



# Světový den Bezpečnosti potravin

Miroslav Jůzl, Jan Slováček, Libor Kalhotka, Petr Kouřil, Veronika Švehlová,

Andrea Roztočilová, Miroslav Bajbár, Milena Matejovičová

Ústav technologie potravin, Agronomická fakulta, Mendelova univerzita v Brně, Zemědělská 1665/1, 613 00 Brno

„Potravinaři MENDELU“ jsou významným prvkem v oblasti popularizace výsledků výzkumu a oblasti vzdělávání a významně se podílí v oblasti public relations Mendelovy univerzity v Brně. V rámci třetí role informujeme širokou veřejnost nejen o historických souvislostech, ale i o inovacích v technologii zpracování zemědělských surovin, o technologických postupech výroby potravin a jejich uvádění na trh, o významu a o principech kontroly jakosti a zdravotní nezávadnosti, o výživových souvislostech, a o mnohém dalším. V historii naší univerzity se můžeme pochlubit osobnostmi, které formovaly náš obor na naší *alma mater* a položily tak pro nás zavazující tradici.

## SVĚTOVÝ DEN BEZPEČNOSTI POTRAVIN

Každý rok 7. června oslavujeme Světový den bezpečnosti potravin a připomínáme si, že bezpečnost potravin je kolektivním právem a odpovědností, neboť každý musí hrát svou roli. Téma Světového dne bezpečnosti potravin 2026 „Od problémů k řešením – bezpečné potraviny všude“ zdůrazňuje, jak mohou údaje o nemocech, jejich dopadech a ztrátách na životech nasměrovat opatření k cíleným a nákladově efektivním řešením (EFSA, MZe 2026).

## MALÁ ÚVAHA O TRVANLIVOSTI A BEZPEČNOSTI POTRAVIN

Spotřebitelé na celém světě stále více požadují potraviny s menším počtem ingrediencí, nejlépe bez chemických přísad, aditiv, chcete-li éček. A všichni chtějí, aby byly potraviny zdravé, vydržely co nejdéle v nejlepší kvalitě a téměř všichni si je vybírají podle ceny. Málokdo si uvědomuje, co je vše za tím, než jsou vyrobeny, co to stojí úsilí vycházet vstříc i jiným než těmto výše uvedeným a pro ně běžným požadavkům. Co je okolo toho za administraci? Co je s tím spojeno za úsilí mnoha osob, nejen u výrobce, ale v celé vertikále, a to včetně dozoru nad jejich kvalitou a zdravotní nezávadností? Mnozí ví, ale hlavně se musí zařídit a přizpůsobit. Někdy to vypadá, že základem je administrace a papírování.

Je s podivem, ale souvisí to s rozvojem naší civilizace, že slovo konzervace, konzervant, nebo pasterace vnímají spotřebitelé až pejorativně. A uklidňuje nás, když na obalu výrobku nebo letáku vidíme „bez konzervantů“ nebo „nepasterizováno“. Přitom běžný spotřebitel se zcela oddává luxusu bezpečnosti, kterou za něj řeší někdo jiný. Neodhaduje svoji šanci na otravu, nemusí zapojovat svoje smysly a zúročovat zkušenosti předchozích generací při sběru, výběru nebo výrobě potravin.

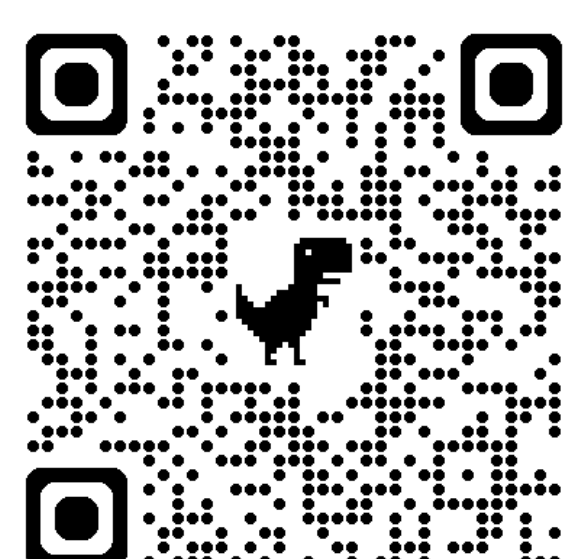
Pan prof. Ing. Karel Kopec, DrSc. na **Ingrových dnech** před téměř dvaceti lety ve své přednášce konstatoval, že současný *homo sapiens sapiens*, neboli člověk rozumný, je spíše člověkem nakupujícím, a uvedl pro něj i název - *homo sapiens emptus*. Člověk zcela odkázaný na regály obchodů a peníze na účtu. „Systém“, který v sobě v současnosti nabalil a kombinuje nejen všechny poznatky z historie pro oblast *food safety* aktuálně zpracovává vše, co by na něj mohlo mít jakýkoli negativní dopad.



