

## Profil UniConsulting

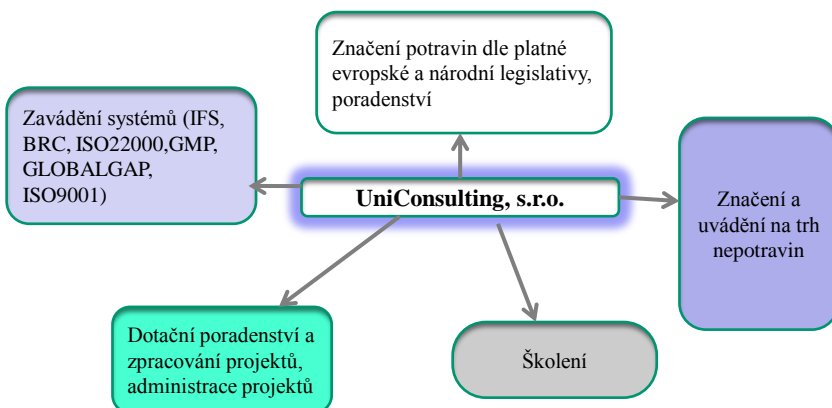


- Společnost na trhu od roku 1998, tvořena z odborníků se zkušenostmi a praxí v jednotlivých oblastech
- Nezávislá společnost nabízející pomoc při zavádění systémů (GMP, GTP, HACCP, IFS/BRC, ISO22000, GLOBALGAP, atd.) a při uplatňování nově vznikající legislativy v oblasti zemědělství, potravin, nepotravin a stravování do praxe
- **Pomoc při získávání dotací z EU**
- Činnost je flexibilně rozvíjena podle požadavků klientů
- Velký důraz na vzdělávání a doškolování svých specialistů



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

## Oblasti poradenství



[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)



## Dotace z EU a ČR



- **VYHLEDÁNÍ A IDENTIFIKACE VHODNÉ PODPORY**

- **PODROBNÁ ANALÝZA KRITÉRIÍ A PODMÍNEK ČERPÁNÍ PODPORY**

posoudit, do jaké míry klient a jeho záměr splňují kritéria a podmínky pro získání dotace, dále pak posoudit kvalitu uchazeče a jeho záměru z pohledu očekávaného bodového hodnocení a stanovit tak pravděpodobnost získání dotace a kritická místa projektu

- **OPTIMALIZACE KLIENTA A JEHO ZÁMĚRU**

tak, aby byla splněna všechna kritéria pro získání dotace, bylo dosaženo maximálního bodového hodnocení a současně byla maximalizována pravděpodobnost získání dotace

- **ZPRACOVÁNÍ ŽÁDOSTI VČETNĚ PŘÍLOH A SOUVISEJÍCÍ PORADENSTVÍ**

- **ODBORNÉ PORADENSTVÍ PŘI ŘÍZENÍ PROJETKU V REALIZAČNÍ A PROVOZNÍ FÁZI PROJEKTU**

cílem je realizovat projekt v jeho investiční a provozní fázi tak, aby přiznaná dotace byla přiznaná a udržena



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

## Kontakt



UniConsulting, s.r.o.  
Ctiněveská 2159  
190 16 Praha 9 - Újezd nad Lesy

Tel.: +420 281 970 520, +420 281 973 733

Fax: +420 281 973 735

E-mail: [info@uniconsulting.cz](mailto:info@uniconsulting.cz)

Web: [www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)



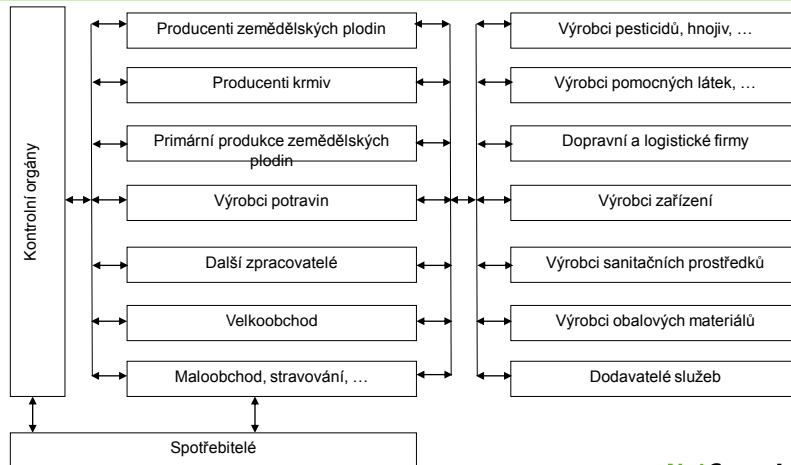
EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

# Legislativa upravující oblast bezpečnosti potravin

## Úvod do problematiky

- vstup ČR do EU 1.5.2004
- ČR je součástí jednotného evropského trhu
- přijetí pravidel EU - včetně přijetí všech platných předpisů EU
- odlišné právní požadavky před a po vstupu ČR do EU
- právo EU = důraz na prevenci

## Komunikace v potravinovém řetězci



[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

UniConsulting

3

## Hlavní důvody pro rozšiřování legislativy EU

- velké rozdíly v pojetí potravinového práva členských zemí (zásady a postupy)
- volný pohyb bezpečných a zdravých potravin
- vysoký stupeň ochrany lidských životů
- nastolení důvěry v systém jeho postavením na vědecký základ
- existence systémů, které umožní identifikovat a řešit problémy s bezpečností potravin

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

UniConsulting

4

## Přehled legislativy

### Základní legislativa ČR

- Zákony
- Vyhlášky
- Nařízení vlády
- Sdělení
- Nález Ústavního soudu
- Opravy

### Základní legislativa EU

- Směrnice
- Nařízení
- Rozhodnutí

## Platnost legislativy EU

### Směrnice

- musí být zapracovány do národní legislativy

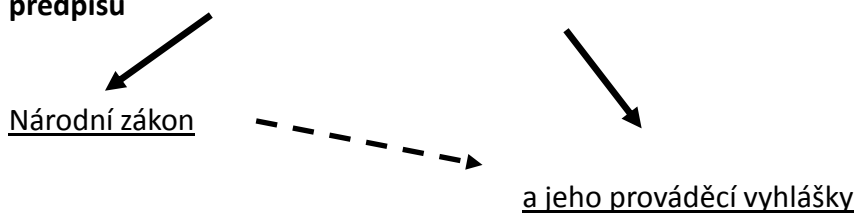
### Nařízení

- je obecně závazným pravidlem na všech úrovních, tzn. je závazné pro všechny členské státy EU

## Platnost legislativy

**Nařízení ES** – platí okamžitě bez omezení, nesmí být dublováno národními předpisy

**Směrnice ES** - je ve stanovené lhůtě zpracována do národních předpisů



[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

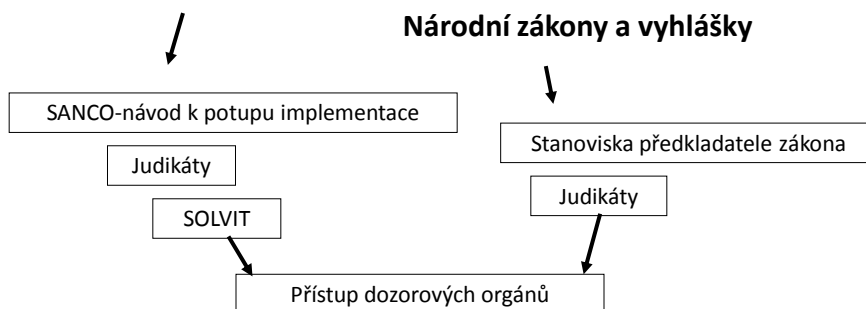
UniConsulting

7

## Další dokumenty upravující základní legislativu

**Nařízení a směrnice ES**

**Národní zákony a vyhlášky**



[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

UniConsulting

8

## Zdroje evropské legislativy

**Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA - European Food Safety Authority)**

- vědecké poznatky a rozhodnutí na nejvyšší úrovni (výkonný výbor) – (poradní sbor)

- Sběr dat
- Činnost související s vypracováním vědeckých stanovisek
- Zajištění vědecké a technické podpory, v souvislosti s novými problémy a krizovými situacemi

**Agentura OSN pro výživu a zemědělství**

**FAO (FOOD and Agriculture Organization)**

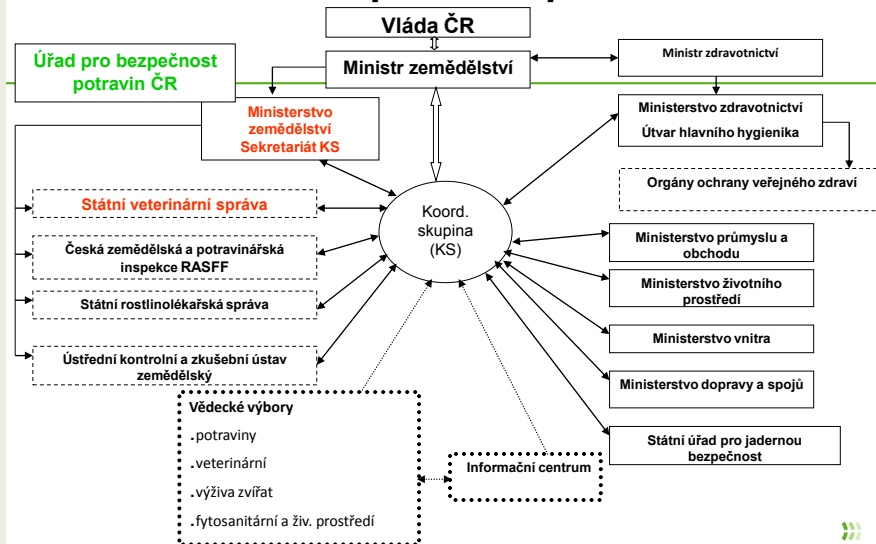
**World Health Organisation (WHO)**

**Codex Alimentarius (CA) (1963)**

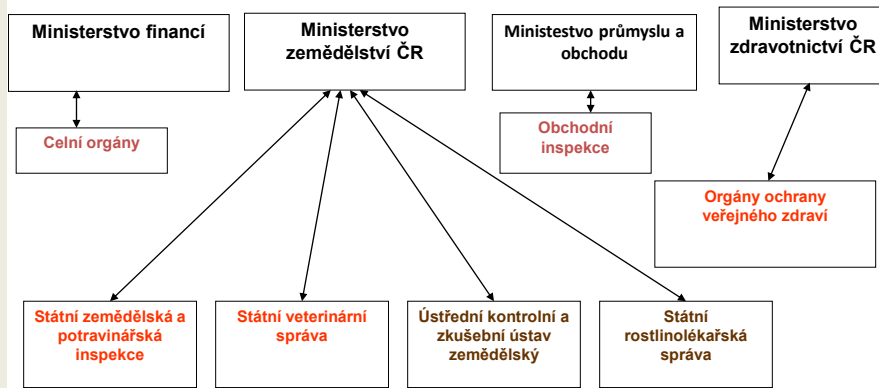
**Evropská komise (poradní vědecké výbory), Evropský parlament,**

**Evropská Rada, Soudní dvůr (judikáty)**

## Koordinace bezpečnosti potravin v ČR



## Dozorové orgány v ČR



## Legislativa EU – bezpečnost potravin

- nařízení ES č. 178/2002 – obecné zásady a požadavky potravinového práva
- nařízení ES č. 852/2004 o hygieně potravin
- nařízení ES č. 853/2004 o hygieně potravin živočišného původu
- nařízení ES č. 854/2004 o úřední kontrole potravin živočišného původu
- nařízení ES č. 882/2004 o úřední kontrole potravin, krmiv, zdraví zvířat a zacházení s nimi
- nařízení ES č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny



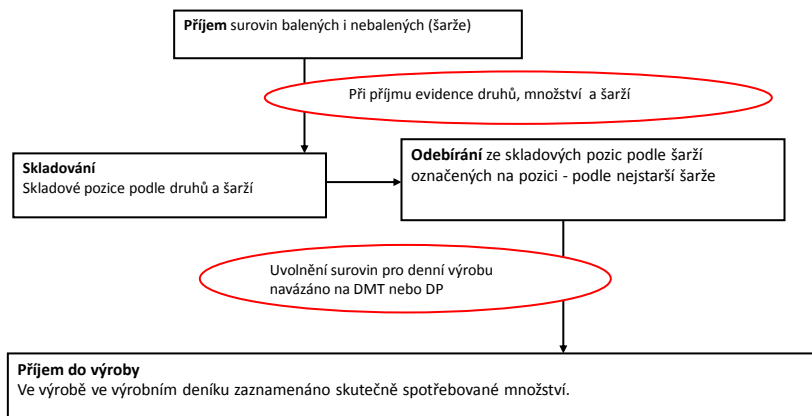
## Legislativa EU – bezpečnost potravin

- nařízení ES č. 1831/2003 kterým se stanoví požadavky na hygienu krmiv
- nařízení ES č. 1831/2003 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami
- nařízení ES č. 1831/2003 o SVP pro materiály a předměty určené pro styk s potravinami
- Směrnice 1831/2003 – označování potravin

## Nařízení č.178/2002

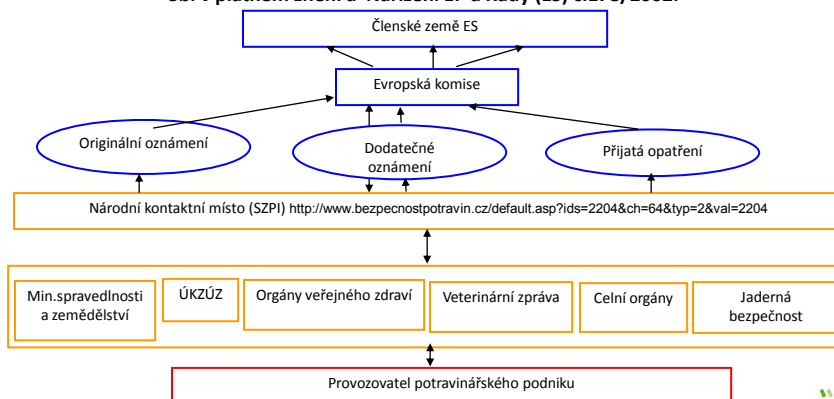
- Základní definice – potravinářský podnik, krmivo, riziko, ...
- Obecné právo
- Odpovědnost za potraviny
  - bezpečné potraviny a krmiva
  - sledovatelnost
- EFSA – úřad pro potraviny
- RASFF – systém rychlého varování

## Sledovatelnost (článek 18)



## Systém rychlého varování o vzniku rizika (RASFF)

Nařízení vlády 98/2005 upravuje systém rychlého varování v návaznosti na zákon 110/1997 Sb. v platném znění a Nařízení EP a Rady (ES) č.178/2002.



## Nařízení č. 852/2004 o hygieně potravin

- Primární odpovědnost za bezpečnost potravin nese provozovatel potravinářského podniku
- Nevztahuje se na prvovýrobu a domácí použití
  - prvovýrobce dodává malá množství vlastních produktů místnímu maloobchodu
- Zásady HACCP
  - Identifikace rizik (analýza rizik), kterým musí být předcházeno
  - Identifikace kritických kontrolních bodů tam kde je kontrola nezbytná
  - Stanovit limity v kritických kontrolních bodech
  - Stanovit účinné monitorovací postupy – sledování
  - Překročení stanovené meze – stanovení nápravných opatření
  - Provádět pravidelné postupy ověřování provozu

## Nařízení č. 852/2004 o hygieně potravin

### Ustanovení týkající se potravin:

- PPP nesmí přijmou žádné potraviny, u kterých není znám přesný původ
- Potraviny musí být uloženy ve vhodných podmínkách
- Potraviny musí být vždy chráněny proti kontaminaci
- Musí být zavedeny postupy pro regulaci škůdců a zamezení přístupu domácích zvířat
- Nesmí být přerušen chladicí řetězec
- Nebezpečné nebo nepoživatelné látky, včetně krmiv musí být uskladněny odděleně.
- Potraviny musí být náležitým způsobem označeny

„Je-li to vhodné“ „adekvátní“ a „dostatečné“ PPP rozhodne, zda je příslušný požadavek nutný k dosažení cílů Nařízení 852/2004

## Nařízení č. 852/2004 o hygieně potravin

Předpokladem pro zavedení efektivně fungujících postupů systémů bezpečnosti potravin a plnění požadavků legislativy je splnění bezpodmínečně nutných požadavků hygieny

Jedná se o:

- požadavky na infrastrukturu (provozovny a zařízení)
- požadavky na surovin
- požadavky na bezpečné zacházení s potravinami
- zajištění kvality vody
- sanitace, čištění a desinfekce
- bezpečné nakládání s odpadem
- bezpečné postupy regulace škůdců
- zdravotní stav zaměstnanců a dodržování osobní hygieny
- školení zaměstnanců

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

19

## Požadavky na infrastrukturu

- **požadavky na budovy**
  - umístění provozovny
  - dispoziční řešení
- **požadavky na úpravu vnitřních prostor a povrchů**
  - podlahy, stěny
  - okna a další otvory, dveře
- **požadavky na zařízení a materiály**
  - dostatečný počet, vhodné pro styk s potravinami, pravidelná kontrola-údržba
- **požadavky na větrání, osvětlení, sanitární zařízení**

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

20

## Požadavky na suroviny

První kontakt se surovinami - při dodání

- **původ surovin**
  - sledovatelnost
  - spolehlivý dodavatel (hodnocení dodavatelů)
  - dokumenty (dodací list, faktura, průkaz původu, .....
- **kvalita surovin**
  - kontrola (kvalitativní / kvantitativní) přijímaných surovin

## Požadavky na bezpečné zacházení

- **dodržování technologických postupů**
  - doprava a příjem surovin
  - skladování surovin
  - úprava surovin (vybalování, ... )
  - tepelné opracování / pasterace / ...
  - prodej
- **dodržování teplotních řetězců**
  - „teplý řetězec“
  - „studený řetězec“

## Zajištění kvality vody

Na všechny výrobní operace (výroba, čištění, ...) používat pitnou vodu

- z veřejné vodovodní sítě
- z vlastního zdroje
  - provozovatel = výrobce vody (zákon č. 258/2000 Sb. v platném znění)
  - kontrola kvality vody (zkrácený rozbor x úplný rozbor)

## Sanitace, čištění a desinfekce

Sanitace = souhrn činností zamezujících kontaminaci, šíření mikroorganismů a škůdců

- úklid v souladu se sanitačním řádem
- proškolení personálu
- ověřovat postupy a účinnost
- vyčleněné pomůcky
- čisticí a desinfekční prostředky
  - specifikace, bezpečnostní listy
  - uložení pouze v označených, a k tomu účelu určených nádobách

## Bezpečné nakládání s odpadem

- **nehromadit odpady na provozovně** (v prostorách kde se zachází s potravinami)
- **ukládat odpady do vyhrazených uzavíratelných nádob**
- **nádoby na odpad**
  - snadno sanitovatelné nebo jednorázové
  - uzavíratelné
  - označené nebo barevně odlišené
- **organický odpad skladovat odděleně** (na vyhrazeném místě), v chladu
- **likvidace odpadů musí být v souladu s legislativními požadavky**

## Bezpečné postupy regulace škůdců

Škůdci = myši, potkani, mouchy, mravenci, švábi, ptáci, .....

Se škůdci je nutné bojovat -)

- mohou do provozu vnášet infekci
- jejich přítomnost v provozu je v rozporu s legislativními požadavky

- **preventivní ochranná opatření**
  - zajistit všechny možné otvory a vstupy
  - nenechávat potraviny na podlaze, udržovat pořádek
  - zakrývat odpadkové koše víky a pravidelně je vyprazdňovat
  - sledovat známky jejich přítomnosti
- **speciální ochranná opatření**

## Zdravotní stav zaměstnanců, osobní hygiena

**Osoby pracující v potravinářství = činnost epidemiologicky závažná**

- zdravotní průkaz
- povinnosti            =) důsledky rizika
- znalosti

**Osobní hygiena – důležitá pro všechny pracovníky**

- umývání rukou
- čistý pracovní oděv, ochranné pracovní pomůcky
- péče o ruce, nehty, .....
- vyloučení nehygienického chování (kouření, úprava vlasů, .....
- v pracovním oděvu a obuvi neopouštět provozovnu
- poranění musí být ošetřena a převázána
- .....

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

27

## Školení zaměstnanců

- **doporučená četnost 1x za rok**
  - dochází-li k pochybením – četnost školení vyšší (zaměřit se na problém)
- **vyhláška č. 490/2000 Sb., příloha č. 3 - rozsah znalostí**
  - požadavky na zdravotní stav osob - zdravotní průkaz
  - zásady osobní hygieny při práci
  - zásady hygienicky nezávadného čištění a dezinfekce
  - technologie výroby (technologické postupy)
  - alimentární nákazy a otravy z potravin
  - speciální hygienická problematika podle pracovní činnosti
- **principy HACCP / vyšších standardů / ...**

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

28



## Legislativa ČR – bezpečnost potravin

- Zákon č. 110/1997 Sb. o potravinách
- Zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví
- Zákon č. 91/1996 Sb. o krmivech
- Zákon č. 166/1999 Sb. veterinární zákon
- Zákon č. 185/2001 o odpadech
- Zákon č. 477/2001 o obalech
- Zákon 356/2003 o chemických látkách
- Vyhláška č. 113/2005 Sb. o způsobu označování potravin
- Vyhláška č. 252/2004 Sb.

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

29

## Zákon č. 110/1997 Sb. o potravinách

„Zpracování“ předpisů EU:

- Nařízení (ES) č. 178/2002
- Nařízení (ES) č. 852/2004
- Nařízení (ES) č. 882/2004
- Nařízení (ES) č. 1924/2006, č. 1925/2006
- Nařízení (ES) č. 509/2006, č. 510/2006
- Rozhodnutí Komise 2006/504/ES

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

30

## Zákon č. 110/1997 Sb. o potravinách

### §3

Povinnosti provozovatelů potravinářského podniku:

- oddělit prostory,
- zajistit hygienické podmínky,
- kontrola materiálů přicházejících do kontaktu s potravinami
- vést evidenci o provedené sanitaci
- kritické body
- oznámit zahájení činnosti
- použití pitné vody
- zajistit kontrolu výroby
- školení zaměstnanců
- celá řada povinností při dovozu z třetích zemí

## Zákon č. 166/1999 Sb. o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů

### §22

Povinnosti osob, které vyrábějí, zpracovávají a uvádějí do oběhu živočišné produkty

- Povinnost registrace
- Dodržet hygienické a technologické postupy
- Zásady správné výrobní a hygienické praxe – HACCP
- Organizační a sanitační řád
- Vést dokumentaci a zápisy
- Označovat výrobky
- Zaměstnávat při zacházení se živočišnými produkty pouze osoby způsobilé
- Provádět soustavně vlastní kontroly hygienických podmínek výroby včetně stanovených mikrobiologických kritérií
- Vytvářet vhodné podmínky k provádění odborných veterinárních úkonů, poskytovat nezbytnou součinnost orgánům

# Legislativa ke značení potravin

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Informace na značení

- Povinné – dané legislativou ES nebo ČR (Datum minimální trvanlivosti, zařazení, množství atp.)
- Nepovinné informace – např., marketingový text, výživová tvrzení, u většiny potravin i výživové hodnoty (víno vhodné pro červená masa)
- Grafika etikety, která ovlivňuje spotřebitele požadovaným směrem
- Čárový kód – nepovinný, ale z hlediska povinnosti vysledovat partie potravin nepostradatelný
- Značky – piktogramy, které upřesňují informace o výrobku (zacházení s obalovými odpady, charakter-materiál obalových odpadů, výrobek ze surovin z ekologického zemědělství-Bio, zapojení do sběru obalových odpadů-EKO-KOM atp)



[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Rozdělení značení

### Uvedené informace jsou ze zákona 110/1997 Sb. v platném znění (úplné znění č. 224/2008 Sb.)+ novela 120/2008 Sb.

Označování potravin - §6

- balené potraviny §6 (obal určený pro spotřebitele)

označení se dělí dle balení:

- **spotřebitelské obaly** úplné značení dle odstavce 1, §6
- **vnější obaly – skupinové, či přepravní obaly** (názvem potraviny podle odstavce 1 písm. b), **datem minimální trvanlivosti** nebo datem použitelnosti podle odstavce 1 písm. d) a e), údajem o ošetření potraviny **ionizujícím zářením** podle odstavce 1 písm. l), **třídou jakosti**)
- potraviny pro provozovny stravovacích služeb, je nutné uvádět značení dle odstavce 1, §6

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Rozdělení značení

### **zabalené potraviny v zázemí prodejen potravin (maloobchod)**

§7 viditelně umístit alespoň tyto údaje:

- a) obchodním jménem osoby, která potravinu zabalila; u právnické osoby uvést též její sídlo, jde-li o osobu fyzickou, její trvalý pobyt nebo místo podnikání,
- b) názvem potraviny podle § 6 odst. 1 písm. b) (druh, skupina...),
- c) údajem o množství výrobku (objemu plnění, hmotnosti),
- d) údaji uvedenými v § 6 odst. 1 písm. d) nebo e), f) a k),
- e) třídou jakosti, stanoví-li to vyhláška,
- f) dalšími údaji, stanoví-li to prováděcí právní předpis.

**nebalené potraviny** §8 označit vnější obaly nebo nebo sdělit nebo doložit údaje uvedené v § 6 odst. 1 jinému provozovateli potravinářského podniku.

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Zákon 110/1997 Sb. § 6 o potravinách a tabákových výrobcích

### § 6 zákona č. 110/1997Sb. – o označování potravin

(1) Provozovatel potravinářského podniku, je povinen způsobem stanoveným vyhláškou (rozumí se 113/2005, Sb.) potravinu řádně označit na obalu určeném pro spotřebitele nebo pro provozovny stravovacích služeb v češtině

- a) **názvem obchodní firmy** a sídlem výrobce nebo prodávajícího, který je usazen v členské zemi Evropské unie, nebo balírny. U potravin se uvede země původu nebo vzniku potraviny v případech, kdy neuvedení tohoto údaje by uvádělo spotřebitele v omyl o původu nebo vzniku potraviny,
- b) **názvem druhu, skupiny** nebo podskupiny potravin tuzemských výrobců stanoveným ve vyhlášce, pod níž je potravina uváděna do oběhu,

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Zákon 110/1997 Sb. § 6 o potravinách a tabákových výrobcích

- c) **údajem o množství výrobku**, u pevných potravin nacházejících se v nálevu musí být kromě celkové hmotnosti uvedena i hmotnost pevné potraviny,
- d) **datem použitelnosti** u druhů potravin podléhajících rychle zkáze a u druhů potravin stanovených vyhláškou,
- e) **datem použitelnosti nebo datem minimální trvanlivosti** u jiných než pod písmenem uvedených druhů potravin; výjimku tvoří potraviny, které podle vyhlášky nemusí být označeny datem minimální trvanlivosti,
- f) **údajem o způsobu skladování**, u nichž by po otevření obalu spotřebitelem došlo k rychlému poškození jakosti nebo zdravotní nezávadnosti, uvedou se konkrétní podmínky pro uchovávání po otevření obalu u spotřebitele, popřípadě doba spotřeby potraviny,

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Zákon 110/1997 Sb. § 6 o potravinách a tabákových výrobcích

- g) **údajem o způsobu použití**, jde-li o potraviny, u nichž by při nesprávném použití mohla být poškozena zdravotní nezávadnost nebo jakost
- h) **údajem o určení potraviny pro zvláštní výživu,**
- i) **údajem o složení potraviny**
- j) **označením šarže**, nejde-li o potravinu označenou datem minimální trvanlivosti nebo datem použitelnosti, pokud toto datum obsahuje den a měsíc,
- k) **údaji o možnosti nepříznivého ovlivnění zdraví lidí**, stanoví-li tak zvláštní předpisy,

## Zákon 110/1997 Sb. § 6 o potravinách a tabákových výrobcích

- l) **údajem o ošetření potraviny nebo suroviny ionizujícím zářením**, a to slovy "ionizováno" nebo "ošetřeno ionizací" anebo "ošetřeno ionizujícím zářením";
- m) **údajem o výživové (nutriční) hodnotě** u potravin, na jejichž obalu je uvedeno výživové tvrzení, dále v případech stanovených prováděcím právním předpisem nebo přímo použitelným předpisem Evropských společenství,
- n) **údajem o třídě jakosti**, stanoví-li tak prováděcí právní předpis,
- o) **dalšími údaji**, stanoví-li tak veterinární zákon 2c).

