

Asociace pro rozvoj regionů o.s.



ZÁSADY PROVOZU V POTRAVINÁŘSKÉM PODNIKU



Zásady provozu v potravinářském podniku

Základní legislativa

• NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin.

• Nařízení (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin. (dále jen „hygiena potravin“)

• Návod EK k postupu implementace určitých ustanovení nařízení (ES) č. 852/2004.

• Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny.

• Zákon č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích.

• Vyhláška č. 113/2005 Sb. o způsobu označování potravin a tabákových výrobců.



ZÁSADY PROVOZU V POTRAVINÁŘSKÉM PODNIKU



Zásady provozu v potravinářském podniku

Důvody k obecným zásadám a požadavkům „potravinářského práva“

- Volný pohyb bezpečných a zdravých potravin je důležitým hlediskem vnitřního trhu a významně přispívá ke zdraví a blahu občanů a k jejich sociálním a hospodářským zájmům.
- Zajištění vysoké úrovně ochrany lidského života a zdraví.
- Harmonizace „potravinářského práva“ mezi jednotlivými členskými státy.
- Je nutno zajistit, aby spotřebitelé, ostatní dotčené osoby a obchodní partneři měli důvěru v postupy rozhodování používané v oblasti potravinového práva.
- S cílem zajistit bezpečnost potravin je nezbytné vzít v úvahu všechna hlediska řetězce výroby potravin jako celek, a to od prvovýroby a výroby krmiv až po prodej nebo dodávky potravin spotřebiteli, neboť každý článek může mít potenciální dopad na bezpečnost potravin.



Zásady provozu v potravinářském podniku

Cíl prezentace

Seznámit posluchače s hlavními zásadami v rámci provozu potravinářského podniku (se zaměřením na podnik zpracovávající drůbeží maso) – odpovědnost, sledovatelnost, stažení výrobku z trhu, zpětné převzetí a ohlašování pro potravinářský výrobek, dovozy, vývozy (principy, důsledky, přínosy, dopady) apod. s reflexí na klíčová nařízení ES.

Prezentace z velké části vychází z „Příručky pro provozovatele potravinářských podniků“ vydané Ministerstvem zemědělství v roce 2010.



Zásady provozu v potravinářském podniku

Důvody k obecným zásadám a požadavkům „potravinářského práva“

- Propojení špičkových laboratoří na regionální nebo meziregionální úrovni s cílem zajistit nepřetržité sledování bezpečnosti potravin by mohlo hrát důležitou roli při předcházení potenciálních zdravotních rizik pro občany.
- Do potravinového práva je vhodné zahrnout požadavky na krmivo, zejména na jeho výrobu a použití.
- V zájmu důvěry ve vědecký základ potravinového práva by mělo být hodnocení rizika prováděno nezávislým, objektivním a průhledným způsobem na základě dostupných vědeckých informací a údajů.
- K zajištění ochrany zdraví ve Společenství byla použita zásada předběžné opatření, čímž byly vytvořeny překážky pro volný pohyb potravin a krmiv. Proto je nezbytné přijmout v celém Společenství jednotný základ pro použití této zásady.



Důvody k obecným zásadám a požadavkům „potravinářského práva“

- Je nezbytné stanovit obecné požadavky s cílem dosáhnout toho, aby na trh byly uváděny pouze bezpečné potraviny a krmiva, a tím zajistit řádné fungování vnitřního trhu s těmito výrobky.
- Může dojít k ohrožení v případech, kdy není možné zjistit původ potravin a krmiv.
- Je nezbytné zajistit, aby potravinářský podnik, včetně dovozce, byl schopen identifikovat podnik, ze kterého byly dodány potraviny, krmivo, zvíře nebo látka, kterou lze do potraviny nebo krmiva přidat, a to s cílem zajistit ve všech fázích sledovatelnost pro případ šetření.
- Nutno zajistit dostatečný administrativní aparát ke kontrole, poradenství, VaV v rámci potravinářského práva atd.



Obecné požadavky potravinového práva („Článek 14“ - bezpečnost potravin)

- 1) Potravina nesmí být uvedena na trh, není-li bezpečná.
- 2) Potravina se nepovažuje za bezpečnou, její považována za
 - a) škodlivou pro zdraví;
 - b) nevhodnou k lidské spotřebě.
- 3) Při rozhodování o tom, zda potravina je nebo není bezpečná, se berou v úvahu
 - a) obvyklé podmínky použití potraviny spotřebitelem a v každé fázi výroby, zpracování a distribuce a
 - b) informace poskytnuté spotřebiteli, včetně informací na štítku nebo dalších informací obecně dostupných spotřebiteli o tom, jak zamezit škodlivým účinkům určité potraviny nebo skupiny potravin na zdraví.