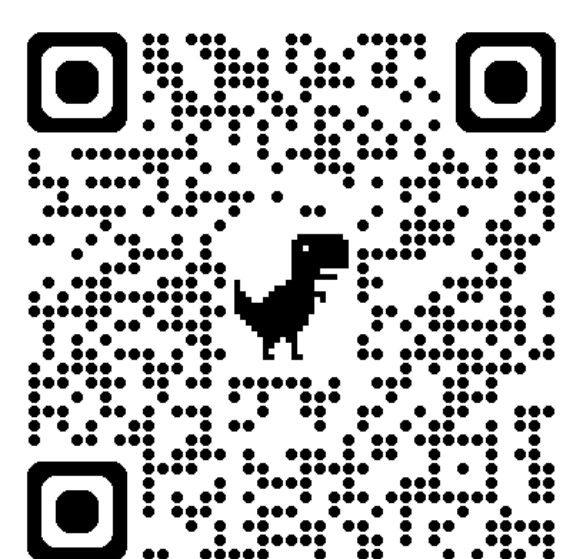
## PODĚKOVÁNÍ

Tento poster je plánovaným výstupem „Poradny pro zajištění správného životního stylu prostřednictvím výživy“ a v rámci šíření výsledků operační skupiny projektu „OS Prantl – Digitalizace výroby a procesů v potravinářském podniku“ Intervencí 53.77 - Podpora operačních skupin a projektů EIP v rámci Rozvoje venkova podle Strategického plánu SZP na období 2023-2027.

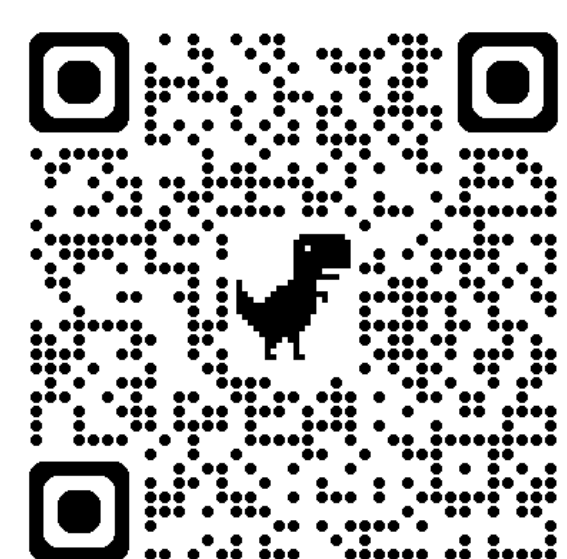
Díky našemu unikátnímu zázemí a vybavení, které používáme v maximální možné míře vzhledem k počtu našich pracovníků, se můžeme pochlubit činností, výsledky a pověstí, díky kterým patříme mezi nejvýznamnější potravinářská pracoviště v České republice. To prezentujeme na desítkách akcí během roku. Toto je však možné především a hlavně díky práci našich aktivních zaměstnanců a studentů. Těm patří největší dík.



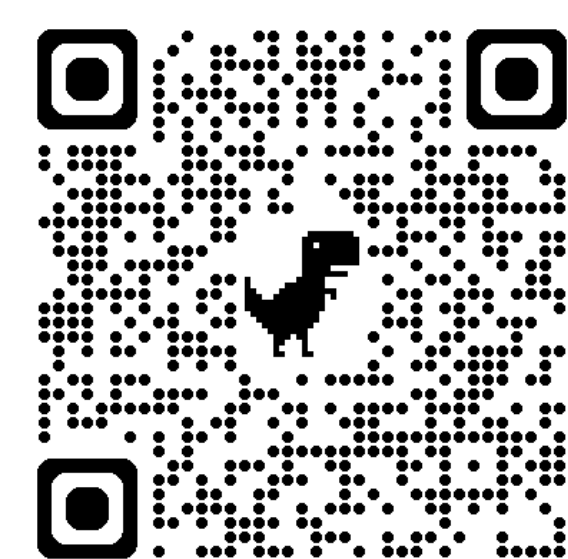
WEB pracoviště:  
<http://foodtechmendelu.cz/>



INSTAGRAM pracoviště:  
[https://www.instagram.com/foodtech\\_mendelu/](https://www.instagram.com/foodtech_mendelu/)



WEB Poradny:  
<http://https://poradna-potraviny.mendelu.cz//>



INSTAGRAM Poradny:  
[https://www.instagram.com/poradnapotraviny\\_mendelu//](https://www.instagram.com/poradnapotraviny_mendelu//)



## Fotografie:

- Vpichové i bezkontaktní měření teploty teploměrem TESTO 104-IR BT
- Nově budované krájecí centrum firmy PRANTL v Žirovnici