



STÁTNÍ ZDRAVOTNÍ ÚSTAV

Všimějme si rozdílů mezi zdravotní a hygienickou nezávadností, ale i biologickou hodnotou potravin

Bohatá veřejná diskuse o kvalitě potravin, jež zahrnuje i bezpečnost potravin, vede k potřebě připomenout si dávno vyjasněné vztahy mezi zdravotní a hygienickou nezávadností potravin (= bezpečnost potravin) a jejich biologickou hodnotou. Jinak některá mediální vystoupení a diskuse postrádají základní odbornou logiku a zkušenější spotřebitele spíše pobaví než skutečně informují. Správné použití pojmů je také věcí profesionální úrovně vystupujících.

Již v 80. letech na jasných definicích pracoval p. prof. Z. Matyáš z VŠV v Brně. S využitím jeho systému tzv. 3s (safe-wholesome-sound), který je sice mezinárodně známý, žel v celé Evropě, nejen v ČR, často zapomínáný (údajně pro komplikovanost pochopení normálním smrtelníkem), lze vztahy jednoduše definovat takto:

- **Zdravotně nezávadná potravina** (*safe*) je taková, která podle současných znalostí a diagnostických možností neobsahuje patogenní agens v takové dávce, aby mohla u člověka vyvolat onemocnění. (není škodlivá pro zdraví).
- **Hygienicky nezávadná potravina** (*wholesome*) je taková, která je vyrobena při dodržování schválených výrobních postupů a hygienických norem, které určují její vlastnosti. (je vhodná pro lidskou spotřebu). Hygienicky závadná potravina nemusí být nutně zdravotně závadná.
- **Bezpečná potravina** je zdravotně a hygienicky nezávadná, což ještě neznamená, že je "**biologicky hodnotná**" (*sound*), tedy nutričně vyvážená vzhledem k potřebám konzumenta potravin.

Bezpečnost potravin je samozřejmou součástí pojmu "kvalita potravin", nemusí to ale být biologická hodnota. Ta se spíše vztahuje k pojmu "potravina pro zdravou výživu", či často ne příliš správně používaný (nelogický) pojem "zdravá potravina". Máme např. kvalitní sůl, cukr, alkohol, tuk, ale tyto potraviny nejsou nutričně vyvážené (na jednotku energie neobsahují další doporučené živiny ve vyváženém poměru). Je zřejmé, že v tomto případě hovoříme spíše o složkách potravin (food ingredients) a nikoli o průmyslově vyráběných potravinách či pokrmech (industrial foods, mixed foods) obsahujících řadu složek.

Autor: prof. J. Ruprich, Brno, březen 2012