

Výsledky testu: Laboratorní rozborů ukázaly, že syrové mléko je v pořádku. Výrazné upozornění na nutnost mléko převařit až na jednu výjimku nechyběla

Praha 13 - Třebonice, Skandinávská ulice 15

Oldřich Poláček farma Hole	20 Kč
mléko dodává	cena za litr



kraj: Hlavní město Praha (v Praze je celkem 5 automatů)

Mléčný bar firmy Toko stojí na parkovišti Avion Shopping Park u Tesky. Prodává i nové lahve, skleněné za 20, PET za 6 korun. Jsou tu záznamy o tom, kdy bylo přivezeno čerstvé mléko, jsou zde i upozornění na nutnost mléko převařit. Půl litru mléka stojí 14 korun.

teplota mléka: 3,9 °C
mikrobiologická kvalita: Syrové mléko bylo v pořádku. Žádné patogeny, ostatní bakterie v limitu. Po převaření je nález nulový.

Praha 4, Novodvorská 994

Agro Jesenice	20 Kč
mléko dodává	cena za litr



kraj: Hlavní město Praha

Automat stojí v obchodním centru Novodvorská Plaza. Nabízí i lahve (PET za 5 korun). V pozdních večerních hodinách tu není úplně čistě (dost rozlištěného mléka a použitých papírových ubrousků). Nechybí upozornění na nutnost mléko převařit. Půl litru mléka stojí 12 korun.

teplota mléka: 5,5 °C
mikrobiologická kvalita: Syrové mléko bylo naprosto v pořádku. Žádné patogeny, všechny ostatní bakterie v limitu. Po převaření vše bez nálezu.

Hatě, Svináře

Vladimír Linhart Hatě	15 Kč
mléko dodává	cena za litr



kraj: Středočeský (celkem 4 automaty)

Automat značky Lattéria zabudovaný v dřevěné Plaza. Nabízí i lahve (PET za 5 korun). V pozdních večerních hodinách tu není úplně čistě (dost rozlištěného mléka a použitých papírových ubrousků). Nechybí upozornění na nutnost mléko převařit. Půl litru mléka stojí 12 korun.

teplota mléka: 3,7 °C
mikrobiologická kvalita: Syrové mléko bylo v pořádku. Žádné patogeny, všechny ostatní bakterie v limitu. Po převaření je nález nulový.

Milevsko, nám. E. Beneše

ZD Milevsko	15 Kč
mléko dodává	cena za litr



kraj: Jihočeský (v celém kraji je 16 automatů)

Velký mléčný bar Toko XL stojí na náměstí vedle České spořitelny i s krávkou a teletem (k velké radosti dětí). Nabízí možnost koupit si i nové lahve, jsou tu záznamy o doplňování mléka i upozornění na nutnost mléko převařit. Půl litru mléka stojí 10 korun.

teplota mléka: 5,2 °C
mikrobiologická kvalita: Syrové mléko mělo lehce zvýšený obsah koliformních bakterií, podle veterinářů je však akceptovatelný. Patogeny žádné. Po převaření byl nález nulový.

Pelhřimov, Smetanova 1314

Rynagro Rynárec	13 Kč
mléko dodává	cena za litr



kraj: Vysočina (v celém kraji je celkem 16 automatů)

Malý automat Crown Cool bez lahvi stojí v prodejně potravin Zdenka, kterou provozuje společnost Rynagro stejně jako mléčnou farmu. Je tu výrazné upozornění na nutnost mléko převařit.

teplota mléka: 6,8 °C
mikrobiologická kvalita: Syrové mléko bylo naprosto v pořádku. Žádné patogeny, všechny ostatní bakterie v limitu. Po převaření je vše bez nálezu.

