



**Zdravotní ústav se sídlem v Ostravě**  
Partyzánské náměstí 2633/7  
Moravská Ostrava, 702 00 Ostrava  
**Centrum hygienických laboratoří**

## AKRYLAMID V POTRAVINÁCH

**Od 11. dubna 2018**, dle nařízení komise EU, musí všichni provozovatelé potravinářských podniků zajistit povinná opatření ke snížení akrylamidu v potravinách.

### Co je to akrylamid?

- akrylamid je karcinogenní látka
- vzniká při tepelné úpravě nad 120°C (pečení, grilování, smažení) v potravinách bohatých na škrob
- množství vytvořeného akrylamidu závisí na teplotě, době pečení, receptuře

### Co způsobuje?

- zvyšuje riziko vzniku rakoviny
- negativně působí na nervový systém

### Výrobky obsahující akrylamid:

- hranolky a další smažené výrobky z krájených brambor
- bramborové lupínky, snacky, krekry a jiné výrobky z bramborového těsta
- chléb, náhražky chleba
- snídaňové cereálie (s výjimkou ovesné kaše)
- keksy, sušenky, cereální tyčinky, oplatky, perník
- suchary, knäckerbrot
- pražená káva, instantní káva a náhražky kávy
- obilné příkrmy určené pro kojence a malé děti
- potraviny pro malé děti

### Co můžeme nabídnout?

Akreditovanou analýzu akrylamidu splňující požadavky nařízení komise EU.

**Obraťte se nás, rádi Vám pomůžeme!**

### Kontakt:

Lenka Žebroková

777 239 814

[lenka.zebrokova@zuova.cz](mailto:lenka.zebrokova@zuova.cz)



*Tento materiál není nabídkou nebo návrhem na uzavření smlouvy ve smyslu § 1732 odst. 2 NOZ*