

Je bezpečné pít syrové mléko? Komunikace o riziku.

MVDr. Dušan Ryšánek, CSc., Vědecký výbor veterinární. Výzkumný ústav veterinárního lékařství, Brno. 2010. 31 s.

Účelem této studie je posoudit význam maloobchodního prodeje syrového mléka v kontextu aktuálního stavu spotřeby mléka v České republice (dále ČR). Studie přispívá k racionálnímu chování spotřebitelů zhodnocením reálných rizik konzumu syrového mléka. Rozborem platné legislativy upozorňuje na existující diskrepance a dává podnět k zjednodušení legislativy.

V ČR je konzum mléka a mléčných výrobků dlouhodobě pod průměrem zemí Evropského společenství (dále ES). V r. 2008 spotřeba konzumního mléka v ČR představovala jen 77 % průměrné spotřeby mléka zemí ES. Spotřebitelé se chovají neuváženě. Dávají přednost nutričně méněhodnotnému mléku s dlouhodobou trvanlivostí (UHT) a plnotučnému mléku oproti mléku pasterovanému a polotučnému. Chování mnohých konzumentů se neopírá o fakta. Tato studie poskytuje objektivní informace, které předsudky spotřebitelů vyvrací.

Prodej mléka z mléčných automatů představuje marginální podíl z maloobchodní nabídky mléka. Nárůst tohoto způsobu prodeje je množstevně limitován legislativou ES i ČR. Proto prodej mléka z mléčných automatů nemůže řešit problém nízké výkupní ceny mléka určeného k mlékárenskému zpracování. Nelze ovšem pominout fakt, že tato forma prodeje mléka obohacuje tržní nabídku.

Výklad vyhlášky č. 128/2009 Sb. je kontroverzní, neboť její ustanovení týkající se maloobchodního prodeje mléka nelze vykládat jednoznačně. Za těchto okolností lze pochybovat o vymahatelnosti této právní normy. Navíc, množství mléka k přímému prodeji je předmětem zvláštní legislativní úpravy ES i ČR. Proto se jeví další množstevní omezení v rámci specifikace maloobchodní činnosti jako nadbytečné.

O výskytu onemocnění lidí v souvislosti s konzumem syrového mléka nejsou v ČR k dispozici úplné informace. Existuje pouze varování Ministerstva zdravotnictví, že konzum syrového mléka z mléčných automatů byl uveden v souvislosti se 71 případy výskytu kamylobakterií. V ČR je na národní úrovni v oblasti zoonóz s alimentární cestou přenosu potřeba vytvořit funkční systém sběru a analýzy informací o výskytu onemocnění včetně určení jejich zdrojů infekce.

Ze zahraničních pramenů je zřejmé, že konzum syrového mléka vytváří riziko výskytu řady onemocnění, zejména kamylobakterií, listerií, salmonelóz, yersinií a alimentárních intoxikací, z nichž některé mohou vést k úmrtí postižených. Z těchto důvodů nelze konzum syrového mléka doporučit. Zvláště rizikový je konzum syrového mléka pro děti a jedince s oslabením imunitního systému. Proto česká legislativa požaduje mléko z mléčných automatů před konzumací převařovat. Tím se ovšem snižuje jeho nutriční hodnota (částečně se destrukují nutričně významné vitaminy) a svařené mléko se při odstraňování škraloupu ochuzuje o některé bílkoviny (např. α -laktalbumin), a minerálie (fosforečnan vápenatý) a částečně i o mléčný tuk. Trpí rovněž chuťové vlastnosti mléka. Většina nutričně významných vlastností mléka však není svařením ovlivněna.