Definice „potravin“

„Potravinou“ se rozumí jakákoliv látka nebo výrobek, zpracované, částečně zpracované nebo nezpracované, které jsou určeny ke konzumaci člověkem nebo u nichž lze důvodně předpokládat, že je člověk bude konzumovat.

Mezi „potraviny“ patří nápoje, žvýkačky a jakékoli látky včetně vody, které jsou úmyslně přidávány do potraviny během její výroby, přípravy nebo zpracování.

„Potraviny“ nezahrnují např.:

- Krmiva,
- živá zvířata, pokud nejsou připravena pro uvedení na trh k lidské spotřebě,
- rostliny před sklizní, vybrané léčivé přípravky, kosmetické prostředky, tabák a tabákové výrobky.



Obecné požadavky potravinového práva („Článek 14“ - bezpečnost potravin)

- 4) Při rozhodování o tom, zda je potravina škodlivá pro zdraví, se berou v úvahu:
 - a) pravděpodobné okamžité nebo krátkodobé nebo dlouhodobé účinky dotyčné potraviny nejen na zdraví osoby, která ji konzumuje, ale také na zdraví dalších generací,
 - b) pravděpodobné kumulativní toxické účinky,
 - c) zvláštní zdravotní citlivost určité skupiny spotřebitelů, její potravina pro tuto skupinu spotřebitelů určena.
- 5) Při rozhodování o tom, zda potravina není vhodná k lidské spotřebě, se bere v úvahu skutečnost, zda není potravina s ohledem na své zamýšlené použití nepřijatelná pro lidskou spotřebu z důvodu kontaminace cizorodými nebo jinými látkami nebo z důvodu hniloby, kažení nebo rozkladu.



Další relevantní definice

- „potravinářským podnikem“ rozumíme veřejný nebo soukromý podnik, ziskový nebo neziskový, který vykonává činnost související s jakoukoli fází výroby, zpracování a distribuce potravin.
- „provozovatelem potravinářského podniku“ FO / PO odpovědná za plnění požadavků potravinového práva v potravinářském podniku, který řídí.
- „uváděním na trh“ držení potravin / krmiv za účelem prodeje, včetně nabízení k prodeji nebo jakékoli jiné formy převodu, zdarma nebo za úplat, jakož i prodej, distribuce a další formy převodu.
- „konečným spotřebitelem“ konečný spotřebitel potraviny, který nepoužije potravinu v rámci provozování potravinářského podniku nebo jeho činnosti.
- „analýzou rizika“ proces skládající se ze tří vzájemně propojených součástí: hodnocení rizika, řízení rizika a sdělování o riziku.



Obecné požadavky potravinového práva („Článek 14“ - bezpečnost potravin)

- 6) Pokud je nebezpečná potravina součástí dávky, šarže nebo zásilky potravin zařazených do stejné kategorie nebo odpovídajících stejnému popisu, předpokládá se, že všechny potraviny v dané dávce, šarži nebo zásilce rovněž nejsou bezpečné, pokud důkladné šetření neprokáže, že neexistují důkazy o tom, že zbytek dávky, šarže nebo zásilky není bezpečný.
- 7) Potravina, která je v souladu se zvláštními předpisy ES upravujícími bezpečnost potravin, se považuje za bezpečnou z hledisek, na něž se vztahují dotyčné předpisy ES.
- 8) Skutečnost, že potravina splňuje podmínky zvláštních předpisů použitelných pro tuto potravinu, nebrání příslušným orgánům přijímat vhodná opatření k omezení jejího uvádění na trh nebo k jejímu stažení z trhu, pokud existují důkazy pro podezření, že navzdory tomuto souladu není potravina bezpečná.
- 9) Neexistují-li žádné zvláštní předpisy Společenství, považuje se potravina za bezpečnou, její v souladu se zvláštními normami vnitrostátního potravinového práva členského státu, na jehož území je uvedena na trh, pokud jsou tyto předpisy vypracovány a uplatňovány, aniž jsou dotčena ustanovení Smlouvy, a zejména její články 28 a 30.



Zásady provozu v potravinářském podniku


**Obecné požadavky potravinového práva
(„Článek 17“- povinnosti)**

1. Provozovatelé potravinářských a krmivářských podniků ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce zajistí v podnicích, které řídí, aby potraviny a krmiva splňovaly požadavky potravinového práva, které se týkají jejich činnosti, a kontrolují plnění těchto požadavků.

2. Členské státy zajišťují dodržování potravinového práva a sledují a ověřují, zda provozovatelé potravinářských a krmivářských podniků ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce plní odpovídající požadavky potravinového práva.

Za tímto účelem používají systém úředních kontrol a vykonávají další činnosti přiměřené okolnostem, včetně informování veřejnosti o bezpečnosti a riziku potravin a krmiv, dozoru nad bezpečností potravin a krmiv a dalších kontrolních činnostech prováděných během všech fází výroby, zpracování a distribuce.


