**Státní veterinární správa**

Slezská 100/7, Praha 2, 120 00

T: +420 227 010 111

Elektronická adresa podatelny: epodatelna@svscr.cz

ID datové schránky: d2vairv

V Praze dne 14. 9. 2021 **Tisková zpráva**

**SVS nařídila stáhnout z trhu maso z divočáka kvůli vysokému obsahu olova**

**Státní veterinární správa (SVS) nařídila stáhnout z trhu maso z divokých prasat obsahující vysoké množství olova. Balené zmrazené maso od zpracovatele z Plzeňského kraje prodával řetězec Makro, který ve spolupráci se SVS již začal zdravotně závadný produkt aktivně stahovat z trhu. Spotřebitelé, kteří mají maso doma, by jej rozhodně neměli konzumovat a mohou jej vrátit v místě, kde jej zakoupili.**

Veterinární inspektoři z Olomouckého kraji odebrali úřední vzorek v rámci monitoringu výskytu cizorodých látek v potravinách. Laboratorní vyšetření detekovalo 96,9 mg/kg olova. Limit hodnocení zdravotního rizika 0,1 mg/kg, byl výrazně překročen. Nebezpečí dlouhodobého příjmu olova je především v ovlivnění nervového systému, a to především u dětí.

Obchodní řetězec odebral od výrobce 100 kilogramů masa. SVS nařídila okamžité stažení produktu z trhu a jeho následnou likvidaci v asanačním podniku.

**Identifikace výrobku:**

Název: Divoké prase maso na guláš

Výrobce: Ing. Josef Kopačka, Petrovice u Sušice 47, IČ: 18238319, CZ 598 ES

Zmrazeno: 21. 06. 2021

Datum minimální trvanlivosti: 21. 06. 2023

Olovo se do těla zvěřiny dostává zpravidla prostřednictvím střel použitých při lovu. SVS každoročně vyšetřuje vice než 100 vzorků různých druhů lovné zvěře na obsah toxických chemických prvků včetně olova. V loňském roce byla nadlimitní koncentrace olova zjištěna u jednoho vzorku masa kachny divoké, jednoho bažanta a tří prasat divokých.

Pro omezení nadbytečného příjmu olova ze zvěřiny je důležité, aby místo vstřelu a jiné střelou poškozené tkáně byly posuzovány jako potenciálně kontaminované a byly důsledně odstraněny z opracovaného těla a tím byl snížen celkový příjem olova z konzumované zvěřiny.

**Petr Vorlíček**

tiskový mluvčí SVS