

Profil UniConsulting

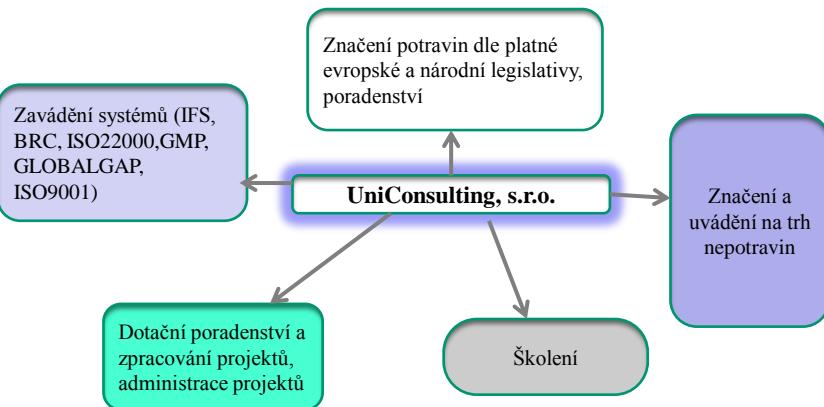


- Společnost na trhu od roku 1998, tvořena z odborníků se zkušenostmi a praxí v jednotlivých oblastech
- Nezávislá společnost nabízející pomoc při zavádění systémů (GMP, GTP, HACCP, IFS/BRC, ISO22000, GLOBALGAP, atd.) a při uplatňování nově vznikající legislativy v oblasti zemědělství, potravin, nepotravin 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



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 kriteria 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 JEHO ZÁMĚRU

tak, aby byla splněna všechna kriteria 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 PROJEKTU V REALIZAČNÍ A PROVOZNÍ FÁZI PROJEKTU

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

Web: www.uniconsulting.cz



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

Legislativa upravující oblast bezpečnosti potravin

www.uniconsulting.cz



1

Úvod do problematiky

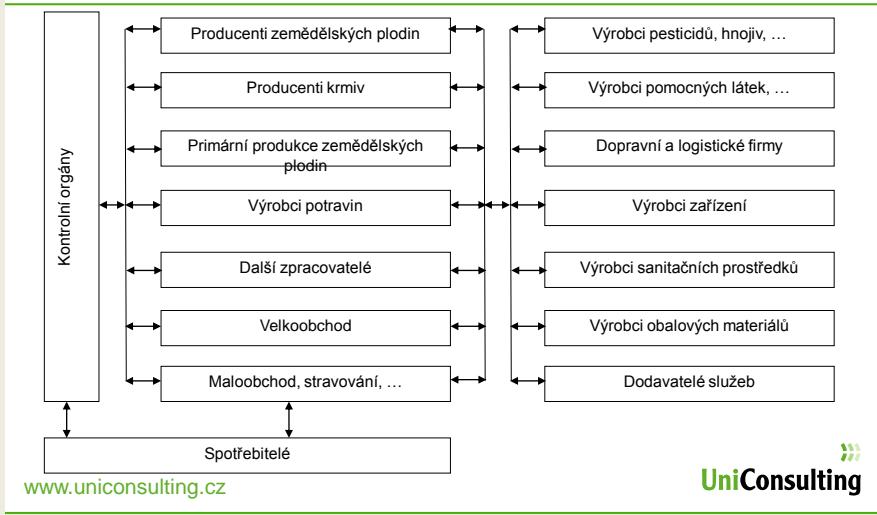
- vstup ČR do EU 1.5.2004
- ČR je součástí jednotného evropského trhu
- přijmutí pravidel EU - včetně přijetí všech platných předpisů EU
- odlišné právní požadavky před a po vstupu ČR do EU
- právo EU = důraz na prevenci

www.uniconsulting.cz



2

Komunikace v potravinovém řetězci



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

Přehled legislativy

Základní legislativa ČR

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

Základní legislativa EU

- Směrnice
- Nařízení
- Rozhodnutí

www.uniconsulting.cz



5

Platnost legislativy EU

Směrnice

- musí být zpracovány do národní legislativy

Nařízení

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

www.uniconsulting.cz



6

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

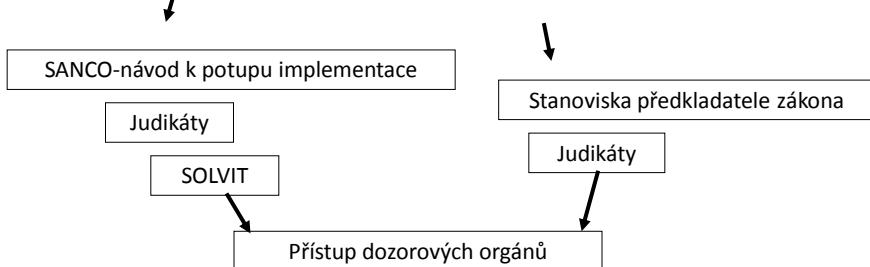
 **UniConsulting**

7

Další dokumenty upravující základní legislativu

Nařízení a směrnice ES

Národní zákony a vyhlášky



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**,

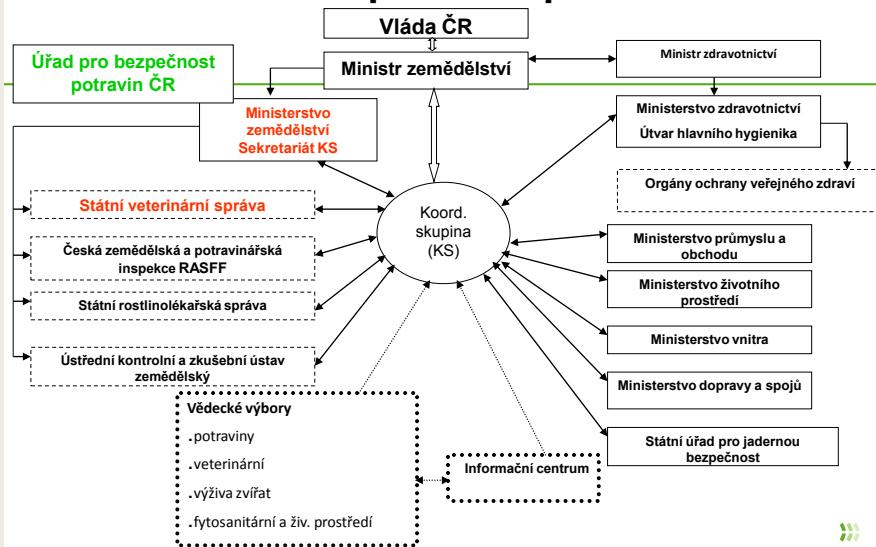
Evropská Rada, Soudní dvůr (judikáty)