Humpolec, Nerudova 452

starek Nečeřák Vystřkov	14 Kč
mléko dodává	cena za litr



kraj: Vysočina

Nerezový automat Crown Cool stojí v pekařství Velíšek. Lahve nenabízí. Nechybí výrazné upozornění na nutnost mléko převařit a spotřebovat do tří dnů.

teplota mléka: 6,7 °C
mikrobiologická kvalita: Syrové mléko mělo lehce zvýšený obsah bakterie Staphylococcus aureus, ale nález je podle veterinářů ještě akceptovatelný. Po převaření je vše bez nálezu.

Lípa u Havlíčkova Brodu

Zemědělská akc. společnost Lípa	12 Kč
mléko dodává	cena za litr



kraj: Vysočina

Švýcarský automat Brunimat stojí ve vestibulu Velíšek. Lahve nenabízí. Nechybí výrazné upozornění na nutnost mléko převařit a spotřebovat do 48 hodin.

teplota mléka: 4,1 °C
mikrobiologická kvalita: Syrové mléko mělo lehce zvýšený obsah bakterie Staphylococcus aureus, ale nález je podle veterinářů ještě akceptovatelný. Po převaření je vše bez nálezu.

Třebíč, Nové Dvory, kpt. Jaroše 750/10

Agro Mohelno	15 Kč
mléko dodává	cena za litr



kraj: Vysočina

Automat stojí v prodejně Cash and Carry, kde stáčí kromě mléka i sudové víno a tuzemský rum. Lahve si koupit nemůžete. Nechybí upozornění na nutnost mléko převařit. Za 20 korun si můžete koupit 1,33 l do 1,5litrové lahve.

teplota mléka: 6,7 °C
mikrobiologická kvalita: Syrové mléko neobsahovalo žádné patogeny, ale mělo o řád vyšší obsah CPM (celkový počet mikroorganismů), podle veterinářů je nález přijatelný. Po převaření je nulový.

Tábor, Světlogorská 2873

farma U Drhovských Maršov	15 Kč
mléko dodává	cena za litr



kraj: Jihočeský

Mléčný bar Toko XL s možností koupit si i nové lahve stojí na sídlišti nad Lužnicí naproti zastávce autobusů. Jsou tu záznamy o času plnění (v polevné už byl doplněn podruhé) i upozornění na nutnost mléko převařit. Půl litru mléka stojí 10 korun.

teplota mléka: 5,5 °C
mikrobiologická kvalita: Syrové mléko bylo naprosto v pořádku. Žádné patogeny, všechny ostatní bakterie v limitu. Po převaření vše bez nálezu.

Soběslav II, Nerudova 278

Zemědělská společnost Ostrov	14 Kč
mléko dodává	cena za litr



kraj: Jihočeský

Automat na prodej syrového mléka stojí v pekárně Peta Bohemia. Lahve nenabízí. Nechybí upozornění na nutnost mléko převařit a spotřebovat do tří dnů, je tu i cedule „mléko nepočáží od krav, které jsou ve styku s klíšťaty“.

teplota mléka: 4,4 °C
mikrobiologická kvalita: Syrové mléko bylo naprosto v pořádku. Žádné patogeny, všechny ostatní bakterie v limitu. Po převaření vše bez nálezu.

Třeboň, Palackého nám. 653

farma Jan Bouda Smržov	15 Kč
mléko dodává	cena za litr



kraj: Jihočeský

Mléčný bar XL Toko s možností koupit si i lahve stojí před obchody na sídlišti Hliník. Nechybí upozornění na nutnost mléko převařit a spotřebovat do tří dnů ani údaj o tučnosti mléka (4,2 %). Půl litru mléka stojí 8 korun.

teplota mléka: 2,7 °C
mikrobiologická kvalita: Syrové mléko mělo lehce zvýšený obsah psychotrofních bakterií, ale nález je podle veterinářů akceptovatelný. Patogeny žádné. Po převaření byl nulový.

