

## Vyzrálé maso bez rizik

Zpracováno dle podkladů EFSA a MZE

Vědecké stanovisko úřadu EFSA ze dne

**Úřad EFSA vydal vědecké stanovisko k problematice rizik spojených se zráním masa. Odborníci dospěli k závěru, že vyzrálé maso nepředstavuje větší riziko ve srovnání s čerstvým masem, pokud zraje za kontrolovaných podmínek. (19.1.2023)**

Zrání masa je proces, při kterém mikrobi a enzymy působí na maso a rozkládají pojivovou tkáň, čímž maso zčehne a získá bohatší chuť. Toho lze dosáhnout dvěma hlavními způsoby: mokřím zráním a suchým zráním. Mokré zrání se používá u hovězího, vepřového a jehněčího masa, které se skladuje a chladí ve vakuovém obalu. Suché zrání probíhá v chladu bez obalu, což vede k oschnutí povrchu, který se pak před přípravou odřezává.

Obliba vyzrálého masa stoupá, a dosud chyběly aktuální informace o jeho bezpečnosti. Nyní je k dispozici spolehlivý vědecký základ pro výrobu bezpečného vyzrálého masa.

Například hovězí maso vyzrálé suchou cestou lze považovat za stejně bezpečné jako čerstvé hovězí maso, pokud zrání probíhá po dobu maximálně 35 dnů při teplotě 3 °C nebo nižší.

### Jak byly stanoveny úrovně bezpečnosti?

Odborníci úřadu EFSA zkoumali současné postupy zrání a identifikovali významné patogeny a bakterie způsobující kažení, které se mohou při procesu zrání vyvinout a přežít, a které by mohly být rizikem pro zdraví lidí. Mezi vybrané bakterie byly zařazeny: *E. coli* (STEC) (zejména v hovězím mase), *Salmonella* spp., *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes*, enterotoxigenní *Yersinia* spp., *Campylobacter* spp. a *Clostridium* spp.

Vědci popsali konkrétní podmínky, vyjádřené jako kombinace doby a teploty procesu zrání, za kterých má být úroveň bezpečnosti vyzrálého masa (suchým i mokřím procesem) stejná jako u masa čerstvého.

V případě masa zrajícího suchým způsobem odborníci dále doporučili, aby povrchová teplota během procesu zrání nepřekročila 3 °C. Důvodem je skutečnost, že při vyšších teplotách by mohly na povrchu masa zrajícího suchým způsobem růst plísně. Některé z těchto plísní přirozeně produkují mykotoxiny, které mohou mít škodlivé účinky na zdraví člověka.

Modely analýz rizik a kritických kontrolních bodů (Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP) a předběžné programy, které se používají k zajištění bezpečnosti u čerstvého masa, jsou vhodné i pro vyzrálé maso.

**Kompletní souhrnná zpráva EFSA týkající se hodnocení bezpečnosti vyzrálého masa: [Microbiological safety of aged meat.](#)**

25. 1. 2023, LiD