## Zákon 110/1997 Sb. § 6 o potravinách a tabákových výrobcích

(2) **Obaly, jejichž největší plocha povrchu je menší než 10 cm<sup>2</sup>** a skleněné lahve určené k opakovanému použití, které jsou nesmazatelně označeny musí být označeny nejméně údaji v odstavci č. 1 písm. b), c), d), e) a o).

(3) **Mezinárodní symbol "e"**

(4) údaje musí **být v jazyce českém**

Potraviny nebo složky potravin nového typu nebo které jsou vyrobeny z geneticky modifikovaného organismu

(5) potraviny nového typu, GMO

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Vyhláška 113/2005 Sb. v platném znění o způsobu označování potravin a tabákových výrobků

**poslední znění: 127/2008Sb.**

§ 1-2 Definice, základní pojmy

§ 3 Umístění označení na obale

3) označení musí být srozumitelné, na viditelném místě, snadno čitelné, nezakryté, nesmazatelné a v nekódované formě

5) název potraviny se doplní údajem o fyzikálním stavu, nebo o způsobu její úpravy (v prášku, mletá, drcená, zmrazená, sterilovaná....), pokud to nevyplývá z druhu, skupiny, či podskupiny potraviny

§ 4 Způsoby označování potravin a tabákových výrobků se provádí tak, aby **neuváděly spotřebitele v omyl** (jde o řadu pravidel, kterými se musí prohlášení na etiketě řídit)

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Vyhláška 113/2005 Sb. v platném znění o způsobu označování potravin a tabákových výrobků

§ 4 (2) - údaje, které se nesmí uvádět

např. zdravotní a výživová tvrzení (která jsou upravena zvláštními předpisy), domácí, čerstvý, živý, čistý, přírodní, pravý, racionální, tvrzení, jejichž pravost nelze dokázat

§ 5 **Označení množství potravin**

vč. hmotnost pevné potravin po odkapání – uvede se i u potravin, které se nacházejí v oleji, ve vlastní šťávě nebo v tomatě

- potravina v dílčích baleních určených k samostatnému prodeji – označí se všechny části

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Vyhláška 113/2005 Sb. v platném znění o způsobu označování potravin a tabákových výrobků

§ 6 **Datum minimální trvanlivosti a datum použitelnosti potravin**

(1) Datum minimální trvanlivosti se uvádí slovy "**Minimální trvanlivost do . . .**". V případě, že není uveden den v souladu s odstavcem 2 písm. b) nebo c), uvede se minimální trvanlivost slovy "**Minimální trvanlivost do konce . . .**". **a připojí se číslo šarže**

(4) potraviny, u nichž DP, DMT není vyžadováno (např. sůl, žvýkačky, kvasný ocet...)

(5) Datum použitelnosti se uvádí slovy "**Spotřebujte do . . .**" s udáním dne a měsíce, popřípadě též roku ukončení této doby v uvedeném pořadí.

(7) Je-li potravina označena datem použitelnosti, doplní se vždy údajem o konkrétních podmínkách skladování, u teplot vyjádřeným číselnými hodnotami.

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting



## Vyhláška 113/2005 Sb. o způsobu označování potravin a tabákových výrobků

§7 Údaje o způsobu použití potravin

§ 8 Údaje o složkách potravin

Údaje o složkách se řadí sestupně

- (3) Složky tvořící méně než 2 % množství konečného výrobku mohou být uvedeny v různém pořadí za ostatními složkami.
- (5) Co se nepovažuje za složky
- (6) Kdy se složky nemusí uvádět
- (7) Názvy složek, které lze nahradit společnými názvy, jsou uvedeny v příloze č. 2. (např. u sýrů pouze „sýr“ bez ohledu na druh
- (8) U složky, která se sama skládá z více dílčích složek, se tyto dílčí složky považují za složky potravin a uvedou se samostatně ve složení potravin.

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Vyhláška 113/2005 Sb. o způsobu označování potravin a tabákových výrobků

(10) Alergenní složka uvedená v příloze č. 1 nebo jakákoli látka z ní pocházející, která byla použita při výrobě potravin a je v konečném výrobku stále obsažena, a to i ve změněné formě, se zřetelně označí názvem alergenní složky ve složení potravin.

*Dle stanoviska kontrolních orgánů by měly být alergeny přítomné v potravině a alergeny ve stopovém množství jasně oddělené – nejlépe do samostatných tvrzení (Výrobek obsahuje.... Výrobek může obsahovat stopy....)*

(12) U sušených nebo zahuštěných potravin obnovujících se přidáním vody lze na obalu uvést složky v pořadí podle jejich poměru v obnoveném výrobku.

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting


## Vyhláška 113/2005 Sb. o způsobu označování potravin a tabákových výrobků

### § 9

(1) Množství složky v hmotnostních nebo objemových procentech, popřípadě v g/100 g potravin nebo v ml/100 ml se uvede na obalu v blízkosti názvu.

(5) Pokud potravina obsahuje více než 2,5 % jedlé soli, musí být její obsah vyznačen na obalu potravin v procentech hmotnostních.

(9) Pokud bylo k potravíně přidáno sladidlo, doplní se v blízkosti názvu potravin slova "se sladidlem". Pokud bylo k potravíně přidáno přírodní sladidlo a sladidlo, doplní se v blízkosti názvu potravin slova "s přírodním sladidlem a sladidlem". Pokud byl k potravíně přidán cukr a sladidlo, doplní se v blízkosti názvu potravin slova "s cukrem a sladidlem".

(10) Nápoj s obsahem etanolu vyšším než 1,2 % objemových musí být označen skutečným obsahem etanolu v procentech objemových. 

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

**UniConsulting**

## Vyhláška 113/2005 Sb. o způsobu označování potravin a tabákových výrobků

### § 10 Údaje o přídatných látkách

### § 11 Údaje o látkách určených k aromatizaci potravin

(1) Látka určená k aromatizaci potravin, obsažená v potravíně, se na obalu označí slovem "aroma" ve výčtu uváděných složek a popřípadě další specifikací, jako např. přírodní, přírodně identické nebo umělé, podle zvláštního právního předpisu nebo doplněním konkrétního názvu nebo popisu aromatu.

### § 12 Údaje o potravinách nového typu a geneticky modifikovaných potravinách

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

**UniConsulting**

## Sledování alergenů v provozu (Vyhláška č. 113/2005 Sb. – příloha 1)

### Alergie

Odezva imunitního systému (anafylaktický šok)

### Intolerance

Různé metabolické poruchy

Pozor na křížovou kontaminaci a na alergeny, které mohou být „skryté“ – např. hořčice v koření, sójový lecithin v lecithinech, arašídový olej v jedlém oleji, lepek, oxid siřičitý v bramborách atd.

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Sledování alergenů v provozu (Vyhláška č. 113/2005 Sb. – příloha 1)

- Obiloviny obsahující lepek
- Koryši a výrobky z nich
- Vejce a výrobky z nich
- Ryby a výrobky z nich
- Jádra podzemnice olejně
- Sójové boby a výrobky z nich
- Mléko a výrobky z nich
- Suché skořápkové plody
- Celer
- Hořčice
- Sezamová semena
- Oxid siřičitý
- Vičí bob
- Měkkýši

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Další legislativa ČR a EU

Další povinnosti upřesňují tzv. komoditní vyhlášky. Jde o národní vyhlášky, které jsou většinou harmonizovány s předpisy ES (směrnice)

Přímo platná Nařízení ES. ( V tom případě by měly být právní předpisy týkající se takové skupiny potravin zrušeny a všechny země ES by měly postupovat podle Nařízení platného pro danou skupinu potravin).

### Důležitá legislativa:

Vyhláška č. 447/2004 Sb., o požadavcích na množství a druhy látek určených k aromatizaci, a nařízení (ES) č. 1334/2008

Vyhláška č. 450/2004 Sb., o označování výživové hodnoty potravin, ve znění poslední úpravy 330/2009

Vyhláška č. 225/2008 Sb., o požadavcích na doplňky stravy a na obohacování potravin

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Další legislativa ČR a EU

Vyhláška č. 225/2008 Sb., o požadavcích na doplňky stravy a na obohacování potravin

Vyhláška č. 54/2004 Sb., ve znění 157/2008, o potravinách určených pro zvláštní výživu a k ní Nařízení (ES) č. 41/2009 o označování potravin pro osoby s nesnášenlivostí lepku

Zákon č. 452/2001 Sb., ze dne 29. listopadu 2001 o ochraně označení původu a zeměpisných označení a související Nařízení (ES) č.510/2006

Vyhláška č. 4/2008 Sb., kterou se stanoví druhy a podmínky použití přídatných a pomocných látek při výrobě potravin ve znění novely 130/2010 Sb.

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Výživová a zdravotní tvrzení

**Nařízení 1924/2006 o výživových a zdravotních požadavcích na potraviny bylo publikováno v lednu 2007 a od 1. července 2007 bude užíváno v členských státech EÚ. Toto nařízení představuje prvou část specifické legislativy směrem k výživových a zdravotním požadavkům.**

### **Jeho cílem je:**

- zajistit vysokou úroveň ochrany spotřebitelů proti uvádění neopodstatněných, zveličených a nepravdivých vlastností potravin. Využitím nové legislativy se spotřebitelé mohou spolehnout na jasné a přesné informace uváděné na etiketách, které jim umožňují získat dobrý přehled o volbě vhodných potravin,
- harmonizovat legislativu ve všech státech EU poskytnutím výrobcům a zpracovatelům potravin jasná pravidla, která umožní zavádět potřebné inovace v potravinářském průmyslu tak, aby byly zajištěny zdravotní a výživové požadavky,
- nařízení 1924/2006 se vztahuje na všechny zdravotní a nutriční informace a tvrzení o potravinách a nápojích vyráběných pro lidskou spotřebu a prodávaných ve státech EU. Je rovněž použitelné na potraviny pro zvláštní výživové účely a potravní doplňky.

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Seznam výživových a zdravotních tvrzení

Od října 2009 Evropská komise postupně zveřejňuje **seznam výživových a zdravotních tvrzení** (podle čl.13 a 14 nařízení 1924/2006) a to verzí schválených i zamítnutých. Po jejich zveřejnění je třeba upravit obaly potravinářských výrobků a to:

- pokud je verze zamítnuta, musí být všechna tvrzení podobného významu z obalů do 6 měsíců odstraněna
- pokud je tvrzení schváleno – je třeba přizpůsobit formulaci do 12 měsíců

Dosud byla vydána nařízení č.:

983/2009, 984/2009, 1024/2009, 1025/2009, 1167/2009, 1168/2009, 1169/2009, 116/2010, 375/2010, 376/2010, 382/2010, 383/2010, 384/2010, 957/2010, 958/2010

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Seznam výživových a zdravotních tvrzení

V létě r.2009 bylo evr.výborem pro bezpečnost potravin (EFSA) posouzeno 5 výživových tvrzení týkajících se obsahu tuků a mastných kyselin

- „zdroj omega-3 mastných kyselin“ = produkt obsahuje nejméně 0,3 g kyseliny alfa-linolenové/100g (a na 100 kcal) nebo dohromady nejméně 30 mg EPA a DHA/100g (a na 100 kcal)
- „s vysokým obsahem omega-3 mastných kyselin“ = produkt obsahuje nejméně 0,6 g kyseliny alfa-linolenové/100g (a na 100 kcal) nebo dohromady nejméně 60 mg EPA a DHA/100g (a na 100 kcal)
- „s vysokým obsahem mono-nenasycených mastných kyselin“ = nejméně 45 % mastných kyselin obsažených v produktu patří k mono-nenasyceným, a to v případě, že mononenasyčené tuky tvoří více než 10 % energie produktu

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Seznam výživových a zdravotních tvrzení

- „s vysokým obsahem poly-nenasycených mastných kyselin“ = nejméně 45 % mastných kyselin obsažených v produktu patří k poly-nenasyceným, a to v případě, že polynenasycené tuky tvoří více než 10 % energie produktu
  - „s vysokým obsahem nenasycených tuků“ = nejméně 70 % z celkového obsahu tuků je nenasycených, a to v případě, že nenasycené tuky tvoří více než 10 % energie produktu.
- Na základě připomínek skupiny vědců ale Evropská komise oficiální zveřejnění pozastavila.
- požadavky byly přehodnoceny a konkretizovány do Nařízení ES 116/2010

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Nařízení 1333/2008 o potravinářských přídatných látkách

Nařízení obsahuje definice přídatné látky, číidla, nezpracované potraviny, potraviny bez přidaných cukrů, potraviny se sníženým obsahem energie, stolního sladidla a pojmu „quantum satis“ (nezbytně nutné množství).

Přídatná látka je povolena ve vícesložkové potravine v případě, že je vnesena jednou z jejích složek a v této složce je její požití povoleno; toto ustanovení neplatí pro výrobu dětské a kojenecké výživy.

Seznam přídatných látek by měl být vytvořen do 20.1.2011 (termín posunut) – zatím je třeba využít Směrnic 95/2, 94/35 a 94/36.

Ode dne platnosti Seznamu enzymů je zrušeno povolení pro použití E 1103 invertázy a E 1105 lysozymu.

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Nařízení 1333/2008 o potravinářských přídatných látkách

Ode dne platnosti Seznamu enzymů je zrušeno povolení pro použití E 1103 invertázy a E 1105 lysozymu.

Platnost ostatních ustanovení nařízení je od 20.1.2009

V příloze I jsou definovány jednotlivé kategorie přídatných látek.

V příloze V – důležité ustanovení : v případě použití azo-barviv v potravinách: E 110 (žlutá SY), E 104 (chinolinová žlutá), E 122 (azorubin), E 129 (červená Allura), E 102 (tartrazin) a E 124 (Ponceau 4R) a to buď jednotlivě nebo v kombinaci je třeba do složení vyznačit název nebo E-kód a bezprostředně následuje text mohou nepříznivě ovlivňovat činnost a pozornost dětí – toto ustanovení se použije od 20.července 2010 tj. musí být vyznačeno na obalech potravin uváděných na trh po 20.7.2010- Nařízením 238/2010 udělena výjimka pro barviva určená k dekoraci a označení vajec a masných výrobků a nápoje s obsahem alkoholu více než 1,2% (varování být vyznačeno nemusí)

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## **Nařízení 1170/2009 ES – doplňuje nařízení 1925/2006**

– v příloze je seznam chemických forem vitaminů a minerálů, které jsou povoleny k fortifikaci potravin. Od 1.1.2010 by se jiné chemické formy neměly použít. Nařízení je použitelné od 20.12.2009.

Nařízení 1334/2008 o aromatech – na obalech potravinářských výrobků uváděných do oběhu po 20.1.2011 lze označit jen „aroma“ nebo „přírodní aroma“ (*kategorie přírodně identických aromat byla tímto předpisem zrušena*)

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## **Připravovaná legislativa**

Již několik let se připravuje nařízení EU o poskytování informací spotřebiteli (o označování), které bude mít po schválení zásadní vliv na změnu všech obalů. V posledním zveřejněném návrhu (ze října 2009) je stále několik sporných bodů např.:

- vyznačování nutričních údajů – zda jako povinnou informaci a v jakém rozsahu. Poslední diskutovaná varianta je, že nutriční údaje v rozsahu energie + dalších 5 nebo 7 údajů (obdobu současně obvykle používané rozšířené verze), s tím, že povinně budou údaje vztaheny na 100 g nebo ml potraviny a pak je lze vyznačit i v jedné porci.

- minimální velikost plochy obalu, kde je nutné vyznačit všechny povinné údaje (diskutuje se o 25 nebo 50 cm<sup>2</sup>). Údaje by měly být v jednom zorném poli ve formě tabulky na přední straně.

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting



## Připravovaná legislativa

-GDA uvádět povinně na přední straně obalu s upozorněním, že mělo být doplněno povinných prohlášením: "Průměrná denní spotřeba na dospělé ženu středního věku. Vaše osobní denní spotřeba se od ní může lišit.". Jiné formy vyjádření, jako např. grafické nebo symboly, nesmí uvádět spotřebitele v omyl (hodnoty jsou vztaženy k denní spotřebě 2000 kcal.).

- Velikost písma - není stanovena povinná minimální velikost písma s výjimkou vyjádření energie na přední straně obalu. Závazná pravidla by měla stanovit EK ve spolupráci s dotčenými zájmovými skupinami (průmyslem).

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Připravovaná legislativa

-povinnost vyznačení země původu nebo výrobce

Shoda v pohledu na požadavky tohoto nařízení se předpokládala už v době předsednictví ČR Evropské unii, ale nedošlo k tomu, pak následovaly volby do Evr.parlamentu a následné volby do jednotlivých výborů. Projednávání připomínek v jednotlivých výborech stále probíhá, předpokládá se, že v r.2010 bylo mohlo dojít ke shodě.

Diskutuje se i o délce přechodného období pro úpravu textů na obalech

–navrženo bylo období 3 – 5 let (pravděpodobnější verze je 3 roky)

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Příklad značení

# ĎÁBELSKÝ SALÁT

**Složení:** majonéza (rostlinný olej, voda, vejce, ocet, jedlá sůl, modifikovaný škrob E1422, semínko hořčice, antioxidant E 385, barvivo beta- karoten, koření), salám (drůbeží maso strojně oddělené, voda, vepřové maso, drůbeží kůže, syrový lůj, bramborový škrob, jedlá sůl, konzervant E250, sojový protein, stabilizátory E450, E451, E452, zahušřovadla E401, E412, antioxidanty E300, E301, směs koření a extraktu koření s celerem, dextróza, regulátor kyselosti E575, vláknina, barvivo E120), okurky, zelí, paprika, cibule, feferonky, rajčatový protlak, cukr, konzervanty E 202, E 211, stabilizátor (guarová guma, xanthan)

**Dodavatel:**

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Příklad značení

, voda, vejce, ocet, přeapište na: pitná voda, vejce, kvasný ocet lihový  
modifikovaný škrob E1422, přeapište na: zahušřovadlo E1422  
syrový lůj, přeapište na: hovězí lůj  
sojový protein, přeapište na: sójová bílkovina  
směs koření a extraktu koření pokud je ho nad 2%, vypište složení  
stabilizátor ( stabilizátory  
(guarová guma, upravit na guma guar  
**Dodavatel:** přeapište na: prodávající  
Doplňte: Vyrobeno v .....doplňte stát  
Doplňte: Spotřebujte do:.....viz.....  
Doplňte: Skladujte při teplotě.....  
Pozn.: doporučuji alespoň k salámu a majonéze napsat %hm.  
Pozn.: u rostl. olejů nelze-li vyloučit přítomnost alergenů, je třeba doplnit rostlinný původ  
Pozn.: pokud by soli bylo nad 2,5%hm., napište množství  
Pozn.: 1) majonéza musí obsahovat min.2% žloutků  
2) pokud „vláknina“ obsahuje lepek, je třeba to vyznačit

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

# System kritických bodů (HACCP)

## HACCP

### Co je to HACCP a k čemu nám slouží?

= Hazard Analysis Critical Control Points

- preventivní systém k zajištění zdravotní nezávadnosti potravin
- systém, kterým se identifikují, hodnotí a ovládají významná nebezpečí v kritických bodech
- systém, který analyzuje nebezpečí porušení zdravotní nezávadnosti potravin, identifikuje kritické body a zajišťuje preventivní kroky v těchto bodech
- prevence projevu nebezpečí

# HACCP

## Proč zavádět HACCP?

- Splnění zákonné povinnosti
- Snížení rizika poškození zdraví konzumentů
- Zavedení systému je ochrannou provozovatele/výrobce

## Jaké jsou legislativní požadavky týkající se HACCP ?

Od 1.1.2006 platí v zemích Evropského společenství nová jednotná hygienická a potravinářská legislativa, reprezentována hygienickým balíčkem (skládá se ze 4 nařízeních).

**Za pozornost stojí zejména Nařízení ES 852/2004**, které přináší provozovatelům potravinářských podniků vyšší flexibilitu a možnost přijímání variantních řešení za předpokladu dosažení bezpečnosti (zdravotní nezávadnosti a kvality) potravin.

## Jaké jsou legislativní požadavky týkající se HACCP ?

V článku č. 5 Nařízení ES č. 853/2004 o hygieně potravin, který nese název Analýza rizik a kritické kontrolní body, je uvedeno, že provozovatelé potravinářských podniků musí vytvořit a zavést jeden nebo více stálých postupů založených na zásadách HACCP a postupovat podle nich.

## Jak chápat „Postupy založené na zásadách HACCP“ ?

Postup založený na zásadách HACCP je použití principů HACCP, tzn. že provozovatel je schopen doložit, že zná všechna zdravotní nebezpečí, která se mohou v procesu jím prováděné výroby potravin uplatnit a že tato nebezpečí ovládá.

Ovládacími opatřeními se rozumí nastavení postupů, které zaručují, že vyrobí, připraví a podá zdravotně nezávadnou potravinu. Této skutečnosti si musí být vědomi všichni pracovníci provozovatele. Uplatnění tohoto preventivního přístupu je v zájmu každého provozovatele bez ohledu na velikost provozu.

## Vznik a vývoj HACCP

- 1959 Požadavek NASA na vývoj a výrobu zdravotně nezávadných potravin pro astronauty
- 1959-71 vývoj systému zaručujícího zdravotní nezávadnost potravin

### Situace v ČR

- od 1.1.2000 - povinnost stanovit kritické body ve výrobě potravin
- od 1.5.2005 - pro všechny obchodníky, kteří uvádějí do oběhu potraviny (pro všechny distributory potravin)

## Principy HACCP

1. Analýza nebezpečí
2. Stanovení kritických kontrolních bodů
3. Stanovení kritických mezí
4. Vymezení systému sledování v kritických bodech (monitoring)
5. Stanovení nápravných opatření pro každý kritický bod
6. Stanovení ověřovacích postupů
7. Zavedení evidence dokumentace

## Zavádění HACCP – vysvětlení definic a pojmů

### **Nebezpečí:**

činitelé, kteří jsou bezprostřední příčinou ohrožení zdraví spotřebitelů.

### **Riziko:**

míra pravděpodobnosti nepříznivého účinku na zdraví a závažnosti tohoto účinku vyplývající z existence určitého nebezpečí

### **Kontaminant:**

je chemická látka, biologický činitel nebo fyzikální nečistoty, které nejsou součástí výrobního procesu a mohou ohrozit zdravotní nezávadnost nebo vhodnost produktu ke konzumaci.

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Zavádění HACCP – vysvětlení definic a pojmů

### **Kontaminace:**

zanesení kontaminantu do produktu nebo výskyt kontaminantu v produktu nebo prostředí, v němž se produkt vyskytuje.

### **Křížení:**

překrývání současně prováděných čistých a nečistých provozních činností, postupů, úkonů, které se mohou vzájemně ovlivňovat, popřípadě přímý nebo nepřímý kontakt prostřednictvím osob, předmětů, provozního zařízení, společného skladování apod. vyvolávající možnou kontaminaci produktů.

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## **Zavádění HACCP – postup (ve vztahu k vyšším standardům – BRC, IFS, ...)**

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

### **1. Vymezení výrobní činnosti a odpovědnosti výrobce**

- výrobní provozy
- rozsah systému HACCP
- odpovědnosti v rámci HACCP
- povinnosti v rámci HACCP
- pravomoci v rámci HACCP

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

12



## 2. Stanovení politiky bezpečnosti potravin

- vrcholový management
- politika ve vztahu k zákazníkům, k cílům výrobce, k právním požadavkům
- sdělování politiky pracovníkům
- pravidelné přezkoumávání politiky
- měřitelné cíle navazující na politiku

## 3. Stanovení odpovědné osoby

- jmenování představitele vedení pro „bezpečnost potravin“ a jakost
- představitel má povinnost a odpovědnost za zavedení, uplatňování a aktualizaci systému
- představitel musí mít jasně dané pravomoci (nestačí jen odpovědnost)
- důkaz o jmenování představitele vedení

## 4. Popis výrobků

### Charakteristika surovin a obalových materiálů

- chemické, biologické a fyzikální vlastnosti
- složení (včetně přídatných a pomocných látek)
- způsob balení a podmínky skladování
- požadavky na suroviny (např. mikrobiologické parametry, obsah chemických látek ...)
- ...

## 4. Popis výrobků

### Popis konečného produktu

- druh, skupina a podskupina potravin
  - složení, hmotnost, nutriční údaje, značení
  - biologické, chemické a fyzikální vlastnosti
  - mikrobicidní, mikrobistatické ošetření
  - balení, trvanlivost, podmínky skladování
- 
- možno řešit i odkazem na platné legislativní požadavky
  - značení dle Zákona o potravinách a vyhlášky č.113/2005 Sb.

## 5. Očekávané použití výrobků

- stanovení cílových skupin spotřebitelů
- vymezení skupiny spotřebitelů pro které výrobek není určen (obsah alergenů, GMO, ...)
- zvážení možného nesprávného použití spotřebitelem

## 6. Sestavení týmu HACCP

Tým vytváří a aktualizuje (ověřuje) systém a odpovídá za jeho uplatňování v praxi.

- multi-disciplinární tým
- možné složení týmu: interní pracovníci i externí poradce
- jasná specifikace odpovědností a pravomocí členů týmu
- dané požadavky na znalosti týmu (vhodná školení)
- pravidelné školení členů týmu (dokumentované)
- tým sděluje výsledky a postřehy vrcholovému managementu

## 7. Diagram výrobního procesu a potvrzení za provozu

Musí zahrnovat:

- veškeré výrobní kroky (vstupy a skladování surovin, obalů, polotovarů – meziproduktů; výstupy odpadů, přepracování výrobků ...)
- vhodný i odkaz na externě zajištěné procesy

Vhodné doplnit plánkem kde je:

- tok osob, materiálu, surovin
- vyznačení čistých a nečistých zón
- křížení cest

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

19

## 8. Analýza nebezpečí

- Klíčový význam
- Pro každý výrobek (skupinu výrobků) a krok diagramu
- Vstupy do analýzy nebezpečí:
  - popis výrobku
  - reklamace
  - prováděné analýzy surovin a výrobků
  - výsledky ověřování systému
  - odborná literatura a vlastní odborné zkušenosti
  - problémy konkurenčních výrobků
  - ...