www.uniconsulting.cz

 **UniConsulting**

9

Koordinace bezpečnosti potravin v ČR

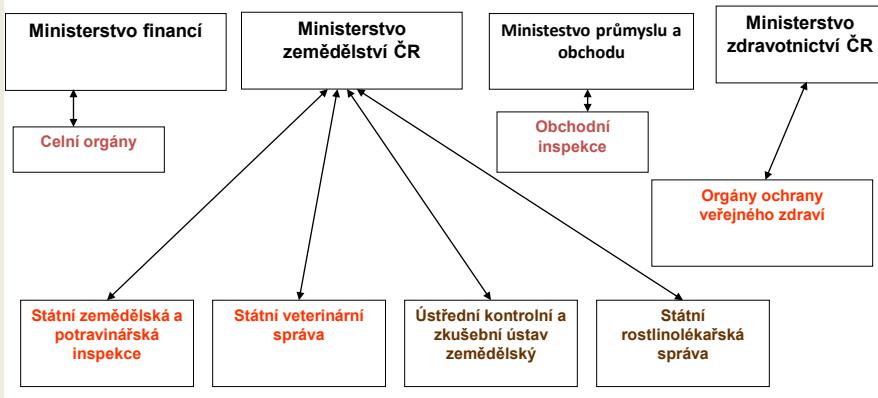


www.uniconsulting.cz

 **UniConsulting**

10

Dozorové orgány v ČR



www.uniconsulting.cz

UniConsulting

11

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

www.uniconsulting.cz

UniConsulting

12

Legislativa EU – bezpečnost potravin

- nařízení ES č. 183/2005 kterým se stanoví požadavky na hygienu krmiv
- nařízení ES č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami
- nařízení ES č. 2023/2006 o SVP pro materiály a předměty určené pro styk s potravinami
- Směrnice 13/2000 – označování potravin

www.uniconsulting.cz



13

Nařízení č.178/2002

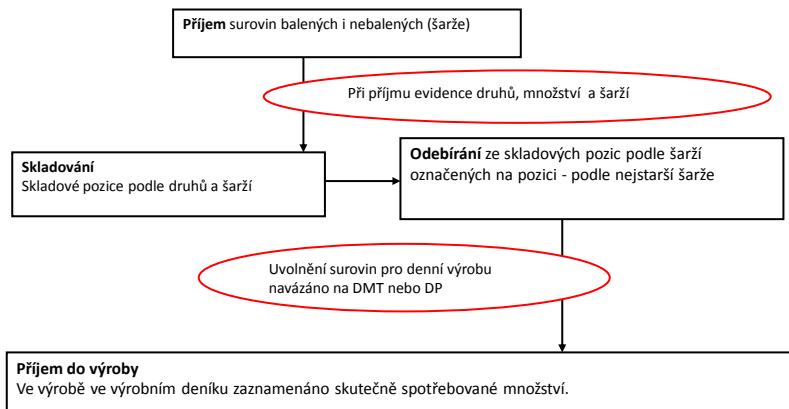
- Základní definice – potravina, potravinářský podnik, krmivo, riziko, ...
- Obecné právo
- Odpovědnost za potraviny
 - bezpečné potraviny a krmiva
 - sledovatelnost
- EFSA – úřad pro potraviny
- RASFF – systém rychlého varování

www.uniconsulting.cz



14

Sledovatelnost (článek 18)



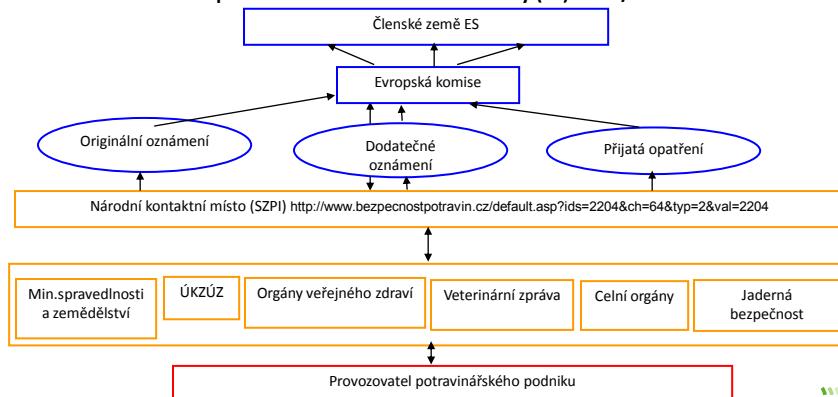
www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

15

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.



www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

16

Nařízení č. 852/2004 o hygieně potravin

- Primární odpovědnost za bezpečnost potravin nese provozovatel potravinářského podniku
- Nevztahuje se na pruvovýrobu a domácí použití
 - pruvovýrobce 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

www.uniconsulting.cz



17

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 chladící 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

www.uniconsulting.cz



18

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 suroviny
- 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



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



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

www.uniconsulting.cz



21

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“

www.uniconsulting.cz



22

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)

www.uniconsulting.cz



23

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
- čistící a desinfekční prostředky
 - specifikace, bezpečnostní listy
 - uložení pouze v označených, a k tomu účelu určených nádobách

www.uniconsulting.cz



24

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

www.uniconsulting.cz



25

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**

www.uniconsulting.cz



26

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



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



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



29

Zákon č. 110/1997 Sb. o potravinách

„Zapracování“ 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



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
- použít pitné vody
- zajistit kontrolu výroby
- školení zaměstnanců
- celá řada povinností při dovozu z třetích zemí

www.uniconsulting.cz



31

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

www.uniconsulting.cz



32

Užitečné odkazy

- www.europa.eu.int
- <http://eur-lex.europa.eu/cs/index.htm>
- www.bezpecnostpotravin.cz
- www.agronavigator.cz
- www.mvcr.cz
- www.sbirka.cz
- www.gov.cz

www.uniconsulting.cz



33

Děkuji za pozornost

www.uniconsulting.cz



34

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



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 organizmu



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

Zdravá výživa



Je pestrá a vyvážená výživa

Zabezpečí všechny nároky organizmu

- 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

Životní styl



V posledních 100 letech se výrazně změnil náš životní styl

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



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

Změny ve výživě



Jíme nadbytek:

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



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

Změny ve výživě



Vývoj spotřeby základních potravin

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

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



Změny ve výživě



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



Změny ve výživě



Doporučená spotřeba potravin

	doporučení	spotřeba
Ryby	20	5
Maso	70	95
Mléko	400	250
Luštěniny	20	2

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 láték, 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

Dopad



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



Racionální jídelníček



Méně množství, ale více kvality

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

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



Kvalitní potraviny



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
- čerstvě, minimálně upravované



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

Šetrná úprava



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



Nasycené 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 nenasycených mastných kyselin** – olivový a řepkový olej
- **snížení cholesterolu, posílení imunity**

