



magazín pro zdravý životní styl, [www.vimcojim.cz](http://www.vimcojim.cz)



[O zdraví](#) 17. 7. 2018 | Prof. Ing. Jana Dostálová, CSc.

# Nebalené potraviny. Jak zjistit složení nebalených potravin?

URL článku: [magazin/clanky/o-zdravi/Nebalene-potraviny.-Jak-zjistit-slozeni-nebalenych-potravin\\_\\_s10012x11028.html](http://magazin/clanky/o-zdravi/Nebalene-potraviny.-Jak-zjistit-slozeni-nebalenych-potravin__s10012x11028.html)

Zjistit složení nebalených potravin není tak jednoduché, jako u těch balených. Jaké údaje jsou povinné a kde je můžeme najít?



Informace o nebalených potravinách spotřebitelům usnadňuje legislativní úprava (novela zákona o potravinách č. 110/1997 Sb. – zákon č.139/2014 Sb. týkající se označování nebalených potravin), která začala platit 1. ledna 2015 a stanovuje, **[jaké údaje musejí být na výrobku uvedeny](#)**. Jsou to následující

údaje:

## **1. Povinně uváděné informace přímo u potraviny (cedulka s údaji se potraviny dotýká, nebo téměř dotýká)**

- Název potraviny (druh a skupina).
- Jméno nebo obchodní název a adresu sídla provozovatele potravinářského podniku, který potravinu vyrobil.
- Údaj o množství hlavní složky (pokud stanoví právní předpis).
- Údaj o třídě jakosti (pokud stanoví právní předpis).
- Země původu (rozšiřuje se povinné označování původu u čerstvého masa na maso vepřů, ovcí, koz a drůbeže. Nadále platí povinné označování původu u čerstvého hovězího masa (bylo zavedeno v souvislosti s výskytem BSE), dále u ovoce a zeleniny, medu, olivového oleje a v případech, kdy by jeho neuvedení uvádělo spotřebitele v omyl.

## **2. V její bezprostřední blízkosti (vitrína obslužného pultu, stojan, tabule, cedule, atp.)**

- Alergeny.
- Datum použitelnosti nebo datum minimální trvanlivosti (nemusí být u pekařských a cukrářských výrobků, které se spotřebují do 24 hodin po

výrobě).

### 3. Informace na vyžádání

- Obsluha musí sdělit na požádání zákazníka seznam složek jednotlivých výrobků.
- Množství zdůrazněné složky (např. výrobek je nazván „rohlík s mákem“, pak je potřebná informace o množství máku v %) na základě údajů od výrobce.

**U pekařských výrobků** se dále uvádí, zda jde o výrobky rozpečené nebo ze zmrazeného polotovaru. **U šunky** se dozvíme, zda je nabízena šunka standard, výběrová nebo nejvyšší jakosti. **U brambor** musí být uvedena odrůda a varný typ (A – pro přípravu bramborového salátu, B – přílohové brambory a C – brambory pro přípravu kaše.

### Datum použitelnosti a datu minimální trvanlivosti

Výrobky po datu použitelnosti by se již neměly konzumovat a ani obchodník je nesmí nabízet. Jde o výrobky s krátkou trvanlivostí např. většina masných výrobků, kysané mléčné výrobky apod.

- **Doba použitelnosti platí** pouze za podmínek skladování uváděných výrobcem.
- Výrobky označené **datem minimální trvanlivosti** lze nabízet k prodeji a konzumovat.

## Seznam alergenů

Pro alergiky je důležité věnovat pozornost přítomným alergenům. **Seznam alergenů** uváděný legislativou je seznam nejběžnějších alergenů v EU. Řada dalších složek může být alergenem pro některé osoby, tzn., že výrobek nemůže být označen „bez alergenů“.

## Kontaminace potravin

Pokud kupujeme nebalené výrobky, musíme **dodržovat zásady hygieny**. U chleba, pečiva, masných výrobků, sýrů apod. dbát na to, aby nedošlo ke znečištění výrobku během transportu např. společnou přepravou s ovocem nebo zeleninou. Maso je třeba před kuchyňskou úpravou **oprat**. Důležité je oprání u ovoce a zeleniny abychom odstranili mikroorganismy, případné zbytky postřikových látek a mechanické znečištění.

Ne všichni vědí, že **plody tropů a subtropů, ale i velkoplodou papriku**

**není dobré skladovat při nízkých teplotách**, protože dochází k tzv. poškození chladem tj. ke zkáze např. změnou barvy, hnitím apod.

## Syrové mléko z mlékomatů

Mezi nebalené potraviny můžeme také počítat **syrové mléko prodávané z automatů**, známých pod názvem mlékomaty. **Na mlékomatu je upozornění, že je mléko nutné před konzumací tepelně ošetřit.** Toto doporučení by se mělo dodržovat, protože při přepravě v nevhodném obalu a nevhodném skladování před konzumací se mléko může kontaminovat škodlivými mikroorganismy, které mohou po rozmnožení způsobit alimentární (onemocnění z potravin) onemocnění. Pozornost při nákupu bychom tedy měli věnovat nejen [baleným](#), ale i nebaleným potravinám.



Tento článek vznikl za finanční podpory dotačního programu MZ „Národní program zdraví – projekty podpory zdraví“ pro rok 2018, číslo projektu 10975, projekt Aktivně a zdravě.

---

Copyright © 2024

Vím, co jím a piju, o.p.s., [www.vimcojim.cz](http://www.vimcojim.cz)