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

20

## 8. Analýza nebezpečí

- zahrnout i potenciální nebezpečí
- analýza nebezpečí je „živá“, mění se v závislosti na změně prostředí a pracovníků
- do analýzy nebezpečí zahrnovat i aktuální krize v potravinářství (např. RASFF)
- výstupy z analýzy nebezpečí:
  - seznam nebezpečí natolik závažných, že mohou vyvolat onemocnění nebo zranění, pokud nejsou efektivně ovládána
  - stanovená ovládací opatření k jednotlivým nebezpečím

## Nebezpečí

### Zdravotní nebezpečí z potravin

= zdravotním nebezpečím jsou činitelé, kteří jsou bezprostřední příčinou ohrožení zdraví spotřebitelů

**Biologická nebezpečí** - mikroorganismy, parazité, škůdci

### Chemická nebezpečí

- přirozené toxické látky v potravinách
- aditivní látky, agrochemikálie
- kontaminanty z obalových materiálů, z výroby
- toxické látky vznikající při přípravě pokrmů, při manipulaci
- látky vyvolávající individuální nežádoucí reakce

**Fyzikální nebezpečí** - mechanické nečistoty (šroubky, střepy, vlasy, části obalů, prach, kamínky, omítka, .....)

## 9. Stanovení kritických bodů

### CCP

- technologický úsek, jímž je postup nebo operace výrobního procesu nebo uvádění potravin do oběhu, ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti potravin a v nichž se uplatňuje ovládání různých druhů nebezpečí ohrožujících nezávadnost potravin s cílem zamezit, vyloučit, popřípadě zmenšit tato nebezpečí
- konkrétní bod, který je pro bezpečnosti produktu kritický, tedy rozhodující. Musí být proto přesně popsán, o sledování musí být vedeny záznamy, rovněž musí být vedeny záznamy o nápravných opatřeních

## 9. Stanovení kritických bodů

- musí vycházet z analýzy nebezpečí
- je posuzováno, zda je nebezpečí natolik závažné, aby muselo být stanoveno CCP
- způsoby stanovení a rozhodování o CCP se musí dokumentovat
  - rozhodovací diagram
  - FMEA
  - ...
- nebezpečí možno řešit SVH, SHP
- čím méně CCP, tím jednodušší systém sledování a ověřování
- možnost stanovit CP (kontrolní bod) – nebezpečí menšího významu

## 10. Stanovení znaků a hodnot pro každý kritických bodů

### Znak

= veličina či parametr - to co v daném CCP sledujeme

### Hodnota = kritická mez

= tvoří hranici mezi přípustným a nepřípustným stavem v CCP, tzn. překročení kritického limitu znamená, že proces neprobíhá správným způsobem a je nutno přijmout nápravné opatření

- určení pro každý CCP
- může být stanoveno jeden nebo více znaků
- každému znaku jsou přiřazeny hodnoty kritických mezí, jejichž překonání indikuje opuštění zvládnutého stavu
- znaky a hodnoty objektivní a měřitelné
- hodnoty kritických mezí v provozních podmínkách reálné

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

25


## 11. Stanovení systému sledování v CCP

### Postupy sledování

= jak sledovat, např. vizuální kontrola, měření teploty,...

### Frekvence sledování

= jak často, např. každou šarži, každých 30 min., ...

- postupy a frekvence takové, aby bylo možno včas detekovat překročení kritických mezí
  - např. laboratorní rozbory výrobků, stěrů ze zařízení (kontrola čistoty výrobního zařízení) nesplňuje tuto podmínku
- rychlé, přesné a ověřitelné metody
- v provozu osvědčené metody
- jasně daná odpovědnost za měření, a vedení záznamů z měření 

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

26

## 12. Stanovení nápravných opatření pro každý CCP

- k uvedení kritického bodu do zvládnutého stavu ihned, jakmile dojde k překročení kritické meze
- jsou stanovena pro každý CCP
- musí být provedena v případě, že dojde k překročení stanovených kritických limitů v daném kritickém bodě
- o provedení musí být písemný záznam

## 13. Stanovení ověřovacích postupů

### Ověřovací postupy

- slouží pro udržování systému tak, aby co nejlépe předcházela nebezpečí z potravin a aby neupadal
  - a) Ověřování správnosti plánu (při změnách)
  - b) Ověřování metod v kritických bodech (správnost)
  - c) Ověřování funkce systému (dohled, rozbor vzorků)
  - d) Vnitřní audit (celkové posouzení systému)

Zavedení evidence a dokumentace o postupech a vedení záznamů



## 14. Zavedení evidence a dokumentace o postupech a vedení záznamů

- dokumentace popisná – příručka
- dokumentace provozní – záznamy  
(monitoring CCP, nápravná opatření, ověřovací postupy, udržování systému)
- dokumentace je řízena

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## HACCP - chyby

### **Příklady chyb při provádění sledování v CCP:**

- sledování není prováděno stanoveným způsobem:
  - neprovádí se ve stanovených intervalech
  - nejsou měřeny teploty v jádru potraviny

### **Příklady chyb v záznamech z CCP:**

- často chybí
- nejsou prováděny okamžitě
- nemají vypovídací hodnotu
- nejsou zaznamenávány skutečně naměřené hodnoty
- neúplné (chybí datum, podpis, nápravné opatření...)
- hodnoty jsou opravovány „začmáráním“ (není viditelná původní hodnota)

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

30

## HACCP - důležité

Správně provedené sledování v CCP/CP a úplné a správné záznamy z CCP a ověřování jsou v případě řešení stížností, popř. soudních sporů rozhodujícím důkazem – chrání nejenom zaměstnavatele, ale i samotného zaměstnance.

**Děkuji za pozornost**

# Školení hygienického minima

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Úvod

### Cíl výroby potravin

- ✓ bezpečný produkt a spokojený zákazník => žádné škodlivé látky v potravinách



### „Klíče“ k dosažení cíle

- kvalitní vstupy (provozovna, pracovníci, zařízení-pomůcky, suroviny)
- dodržování správné hygienické praxe (čistota provozu, pracovníků)
- dodržování správné výrobní praxe (technolog. postupy)



- zamezení (vyloučení) kontaminace

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Klíčová fakta – důležitost SVHP

- žádný potravinářský podnik se nemůže vyhnout výskytu mikroorganismů - bakterie, plísně, kvasinky
- potraviny kontaminované mikroorganismy většinou vypadají, chutnají a voní jako ostatní normální potraviny
- ruce jsou hlavní cestou přenosu mikroorganismů na potraviny
- každý rok tisíce lidí onemocní otravou z potravin, některé otravy končí smrtí (Listerióza, Salmonelóza, Kampylobakteriόza)

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Správná praxe (výrobní, hygienická)

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Správná praxe

„Správná hygienická praxe“

= práce podle nejlepších známých postupů, které jsou v souladu se současnou úrovní poznání, a které vedou k výrobě zdravotně nezávadných potravin

„Správná výrobní praxe“

✓ musí obsahovat postupy, kterými je zajišťována „bezpečnost“ výrobků (technologické listy)

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Požadavky na osoby pracující v potravinářských provozech

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Činnost epidemiologicky závažná

- zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví, v platném znění a prováděcí předpisy

Činnost epidemiologicky závažná

- stravovací služby
- uvádění potravin do oběhu
- **výroba potravin**
- .....

Činnost epidemiologicky závažná

- ✓ zdravotní průkaz
  - ✓ znalosti
  - ✓ povinnosti
- =) důsledky rizika

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

  
UniConsulting

## Činnost epidemiologicky závažná

### Zdravotní průkazy

- před zahájením činnosti (před nástupem do práce)
- vydání zdravotního průkazu nenahrazuje vstupní lékařskou prohlídku

### Povinnosti osob

- podrobit se lékařským prohlídkám
- informovat ošetřujícího lékaře
- mít u sebe zdravotní průkaz
- uplatňovat při pracovní činnosti znalosti

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

  
UniConsulting

## Činnost epidemiologicky závažná

### Znalosti:

(rozsah dán vyhláškou č. 490/2000 Sb., příloha č. 3)

- požadavky na zdravotní stav osob
- zásady osobní hygieny při práci
- zásady čištění a dezinfekce
- technologie výroby (vlastní příprava-výroba, přeprava, úchova a uvádění do oběhu)
- alimentární nákazy a otravy z potravin
- speciální hygienická problematika dle příslušné pracovní činnosti

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Správná hygienická praxe – Osobní hygiena

⇒ Důležitá nejen pro „vlastní“ pracovníky

- ✓ pečovat o tělesnou čistotu
- ✓ umývat si ruce v teplé vodě s použitím vhodného prostředku
- ✓ nosit čisté OOPP (pracovní oděv/obuv, pokrývka hlavy) dle charakteru činnosti
- ✓ další OOPP (jednorázové rukavice, ústní roušky) - dle míry rizika kontaminace
- ✓ udržovat pracovní oděv v čistotě (výměna dle potřeby)
- ✓ ukládat pracovní a občanský oděv na určené místo a odděleně
- ✓ neopouštět provoz (stanovenou zónu) v pracovním oděvu/obuvi
- ✓ vyloučit nehygienické chování (úprava vlasů a nehtů, ..... )
- ✓ pečovat o ruce; nehty na rukou mít ostříhané na krátko, čisté, bez lakování; nenosit ozdobné předměty
- v prostorách pro přípravu potravin nejíst, nepít
- poranění mít ošetřena a převázána čistým vodotěsným obvazem (barevná náplast)

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

# Správná hygienická praxe – Osobní hygiena

## Péče o čistotu rukou

- mytí rukou: odstranění špíny a mikroflóry (mýdlo nebo detergent a mnutí / tření po dobu nejméně 10 – 15 s)
- dezinfekce rukou: odstranění a/nebo zničení mikroflóry (antimikrobiální mýdlo nebo detergent nebo alkoholový prostředek a promnutí po dobu nejméně 10 – 15 s)

## Kdy pečovat o ruce:

- před vstupem na pracoviště
- před zahájením práce
- po jídle, pití, kašláni, kýchní, smrkání
- po použití WC
- po doteku tváře, nosu, rtů a uší
- po manipulaci s odpadky a vnějšími obaly
- po manipulaci s chemikáliemi a čistícími přípravky
- a dále při jakékoliv změně činnosti
- ...

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

  
UniConsulting



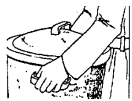
## Mytí rukou



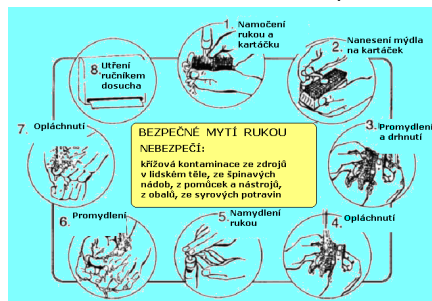
před započatím vlastní  
práce

při přechodu z nečisté  
práce na čistou

po manipulaci s odpadky /  
čistícími prostředky



po použití toalety



při každém  
znečištění



[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

  
UniConsulting



## Správná hygienická praxe - Sanitace

### Sanitace se skládá z:

1. **Čištění** = odstranění špíny, nečistot, zbytků potravin, mastnoty a tuků
2. **Dezinfekce** = snižuje počet mikroorganismů na bezpečnou úroveň za pomoci chemikálií nebo teploty (71°C)

Sanitační řád = způsob, jak zajistit, že všechny plochy budou pravidelně a správně uklizeny, určuje:

- interval čištění
- plochy a jednotlivá zařízení, která se mají čistit
- způsob jejich čištění, tj. konkrétní přípravky a prostředky
- způsob používání jednotlivých prostředků
- veškerá bezpečnostní opatření, která je nutné dodržovat

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Správná hygienická praxe - Sanitace

### Důvody sanitace:

- špinavé prostředí přitahuje škůdce a odpuzuje zákazníka
- odstranění „živné půdy“, na které mohou růst mikroorganismy
- provedení účinné dezinfekce
- vytvoření bezpečných a příjemných pracovních podmínek
- podmínky legislativy

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Správná hygienická praxe – Regulace škůdců

### Dezinsekce x Deratizace

» patří k činnostem, kterými je zajišťována provozní hygiena

➤ **Dezinsekce (odhmyzování):**

proces, kterým ničíme hmyz a ostatní členovce (např. vši, mouchy, komáry, skladištní škůdce) a bráníme jejich přežívání a rozmnožování uvnitř i v okolí provozovny

➤ **Deratizace:**

proces, kterým ničíme hlodavce (např. myši, potkany) a bráníme jejich přežívání a rozmnožování uvnitř i v okolí provozovny

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Správná hygienická praxe – Regulace škůdců

» zákon č. 258/2000 Sb., díl 2, §55 - §61, v platném znění

### Ochranná dezinsekce a deratizace

činnost směřující k ochraně zdraví osob, k ochraně životních a pracovních podmínek před původci a přenašeči onemocnění, .....

➤ **Běžná ochranná dezinsekce a deratizace**

jako **součást čištění a běžných** technologických a pracovních **postupů směřuje k předcházení** vzniku infekčních onemocnění a výskytu škodlivých a epidemiolog. významných členovců, hlodavců a dalších živočichů

➤ **Speciální ochranná dezinsekce a deratizace**

**odborná činnost cílená na likvidaci** původců nálezů, zvýšeného výskytu přenašečů Infekčních onemocnění a škodlivých a epidemiolog. významných členovců, hlodavců a dalších živočichů

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Správná hygienická praxe – Regulace škůdců

Nejčastější druhy škůdců

*Masařka obecná*



*Mravenec faraon*



*Myš domácí*



*Šváb obecný*



*Moucha domácí*



*Rus domácí*



*Potkan hnědý*



[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

Zdroj: [www.destrol.cz](http://www.destrol.cz)

 UniConsulting

## Správná výrobní praxe

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Správná výrobní praxe = provozní hygiena

- ✓ udržovat sanitární (šatny, WC, sprchy) a pomocná zařízení a jejich vybavení v čistotě a provozu schopném stavu
- ✓ skladovat potraviny (produkty) neurčené pro výrobu samostatně v označeném zařízení, které je mimo prostor výroby (např. v kanceláři, šatně)
- ✓ nepřechovávat předměty nesouvisející s pracovní činností v prostorách manipulace s potravinami
- ✓ nepřípouštět vstup nepovolaných osob do prostor manipulace s potravinami
- ✓ odkládat osobní věci, občanský oděv a obuv pouze v šatně
- ✓ pro úklid používat jen mycí (čisticí, dezinfekční) prostředky, určené pro potravinářství
- ✓ nekouřit v prostorách manipulace s potravinami a v pomocných prostorách
- ✓ skladovat čisticí prostředky a přípravky pro běžnou ochrannou DDD v originálních obalech mimo prostory manipulace s potravinami
- ✓ nepoužívat nádoby a obaly určené pro potraviny k úschově čisticích přípravků a přípravků pro provádění běžné ochranné DDD

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Správná výrobní praxe

Požadavky na provoz a technologii (podlahy, stěny, stropy, zařízení místností, kafilerní box, osvětlení, teplota, zařízení, náradí, nádoby)

Zásady správné manipulace se surovinami (mražené – chlazené maso, podmínky skladování, suroviny)

Balení a přeprava potravin (balící materiály, přepravní prostory, rampy, nádoby, police...)

Technologické a jakostní požadavky na výrobky (stav masa – smyslové požadavky, teplota, pH)

Technologie zpracování (technologické postupy)

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

# Onemocnění z potravin a jak jim předcházet

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Onemocnění z potravin

### Zdravotní nebezpečí z potravin

= zdravotním nebezpečím jsou činitelé, kteří jsou bezprostřední příčinou ohrožení zdraví konzumentů

### Nebezpečí

- biologická
- fyzikální
- chemická

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Onemocnění z potravin

### Chemická nebezpečí

= chemické látky v potravinách (rezidua dezinfect. látek, antibiotika, kontaminanty z výroby – maziva, oleje, látky vznikající v průběhu technolog. procesu, alergeny, bakteriální toxiny)

#### Příčiny/zdroje:

- kontaminované suroviny
- nevhodné podmínky skladování a manipulace
- nedodržení postupů čištění a dezinfekce
- nedodržení podmínek deratizace a dezinfekce
- nedodržení technologického postupu
- použití nevhodných pomůcek, obal. materiálů

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Onemocnění z potravin

### Fyzikální nebezpečí

= cizí předměty, které se mohou v potravině objevit

#### Časté jsou:

- šroubky, drátky, chlupy hlodavců, hmyz, peří, trus, cigaretové nedopalky, papír, provázky, .....

#### Cizí předměty související s lidským faktorem:

- náušnice, šperky, nehty, vlasy, knoflíky, víčka propisek, náplasti a obvazy, oloupané nátěry, .....

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Onemocnění z potravin

### Biologická nebezpečí

= zdravotní nebezpečí způsobená živými (mikro)organismy (bakterie, plísně, kvasinky, viry, priony)

- ✓ představují mikroorganismy a parazité, kteří se do organismu člověka dostávají potravou a vyvolávají onemocnění

**Zdroje:** syrové potraviny, lidé, škůdci, ...

**Cesty přenosu:** ruce, pracovní oblečení, povrchy v kontaktu s rukama, povrchy v kontaktu s potravinou, ...

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Onemocnění z potravin

### Příčiny:

- konzumace kontaminovaných nebo otrávených potravin (včetně alergií na potraviny, toxiny)

### Příznaky:

- bolesti břicha, průjem, zvracení, nevolnost a horečka, ...

### Inkubační doba:

- v závislosti na druhu mikroorganismu – od 1 hod. (*Staphylococcus aureus*) až po dny (*Salmonella*) nebo týdny (*Listeria mon.*)

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Onemocnění z potravin - Infekční onemocnění

- 6,5-8,1 milionů lidí onemocní ročně z potravin
- 87% všech otrav je způsobeno bakteriálními patogeny
- 50% všech případů potravinového onemocnění je způsobeno salmonelou

\*dle centra pro kontrolu a prevenci CDC

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Onemocnění z potravin - Biologická nebezpečí

- mikroorganismy, parazité, škůdci
- mikroorganismy = největší význam z hlediska následků

### Faktory ovlivňující růst mikroorganismů

- dostupnost živin
- fyzikálně-chemické podmínky:
  - teplota
  - aktivita vody
  - pH
  - přístup vzduchu
  - čas

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting



## Onemocnění z potravin – Biologická nebezpečí

### Dostupnost živin

- „jídelní lístek“ mikroorganismů je pestrý
- živiny (př. bílkoviny, tuky, cukry, minerální látky) získávají rozkladem potravin
- intenzita růstu a množení mikroorganismů je tím vyšší, čím vyšší je nabídka živin a čím jsou živiny lépe dostupné
- potraviny s vysokým obsahem bílkovin → dobrý živný substrát pro mikroorganismy
- **důkladná sanitace = zamezení přístupu k živinám**

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

### Teplota

- |             |                       |  |
|-------------|-----------------------|--|
| • nad 100°C | sterilizace           | • <b>destrukce spor</b>                |
| • 65-100°C  | pasterace             | • usmrcení buněk, spor některých druhů |
| • 50-65°C   |                       | • růst omezeného spektra MO            |
| • 15-50°C   | mezofilní bakterie    | • <b>růst většiny mikroorganismů</b>   |
| • 0-15°C    |                       | • minimální růst omezený počet MO      |
| • 0-5°C     | chladiřenské zpracov. | • velmi pomalý růst vybraných MO       |
| • -18-0°C   | zmrazování            | • <b>prakticky žádný růst</b>          |
| • -18°C     | hluboké zmrazování    | • <b>zastavení látkové výměny</b>      |

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Onemocnění z potravin – Biologická nebezpečí

### Aktivita vody ( $a_w$ )

- mikroorganismy potřebují k životu tzv. „volnou“ vodu
- čím nižší je hodnota aktivity vody, tím menší jsou možnosti růstu a množení mikroorganismů

Aktivita vody	Potravina	Mikroflóra schopná růstu
1 až 0,98	čerstvé maso, mléko, zelenina	bakterie
0,98 až 0,93	chléb	
0,93 až 0,85	slazené kondenzované mléko	kvasinky a plísně
0,85 až 0,60	mouka, cereálie	mikroorganismy nerostou, mohou jen přežít
méně než 0,60	cukrovinky, sušenky, sušené mléko	

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Onemocnění z potravin – Biologická nebezpečí

### pH = kyselost potravin

- většina mikroorganismů nesnáší kyselé prostředí (=) okyselení snižuje možnost (po)množení

### Čas

- všechny faktory musí být posuzovány ve vztahu k času
- čím kratší doba úchovy potravin a čím kratší prodlevy při manipulaci tím nižší riziko kontaminace a menší pomnožení

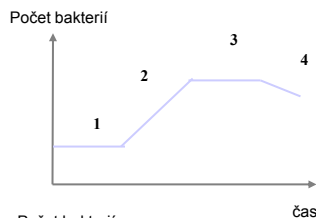
[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Onemocnění z potravin – Biologická nebezpečí

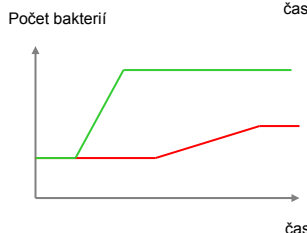
### Růstová křivka

- 1 - přežívání, adaptační fáze tzv. lag fáze
- 2 - logaritmičtý růst (množení)
- 3 - stacionární fáze
- 4 - fáze odumírání (úhyn)



### Růst

- Optimální podmínky (—)  
Nevyhovující podmínky (—)



[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

UniConsulting

## Onemocnění z potravin – Bakterie způsobující otravy

### **Salmonella**

Ročně kolem 45 000 nálezů, odhaduje se, že toto je jen 5-10% skutečného množství nálezů

V roce 1990-1992 FSIS zjistila, že 25% testovaných broilerů mělo salmonelu. Dále zkoumala syrové maso v obchodech a z toho pozitivních bylo 1,4 % hovězího, 4,8% vepřového, 15,7 kuřecího a 8,5% krůtího masa

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

UniConsulting

## Onemocnění z potravin – Bakterie způsobující otravy

### ***Escherichia coli***

- enteropatogenní kmeny: pomnožují se v tenkém střevě a způsobují průjmy malým dětem
- enterotoxigenní kmeny: působí ve střevech svými toxiny
- z hovězího masa, mléka a vody
- křeče, bolesti břicha, krev v moči, může vyvolat hemolyticko uremický syndrom vedoucí k ledvinovému selhání, poškození tlustého střeva, slepotě či neurologických chorob
- (úmrtí 5-10%), výskyt je stále častější, v USA je E. coli hlavní příčinou hemolyticko uremického syndromu u dětí

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Onemocnění z potravin – Bakterie způsobující otravy

### ***Listeria monocytogenes***

- mezofilní, jejich teplotní optimum leží mezi 25 až 37 °C, jsou ale odolné i vůči působení nižších teplot, přežívají mráz a jsou schopné se pomalu množit i při teplotě 4 °C, rizikové jsou mléčné výrobky, saláty, maso, apod.
- některé studie naznačují, že až 10% lidské populace hostí ve střevech *Listerii monocytogenes*, aniž by se u nich projevil jakýkoliv příznak onemocnění, projevy nemoci připomínají chřipku

### ***Bacillus cereus***

- uvolňuje do potravin toxin působící bolesti břicha, průjem, méně intenzivní zvracení (ink. doba 1 – 2 dny)
- nejčastěji z rýže a jiných obilovin

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Onemocnění z potravin – Bakterie způsobující otravy

### ***Clostridium botulinum***

- vytváří toxin botulin, který způsobuje potíže při polykání, mluvení, dýchání, dvojité vidění, ochrnutí dýchacích svalů – obvykle smrtelné, při intoxikaci nižší dlouhé léčení

### ***Clostridium perfringens***

- patří do běžné střevní mikroflóry, vyvolává intoxikaci toxinem, který je vylučován až ve střevě

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Onemocnění z potravin – Bakterie způsobující otravy

### ***Clostridium difficile***

- anaerobní, je v malém množství součástí střevní mikroflóry a patologicky se projevuje jen po jejím narušení, škodlivě působí její toxin

### ***Campylobacter***

- trávicí trakt opeřenců (neprojevuje se tedy), způsobuje často nemoci

### ***Shigella***

- proniká do střeva a způsobuje zánět, přítomnost krve ve stolici, infekční dávka je již 10-100 jedinců

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Onemocnění z potravin – Bakterie způsobující otravy

### ***Staphylococcus aureus***

- způsobeno enterotoxiny, inkubační doba je 1-6 hodin, projevuje se zvracením, průjmem

### ***Yersinia enterocolitica***

- nejčastěji u prasat, drůbeže, skotu a občas i u ovcí. Yersinie se také vyskytují v půdě a povrchových vodách. Vzhledem ke svým schopnostem růst při nízkých teplotách bývají yersinie také izolovány z chlazených potravin (masa, mléka, zmrzliny, zeleniny a drůbeže). Vyvolává průjem a může vyvolat akutní apendicitidu

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Onemocnění z potravin – Nezpůsobené bakteriemi

### **Virová onemocnění:**

**Rotaviry** – vyvolávají až 40% průjmů dětí od 6 měsíců do 2 let  
Dále **adenoviry** a **kaliciviry**, k nimž patří virus Norwalk

### **Parazité:**

**Svalovec** (*Trichinella spiralis*) – pozření nedostatečně upraveného masa, které obsahuje jeho larvy– výskyt i v dnešní době, např. v roce 1998 bylo nakaženo 300 osob na Slovensku po konzumaci klobás z psího masa. Vyskytuje se převážně v mase psovitých šelem, prasat, jelenů a srnců.

**Toxoplasma gondii** – prvok, má ho cca 30% Čechů a až 90% Francouzů, ze syrového masa, velká pravděpodobnost je také nákaza od koček. Nakažení vypadá jako běžná chřipka. Při chronickém nakažení, napadený člověk více riskuje.

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Onemocnění z potravin – Příčiny vzniku

- suroviny (primární kontaminace)
- pomnožení
- selhání technologických postupů
- kontaminace při zpracování (sekundární kontaminace)

## Onemocnění z potravin – Jak jim předcházet

### 1. Zamezení kontaminaci

Kontaminace

- přenos „nebezpečí“ z místa výskytu na (např. syrové maso, zelenina) na nekontaminované potraviny
  - ⇒ přímá kontaminace: krev ze syrového masa odkapává na jiné potraviny
  - ⇒ nepřímá kontaminace: z rukou, zařízení, pracovních ploch, nožů, prkének, nádobí
- !! Prevence !!**
- ⇒ když se vyvarujete kontaminaci, předejdete vzniku zdravotně závadných potravin a onemocnění zákazníků

### 2. Dodržování správné praxe

**Děkuji za pozornost**

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

**UniConsulting** 



# **Systémy sledování kvality a hygienické nezávadnosti v potravinářství - nepovinné certifikace**

## **Základní charakteristiky**

- zahrnují povinnosti a požadavky, které kvalitu a zdravotní nezávadnost výrobků zajišťují
- kvalita (jakost) výrobků a zdravotní nezávadnost je rozhodující pro úspěšnost výrobce
- povinnosti a požadavky jsou definovány v různých systémech jako „certifikační schéma“, lze je ověřovat nezávislou stranou => ověřování stupně plnění ve firmě

## Definice

- **bezpečná potravina** (food safety): hygienická a zdravotní nezávadnost potraviny, potravina nepoškodí zdraví spotřebitele
- **zdravotně nezávadná potravina**: bezpečná potravina nemusí být zdravotně nezávadná (př.: alergeny - sušenky s oříškovou náplní)
- **kvalitní potravina**:
  - kvalita = soubor charakteristických vlastností jednotlivých druhů, skupin potravin jejichž parametry jsou stanoveny legislativně
  - jakostní znaky a kritéria si určuje výrobce, nejsou kontrolovány orgány státního dozoruJakostní znaky a kritéria (charakteristiky) jsou např.:
  - smyslové vlastnosti,
  - chemické složení,
  - mikrobiologické vyšetření a hodnocení (přítomnost mikrobů),
  - fyzikální vlastnosti
  - .....

