



Traditional and wild



EUROPEAN UNION
EUROPEAN REGIONAL
DEVELOPMENT FUND

Tento projekt je realizován v rámci programu CENTRAL EUROPE a je spolufinancován z Evropského fondu pro regionální rozvoj (ERDF)



Školící materiály pro cyklus vzdělávacích seminářů „Tradiční využívání planých rostlin“

Potravinářská legislativa

24. 2. 2012



REGIONÁLNÍ
AGRÁRNÍ KOMORA
Jihomoravského kraje

Mendelova
univerzita
v Brně





Traditional and wild



EUROPEAN UNION
EUROPEAN REGIONAL
DEVELOPMENT FUND

Tento projekt je realizován v rámci programu CENTRAL EUROPE a je spolufinancován z Evropského fondu pro regionální rozvoj (ERDF)



Autor školícího materiálu:
Ing. Vít Obendrauch
MVDr. Ilona Neuhybel Kočová

SZPI, inspektorát v Brně



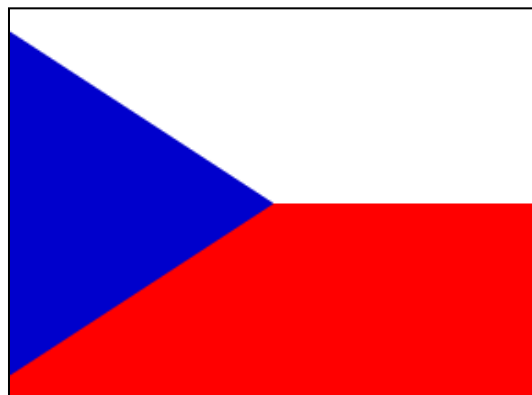
**REGIONÁLNÍ
AGRÁRNÍ KOMORA**
Jihomoravského kraje

Mendelova
univerzita
v Brně



Hlavní témata prezentace

- Představení dozorového orgánu
- Rozdělení kompetencí při dozoru
- Struktura právních předpisů
- Kontrolní zjištění a jeho popis
- Požadavky na PPP
- Předpisy ve vazbě na byliny
- Závěr



Česká republika

System kontroly potravin v ČR

Ministerstvo zemědělství

- ♦ SZPI
- ♦ Státní veterinární správa
- ♦ Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělství
- ♦ Úřad pro potraviny