Jindřichův Hradec III, Jáchymova 903

ZD Hospřiz	15 Kč
mléko dodává	cena za litr



kraj: Jihočeský

Mléčný bar XL Toko s možností koupit si i lahve stojí u obchodního centra Kaufland. Nechybí upozornění na nutnost mléko převařit. Půl litru mléka stojí deset korun. Děti si mohou koupit i brčko, které dá mléku ovocnou příchutí.

teplota mléka: 3,5 °C
mikrobiologická kvalita: Syrové mléko bylo naprosto v pořádku. Žádné patogeny, všechny ostatní bakterie v limitu. Po převaření vše bez nálezu.

Velká Bíteš, Masarykovo náměstí 5

farma Caha, Holubí Zhoř	15 Kč
mléko dodává	cena za litr



kraj: Vysočina

Automat typu Crown Cool stojí v recepci známého penzionu U Raušů na náměstí. Lahve nenabízí, ale můžete si je koupit v recepci. Máte i možnost natočit si za 20 korun 1,33 l mléka do 1,5l PET lahve.

teplota mléka: 4 °C
mikrobiologická kvalita: Syrové mléko bylo naprosto v pořádku. Žádné patogeny, všechny ostatní bakterie v limitu. Po převaření je vše bez nálezu.

Nové Město na Moravě, Komenského nám.

Marek Jínek Zubří	15 Kč
mléko dodává	cena za litr



kraj: Vysočina

Velký mléčný bar Toko XL stojí vedle obchodního centra na náměstí. Cedulka Mléko nutno převařit je nevýrazná, je tu spíš velká propagace syrového mléka postavená na kritice pastevaného mléka: „podléhá hnilobě a nemá léčivé účinky“. Půl litru mléka stojí 10 korun.

teplota mléka: 4,7 °C
mikrobiologická kvalita: Syrové mléko bylo naprosto v pořádku. Žádné patogeny, všechny ostatní bakterie v limitu. Po převaření je vše bez nálezu.

Budeč 17, Nové Veselí

farma Budeč	11 Kč
mléko dodává	cena za litr



kraj: Vysočina

Automat typu Lattéria stojí v prodejně potravin v malé obci Budeč u Nového Veselí v okrese Žďár nad Sázavou. Skleněné lahve si můžete objednat, ve spodní části automatu jsou připraveny použité lahve od limonád. Moc důvěře účinky“. Půl litru mléka stojí 10 korun.

teplota mléka: 5,2 °C
mikrobiologická kvalita: Syrové mléko bylo naprosto v pořádku. Žádné patogeny, všechny ostatní bakterie v limitu. Po převaření je vše bez nálezu.

FAKTA

Protokol testu

- Test jsme zaměřili na mléko z automatů
- Zajímalo nás, zda je syrové mléko bezpečné a jak se změní po převaření.
- Mléko jsme odebrali 20. května na patnácti místech – v Praze, ve Středočeském a Jihočeském kraji a na Vysočině.
- Tam, kde automat prodává i lahve, jsme mléko stáčeli do nových PET lahvi. Kde taková možnost není, natočili jsme mléko do skleněných sterilních lahvi z laboratoře.
- U každého automatu jsme „načepovali“ vždy tři lahve. V jedné jsme hned na místě měřili teplotu – mléko jsme pak k analýzám už nepoužili. Další dvě lahve jsme uložili do chladicího vozu se stálou teplotou 2–4 °C a ještě ten den odvezli do Státního veterinárního ústavu v Praze k rozborům.
- V laboratorii vytvářeli mléko syrové i po převaření. Rozsah analýz byl stejný, jaký dělají veterináři při kontrolách syrového mléka z automatů, včetně všech patogenických bakterií i viru klíšťové encefalitidy.
- Výsledky vyhodnotila Státní veterinární správa.
- Test hrádla redakce ze svého rozpočtu.
- Záběry z testu můžete vidět v pořadu České televize Černé ovce 21. června v 18.20 na ČT1.

(hve)