

Jak zacházet s potravinami, které jsou napadené plísní?

| POTRAVINA | ZPRACOVÁNÍ | DŮVOD |
|---|---|---|
| Uzeniny (párky, slanina...), masové konzervy | ZLIKVIDOVAT | Potraviny s vyšším obsahem vody mohou být napadeny plísní pod povrchem. Je pravděpodobné, že společně s plísní se již v potravine rozmnožily škodlivé bakterie. |
| Trvanlivé salámy a šunky s ušlechtilou plísní | PO OLOUPÁNÍ můžete konzumovat, pokud nejsou napadeny kulturní plísní. | Ušlechtilé plísně (obvykle bílé barvy) jsou zdravotně nezávadné. Uchovávejte tyto uzeniny odděleně od ostatních potravin. |
| Vařené zbytky masa a drůbeže | ZLIKVIDOVAT | Potraviny s vyšším obsahem vody mohou být napadeny plísní pod povrchem. Je pravděpodobné, že společně s plísní se již v potravine rozmnožily škodlivé bakterie. |
| Vařená jídla z jednoho hrnce | ZLIKVIDOVAT | Potraviny s vyšším obsahem vody mohou být napadeny plísní pod povrchem. Je pravděpodobné, že společně s plísní se již v potravine rozmnožily škodlivé bakterie. |
| Vařené těstoviny a obiloviny | ZLIKVIDOVAT | Potraviny s vyšším obsahem vody mohou být napadeny plísní pod povrchem. Je pravděpodobné, že společně s plísní se již v potravine rozmnožily škodlivé bakterie. |

Jak zacházet s potravinami, které jsou napadené plísní?

| POTRAVINA | ZPRACOVÁNÍ | DŮVOD |
|--|---|---|
| Jogurty a další zakysané mléčné výrobky, smetana | ZLIKVIDOVAT | Potraviny s vyšším obsahem vody mohou být napadeny plísní pod povrchem. Je pravděpodobné, že společně s plísní se již v potravíně rozmnožily škodlivé bakterie. |
| Marmelády, džemy a jiné želírované výrobky | ZLIKVIDOVAT | Plíseň by mohla produkovat mykotoxiny. Nedoporučuje se odebrat pouze plíseň z povrchu, zlikvidujte celý výrobek. |
| Ovoce a zelenina TVRDÉ (dýně, mrkev, zelí, jablka, aj.) | Odřízněte alespoň 2,5 cm kolem a pod místem plísně (řežte nožem mimo plíseň, aby nůž nekontaminoval další části plodu). | Malé plísňové skvrny můžete odříznout u TVRDÝCH druhů ovoce a zeleniny s nízkým obsahem vlhkosti. Pro plísně je obtížné proniknout do plodů s pevnou dužninou/ slupkou. |
| Ovoce a zelenina MĚKKÉ (jahody, rajčata, okurky, broskve, aj.) | ZLIKVIDOVAT | Plody s vyšším obsahem vody mohou být napadeny plísní pod povrchem. |
| Chléb a pečivo | ZLIKVIDOVAT | Porézní potraviny mohou být napadeny plísní pod povrchem. |
| Oříšková másla, semínka, ořechy | ZLIKVIDOVAT | Potraviny bez konzervačních látek jsou vystaveny vysokému riziku napadení plísní. |

POTRAVINA

ZPRACOVÁNÍ

DŮVOD

Tvrdé sýry (vysoký podíl sušiny, dlouhá doba zrání)
– parmezán, pecorino, Gran Moravia, Grana Padano aj.

Odřízněte alespoň 2,5 cm kolem a pod místem plísně (řežte nožem mimo plíseň, aby nekontaminoval další části sýra). Po odřezání plísně zabalte sýr do nového obalu.

Plíseň nepronikne hluboko do sýru.

Sýry vyráběné s ušlechtilou plísní na povrchu či v těstě (Roquefort, Gorgonzola, Stilton, Niva, Hermelín, Brie, Camembert aj...)

Měkké sýry jako Brie a Camembert zlikvidujte, pokud obsahují plísně, které nejsou součástí výrobního procesu. Pokud je povrchová plíseň na tvrdých sýrech, jako je Gorgonzola a Stilton, odřízněte plíseň alespoň 2,5 cm kolem plísně

Ušlechtilé plísně jsou zdravotně nezávadné. Nebezpečné mohou být plísně, které nejsou součástí výrobního procesu a nejsou typické pro daný druh sýru: Např. na povrchu sýru Brie zelená či šedá plíseň, nebo u sýrů s plísní v těstě např. Niva netypická bílá plíseň na povrchu sýru apod.

Měkké čerstvé sýry (tvaroh, cottage, ricotta, žervé aj.)
Strouhané a plátkové sýry (všechny druhy)

ZLIKVIDOVAT

Potraviny s vyšším obsahem vody mohou být napadeny plísní pod povrchem. Je pravděpodobné, že u těchto výrobků se společně s plísní již v potravině rozmnožily škodlivé bakterie. Strouhané a plátkové sýry mohly být kontaminovány řezacím strojem.