## System, rozdělení provozů

System = souhrn požadavků a vyplývajících opatření



Typy provozů:

- „uniformní“: formální plnění požadavků
- „kvalitní“: požadavky jsou přeneseny do praxe, uplatňování systému v praxi

## Nástroje k zajištění zdravotní nezávadnosti a jakosti

### 1) Legislativní požadavky:

- Bezpodmínečně nutné požadavky hygieny
- SVHP
- HACCP

### 2) Systémy jakosti

### 3) Standardy

### 4) Vnitřní předpisy a směrnice

## Legislativa x Standardy (systémy řízení)

### Legislativa

Požadavky:

- povinné (právní status)
- vymahatelné
- vznikají demokratickým způsobem
- působnost je omezena hranicemi
- kontrolovány státními orgány

### Standardy

Požadavky:

- „nepovinné“
- nemají právní status
- nejsou vymahatelné
- nevznikají demokratickým způsobem
- mezinárodní platnost (neznají hranice státu)
- kontrolovány „vlastníkem“ standardu

## Standardy (systémy řízení) - historie

- celosvětové zavádění systémů jakosti druhá polovina osmdesátých let
- Začátkem devadesátých let se objevily další modely (TQM - Total Quality Management, MBQA, .....)
- v roce 2000 proběhla velká revize ISO 9000:2000 => nová koncepce **řízení jakosti** důraz na řízení podnikání a procesů spojených se vznikem výrobku prostřednictvím procesní orientace
- v posledních letech „se roztrhl pytel“ s tvorbou dalších certifikačních schémat a standardů, které více zohledňovali specifika jednotlivých oblastí

## Legislativní požadavky

### Zákonné požadavky:

- Zákon 110/1997 Sb., ve znění pozdějších změn
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) 852/2004

## Legislativní požadavky - SVP/SHP v ČR

- vytváření společných pravidel EU pro správnou praxi
  - doporučení nařízení 852/2004: vytvořit, rozšiřovat a využívat národních pravidel SVHP
  - postupy by se měly používat na základě dobrovolnosti (sektor potravin a krmiv)
  - ve spolupráci se vytvářejí pravidla SVHP Společenství (příloha 1)
  - registr národních pravidel SVHP (příloze 2)
- Zmrazené potraviny
  - Ovocné pomazánky a kompoty
  - Těstoviny
  - Chleba a běžné pečivo
  - Mléko, mléčné výrobky
  - Drůbeží polotovary
  - Výroba a zpracování vajec
  - Minerální vody
  - Cukrářské výrobky a těsta
  - Těsta
  - Nízko-kyselé a okyselené konzervy
  - Jedlá sůl
  - Zpracování ryb
  - Krmné směsi
  - Stravovací služby (SOCR ČR)

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting


9

## Legislativní požadavky - HACCP

- jediný povinný systém = „Systém kritických bodů“ (plní pouze dílčí, i když velmi důležité povinnosti týkající se zdravotní nezávadnosti produktů)
- základ systémů bezpečnosti potravin

<u>Cíl:</u>	Zdravotní nezávadnost výrobků
<u>Hlavní metoda:</u>	Analýza nebezpečí (kvalitativní, kvantitativní)
<u>Nebezpečí:</u>	Biologická, Chemická, Fyzikální
<u>Kritické body:</u>	Monitoring nebezpečí ve výrobě
<u>Dílčí záběr:</u>	Je povinný v rámci všech ostatních standardů
<u>Nevýhoda:</u>	Řeší pouze malou část problémů bez návaznosti na kvalitu

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

10

## Systemy používané v potravinářství

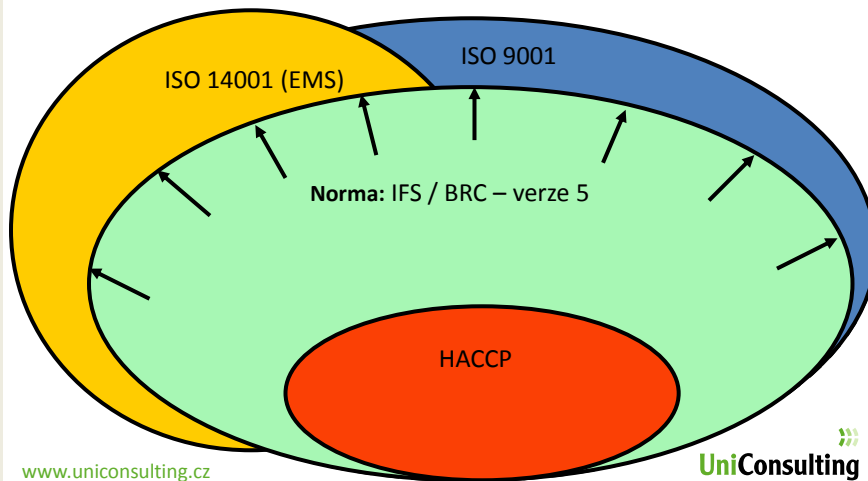
- Certifikovaný systém HACCP
  - normativní dokument: Věstník MZe č.1/2001
- Systémy jakosti (International Organization for Standardization)
  - ISO 22000
  - ISO 9001
  - ISO 14001
  - ...
- Normy schválené GFSI
  - BRC
  - IFS
  - Dutch HACCP Code

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

UniConsulting

11

## Rozsah aktivních systému - Integrace systémů

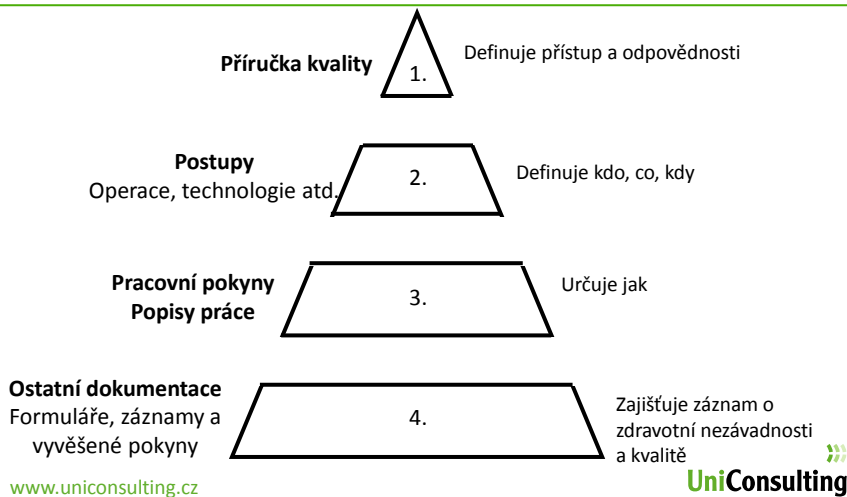


[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

UniConsulting

12

## Struktura dokumentace



13

## ISO 9001 – management jakosti

**Cíl:** Trvale poskytovat produkt, který splňuje požadavky zákazníka

**Základ systému:** Komplexní řešení všech procesů ve firmě

**Hlavní metoda:** Procesní přístup

**Komplexní systém:** Je nepovinný. Je celosvětově nejrozšířenější.

**Výhoda:**

- Je obecný použitelný na všechny typy firem.
- Poskytuje dostatečnou vůli pro individuální řešení.
- Principy, které používá jsou implementovány do všech ostatních systémů.
- Celosvětové rozšíření.

**Nevýhoda:**

- Je příliš obecný a slouží pouze jako vodítko.
- Není dnes dostatečnou zárukou, že firma je kvalitní.
- Příliš velké rozšíření a devalvace jména.

www.uniconsulting.cz

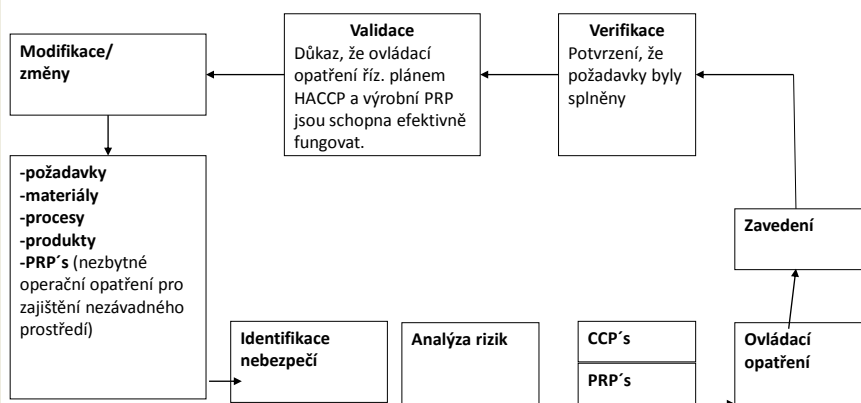


14

## ISO 22000

- v některých bodech stejná jako ISO 9001
- zohledňuje strukturu normy ISO 9001, a to za účelem snadné kompatibility a zajištění možnosti implementace obou těchto standardů
- spojuje principy HACCP s programy předběžných opatření (jako např. v BRC a IFS)
- neakceptována obchodními řetězci (zatím)
- v ČR zatím malý zájem a počet zavedení

## ISO 22 000 - principy





## ISO 22000 - obsah normy

- **1. Předmět normy**
- **2. Normativní odkazy**
- **3. Termíny a definice**
- **4. Systém managementu bezpečnosti potravin**
  - 4.1 Všeobecné požadavky
  - 4.2 Požadavky na dokumentaci
- **5. Odpovědnost managementu**
  - 5.1 Osobní angažovanost a aktivita managementu
  - 5.2 Politika bezpečnosti potravin
  - 5.3 Plánování systému managementu bezpečnosti potravin
  - 5.4 Odpovědnost a pravomoc
  - 5.5 Vedoucí týmu pro bezpečnost potravin
  - 5.6 Komunikace
  - 5.7 Připravenost a reakce na nepředvídanou událost
  - 5.8 Přezkoumání systému managementu
- **6. Management zdrojů**
  - 6.1 Poskytování zdrojů
  - 6.2 Lidské zdroje
  - 6.3 Infrastruktura
  - 6.4 Pracovní prostředí

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

17

## ISO 22000 - obsah normy

- **7 Plánování a realizace bezpečných produktů**
  - 7.1 Všeobecně
  - 7.2 Program(y) nezbytných předpokladů
  - 7.3 Předběžné kroky k umožnění analýzy nebezpečí
  - 7.4 Analýza nebezpečí
  - 7.5 Vypracování operativních programů nezbytných předpokladů (PNP)
  - 7.6 Vypracování plánu HACCP
  - 7.7 Aktualizace předběžných informací a dokumentů specifikujících program nezbytných předpokladů a plán HACCP
  - 7.8 Plánování ověřování
  - 7.9 Systém sledovatelnosti
  - 7.10 Řízení neshody
- **8 Validace, ověřování a zdokonalování systému managementu bezpečnosti potravin**
  - 8.1 Všeobecně
  - 8.2 Validace kombinace ovládacích opatření
  - 8.3 Řízení monitorování a měření
  - 8.4 Ověřování systému managementu bezpečnosti potravin
  - 8.5 Zdokonalování

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

18

## ISO 14001 (EMS) - systému životního prostředí

**Cíl:** Vedení se zavazuje k plnění opatření politiky, cílů v souladu s koncepcí trvale udržitelného rozvoje a společenské potřebě ochrany životního prostředí.

**Základ systému:** Systém je komplexní v rámci úzce vymezeného tématu

- klade se důraz na preventivní spíše než na nápravná opatření
- lze prokázat odpovídající péči a dodržování předpisů

**Hlavní metoda:** Procesní přístup.

**Komplexní systém:** Je nepovinný. Je na vzestupu (nový) teprve se prosazuje.

**Výhoda:** Zákazníci jsou ubezpečeni o angažovanosti podniku ve věci příkladného environmentálního managementu (image), je zajištěno pojištění za rozumnou cenu, snižuje se počet nehod, za něž podnik nese právní odpovědnost.

**Nevýhoda:** Je příliš úzce zaměřen. Je dobré ho doplňovat jiným komplexním systémem.

## Normy schválené GFSI - IFS / BRC

**Cíle:**

- Externí standard (ve vztahu k řetězci) umožňující dosažení stejného výsledku jako při použití vlastních auditorů (řetězce)
- Nástroj k zajištění bezpečnosti privátní značky
- Snížení nákladů za vícenásobné audity
- Audity v národním jazyce dodavatele

## Základní požadavky norem - IFS / BRC

- Prvky systému řízení jakosti
- Požadavky na systém kritických bodů (HACCP)
- Požadavky vztahující se k prostředí provozu
- Požadavky na kontrolu výrobku
- Požadavky na kontrolu výrobního procesu
- Personál

## Společné znaky norem - IFS / BRC

- Vlastníkem jsou obchodní řetězce, skupina výrobků
- Certifikační audity probíhají dle ISO 45011 – audit produkt/ proces
- Obsahují konkrétní požadavky
- Certifikát se vztahuje na lokalitu, ne společnost
- Převážná většina požadavků je stejných

## IFS verze 5

- byla ovlivněna normou BRC, ale zachovává jiný přístup
- od roku 2007 přistoupila také Itálie (Italský svaz maloobchodníků)
- původní norma byla vytvořena HDE (Hauptverband des Deutschen Einzelhandels) – německý svaz maloobchodníků
- norma byla revidována zahrnutím požadavků FCD (Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution) – francouzský svaz
- v roce 2004 byla norma vydána jako společná norma HDE a FCD

## IFS

**Cíl:** Trvale poskytovat produkt, který splňuje požadavky zákazníka (maloobchodní řetězec). Schéma je určeno pro organizace, které vyrábí nebo zpracovávají potraviny zejména pod vlastní značkou.

**Základ systému:** Opakované ujištění managementu, že jsou si zaměstnanci vědomi svých povinností a že je hodnocena efektivita práce, kontrola výroby i výrobního procesu a implementace nápravných opatření.

**Hlavní metoda:** Procesní přístup. Shoda s touto normou je zjišťována na bázi kontrolního seznamu dotazů a vyhodnocovací matrici.

**Komplexní výrobní systém:** Je nepovinný. Je celosvětově nejrozšířenější společně s BRC.

**Výhoda:** Je složen z konkrétních požadavků bez výjimek. Proto je velmi přesná představa o podnicích, které jsou takto certifikovány. Jde o jediný systém který řeší dopodrobna i prostorové uspořádání, hygienu, sanitaci DDD atp. Jeho prestiž je velmi vysoko. Je vyžadován maloobchodními řetězci.

**Nevýhoda:** Při jeho konkrétnosti a striktnosti neumožňuje požadavky přitvrzovat nebo zjemňovat podle typu výroby. Tvrdé požadavky znamenají v některých případech značné investice do výrobních prostor (na rozdíl od ostatních standardů).

## BRC verze 5

- vydána 4.1. 2008, certifikace od: 1.7.2008
- Změny v požadavcích:
  - větší důraz kladen na závazek vedení
  - rozšíření a zpřesnění části HACCP
  - zacházení s alergeny, výrobky s chráněnou identitou
  - zpřesnění požadavků na krizový management
  - doplnění sekce zabezpečení výrobního závodu
  - rozšíření a zpřesnění části chemická a fyzikální nebezpečí

## Porovnání standardů IFS / BRC

### IFS

větší důraz na uspořádání provozu  
společnosti jsou hodnoceny v %

### BRC

větší důraz na dokumentaci  
možnost neohlášeného auditu

## Časté problémy – IFS / BRC

- Krizový plán
- Sledovatelnost
- Stahování výrobků z trhu
- Alergeny a GMO
- Ochrana vstupů
- Ochrana před kontaminací mechanickými nečistotami
- Definování požadavků na osobní a provozní hygienu
- Nedostatečně formalizovaný systém

## Děkuji za pozornost

# Dodavatelské audity (maloobchodních řetězců)

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Ověřování funkčnosti zavedených systémů

- **Interní prověřování**
  - vhodný nástrojem pro vlastní kontrolu a ověření nastavení zavedeného a uplatňovaného systému. V rámci interního ověřování je možné rozlišit jednak tzv. interní audity a jednak pravidelnou (např. denní, týdenní, roční) kontrolu-prověrky.
- **Externí prověřování**
  - prověřování je prováděno osobami – společnostmi, které jsou na podniku nezávislé, nebo orgány státního dozoru

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Státní dozor

- SZPI (Zákon č. 146/2002 Sb., ve znění pozdějších změn)
  - kontrola potravin, zejména neživočišného původu a kontrola surovin určených k jejich výrobě.
  - zpracování legislativy v oblasti potravin a spolupracuje s mezinárodními organizacemi
- Orgány ochrany veřejného zdraví (Zákon č. 258/2000 Sb., ve znění pozdějších změn)
  - státní dozor nad dodržováním povinností a zdravotních požadavků při poskytování stravovacích služeb, při výrobě a uvádění potravin do oběhu ke zjištění příčin poškození nebo ohrožení zdraví a zamezení šíření infekčních onemocnění nebo jiného poškození zdraví z potravin
- Orgány veterinární správy
  - jedním z orgánů veterinární správy je Státní veterinární správa (SVS)
  - kontrola potravin živočišného původu z hlediska jejich zdravotní nezávadnosti (Zákon č. 166/1999 Sb., ve znění pozdějších změn)

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Audity

- interní
  - prováděny: zaměstnanci podniku (! nezávislost ! ) nebo externími auditory
- certifikační
  - cílem je prokázání dosažení přiměřené důvěry, že uplatňovaný systém je ve shodě s předepsanou normou, příp. jiným normativním dokumentem
- dodavatelské
  - hlavním cílem je prověřit, zda výroba probíhá za vyhovujících podmínek, zda je zaručena zdravotní nezávadnost a kvalita výrobků, a dále zjistit, jak jsou plněny požadavky nastavené auditním standardem

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting



## Metody a techniky používané při auditu

- **Metody**
  - jsou způsob a postup konání směřující k dosažení cílů auditu
- **Techniky**
  - jsou nástroje, sloužící k dosažení cílů sledovaných metodami v auditu

## Metody používané při auditu

- Metoda porovnávací – komparace
  - hodnocení na základě porovnávání dvou stavů, stavu žádoucího a stavu skutečného
  - z porovnávání dvou stavů vyplyne / nevyplyne neshoda
- Analýza
  - spočívá v dělení jevů a objasnění vnitřní struktury - vzájemných vazeb (např. rozbor nákladů na jednotku výroby)
- Syntéza
  - postup od jednotlivých částí k celku, skladba na základě dílčích údajů

## Metody používané při auditu

- Třídění
  - rozčlenění zkoumaného podle zvolených třídících znaků
- Dedukce
  - postup od obecného ke konkrétnímu
- Redukce
  - postupné vylučování možné příčiny jevu a vyvození závěrů
  - tak dlouho, až se dojde ke skutečné příčině a k závěru, který tomu odpovídá
- Psychologické metody
  - navázat dobrý kontakt s lidmi, umět s nimi jednat, dokázat je motivovat vyjádřením uznání při kladných výsledcích součinnosti

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Techniky používané při auditu

- Pozorování
  - auditor smysly vnímá skutečnosti
  - použití nejen zraku, ale i všech ostatních smyslů
- Studium dokladů
  - studium všech písemností, materiálů, vzorků, předpisů a ostatních dokumentů
- Rozhovor
  - rozhovor cílený (podřízený záměru auditora zjistit stav)

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

# Odpadové hospodářství v potravinářském provozu

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Legislativa

Platné právní předpisy pro nakládání s odpady k 1.1. 2011:

- **zákon č. 185/2001 Sb., o odpadech** ve znění zákona č. 154/2010 Sb.
- vyhláška č. 381/2001 Sb., kterou se stanoví Katalog odpadů
- vyhláška č. 383/2001 Sb., o podrobnostech nakládání s odpady
- vyhláška č. 341/2008 Sb., o podrobnostech nakládání s biologicky rozložitelnými odpady

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Základní pojmy

Odpad je každá movitá věc, které se osoba zbavuje nebo má úmysl nebo povinnost se jí zbavit

- nepoužívá ji k původnímu účelu a věc ohrožuje životní prostředí
- přísluší do některé ze skupin odpadů uvedených v příloze č. 1 k zákonu

Odpadem není/nejsou

- odpadní voda (vodní zákon)
- exkrementy, sláma (zákon o hnojivech)
- radioaktivní odpad (atomový zákon)
- mrtvá těla zvířat (nařízení EP a Rady (ES) č. 1774/2002 (ES) dne 4. 3. 2011 nahrazeno 1069/2009 a veterinární zákon)

Zákon o odpadech se nově vztahuje na nakládání s některými VŽP

## Základní pojmy

Odpadem se nestává vedlejší produkt výroby pokud

- vzniká jako nedílná součást výroby
- další využití je zajištěno
- další využití je možné v souladu s běžnou praxí
- další využití je v souladu se zvl. předpisy a nepovede k nepříznivým účinkům na životní prostředí nebo lidské zdraví

Některé druhy odpadu přestávají být odpadem jestliže

- věc se běžně využívá ke konkrétním účelům
- pro věc existuje trh nebo poptávka
- věc splňuje technické požadavky nebo normy pro výrobky
- využití je v souladu se zvl. předpisy a nepovede k nepříznivým účinkům na životní prostředí nebo lidské zdraví

## Základní pojmy

Hierarchie nakládání s odpady - nově

- předcházení vzniku odpadů (např. nákup obalů s ohledem na jejich likvidaci, používání vratných obalů)
- příprava k opětovnému použití
- recyklace odpadů
- jiné využití odpadů – energetické (spalovna komunálního odpadu)
- odstranění odpadů

Od hierarchie způsobů nakládání s odpady je možno se odchýlit, pokud se na základě životního cyklu (LCA) celkových dopadů zahrnujícího vznik odpadu a nakládání s ním prokáže, že je to vhodné.

## Základní pojmy

Komunální odpad - odpad vznikající na území obce při činnosti fyzických osob

Odpad podobný komunálnímu - odpad vznikající na území obce při činnosti podnikajících osob a je uveden v Katalogu odpadů jako komunální odpad

Nakládání s odpady - shromažďování, sběr, výkup, přeprava, doprava, skladování, úprava, využití a odstranění

Kategorie odpadů:

- O – ostatní, nemá žádné nebezpečné vlastnosti
- N – nebezpečný, má alespoň jednu nebezpečnou vlastnost

## Základní pojmy

Prvotní původce odpadů - každý, při jehož činnosti vzniká odpad

Původce odpadů - právnická nebo fyzická osoba oprávněná k podnikání, při jejíž činnosti vznikají odpady nebo která provádí úpravu odpadů nebo obec

Oprávněná osoba

- má platný souhlas - rozhodnutí dle § 14, odst. 1 zákona o odpadech krajského úřadu k provozování zařízení:
  - ke sběru a výkupu - mobilní sběr (jen pro kraj)
  - k využívání (kompostárna, recyklační linka, spalovna s využitím tepla), R - kódy
  - k odstraňování (spalovna, skládka), D – kódy

Obchodník - právnická nebo fyzická osoba oprávněná k podnikání, která nakupuje a prodává odpady

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Povinnosti původce odpadů

- shromažďovat odpady utříděné podle druhů a kategorií
- shromažďovat odpady ve vhodných nádobách k tomu určených
- nádoby určené k shromažďování odpadů řádně označit
- odpady předat pouze osobě oprávněné
- předcházet vzniku odpadů
- odpady předat přednostně k využití odpadu, poté k odstranění
- zabezpečit odpady před znehodnocením, odcizením a únikem
- vést průběžnou evidenci odpadů, popř. podat roční hlášení o nakládání s odpady
- umožnit kontrolním orgánům přístup do objektů, předložit dokumentaci a poskytnout pravdivé údaje
- s nebezpečnými odpady nakládat pouze se souhlasem dotčeného úřadu
- zpracovat POH při vyšší produkci než 10t N nebo 1000t O odpadu (s novým zákonem bude pro původce zrušeno nebo bude zvýšen limit)

Původce je odpovědný za nakládání s odpady do doby převedení do vlastnictví oprávněné osobě

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Oddělené shromažďování odpadů

Třídění dle vyhl. č. 381/2001 Sb., kterou se vydává Katalogu odpadů

- obalové :
  - sk. 15 např. 15 01 01 papírové a lepenkové obaly kat. O
  - při zapojení do systému obce sk. 20 např. 200101 papír a lepenka kat.O, (oprávněná osoba - obec)
- ze zpracování surovin: zařazení dle druhu výroby sk .02 , kat. O
- z obslužných provozů: ČOV, údržba, dílna, kotelna, chlazení např. 150110 obaly od ropných látek a chemikálií kat. N
- z kancelář, šaten, denních místností: např. 20 03 01 směsný komunální odpad kat. O

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Shromažďovací prostředky

Vhodná nádoba

- v místě vzniku: papírová krabice, PE pytel, klec, sud, barel s víkem, koš s nášlapným víkem
- shromažďovací místo: klec, popelnice, kontejner, lisovací kontejner

Nakládání s odpady vždy v souladu s hygienickými požadavky dle kap.VI. Nařízení EP a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin.

Rozlišení nádob vždy: barvou, tvarem nebo popisem

- kat. O doporučení: název odpadu, katalogové číslo, kategorie odpadu
- kat. N musí být vždy: název odpadu, katalogové číslo, kategorie odpadu, osoba odpovědná za obsluhu a údržbu + značka nebezpečnosti

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Vedení průběžné evidence odpadů

Náležitosti v příloze č. 20 vyhl. č. 383/2001 Sb.:

- každý původce, za každý druh odpadu zvlášť
- název, katalogové číslo a kategorie odpadu, množství (kg, t, počet nádob – koef.)
- kód způsob nakládání pro původce:
  - A00 - produkce odpadu
  - AN3 - předání oprávněné osobě
- identifikace oprávněné osoby – IČ, provoz, okres, ZÚJ
- datum, číslo zápisu, osoba odpovědná za vedení evidence
- archivace 5 let

sešit + šanon - zakládat potvrzení o předání odpadu, vážní lístky, faktury, smlouvy, rozhodnutí dle § 14 odst.1 oprávněné osoby

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Hlášení o produkci a nakládání s odpady

Nakládání s více než 100kg N a 100t O za rok za celé IČ

- do 15.2. následujícího roku obci III. st. podle místa provozovny, letos naposledy v listinné podobě
- zařízení při produkci větší než 2t N nebo 2000t O a splnění podmínek zákona č. 25/2008 S., o IRZ přes ISPOP, tj. zaslat v el. podobě na [posta@cenia.cz](mailto:posta@cenia.cz), další info na [www.ispop.cz](http://www.ispop.cz), [www.irz.cz](http://www.irz.cz)
- za každou samostatnou provozovnu zvlášť
- datový standard MŽP dle přílohy č. 20 vyhl. č. 383/2001 Sb., v platném znění, od r. 2011 všichni v elektronické podobě
- archivace 5 let

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting



## Zpětný odběr

Nevykazuje se jako odpad, doklady o předání uschovat.

