali. Jediným rozlišovacím znamením je pak složení výrobků, v němž by se u čerstvých výrobků neměly objevit konzervační látky (např. E202 – sorban draselný, E211 – benzoan sodný).

## Z ODPOVĚDÍ NA DOTAZY SPOTŘEBITELŮ

► Venku je 30 °C; zakoupila jsem pro rodinnou oslavu chlebičky. Od nákupu domů uběhla cca 1 hodina. Do jaké doby by měly být zkonzumovány?

V tomto případě záleží na tom, jak jsou chlebičky zabaleny. Pokud se cestou domů neohřejí na teplotu vyšší než 15 až 20 °C, můžeme je celkem bez obav spotřebovat týž den. Pokud se při dopravě zahřály více, měli bychom je spotřebovat bezodkladně po příchodu, snad nejvýš po krátkém zchlazení na teplotu kolem 15 °C, aby byly chutné.

► Jak zjistím / ověřím čerstvost výrobku?

Jak je uvedeno v předchozích částech této publikace, ověřit čerstvost výrobku je obtížné, neboť neexistuje povinnost uvádět datum výroby. Můžeme se orientovat pouze smysly a nepřímými důkazy, jako je ve složení balených výrobků přítomnost látek prodlužujících

údržnost a doba, která nás dělí od data použitelnosti.

► Na jaké informace mám právo, pokud kupuji vážené lahůdkářské výrobky u pultového prodeje.

V tomto případě máme dosud právo být informováni o názvu potraviny, o jejím množství, o době použitelnosti a o případném ošetření potraviny či jejich složek ionizujícím zářením (což u lahůdek prakticky nepřipadá v úvahu). Po nabytí účinnosti evropského nařízení 1169/2011/ES (tj. od 13. 12. 2014) budou navíc spotřebitelé povinně informováni o přítomnosti těch složek v potravine, které vyvolávají alergie nebo nesnášenlivost: lepek, koryši, vejce, ryby, arašidy, sójové boby, mléko, skořápkové plody, celer, hořčice, sezam, oxid siřičitý v koncentraci nad 10 mg/kg nebo 10 mg/l, vlčí bob (lupina) a měkkýši.

► Jakými konzervačními přípravky a jakými barvivy mohou být lahůdkářské výrobky dotvořeny?

Lahůdkářské výrobky se vyrábějí ze surovin, které již samy mohou obsahovat konzervační látky. Pro prodloužení jejich údržnosti se zpravidla používá přídatek solí kyselin benzoové a sorbové, případně i látek upravujících kyselost, jako jsou kyseliny citrónová, mléčná, octová, vinná nebo jablečná a jejich soli. Suroviny pro výrobu lahůdek jsou obvykle dostatečně barevné, takže se lahůdky zpravidla nedobar-



vují. Výjimku tvoří některé výrobky z ryb, které napodobují barvu uzeného lososa. V tomto případě se používají kombinace žlutých a červených barviv, např. E100 Kurkumin, E102 Tartrazin, E110 Žluť SY, E122 Azorubin, E124 Ponceau 4R.

► Jsem alergický na konzervační látky, zejména oxid siřičitý, kys. benzoovou a kys. sorbovou, a mám rád saláty. Jak se mám orientovat v nabídce lahůdkářských výrobků, které jsou pro mě vhodné? Mám právo tuto informaci požadovat, pokud si kupuji nebalené vážené zboží u pultu?

V případě nákupu výrobků balených u výrobce nebo u přebalovaných výrobků najdete informaci o přítomnosti těchto látek na etiketě. Pokud ale nakupujete vážené výrobky u obsluž-

ného pultu, není dosud stanovena povinnost prodávajícího informovat kupujícího o složení výrobků. Informaci však prodejce poskytne na vyžádání.

► Jak má postupovat prodáváč lahůdkářských výrobků u pultového prodeje – musí mít rukavice, může obsluhovat v „teplákové bundě“, musí mít pokrývku hlavy, může zároveň kasírovat (manipulovat s penězi)?