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



3n mastné kyseliny



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



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 sytivý efekt

- **zvyšuje obranyschopnost organizmu**
- **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 tukovém 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 láttek 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, CO₂
- úprava trávení a střevního pH - kyselé prostředí
= zvýšení střevní peristaltiky, brání hniliobným procesům
- brání přemnožení patogenních mikroorganizmů
- podporují tvorbu vitamínů, vitamín K
- zvyšují vstřebávání živin, zejména kalcia
- regenerace a výživa střevní sliznice

*prevence rakoviny tlustého střeva a konečníku
zvýšení obranyschopnosti organizmu*



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

Vitamíny - antioxidanty



Látky s antioxidačním účinkem

Antioxidační vitamíny

vitamín C
vitamín E
kyselina listová

Barviva s antioxidačním účinkem

karotenoidy - betakaroten
flavonoidy
chlorofily

Ostatní látky s antioxidačním účinkem

fenoly – resveratrol
glykosidy



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

Antioxidanty



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 krvetvorbu



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

Antioxidanty



Mají výrazný pozitivní vliv na zdraví

- prevence rakoviny, zejména kůže
- prevence srdečně-cévních nemocí
- prevence aterosklerózy
- zvyšují obranyschopnost organizmu
- 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



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

Podnikatelská etika

www.uniconsulting.cz



Pojmy



- **Etika** – nauka o morálce; - **ethos** nauka o způsobu chování člověka
- **Svědomí** – určuje vnitřní orientaci, schopnost rozeznávat dobro a зло
- **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

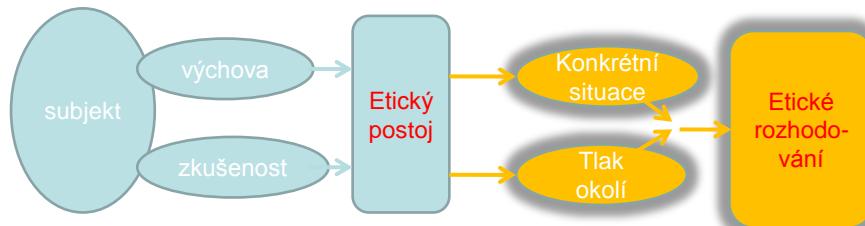
Zažité mýty



- 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



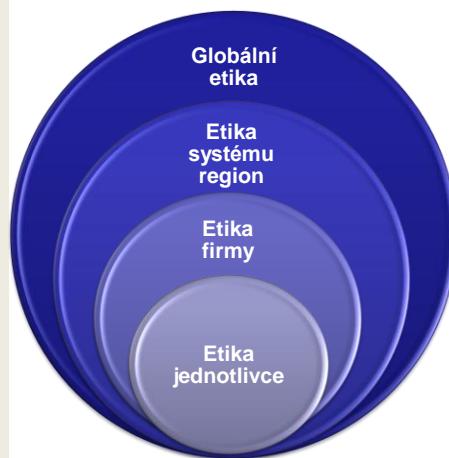
Výchova odráží také

- psychické dispozice, fyzickou výbavu, míru intelligence

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

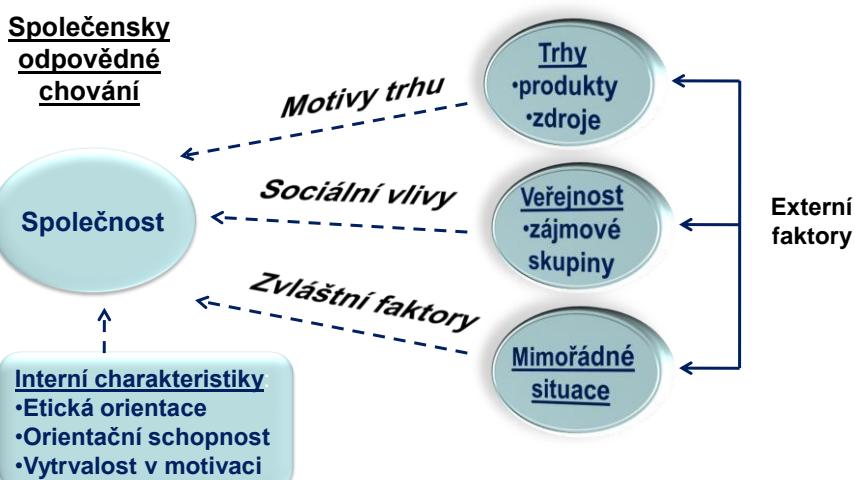
– Sociální prospěch
celku - morálka

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 zdraví 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
-

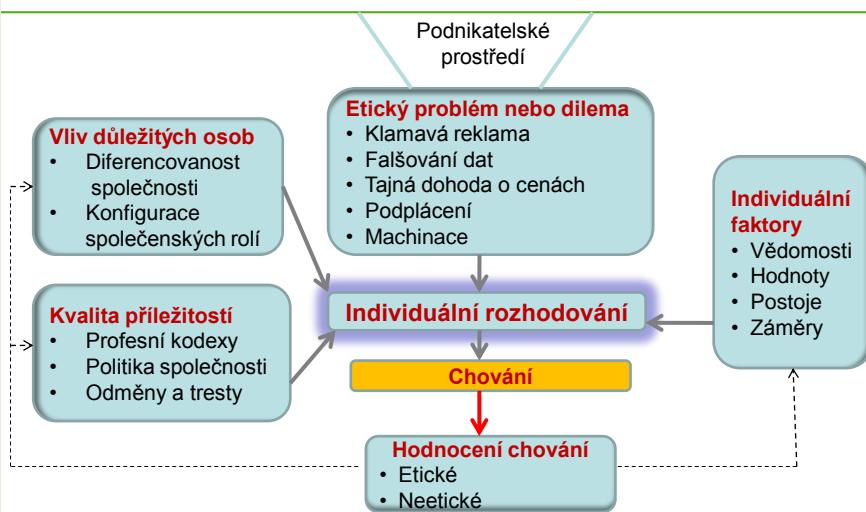
Modely etického rozhodování

UniConsulting

Šest důvodů porušování norem etického chování:

1. neznalost etických norem nebo podceňování jejich důležitosti
2. silné tlaky na neetické chování jednotlivců
3. nerozhodnost a nevýkonnost nadřízených pracovníků
4. neetické chování spolupracovníků na pracovišti
5. ignorování etických prohřešků 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