Členské státy rovněž stanoví pravidla pro opatření a sankce použitelné při porušení potravinového práva.



Zásady provozu v potravinářském podniku

**Obecné požadavky potravinového práva
(„Článek 19“- odpovědnost)**

• Jestliže se provozovatel potravinářského podniku domnívá nebo má důvod se domnívat, že potravina, kterou dovezl, vyprodukoval, zpracoval, vyrobil nebo distribuoval, není v souladu s požadavky na bezpečnost potravin, neprodleně přistoupí ke **stažení** dotyčné **potraviny z trhu**, pokud tato potravina již není pod bezprostřední kontrolou tohoto původního provozovatele potravinářského podniku, a uvědomí o tom příslušné orgány. Jestliže se již produkt mohl dostat ke spotřebiteli, provozovatel účinně a přesně informuje spotřebitele o důvodu jeho stažení, a jeli to nezbytné, převezme zpět od spotřebitelů již dodané produkty, nestačí-li k dosažení vysoké úrovně ochrany zdraví jiná opatření.




Zásady provozu v potravinářském podniku

**Obecné požadavky potravinového práva
(„Článek 18“- sledovatelnost)**

1. Ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce je nutné zajistit sledovatelnost potravin, krmiv, zvířat určených k produkci potravin a jakékoli jiné látky, která je určena k přimísení do potraviny nebo krmiva nebo u níž se předpokládá, že do nich bude přimíšena.

2. Provozovatelé potravinářských a krmivářských podniků musí být schopni identifikovat každou osobu, která jim dodala potravinu, krmivo, hospodářské zvíře nebo jakoukoli látku, která je určena k přimísení do potraviny nebo krmiva nebo u níž se předpokládá, že do nich bude přimíšena.

Za tímto účelem zavedou tyto provozovatelé systémy a postupy, které umožní, aby tyto informace byly na požádání poskytnuty příslušným orgánům.




Zásady provozu v potravinářském podniku

**Obecné požadavky potravinového práva
(„Článek 19“- odpovědnost)**

• Provozovatel potravinářského podniku odpovědný za maloobchodní nebo distribuční činnost, která nemá vliv na balení, označování, bezpečnost nebo neporušenost potraviny, zahájí v mezích své činnosti postupy, jimiž se z trhu stahují výrobky nesplňující požadavky na bezpečnost potravin, a přispívá k bezpečnosti potraviny tím, že předá významné informace nezbytné ke sledování potraviny, přičemž spolupracuje na opatřeních producentů, zpracovatelů, výrobců nebo příslušných orgánů.

• Provozovatelé potravinářských podniků spolupracují s příslušnými orgány v rámci opatření přijatých s cílem zabránit riziku spojenému s potravinou, kterou dodali, nebo toto riziko zmenšit.




Zásady provozu v potravinářském podniku

**Obecné požadavky potravinového práva
(„Článek 18“- sledovatelnost)**

3. Provozovatelé potravinářských a krmivářských podniků zavedou systémy a postupy umožňující identifikovat podniky, kterým byly dodány jejich výrobky. Tyto informace poskytnou na požádání příslušným orgánům.

4. Potraviny nebo krmivo, které jsou uváděny nebo mohou být uvedeny na trh Společenství, musí být odpovídajícím způsobem označeny nebo identifikovány pomocí související dokumentace nebo souvisejících údajů podle odpovídajících požadavků stanovených ve specifických předpisech s cílem umožnit jejich sledovatelnost.


5. Předpisy pro uplatňování požadavků tohoto článku pro jednotlivá odvětví mohou být přijaty postupem podle čl. 58 odst. 2.



Zásady provozu v potravinářském podniku

**Obecné požadavky potravinového práva
(„Článek 19“- odpovědnost)**

• Provozovatel potravinářského podniku neprodleně uvědomí příslušné orgány, pokud se domnívá nebo má důvod se domnívat, že potravina, kterou uvedl na trh, může být škodlivá pro lidské zdraví. Provozovatel uvědomí příslušné orgány o opatřeních, která přijal s cílem předejít riziku pro konečného spotřebitele, a nebrání žádné osobě ani žádnou osobu neodrazuje od toho, aby v souladu s vnitrostátními právními předpisy a právní praxí spolupracovala s příslušnými orgány, lze-li tím předejít riziku spojenému s potravinou nebo toto riziko zmenšit či vyloučit.



II. Článek 18: Sledovatelnost

• Je nezbytné zajistit, aby potravinářský nebo krmivářský podnik, včetně dovozce, byl schopen identifikovat alespoň podnik, ze kterého byly potravina, krmivo, zvíře nebo látka, která může být přidávána do potraviny nebo krmiva, dodány, aby bylo zajištěno, že bude možné ve všech stadiích zaručit **sledovatelnost**.

