



Prevence onemocnění z potravin při grilování pokrmů v přírodě

Určeno pro občany a zdravotnické pracovníky

Nejrůznější úpravy pokrmů a stolování pod širým nebem v letním období získávají v naší republice stále větší oblibu. Mezi nejčastější způsob tepelné úpravy pokrmů patří grilování masa, ryb a uzenin.

Grilování je **opékání potravin na roštu nebo rožni**. V prvním případě klademe potravinu na kovovou mřížku (rošt), ve druhém případě provlékneme masem kovový rožen ve tvaru jehlice. Snad každý se s grilováním již setkal nebo ho sám někdy prováděl. Údaje o tom, jak velké procento naší populace se pravidelně věnuje během letních měsíců grilování, nejsou zatím k dispozici. Např. podle Americké dietetické společnosti (ADA) se 85 % populace v USA pravidelně věnuje během letních měsíců grilování (barbecue), 71 % z toho tvoří muži.

Cílem letáku je upozornit občany na možná zdravotní nebezpečí, která při grilování mohou vznikat, a poradit jim, jak uvedenému zdravotnímu nebezpečí efektivně předcházet.