- zpětný odběr některých použitých výrobků: odpadní oleje, zářivky a výbojky, baterie a akumulátory, pneumatiky - zdarma při nákupu nového

„Baterková novela“ září 2009 – baterie a akumulátory - předání není podmíněno nákupem - pro všechny

- oddělený sběr elektrozařízení – zapojení do kolektivních systémů ASEKOL, REMA, ELEKTROVIN, - při nákupu kus za kus

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Kontrolní orgány

- inspekce životního prostředí – ČIŽP
- orgány ochrany veřejného zdraví – OOVZ (Hygiena)
- krajské úřady – OOP
- obecní úřady s rozšířenou působností – OŽP
- obecní úřady – pořádek, zapojení do systému obce

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Předmět kontroly odpadového hospodářství

- průběžná evidence, popř. roční hlášení, POH
- doklady o předávání odpadu – potvrzení, ELPNO
- smlouvy s obcí, s oprávněnou osobou
- platné rozhodnutí kraje oprávněné osoby – souhlas dle §14 odst. 1
- třídění odpadů dle katalogu, ZPO, ILNO
- shromažďovací prostředky – popis nádob
- umístění sběrových nádob

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Vnitřní provozní předpis – nakládání s odpady

- platná legislativa
- popis míst vzniku odpadů
- třídění na pracovišti
- sběrové nádoby - značení
- odpovědnost za nakládání
- předávání odpadů oprávněné osobě k využívání, k odstranění
- školení zaměstnanců

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Specifikace odpadů v potravinářském provozu

obalové odpady:

- 15 01 01 papírové obaly O kartonové krabice, pytle, sáčky
- 15 01 02 plastové obaly O PET, PE, vypláchnuté kanystry nebo nádoby od desinfekce, chemikálií ředitelných vodou
- 15 01 04 kovové obaly O plechovky od nápojů, obaly od surovin
- 15 01 07 skleněné obaly O skleněné střepty, sklenice od surovin

odpad ze zpracování surovin:

- 02 02 – odpady ze zpracování masa
- 02 03 – odpady z výroby a zpracování zeleniny , ovoce
- 02 06 – odpady z pekáren a výroby cukrovinek
- 02 07 – odpady z výroby alkoholických nebo nealkoholických nápojů

Např. 02 07 04 - suroviny nevhodné ke zpracování kat. O

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

  
UniConsulting

## Specifikace odpadů v potravinářském provozu

z obslužných provozů:

Údržba, dílna

- 15 01 10 obaly obsahující nebezpečné látky kat. N - obaly od ropných látek a chemikálií
- 15 02 02 absorpční činidla, filtrační materiály kat. N - čisticí tkaniny s ropnými látkami, použité sorbenty

Laboratoř

- 16 03 03 anorganické odpady obsahující nebezpečné látky kat. N
- 16 03 05 organické odpady obsahující nebezpečné látky kat. N

ČOV

- 19 08 09 směs tuků z odlučovačů oleje kat. N nebo O - tuk z lapolu
- 19 08 12 kaly z biologického čištění odpadních vod kat. O - ostatní odpady

- 20 03 01 směsný komunální odpad kat. O - zbytky po vytřídění nebezpečných odpadů a využitelných složek

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

  
UniConsulting

## Užitečné odkazy

---

- [www.env.cz](http://www.env.cz) (Ministerstvo životního prostředí)
- [www.enviweb.cz](http://www.enviweb.cz)
- [www.biom.cz](http://www.biom.cz)
- [www.ekonoviny.cz](http://www.ekonoviny.cz)
- [www.odpadoveforum.cz](http://www.odpadoveforum.cz)
- [www.odpady ihned.cz](http://www.odpady ihned.cz)
- [www.svcr.cz](http://www.svcr.cz)
- [www.gov.cz](http://www.gov.cz) (platná legislativa)

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)



**Děkuji za pozornost**

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)



# Chemické látky a chemické směsi



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

## Legislativa

- **Zákon č. 157/1998 Sb.**, o chemických látkách a chemických přípravcích (platnost od 1. června 2004)
  - **Zákon č. 356/2003 Sb.**, o chemických látkách a chemických přípravcích (systém klasifikace vychází ze směrnic 67/548/EHS (DSD) a 1999/45/ES (DPD))
  - **Zákon č. 110/1997 Sb.**, o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, v platném znění,
  - **Vyhláška č. 4/2008 Sb.**, kterou se stanoví druhy a podmínky použití přídatných látek a extrakčních rozpouštědel při výrobě potravin
  - **Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1907/2006** o registraci, hodnocení, povolování a omezování chemických látek – REACH
  - **Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1272/2008** o klasifikaci, označování a balení látek a směsí – CLP
- Související předpisy**
- **Zákon č. 258/2000 Sb.**, o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, v platném znění

## Legislativa

### Související předpisy

- **Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1896/2000**, o první etapě programu o uvádění biocidních přípravků na trh
- **Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1451/2007**, o druhé etapě programu o uvádění biocidních přípravků na trh.
- **Zákon č. 120/2002 Sb.**, o podmínkách uvádění biocidních přípravků a účinných látek na trh a o změně některých souvisejících zákonů
- **Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 648/2004**, o detergentech
- **Zákon č. 59/2006 Sb.**, o prevenci závažných havárií způsobených vybranými nebezpečnými chemickými látkami nebo chemickými přípravky
- **Vyhláška č. 450/2005 Sb.**, o náležitostech nakládání se závadnými látkami a náležitých havarijního plánu, způsobu a rozsahu hlášení havárií, jejich zneškodňování a odstraňování jejich škodlivých následků
- **Zákon č. 76/2002 Sb.**, o integrované prevenci a o omezování znečištění, o integrovaném registru znečišťování a o změně některých zákonů,
- **Zákon č. 25/2008 Sb.**, o integrovaném registru znečišťování (IRZ) a integrovaném systému plnění ohlašovacích povinností v oblasti životního prostředí a o změně některých zákonů,

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Definice základních pojmů

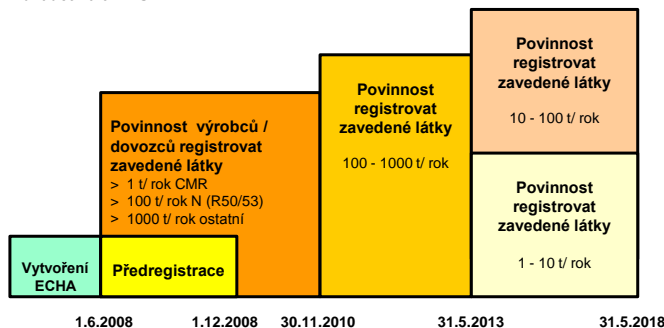
- **Chemická látka** je chemický prvek a jeho sloučeniny
- **Chemická směs** je směs nebo roztok složený ze dvou nebo více chemických látek.
- **Předmět** je každá věc, která má konkrétní tvar, povrch nebo provedení, které určuje jeho funkci ve větší míře než jeho chemické složení.
- **Klasifikace** je postup zjišťování nebezpečných vlastností látky nebo přípravku, hodnocení zjištěných vlastností a následné zařazení takové látky nebo směsi do jednotlivých skupin nebezpečnosti. Provedení klasifikace jsou před uvedením látky nebo směsi na trh povinni zajistit výrobce, zhotovitel nebo dovozce, případně první příjemce (dle nařízení CLP existuje možnost převzít a dále používat klasifikaci výrobce/dodavatele)
- **Nebezpečné látky a směsi** jsou látky a směsi, které za podmínek stanovených zákonem mají jednu nebo více nebezpečných vlastností

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Registrace podle REACH

- Registrace všech látek samotných / obsažených ve směsích a záměrně se uvolňujících z předmětů; platí pro látky vyráběné nebo dovážené na území EU v množství > 1 t / rok, bez registrace není možno vyrábět ani uvádět na trh EU



[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

  
UniConsulting

## Další povinnosti, vyplývající z nařízení REACH, CLP

- **Oznamování do seznamu klasifikací (dle CLP)**
  - Výrobci, dovozci, kteří uvádějí na trh látky podléhající registraci a jakékoliv jiné látky, klasifikované jako nebezpečné, oznámí do 3.1.2011 (nebo do 30 dnů od uvedení této látky na trh) agentuře ECHA informace identifikující oznamovatele, látku, její klasifikaci a označení
- **SVHC látky (= látky, vzbuzující velmi vážné obavy) (dle REACH, seznam kandidátů)**
  - povinnost informovat odběratele o obsahu SVHC látek nad 0,1 % hm. v předmětech
  - od 1.7.2011 povinnost oznámit ECHA informace pro SVHC látky obsažené v předmětech v množství nad 0,1 % hmot. a celkovém množství nad 1 t/rok (výrobce, dovozce)
- **Povolování látek (dle REACH, příloha XIV – zatím prázdná)**
  - bez povolení nebude možné tyto látky uvádět na trh ani používat
- **Omezování látek (dle REACH, příloha XVII)**
  - výroba, dovoz nebo používání pouze v souladu s omezeními, uvedenými v příloze XVII

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

  
UniConsulting

## Klasifikace / výstražné symboly

(stávající systém vycházející ze směrnic 67/548/EHS a 1999/45/ES)

Výbušný  
E



Vysoce toxický T+  
Toxický T  
Karcinogenní,  
Mutagenní a Toxické  
pro reprodukci kat.1 a 2



Oxidující  
O



Senzibilující Xi nebo Xn  
Zdraví škodlivý Xn  
Dráždivý Xi  
Karcinogenní,  
Mutagenní a Toxické pro  
reprodukci kat.3



[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

UniConsulting

## Klasifikace / výstražné symboly

(stávající systém vycházející ze směrnic 67/548/EHS a 1999/45/ES)

Extrémně hořlavý  
F+  
Vysoce hořlavý  
F



Žíravý  
C



Nebezpečný pro životní  
prostředí  
N



[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

UniConsulting



## Balení nebezpečných chemických látek a směsí

(obdobné požadavky pro stávající systém i CLP)

### Zákon č. 356/2003 Sb., o chemických látkách a přípravcích

#### Požadavky:

- obal a uzávěr musí být navržen a konstruován tak, aby obsah obalu nemohl uniknout
  - materiály použité na zhotovení obalu a uzávěru nesmějí být obsahem narušovány a nesmějí s ním vytvářet nebezpečné sloučeniny
  - obal a uzávěr musí být vyrobeny tak, aby bylo zajištěno, že odolají tlaku a deformacím vznikajícím při běžném zacházení a že nedojde k jejich uvolnění
  - obal určený k opakovanému použití musí být navržen a konstruován tak, aby mohl být opakovaně uzavírán bez úniku obsahu.
  - pro vybrané nebezpečnosti musí být spotřebitelské obaly označené hmatatelnou výstrahou pro nevidomé a uzávěrem odolným proti otevření dětmi
- Obal nebezpečné látky nebo směsi nesmí mít provedení nebo označení používané pro potraviny, pitnou vodu, krmiva, léčiva nebo kosmetické prostředky. Nesmí mást a být přitažlivý pro děti. Nebezpečí záměny!**

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

  
UniConsulting

## Označování nebezpečných chemických látek a směsí

(stávající systém vycházející ze směrnic 67/548/EHS a 1999/45/ES)

- chemický název látky / obchodní název přípravku
- název, sídlo a telefonní číslo osoby, která je odpovědná za uvedení přípravku v daném obalu na trh
- chemický název nebezpečné látky nebo látek přítomných v přípravku
- výstražné symboly
- standardní věty označující specifickou rizikovost (R-věty formou textu)
- standardní pokyny pro bezpečné zacházení (S-věty formou textu)
- hmotnost nebo objem, jde-li o přípravky určené k prodeji spotřebiteli
- případně zvláštní označení podle specifických právních předpisů

Příliš malé obaly - příbalový leták nebo visačka

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

  
UniConsulting

## Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č.1272/2008 (CLP)

- **Zcela nový systém klasifikace chemických látek a směsí**
- **Rozšíření počtu nebezpečných vlastností a jejich zpřesnění, zavedení nových nebezpečných vlastností** (fyzikálně-chemické nebezpečnosti: ze stávajících 7 nově 16, nebezpečnost pro zdraví: z 9 nově 11)
- **Třída nebezpečnosti = povaha nebezpečnosti**
- **Kategorie nebezpečnosti = stupeň nebezpečnosti v rámci třídy**
- **Signální slovo (Nebezpečí x Varování)**
- **Standardní věty o nebezpečnosti (H věty) / Pokyn pro bezpečné zacházení (P věty)**
- **do 1.12.2010 se chemické látky** klasifikují, balí a označují podle směrnice 67/548/EHS (klasifikace dle CLP dobrovolně)
- **od 1.12.2010 se chemické látky** klasifikují, balí a označují podle CLP (klasifikace v BL povinně obě varianty, balení + označování jen CLP)
- **do 1.6.2015 se chemické směsi** klasifikují, balí a označují podle směrnice 1999/45/ES (klasifikace dle CLP dobrovolně)
- **od 1.6.2015 se chemické směsi** klasifikují, balí a označují podle CLP (staré označování již nepřipustné)

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Klasifikace / výstražné symboly dle CLP

**Nestabilní výbušniny**  
Výbušniny podtříd 1.1, 1.2, 1.3, 1.4  
Samovolně reagující látky a směsi, typy A, B  
Organické peroxidy, typy A, B



**Hořlavé plyny, kategorie 1**  
Hořlavé aerosoly, kategorie 1, 2  
Hořlavé kapaliny, kategorie 1, 2, 3  
Hořlavé tuhé látky, kategorie 1, 2  
Samovolně reagující látky a směsi, typy B, C, D, E, F  
Samozápalné kapaliny, kategorie 1  
Samozápalné tuhé látky, kategorie 1  
Samozahřívající se látky a směsi, kategorie 1, 2  
Látky a směsi, které při styku s vodou uvolňují hořlavé plyny, kategorie 1, 2, 3  
Organické peroxidy, typy B, C, D, E, F



[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Klasifikace / výstražné symboly dle CLP

Oxidující plyny, kategorie 1  
Oxidující kapaliny, kategorie 1, 2, 3  
Oxidující tuhé látky, kategorie 1, 2, 3



Plyny pod tlakem  
stlačené plyny  
zkapalněné plyny  
zchlazené zkapalněné plyny  
rozpuštěné plyny



[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

UniConsulting

## Klasifikace / výstražné symboly dle CLP

Látky a směsi korozivní pro kovy, kategorie 1  
Žiravost pro kůži, kategorie 1A, 1B, 1C  
Vážné poškození očí, kategorie 1



Akutní toxicita (orální, dermální, inhalační),  
kategorie 1, 2, 3



[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

UniConsulting

## Klasifikace / výstražné symboly dle CLP

Akutní toxicita (orální, dermální, inhalační), kategorie 4  
Dráždivost pro kůži, kategorie 2  
Podráždění očí, kategorie 2  
Senzibilizace kůže, kategorie 1  
Toxicita pro specifické cílové orgány – jednorázová expozice, kategorie 3  
Podráždění dýchacích cest  
Narkotické účinky



Senzibilizace dýchacích cest, kategorie 1  
Mutagenita v zárodečných buňkách, kategorie 1A, 1B, 2  
Karcinogenita, kategorie 1A, 1B, 2  
Toxicita pro reprodukci, kategorie 1A, 1B, 2  
Toxicita pro specifické cílové orgány – jednorázová expozice, kategorie 1, 2  
Toxicita pro specifické cílové orgány – opakovaná expozice, kategorie 1, 2  
Nebezpečnost při vdechnutí, kategorie 1



[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

  
UniConsulting

## Klasifikace / výstražné symboly dle CLP

Nebezpečný pro vodní prostředí  
— akutně, kategorie 1  
— chronicky, kategorie 1, 2



**Bez grafického symbolu:**

Výbušniny podtřídy 1.5  
Výbušniny podtřídy 1.6  
Hořlavé plyny, kategorie 2  
Samovolně reagující látky a směsi, typ G  
Organické peroxidy, typ G  
Toxicita pro reprodukci, účinky na laktaci nebo prostřednictvím laktace, doplňková kategorie nebezpečnosti  
Nebezpečný pro vodní prostředí – chronicky, kategorie 3, 4

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

  
UniConsulting

## Označování podle nařízení CLP

**Identifikace dodavatele (název, adresa, tel. číslo)**

**Identifikace látky nebo obchodní název směsi + identifikace hlavních složek** přispívajících ke klasifikaci směsi z hlediska akutní toxicity, žíravosti pro kůži, vážného poškození očí, mutagenity, karcinogenity, toxicity pro reprodukci, senzibilizace, toxicity pro specifické cílové orgány nebo nebezpečnosti při vdechnutí

**Grafické symboly**

**Signální slovo**

**Standardní věty o nebezpečnosti (H věty – s číselným označením i formou textu)**

**Pokyny pro bezpečné zacházení (P věty – s číselným označením i formou textu)**

**Doplňkové informace o nebezpečnosti**

**Doplňkové údaje pro některé směsi**

**Doplňkové údaje podle dalších předpisů**

**Množství látky nebo směsi (u spotřebitelských balení)**

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Označování nebezpečných chemických látek a přípravků

**Rozměry označení:**

- nejméně 52 x 74 mm  
pokud objem obalu nepřesahuje 3 l
- nejméně 74 x 105 mm  
pokud je objem obalu větší než 3 l a nepřesahuje 50 l
- nejméně 105 x 148 mm  
pokud je objem obalu větší než 50 l a nepřesahuje 500 l
- nejméně 148 x 210 mm  
pokud je objem obalu větší než 500 l

Grafický symbol nebezpečnosti pokrývá alespoň 1/10 plochy označení (u CLP 1/15 plochy), nejméně však 1 cm<sup>2</sup> této plochy (velikost piktogramu min.1 cm<sup>2</sup> platí pouze pro balení do 125 ml, pro ostatní velikosti balení platí rozměry viz výše!!!!)

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## BEZPEČNOSTNÍ LIST

- základní nástroj pro poskytování informací v dodavatelském řetězci
- umožní osobám, které zacházejí s těmito látkami nebo směsmi, přijímat příslušná opatření týkající se ochrany zdraví, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci
- souhrn identifikačních údajů o výrobcí a dovozci, o nebezpečné látce nebo směsi a údajů potřebných pro ochranu zdraví člověka nebo životního prostředí
- dle vyhlášky č. 231/2004 Sb. – od 1.6.2004 do 1.6.2007
- dle přílohy II Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č.1907/2006 (REACH) – od 1.6.2007
- **povinně se poskytují** pro látky a směsi klasifikované jako nebezpečné, pro PBT (perzistentní, bioakumulativní a toxické látky) a vPvB (vysoce perzistentní a vysoce bioakumulativní látky), pro SVHC látky (látky vzbuzující mimořádné obavy)
- **na vyžádání se poskytují** pro směsi neklasifikované jako nebezpečné, ale obsahující složky klasifikované jako nebezpečné v množství  $\geq 1\%$  nebo  $\geq 0,1\%$  pro PBT, vPvB nebo SVHC látky nebo látky se stanoveným expozičním limitem EU
- BL pro registrované látky musí obsahovat registrační číslo

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## BEZPEČNOSTNÍ LIST

- Struktura bezpečnostního listu a způsob jeho zpracování byly a jsou dány následujícími právními předpisy:
- dle vyhlášky č. 27/1999 Sb. – od 1.1.1999 do 1.6.2004
- dle vyhlášky č. 231/2004 Sb. – od 1.6.2004 do 1.6.2007 (dle MŽP jsou takové bezpečnostní listy platné do nabytí účinnosti novely zákona č. 356/2003 Sb., o chemických látkách a chemických přípravcích, který bude adaptovat „Nařízení REACH“)
- dle přílohy II Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č.1907/2006 (REACH) – od 1.6.2007, nový formát BL REACH 2010 (nařízení (ES) č. 453/2010 od 1.12.2010 (pro směsi již uvedené na trh přechodné období 2 roky)), formát BL REACH 2015 (nařízení (ES) č. 453/2010 od 1.6.2015 (pro směsi již uvedené na trh přechodné období 2 roky))
- Součástí bezpečnostního listu mohou být (pro látky nad 10 t) i expoziční scénáře

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## BEZPEČNOSTNÍ LIST REACH 2010 STRUKTURA

### Oddíl 1 IDENTIFIKACE LÁTKY / SMĚSI A SPOLEČNOSTI / PODNIKU

- Identifikátor výrobku
- Příslušná určená použití, nedoporučená použití
- Podrobné údaje o dodavateli bezpečnostního listu
- Telefonní číslo pro naléhavé situace

### Oddíl 2 IDENTIFIKACE NEBEZPEČNOSTI

- Klasifikace látky nebo směsi
- Prvky označení
- Jiná rizika

### Oddíl 3 SLOŽENÍ / INFORMACE O SLOŽKÁCH

- Látky
- Směsi

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## BEZPEČNOSTNÍ LIST REACH 2010 STRUKTURA

### Oddíl 4 POKYNY PRO PRVNÍ POMOC

- Popis první pomoci
- Nejdůležitější akutní a opožděné symptomy a účinky
- Pokyn týkající se okamžité lékařské pomoci a zvláštního ošetření

### Oddíl 5 OPATŘENÍ PRO HASEBNÍ ZÁSAH

- Hasiva
- Zvláštní rizika vyplývající z látky nebo směsi
- Pokyny pro hasiče

### Oddíl 6 OPATŘENÍ V PŘÍPADĚ NÁHODNÉHO ÚNIKU

- Opatření pro ochranu osob, ochranné prostředky a nouzové postupy
- Opatření pro ochranu životního prostředí
- Metody a materiál pro omezení úniku a pro čištění

### Oddíl 7 ZACHÁZENÍ A SKLADOVÁNÍ

- Opatření pro bezpečné zacházení

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## BEZPEČNOSTNÍ LIST REACH 2010 STRUKTURA

- Podmínky pro bezpečné skladování včetně neslučitelnosti
- Specifické konečné / specifická konečná použití

### Oddíl 8 OMEZOVÁNÍ EXPOZICE / OSOBNÍ OCHRANNÉ PROSTŘEDKY

- Kontrolní parametry
- Omezování expozice

### Oddíl 9 FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ VLASTNOSTI

- Informace o základní fyzikálních a chemických vlastnostech
- Další informace

### Oddíl 10 STÁLOST A REAKTIVITA

- Reaktivita
- Chemická stabilita
- Možnost nebezpečných reakcí
- Podmínky, kterým je třeba zabránit
- Neslučitelné materiály
- Nebezpečné produkty rozkladu

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## BEZPEČNOSTNÍ LIST REACH 2010 STRUKTURA

### Oddíl 11 TOXIKOLOGICKÉ VLASTNOSTI

- Informace o toxikologických účincích

### Oddíl 12 EKOLOGICKÉ INFORMACE

- Toxicita
- Perzistence a rozložitelnost
- Bioakumulační potenciál
- Mobilita v půdě
- Výsledky posouzení PBT a vPvB
- Jiné nepříznivé účinky

### Oddíl 13 POKYNY PRO ODSTRAŇOVÁNÍ

- Metody nakládání s odpady

### Oddíl 14 INFORMACE PRO PŘEPRAVU

- Číslo UN
- Náležitý název OSN pro zásilku

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting



## BEZPEČNOSTNÍ LIST REACH 2010 STRUKTURA

- Třída/třídy nebezpečnosti pro přepravu
- Obalová skupina
- Nebezpečnost pro životní prostředí
- Zvláštní nebezpečnost pro uživatele
- Hromadná přeprava podle přílohy II MARPOL73/78 a předpisů IBC

### Oddíl 15 INFORMACE O PŘEDPÍSECH

- Nařízení týkající se bezpečnosti, zdraví a životního prostředí / specifické právní předpisy týkající se látky nebo směsi
- Posouzení chemické bezpečnosti

### Oddíl 16 DALŠÍ INFORMACE

**BL REACH 2010 – STRIKTNÍ POŽADAVKY NA FORMU, NEJENOM NA OBSAH.  
ŽÁDNÝ Z PODODDÍLŮ NESMÍ ZŮSTAT NEVYPLNĚNÝ!**

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Povinnosti při nakládání s chemickými látkami a přípravky

### Nebezpečné chemické látky a chemické směsi klasifikované jako

- vysoce toxické se smí prodávat, darovat nebo jiným způsobem poskytovat pouze osobám odborně způsobilým podle § 44b zákona č. 258/2000 Sb.
- toxické a žravé se smí prodávat, darovat nebo jiným způsobem poskytovat pouze osobám starším 18 let nebo osobám, které nebyly zbaveny zcela nebo zčásti způsobilosti k právním úkonům

Osoby starší 15 let a mladší 18 let smějí nakládat s nebezpečnými chemickými látkami a chemickými směsmi klasifikovanými jako vysoce toxické, toxické nebo žravé jen v rámci přípravy na povolání pod přímým dohledem osoby s odbornou způsobilostí podle § 44b zákona č. 258/2000 Sb.

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Povinnosti při nakládání s chemickými látkami a přípravky

### Školení zaměstnanců :

- Prokazatelné proškolení zaměstnanců nakládajících s vysoce toxickými chemickými látkami a směsmi osobou odborně způsobilou minimálně jedenkrát za rok
- Písemný záznam, který je nutné uchovávat po dobu 3 let.
- Osoby, které nakládají s látkami a směsmi vysoce toxickými, toxickými, karcinogenními, mutagenními a toxickými pro reprodukci:
  - musí být prokazatelně seznámeny s nebezpečnými vlastnostmi chemických látek a chemických přípravků, se kterými nakládají, zásadami ochrany zdraví a životního prostředí před jejich škodlivými účinky a zásadami první předlékařské pomoci
  - musí být zpracována písemná pravidla (volně dostupná pracovníkům) o bezpečnosti, ochraně zdraví a ochraně životního prostředí při práci s těmito chemickými látkami a chemickými směsmi, projednaná s orgánem ochrany veřejného zdraví (HS)

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Skladování nebezpečných chemických látek

- nebezpečné chemické látky a chemické přípravky klasifikované jako vysoce toxické se smí skladovat v prostorách, které jsou uzamykatelné, zabezpečené proti úniku, vloupání a vstupu nepovolaných osob
- při skladování musí být vyloučena záměna a vzájemné škodlivé působení uskladněných chemických látek a chemických přípravků a zabráněno jejich pronikání do životního prostředí a ohrožení zdraví lidu

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Chemické látky a přípravky v potravinářských provozech

---

- **Přidatné nebo pomocné látky**, které se stávají součástí potravy nebo se mohou v konečném výrobku vyskytovat ve stopovém toxikologicky nevýznamném množství
- **Chemické látky a přípravky**, které se používají v potravinářských provozech zejména jako čisticí prostředky, chladiva, maziva do strojů atd.