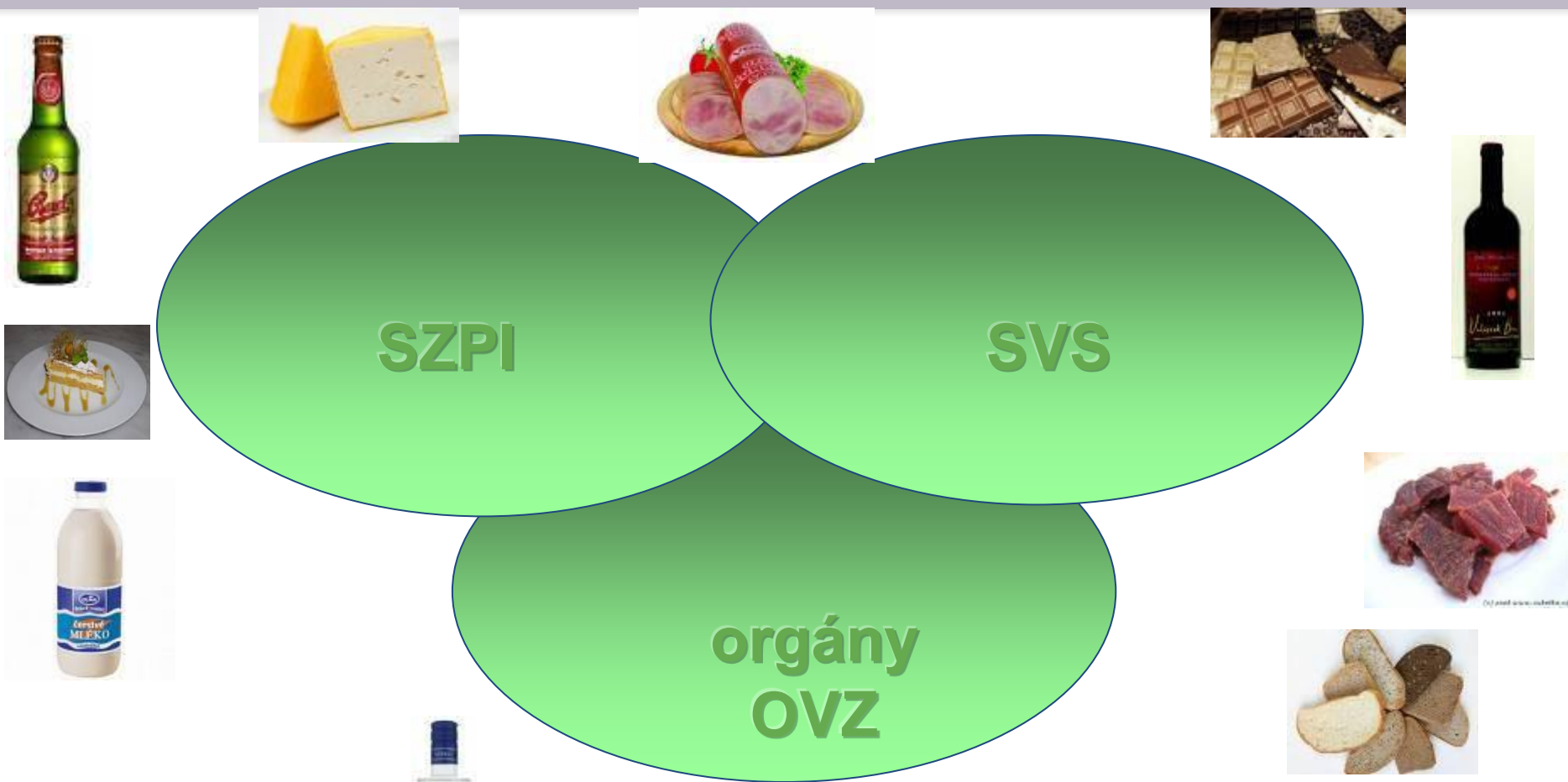


Ministerstvo zdravotnictví

- ♦ Orgány ochrany veřejného zdraví
- ♦ Státní ústav pro kontrolu léčiv



Dozorové orgány a jejich kompetence



ende
iver:
Brně



Tento projekt je realizován v rámci
UROPE
z Evropského
rozvoj (ERDF)