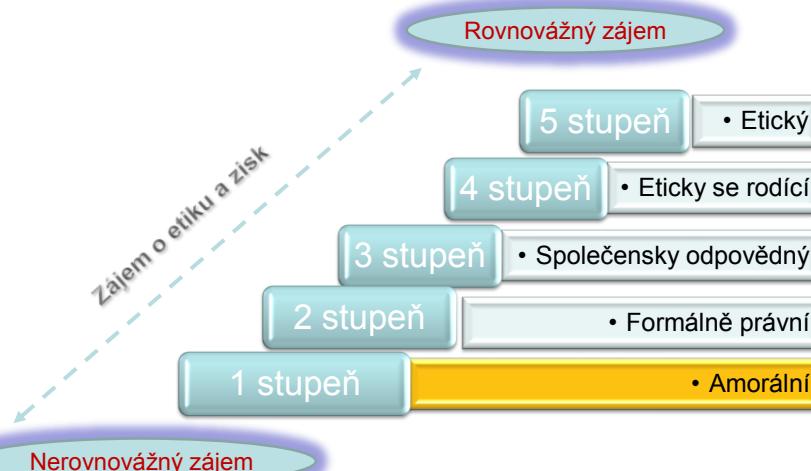
Etika zisk a podnikatelská kultura

UniConsulting

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

Etika zisk a podnikatelská kultura

UniConsulting



Etika zisk a podnikatelská kultura

 UniConsulting

- 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

 UniConsulting

Proces osvojování si podnikové kultury zaměstnanci



Socializační proces

UniConsulting

Motivace pracovníka při identifikaci s morálkou firmy



Etický kodex firmy

UniConsulting

- 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 nadřízeným zneužívání jejich postavení
- Vodítko pro řídící 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 mechanizmus 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)

Děkuji za pozornost



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

Legislativa ke značení potravin

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

1

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 potraviny 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

 UniConsulting

2

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. I),
třídou jakosti)
- potraviny pro provozovny stravovacích služeb, je nutné uvádět značení dle odstavce 1, §6

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

3

Rozdělení značení

zabalené potraviny v zázemí prodejen potravin (maloobchod)

§7viditelně 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 §8označit vnější obaly nebo nebo sdělit nebo doložit údaje uvedené v § 6 odst. 1 jinému provozovateli potravinářského podniku.

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

4

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 nímž je potravina uváděna do oběhu,

www.uniconsulting.cz



5

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



6

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,

www.uniconsulting.cz



7

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).

www.uniconsulting.cz



8

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

(2) **Obaly, jejichž největší plocha povrchu je menší než 10 cm²** 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



9

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



10

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 potraviny

vč. hmotnost pevné potraviny 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

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.

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

§7 Údaje o způsobu použití potraviny

§ 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 potraviny a uvedou se samostatně ve složení potraviny.

www.uniconsulting.cz



13

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 potraviny a je v konečném výrobku stále obsažena, a to i ve změněné formě, se zřetelně označí názvem alergenní složky ve složení potraviny.

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



14

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 potraviny 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 potraviny v procentech hmotnostních.

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

 **UniConsulting**

15

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 potraviny, obsažená v potravině, 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

 **UniConsulting**

16

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 jedléém oleji, lepek, oxid siřičitý v bramborách atd.

www.uniconsulting.cz



17

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

- Obiloviny obsahující lepek
- Korýši 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
- Vlčí bob
- Měkkýši

www.uniconsulting.cz



18

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 měli 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



19

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 přídavných a pomocných látek při výrobě potravin ve znění novely 130/2010 Sb.

www.uniconsulting.cz



20

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 prvnou část specifické legislativy směrem k výživových a zdravotním požadavkům.

Jeho cílem je:

- zajistit vysokou úroveň ochrany spotřebitelů proti uvádění neopodstatněných, zvětšených a nepravidlivých 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



21

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



22

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 mononenasyceným, a to v případě, že mononenasycené tuky tvoří více než 10 % energie produktu

www.uniconsulting.cz



23

Seznam výživových a zdravotních tvrzení

- „s vysokým obsahem poly-nenasycených mastných kyselin“ = nejméně 45 % mastných kyselin obsažených v produktu patří k polynenasyceným, 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



24

Nařízení 1333/2008 o potravinářských přídatných látkách

Nařízení obsahuje definice přídatné látky, činidla, 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 vícесložkové potravině 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

 **UniConsulting**

25

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 (žluť SY), E 104 (chinolinová žlut'), E 122 (azorubin), E 129 (červeň 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

 **UniConsulting**

26

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



27

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 vztaženy 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 cm²). Údaje by měly být v jednom zorném poli ve formě tabulky na přední straně.

www.uniconsulting.cz



28

Připravovaná legislativa

-GDA uvádět povinně na přední straně obalu s upozorněním, že mělo být doplněno povinných prohlášením: "Průměrná denní spotřeba na dospělou 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).

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)

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 lúj, bramborový škrob, jedlá sůl, konzervant E250, sojový protein, stabilizátory E450, E451, E452, zahušťovadlo 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

 UniConsulting

31

Příklad značení

, voda, vejce, ocet, přepište na: pitná voda, vejce, kvasný ocet lihový
modifikovaný škrob E1422, přepište na: zahušťovadlo E1422

syrový lúj, přepište na: hovězí lúj
sojový protein, přepište na: sójová bílkovina

směs koření a extraktu koření pokud je ho nad 2%, vypište složení

stabilizátor (stabilizátory
(guarová guma, upravit na guma guar

Dodavatel: přepište na: prodávající

Doplňte: Vyrobeno vdoplňte 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

 UniConsulting

32

Děkuji za pozornost

www.uniconsulting.cz



33

Systém kritických bodů (HACCP)

www.uniconsulting.cz



1

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

www.uniconsulting.cz



2

HACCP

Proč zavádět HACCP?

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

www.uniconsulting.cz



3

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 nařízení).

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.

www.uniconsulting.cz



4

Jaké jsou legislativní požadavky týkající se HACCP ?

V článku č. 5 Nařízení ES č. 852/2004 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.

www.uniconsulting.cz



5

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.

www.uniconsulting.cz



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)

www.uniconsulting.cz



7

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

www.uniconsulting.cz



8

Zavádění HACCP – vysvětlení definic a pojmu

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



Zavádění HACCP – vysvětlení definic a pojmu

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



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

www.uniconsulting.cz



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



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

www.uniconsulting.cz



13

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

www.uniconsulting.cz



14

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 ...)
- ...

www.uniconsulting.cz



15

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.

www.uniconsulting.cz



16

5. Očekávané použití výrobků

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

www.uniconsulting.cz



17

6. Sestavení týmu HACCP

Tým vytváří a aktualizuje (ověruje) 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

www.uniconsulting.cz



18

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



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



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 potravinářstvích (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

www.uniconsulting.cz



21

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 vytvárající individuální nežádoucí reakce

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

www.uniconsulting.cz



22

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 potraviny a v nichž se uplatňuje ovládání různých druhů nebezpečí ohrožujících nezávadnost potraviny s cílem zamezit, vyloučit, popřípadě zmenšit tato nebezpečí
- konkrétní bod, který je pro bezpečnost produktu kritický, tedy rozhodující. Musí být proto přesně popsán, o sledování musí být vedeny záznamy, rovněž musí být vedeny záznamy o nápravných opatřeních

www.uniconsulting.cz



23

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

www.uniconsulting.cz



24

10. Stanovení znaků a hodnot pro každý kritický 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 přjmout 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 podmírkách reálné

www.uniconsulting.cz



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, stérů 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