Článek 3 odstavce 15 říká:

„Sledovatelnost“ se rozumí možnost zjistit původ potraviny, krmiva, hospodářského zvířete nebo látky, která je určena k zpracování do potraviny nebo krmiva, nebo u níž se to očekává, ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce.



II. Článek 18: Sledovatelnost (Princip)

- Identifikace potravin pro ochranu spotřebitelů (důvod: např. BSE, dioxiny apod.)
- Poskytnutí přesných a cílených informací.

Sledovatelnost znamená zajištění, že budou podniknuty cílené a přesné stažení nebo zpětné převzetí, spotřebitelům a provozovatelům potravinářských podniků budou dány odpovídající informace, příslušné orgány mohou provést posouzení rizik a že bude zabráněno případnému širšímu zbytečnému narušení trhu.



II. Článek 18: Sledovatelnost

1. Zajištění se sledovatelnost potravin, krmiv a hospodářských zvířat a jakékoli jiné látky, která je určena k zpracování do potraviny nebo krmiva nebo u níž se to očekává, a to ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce.

2. Provozovatelé potravinářských podniků musí být schopni identifikovat jakoukoli osobu, která jim dodala potravinu, krmivo, hospodářské zvíře nebo jakoukoli látku, která je určena k zpracování do potraviny nebo krmiva nebo u níž se to očekává.

Za tímto účelem provozovatelé zavedou systémy a postupy, které umožní, aby byly tyto informace na požádání poskytnuty příslušným orgánům.



II. Článek 18: Sledovatelnost (Důsledky)

- Od potravinářských podniků je požadováno aby:
 - byli schopni identifikovat od koho a ke komu byl produkt dodán
 - měli systémy a postupy, které umožňují, aby tato informace byla k dispozici pro vydání příslušným orgánům na jejich žádostTento požadavek v přístupu „krok zpět-o krok vpřed“, ze kterého jsou provozovatele potravinářských podniků vyplývá, že:
 - Musí mít systém umožňující identifikovat okamžité dodavatele a okamžité spotřebitele svých produktů.
 - Článek „dodavatel-produkt“ musí být vytvořen
 - Článek „spotřebitel-produkt“ musí být vytvořen. Nicméně, provozovatelé potravinářských podniků nemusí identifikovat okamžité spotřebitele, pokud jsou spotřebiteli posledními.



II. Článek 18: Sledovatelnost

3. Provozovatelé potravinářských nebo krmivářských podniků zavedou systémy a postupy pro identifikaci jiných podniků, kterým byly dodány jejich výrobky. Tyto informace budou na požádání poskytnuty příslušným orgánům.

4. Potravina nebo krmivo, které jsou nebo mohou být uvedeny na trh Společenství, musí být odpovídajícím způsobem označeny nebo identifikovány dokumentací nebo informacemi podle příslušných požadavků specifických předpisů s cílem usnadnit jejich sledovatelnost.

5. Ustanovení pro použití požadavků tohoto článku pro konkrétní sektory mohou být přijata postupem podle čl. 58 odst. 2.



II. Článek 18: Sledovatelnost (Přínos/Dopad)

- Článek 18 je formulován na základě cílů a zamýšlených výsledků, ne na základě popisu, jak výsledků dosáhnout. Aniž by byly dotčeny specifické požadavky, tento obecnější přístup umožňuje průmyslu větší flexibilitu v oblasti včlenění požadavků a tudíž redukuje výdaje, které by byly nutné při dosahování shody. Avšak požaduje po obou potravinářských a příslušných orgánech, aby zaujaly aktivní roli v rámci efektivní implementace. Toto může představovat jisté těžkosti, přestože vypracování průmyslového kodexu zásad může tento problém zmírnit.



III. Článek 19: Stažení z trhu, zpětné převzetí a ohlášení provozovateli potravin. podniku.

- Jestliže provozovatel potravinářského podniku zjistí nebo se důvodně domnívá, že potravina, kterou dovezl, vyprodukoval, zpracoval, vyrobil nebo distribuoval, není v souladu s požadavky na bezpečnost potravin, neprodleně zahájí postupy ke stažení dotyčné potraviny z trhu (více viz výše)
- Provozovatel potravinářského podniku odpovědný za maloobchodní nebo distribuční činnosti, které nemají vliv na balení, označování, bezpečnost nebo neporušenost potraviny, zahájí v mezích svých příslušných činností postupy ke stažení výrobků, které nesplňují požadavky na bezpečnost potravin, z trhu a přispívá k bezpečnosti potraviny tím, že předá relevantní informace nezbytné ke sledování potraviny, přičemž spolupracuje na opatřeních producentů, zpracovatelů, výrobců a/nebo příslušných orgánů.



