



22. 05. 2026

Vážená pani
MVDr. Marcela Bachratá
Billa s.r.o.
Bajkalská 19/A
821 02 Košice

Vec: Odborné stanovisko


Vážená pani doktorka,

po zahliadnutí videa, kde autor uvádza, že v mäse našiel „parazity“, môžem uviesť nasledujúce stanovisko. Podľa môjho názoru sa nejedná o klasické parazity, ktoré je možné identifikovať pri veterinárnej prehliadke mäsa po jatočnom opracovaní zvierat. Pravdepodobne ide o larvy Muchy domácej. Ak je pravda, že boli nájdené v chladenom marinovanom mäse, je to naozaj raritný nález. Vo videu autor uvádza, že sa jednalo o kuracie mäso, čo ešte znižuje pravdepodobnosť výskytu lariev v mäse, nakoľko hydinové mäso je chladené na 4 °C a menej. Ak by aj došlo k výskytu múch vo výrobných priestoroch, kde sa mäso spracovalo alebo skladovalo a došlo by k nakladeniu vajíčok muchy na povrch mäsa, ich vývoj je až do štádia lariev nepravdepodobný. Ak producent mäsa počas produkcie zachováva kritické kontrolné body v rámci systému HACCP, hlavne čo sa týka chladenia mäsa a hneď po opracovaní vychladil hydinu na 4 °C a menej a následne túto teplotu dodržiaval počas doby skladovania a spracovania mäsa, je pravdepodobnosť vývoja vajíčok do štádia lariev nulová, nakoľko pri teplotách 4 °C a menej sa vývoj vajíčok muchy domácej úplne zastaví a vajíčka hynú. Treba ešte podotknúť, že autor videa uvádza, že mäso pripravil a zjedol, pričom si nevšimol žiadne senzorické zmeny. To je tiež málo pravdepodobné, nakoľko ak sú v mäse larvy múch prítomné, je to väčšinou sprevádzané rozkladom zložiek mäsa a zmenou senzorických, hlavne aromatických zmien (zápachom mäsa), čo by si autor videa pri takom veľkom množstve lariev, ako je na videu viditeľné, určite všimol už pri otvorení obalu..

Záver: Nález takéhoto množstva lariev v mäse, ktoré bolo jatočne spracované, veterinárne prehliadnuté a následne vychladené na stanovený kritický limit 4 °C a skladované pri teplote do 4 °C je **nepravdepodobný** a ak je to pravda skôr raritný. Ak bolo uvádzané kuracie mäso ponúkané v obchodnej sieti zabalené, predajca mäsa za tento stav nenesie žiadnu zodpovednosť.

S pozdravom,

Univerzita veterinárskeho lekárstva
a farmácie v Košiciach
Katedra hygieny, technológie
a zdravotnej bezpečnosti potravín
Komenského 73, 041 81 Košice


.....
prof. MVDr. Slavomír Marcincák, PhD.
vedúci katedry

MARCINČÁK Slavomír, prof. MVDr., PhD.

☎ +421 915 984 756 ✉ slavomir.marcincak@uvlf.sk
Škovranová Eva (sekretariát)
☎ +421 905 910 221 ✉ eva.skovranova@uvlf.sk
<http://www.uvlf.sk>

IBAN: SK42 8180 0000 0070 0007 2225
SWIFT: SPSRSKBA
IČO: 00397474
IČ DPH: SK2020486699