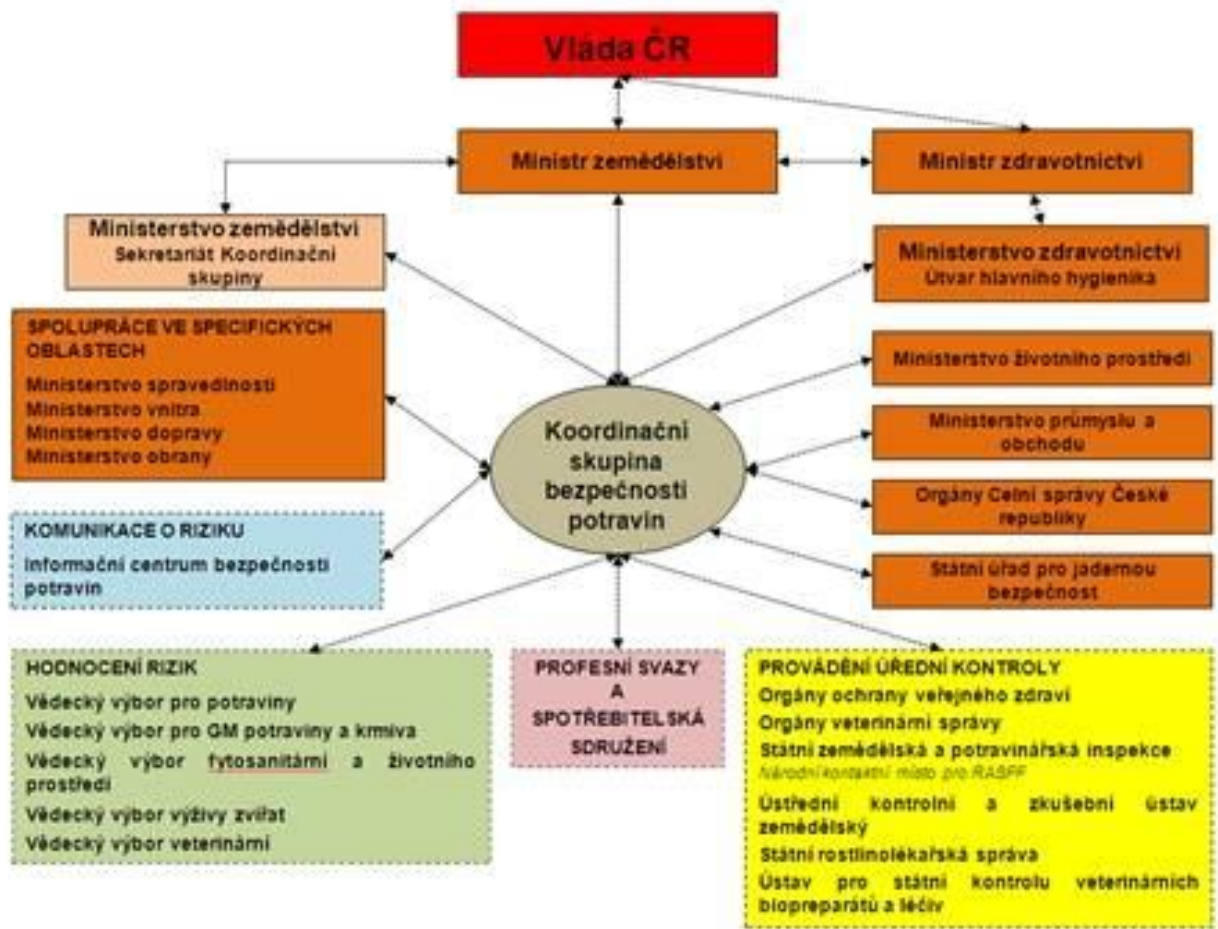


Traditional and wild

Koordinace kontroly potravin



KOORDINACE I



System rychlého varování RASFF

- ◆ Povinnost všech členských států zapojit se do RASFF (nařízení (ES) č. 178/2002)
- ◆ Členy sítě RASFF v ČR - orgány dozoru nad potravinami a krmivy v ČR (SZPI je současně NKM – jediný bod pro komunikaci mezi ČR a Evropskou komisí)
- ◆ Členové sítě v ČR 1) přijímají notifikace ze systému
2) notifikace do systému odesílají

Notifikace (oznámení) = finální podoba souhrnu informací o nebezpečné potravíně nebo krmivu

Pozn.:

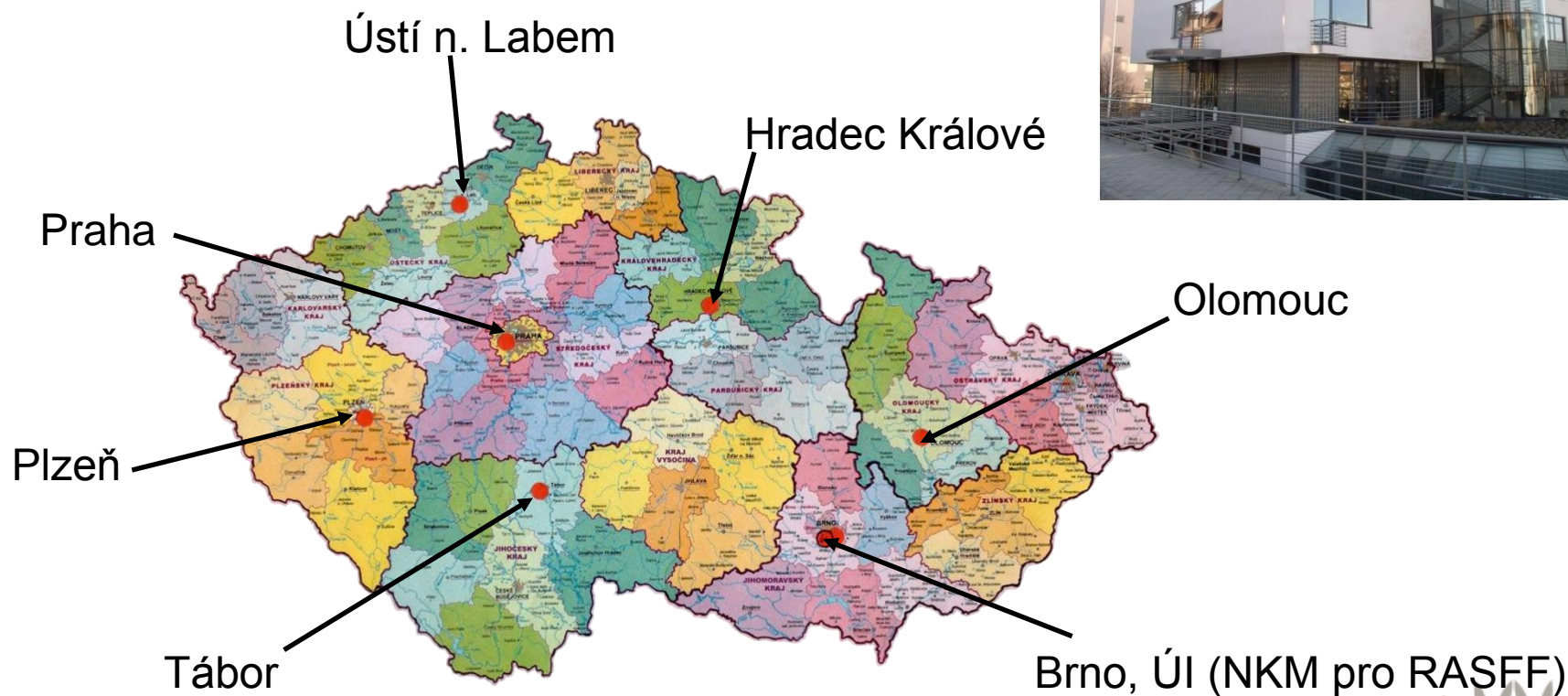
(3 druhy dle závažnosti – varování (Alert), informace a novinka)



SZPI představení



Představení SZPI inspektoráty



Inspektoři SZPI

- **Inspektoři**
 - celkem 202 (r. 2008 222)
- **Vedoucí oddělení**
 - 19 (min. 10 inspektorů v každém oddělení)
- **Vedoucí odborů kontroly**
 - 7 (1 pro každý inspektorát)
- **Centrální koordinace**
 - Ředitel odboru kontroly, laboratoří a certifikace



Inspektoři SZPI I

- notebook
- tiskárna
- mobilní telefon
- fotoaparát
- teploměr,
- měřidla, váhy, potřeby k vzorkování a pečetění potravin.
- služební automobil (AUS, AUV) – cca 1 vozidlo na 2 inspektory



Laboratoře SZPI

- Dvě hlavní laboratoře SZPI

Brno – kontrola vína, SNIF-NMR (klamání),

Praha – pesticidy, toxiny, klamání spotřebitele

- Soukromé laboratoře nebo jiných kontrolních orgánů

Pozn.: Laboratoře jsou akreditovány podle směrnice
ČSN EN ISO/IEC 17 025



Kontrolované provozovny

Celkový počet provozů kontrolovaných SZPI: 42 490
(prosinec 2011)

Výrobci:

Pekárny

Cukrárny

Lahůdky

Víno, ostatní

Evropská unie a ČR z pohledu potravin



EU členství - znamená

- „Co bylo legálně na trh uvedeno nemůže být z trhu vyloučeno.“
- Právní systém je náročnější
- Národní standardy mohou být aplikovány pouze na národní produkty
- Nový systém kontroly na hranicích

Legislativa EUxČR



Druhy právních předpisů

- Rozhodnutí
- Nařízení
- Směrnice
- Vyhláška
- Zákon
- Norma (ne jako obecný pojem)

Evropská legislativa

- ❖ přímo použitelné předpisy ES (rozhodnutí, nařízení), mají přednost před národními
- ❖ směrnice – určeny k transpozici do národní legislativy

Cesta:

http://eur-lex.europa.eu/RECH_menu.do?ihmlang=cs

Legislativa I

- Významné předpisy (z pohledu SZPI) - EU
 - **Nařízení č. 178/2002**, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva a zřizuje se úřad pro bezpečnost potravin
 - **Nařízení č. 852/2004**, o hygieně potravin
 - **Nařízení č. 882/2004**, o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat
 - **Rozhodnutí Komise 2004/374/ES**, kterým se pozastavuje uvádění na trh a dovoz želé v minikelímčích, které obsahuje přídatné látky E 400...
 - **Nařízení č. 2073/2005** o mikrobiologických kritériích pro potraviny
 - A mnoho dalších....