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

www.uniconsulting.cz



27

13. Stanovení ověřovacích postupů

Ověřovací postupy

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

Zavedení evidence a dokumentace o postupech a vedení záznamů

www.uniconsulting.cz



28

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



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 „začmáraním“ (není viditelná původní hodnota)

www.uniconsulting.cz



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.

www.uniconsulting.cz



31

Děkuji za pozornost

www.uniconsulting.cz



32

Školení hygienického minima

www.uniconsulting.cz



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



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 (Listerioza, Salmonelóza, Kampylobakterioza)

www.uniconsulting.cz



3

Správná praxe (výrobní, hygienická)

www.uniconsulting.cz



4

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



6

Požadavky na osoby pracující v potravinářských provozech

www.uniconsulting.cz



7

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 | =) důsledky rizika |
| ✓ povinnosti | |

www.uniconsulting.cz



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



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



10

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/obuví
- ✓ 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



11

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, kašlání, kýchání, smrkání
- po použití WC
- po doteku tváře, nosu, rtů a uší
- po manipulaci s odpadky a vnějšími obaly
- po manipulaci s chemikáliemi a čisticími přípravky
- a dále při jakémkoliv změně činnosti
- ...

www.uniconsulting.cz

UniConsulting
12



Mytí rukou



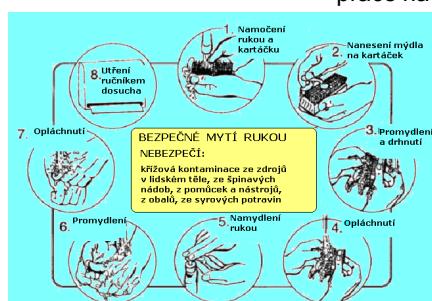
před započetím vlastní
práce



po manipulaci s odpadky /
čisticími prostředky



po použití toalety



při každém
znečištění



UniConsulting
13

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 uklízeny, 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

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

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



16

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 směruje 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 nákaz, zvýšeného výskytu přenašečů Infekčních onemocnění a škodlivých a epidemiolog. významných členovců, hlodavců a dalších živočichů

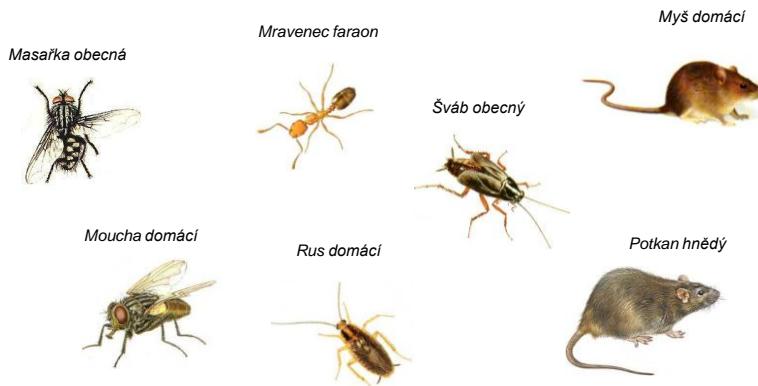
www.uniconsulting.cz



17

Správná hygienická praxe – Regulace škůdců

Nejčastější druhy škůdců



www.uniconsulting.cz

Zdroj: www.destrol.cz

UniConsulting
18

Správná výrobní praxe

www.uniconsulting.cz

UniConsulting
19

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
- ✓ nepřipouštět 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

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

Onemocnění z potravin a jak jim předcházet

www.uniconsulting.cz



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



Onemocnění z potravin

Chemická nebezpečí

= chemické látky v potravinách (rezidua dezinf. 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
- nedodržením podmínek deratizace a dezinfekce
- nedodržení technologického postupu
- použití nevhodných pomůcek, obal. materiálů

www.uniconsulting.cz



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



Onemocnění z potravin

Biologická nebezpečí

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

- ✓ 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



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



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



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



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



Teplota

• nad 100°C	sterilace	• destrukce spor
• 65-100°C	pasterace	• usmrcení buněk, spor některých druhů
• 50-65°C		• růst omezeného spektra MO
• 15-50°C	mezofilní bakterie	• růst většiny mikroorganismů
• 0-15°C		• minimální růst omezený počet MO
• 0-5°C	chladírenské zpracov.	• velmi pomalý růst vybraných MO
• -18-0°C	zmrzování	• prakticky žádný růst
• -18°C	hluboké zmrzování	• zastavení látkové výměny

www.uniconsulting.cz



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	
0,98 až 0,93	chléb	bakterie
0,93 až 0,85	slazené kondenzované mléko	kvasinky a plísně
0,85 až 0,60	mouka, cereálie	mikroorganismy nerostou, mohou jen přežívat
méně než 0,60	cukrovinky, sušenky, sušené mléko	

www.uniconsulting.cz



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

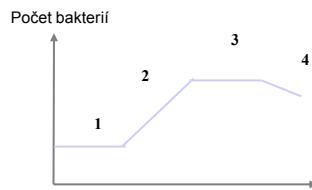
www.uniconsulting.cz



Onemocnění z potravin – Biologická nebezpečí

Růstová křivka

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



Růst

Optimální podmínky (—)
Nevyhovující podmínky (—)



www.uniconsulting.cz

 **UniConsulting**

Onemocnění z potravin – Bakterie způsobující otavy

Salmonela

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

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

 **UniConsulting**

Onemocnění z potravin – Bakterie způsobující otavy

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
- (úmrtní 5-10%), výskyt je stále častější, v USA je *E. coli* hlavní příčinou hemolyticko uremického syndromu u dětí

www.uniconsulting.cz



Onemocnění z potravin – Bakterie způsobující otavy

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 projevily jakékoliv příznaky 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



Onemocnění z potravin – Bakterie způsobující otavy

Clostridium botulinum

- vytváří toxin botulin, který způsobuje potíže při polkání, 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



Onemocnění z potravin – Bakterie způsobující otavy

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



Onemocnění z potravin – Bakterie způsobující otavy

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 appendixitidu

www.uniconsulting.cz



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



Onemocnění z potravin – Příčiny vzniku

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

www.uniconsulting.cz



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, prknek, nádobí
- !! Prevence !!**
- ⇒ když se vyvarujete kontaminaci, předejdete vzniku zdravotně závažných potravin a onemocnění zákazníků

2. Dodržování správné praxe

www.uniconsulting.cz



Děkuji za pozornost

www.uniconsulting.cz



Systémy sledování kvality a hygienické nezávadnosti v potravinářství - nepovinné certifikace

www.uniconsulting.cz



1

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

www.uniconsulting.cz



2

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 dozoru

Jakostní znaky a kritéria (charakteristiky) jsou např.:

 - smyslové vlastnosti,
 - chemické složení,
 - mikrobiologické vyšetření a hodnocení (přítomnost mikrobů),
 - fyzikální vlastnosti
 -

www.uniconsulting.cz



3

Systém, rozdělení provozů

Systém = souhrn požadavků a vyplývajících opatření



www.uniconsulting.cz

Typy provozů:

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



4

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

www.uniconsulting.cz



5

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

www.uniconsulting.cz



6

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 pytél“ s tvorbou dalších certifikačních schémat a standardů, které více zohledňovali specifika jednotlivých oblastí

www.uniconsulting.cz



7

Legislativní požadavky

Zákonné požadavky:

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

www.uniconsulting.cz



8

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)
- Zmrzařené 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



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

Cíl: Zdravotní nezávadnost výrobků

Hlavní metoda: Analýza nebezpečí (kvalitativní, kvantitativní)

Nebezpečí: Biologická, Chemická, Fyzikální

Kritické body: Monitoring nebezpečí ve výrobě

Dílčí záběr: Je povinný v rámci všech ostatních standardů

Nevýhoda: Řeší pouze malou část problémů bez návaznosti na kvalitu

www.uniconsulting.cz



10

Systémy používané v potravinářství

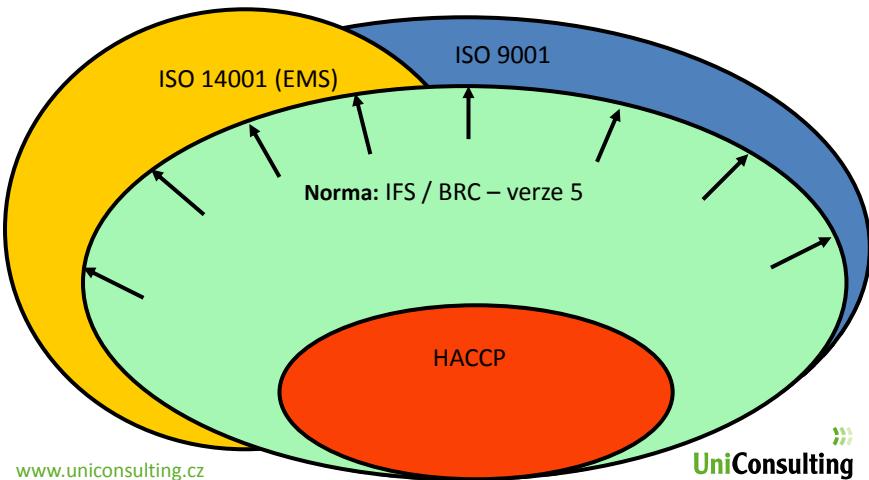
- Certifikovaný systém HACCP
 - normativní dokument: Věstník MZe č.1/2001
- Systémy jakosti (International Organization for Standardization)
 - ISO 22000
 - ISO 9001
 - ISO 14001
 - ...
- Normy schválené GFSI
 - BRC
 - IFS
 - Dutch HACCP Code

www.uniconsulting.cz



11

Rozsah aktivních systémů - Integrace systémů



www.uniconsulting.cz



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 dostačenou zárukou, že firma je kvalitní.
- Příliš velké rozšíření a devalvace jména.

www.uniconsulting.cz

UniConsulting

14

ISO 22000

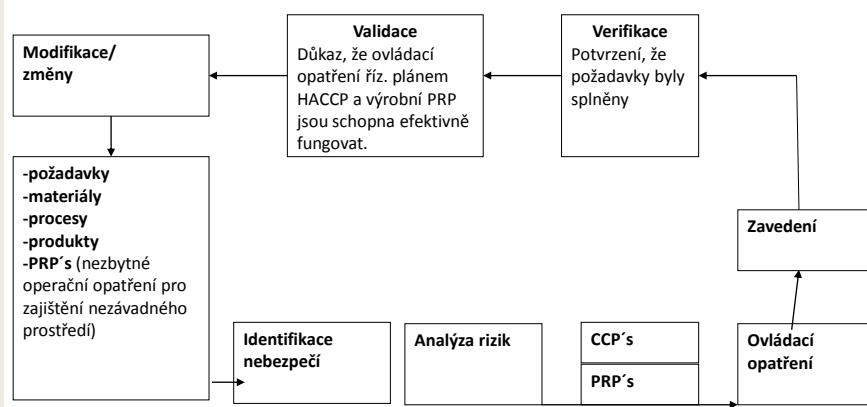
- v některých bodech stejná jako ISO 9001
- zohledňuje strukturu normy ISO 9001, a to za účelem snadné kompatibilita a zajištění možnosti implementace obou těchto standardů
- spojuje principy HACCP s programy předběžných opatření (jako např. v BRC a IFS)
- neakceptována obchodními řetězci (zatím)
- v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

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

15

ISO 22 000 - principy



www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

16

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



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



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 vzetupu (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.

www.uniconsulting.cz



19

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

www.uniconsulting.cz



20

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

www.uniconsulting.cz



21

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

www.uniconsulting.cz



22

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

www.uniconsulting.cz



23

IFS

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

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

Hlavní metoda: Procesní přístup. Shoda s touto normou je zajišťována na bázi kontrolního seznamu dotazů a vyhodnocovací matice.

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).

www.uniconsulting.cz



24

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

www.uniconsulting.cz



25

Porovnání standardů IFS / BRC

IFS

větší důraz na uspořádání provozu
společnosti jsou hodnoceny v %

BRC

větší důraz na dokumentaci
možnost neohlášeného auditu

www.uniconsulting.cz



26

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

www.uniconsulting.cz



27

Děkuji za pozornost

www.uniconsulting.cz



28

Chemické látky a chemické směsi

www.uniconsulting.cz



Legislativa

- **Zákon č. 157/1998 Sb.**, o chemických látkách a chemických přípravcích (platnost do 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

www.uniconsulting.cz



Legislativa

Související předpisy

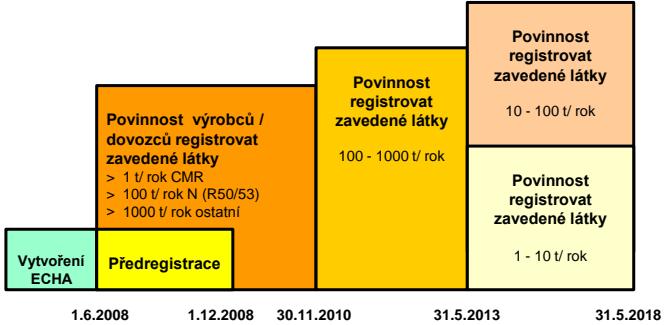
- **Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1896/2000**, o první etapě programu o uvádění biocidních přípravků na trh
- **Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1451/2007**, o druhé etapě programu o uvádění biocidních přípravků na trh.
- **Zákon č. 120/2002 Sb.**, o podmínkách uvádění biocidních přípravků a účinných látok 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
- **Vyhľáska 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 znečištění a o změně některých zákonů,
- **Zákon č. 25/2008 Sb.**, o integrovaném registru znečištění (IRZ) a integrovaném systému plnění ohlašovacích povinností v oblasti životního prostředí a o změně některých zákonů,