III. Článek 19: Stažení z trhu, zpětné převzetí a ohlášení provozovateli potravin. podniku. (Přínos/dopad)

Článek 19 odstavec 1 stanovuje pro provozovatele potravinářských podniků specifickou povinnost stáhnout z trhu potraviny, která nesplňují požadavky na bezpečnost potravin a uvědomit o tom příslušné orgány.

- Co se týče definice stažení, lze použít definici uvedenou ve Směrnici 2001/95/ES o obecné bezpečnosti výrobků, která zní:

„stažením“ se rozumí všechna opatření namířená k zabránění distribuce, vystavování nebo nabízení výrobku nebezpečného pro spotřebitele.“



III. Článek 19: Stažení z trhu, zpětné převzetí a ohlášení provozovateli potravin. podniku.

- Provozovatel potravinářského podniku neprodleně uvědomí příslušné orgány, jestliže zjistí nebo se důvodně domnívá, že potravina, kterou uvedl na trh, může poškozovat lidské zdraví. Provozovatelé uvědomí příslušné orgány o opatřeních, která přijali s cílem předejít riziku pro konečného spotřebitele, a nebrání žádné osobě ani neodrazují žádnou osobu, aby v souladu s vnitrostátními právními předpisy a právní praxí spolupracovala s příslušnými orgány, lze-li tím předejít riziku spojenému s potravinou, omezit je nebo je vyloučit.
- Provozovatelé potravinářských podniků spolupracují s příslušnými orgány na opatřeních přijatých s cílem zabránit se riziku spojenému s potravinou, kterou dodali, nebo toto riziko omezit.



V. Článek II: Dovoz potravin a krmiv (Článek II)

Potraviny a krmiva dovážené do Společenství

Potraviny a krmiva dovážené do Společenství pro uvedení na trh ve Společenství musí splňovat příslušné požadavky potravinového práva nebo podmínky, které jsou Společenstvím považovány přinejmenším za rovnocenné těmto požadavkům, nebo, v případě existence specifické dohody mezi Společenstvím a zemí vývozu, požadavky obsažené v dotyčné dohodě.



III. Článek 19: Stažení z trhu, zpětné převzetí a ohlášení provozovateli potravin. podniku. (Důsledky)

Článek 19 stanovuje, počínaje 1. únorem 2005, specifické povinnosti pro provozovatele potravinářských podniků, stáhnout z trhu tu potravinu, která požadavky na bezpečnost potravin nesplňuje a ohlášení tohoto příslušným orgánům. Jestliže se již výrobek mohl dostat ke spotřebiteli, musí provozovatel spotřebitele informovat a v nutných případech výrobky, které již byly spotřebitelům dodány, zpětně převzít.

Článek 19 udává nutnost spolupráce mezi provozovateli potravinářských podniků pro zajištění stažení nebezpečných potravin z trhu.

Článek 19 stanovuje pro provozovatele potravinářského podniku specifickou povinnost informovat příslušné orgány, pokud by zjistil či se důvodně domníval, že potravina, která byla umístěna na trh, může poškozovat zdraví.

Specifikuje obecnou povinnost spolupráce provozovatelů potravinářských podniků s příslušnými dozorovými orgány za účelem předcházení či snížení rizik způsobených potravinami, které dodávají nebo dodávali.



V. Článek II: Dovoz potravin a krmiv

Článek 11 by neměl být interpretován jako požadavek sledovatelnosti provozovatelům potravinářských/krmivářských podniků ve třetích zemích. Požaduje se, aby potraviny/krmiva dovážené do Společenství splňovaly požadavky odpovídající potravinovému právu a právní předpisům o krmivech.

Mezi některými provozovateli potravinářských/krmivářských podniků je v EU obvyklé 14 požadovat po obchodních partnerech splnění požadavků sledovatelnosti nad rámec principu „krok zpět-o krok vpřed“ principu. Přesto je nutné poznamenat, že takovéto požadavky jsou součástí smluvních dohod potravinářských podniků, nikoliv požadavků stanovených nařízením.



V. Článek II: Vývoz potravin a krmiv (Článek 12 odstavec I)

1. Potravin a krmiva vyvážené nebo znovu vyvážené ze ES za účelem uvedení na trh třetí země musí splňovat příslušné požadavky potravinového práva, pokud není orgány země dovozu požadováno jinak nebo pokud není jinak stanoveno právními předpisy, nařízeními, normami, zásadami správné praxe a jinými právními a správními postupy, které mohou platit v zemi dovozu. V ostatních případech, kromě případů, kdy potraviny poškozují zdraví nebo kdy nejsou krmiva bezpečná, mohou být potraviny a krmiva vyvážena nebo znovu vyvážena pouze tehdy, jestliže příslušné orgány země určení výslovně souhlasily poté, co byly plně informovány o důvodech a okolnostech, kvůli kterým nemohly být dotyčné potraviny a krmiva uvedena na trh v ES.