Legislativa II

- Významné předpisy (z pohledu SZPI) - ČR
 - **Zákon č. 110/1997 Sb.**, o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů
 - **Vyhláška č. 113/2005 Sb.**, o způsobu označování potravin a tabákových výrobků
 - **Vyhláška č. 330/1997 Sb.**, pro čaj, kávu a kávoviny
 - **Vyhláška č. 4/2008 Sb.**, kterou se stanoví druhy a podmínky použití přídatných a pomocných látek při výrobě potravin

A mnoho dalších....

Obvyklé cíle kontroly

- Hygienické požadavky podle Nařízení Evropského Parlamentu a Rady č. 853/2004
- Odběr vzorků založen na požadavcích legislativy a vnitřních směrnicích
- HACCP
pro výrobce v ČR povinný od roku 1998
- Sledovatelnost
- ostatní záležitosti na konkrétní kontrole



Traditional and wild



EUROPEAN UNION
EUROPEAN REGIONAL
DEVELOPMENT FUND

Tento projekt je realizován v rámci programu CENTRAL EUROPE a je spolufinancován z Evropského fondu pro regionální rozvoj (ERDF)



Povinnosti provozovatelů potravinářského podniku



REGIONÁLNÍ
AGRÁRNÍ KOMORA
Jihomoravského kraje

Mendelova
univerzita
v Brně



ZÁKON č. 110

ze dne 24. dubna 1997

o potravinách a tabákových výrobcích

§ 3

- **Provozovatel potravinářského podniku je mimo jiné povinen**

oznámit v listinné podobě nebo způsobem umožňujícím dálkový přenos dat zahájení, změny nebo ukončení výkonu předmětu činnosti podle tohoto zákona nejpozději v den, kdy tyto skutečnosti nastaly, příslušnému orgánu dozoru s uvedením svého jména, příjmení nebo obchodní firmy, místa podnikání a adresy provozovny, jde-li o osobu fyzickou, nebo obchodní firmy nebo názvu, sídla a adresy provozovny, jde-li o osobu právnickou, dále identifikačního čísla a předmětu činnosti nebo podnikání.

Dokumenty ke stažení

www.szpi.gov.cz

Oznámení provozovatele potravinářského podniku o zahájení/ukončení* výkonu předmětu činnosti

ve smyslu článku 6 odst. 2 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č.
852/2004, o hygieně potravin,
v platném znění a
ve smyslu § 3 odst. 1 písm. i zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a
tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících
zákonů, ve znění pozdějších předpisů

Při výrobě potravin je třeba splnit hygienické podmínky, které jsou stanoveny v Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 852/2004.

- Obalový materiál musí být určen pro styk s potravinami.
- Všechny povrchy a materiály přicházející do přímého kontaktu s potravinami musí být z takových materiálů, aby bylo riziko kontaminace sníženo na minimum.
- Obecně musí být potravinářské provozy udržovány v čistotě a dobrém stavu.
- Prostory pro přípravu a zpracování potravin musí mít celistvé a čistitelné povrchy podlah. Povrchy stěn ve vlastních výrobních prostorách musí být do výšky pracovních operací opatřeny nenasákavým a čistitelným povrchem.
- Potravinářské odpady musí být uloženy v čistitelných a uzavíratelných nádobách, musí být likvidovány hygienickým a ekologickým způsobem.

- Potravinářské provozovny musí být dostatečně zásobovány pitnou vodou.
- Každá osoba, která manipuluje s potravinami musí udržovat vysoký stupeň osobní čistoty a musí být proškolená v otázkách hygieny potravin.
- Všechny suroviny musí být uloženy ve vhodných podmínkách, aby se předešlo kažení a byly chráněny před kontaminací.
- Ve všech fázích výroby a zpracování musí být suroviny a potraviny chráněny před jakoukoli kontaminací.
- Provozovatel potravinářského podniku je povinen zavést odpovídající postupy pro monitoring výskytu živočišných škůdců.
- Při skladování potravin a surovin vyžadujících specifické podmínky uchování nesmí být přerušen chladicí řetězec.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004

Podle článku 5

Analýza rizika a kritické kontrolní body (HACCP)

Provozovatelé potravinářských podniků vytvoří a zavedou jeden nebo více stálých postupů založených na zásadách HACCP a postupují podle nich

Zásady HACCP 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

- 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 odpovídajících typu a velikosti potravinářského podniku, jejichž účelem je prokázat účinné používání opatření uvedených v písmenech a) až f).