Definice základních pojmu

- **Chemická látka** je chemický prvek a jeho sloučeniny
- **Chemická směs** je směs nebo roztok složený ze dvou nebo více chemických látok.
- **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

Registrace podle REACH

- Registrace všech látek samotných / obsažených ve směsích a zámrně 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



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



Klasifikace / výstražné symboly

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

Výbušný
E



Vysoko toxicický T+
Toxicický T
Karcinogenní,
Mutagenní a Toxicické
pro reprodukci kat.1 a 2



Oxidující
O



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



www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Extrémně hořlavý
F+

Vysoko hořlavý
F



Žíravý
C



Nebezpečný pro životní
prostředí
N



www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Balení nebezpečných chemických láttek a směsí

(obdobné požadavky pro stávající systém i CLP)

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

Požadavky:

- a) obal a uzávěr musí být navržen a konstruován tak, aby obsah obalu nemohl uniknout
- b) materiály použité na zhotovení obalu a uzávěru nesmějí být obsahem narušovány a nesmějí s ním vytvářet nebezpečné sloučeniny
- c) 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
- d) obal určený k opakovanému použití musí být navržen a konstruován tak, aby mohl být opakován bez úniku obsahu.
- e) 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 mít a být přitažlivý pro děti. Nebezpečí záměny!

www.uniconsulting.cz



Označování nebezpečných chemických láttek 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 látkek 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



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 nepřípustné)**

www.uniconsulting.cz



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



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

 UniConsulting

Klasifikace / výstražné symboly dle CLP

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

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



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

 UniConsulting

Klasifikace / výstražné symboly dle CLP

Nebezpečný pro vodní prostředí

— akutně, kategorie 1

— chronicky, kategorie 1, 2



Bez grafického symbolu:

Výbušninu podtřídy 1.5

Výbušninu 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

 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



Označování nebezpečných chemických láték 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 cm² této plochy (velikost piktogramu min. 1 cm² platí pouze pro balení do 125 ml, pro ostatní velikosti balení platí rozměry viz výše!!!!)

www.uniconsulting.cz



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 výrobci 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



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



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



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



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



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



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 PŘEDPISECH**
- 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



Povinnosti při nakládání s chemickými látkami a přípravky

Nebezpečné chemické látky a chemické směsi klasifikované jako

- vysoko toxicke se smí prodávat, darovat nebo jiným způsobem poskytovat pouze osobám odborně způsobilým podle § 44b zákona č. 258/2000 Sb.
- toxické a žíraté 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 směsi klasifikovanými jako vysoko toxicke, toxické nebo žíraté jen v rámci přípravy na povolání pod přímým dohledem osoby s odbornou způsobilostí podle § 44b zákona č. 258/2000 Sb.

www.uniconsulting.cz



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 toxicími, toxickými, karcinogenními, mutagenními a toxicími pro reprodukci:
 - musí být prokazatelně seznámeny s nebezpečnými vlastnostmi chemických látok 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



Skladování nebezpečných chemických látok

- nebezpečné chemické látky a chemické přípravky klasifikované jako vysoce toxicí 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 látok a chemických přípravků a zabráněno jejich pronikání do životního prostředí a ohrožení zdraví lidu

www.uniconsulting.cz



Chemické látky a přípravky v potravinářských provozech

- **Přídatné nebo pomocné látky**, které se stávají součástí potraviny 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



Děkuji za pozornost

www.uniconsulting.cz



Odpadové hospodářství v potravinářském provozu

www.uniconsulting.cz



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



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

www.uniconsulting.cz



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

www.uniconsulting.cz



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.

www.uniconsulting.cz



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

www.uniconsulting.cz



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, recykláční 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



Povinnosti původce odpadů

- shromažďovat odpady utřídité podle druhů a kategoríí
- 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



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 chemikálí kat. N
- z kanceláří, šaten, denních místností: např. 20 03 01 směsný komunální odpad kat. O

www.uniconsulting.cz



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



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



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, další info na www.ispop.cz, 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



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



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



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



Vnitřní provozní předpis – nakládání s odpady

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

www.uniconsulting.cz



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 střepy, 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



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 absorpní činidla, filtrační materiály kat. N - čistící 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



Užitečné odkazy

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

www.uniconsulting.cz



Děkuji za pozornost

www.uniconsulting.cz



ZÁKLADNÍ POVINNOSTI BOZP V POTRAVINÁŘSKÉM PROVOZE

www.uniconsulting.cz



POVINNOSTI ZAMĚSTNAVATELE

Odpovědnost za oblast bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP) ve firmě mají všichni **vedoucí zaměstnanci** na všech stupních řízení v rozsahu svých funkcí

Povinnosti stanovují:

- **Zákoník práce a Zákon č.309/2006 Sb.**
- **Zákon o ochraně veřejného zdraví**
- **Nařízení vlády a Vyhlášky**

Každý zaměstnavatel musí zajistit BOZP:

- pro všechny své zaměstnance
- pro všechny osoby, které se s jeho vědomím zdržují na jeho pracovištích

www.uniconsulting.cz



POVINNOSTI ZAMĚSTNAVATELE

- Nahrazovat fyzicky namáhavé práce novými technologickými a pracovními postupy
- Nahrazovat nebezpečné technologie, pracovní prostředky, suroviny a materiály méně nebezpečnými nebo méně rizikovými
- Zlepšovat pracovní podmínky a pracovní prostředí
- Pravidelně kontrolovat úroveň BOZP ve své firmě
- Provádět 1 x ročně prověrky BOZP
- Evidovat a šetřit pracovní úrazy
- Provádět pravidelná školení BOZP
- Zajišťovat první pomoc + preventivní lékařskou péči
- Informovat zaměstnance o všech skutečnostech spojených s BOZP
- Nepřipustit, aby zaměstnanec vykonával práce neodpovídající jeho schopnostem a zdravotní způsobilosti
- Zajistit dodržování zákazu kouření na pracovištích

www.uniconsulting.cz



PRÁVA A POVINNOSTI ZAMĚSTNAVATELE

- **Dodržovat interní předpisy a pokyny** zaměstnavatele a stanovené pracovní postupy
- **Ridit se zásadami bezpečného chování** na pracovišti a dbát nejenom na vlastní bezpečnost, ale i na bezpečnost spoluzaměstnanců
- **Účastnit se školení bezpečnosti práce** a podrobit se ověření znalostí
- **Oznamovat svému nadřízenému nedostatky a závady na pracovišti**
- **Používat určené osobní ochranné pracovní prostředky (OOPP)**
- **Nepožívat alkoholické nápoje ani návykové látky** na pracovišti a v pracovní době, **nekouřit na pracovištích** a podrobit se na pokyn příslušného vedoucího zaměstnance stanoveného např. v pracovním řádu zjištění, zda není pod vlivem alkoholu nebo jiných návykových látek
- **Podrobit se předepsaným lékařským prohlídkám atd.**

