**Státní veterinární správa**

Slezská 100/7, Praha 2, 120 00

T: +420 227 010 111

Elektronická adresa podatelny: epodatelna@svscr.cz

ID datové schránky: d2vair

V Praze dne 11. 5. 2023 **Tisková zpráva**

**SVS stahuje dvě zásilky drůbežího z Brazílie kvůli salmonelám**

**Státní veterinární správa (SVS) nařídila stáhnout z trhu dvě zásilky drůbežího masa původem z Brazílie kvůli obsahu salmonel, jednu ve Středočeském kraji, druhou v Kraji Vysočina. V současné době probíhá stahování obou zásilek z trhu.**

**Identifikace výrobku:**

**Výrobek č. 1 (zachycen ve Středočeském kraji)**

**Název:** kuřecí mražené půlky prsou bez kosti, bez kůže a bez vnitřního řízku

**Země původu:** Brazílie, BRASIL BR 664

**Celkové množství:** 5 040 kg;

**Datum minimální trvanlivosti**: 4. 1. 2025

Při kontrole ve skladu veterinární inspektoři pozastavili větší část zásilky, a to téměř 3 000 kg. Přes 2 000 kg bylo již distribuováno. Bylo zahájeno informování odběratelů, mezi nimiž jsou především restaurace a jídelny, a v současné době se výrobek stahuje z trhu. Stažený výrobek bude odděleně uskladněn a označen a následně bude buď neškodně zlikvidován ve schváleném zařízení nebo vrácen dodavateli.

**Výrobek č. 2 (zachycen v Kraji Vysočina)**

**Název:** kuřecí prsní řízek hluboce mražený 6x2kg

**Země původu:** Brazílie, Brasil BR 3571

**Celkové množství:** 1320 kg

**Datum minimální trvanlivosti:** 16. 1. 2025

Podobně jako u první zásilky směřovala distribuce hlavně do jídelen a restaurací. Také u tohoto výrobku bylo po detekci salmonel nařízeno jeho stahování z trhu. Po stažení z trhu bude podobně jako u prvního výrobku produkt neškodně zlikvidován nebo vrácen dodavateli.

Bakterie rodu Salmonella, které se do těla dostávají požitím kontaminované potraviny, ale rovněž z kontaminovaného prostředí (nádobí, ale také špinavých rukou) způsobují onemocnění salmonelózu. Onemocnění se zpravidla projevuje střevními potížemi. Ohrožení mohou být zejména starší lidé, nemocní či malé děti – hůře se vyrovnávají s velkými ztrátami tekutin v důsledku průjmů a zvracení. **Salmonely lze zničit dostatečným tepelným zpracováním potraviny.**

Celkově bylo od 3. dubna, kdy byla mimořádná kontrolní akce zahájena, provedeno 21 kontrol (18 na drůbeží maso a tři na vejce). Při nich se odebralo celkem 43 vzorků (34 drůbežího masa, čtyři vzorky drůbežích polotovarů a pět vzorků vajec). K dnešnímu datu jsou k dispozici výsledky vyšetření 29 vzorků.  Ve čtyřech vzorcích drůbežího masa, jednom z Ukrajiny a třech z Brazílie, byla potvrzena přítomnost salmonel.

Petr Vorlíček

tiskový mluvčí SVS