

Epidemiologicky rizikové potraviny, jejichž používání je na zotavovacích akcích zakázáno

- mletá a sekaná masa z distribuční sítě a výrobky z nich
- jitrnice, prejty, jelítka, tlačěnka, krevní tučnice
- syrová masa typu tatarský biftek
- nekonzervované rybí výrobky (karbanátky, pečenáče, zavináče ap.)
- veškeré výrobky s huspeninou a rosolem (masové, lahůdkářské, rybí)
- majonéza a veškeré výrobky s majonézou (saláty, tatarská omáčka, obložená vejce apod.)
- tepelně neopracovaná vejce a vejce vařená na měkko
- měkké cukrářské výrobky
- šlehačka a smetana (bez tepelné úpravy)
- zmrzlina (včetně zmrzliny připravené na místě)
- houby (mimo houby získané z distribuční sítě)
- tvaroh domácí výroby
- játrový sýr, játrovky, čajovky, máslovky apod.

Potraviny, které je možno podávat při dodržení určitých technologických podmínek

- pomazánky budou zpracovány zásadně z čerstvých surovin a zkonsumovány nejpozději do tří hodin po zpracování
- mléko a mléčné výrobky typu smetanových krmů podávat pouze v případě spotřeby v den uvedený na obalu
- měkké salámy a uzeniny pouze k tepelnému zpracování, spotřebovat v den nákupu
- suroviny a poživatiny určené k další přípravě nesmějí být předvářeny den předem (vajíčka, brambory, rýže, těstoviny)
- mleté maso je dovoleno připravovat pouze ze syrového čerstvého masa a ihned tepelně opracovat a podávat při dodržení všech základních technologických a hygienických požadavků.