



Fritovací oleje pod drobnohledem inspekce

Nová vyhláška č. 121/2023 Sb. o požadavcích na pokrmy stanoví provozovatelům gastro podniků povinnost dodržovat stanovenou kvalitu používaných olejů a tuků. Za její porušení mohou hrozit doslova „mastné“ pokuty.

Vyhláška Ministerstva zemědělství ČR upravuje technologické požadavky na přípravu jídel a jejich uvádění na trh. Částečně vstoupila v platnost 1. července loňského roku, ale některá ustanovení nabyla účinnosti až 1. ledna 2024. Dva paragrafy vyhlášky č. 121/2023 Sb. – konkrétně § 2 a 4 – se týkají olejů a tuků používaných při tepelné úpravě pokrmů. Příloha 1 vyhlášky stanoví sensorické a analytické ukazatele tepelného rozkladu olejů a tuků, které je nově povinné dodržovat. Vyhláška vytváří tlak na poskytovatele stravovacích služeb, aby kontrolovali kvalitu olejů a tuků používaných při smažení a fritování jídel pro za-

jištění jejich zdravotní nezávadnosti. Pokud olej nebo tuk jeden či více indikátorů nesplňuje, nesmí být využíván při výrobě pokrmů. Pravomoc dohlížet na dodržování vymezených ukazatelů má Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI), která může provádět kontroly v gastro provozovnách. Když odhalí porušování vyhlášky, mohou z toho pro provozovatele vyplynout nepříjemné důsledky.

LONI VÍC NEŽ 190 KONTROL

„Úvodem je třeba zmínit, že vyhláška č. 121/2023 Sb. sice nově legislativně ukotvuje senzory a analytické ukazatele tepelného

ho rozkladu olejů a tuků a tím přináší větší transparentnost, nicméně se nejedná o zcela nový požadavek. Provozovatelé potravinářských podniků vždy museli a musejí dodržovat požadavky na bezpečnost potravin i pokrmů, které uvádějí na trh,“ poukazuje **Ing. Alena Georgievová**, metodička SZPI. Používání přepáleného oleje či tuku pro přípravu pokrmů je podle ní v rozporu s požadavky potravinového práva a SZPI se kontrolám v této oblasti věnuje dlouhodobě. Jen minulý rok inspekce provedla kontroly zaměřené na fritovací oleje ve více než 190 provozovnách společného stravování. A letos inspektoři plánují mnoho dalších. Primárně se mají týkat podniků, které uvádějí na trh jídla připravená fritováním ve fritéze nebo smažená ve vysoké vrstvě oleje.

PRŮBĚH NÁVŠTĚVY INSPEKTORŮ

Kontroly olejů a tuků používaných k fritování pokrmů probíhají podle metodiky, kterou SZPI zavedla už v roce 2016. Je založena na hodnocení sensorických ukazatelů tepelného rozkladu (barvy, pachu či konzistence oleje) a analytických indikátorů – obsahu polárních látek (TPM, Total Polar Materials) a polymerních triacylglycerolů, což umožňuje objektivizovat výstupy z kontrol. „Inspektoři na místě posoudí olej sensoricky a následně přístrojem Testo 270 změří hodnotu obsahu polárních látek. Ve vymezených případech mohou odebrat i vzorek do laboratoře pro stanovení obsahu polymerních triacylglycerolů,“ popisuje Alena Georgievová. Pokud olej nesplňuje požadavky uvedené v Příloze 1 vyhlášky č. 121/2023, inspektor ho prohlásí za nevyhovující, protože vykazuje ukazatele tepelného rozkladu. „Takový olej je nevhodný k lidské spotřebě, a je tedy nebezpečný. A kontrolovaná osoba nesplňuje požadavky podle § 9a odst. 3 zákona č. 110/1997 Sb. V takovém případě je namístě, aby inspektor uložil zákaz použití daného oleje a nařídil zničení potravin podle § 5 odst. 1 písm. b) bod 1 zákona č. 146/2002 Sb.,“ doplňuje.

POKUTA AŽ PADESÁT MILIONŮ

Tím však pro provozovatele problém nekončí. Metodička SZPI upozorňuje, že použití tuku či oleje, který vykazuje jeden a více ukazatelů tepelného rozkladu, značí porušení smyslových, fyzikálních nebo chemických

MĚŘENÍ KVALITY OLEJE SNADNO A RYCHLE

Hodnocení kvality a tepelného rozkladu olejů a tuků využívaných ke smažení a fritování jen podle sensorických ukazatelů není vždy spolehlivé. Zaručený způsob, jak ověřit, zda splňují požadavky vyhlášky 121/2023 Sb., je využít přístroj, který měří podíl tzv. polárních částic (TPM – Total Polar Materials). Jaké jsou jeho možnosti a výhody vysvětlil **JAN LACINA**, marketingový ředitel technologické společnosti Testo.



Proč je pro provozovatele gastronomických podniků užitečné využívat přístroje Testo 270 na měření kvality oleje, jaký je jejich přínos?

Pro zodpovědného provozovatele gastronomického zařízení je bezesporu velmi důležité, jestli jsou fritované potraviny chutné a pro konzumenty zdravotně nezávadné. Vyhláška 121/2023 Sb. navíc stanoví procentuální podíl polárních částic (TPM) na úrovni 25 %, který nesmí být překročen, jinak tuk či olej nelze použít při výrobě pokrmů. Tuto hodnotu velice spolehlivě změří přístroj Testo 270. Kromě toho přináší uživatelům i další užitečnou výhodu.

Jakou konkrétně?

Náš přístroj umožňuje nastavit efektivní hospodaření s olejem a regulovat olejový cyklus tak, aby se jeho kvalita udržovala co nejdéle v optimálním rozsahu. Pravidelné měření jeho kvality brání tomu, aby byl fritovací olej vyměňován příliš brzy, což zbytečně zvyšuje náklady, nebo naopak příliš pozdě, což může vést ke zhoršení kvality fritovaných pokrmů a porušení zmíněné vyhlášky. Správně načasovaná výměna fritovacího oleje vede ke snížení jeho spotřeby až o 20 % a tím ke znatelné úspoře nákladů.

Nakolik je ovládání testovacího přístroje složité, zvládne to kdokoli z personálu?

Pro kuchyňský personál je práce s testerem fritovacího oleje Testo 270 snadná a intuitivní. Přístroj rychle a spolehlivě stanoví aktuální podíl TPM v oleji a zobrazí ho v tzv. semaforovém principu na podsvíceném displeji – zelená barva signalizuje, že podíl TPM je pod stanovenou hranicí, oranžová barva oznamuje, že se blíží k limitní hranici, a červená znamená její překročení. Přístroj je omyvatelný pod tekoucí vodou, má stupeň krytí IP65 a uživatel může jednoduše provést jeho kalibraci a justáž. Samozřejmostí je ergonomický design a robustní zpracování přístroje.



požadavků na bezpečnost pokrmů (dle § 4 vyhlášky č. 121/2023 Sb. ve spojení s § 9a odst. 3 zákona č. 110/1997 Sb.). „Toto jednání je přestupkem dle § 17b odst. 6 písm. c) zákona č. 110/1997 Sb., za který je možno uložit pokutu dle § 17f písm. d) téhož zákona s horní hranicí až padesát milionů korun,“ informuje Georgievová. Výše pokuty je stanovena v rámci správního řízení. Úřední osoba oprávněná k vydání rozhodnutí v prvním stupni řízení a ke stanovení výše pokuty je ředitel místně příslušného inspektorátu SZPI. Pokud správní orgán rozhodne příkazem, lze proti němu podat odpor ve lhůtě osmi dnů od jeho doručení (viz § 150 odst. 3 správního řádu). Pokud rozhodne formou rozhodnutí, může obviněný podat odvolání do patnácti dnů od doručení (§ 83 odst. 1 správního řádu). Obě se podává ke správnímu orgánu, který rozhodnutí vydal, a rozhoduje o něm odvolací orgán.

SPRÁVNÁ PRAXE PŘI FRITOVÁNÍ

Podle Aleny Georgievové inspektoři SZPI kromě kontroly fritovacích olejů také ověřují, jestli podnik dodržuje zásady správné praxe při fritování a zda má tyto postupy zapracovány v HACCP. Při zjištění nedostatků mohou uložit opatření k jejich odstranění. „Postupy správné praxe při fritování by měly obecně zahrnovat stanovení maximálních intervalů a kritérií pro výměnu fritovacího oleje či tuku, pravidelné filtrování a výměnu oleje, údržbu a čištění fritéz, kontrolu teploty fritování a podobně,“ uvádí. A samozřejmě by v HACCP měly být stanoveny postupy, které zajistí, že nebude užíván tuk či olej, který vykazuje nepřijatelný stupeň tepelného roz-

kladu. „Způsob dokumentace těchto postupů může být různý, provozovatel by však měl inspektorům prokázat, jaké preventivní postupy v praxi uplatňuje,“ dodává Georgievová. Interval pro výměnu oleje je vhodné stanovit s ohledem na objem a charakter fritovaných pokrmů, tepelnou stabilitu oleje a typ fritovacího zařízení. A v praxi je vhodné si ověřit, že nastavené postupy dostačují k tomu, aby k přípravě pokrmů nebyl použit přepálený olej.

PROVOZNÍ KONTROLA JE NUTNÁ

Legislativa provozovatelům nenařizuje, jak mají nastavit provozní kontrolu fritovacího oleje. Je na každém z nich, jak si v souladu s provedenou analýzou rizika nastaví interní kontrolní mechanismy. „Z pohledu vyhlášky č. 121/2023 Sb. není žádný ukazatel tepelného rozkladu považován za hlavní či rozhodující. Je možné formou provozní kontroly posuzovat senzorické indikátory, ale ty v prvních fázích nemusejí být vždy průkazné. Pro operativní rychlou provozní kontrolu lze využít stanovení obsahu polárních látek, například přístrojem Testo 270 nebo pomocí rychlotestů,“ doporučuje Alena Georgievová. Polární látky vznikají při hydrolýze triacylglycerolů obsažených v tucích a olejích a měření jejich obsahu je objektivnější ukazatel než pouhé posouzení barvy, pachu a konzistence oleje. Ovšem záleží na možnostech provozovatele, jaký způsob provozní kontroly zvolí. Průběžné kontrolování stavu fritovacích olejů je každopádně nutnost, protože za porušení vyhlášky mohou skutečně hrozit i velmi „mastné“ pokuty. ●

TEXT: LENKA SPRINGS / FOTO: ARCHIV

Be sure. 



Od 1.1.2024
je platná
vyhláška
121/2023 Sb.

Každá kapka má cenu zlata.



Unikátní měřicí přístroj Testo 270 - pro rychlé a přesné zjištění kvality fritovacího oleje, v souladu s požadavky nové vyhlášky 121/2023 Sb. o nutnosti jeho měření a kontroly.