

Kupujeme kuře



Různá délka výkrmu a způsob chovu

Na pultech najdeme kuřata s různou délkou výkrmu a způsobem chovu. **Běžná kuřata jdou na porážku po 38 dnech výkrmu, tzv. selská kuřata se vykrmují 42 až 56 dnů a biokuřata 56 až 84 dnů.** Krmné směsi pro biokuřata musí být složeny nejméně z 90 % z produktů ekologického zemědělství, tedy bez chemických hnojiv a pesticidů. **Biokuřata mají také při chovu k dispozici větší prostor.**

Je ale dobré vědět, že **každé kuřecí maso může obsahovat různé bakterie, včetně salmonel**. Ve zvýšené míře musíme proto dbát na hygienické zásady už při nákupu.

Co sledovat na obalu?

Než kuře vložíme do košíku, pro jistotu ho zabalíme do neporušeného mikrotenového sáčku, protože původní obal nemusí být těsný. Chráníme tak ostatní potraviny před potřísněním tekutinou, která se může z kuřete uvolnit.

Obal musí být neporušený, abychom měli jistotu, že s výrobkem nikdo nemanipuloval. S masem je zakázáno provádět jakékoli úkony, které by vedly k obnovení jeho zdánlivé čerstvosti. **Na obalu musí být uvedeno, při jaké teplotě kuře uchovávat. Nesmí chybět údaj o hmotnosti.**

Datum použitelnosti označuje, dokdy kuře spotřebovat. U chlazeného kuřete je tímto datem konkrétní den, u mraženého to může být konkrétní měsíc příslušného roku.

Číslo šarže je povinná informace, která označuje výrobky zhotovené ve stejnou dobu a slouží například k dohledání závadných výrobků a jejich stažení z trhu.

Identifikační značkou výrobku je oválek s kódem státu, kde bylo s potravinou naposledy nakládáno za přítomnosti veterinárního dozoru. Nemusí být totožný se státem, kde bylo kuře vykrmeno.

Kdo uvedl na trh? Z obalu musíme vyčíst **název firmy, která výrobek uvedla na trh a její sídlo včetně státu**. Není-li to sám výrobce, pak ho nahradí distributor nebo další zpracovatel, např. porcovna či balírna. Nikdy ale nesmí chybět adresa této odpovědné firmy.

Co nás dále u kuřete zajímá?

Uvádí se, zda je drůbež chlazená nebo mražená, celá nebo dělená včetně jakostní třídy A nebo B.

Pro obě jakostní třídy platí, že kuře nesmí mít viditelné otlaky, odřeniny, pohmožděniny a zlomené kosti.

Kůže musí být čistá a nepoškozená. Zmrazená drůbež nesmí nést stopy po spálení mrazem. U celé drůbeže se uvádí, zda je bez drobů či s droby. U dělené drůbeže se uvádí název druhu, zda je vykostěná a zda je s kůží či bez kůže.

Jak nesníst salmonelu

Zásadou je, že s kuřetem zacházíme jako by bylo potenciálním zdrojem salmonelové nákazy. **Chlazené kuře co nejdříve umístíme do chladničky, aby se dodržela doporučená teplota skladování, mražené do mrazničky. Necháme je v mikrotenovém sáčku, aby se zamezilo případnému skapávání volné tekutiny, která by mohla kontaminovat ostatní potraviny.**

Pro čištění a krájení kuřete používáme prkénko, na kterém už nezpracováváme jiné potraviny.

Veškeré nástroje a pracovní desku stolu důkladně omyjeme. Průběžně si myjeme ruce. Bakterie salmonely se rychle množí už při pokojové teplotě. Mráz je nezahubí, pouze se dočasně přestávají množit.

Tepelná úprava musí být taková, aby bylo maso v celém rozsahu, tedy i u kostí, důkladně propečeno či provařeno. Salmonela zahyne, když na ni působí teplota nad 70 °C po dobu nejméně deseti minut.