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

---

**Děkuji za pozornost**

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

# BEZPEČNOST POTRAVIN = BEZPEČNOST PRÁCE

Tomáš Fencel  
FENCL SAFETY s.r.o.  
fencel@fencelsafety.eu



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

## Předmluva

Školení upozorňuje na úzké propojení oblasti bezpečnosti potravin a oblasti bezpečnosti práce, se zaměřením na konkrétní preventivní opatření a na časté zanedbání bezpečnosti práce v běžné potravinářské praxi, kdy zanedbáním bezpečnosti práce v potravinářských provozech dochází k ohrožení bezpečnosti potravin často jako sekundární dopad rizikové činnosti.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

## CO OBSAHUJE POJEM „BEZPEČNOST POTRAVIN“? UniConsulting

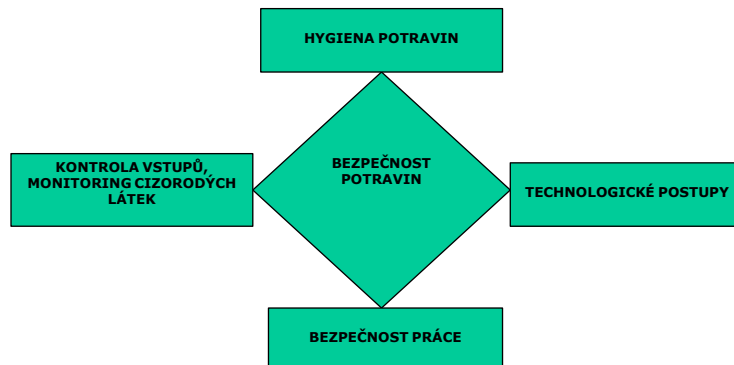
Bezpečnost potravin je základním principem evropské potravinové politiky, který zaručuje zdraví spotřebitelů. Bezpečnost potravin zahrnuje hygienu výroby potravin, kontrolní mechanismy, monitoring potravních řetězců a bezpečnost krmiv. K zajištění bezpečnosti potravin přispívají státní organizace a instituce financované státem, a to zejména tvorbou legislativy, průběžnou a důslednou kontrolou zdravotní bezpečnosti a kvality, dlouhodobým sledováním výskytu cizorodých látek (monitoring), aplikací vědeckých stanovisek do praxe.

Citace: portál zaměřený na Bezpečnost potravin [www.eagri.cz](http://www.eagri.cz)



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

Nicméně ve výše uvedeném popisu pojmu Bezpečnost potravin chybí jeden zcela zásadní prvek s přímým vlivem na bezpečnost potravin a tím je **BEZPEČNOST PRÁCE**.



# Hlavní rizika ohrožení bezpečnosti potravin

## KONTAMINACE (znečištění)

- Mechanické
- chemické
- fyzikální
- biologické
- genetické

## DEGRADACE (rozpad, změna vlastností)

- UV zářením
- teplotou
- vibracemi
- vlhkostí
- chemickou reakcí

## FERMENTACE (kvašení)

Neřízená fermentace potravin  
(svévolná, za přispění nechtěných vnějších rizikových faktorů)

**Všechna výše uvedená rizika bezpečnosti potravin jsou závislá na bezpečnosti práce !**

# Preventivní opatření

## **Preventivní opatření před realizací rekonstrukce objektu nebo technologie.**

Jedná se o preventivní opatření, již uvažována v projektu a která mají zásadní vliv na míru rizika v rekonstruovaném objektu či technologii. Pro vyvarování se dalším následným problémům po uvedení rekonstruovaného objektu či technologie do provozu, je nutné od počátečního projektování a plánování rekonstrukce plně spolupracovat se skupinou osob - komisí, která bude připomínkovat a dozorovat projekt:

- Projektant
- Odpovědná osoba investora
- Odpovědná osoba dodavatele
- Odborně způsobilá osoba v prevenci rizik (bezpečnostní technik)
- Vedoucí technického úseku
- Vedoucí údržby
- Technolog
- Vedoucí rekonstruovaného provozu
- Odborně způsobilá osoba v požární ochraně nebo technik PO

### OHROŽENÍ BEZPEČNOSTI POTRAVIN PŘI PODPŮRNÉ PROVOZNÍ ČINNOSTI.

U kontaminace potravin je legislativou, kromě jiných povinností, stanovená ohlašovací povinnost a vedení evidence v případě zjištění kontaminace zakázanou látkou, nemocí, viry apod.. Kontaminace potravin, která vznikne již u prvovýrobců a je zachycena vstupní kontrolou kvality zpracovatele nebo je zachycena kontrolními mechanismy průběžné kontroly výroby u zpracovatele, případně systémem kontroly kritických bodů při následné manipulaci s potravinami (HACCP), je velice dobře ošetřena ve smyslu reakce zpracovatele a způsobu zabezpečení potravin proti pokračování kontaminace. Kontaminace potravin, se kterou je výrobcem/zpracovatelem „počítáno“ při kontrole kvality, je zjištěna v krátké době a jsou již známá následná opatření k odstranění rizika další kontaminace, které většinou nezpůsobí další zásadní závažnou újmu zpracovateli.

### OHROŽENÍ BEZPEČNOSTI POTRAVIN PŘI PODPŮRNÉ PROVOZNÍ ČINNOSTI.

Nicméně, praxe ukazuje, že v zemědělských a potravinářských provozech jsou daleko méně s ohledem na bezpečnost potravin ošetřené

#### **podpůrné provozní činnosti (support of production),**

které ale při nedodržení bezpečnostních předpisů, mohou sekundárně způsobit kontaminaci nebo jiné ohrožení potravin.

Bohužel, mnohdy po zjištění této kontaminace či jiného poškození potravin, je mnohdy docela obtížné stanovit konkrétní zdroj a příčinu kontaminace potravin.

Ve většině případů to znamená zastavit produkci, vyhledat a určit zdroj kontaminace a provést sanaci technologie.

Zjišťování zdroje kontaminace, provedení nápravných opatření a zpětné uvedení technologie do provozu v tomto případě může znamenat výpadek provozu na hodiny a mnohdy i na celé dny či týdny.

## **OHROŽENÍ BEZPEČNOSTI POTRAVIN PŘI PODPŮRNÉ PROVOZNÍ ČINNOSTI.**

Často se v praxi stává, že odstávka provozu na dobu delší jak 24h se řeší již jako provozní havárie s možnými vysokými investicemi do nápravných opatření, které odstraní zdroj kontaminace a umožní uvedení zařízení zpět do normálního provozu.

Dochází k vysokým **finančním ztrátám** při dlouhodobém odstavení provozu,  
je reálné riziko **ohrožení důvěry zákazníků**  
a v konečném důsledku i možné **úplné uzavření provozu.**



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

## **Seznam možných podpůrných provozních činností:**

- ❖ Správa, údržba a opravy budov a areálů (facility)
- ❖ Údržba a opravy strojů a technologií výroby (facility)
- ❖ Energetické zajištění provozů (facility)
- ❖ Manipulace s břemeny a materiálem (logistic)
- ❖ Doprava (silniční, železniční, plynulá, mezioperační) (logistic)
- ❖ Skladování (logistic)



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ



## **Vybrané příklady kontaminace potravin z podpůrných činností:**

### **Správa a údržba budov a strojů (FACILITY).**

Špatné seřízení třecích ploch na strojích nebo technologiích při údržbě, špatný mazací plán:

- tvorba prachu a pilin obrušovaného materiálu,
- nadměrné zahřívání třených částí a s tím související vliv na potraviny,
- teplotně vlhkostní vlivy vznikající při tření,
- chemická kontaminace unikajícími mazivy.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

Chybná nebo nedostatečně zajištěná sanitace ventilačních technologií:

- víření prachu,
- pád prachových chuchvalců
- biologické ohrožení (plísně a množení virů ve ventilaci, zápach)
- nebezpečí výbuchu při zanesení větracího potrubí organickým prachem (např. obilný, moučný) a následně možnost kontaminace

Používání jediného rozvodu pitné vody pro technologii výroby a současně i pro jiné činnosti:

- při vadné instalaci vodovodu možné zpětné přetlakování a kontaminace vodovodu.
- u starších objektů možné nechtěné propojení rozvodu užitkové vody s rozvodem pitné vody,
- při technické závadě na technologii možné zpětné přetlakování rozvodu a následná kontaminace rozvodu pitné vody.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

## Skladování a přeprava (LOGISTIC)

Špatný nebo nedostatečný úklid provozních a skladových prostor:

- víření prachu,
- pád prachových chuchvalců
- biologické ohrožení (plísně a množení virů, hlodavci, hmyz)

Závada na vozidle nebo nehoda během přepravy:

- změna teplotních parametrů, neřízená fermentace a degradace potravin, biologické ohrožení (vznik plísní a hniloby)
- poškození obalů potravin (mechanické, biologické, chemické ohrožení potravin)



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

## Preventivní bezpečnostní opatření

- před realizací rekonstrukce objektu či technologie,
- v rámci údržby nebo oprav objektů a technologií,
- na základě provedení hodnocení rizik se zaměřením na bezpečnost potravin,
- nařízená na základě zjištění auditu, státními kontrolami nebo prověrkami bezpečnosti,
- provedená na základě zjištění v rámci kontroly kvality.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

## Preventivní opatření

### **Preventivní opatření před realizací rekonstrukce objektu nebo technologie.**

Jedná se o preventivní opatření, již uvažována v projektu a která mají zásadní vliv na míru rizika v rekonstruovaném objektu či technologii. Pro vyvarování se dalším následným problémům po uvedení rekonstruovaného objektu či technologie do provozu, je nutné od počátečního projektování a plánování rekonstrukce plně spolupracovat se skupinou osob - komisí, která bude připomínkovat a dozorovat projekt:

- Projektant
- Odpovědná osoba investora
- Odpovědná osoba dodavatele
- Odborně způsobilá osoba v prevenci rizik (bezpečnostní technik)
- Vedoucí technického úseku
- Vedoucí údržby
- Technolog
- Vedoucí rekonstruovaného provozu
- Odborně způsobilá osoba v požární ochraně nebo technik PO

## Preventivní opatření

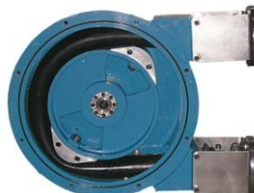
### **Preventivní opatření v rámci údržby nebo oprav objektů a technologií.**

Při opravách a údržbě objektů je často nutné provést výměnu poškozených částí budovy, elektroinstalací, rozvodů vody a jiných médií, ventilace apod. V tomto případě je nutné mít připravené řešení, které nebude hrozit kontaminací.

Příklad: vyřazení starého odstředivého čerpadla např. v mlékárenské výrobě a jeho náhrad vhodnějším membránovým nebo peristaltickým (hadicovým) čerpadlem.



Polyethylenové membránové čerpadlo.



Peristaltické (hadicové) čerpadlo.

### **Preventivní opatření na základě provedení hodnocení rizik se zaměřením na bezpečnost potravin.**

V případě bezpečnosti potravin je nutné vyhodnocovat všechna rizika s plným vědomím provázanosti na bezpečnost potravin. Platí tato rovnice:

$$\text{přijatelné riziko nenadálých událostí} \\ = \\ \text{dostatečné zajištění bezpečnosti potravin}$$

**V žádném případě nesmí být riziko vysoké či dokonce nepřijatelné!**

*Poznámka:*

*Vždy existuje určité riziko, ale může být např. k vzhledem k odhadované četnosti, minimální.*

*Je možné pouze zkonstatování, že nelze z nějakých důvodů riziko vyhodnotit a odhadnout.*

*Čili žádné nebo nulové riziko neexistuje!*

Hodnocení rizik je vhodné provádět komisionální či pomocí vhodných hodnotících nástrojů a metod.

Nejčastěji používaná metoda i v systému kontroly kvality je **FMEA** (Failure Mode and Effects Analysis, analýza možného výskytu a vlivu vad).

Dále se používá metoda **HAZOP** (Hazard and Operation Study - studie nebezpečí a provozuschopnosti). Kvalitativní metoda založená na velmi důsledně propracovaném a systematickém postupu kritického prověřování analyzovaného procesu.

Metody využívají místních provozních znalostí a tkzv. brainstormingu (bouře mozků), kdy vlastně velké množství praktických zkušeností osob provádějících hodnocení dodá informace potřebné pro vyhodnocení rizika. Proto je **vhodné** dostatečné a pestré **zastoupení** provozu a technického úseku v komisi pro hodnocení rizik **kvalitními a zkušenými zaměstnanci**.

Množství informací související s metodami hodnocení rizik lze nalézt na internetových stránkách: [www.bozpinfo.cz](http://www.bozpinfo.cz), [www.vubp.cz](http://www.vubp.cz).

Provádění hodnocení rizik je nutné zajistit:

- před rekonstrukcí objektů nebo technologií
- před organizačními, materiálovými či technickými změnami
- před prováděním odstávky v rámci údržby a opravy
- před opětovným uvedením do provozu

V případě zajišťování některých podpůrných provozních činností externím dodavatelem, je nutné zajistit podepsání DOHODY o BOZP a provedení Vzájemného písemného informování o rizicích.

Dohoda o BOZP stanoví pravidla pro činnost externího dodavatele na pracovištích a částečně přeneše odpovědnost za bezpečnost na dodavatele.

Za sepsání Dohody odpovídá vedoucí zaměstnanec, odpovědný za činnost externích dodavatelů.

**Obsah a rozsah Dohody a vzájemného písemného informování o rizicích má stanovit Osoba odborně způsobilá v prevenci rizik!**

**Pokud toto neumí, měla by vrátit své osvědčení!**

## Preventivní opatření

**Preventivní opatření nařízená audity, státními kontrolami nebo prověrkami bezpečnosti.**

Velké množství provozovatelů má již zavedený systém řízení kvality, který jako jednu povinnou část systému má provádění kontrolní činnosti.

Provádí se interní a nestranné externí auditování /kontrolování stavu systému řízení.

Mimo auditů prováděných podle normativních požadavků k systémům řízení kvality jsou ještě další legislativně vyžadované kontroly a prověrky.

Např. roční prověrka bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a preventivní požární prohlídka.

Kromě interních kontrol, prověrek a auditů provádí dozor i státní odborný dozor.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

**Oblastní inspektorát práce**- bezpečnost a ochrana zdraví při práci, pracovní právo, pracovní podmínky zaměstnanců, pracovní hygiena, prevence závažných havárií, Hasičský záchranný sbor- požární ochrana, prevence závažných havárií, krizové řízení, havarijní plánování.

**Krajská hygienická stanice** - hygiena práce, hygiena potravin, komunální hygiena,

**Česká inspekce životního prostředí** - dodržování zákona o ochraně životního prostředí, dozor nad povinnostmi v rámci Integrovaného registru znečišťování, prevence závažných havárií, IPPC- integrovaná prevence.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

**Státní veterinární správa ČR** - dodržování zákona o veterinární správě a dozorují ochranu spotřebitelů před případnými zdravotně závadnými produkty živočišného původu, atd.

**Státní zemědělská a potravinářská inspekce** - kontroluje dodržování zákona o státní zemědělské a potravinářské inspekci v rámci stanovených kompetencí, potraviny, suroviny k jejich výrobě, zemědělské výrobky a tabákové výrobky.

**Krajský úřad**, ochrana životního prostředí a zemědělství - kontroluje dodržování zákona o prevenci závažných havárií, zákona o IPPC - integrovaná prevence, zákona o ochraně životního prostředí, zákona o krizovém řízení.

**Obec s rozšířenou působností (ORP)** - ochrana životního prostředí, ochrana vod, kontroluje dodržování zákona o ochraně vod a životního prostředí.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

## Preventivní opatření

### Preventivní opatření provedená na základě zjištění v rámci kontroly kvality.

A samozřejmě, nedílnou součástí vyspělé organizace řízení, je zajištění systému kontroly kvality, který má průběžným a trvalým vyhodnocováním nastavených kvalitativních ukazatelů zjišťovat stav kvality od příjmu surovin a materiálu až po výsledný produkt.

Dobře nastavený systém kontroly kvality vyhodnocuje nejen vlastní kvalitu výrobu, ale i **organizaci a zajištění podpůrných provozních činností jako je servis a údržba výrobních zařízení**, v souvislosti s provázáním na výrobu.

S tím souvisí i sledování kritérií, které včas upozorní na riziko ohrožení bezpečnosti potravin během provozu.

Nicméně, základním informačním zdrojem, jsou statistické výkazy z kontroly kvality, ze kterých lze vyčíst spojitosti výkyvů v kvalitě s prováděnými podpůrnými provozními činnostmi.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

Dobře provedené statistické vyhodnocování umí také **predikovat (předpovídat) kolizní situace** a tato predikce **umožňuje lépe plánovat organizaci a provádění podpůrných provozních činností**.

Např. lze plánovat četnost a rozsah údržby, výměnu technických zařízení, investice do obnovy strojového a technologického parku, logistické časy a toky, skladovací a materiálové hladiny apod.

Se statistickými výkazy z kontroly kvality **má také pracovat osoba odborně způsobilá v prevenci rizik** a používat je při hodnocení rizik souvisejících s ohrožením bezpečnosti potravin.

Opět zdůrazňuji, že výstupy z kontroly kvality, které poukazují na nějaké závady či nedostatky souvisejících s vlastním provozem nebo s prováděním podpůrných činností, je vhodné konzultovat a řešit s osobou odborně způsobilou na prevenci rizik.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

# Pravidla pro udělování značky

## KLASA



[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Obecné podmínky pro udělení národní značky výrobku

- Národní značku uděluje ministr zemědělství ČR
- Značka se uděluje pouze po splnění všech podmínek stanovených v „Pravidlech“ pro udělení
- Pravidla pro udělení navrhuje a doporučuje odd.marketingu SZIF a odborná rada, schvaluje MZe
- Splnění všech podmínek je ověřováno SZPI ve spolupráci se SVS ČR

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting



- **Národní značka kvality KLASA** slouží spotřebitelům a odběratelům k lepší orientaci při identifikaci typických regionálních produktů, prezentaci jejich kvality v porovnání s konkurenčními potravinami.



[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## **KLASA-národní značka kvalitních potravin**

- Od roku 2003 uděluje ministr zemědělství kvalitním domácím potravinářským a zemědělským výrobkům národní značku kvality KLASA.
- Tuto prestižní značku spravuje od počátku roku 2004 Oddělení marketingu Státního zemědělského intervenčního fondu (SZIF).



[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Program udělování značek kvality pro všechny výrobce potravin

- Každý výrobek se značkou KLASA bude zařazen do státní propagační podpory zabezpečované Oddělením marketingu SZIF.
- Značka garantuje, že jsou nabízeny skutečně kvalitní a zdravotně nezávadné potraviny.
- Jde o proces získání důvěry spotřebitelů a odběratelů, udržení si této důvěry, což je nezbytný předpoklad rozvoje potravinářství a zabezpečení konkurenceschopnosti v rámci trhů doma i v zahraničí.

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Obecné podmínky pro udělení národní značky výrobku

- ⇒ žadatelem může být fyzická nebo právnická osoba („výrobce“)
- ✓ žadatelem pro udělení národní značky může být jen výrobce
- ✓ K žádosti je nutné vyplnit příložené části B,C,D
- ✓ Žadatel dokládá v žádosti své identifikační údaje uvedené v části B
- ✓ Dále nutno vyplnit Čestné prohlášení dle vzoru části C „Pravidel“
- ✓ Každý žadatel je povinen předložit k žádosti kopii výpisu z Obchodního rejstříku resp. Živnostenského rejstříku ne starší než 3 měsíce
- ✓ Žádost se podává pro výrobky na oddělení marketingu SZIF, kde je zaregistrována
- ✓ Žádosti je možno poslat elektronicky, osobně, i doporučeně poštou
- ✓ Neúplné žádosti jsou vráceny, možnost doplnění, oprav
- ✓ O zamítnutí žádosti o udělení národní značky rozhoduje ministr zemědělství popř.oddělení marketingu pokud nejsou splněny podmínky „Pravidel“ již v procesu vlastní žádosti



[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Specifické podmínky pro udělení národní značky výrobku

- přihlášený výrobek musí splňovat platné právní předpisy včetně předpisů EU
- nutno předložit Technickou dokumentaci výrobku dle vzoru v části D
- Výrobek musí minimálně v jednom znaku vykazovat vyjímečné kvalitativní charakteristiky (jedinečnost, zvýšení jeho přidané hodnoty)
- Výrobek musí splňovat všechny kvalitativní parametry stanovené Mze ČR pro posuzování výrobku KLASA a pl.právními předpisy
- Vše je nutno žadatelem popsat v technické dokumentaci (část D – nadstandartní kvalitativní charakteristika)
- Dále je nutné doložit posudek nebo rozbor z akreditované laboratoře ne starší než 1,5 měsíce u masných výrobků a 3 měsíce u ostatních výrobků
- Žadatel musí předložit k žádosti i fotodokumentaci výrobku a používaný obal nebo návrh obalu, na kterém jsou uvedeny všechny údaje o výrobku
- Žadatel musí dále doložit platný certifikát SMK (ISO 9001) nebo certifikát managementu bezpečnosti potravin (HACCP, IFS, BRC ISO 22000 nebo GLOBALGAP)

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting



- ✓ U BIO výrobků musí doložit certifikát výrobce biopotravin, v případě čerstvého ovoce a zeleniny certifikátopůvodu produktu z integrované produkce včetně udělení ochranné známky (SISPO nebo IPZ pro daný rok a druh)
- ✓ Žadatel musí dodržovat pravidla SVHP u potravinářských výrobků a pravidla SZP u zemědělských výrobků, tyto skutečnosti doloží čestným prohlášením (část C)
- ✓ Žadatel musí před podáním žádosti potr.výrobek nebo zemědělský výrobek pod svoji značkou dodávat pravidelně do obchodní sítě. Vyjimku tvoří pouze výrobky sezónního charakteru (ovoce, zelenina) a výrobky, které obsahují složky sezónního charakteru
- ✓ **Žadatel je povinen poskytovat součinnost zástupcům kontrolních orgánů SVS a SZPI ČR a umožnit jim pravidelnou kontrolu všech podmínek a fází výroby, týkajících se oceněných výrobků značkou KLASA.**
- ✓ Zástupce provádějící kontrolu jmenuje Odborná rada se souhlasem SZIF
- ✓ Žadatel je dále povinen (v části D) ve složení výrobku označit procentické zastoupení surovin a jejich původ
- ✓ **Výrobek musí být na obalu určeném pro spotřebitele označen údajem o státu, kde byl výrobek vyroben** (u výrobku živočišných stačí identifikační značka)

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Mezi výrobky oceňované značkou KLASA nejsou zařazovány

- Výrobky, které nemají balení spotřebitelské, obchodní či gastro balení
- Vyjimku tvoří pouze nebalené pekařské a cukrářské výrobky a živé sladkovodní ryby, avšak za předpokladu, že je zajištěno označení takových výrobků způsobem, který umožní jejich spojení s výrobcem, názvem výrobku a logem značky KLASA
- Krmiva a jiné výrobky určené ke konzumaci nebo užití zvířaty
- **produkty s podílem strojně odděleného masa (separátů)**
- výrobky, které mají charakter surovin či komponent přidávaných do potravin (s výjimkou výrobků distribuovaných ve spotřebitelském balení)
- výrobky určené ke smíšenému prodeji s jinými výrobky (např. více sýrů v jednom balení, atd.)
- výrobky distribuované pod privátní značkou obchodních řetězců
- vína
- udělení značky KLASA je alkoholických nápojů posuzováno individuálně nad rámec „Pravidel“

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting



- U výsekového masa a tepelně neopracovaných masných výrobků nejsou do hodnocení na přidělení národní značky zařazovány výrobky, které nejsou a balené (s výjimkou technologického obalu, který splňuje veškeré náležitosti pro označení balených potravin)
- Pokud výrobky obsahují náhražky surovin běžné používaných v podobných výrobcích (např. sója v masných výrobcích), je vhodnost k udělení národní značky posuzována individuálně
- Čerstvé ovoce a zelenina musí být prodávané v jednom balení a stejného původu, odrůdy nebo tržního druhu a vyrovnané jakosti (I. třída jakosti)
- Jedná-li se o výrobek, který je vyráběný ve více provozovnách producenta (např. chléb), je nutno přiložit dokumentaci prokazující shodu těchto výrobků
- Změna ve složení výrobku, kterému mu byla značka KLASA udělena může být důvodem k jejímu odebrání

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Podklady k podání žádosti o značku KLASA

- » a) Část A – podepsaná a orazítkovaná
- » b) Část C – podepsaná a orazítkovaná
- » c) Část D
- » d) Výpis z obchodního resp. Živnostenského rejstříků – ne starší než 3 měsíce
- » (více na internetu na stránkách [www.eklasa.cz](http://www.eklasa.cz)) –zde jsou všechny potřebné dokumenty-formuláře k dispozici
- » e) platný certifikát systému SMK (ISO 9001) nebo certifikáty managementu bezpečnosti potravin (např. cert.HACCP, ISO22000, IFS,BRC, Globalgap, certifikát Biopotravin,...)
- » f) laboratorní rozbor –mikrobiologické (nař.2073/2005) chemické a fyzikální z akreditovaných laboratoří
- » g) fotodokumentace
- » h) návrh nebo obal výrobku, kde jsou všechny údaje o daném výrobku

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Odborná rada



- Odborná rada – složena z nezávislých odborníků z oblasti potravinářství a gastronomie, zástupců Mze ČR, zástupců SZIF, potravinářské komory ČR, zástupců Agrární komory ČR, SVS ČR a SZPI
- Odb. rada je garantem dodržování marketingové filosofie a cílů udělování značky Klasa
- Odb.rada navrhuje změny „Pravidel pro udělování národní značky KLASA
- Dále doporučuje řešení ve sporných případech, popř. navrhuje udělování výjimek
- Dále může odb.rada vydat doporučení (přítomna alespoň 1/2 členů)

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Odpovědnost žadatele

- žadatel odpovídá za to, že všechny jím uvedené údaje v žádosti jsou úplné a pravdivé
- pokud se zjistí skutečnost, že národní značka byla udělena na základě neúplných nebo nepravdivých údajů bude držitel značka odebrána a toto odebrání bude zveřejněno odd.marketingu SZIF
- držitel národní značky odpovídá za poskytnutí pravdivých a úplných informací
- **žadatel je povinen informovat odd.marketingu SZIF o všech změnách oceněného výrobku, které provede v průběhu platnosti národní značky**



[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Udělení národní značky a vydání rozhodnutí - certifikátu

- Pokud nejsou podmínky pro udělení národní značky splněny, je toto sděleno žadateli písemně s důvody, nelze podat proti zamítnutí stížnost, ale jen podat novou žádost po odstranění nedostatků
- Na udělení národní značky není právní nárok
- Národní značku uděluje ministr Mze a to tak, že k výrobku je přiznán certifikát KLASA
- Certifikát je pouze v jednom vyhotovení
- Nevztahují se na něj obecné předpisy o správním řízení
- Certifikát obsahuje – název výrobku, identifikaci výrobce, období, na které byla národní značka přidělena
- Souhlas s užíváním loga

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Podmínky užívání národní značky

- držitel národní značky označí oceněný výrobek logem národní značky KLASA nejpozději do půl roku od jejího udělení
- držitel může používat značku také např. v reklamních materiálech, na webových stránkách, apod., vždy musí být však patrné pro který výrobek značka platí
- Držitel předloží návrh obalu s umístěním národní značky KLASA ke schválení odd.marketingu SZIF
- Doplnující informace (hesla, znaky, symboly...) musí být umístěny pouze mimo ochranné pásmo značky a na základě písemného souhlasu odd. marketingu
- Držitel musí využívat udělenou národní značku pouze způsobem, který nevede k jejímu znevažování a musí dodržovat grafická pravidla pro požívání loga

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

- Národní značka je udělována většinou při slavnostních příležitostech
- Držitel je povinen oceněný výrobek pravidelně dodávat do obchodní sítě, v dané kvalitě (jež je uvedena na žádosti)
- Dále je držitel povinen plnit podmínky uvedené v „pravidlech“
- **Po dobu tří let je povinen držitel uchovávat certifikát o přidělení národní značky, dále technickou dokumentaci (část D) ověřenou SZIF, poskytovat kontrolním orgánům požadované informace**
- **Držitel je povinen informovat odd.marketingu SZIF o ukončení výroby nebo o změnách ve složení výrobku oceněného značkou KLASA**

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Kontrola dodržování „Pravidel“

- Kontrolu dodržování podmínek udělování národní značky KLASA u výrobků provádí SZPI ve spolupráci se SVS podle zákona č.110/1997 v platném znění
- O kontrole je vždy sepsán příslušným kontrolním orgánem protokol (3 vyhotovení-držitel, kontrolní orgán, SZIF)
- V případě nedodržení podmínek je na základě rozhodnutí kontrolního orgánu a SZIF národní značka odebrána ministrem zemědělství do 14 dnů ode dne dodání potřebných podkladů



[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Závěr

- Národní značku KLASA uděluje ministr zemědělství na dobu tří let
- Poté může být vlastnictví prodlouženo pokud jsou nadále splněny všechny podmínky
- Žádost o prodloužení je potřeba podat nejpozději dva měsíce před uplynutím tříleté lhůty
- Může být prodlouženo na další tři roky
- Pokud není vlastnictví prodlouženo, logo značky KLASA musí být odstraněno nejpozději do půl roku od ukončení platnosti certifikátu
- Zneužívání značky – stíháno soudně
  
- Pravidla pro udělení značky KLASA jsou na webových stránkách [www.szif.cz](http://www.szif.cz) nebo na stránkách [www.eklasa.cz](http://www.eklasa.cz)
- Technická dokumentace obsahuje podrobný popis výrobku a jedná se v podstatě o první krok při podání žádosti. Požadovaná dokumentace je zasílána na email [marketing@szif.cz](mailto:marketing@szif.cz)

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting



**Děkuji za pozornost**

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

**UniConsulting** 

# Výživa a zdraví

RNDr. Ludmila Oliveriusová, CSc.



