

Vážená paní
Mgr. Ludmila Zhoufová
ředitelka školy
ZŠ Černošice
Pod Školou 447
Černošice

V Praze dne 22.10.2026

Vyjádření k barevným změnám hovězího masa v pokrmu hovězí maso s rajskou omáčkou

V souvislosti s podněty, které se objevily na sociálních sítích ohledně zeleného zbarvení hovězího masa podávaného dne 21. 10. 2026 v pokrmu hovězí maso s rajskou omáčkou a houskovým knedlíkem, jsme provedli šetření s cílem prověřit okolnosti této události a zjistit možnou příčinu barevných změn.

Průběh šetření

Dne 22. 10. 2026 se na provoz školní jídelny při ZŠ Černošice dostavila manažerka oddělení kvality a hygieny společnosti GTH, aby stížnost prošetřila.

Dne 21. 10. 2026 bylo připraveno celkem 637 porcí uvedeného pokrmu. Z tohoto množství bylo 487 porcí vydáno přímo ve škole, 78 porcí na výdejně Komenského, 60 porcí na výdejně Barevný ostrov, 3 porce Technickým službám a 9 porcí cizím strávníkům.

K přípravě pokrmu bylo použito hovězí maso – kulatá plec, upravená metodou sous-vide. Surovina byla dodána dne 19. 10. 2026 s řádnou expirací.

Při příjmu byla surovina zkontrolována pověřeným pracovníkem, který převzetí potvrdil na dodacím listu. Maso bylo následně skladováno v určeném chladicím zařízení při teplotě 0 až +4 °C. Před použitím se suroviny kontrolují z hlediska jejich vzhledu, vůně, neporušenosti obalu a dalších znaků odpovídajících danému druhu potravin.

V rámci šetření byl zkontrolován uchovaný vzorek připraveného pokrmu, u něhož nebyly pozorovány barevné změny. Jeho vzhled a vůně odpovídaly charakteru tepelně upraveného masa sous-vide; nebyly zjištěny zjevné známky kažení. Vzorek suroviny byl odeslán k analýze laboratoří.

O vzniklém případu byl informován dodavatel suroviny a stav byl s ním konzultován.

Laboratorní rozbor

Pro objektivní posouzení byla přijata následující opatření:

- originální balení masa bylo odesláno k laboratornímu vyšetření do akreditované laboratoře
- uchovaný vzorek plátku masa po tepelné úpravě byl odeslán k laboratornímu vyšetření do akreditované laboratoře

Výsledky těchto rozborů budou důležitým podkladem pro další vyhodnocení celé události.

Možné vysvětlení barevných změn – iridescence

V rámci konzultace s dodavatelem masa jsme byli upozorněni na možnost takzvané iridescence neboli barvoměny. Jedná se o optický jev, který se může přirozeně vyskytovat také u syrového i tepelně upraveného masa.

Tento jev vzniká působením světla na strukturu svalových vláken a může se projevovat různými barevnými odstíny, včetně zelené. Jeho vzhled závisí mimo jiné na směru řezu svalovinou, struktuře povrchu, vlhkosti a úhlu dopadajícího světla.

Pro iridescenci je typické, že se barevný odstín může měnit nebo mizet v závislosti na úhlu pohledu či osvětlení. Sama o sobě nepředstavuje známku kažení masa ani důkaz mikrobiální kontaminace.

Více informací o tomto jevu uvádí také odborný portál Bezpečnost potravin pod záštitou Ministerstva zemědělství:

[Iridescence – Bezpečnost potravin](#)

Závěr

Podnět je považován za zásadní a bezodkladně jsme zahájili šetření. Prověřili jsme dostupné informace o použité surovině, podmínky jejího skladování, uchovaný vzorek pokrmu i další balení masa stejné šarže. Z preventivních důvodů jsme zároveň rozhodli, že maso z této šarže nebude dále používáno. Pro objektivní posouzení jsme zajistili laboratorní vyšetření původní suroviny i masa tepelně upraveného stejným postupem jako při přípravě pokrmu.

Bezpečnost a kvalita podávaných pokrmů jsou pro nás prioritou. Děkujeme všem, kteří nás na vzniklou situaci upozornili, a rodičům i strávníkům za pochopení.

Ing. Michaela Pošvářová Čiháková

Manažerka oddělení kvality a hygieny

