Hygienická stanice
hlavního města Prahy

BEZPEČNÉ OBČERSTVENÍ NA ŠKOLNÍCH AKCÍCH

Doporučení pro rodiče a školy
Společně předcházejme salmonelóze a dalším alimentárním onemocněním.



Na oslavy narozenin, besídky, významné dny, ochutnávky i společenské akce pro rodiny s dětmi rodiče často přinášejí doma upečené zákusky, dorty nebo připravené pomazánky a saláty. V zájmu ochrany zdraví dětí doporučujeme upřednostňovat výrobky s ověřitelným původem a složením a vyhýbat se zejména rizikovým domácím pokrmům, které obsahují syrová nebo nedostatečně tepelně upravená vejce či vyžadují chlazení.

Proč je třeba opatrnosti

Salmonelóza je v České republice stále častá. V letech 2018–2025 bylo hlášeno přes 73 000 případů, v roce 2025 onemocnělo 5 729 lidí. Více než polovinu nemocných tvořily děti do 15 let a nejčastější typ salmonely je spojován zejména s vejci a drůbežím masem.

Salmonely ve vejci nepoznáte. Mohou být na skořápce i uvnitř vejce, které vypadá, voní i chutná normálně.

Rizikové jsou zejména výrobky se syrovými nebo nedostatečně tepelně upravenými vejci (domácí majonéza, tiramisu, nepečené krémy a pěny) a zákusky a dorty s krémy. Tyto výrobky vyžadují odpovídající teplotní podmínky při skladování i přepravě. Při jejich nedodržení může docházet k pomnožení nežádoucích mikroorganismů.

Děti jsou citlivější skupinou konzumentů a onemocnění u nich může mít závažnější průběh. Z jednoho dortu přitom může jíst celá třída – jediný kontaminovaný výrobek tak může vyvolat hromadné onemocnění.

U domácích výrobků nejsou podmínky přípravy a skladování pod přímou kontrolou školy. V případě onemocnění může být zpětné dohledání použitých surovin a podmínek přípravy obtížnější.

Pozor na potravinové alergie. U doma připravených výrobků nemusí být vždy spolehlivě známo jejich složení ani případná nezáměrná přítomnost alergenů. To může představovat zdravotní riziko pro děti s potravinovými alergiemi.

Co přinést místo toho

- Balené výrobky z obchodu s úplným označením (výrobce, datum trvanlivosti, podmínky uchovávání).
- Trvanlivé dobroty – sušenky, perníky, trvanlivé pečivo.
- Ovoce a zeleninu – dobře omyté.
- Dort nebo zákusky z cukrárny či pekárny, které za bezpečnost svých výrobků odpovídají.
- Chlazené výrobky přepravujte v chladicí tašce s chladicími vložkami a zajistěte odpovídající podmínky jejich uchovávání až do podávání.
- Při výběru občerstvení zohledněte také potravinové alergie dětí a zajistěte informace o obsažených alergenech.

Vejce doma - na co myslet

- Kupujte vejce neporušená a čistá, kontrolujte datum minimální trvanlivosti.
- Vejce nemyjte a skladujte je odděleně od hotových jídel.
- Pokrmy z vajec dětem vždy důkladně tepelně upravujte. Důležitá je dostatečná teplota a doba jejího působení.
- Malým dětem nepodávejte vejce naměkko, domácí majonézu ani nepečené dezerty se syrovými vejci.
- Po práci s vejci si důkladně umyjte ruce a očistěte pracovní plochu a nádobí.

Hygienická stanice hl. m. Prahy, odbor hygieny dětí a mladistvých
Údaje o výskytu salmonelózy: Špačková M., Daniel O. Salmonelóza v České republice 2018–2025. Zprávy CEM (SZÚ, Praha) 2026; 35(2): 48–55.