- Při každé změně výrobku, procesu nebo fáze přezkoumají provozovatelé potravinářských podniků tento postup a provedou v něm nezbytné změny.

- Požadavky systému HACCP by měly brát v úvahu zásady obsažené v Codex alimentarius. Měly by být dostatečně pružné, aby byly použitelné ve všech situacích, včetně malých podniků.
- U určitých potravinářských podniků nelze identifikovat kritické kontrolní body a v některých případech může správná hygienická praxe nahradit monitorování kritických kontrolních bodů.
- Podobně požadavek stanovení "kritických limitů" neznámá, že je nezbytné stanovit pro každý případ číselný limit.
- Zásady postupu stanovení systému kritických bodů a postoupnost jejich plnění jsou popsány ve zrušené vyhlášce č. 147/1998 Sb..

- <http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/hygienicky-balicek/spravna-hygienicka-praxe/seznam-prirucek-spravne-vyrobni-a.html>
- Pravidla správné hygienické a výrobní praxe – Obecné principy hygieny potravin (ČSN 56 9606)
- Pravidla správné hygienické a výrobní praxe - Principy stanovení a aplikace (ČSN 56 9609)

Označování potravin

Obecný způsob označování potravin vyrobených v ČR je popsán v §6 zákona č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích ve znění pozdějších předpisů. Způsob označování potravin je podrobně specifikován ve vyhlášce č. 113/2005 Sb. o způsobu označování potravin a tabákových výrobků.

Dle § 6 zákona č. 110/1997 Sb. je provozovatel potravinářského podniku, který uvádí do oběhu potraviny balené ve výrobě, povinen způsobem stanoveným vyhláškou potraviny řádně označit na obale určeném pro spotřebitele následujícími údaji“

1. Názvem obchodní firmy a sídlem výrobce, nebo prodávajícího , který je usazen v členské zemi EU
2. Názvem druhu, skupiny nebo podskupiny potraviny stanoveným vyhláškou
3. Údajem o množství výrobku
4. Datum použitelnosti nebo datem minimální trvanlivosti

5. Údajem o způsobu skladování a způsobu použití
6. Údajem o určení potraviny pro zvláštní výživu
7. Údajem o složení potravin podle použitých surovin a látek přídatných, látek určených k aromatizaci a potravních doplňků
8. Označení šarže ve specifických případech
9. Údaji o možnosti nepříznivého vlivu na zdraví, stanoví-li tak zvláštní předpis
10. Údajem o ošetření potraviny ionizujícím zářením. Byliny, koření a zeleninové ochucující přípravky lze dle Nařízení č. 3/1999 ošetřit ionizujícím zářením (max. dávka 10 kGy) - "ionizováno" nebo "ošetřeno ionizací" anebo "ošetřeno ionizujícím zářením“
11. Údajem o výživové hodnotě u potravin, na jejichž obalu je uvedeno výživové tvrzení
12. Údajem o třídě jakosti – ve specifických případech
 - Mimo obchodního názvu musí být značení pro tuzemského spotřebitele v českém

Ve vyhlášce č. 113/2005 je způsob označení potravin dále specifikován:

- Značení musí být srozumitelné, nezakryté v nekódované formě (mimo šarže)
- Způsob značení nesmí uvádět spotřebitele v omyl, co se týká účinků a vlastností, které potravina nevykazuje apod.
- Dále jsou ve vyhlášce vyjmenovány potraviny u nichž se nevyžaduje DMT – čerstvé ovoce, zelenina, líh, vína, sůl, cukrovinky, žvýkačky.
- Vyhláška specifikuje údaje o způsobu použití potraviny
- Údaje o složkách se řadí sestupně podle obsahu jednotlivých složek.
- Obsah slovně nebo graficky zdůrazněné složky musí být deklarován.
- Přílohou vyhlášky je seznam alergenních složek, které pokud jsou v konečném výrobku stále obsaženy, musí být zřetelně deklarovány na obale.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady EU č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům

- Rokem 2012 vstupuje v platnost Nařízení Evropského parlamentu a Rady EU č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům.
- Nařízení bude účinné od prosince 2014.
- Mimo jiné je v příloze V citovaného Nařízení uvedeno – byliny a bylinné čaje jsou osvobozeny od požadavku na povinné výživové údaje.
- U směsi bylin, ve kterých hmotnostní podíl žádného z nich výrazně nepřevládá, smějí být uvedeny složky v různém pořadí, ale musí být uvedeno na obale „v různém poměru“.
- Pokud byliny nebo části bylin představují nejvýše 2% hmotnosti potraviny, lze označit souhrnným názvem „byliny“ nebo „směs bylin“

- SZPI dozoruje provozovatele potravinářských podniků, kteří zpracovávají části bylin nebo celé rostliny především jako surovinu pro výrobu bylinných čajů a doplňků stravy.

Bylinné čaje

vyhláška č. 330/1997 Sb. v znění pozdějších předpisů

Jsou definovány ve vyhlášce č. 330/1997 Sb. v znění pozdějších předpisů jako čaje z částí bylin nebo jejich směsí uvedených v příloze č. 2 nebo bylin s pravým čajem nebo jejich směsí s ovocem, přičemž obsah bylin musí činit minimálně 50 % hmotnosti.

Příloha č.2

Seznam rostlin a jejich částí pro výrobu ovocných a bylinných čajů

- A) Části rostlin, které lze použít bez omezení
- B) Části rostlin, které lze použít do výše 30 % hmotnosti
- C) Části rostlin, které lze použít do výše 5 % hmotnosti

Doplňky stravy

vyhláška č. 225/2008 Sb. v platném znění

- jsou definovány takto: doplňkem stravy je potravina, jejímž účelem je doplňovat běžnou stravu a která je koncentrovaným zdrojem vitamínů a minerálních látek nebo dalších látek s nutričním nebo fyziologickým účinkem, obsažených v potravině samostatně nebo v kombinaci, určená k přímé spotřebě v malých odměřených množstvích
- Podmínky, za kterých jsou doplňky stravy vyráběny v ČR jsou popsány ve vyhlášce č. 225/2008 Sb. v platném znění .
- PPP je povinen před prvním uvedením do oběhu DS zaslat Ministerstvu zdravotnictví ČR a v kopii na Ministerstvo zemědělství ČR český text označení, které bude na obale výrobku (notifikace).

- Podmínky, za kterých jsou doplňky stravy vyráběny v ČR jsou popsány ve vyhlášce č. 225/2008 Sb. v platném znění .
- V příloze č. 3 citované vyhlášky č. 225/2008 je uvedeno, které části rostlin mohou být použity při výrobě doplňků stravy a současně je uvedeno nejvyšší přípustné množství v denní dávce.
- V příloze č. 4 tabulce č. 1 , vyhlášky č. 225/2008 je uveden seznam obsahující přibližně 100 rostlin zakázaných při výrobě potravin.
- Označování nesmí dle § 3 vyhlášky č. 225/2008 Sb. přisuzovat doplňkům stravy vlastnosti týkající se prevence, léčby nebo vyléčení lidských onemocnění, nebo na tyto vlastnosti odkazovat.

Nařízení EP a Rady (ES) č. 1924/2006 o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin

- Nařízení č. 1924/2008 mimo jiné upravuje způsob použití zdravotních a výživových tvrzení deklarovaných na obalech doplňků stravy.
- „výživovým tvrzením“ se rozumí každé tvrzení, které uvádí, naznačuje, nebo ze kterého vyplývá, že potravinu má určité prospěšné výživové vlastnosti.
- „zdravotním tvrzením“ se rozumí každé tvrzení, které uvádí, naznačuje, nebo ze kterého vyplývá, že existuje souvislost mezi kategorií potravin, potravinou, nebo některou z jejich složek a zdravím.

Děkuji Vám za pozornost !

Kontakt:

vit.obenrauch@szpi.gov.cz

ilona.kocova@szpi.gov.cz