Povinnosti prodávajících osob jsou v platných předpisech stanoveny jen velmi obecně. Uvádí se v nich, že každá osoba pracující v oblasti, kde se manipuluje s potravinami, musí udržovat vysoký stupeň osobní čistoty a musí nosit vhodný, čistý, a je-li to nezbytné, ochranný oděv.

► Mám právo vidět na teplotu, při které jsou lahůdkářské výrobky nabízeny (v boxu). Platí tyto teploty i pro nabídku k prodeji nebaleného zboží?

Povinnosti prodávajících ve vztahu k teplotě výrobků jsou rovněž stanoveny obecně: „Suroviny, složky, meziproducty a hotové výrobky, které mohou podporovat růst patogenních mikroorganismů nebo tvorbu toxinů, nesmí být udržovány při teplotách, které by mohly vést k ohrožení zdraví. Chladicí řetězec nesmí být přerušen. Jsou však povolena krátká období mimo prostředí s řízenou teplotou, je-li nezbytné se přizpůsobit praktickým

podmínkám při manipulaci během přípravy, přepravy, skladování, vystavování potravin k prodeji a při jejich podávání, za předpokladu, že to nepovede k ohrožení zdraví.“ Obecně by při prodeji výrobků měla být dodržena teplota, kterou určil výrobce. Sledovat teplotu je povinností prodávajícího, ten ale nemusí o aktuální teplotě zboží při prodeji informovat kupujícího.

► Při jaké teplotě mají být uchovávány a nabízeny chlebičky?

Konkrétní teplota není obecně stanovena, určuje ji výrobce. Zpravidla je tato teplota nastavena na hodnoty do 8 °C, nejvýše do 10 °C.

## ZÁVĚR

Dobře si vybrat lahůdkářský výrobek tedy nemusí být jednoduché. Měli bychom spoléhat na své předchozí zkušenosti s výrobcem i s prodejcem – zůstat věrní těm spolehlivým a jen opatrně se vracet tam, kde jsme byli zklamáni. Při výběru se můžeme orientovat zrakem i čichem a vnímat vzhled i vůni prodejny. Často nás mohou upozornit i zdánlivé maličkosti, jako je orosený růžek vitríny nebo její povrch - studený na dotek, signály do držení nízké teploty. Všimáme si čistoty nádobí, lžic, kleští, vah a dalších pomůcek pro nabírání a odvažování, čistoty rukou a úpravy vlasů prodáváčů, stejně jako jejich návyků při používání rukavic, manipulaci s penězi nebo při bezděčných dotecích vlasů nebo

obličje rukama. Samotné výrobky by neměly mít oschlé a ztmavlé řezné hrany, barevné rozdíly mezi starším povrchem a nověji odkrytými vrstvami nebo povadlé zeleninové ozdoby. Balené výrobky takto nemůžeme posoudit – u nich nám zbývá jen pohled na text složení na etiketě.

Pro bezpečnost lahůdkářských výrobků můžeme sami hodně udělat, když je budeme uchovávat uvážlivě, tedy při nízké teplotě a po dobu co nejkratší.

Saláty, pomazánky a některé další lahůdkářské výrobky můžeme využít při rozvíjení vlastních gastronomických nápadů. Tyto většinou velmi chutné potraviny můžeme kombinovat se zeleninou a vhodnými druhy pečiva. Při podávání v menším množství spolu s dalšími potravinami a nápoji využijeme jejich chuťovou rozmanitost a přitažlivost, jejich hlavní přednosti, a omezíme jejich nevýhodu, kterou může být vyšší energetická hodnota.