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

## Zdraví

Je ovlivněno řadou faktorů:

- genetikou
- ekonomickou úrovní společnosti
- lékařskou péčí
- životním prostředím
- **životním stylem**
  - Prací
  - Pohybem
  - **Výživou**



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

## Výživa je základní podmínkou života a ovlivní:

1. zdraví a vývoj dětí
2. výživové návyky v dětství i v dospělosti
3. zdraví a kondici v dospělosti, zejména:
  - riziko vzniku osteoporózy
  - riziko vzniku kardiovaskulárních problémů
  - riziko vysokého krevního tlaku
  - riziko vzniku rakoviny, hlavně tlustého střeva
  - riziko obezity a poruch příjmu potravy
  - stárnutí organismu



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

Je pestrá a vyvážená výživa

## Zabezpečí všechny nároky organismu

- Potřebnou energii
- Nezbytné živiny – makro i mikro živiny
- Dostatek vody
- Příjemný chuťový požitek
- Dostatečné nasycení



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

### V posledních 100 letech se výrazně změnil náš životní styl

- méně se pohybujeme = vydáváme méně energie
- máme nadbytek potravy = přijímáme více energie než vydáme
- výrazně se změnil náš jídelníček:
  - Změnila se skladba potravin
  - Jíme více technologicky upravované potravy
  - Jíme méně potravy, abychom udrželi přiměřenou hmotnost



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

### Jíme nadbytek:

- Uzeniny, tučná masa
- Sádlo a margariny
- Smažené pokrmy
- Cukr a sladkosti
- Bílé pečivo
- Upravované potravy
- Potravy s vysokým glykemickým indexem
- Alkohol, lihoviny
- Sladké nápoje



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

### Vývoj spotřeby základních potravin

Rok	1800	1900	1990
<b>Chléb</b>	<b>300</b>	<b>150</b>	<b>35</b>
<b>Maso</b>	<b>13</b>	<b>30</b>	<b>95</b>
<b>Tuky</b>	<b>10</b>	<b>16</b>	<b>50</b>
<b>Mléko</b>	<b>400</b>	<b>350</b>	<b>250</b>
<b>Cukr</b>	<b>7</b>	<b>13</b>	<b>40</b>

Údaje jsou uváděny v kg na 1 osobu za rok (pramen ČSÚ)



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

### Jíme málo:

- Ryby, sladkovodní i mořské
- Rostlinné oleje
- Celozrnné výrobky
- Zakysané mléčné výrobky
- Ovoce a zeleninu
- Luštěniny
- Neupravované potraviny
- Potraviny s nízkým glykemickým indexem
- Vodu



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

### Doporučená spotřeba potravin

	doporučení	spotřeba
<b>Ryby</b>	<b>20</b>	<b>5</b>
<b>Maso</b>	<b>70</b>	<b>95</b>
<b>Mléko</b>	<b>400</b>	<b>250</b>
<b>Luštěniny</b>	<b>20</b>	<b>2</b>

Údaje jsou uváděny v kg na 1 osobu za rok (pramen SZÚ)



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

## Důsledek

### Přijímáme nadbytek energie Ale chybí nám řada nezbytných živin

- voda
- vláknina
- probiotické kultury
- esenciální mastné kyseliny
- minerální látky - vápník, hořčík, železo
- vitamíny, zejména s antioxidačním účinkem



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

## Deficit živin

	doporučený	a skutečný denní příjem
Vitamín E	12-15 mg	4,5 mg
Kys.listová	200-400 µg	190 µg
Vitamín A	800-1000 µg	450 µg
Vápník	800-1200 mg	500 mg
Hořčík	400 mg	90 mg
Vláknina	30-50 g	15 g
Sodík	2 g	5 g



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

## Potřeba živin

### Potřeba živin, zejména mikronutrientů, se změnou životního stylu stoupá

Naše strava obsahuje méně mikronutrientů - vitamínů, minerálních látek, esenciálních aminokyselin a mastných kyselin, nukleotidů,

Náš životní styl klade větší nároky, jsme ve větším stresu = potřebujeme více mikronutrientů

Dožíváme se delšího věku a potřebujeme déle svoje tělo = musíme organizmus lépe zásobovat mikronutrienty



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

### Narůstá počet civilizačních nemocí v populaci:

- Obezita
- Vysoký krevní tlak
- Kardiovaskulární nemoci
- Cukrovka
- Vysoká hladina cholesterolu a tuků v krvi
- Rakovina
- Neurózy a deprese

**Jedním z řešení je racionální úprava jídelníčku**



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

## Racionální jídelníček

**Méně množství, ale více kvality**

**Žádná potravin není nezdravá sama o sobě,  
záleží na tom jak často, v jakém množství  
a jaké úpravě potravin do jídelníčku zařadíme**

**výběr kvalitních potravin = vysoká nutriční hodnota  
šetrná úprava potravin = zachování nutriční hodnoty**



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ



### výběr kvalitních potravin = vysoká nutriční hodnota

- kvalitní potraviny ze známého zdroje
- s vysokým obsahem esenciálních látek
- s minimálním hygienickým rizikem
- s minimem antinutričních látek
- co nejpestřejší výběr
- čerstvé, minimálně upravované



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

### šetrná úprava potravin = zachování nutriční hodnoty

- zvýšení stravitelnosti
- zachování citlivých nutrientů
- zachování vzhledu, vůně a chuti
- snížení přirozených antinutričních látek
- přidání minima aditiv a náhražek
- minimální vznik antinutričních látek



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

## Tuky

**Nasyčené mastné kyseliny s krátkým řetězcem – mléčný tuk**  
- *prevence rakoviny střev a výživa jejich sliznice*

**Vícenenasycené mastné kyseliny – rostlinné oleje, rybí olej**  
- *prevence kardiovaskulárních nemocí*

**Poměr 3n a 6n nenasyčených mastných kyselin – olivový a řepkový olej**  
- *snížení cholesterolu, posílení imunity*

**Trans nenasyčené mastné kyseliny – lůj, margaríny**  
- *zvýšení LDL cholesterolu*



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

## 3n mastné kyseliny

- Působí protizánětlivě
- Snižují hladinu cholesterolu a tuků v krvi
- Mají vasodilatační účinek
- Mají antitrombogenní účinek
- *posilují imunitní systém*
- *snížují riziko arteriosklerózy cév a infarktu myokardu*
- *zlepšují prokrvení orgánů a tkání*
- *pozitivně působí na psychózy a deprese*



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

## Sacharidy

**Jednoduché/rychlé cukry** – glukóza, fruktóza, sacharóza, maltóza, laktóza

- **zvyšují riziko cukrovky, obezity, vysokého krevního tlaku**

**Škroby** – bramborový, kukuřičný, rýžový

- **zdroj postupně se uvolňující energie**

**Vláknina – nestravitelný polysacharid**

rozpuštěná vláknina - pektin, inulin,

hrubá/nerozpuštěná vláknina - celulóza, lignin, chitin

- **prevence cukrovky, obezity, rakoviny trávicí soustavy**



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

## Vláknina

- Snižuje GI sacharidů v potravě
- Upravuje trávení a udržuje vhodné střevní pH
- Zrychluje střevní peristaltiku
- Brání hnilobným procesům ve střevě
- Podporuje růst zdravé střevní mikroflóry
- Má sytívací efekt

- **zvyšuje obranyschopnost organismu**
- **prevence rakoviny trávicí soustavy**
- **prevence cukrovky a obezity**
- **vyrovnává hladinu metabolitů v krvi**



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

## Glykemický index

- ukazuje zvýšení hladiny glukózy v krvi po požití určité potraviny, čím rychleji a více se zvýší hladina glukózy v krvi, tím vyšší je GI
- měří se pouze u potravin obsahujících sacharidy, u potravin s obsahem sacharidů vyšším než 10%
- není přímo závislý na energetické hodnotě potravin

V závislosti na zvýšení hladiny krevní glukózy se zvyšuje i koncentrace inzulínu v krvi  
Inzulín „otvírá“ membrány buněk a zvyšuje prostup glukózy do buňky, v tukové tkáni to znamená ukládání tuků  
Čím vyšší je GI potraviny, tím výraznější je tento proces a dochází k větším výkyvům hladiny glukózy v krvi



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

## Co ovlivňuje glykemický index

- **stravitelnost sacharidů**  
čím snadněji se potravina tráví, tím vyšší je GI
- **počet glukózových jednotek v řetězci**  
čím delší je řetězec, tím nižší je GI
- **tepelné zpracování pokrmů**  
čím vyšší je teplota zpracování potraviny, tím vyšší je GI
- **obsah vlákniny v sacharidových potravinách**  
čím více vlákniny potravina obsahuje, tím nižší je GI
- **obsah dalších látek v potravině, např. tuky, bílkoviny**



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

## GI potravin

**GI vysoký** - rychlé cukry (sacharóza, glukóza, med, melasa), rýže, knedlíky, buchty, palačinky s marmeládou, zákusky, sirupy

**GI střední** – fruktóza, sladké ovoce, rýže natural, bramborové knedlíky, brambory, těstoviny, pohanka, luštěniny, ovesné vločky, neloupané obiloviny, celozrnné pečivo, palačinky s tvarohem, měkké uzeniny

**GI nízký** - ovoce, zelenina, mléko, syrovátka, zakysané mléčné výrobky, celozrnné pečivo obohacené vlákninou, trvanlivé uzeniny

**GI neměřitelný** - maso, oleje a tuky, sýry, vejce, ořechy



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

## Probiotika

### **Prospěšné bakterie - Bifidobakterie, Lactobacily**

- dokončení trávení a metabolismu potravy (fermentace)  
= vznikají látky - kyselina octová, mléčná, vodík, metan, CO<sub>2</sub>
- úprava trávení a střevního pH - kyselé prostředí  
= zvýšení střevní peristaltiky, brání hnilobným procesům
- brání přemnožení patogenních mikroorganismů
- podporují tvorbu vitamínů, vitamín K
- zvyšují vstřebávání živin, zejména kalcia
- regenerace a výživa střevní sliznice

***prevence rakoviny tlustého střeva a konečníku  
zvýšení obranyschopnosti organismu***



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

### Látky s antioxidačním účinkem

#### Antioxidační vitamíny

vitamín C  
vitamín E  
kyselina listová

#### Barviva s antioxidačním účinkem

karotenoidy - betakaroten  
flavonoidy  
chlorofyly

#### Ostatní látky s antioxidačním účinkem

fenoly – resveratrol  
glykosidy



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

### Zhášejí volné radikály = antioxidační účinek Nejlépe působí v komplexu

- chrání buňky před volnými radikály
- chrání cévy a sliznice před poškozením
- chrání organismus před UV zářením
- posilují imunitní systém
- posilují srdce
- zlepšují krevní oběh



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

### Mají výrazný pozitivní vliv na zdraví

- prevence rakoviny, zejména kůže
- prevence srdečně-cévních nemocí
- prevence aterosklerózy
- zvyšují obranyschopnost organismu
- zlepšují hojení a regeneraci
- zpomalují stárnutí



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

„Jíme, abychom žili,  
ale nežijeme, abychom jedli.“

[www.oliveriusova-vyziva.cz](http://www.oliveriusova-vyziva.cz)



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

# Podnikatelská etika

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

 UniConsulting

## Pojmy

 UniConsulting

- **Etika** – nauka o morálce; - **ethos** nauka o způsobu chování člověka
- **Svědění** – určuje vnitřní orientaci, schopnost rozeznávat dobro a zlo
- **Dobrovolnost** – výsledek svobodného rozhodnutí
- **Odpovědnost** – každý může kdykoli odpovědět, proč jedná tak či onak
- **Sociální zřetel** – morálka má vždy mezilidský faktor „Co nechceš, aby bylo činěno tobě, nečiň druhému“
- **Morálka** – schopnost řídit své chování a jednání souborem pravidel



## Základní mravní hodnoty



- Dodržuj své sliby a závazky, dohody a smlouvy.
- Nejednej se zlou vůlí a zlobou v srdci.
- Buď vždy ochoten ke vstřícnosti, vzájemné pomoci a spolupráci.
- Respektuj lidi kolem sebe, važ si jich a nepodváděj je.
- Respektuj hmotné a duševní vlastnictví každého, měj smysl pro spravedlnost a vzájemnou reciprocitu.

## Historický vývoj



Je to filosofická disciplína a tak se s historickými epochami a filosofy měnila.

Immanuel Kant

- *„Jednej vždy tak, aby tvoje vůle mohla být zákonodárstvím pro všechny“.*
- *„Být uznávaný znamená uznávat druhého“.*

Adam Smith

- *„Etické principy tvoří mravní infrastrukturu a základ právního rámce trhu“.*

## Zažité mýty

### Mýtus úspěchu:

- Člověk nerealisticky nahlíží na své možnosti a schopnosti
- Úspěch je ztotožňován s majetkem
- Úspěch tkví v pocitu vlastního uspokojení

### Mýtus práce:

- Do práce vkládány kvality a vlastnosti, které ve skutečnosti nemá
- „Práce šlechtí člověka“
- „Práce tvoří hodnoty“ (člověk, ne práce)

### Mýtus osobního zájmu:

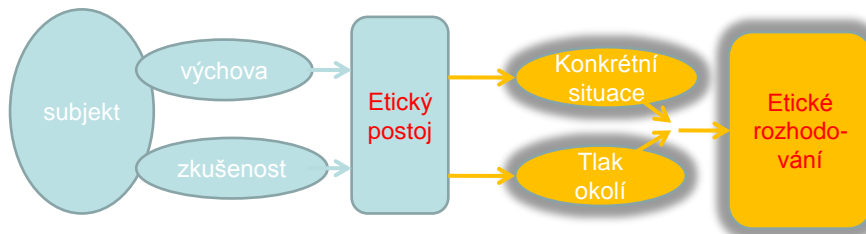
- Člověk dělá veškerou činnost výhradně pro sebe

## Zažité mýty

- Altruistické chování – zaměřeno pro druhé
- Tři typy lidí
  - Narcisistní – egoistický výlučně osobní zájem
  - Závistivý – motivace úspěchem jiných a deficitem vlastního úspěchu
  - Expanzivní – začíná sám u sebe, ale překračuje hranice vlastní sobeckosti

## Etické hledisko v praxi problém - dilema

UniConsulting



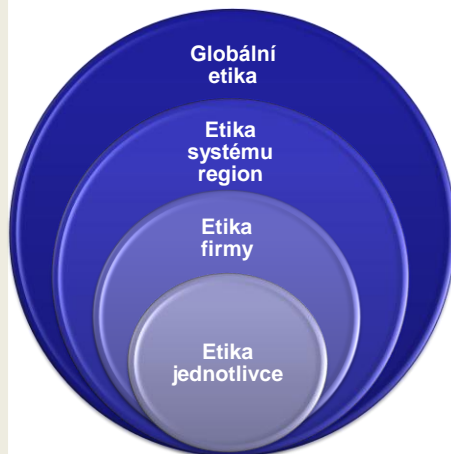
Výchova odráží také

- psychické dispozice, fyzickou výbavu, míru inteligence

Úhly pohledu při rozhodování

– analýza důsledků chování, nestrannost, empatie do pozice oběti

## Základní východiska podnikatelské etiky -struktura etiky v ekonomice-



Střet individuální a sociální etiky

– Individuální sleduje prospěch jednotlivce

– Sociální prospěch celku - morálka

## Základní východiska podnikatelské etiky - rastr zájmů -

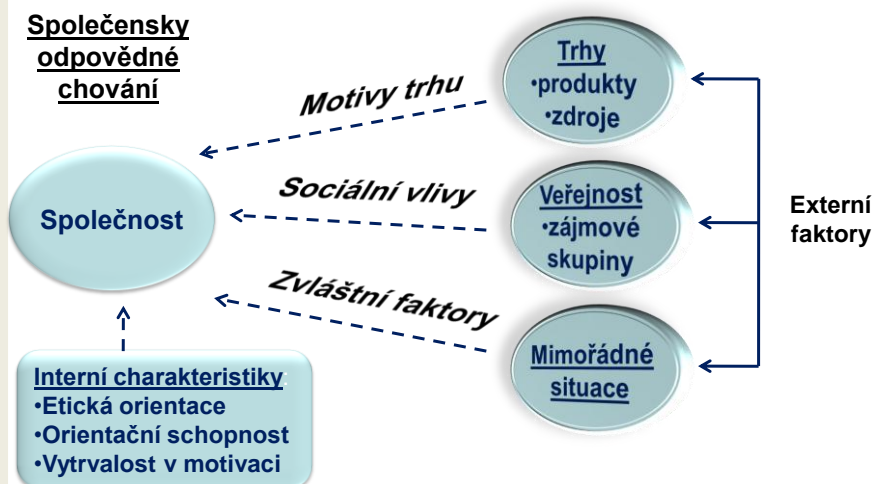


základní  
požadavek státu na firmy

společensky odpovědné  
chování

kostra upravena zákony

## Základní východiska podnikatelské etiky - společensky odpovědné chování -



## **Základní listina lidských práv a svobod**

- Smluvní právo – psané nepsané, konsenzus smluvních stran
- Právo na ocenění – hodnocení, odměna
- Pozitivní právo – na základě legislativy
- Právo na důstojnost

## **Morální práva a povinnosti zaměstnanců právo**

- Odpovídající pracovní vytíženost
- Na spravedlivou odměnu
- Svobodně sdružovat v odborech a stávkovat
- Na soukromí a normální rodinný život
- Na svobodu vědomí a projevu
- Na zákonné, čestné a otevřené jednání
- Na participaci (míře spolurozhodování)
- Na bezpečné a zdravé neohrožující pracovní podmínky
- Na smysluplnou práci přinášející uspokojení

## **Morální práva a povinnosti zaměstnanců** **povinnosti**

---

- Respektovat a naplňovat pracovní smlouvu
- Být loajální k firmě
- Jednat podle zákonných a etických norem

## **Morální práva a povinnosti zaměstnavatelů** **právo**

---

- Požadovat aktivní a produktivní přístup k práci
- Na loajální spolupráci
- Požadovat čestné korektní jednání na pracovišti

## **Morální práva a povinnosti zaměstnavatelů** **povinnosti**

- Řídit se při výběru nebo propouštění zaměstnanců nediskriminačními hledisky
- Kompenzovat znevýhodnění vzniklá výkonem zaměstnání
- Stanovit jednoznačná pravidla pracovních vztahů
- Akceptovat kritiku zaměstnanců bez represivních následků
- Řešit pracovní spory podle právních a morálních norem

## **Morální práva a povinnosti zaměstnavatelů** **povinnosti**

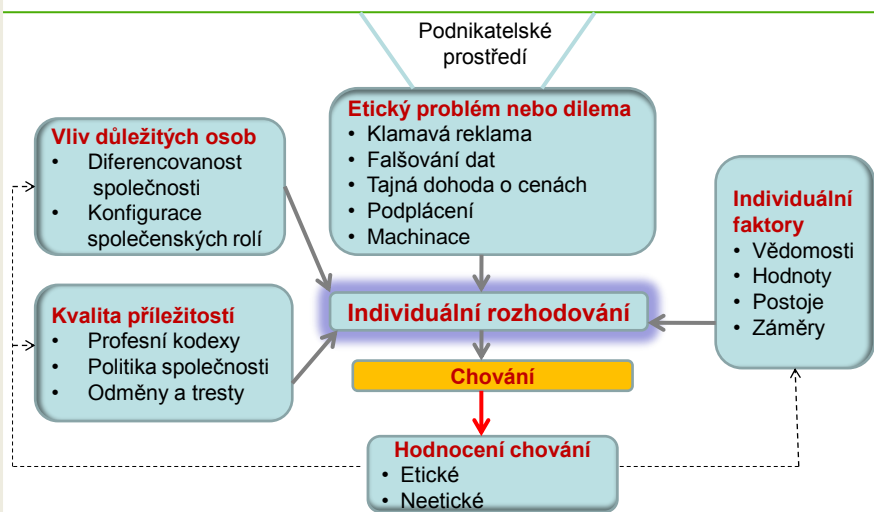
- Informovat a konzultovat rozhodující záměry firmy se zaměstnanci
- Garantovat všechny úmluvy a dohody se zaměstnanci a nést odpovědnost
- Průběžně zlepšovat pracovní podmínky

## Modely etického rozhodování

Šest důvodů porušování norem etického chování:

1. neznalost etických norem nebo podceňování jejich důležitosti
2. silné tlaky na neetické chování jednotlivců
3. nerozhodnost a nevykonnost nadřízených pracovníků
4. neetické chování spolupracovníků na pracovišti
5. ignorování etických prohrašků vedení podniku
6. jedinci orientovaní výhradně na svůj prospěch

## Modely etického rozhodování





## Etické chování firmy jako komparativní výhoda na trhu



### Proč by se firma měla chovat eticky?

- V zájmu firmy samotné, pokud chce dlouhodobě působit na trhu – pověst
- Čím je firma mravnější, tím je méně nákladová
- Každý podnikatelský subjekt očekává etické chování ostatních účastníků (jednostranné odstoupení od smlouvy)
- je společensky mravně neúnosné se proklamativně přihlásit k dodržování etických pravidel a skrytě je porušovat
- Porušování morálních pravidel destruuje prostředí nezbytné pro podnikání

## Etické chování firmy jako komparativní výhoda na trhu

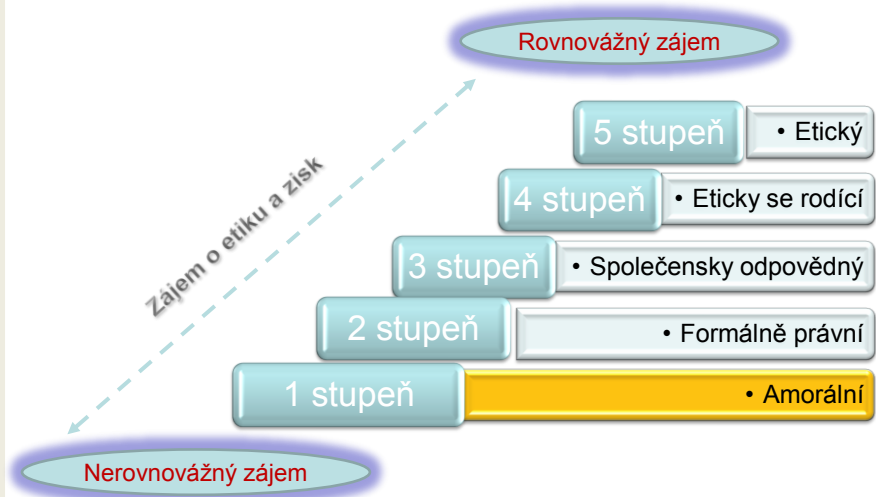


Pokud je zaručena opakovatelnost hry,  
subjekty spolu začnou spolupracovat

## Etika zisk a podnikatelská kultura

- Vztah mezi ziskem a způsobem jeho dosahování dává charakter celé firmě (mrvní hodnocení aktivit)
- Vztah mezi etikou a ziskem vyjadřuje míru etičnosti společnosti

## Etika zisk a podnikatelská kultura



## Etika zisk a podnikatelská kultura

- Kultura – (duchovní, materiální) váže se na člověka
- Kultura podnikatelská – chování společnosti na trhu
- Kultura podniková – morální klima uvnitř společnosti (každá společnost má jedinečný charakter)
- Etický auditing – morální úroveň podniku (úroveň znalostí a úroveň dovedností)

## Socializační proces

Proces osvojování si podnikové kultury zaměstnanci



## Socializační proces

### Motivace pracovníka při identifikaci s morálkou firmy



## Etický kodex firmy

- Systematicky zpracovávaný soubor norem a předpisů, které upravují vztahy mezi členy komunity – společnosti
- Přináší vedení i managementu, zaměstnancům, společnosti jasná pravidla, podle kterých mohou být řešeny konkrétní problémy firmy

## Etický kodex firmy - přínosy



- Eliminuje nežádoucí praktiky
- Objasňuje politiku firmy
- Usnadňuje vedení podniku
- Posiluje vnitropodnikovou disciplínu
- Zamezuje nadřizovaným zneužívání jejich postavení
- Vodítko pro řídicí články společnosti při jejich rozhodování
- Pozitivně motivuje zaměstnance

## Etický kodex firmy - přínosy



- Etický kodex by měl být vzájemně provázaný
- Etický kodex musí být přiměřený
- Etický kodex musí obsahovat mechanismus řešení konfliktů
- Etický kodex ustanovuje také výjimky, hlavně z morálních důvodů
- Etický kodex je nutné integrovat do podnikové strategie - zpřesňuje nedostatky právního řešení (časové zpoždění, přílišná obecnost, deficit výkonu, nejasnost adresáta)

