

# Kontaminanty v potravinovém řetězci

Hladiny kontaminantů v potravinách a krmivech jsou obvykle příliš nízké na to, aby mohly být škodlivé pro spotřebitele a zvířata, ale **mohou způsobit např. otravu potravinami a jejich přítomnost nebo nahromadění během času** by mohly poškodit zdraví zvířat a zdraví člověka.

## JAKÉ DRUHY KONTAMINANTŮ POTRAVIN JSOU V **POTRAVINÁCH** & **KRMIVECH**?



**Přírodní toxiny**  
z hub, řas nebo rostlin,  
včetně některých chaluh  
a mořského planktonu

**Kovy**  
olovo, rtuť a látky  
jako dusičnany  
nebo fluor

**Nepovolené  
veterinární  
přípravky**  
zákaz používání  
u zvířat určených  
k produkci potravin

**Kontaminanty  
životního prostředí**  
průmyslové a spotřebitelské  
chemikálie přítomné  
ve vzduchu, v půdě  
a ve vodě

**Procesní  
kontaminanty**  
vznikající během  
zpracování,  
např. tepelnou  
úpravou při  
vysokých teplotách

## JAK JSOU **SPOTŘEBITELÉ** & **ZVÍŘATA** **CHRÁNĚNI?**



### **SBĚR DAT**

Členské státy nám sdělí,  
zda jsou potraviny kontaminovány  
a do jaké míry.



### **HODNOCENÍ RIZIK**

Vědci odhadnou expozici lidí  
a zvířat kontaminantům  
a potenciální rizika



### **ŘÍZENÍ RIZIK**

Data a doporučení poskytují  
vědecký základ pro  
rozhodování manažerů rizik

Navštivte stránku EFSA věnovanou tomuto tématu: [www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/contaminantsfoodfeed](http://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/contaminantsfoodfeed)

This document is an unofficial translation of the original document provided by the European Food Safety Authority (EFSA) in English, entitled Contaminants in the food chain and located at <https://www.efsa.europa.eu/en/discover/infographics/contaminants-food-chain>. © European Food Safety Authority 2017. The translation of the original document has been carried out exclusively by Ministry of Agriculture (CZ). EFSA does not accept any liability for mistakes or inaccuracies resulting from the translation process.

Foto: Shutterstock

 **efsa**  
European Food Safety Authority

   [efsa.europa.eu](http://efsa.europa.eu), [www.bezpecnostpotravin.cz](http://www.bezpecnostpotravin.cz)

© Evropský úřad pro bezpečnost potravin, 2017. Kopírování povoleno, s výjimkou využití pro komerční účely, za předpokladu uvedení zdroje.

ISBN 978-92-9499-069-3 | doi:10.2805/72286 | TM-04-17-039-CS-N



# Bezpečné rozmrazování potravin

Mražené potraviny mohou obsahovat bakterie, které mohou po rozmrazení růst a způsobit otravu jídlem. Správné postupy rozmrazování snižují pravděpodobnost nemocí přenášných potravinami a snižují také potravinový odpad. Pro bezpečné rozmrazování potravin postupujte podle následujících rad.

## CO MÁM DĚLAT?



Rozdělte velké kusy zmrzlých ryb, krevet nebo ovoce uvnitř balení před rozmrazováním. Rozmrazte pouze potřebné množství potravin a zbytek nechte zmrazený.



Rozmrazte maso, ryby a mořské plody na podnose v lednici, abyste zamezili kontaminaci jiných potravin.



Rozmrazte zeleninu a ovoce pod studenou tekoucí vodou, nejlépe v původním balení.



Ujistěte se, že máte při manipulaci s potravinami ruce a nádobí čisté, například při dělení větších kusů potravin na menší kousky.

## NEZAPOMEŇTE!

- Rozmražené potraviny uchovávejte v původním obalu nebo ve vhodné nádobě, aby nedošlo ke kontaminaci.
- Potraviny rozmrazujte při nízké teplotě, abyste zabránili množení bakterií.
- Před konzumací rozmražené jídlo tepelně zpracujte, abyste odstranili bakterie.
- Po rozmrazení potraviny znovu nezmrazujte.
- Vždy dodržujte pokyny výrobce pro skladování, abyste měli jistotu, že potraviny zůstanou bezpečné.



EFSA je základním kamenem pro hodnocení rizik v oblasti bezpečnosti potravin a krmiv v EU. V úzké spolupráci s národními úřady a prostřednictvím otevřených konzultací se zainteresovanými stranami EFSA poskytuje nezávislá vědecká doporučení a jasná sdělení o stávajících a vznikajících rizicích.

This document is an unofficial translation of the original document provided by the European Food Safety Authority (EFSA) in English, entitled Defrosting food safely and located at <https://www.efsa.europa.eu/en/infographics/defrosting-food-safely>, © European Food Safety Authority 2021. The translation of the original document has been carried out exclusively by Ministry of Agriculture (CZ). EFSA does not accept any liability for mistakes or inaccuracies resulting from the translation process.

© Evropský úřad pro bezpečnost potravin, 2021. Kopírování povoleno, s výjimkou využití pro komerční účely, za předpokladu uvedení zdroje.

Foto: Shutterstock ISBN: 978-92-9499-269-7 | DOI: 10.2805/709527 | TM-01-21-084-CS-N

[www.bezpecnostpotravin.cz](http://www.bezpecnostpotravin.cz)

  
[www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)

Důvěryhodná věda pro bezpečné potraviny

