

Polyaromatické uhlovodíky v pokrmeh – cílená kontrolní akce

Polyaromatické uhlovodíky (dále jen „PAU“) jsou skupinou aromatických uhlovodíků s nejméně dvěma benzenovými jádry, které vznikají převážně během vysokoteplotního spalování. PAU představují významnou skupinu chemických **karcinogenů** a mutagenů **s vysokým stupněm zdravotní rizikivosti**. Jejich významným zdrojem jsou **průmyslové podniky** (chemičky, hutě, elektrárny, teplárny), ale také spalovací **motory dopravních prostředků**, případně i lokální topeniště. Člověk pohybující se ve vnitřním prostředí může být PAU exponován výskytem **tabákového kouře**, hořením svíček a vonných tyčinek. Při určitých kulinárních úpravách vznikají **i v potravinách**, zvláště při **grilování, rožnění, smažení a uzení**. PAU mají výraznou schopnost vázat se na pevných částicích i v živých organismech. V lidském organismu se často metabolizují na další sloučeniny, které mohou být ještě nebezpečnější než původní PAU. Jsou schopny přispívat ke vzniku některých vážných onemocnění, např. **rakoviny plic**, zažívacího traktu a kůže.

Krajská hygienická stanice Středočeského kraje se sídlem v Praze (dále jen „KHS“) v rámci cíleného státního zdravotního dozoru, který byl proveden na pokyn hlavního hygienika ČR, odebrala v roce 2013 celkem **37 vzorků** přímo tepelně ošetřených mas nebo masných výrobků. Odebrané vzorky byly podrobeny kvantitativní chemické analýze na obsah vybraných PAU, **všechny vyhověly** v rozsahu provedených stanovení platným právním předpisům. Přednostně byly **odebírány vzorky mas nebo masných výrobků**, které byly upraveny způsobem, který je **z hlediska tvorby PAU rizikový**, tedy grilováním nebo rožněním. Konkrétně se jednalo o tyto způsoby tepelné úpravy – 12x grilování na dřevěném uhlí nebo briketách, 8x grilování na dřevu, 7x grilování na plynovém grilu, 4x grilování na elektrickém grilu, 5x rožnění na dřevěném uhlí event. dřevu a 1x se jednalo o tepelnou úpravu ve fritéze.

Přestože lze označit výše uvedené **výsledky** za **pozitivní**, pracovníci KHS se i **v letošním roce zaměří na tento druh pokrmů** z hlediska obsahu výše uvedených kontaminantů, kde sice **nehrozí akutní ohrožení zdraví spotřebitelů**, avšak jedná se o nežádoucí látky, které se v průběhu života **v lidském organismu kumulují** a následně se mohou podílet na vzniku některých **závažných onemocnění**.

Zpracovali: Ing. Josef Hrdina, MBA, MUDr. Alena Váňová

Datum zpracování: 18. 04. 2014