Hygiena potravin

Všeobecné použití zásad analýzy rizik a kritických kontrolních bodů (HACCP) na prvovýrobu dosud není proveditelné. Pokyny pro správnou praxi by měly podpořit používání vhodných hygienických postupů. Podle potřeby by však měly být tyto pokyny doplněny zvláštními hygienickými pravidly pro prvovýrobu. Hygienické požadavky na prvovýrobu a související postupy by se měly lišit od požadavků na jiné postupy.

Bezpečnost potravin závisí na několika faktorech: v právních předpisech by měly být stanoveny minimální hygienické požadavky, dodržování požadavků by mělo být u provozovatelů potravinářských podniků kontrolováno úředními kontrolami a provozovatelé potravinářských podniků by měli zavést a provádět programy bezpečnosti potravin a postupy založené na zásadách HACCP.



V. Článek II: Vývoz potravin a krmiv (Článek 12 odstavec I)

2. Pokud jsou použitelná ustanovení bilaterální dohody uzavřené mezi Společenstvím nebo jedním z jeho členských států a třetí zemí, musí být potraviny a krmiva vyvážena ze Společenství nebo z dotyčného členského státu do této třetí země v souladu s dotyčnými ustanoveními



Hygiena potravin

Úspěšné provádění postupů založených na zásadách HACCP vyžaduje plnou spolupráci a zapojení zaměstnanců potravinářských podniků. Zaměstnanci by proto měli být školeni. Systém HACCP je nástroj, který má pomoci provozovatelům potravinářských podniků dosáhnout vyšší úrovně bezpečnosti potravin. Systém HACCP by neměl být považován za metodu samoregulace a neměl by nahrazovat úřední kontroly.

Ačkoli by se požadavek zavést postupy založené na zásadách HACCP neměl hned od počátku vztahovat na prvovýrobu, bude možnost jeho rozšíření jednou ze součástí přezkumu, které Komise provede v rámci následného provádění tohoto nařízení. Je však vhodné, aby členské státy vedly provozovatele na úrovni prvovýroby k tomu, aby takové zásady uplatňovali v nejvyšší možné míře.



Hygiena potravin

Hlavním cílem nových obecných a zvláštních hygienických pravidel je zajistit vysokou úroveň ochrany spotřebitele s ohledem na bezpečnost potravin.

Pro zajištění bezpečnosti potravin od prvovýroby až po uvedení na trh nebo vývoz včetně je nezbytný integrovaný přístup. Každý provozovatel potravinářského podniku v celém potravinovém řetězci by měl zajišťovat, aby nedošlo k ohrožení bezpečnosti potravin.

Pravidla ES by se neměla vztahovat na prvovýrobu pro soukromé domácí použití ani na domácí přípravu potravin, na manipulaci s nimi nebo na jejich skladování pro soukromou domácí spotřebu. Navíc by se měla vztahovat pouze na podniky, jejichž koncepce předpokládá určitou kontinuitu činnosti a určitý stupeň organizace.



Hygiena potravin

Sledovatelnost potravin a složek potravin v rámci potravinového řetězce je základním prvkem v zajišťování bezpečnosti potravin. Nařízení (ES) č. 178/2002 obsahuje pravidla pro zajištění sledovatelnosti potravin a složek potravin a stanoví postup pro přijetí prováděcích pravidel, aby se tyto zásady mohly používat v určitých odvětvích.

Potravin vyvážené ze Společenství do třetích zemí musí být v souladu s obecnými požadavky stanovenými nařízením (ES) č. 178/2002. Toto nařízení definuje určité zvláštní hygienické požadavky na potraviny vyvážené z ES.



Hygiena potravin („obecná ustanovení“)

- a) primární odpovědnost za bezpečnost potravin nese provozovatel potravinářského podniku,
- b) je nezbytné zajistit bezpečnost potravin v celém potravinovém řetězci, počínaje prvovýrobou,
- c) je důležité, aby u potravin, které nelze bezpečně skladovat při okolní teplotě, zejména u mražených potravin, nebyl porušen chladicí řetězec,
- d) všeobecné používání postupů založených na zásadách HACCP spolu s používáním správné hygienické praxe by mělo posílit odpovědnost provozovatelů potravinářských podniků,



Hygiena potravin („Obecné a zvláštní hygienické požadavky“)

1. Provozovatelé potravinářských podniků zabývajících se prvovýrobou a souvisejícími postupy uvedenými v příloze I dodržují obecná hygienická pravidla stanovená v části A přílohy I a všechny zvláštní požadavky stanovené nařízením (ES) č. 853/2004.
2. Provozovatelé potravinářských podniků provádějících činnosti v jakékoli fázi výroby, zpracování a distribuce potravin, které následují po fázích, na něž se vztahuje odstavce 1, dodrží všeobecné hygienické požadavky stanovené v příloze II a všechny zvláštní požadavky stanovené nařízením (ES) č. 853/2004.



