

# Křížová kontaminace potravin

## Co je křížová kontaminace ?

Křížovou kontaminaci je možno definovat jako přenos bakterií z místa jejich přirozeného výskytu, např. ze syrových potravin (maso, vejce, zelenina), na nekontaminované potraviny sloužící dále již bez další tepelné úpravy k výživě člověka.

Bakterie mohou být přeneseny při křížové kontaminaci na nekontaminované potraviny a pokrmy přímo, nebo nepřímo.

## Přímý přenos:

- šťáva a krev ze syrového masa odkapává v chladničce na jiné nekontaminované potraviny a hotové pokrmy
- potraviny, např. syrové maso a kořenová zelenina, nejsou v nákupní tašce řádně zabaleny a šťáva z masa či hlína ze zeleniny opět kontaminují ostatní potraviny

## Nepřímý přenos:

- prostřednictvím např. bakteriemi kontaminovaných rukou, kuchyňského zařízení, pracovních ploch, nožů, prkénka na krájení, nádobí a utěrek na nádobí

## Jak zabránit křížové kontaminaci ?

**Nezapomeňte, že existují možnosti prevence křížové kontaminace:**

- balené syrové maso a vejce při nákupu v obchodní síti řádně zabalte do dalšího mikrotenového sáčku, aby šťáva z masa v nákupní tašce nekontaminovala ostatní nakoupené potraviny nebo je uložte odděleně od ostatních potravin
- umístěte omyté potraviny (např. ovoce, zeleninu) v domácnosti do mikrotenového sáčku a do čistého kontejneru k uchování, nedávejte je zpět do originálního obalu

- k otvírání obalu u balených potravin používejte pouze čisté nůžky nebo kuchyňský nůž
- uchovávejte syrové hovězí a vepřové maso, drůbež a ryby v chladničce ve vhodném obalu (např. skleněné nádobe s víkem) tak, abyste zabránili odkapávání masové šťávy
- při kulinární úpravě pokrmů používejte dvě sady nožů, prkének, talířů a dalších pomůcek. Jednu sadu pouze a výhradně pro syrové potraviny a druhou pro potraviny k přímé konzumaci a hotové pokrmy
- prkénko, nože, nádobí a další pomůcky, které přišly do kontaktu se syrovými potravinami, důkladně umyjte v horké vodě se saponátem a následně opláchněte pitnou vodou. U prkénka je doporučeno provádět dezinfekci v roztoku přípravku, např. na bázi chlornanu sodného. Nepožívejte prkénko na krájení, které má po dlouhodobém používání hluboké řezné rýhy, praskliny a trhliny
- vždy si umyjte ruce po manipulaci se syrovým masem, vejci a kořenovou zeleninou
- používejte jedno kuchyňské náčiní (např. lžíci) k ochutnávání a jiné k míchání pokrmů
- potraviny a připravené pokrmy, které nebudete okamžitě jíst po jejich kulinární úpravě, rychle zchlaďte a uchovejte v chladničce
- pravidelně provádějte výměnu utěrky na nádobí, ručniku a zástěry, vhodné je používat jednorázové papírové utěrky a odkapávač na nádobí
- pamatujte, že i hmyz, hlodavci a domácí zvířata mohou být zdrojem patogenních bakterií

## **A na závěr si zapamatujte !**

***Když se vyvarujete křížové kontaminace, předejete vzniku alimentárních onemocnění.  
Není to přece tak složité !***



**Ministerstvo zemědělství**, Těšnov 17, 117 05 Praha 1, tel.: 221 811 111, e-mail: [info@mze.cz](mailto:info@mze.cz), [www.mze.cz](http://www.mze.cz)  
**ÚZPI** – Informační centrum bezpečnosti potravin, Slezská 7, 120 56 Praha 2, tel.: 227 010 111, e-mail: [uzpi@uzpi.cz](mailto:uzpi@uzpi.cz),  
[www.bezpecnostpotravin.cz](http://www.bezpecnostpotravin.cz), **Infopult – tel.: 227 010 227, 227 070, e-mail: [info@uzpi.cz](mailto:info@uzpi.cz)**