# MS SharePoint

Autor: Roman Karvan

rkarvan@sapcon.cz



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

## Agenda

1. Představení
2. Cíle školení
3. Seznámení s produktem MS SharePoint
  - Vlastnosti produktu
  - Základní funkce
  - Praktické využití
4. Využití MS SharePoint v prostředí AGROFERT HOLDING, a.s.
  - WF Smlouvy
  - ISO dokumentace
  - Pracovní skupiny
5. Ukázky praktického použití na aplikacích využívaných v prostředí AGROFERT HOLDING
  - Intranet AGFH, Extranet AGFH, Extranet v přípravě např. ZENA
6. Rekapitulace
7. Dotazy, diskuse

# Agenda

1. Představení
2. Cíle školení
3. Seznámení s produktem MS SharePoint
  - Vlastnosti produktu
  - Základní funkce
  - Praktické využití
4. Využití MS SharePoint v prostředí AGROFERT HOLDING, a.s.
  - WF Smlouvy
  - ISO dokumentace
  - Pracovní skupiny
5. Ukázky praktického použití na aplikacích využívaných v prostředí AGROFERT HOLDING
  - Intranet AGFH, Extranet AGFH, Extranet v přípravě např. ZENA
6. Rekapitulace
7. Dotazy, diskuse

# Cíl školení

- Seznámení uživatelů s prostředím SharePoint, praktickými možnostmi a vlastnostmi, zvláště:
  - vkládání a stahování souborů, stahování seznamů
  - třídění dle kódu souborů/dokumentů
  - rozvrstvení přístupů (čtenář, administrátor etc.)
  - prokazatelné oznamování (seznamování s dokumenty) informací (i mailem)
  - možnosti třídění dle volby kódu (viz položky v CNA)
  - hlídání termínů standardní činností (metrologie, pravidelné kontroly)
  - možnost prokazatelného úkolování s kontrolou termínů
  - způsoby navrhování aplikací *tak, aby byly snadno dostupné dokumenty (úrovně)*

zjištění údajů pro optimální návrhy organizací SharePoint pro společnosti (společnosti matka-dcera)



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

# Plánované projekty

**Plánované projekty, např. v nejbližší době:**

**SP Bílé maso:** JD Vodňany, JD Modřice, Promt, Hyza: kontrola a dle požadavků, metrologie,

**SP Červené maso:** Kostelecké uzeniny, Planá (Studená): rozšíření Krahulík, metrologie

**SP PENAM: nastavení struktury pro SMJ**

**SP Prase: soustředění jednotných postupů (ekonomie atd.) ve skupině**

**SP Zena:** rozšíření (nabídka: metrologie, auta)

**SP ZZN Pelhřimov (+Tagrea):** rozšíření dle požadavků (metrologie)

**SP AGP Trnava:** proškolení, úpravy zvládají vlastními silami

**SP Primagra:** start

**Úprava stávající SharePointů dle přání společnosti:**

např. CEREA po fúzi, AGRO ZZN dle dohody, Agrona, NAVOS, ZZN Pomoraví po fúzi

# Co najdete na Extranetu

- Seznámení uživatelů s používanými aplikacemi v rámci AGROFERT HOLDING, a.s.
- Praktické ukázky použití využívaných aplikací a možnosti
  - Dokumentace systémů jakosti, přizpůsobená typu společnosti a jeho certifikacím
  - Technické dokumenty (bezpečnostní listy, etikety, pokyny ADR), jejich třídění a aktualizace
  - Provozní předpisy (např. Chrlice)
  - Seznamy smluv a způsoby jejich prokazatelného připomínkování
  - Seznamy měřidel, jejich zařazení, avíza o termínech kalibrací
  - Dokumentace auditů a event. přístupy managementu k nim
  - Zápisy představenstva
  - Systém schvalování školení, nákupů
  - Personalistika
  - Individuální seznamy a složky dle dispozic společnosti



# Podněty uživatelů

- Využití podnětů a potřeb uživatelů pro další rozvoj systému
- Z nich budou „vzorová“ řešení de facto jednotně aplikována ve společnostech: např. sledování metrologie



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

# Agenda

1. Představení
2. Cíle školení
3. Seznámení s produktem MS SharePoint
  - Vlastnosti produktu
  - Základní funkce
  - Praktické využití
4. Využití MS SharePoint v prostředí AGROFERT HOLDING, a.s.
  - WF Smlouvy
  - ISO dokumentace
  - Pracovní skupiny
5. Ukázky praktického použití na aplikacích využívaných v prostředí AGROFERT HOLDING
  - Intranet AGFH, Extranet AGFH, Extranet v přípravě např. ZENA
6. Rekapitulace
7. Dotazy, diskuse

# MS SharePoint

- Systém pro sdílení informací „inteligentní nástěnka“
- Jednoduchá navigace v prostředí internetového prohlížeče
- Snadné publikování informací
- Spolupráce uživatelů
- Publikování a správa dokumentů
- Vyhledávání informací
- Personalizace a možnost přizpůsobení
- Výpisy a upozorňování
- Integrace s aplikacemi Microsoft Office



EVROPSKÝ ZEMĚLŠKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

# Navigace

Součástí každé stránky je

The screenshot shows the AGROFERT Extranet website. The top navigation bar includes 'Domovská stránka', 'O nás', 'Kontakty', 'Technická dokumentace', and 'Nové aktualizace'. The main content area is divided into several sections: 'Oznámení' (Announcements) with a table of events, 'Kalendář' (Calendar), 'Sdílené dokumenty' (Shared Documents), and 'Odkazy' (Links). The 'Oznámení' section contains a table with columns for 'Název', 'Začátek', and 'Začátek'. The 'Sdílené dokumenty' section lists various documents like 'SKP\_SAP', 'Databáze schránky', and 'Evidence objednávek'. The 'Odkazy' section lists 'Kontakty ve skupině AGROFERT', 'Marketing', 'Monitoring médií', and 'Seznam společností skupiny AGROFERT'.

- hlavní navigační menu
- vedlejší navigační menu
- odkaz na zobrazení veškerého obsahu aktuálního webu
- pole pro vyhledávání
- tlačítko pro akce webu
- nápověda (když už nevíme kudy kam)
- koš

## Jednoduchá práce v MS SharePoint

- Vložení nového dokumentu
  - Nový prázdný dokument
  - Dokument dle šablony
  - Odeslání již existujícího dokumentu
- Řazení sloupců a filtrace dokumentů
- Kopírování dokumentů pomocí průzkumníka
- Úprava existujícího dokumentu přes kontextové menu
- Další akce přes kontextové menu
- Úpravy seznamů použitím akce „Otevřít“ v datovém listu
- Export dat do MS Excel
- Schválení a odmítnutí dokumentu



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

## Jednoduchá úprava vzhledu

- Správce aplikace může přizpůsobit vzhled a chování aplikace (knihovny, seznamy)
- Úpravy vzhledu stránek
- Přidání a odebrání vlastních polí
  - Povinnost vyplňování uživatelských polí
  - Výběr typů polí
- Přizpůsobení zobrazení informací dle uživatelských pohledů
  - Přidání a skrytí sloupců
  - Vytvoření vlastních přívětivějších pohledů na dokumenty a seznamy
- Nabídka úprav přes kontextové menu



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

# Přístupová práva

Základní rozdělení úrovní přístupových práv

- Úplné řízení
- Návrh
- Přispívání
- Čtení
- Omezený přístup

Jednotlivé základní úrovně přístupových práv lze ještě dle potřeby podrobněji škálovat

- Různé úrovně editace
- Schvalování



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

# Extranet – prostor pro sdílení informací v rámci skupiny AGROFERT

- Prostředí ve správě AGFH primárně určeno pro potřeby jednotlivých společností skupiny AGF
- Volně dostupné informace v rámci skupiny AGF
- Podnikové intranety (jednotlivých společností skupiny AGF)
- Projektové weby
  
- Správa jednotlivých částí extranetu je plně v kompetenci zodpovědných osob společností nebo pověřených osob



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

# Agenda

1. Představení
2. Cíle školení
3. Seznámení s produktem MS SharePoint
  - Vlastnosti produktu
  - Základní funkce
  - Praktické využití
4. Využití MS SharePoint v prostředí AGROFERT HOLDING, a.s.
  - WF Smlouvy
  - ISO dokumentace
  - Pracovní skupiny
5. Ukázky praktického použití na aplikacích využívaných v prostředí AGROFERT HOLDING
  - Intranet AGFH, Extranet AGFH, Extranet v přípravě např. ZENA
6. Rekapitulace
7. Dotazy, diskuse

## Jaká data najdete na Extranetu AGROFERT HOLDING, a.s.

- Sdílené dokumenty v rámci holdingu (některé jsou pro společnosti Skupiny závazné!)
- Zápisy představenstev společností ve Skupině
- Seznam společností, kontaktů, statutárních orgánů, ...
- Projektové weby (Doprava, Dotace, Hnojiva, REACH, Centrální Nákup,...)
- Podnikové weby (Preol, NAVOS, ZENA,..)
- Komoditní obchod
- Redakce
- Sběry dat (controlling, kuřecí farmy,..)
- Smlouvy
- Datové centrum
- Technická dokumentace
- ISO dokumentace
- Zápisy auditů

# Extranet



Extranet

**AGROFERT** Extranet

Domovská stránka | Společnost | Pracovní skupiny | Komoditní obchod/Warehandel | Datové centrum | Redakce | ISS | Technická dokumentace | ISO dokumentace

Tento web

Vítejte a

**Zobrazit veškerý obsah webu**

**Seznamy**

- Seznam společnosti
- Kontakty skupina AGROFERT
- Statutární orgány
- Zápis z zasedání představenstev 2008
- Kalendář
- Úkoly
- Kuře
- Kuře - akce

**Dokumenty**

- Sdílené dokumenty
- Zápis z zasedání představenstev 2009
- Stanovy, podp. a org. řády

**Weby**

- Společnost
- Pracovní skupiny
- Komoditní obchod
- Redakce
- ISS
- Technická dokumentace
- ISO dokumentace

**Diskuse**

**Osoby a skupiny**

**Koš**

**Oznámení**

Nadpis	Změněno
inventarizace	30.11.2009 12:30
Vožen Podpsový řád Agropol Group, a. s.	3.9.2009 15:27
revize vzoru Podpsového a Organizačního řádu pro 100 % majetkové účasti	15.5.2009 13:19
vložen řád AGFH RA 10 OPATŘENÍ PROTI LEGALIZACI VÝNOSŮ Z TRESTNÉ ČINNOSTI A FINANCOVÁNÍ TERORISMU	17.4.2009 13:03
revize č. 4 Podpsový řád AGFH	28.1.2009 12:56
Začínáme se službou Windows SharePoint Services	30.11.2007 9:27

Přidat nové oznámení

**Kalendář**

Nyní nejsou připraveny žádné události. Chcete-li přidat novou událost, klepněte na odkaz Přidat novou událost.

Přidat novou událost

**Sdílené dokumenty**

Typ	Název	Změnit
	SQW_SAP	Polacek Martin AGROFERT HOLDING a.s.
	Datové schránky	Polacek Martin AGROFERT HOLDING a.s.
	Evidence objednávek - hnojiva a suroviny	Polacek Martin AGROFERT HOLDING a.s.
	FATRA_SAP	Polacek Martin AGROFERT HOLDING a.s.
	Marketing	Polacek Martin AGROFERT HOLDING a.s.
	Monitoring médií	Polacek Martin AGROFERT HOLDING a.s.
	PRVOVÝROBA - PRAC.SETKÁNÍ 4.3.09 HUSTOPEČE - PREZENTACE	Linhartova Lenka AGROFERT HOLDING a.s.
	Sakó	Polacek Martin AGROFERT HOLDING a.s.
	Setkání ředitelů ZZN, Masny, PENAM - Spindl 2008	Polacek Martin AGROFERT HOLDING a.s.
	Slavnostní otevření PREOL	Polacek Martin AGROFERT HOLDING a.s.

Přidat nový dokument

**Týmová diskuse**

Předmět

V tomto zobrazení diskusi výtěky Týmová diskuse nejsou k dispozici žádné položky. Chcete-li vytvořit novou položku, klepněte na odkaz Přidat novou diskus.

Přidat novou diskusi

**AGROFERT**

AGROFERT HOLDING, a.s.  
Pylélská 2327/2  
149 00 Praha 4  
Česká republika

**Odkazy**

- Kontakty ve skupině AGROFERT
- Marketing
- Monitoring médií
- Seznam společností skupiny AGROFERT

Přidat nový odkaz

# Podnikové intranety



**AGROFERT** Společnosti

Domovská stránka | **Společnosti** | Pracovní skupiny | Komoditní obchod/Warenhandel | Datové centrum | Redakce | ISS | Technická dokum

Zobrazit veškerý obsah webu

**Dokumenty**

- Sdílené dokumenty

**Seznamy**

- Kalendář
- Úkoly

**Diskuse**

- Týmová diskuse

**Weby**

- Prostějov
- Preol
- Navos
- ZENA
- ZZN Pelhřimov
- HYZA
- ZZN Polabí
- ZZN Pardubice
- Tržní podly
- Test2
- ACHP Levice
- Lovochemie
- Agrotec
- Agrics
- ZZN Havlíčkův Brod
- AGS Tachov
- Food

Extranet > Společnosti

**Oznámení**

Nyní nejsou aktivní žádná oznámení. Chcete-li přidat nové oznámení, klepněte na odkaz Přidat nové oznámení.

[Přidat nové oznámení](#)

**Kalendář**

Nyní nejsou připraveny žádné události. Chcete-li přidat novou událost, klepněte na odkaz Přidat novou událost.

[Přidat novou událost](#)

# Projektové weby

Domovská stránka | Společnost | **Pracovní skupiny** | Komoditní obchod/Warenhandel | Datové centrum | Redakce

Zobrazit veškerý obsah webu

**Dokumenty**

- Sdílené dokumenty

**Seznamy**

- Kalendář
- Úkoly

**Diskuse**

- Týmová diskuse

**Weby**

- Centrální HR
- Controlling
- Doprava
- Dotace
- Drůbež
- Energetika
- Finance
- Hnojiva
- Hospodářská soutěž
- HR Group
- IT Group
- Marketing
- Nákup
- Obchod
- Odpadové fórum
- Prase
- REACH
- Reporting CO
- SAP Drůbež
- SAP FATRA, a.s.
- SAP R/3 systém PRO
- SAP Zemědělství
- Účto, daně, konsolidace, audit
- Údržba a investice
- Životní prostředí

Extranet > Pracovní skupiny

**Oznámení**

Nyní nejsou aktivní žádná oznámení. Chcete-li přidat nové oznámení, klepněte na odkaz P

Přidat nové oznámení

**Kalendář**

Nyní nejsou připraveny žádné události. Chcete-li přidat novou událost, klepněte na odkaz

Přidat novou událost



# WF Smlouvy

- Evidence smluv dle útvarů společnosti
- Standardní smlouvy, *schválené např. právníkem a poté uzamčené, vyplňované ve stylu formuláře*
- Nestandardní smlouvy
- Schvalovací proces smluv přes určené schvalovatele (*zároveň kontrola fáze schvalování*) – *jasná prokazatelnost připomínek a jejich přijmutí*
- Obchodní podmínky
- Archiv schválených smluv
- Úkoly



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

# WF Smlouvy

## AGROFERT Smlouvy

Domovská stránka

Zobrazit veškerý obsah webu

### Dokumenty

- Smlouvy standardní
- Smlouvy nestandardní
- Obchodní podmínky
- Archiv

### Seznamy

- Kalendář
- Úkoly

### Diskuse

- Týmová diskuse

### Weby

Osoby a skupiny

 Koš

Smlouvy

### Oznámení

Nyní nejsou aktivní žádná oznámení. Chcete-li přidat nové oznámení, klepněte na odkaz Přidat nové oznámení.

Přidat nové oznámení

### Smlouvy standardní - (Opakované položky)

Přístup byl odepřen. Nemáte oprávnění k provedení této akce nebo k přístupu k tomuto prostředku.

### Smlouvy nestandardní

Typ	Název	
	Smlouvy nestandardní	<input type="checkbox"/> Změnil

V tomto zobrazení knihovny dokumentů Smlouvy nestandardní nejsou k dispozici žádné položky. Chcete-li vytvořit novou položku, klepněte na odkaz Přidat nový dokument.

Přidat nový dokument

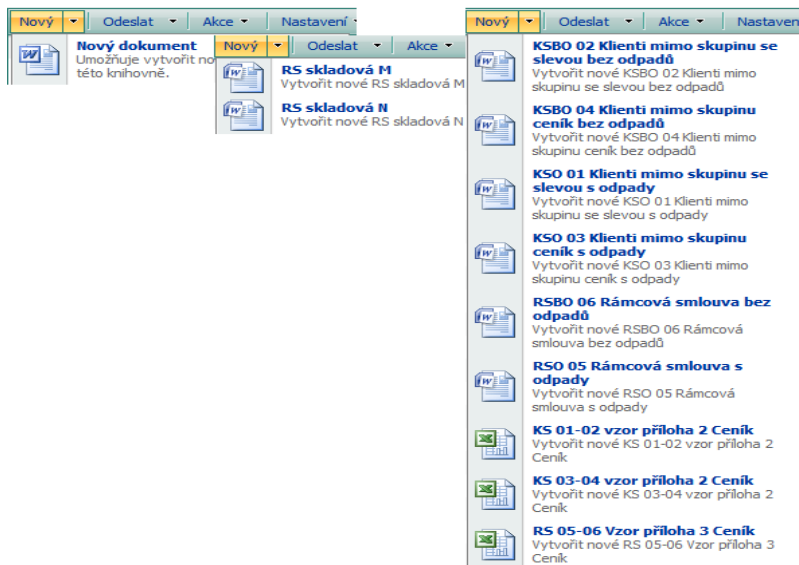
### Úkoly

Nadpis	<input type="radio"/> Přirazeno	<input type="radio"/> Změnil	Stav	Odkaz
--------	---------------------------------	------------------------------	------	-------

V tomto zobrazení seznamu Úkoly nejsou k dispozici žádné položky. Chcete-li vytvořit novou položku, klepněte na odkaz Přidat nový úkol.

Přidat nový úkol

# Standardní smlouvy - šablony



- Předdefinované schválené šablony
- Upravovat lze pouze povolená pole

# Technická dokumentace

- lze vložit rozsáhlé soubory s širokými přístupy čtenářů, viz Bezpečnostní listy – usnadnit si tak prokazování dodržování legislativy před kontrolními orgány, což je při počtu obchodovaných produktů velmi náročné
- forma tabulky umožní z dokumentů po vytažení potřebných dat šířit tříditelné informace pro potřeby uživatelů (viz např. návaznost na pokyny o zacházení s nebezpečnými látkami nebo výpočty zařazení skladů), dále okamžitou informaci o tom, zda dokument je aktuální a které soubory je nutno úředně zaktualizovat (např. registrace dovozu)
- lze šířit vzory pro dobrou praxi podobných technických zařízení: *aktuálně Dam věže, pokyny bezpečnostního technika, školení*
- *aktuálně je snaha např. o šíření změn norem pro zkoušení v oblasti obilovin, postupech dobré praxe*



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

# ISO dokumentace

- možnost ukázat poslední změny dokumentu (dokumenty změn)
- lze řadit přílohy buď pod sebe či provázáním s jinou knihovnou
- řízení dokumentů elektronicky je uznávané certifikačními společnostmi, jen prokazatelné seznámení PO, BOZP určitě písemně – možnost stahování seznamů (méně pracné)
- de facto lze používat papírové dokumenty jen na provozech
- mailem prokazatelné, že adresát dokument obdržel: audit to uznává
- lze vést jen jeden řízený výtisk: *odstraní se „obíhání pracovišť s papíry“*
- nutné: zrevidovat směrnici o řízení dokumentace
- podstatně zvýšená efektivita komunikace a dostupnosti informací



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

# Dokumenty společnosti

Extranet > Dokumenty společnosti

## Dokumenty společnosti

Zde naleznete vzory dokumentů pro majetkové účasti -> Vzory PAS a DR pro AGFH

Nový	Odeslat	Akce	Nastavení			Všechny dokumenty
Typ	Název	Typ obsahu	Změněno			
	00 SUPRARCHIV NEAKTUÁLNÍCH SLOŽEK	Složka	21.1.2011 1			01.Složení orgánů a funkční období – představenstvo
	1.Hradecká	Složka	4.12.2010 1			02.Složení orgánů a funkční období – dozorčí rada
	AFEED	Složka	4.12.2010 1			03.Generální ředitel (ředitel) – kontakty
	AGFD (AGROFERT Deutschland GmbH)	Složka	13.12.2010			04.Sekretariát – kontakty
	Agrária Šala	Složka	4.12.2010 1			05.Finanční ředitel/ekonom – kontakty
	AGRI CS	Složka	4.12.2010 1			06.Obchodní ředitel – kontakty
	AGRI CS Slovakia	Složka	4.12.2010 1			07.Reporting – kontakty
	AGRO - VÁH	Složka	4.12.2010 1			08.IT manager – kontakty
	Agro Rozsochy	Složka	4.12.2010 1			09.Osoba zodpovědná za hospodářskou soutěž – kontakty
	AGRO Vnorovy	Složka	4.12.2010 1			10.Další osoba – kontakty
	AGROCASS plus	Složka	4.12.2010 2			11.Jednání za společnost
	Agrocentra Michalovce	Složka	4.12.2010 2			12.Kolektivní smlouva
	AGROCOMMERCIIUM	Složka	4.12.2010 2			13.Akcie
	AGROFERT HOLDING	Složka	4.12.2010 2			14.Interní právníci – kontakty
	AGROFORS,s.r.o	Složka	4.12.2010 2			15.Externí právníci – kontakty
						16.Jednatelé s.r.o.
						Karty společností
						Kolektivní smlouvy
						Organizační řády
						Podpisové řády

# Metrologie



Extranet > Agropodnik a.s. Trnava

**Agropodnik** ISO

Tento seznam

Domovská stránka ISO Závazné z AGFH Zmluvy Centrum

Agropodnik a.s. Trnava > ISO > Zoznam meradiel

## Zoznam meradiel

Zobrazit veškerý obsah webu											
Dokumenty											
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Audity, NPO</li> <li>▪ Příručka, cíle kvality</li> <li>▪ Rozhodnutia riaditeľa</li> <li>▪ Poriadky</li> <li>▪ Smernice</li> <li>▪ Pracovné postupy</li> <li>▪ Záznamy</li> <li>▪ Zoznam meradiel</li> <li>▪ GTP, HACCP AGFH</li> <li>▪ Agrochemikálie BL</li> <li>▪ Legislatíva</li> <li>▪ Distribúcia dokumentov</li> <li>▪ Vzory smluv</li> <li>▪ Hnojivá BL</li> <li>▪ Evidencia osobných MV</li> <li>▪ Evidencia nákladných MV</li> <li>▪ Životné prostredie</li> </ul>											
Nový	Odeslať	Akcie	Nastavení								Zobr
Type	Kategória meradia	Název	Nadpis	Dátum platnosti	Výrobné číslo	Stredisko	Vlastník	Dátum uvedenia do prevádzky	Číslo certifikátu	Požadovaná presnosť	
	PM	001PM24	Slotoplomer Trnava OS c. 3	24.9.2012		Agropodnik Chovatefská 2, Trnava S3	Agropodnik Trnava	24.9.2010	071006/06		
	UM	001UM20	Vlhkomer na obilniny	17.1.2012	081262	Agropodnik Trnava	Agropodnik Trnava	17.1.2011	004/321.04/11	6-45%, trieda presnosti I.	
		00108	Certifikát o overení	9.9.2011	279623	Agropodnik Trnava	Agropodnik Trnava	12.6.2010	1432/210/09-0371		
	PM	001PM15	NIR 9200	30.4.2008	4026	Chovatefská 2, Trnava	Agropodnik Trnava	30.4.2007			
	PM	001PM16	Falling Number 1400	9.10.2007	3739	Chovatefská 2, Trnava	Agropodnik Trnava				
	PM	001PM20	Lab.šrotovník MILL 3100		116524	Chovatefská 2, Trnava	Agropodnik Trnava				
	PM	001PM21	Slotoplomer Trnava OS c. 1	17.9.2012		Agropodnik Trnava, S1	Agropodnik Trnava	17.9.2010	071006/06		
	PM	001PM22	Slotoplomer Trnava OS c. 4	27.9.2012		Agropodnik Trnava, S4	Agropodnik Trnava	27.9.2010	071006/06		
	PM	001PM23	Slotoplomer Trnava OS c. 2	22.9.2012		Agropodnik Trnava, S2	Agropodnik Trnava	22.9.2010	071006/06		
	UM	001UM01	Váhy s neautomatickou	15.5.2011	1409/05	Agropodnik Trnava	Agropodnik Trnava, vedúci	15.5.2009	0565/314.2/09	400kg až60000kg, e=20kg, d=20kg	

# Agenda

1. Představení
2. Cíle školení
3. Seznámení s produktem MS SharePoint
  - Vlastnosti produktu
  - Základní funkce
  - Praktické využití
4. Využití MS SharePoint v prostředí AGROFERT HOLDING, a.s.
  - WF Smlouvy
  - ISO dokumentace
  - Pracovní skupiny
5. Ukázky praktického použití na aplikacích využívaných v prostředí AGROFERT HOLDING
  - Intranet AGFH, Extranet AGFH, Extranet v přípravě např. ZENA
6. Rekapitulace
7. Dotazy, diskuse



# Agenda

1. Představení
2. Cíle školení
3. Seznámení s produktem MS SharePoint
  - Vlastnosti produktu
  - Základní funkce
  - Praktické využití
4. Využití MS SharePoint v prostředí AGROFERT HOLDING, a.s.
  - WF Smlouvy
  - ISO dokumentace
  - Pracovní skupiny
5. Ukázky praktického použití na aplikacích využívaných v prostředí AGROFERT HOLDING
  - Intranet AGFH, Extranet AGFH, Extranet v přípravě např. ZENA
6. Rekapitulace
7. Dotazy, diskuse

# Rekapitulace

- Systém pro sdílení informací „inteligentní nástěnka“
- Snadná orientace a práce se systémem
- Systém dostupný z jakéhokoli počítače
- Snadné sdílení informací

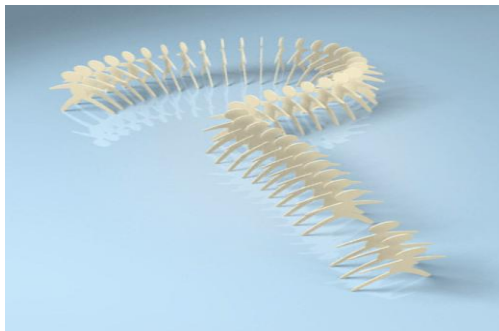


EVROPSKÝ ZEMĚĎLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

# Závěr

- Diskuse
- Případné další dotazy a požadavky směrujte na:

Roman Karvan, [rkarvan@sapcon.cz](mailto:rkarvan@sapcon.cz), MT +420 724 643 721



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:  
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