Hygiena potravin („obecná ustanovení“)

- e) pokyny pro správnou praxi jsou hodnotným nástrojem, který napomůže provozovatelům potravinářských podniků na všech úrovních potravinového řetězce dodržet pravidla hygieny potravin a používat zásady HACCP,
- f) je nezbytné stanovit mikrobiologická kritéria a požadavky na kontrolu teploty, založené na vědeckém posouzení rizika,
- g) je nezbytné zajistit, aby dovážené potraviny odpovídaly alespoň týmž nebo rovnocenným hygienickým normám jako produkty vyráběné v ES.



Hygiena potravin („Obecné a zvláštní hygienické požadavky“)

Provozovatelé potravinářských podniků podle potřeby přijmou tato zvláštní hygienická opatření:

- a) pro soulad s mikrobiologickými kritérii pro potraviny;
- a) postupy nezbytné pro splnění úkolů stanovených za účelem dosažení cílů tohoto nařízení;
- b) pro soulad s požadavky na kontrolu teploty potravin;
- c) pro zachování chladicího řetězce;
- d) pro odběr vzorků a analýzu.



Hygiena potravin („definice“)

- „hygienou potravin“ (dále jen „hygiena“) opatření a podmínky nezbytné pro omezení nebezpečí a pro zajištění vhodnosti potravin k lidské spotřebě s přihlédnutím k jejímu určenému použití;



Hygiena potravin („Analýza rizika a kritické kontrolní body“)

1. Provozovatelé potravinářských podniků vytvoří a zavedou jeden nebo více stálých postupů založených na zásadách HACCP a postupují podle nich.
2. Zásady HACCP ve smyslu odstavce 1 spočívají
 - a) v identifikaci všech rizik, kterým musí být předcházeno nebo která musí být vyloučena či omezena na přijatelnou úroveň,
 - b) v identifikaci kritických kontrolních bodů na úrovních, v nichž je kontrola nezbytná pro předcházení riziku, pro jeho vyloučení nebo pro jeho omezení na přijatelnou úroveň,
 - c) ve stanovení kritických limitů v kritických kontrolních bodech, které s ohledem na předcházení identifikovanému riziku, jeho vyloučení nebo jeho omezení oddělují přijatelnost a nepřijatelnost,



Hygiena potravin („Analýza rizika a kritické kontrolní body“)

- d) ve stanovení a použití účinných monitorovacích postupů v kritických kontrolních bodech,
- e) ve stanovení nápravných opatření, jestliže z monitorování vyplývá, že kritický kontrolní bod není zvládnán,
- f) ve stanovení pravidelně prováděných postupů k ověřování účinného fungování opatření uvedených v písmenech a) až e); a
- g) ve vytvoření dokladů a záznamů odpovídajícího typu a velikosti potravinářského podniku, jejichž účelem je prokázat účinné používání opatření uvedených v písmenech a) až f).



Přeprava

- 6. Potraviny v dopravních prostředcích nebo v kontejnerech musí být uloženy a chráněny tak, aby riziko kontaminace bylo sníženo na minimum.
- 7. Je-li to nezbytné, musí být dopravní prostředky nebo kontejnery používané pro přepravu potravin schopné udržovat potraviny při vhodných teplotách a musí umožňovat monitorování těchto teplot.



Přeprava

- 1. Dopravní prostředky nebo kontejnery používané pro přepravu potravin musí být udržovány v čistotě a v dobrém stavu, aby chránily potraviny před kontaminací a podle potřeby musí být navrženy a konstruovány tak, aby umožnily odpovídající čištění nebo dezinfekci.
- 2. Skříňně ve vozidlech nebo kontejnery se nesmí používat na přepravu ničeho jiného než potravin, pokud by to mohlo způsobit kontaminaci.
- 3. Pokud jsou dopravní prostředky nebo kontejnery používány k přepravě čehokoli jiného než potravin nebo pokud se různé druhy potravin přepravují současně, musí být výrobky, je-li to nezbytné, účinným způsobem odděleny.



Požadavky na zařízení

- 1. Všechny předměty, instalace a zařízení, se kterými přicházejí potraviny do styku, musí být
 - a) důkladně očištěny, a je-li to nezbytné, dezinfikovány. Čištění a dezinfekce se musí provádět tak často, aby se vyloučilo riziko kontaminace;
 - b) konstruovány takovým způsobem, z takových materiálů a udržovány v takovém pořádku a dobrém stavu, aby riziko kontaminace bylo sníženo na minimum;
 - c) s výjimkou nevratných nádob a dalšího obalu konstruovány takovým způsobem, z takových materiálů a udržovány v takovém pořádku a dobrém stavu, aby bylo možné je udržovat v čistotě, a je-li to nezbytné, je dezinfikovat;
 - d) instalovány takovým způsobem, aby bylo umožněno odpovídající čištění zařízení a okolních prostor.