**DOBROU CHUŤ!**



# ... barevný svět v tisku



- knihy • prospekty
- katalogy • brožury
- plakáty • kalendáře
- výroční zprávy
- korespondenční materiály • úřední tiskoviny • noviny • časopisy
- další polygrafické výrobky

**Ve spolupráci s Magistrátem vydáváme každý týden informační zpravodaj města Hradec Králové Radnice, do kterého zajišťujeme příjem inzerce.**



**GARAMON**  
*vydavatelství a tiskárna*

**GARAMON s.r.o.**  
Wonkova 432  
500 02 Hradec Králové

tel./fax: 495 217 101  
e-mail: [garamon@garamon.cz](mailto:garamon@garamon.cz)  
[www.garamon.cz](http://www.garamon.cz)

Radnice - příjem inzerce  
tel.: 495 499 086  
mobil: 603 234 459  
e-mail: [radnice@garamon.cz](mailto:radnice@garamon.cz)

## ACCREDITO – dávám důvěru

Zabezpečujeme akreditaci pro:

- zkušební laboratoře;
- zdravotnické laboratoře;
- kalibrační laboratoře;
- certifikační orgány provádějící certifikaci: produktů, systémů managementu, osob;
- inspekční orgány;
- environmentální ověřovatele programů EMAS;
- poskytovatele zkoušení způsobilosti.

Přínos akreditace:

- jistota zákazníka v deklarovanou kvalitu nabídky akreditovaných subjektů;
- trvalý rozvoj systému kvality v akreditovaných subjektech podporovaný;
- pravidelným dozorem nad dodržováním akreditačních kritérií;
- neustálé zvyšování kvality služeb, růst dovedností personálu a lepší technické zabezpečení činnosti akreditovaných subjektů;
- akreditace je v některých případech nutná podmínka k autorizaci;
- ekonomický efekt, a to jak z pohledu akreditovaných subjektů a jejich zákazníků, tak i z pohledu ochrany veřejného zájmu;
- zjednodušený přístup na trhy.

*Kontakt: Český institut pro akreditaci, o.p.s., Olšanská 54/3, 130 00 Praha 3  
tel.: +420 272 096 222, fax: +420 272 096 221, e-mail: [mail@cai.cz](mailto:mail@cai.cz); [www.cai.cz](http://www.cai.cz)*



**ČESKÝ INSTITUT PRO AKREDITACI**  
obecně prospěšná společnost



PUBLIKACE ČESKÉ TECHNOLOGICKÉ PLATFORMY PRO POTRAVINY

## O LAHŮDKÁCH PRO SPOŘEBITELE edice Jak poznáme kvalitu?

svazek 1, 1. vydání, autor © Dr. Ing. Miroslav Čerovský,  
spolupráce na úpravě pro tisk: Ing. Irena Michalová, Ing. Libor Dupal;  
vydalo © Sdružení českých spotřebitelů, o.s.  
pro Českou technologickou platformu pro potraviny, říjen 2012;  
obálka a grafická úprava Kateřina Tomášková – ktdesign.  
Vytiskla tiskárna Studio 66 & Partners s. r. o.

ISBN 978-80-87719-01-5





## PUBLIKACE ČESKÉ TECHNOLOGICKÉ PLATFORMY PRO POTRAVINY



Česká technologická platforma pro potraviny  
Počernická 96/272; 108 03 Praha 10 - Malešice  
tel./fax: +420 296 411 187 (sekretariát)  
tel.: +420 296 411 184-93  
e-mail: [foodnet@foodnet.cz](mailto:foodnet@foodnet.cz)  
[www.ctpp.cz](http://www.ctpp.cz), [www.foodnet.cz](http://www.foodnet.cz)



SDRUŽENÍ ČESKÝCH SPOTŘEBITELŮ, o.s.  
CZECH CONSUMER ASSOCIATION  
[www.konzument.cz](http://www.konzument.cz)

Sdružení českých spotřebitelů, o.s.  
Budějovická 73, 140 00 Praha 4  
Telefon: +420 261 263 574  
E-mail: [spotrebitelem@regio.cz](mailto:spotrebitelem@regio.cz)  
[www.konzument.cz](http://www.konzument.cz)

Tisk publikace podpořila společnost BONECO, a.s.,  
významný výrobce majonéz, hořčic a lahůdkářských výrobků



Partneři Platformy v rámci Pracovní skupiny Potraviny a spotřebitel:

