

TISKOVÁ ZPRÁVA

Pražští hygienici kontrolují sledovatelnost a značení masa v pražských restauracích

Maso dovážené z Polska, používané ve vybraných luxusních pražských restauracích, v těchto dnech kontroluje také Hygienická stanice hlavního města Prahy (dále jen „HSHMP“). „Reagujeme na informace z médií, podle kterých některé restaurace nabízejí maso z Polska, ale přitom ho vydávají za argentinské,“ vysvětluje důvody kontrol MUDr. Pavla Svrčinová, ředitelka Sekce ochrany a podpory veřejného zdraví HSHMP. „Do včerejška jsme zkontrolovali čtyři restaurace, které se specializují na podávání hovězího masa“ doplňuje.

Prozatím pražští hygienici, v rámci prováděných kontrol, závažné nedostatky neshledali. Ve všech případech disponovalo maso řádným značením včetně příslušných dodacích listů. Dvě restaurace původ masa na jídelních lístcích neuváděly. Další dvě původ masa na jídelníčku uvedly, nicméně jedna z nich měla na etiketě výrobku uveden jako zemi původu masa jiný jihoamerický stát než ten, který uváděla na tištěném jídelním lístku přímo v restauraci, a také na menu zveřejněném na webových stránkách podniku. Tato kontrola však prozatím ze strany HSHMP není dokončena. V okamžik kontroly totiž na místě nebyl přítomen provozovatel daného podniku.

Jednou pražští hygienici v restauraci zjistili řádně značené hovězí maso původem z Polska, předloženy byly i dodací listy. Přesto, v rámci předběžné opatrnosti, předali toto zjištění na vědomí Státní veterinární správě ČR, Městské veterinární správě v Praze.

Požadavky na značení masa vycházejí z požadavků Evropské legislativy a spotřebitel se může s jejich zněním seznámit na webových stránkách SVS:

- <https://www.svscr.cz/zivocisne-produkty/povinne-oznacovani-puvodu-u-masa/>

Na webových stránkách SVS si může spotřebitel zkontrolovat i původ hovězího masa, které si zakoupil:

- <https://www.hovezimaso.cz/>

V Praze 8. 2. 2019

Mgr. Zbyněk Boublík
tiskový mluvčí HSHMP