Přeprava

- 4. Potraviny bez obalu v tekutém nebo granulovaném stavu nebo v prášku se musí přepravovat v nádobách nebo v kontejnerech/ cisternách vyhrazených pro přepravu potravin. Tyto nádrže musí být označeny zřetelným a nesmazatelným způsobem v jednom nebo více jazycích Společenství, aby bylo zřejmé, že jsou používány pro přepravu potravin, nebo musí být označeny slovy „Pouze pro potraviny“.
- 5. Pokud byly dopravní prostředky nebo kontejnery použity pro přepravu čehokoli jiného vedle potravin nebo pro přepravu různých druhů potravin, musí být mezi jednotlivými nákladkami provedeno účinné čištění, aby se zabránilo riziku kontaminace.



Požadavky na zařízení

- 2. Zařízení musí být, je-li to nezbytné, vybaveno odpovídajícím kontrolním přístrojem, aby bylo zaručeno plnění cílů tohoto nařízení.
- 3. Pokud se pro ochranu zařízení a kontejnerů před korozí používají chemické přísady, musí být použity v souladu se správnou praxí.



Potravinářské odpady

1. Potravinářské odpady, nepoživatelné vedlejší produkty a jiný odpad musí být odstraňovány z prostor, kde se nacházejí potraviny, co nejdříve, aby nedocházelo k jejich hromadění.
2. Potravinářské odpady, nepoživatelné vedlejší produkty a jiné odpady se musí ukládat do uzavíratelných nádob, pokud provozovatelé potravinářských podniků nepřesvědčí příslušný orgán o vhodnosti jiných typů nádob nebo odklízecích systémů. Tyto nádoby musí mít vhodnou konstrukci, musí být udržovány v bezvadném stavu a podle potřeby musí být snadno čistitelné a dezinfikovatelné.



Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova: Evropa investuje do venkovských oblastí



Ministerstvo zemědělství ČR

Úkoly

Na základě stávající situace ve Vašem podniku:

1. Definujte vnitřní a vnější prostředí relevantní pro Váš podnik?
2. Identifikujte možná rizika.
3. Analyzujte a vyhodnoťte na základě vah (1-10) identifikovaná rizika a doporučte vhodná řešení k eliminaci těchto rizik.
4. Navrhněte soubor prvků pro monitorování rizik.
5. V jakých bodech v rámci řešené problematiky došlo ve Vašem provozu k neshodě?



Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova: Evropa investuje do venkovských oblastí



Ministerstvo zemědělství ČR

Potravinářské odpady

3. Musí být učiněna přiměřená opatření pro skladování a odstraňování potravinářských odpadů, nepoživatelných vedlejších produktů a jiných odpadů. Úložiště odpadů musí být navržena a spravována tak, aby bylo možné je udržovat v čistotě, a je-li to nezbytné, bez zvířat a škůdců.
4. Všechny odpady musí být likvidovány hygienickým a ekologickým způsobem v souladu s právními předpisy ES použitelnými k tomuto účelu a nesmí představovat přímý ani nepřímý zdroj kontaminace.



Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova: Evropa investuje do venkovských oblastí



Ministerstvo zemědělství ČR

Děkujeme za pozornost !

Asociace pro rozvoj regionů

Rosická 437

664 82 Říčany

POUŽITÉ ZDROJE: Příručka pro provozovatele potravinářských podniků, Ministerstvo zemědělství, 2010. 152 s. ISBN: 978-80-7084-882-1.



Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova: Evropa investuje do venkovských oblastí



Ministerstvo zemědělství ČR

Osobní hygiena

1. Každá osoba pracující v oblasti, kde se manipuluje s potravinami, musí udržovat vysoký stupeň osobní čistoty a musí nosit vhodný, čistý, a je-li to nezbytné, ochranný oděv.
2. Žádná osoba, která trpí chorobou, nebo je přenašečem choroby, která může být přenášena potravinami, nebo je postižena například infikovanými poraněními, kožními infekcemi, vředy nebo průjmy, obecně nesmí manipulovat s potravinami nebo vstupovat do jakékoli oblasti, kde se manipuluje s potravinami, pokud existuje jakákoli možnost přímé nebo nepřímé kontaminace. Takto postižená osoba, která je zaměstnaná v potravinářském podniku a může přijít do styku s potravinou, musí neprodleně ohlásit onemocnění nebo jeho příznaky a, je-li to možné, jejich příčinu provozovateli potravinářského podniku.



Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova: Evropa investuje do venkovských oblastí



Ministerstvo zemědělství ČR