www.uniconsulting.cz



PRÁVA A POVINNOSTI ZAMĚSTNAVATELE

- **Odmítout práci, o níž se domnívají, že může ohrozit jejich zdraví nebo život** nebo zdraví či život spoluzaměstnanců
- **Na zajištění BOZP** zaměstnavatelem
- Na **informace o rizicích, vyhodnocením a ochranou** před jejich působením
- Na **informace o zdravotním zařízení**, které jim poskytuje závodní preventivní péči, o očkování a preventivních prohlídkách souvisejících s výkonem pracovních činností
- **Na poskytnutí první pomoci**
- **Aktivně se podílet na vytváření zdravého a bezpečného pracovního prostředí** a přispět k řešení BOZP na svém pracovišti

www.uniconsulting.cz



PREVENCE RIZIK

V rámci PREVENCE musí RIZIKA:

- vyhledávat, identifikovat a hodnotit
- odstraňovat a minimalizovat tím, že:
- provádí **opatření technická a organizační**
- vybaví ohrožené zaměstnance **osobními ochrannými pracovními prostředky (OOPP)**
- označí pracoviště a další vnitřní a vnější prostory **bezpečnostními značkami a signály**
- **omezovat jejich vznik**

www.uniconsulting.cz



PRACOVNÍ ÚRAZ

„Pracovním úrazem je takové poškození zdraví nebo smrt, k nimž došlo při plnění pracovních úkolů nebo v přímé souvislosti s ním“

Pracovním úrazem není úraz na cestě:

- do zaměstnání a zpět
- mimo areál pracoviště do stravovacího zařízení
- do zdravotnického zařízení mimo objekt zaměstnavatele

Rozdělení pracovních úrazů:

- smrtelné
- ostatní

www.uniconsulting.cz



PRACOVNÍ ÚRAZ Povinnosti zaměstnavatele

- vyšetřit příčiny a okolnosti vzniku pracovního úrazu,
- přijímat opatření proti opakování pracovního úrazu,
- vést v knize úrazů evidenci o všech pracovních úrazech a poranění, tj. i o takových, jimiž nebyla způsobena pracovní neschopnost nebo pracovní neschopnost nepřesáhla 3 kalendářní dny,
- pouze zaměstnanců v pracovním poměru nebo obdobném vztahu (tj. na základě dohody o pracovní činnosti nebo dohody o provedení práce),
- vést dokumentaci a vyhotovovat záznamy o všech PÚ, jejichž následkem došlo ke zranění zaměstnance s pracovní neschopností delší než 3 kalendářní dny nebo k úmrtí zaměstnance,
- způsob a rozsah náhrady škody projednat bezodkladně s příslušným odborovým orgánem a se zaměstnancem
- hlásit PÚ a případné změny na stanovená místa dle nového NV č. 201/2010 Sb.,
- odškodňovat PÚ
- pojistit všechny své zaměstnance pro PÚ a nemoc z povolání

www.uniconsulting.cz



PRACOVNÍ ÚRAZ

Povinnosti zaměstnance

- **ohlásit svému nadřízenému** svůj pracovní úraz, pokud to zdravotní stav dovoluje nebo pracovní úraz spoluzaměstnance, jehož byl svědkem;
- zajistit **poskytnutí první pomoci** nebo ji postiženému spoluzaměstnanci poskytnout
- následně **ohlásit** svůj pracovní úraz, pokud to zdravotní stav dovoluje, nebo pracovní úraz spoluzaměstnance nadřízenému zaměstnanci v Knize úrazů nebo pokud došlo k pracovnímu úrazu s pracovní neschopností delší než 3 kalendářní dny, musí postižený zaměstnanec **popsat**, jak k pracovnímu úrazu došlo a **podepsat** záznam o svém pracovním úrazu, který zpracovává určený vedoucí zaměstnanec; sám musí obdržet kopii tohoto záznamu.

www.uniconsulting.cz



PRACOVIŠTĚ A PRACOVNÍ PROSTŘEDÍ

Povinnosti zaměstnavatele

- zajistit, aby byla prostorově a konstrukčně uspořádána a vybavena tak, **aby odpovídala bezpečnostním a hygienickým požadavkům**,
- pokud se na pracovištích zaměstnavatele vyskytují **rizikové faktory**, je povinen měřením zjišťovat a kontrolovat jejich hodnoty a zabezpečit, aby byly vyloučeny nebo alespoň omezeny na nejmenší možnou dosažitelnou míru (např.: hluk, prach, vibrace)
- přijmout opatření pro případ **zdolávání mimořádných událostí** jako jsou havárie, požáry a povodně, jiné vážné nebezpečí a evakuace zaměstnanců

www.uniconsulting.cz



KATEGORIZACE PRACÍ

Povinnost zaměstnavatele mít zpracovanou kategorizaci prací!!!

Podle míry výskytu faktorů, které mohou ovlivnit zdraví zaměstnanců, a jejich rizikovosti pro zdraví se práce zařazují do **4 kategorií**.

Zařazení prací do jedné ze čtyř kategorií vyjadřuje **souhrnné hodnocení úrovně záťaze faktory, které ze zdravotního hlediska rozhodují o kvalitě pracovních podmínek**.

Kategorizace se provádí na základě zhodnocení výskytu a rizikovosti faktorů, které mohou ovlivnit zdraví zaměstnanců a úroveň zabezpečení jeho ochrany.

www.uniconsulting.cz



KATEGORIZACE PRACÍ

-do 30 kalendářních dnů ode dne zahájení výkonu prací místně příslušnému Státnímu zdravotnímu dozoru:

- oznámit práce, které zařadil do kategorie 2. včetně údajů rozhodných pro toto zařazení,
- předložit návrh na zařazení prací do kategorií 3. a 4. a musí v něm uvést:
 - označení práce,
 - název a umístění pracoviště, kde je daná práce vykonávána
 - jednotlivé výsledky hodnocení expozice fyzických osob vykonávajících danou práci jednotlivým rozhodujícím faktorům pracovních podmínek v charakteristické směně
 - délku směny (u vícesmenného provozu režim střídání směn)
 - návrh kategorie, do které má být práce zařazena
 - počet zaměstnanců vykonávajících danou práci, z toho počet žen
 - opatření přijatá k ochraně zdraví zaměstnanců vykonávajících danou práci.

www.uniconsulting.cz



KATEGORIZACE PRACÍ

O zařazení do kategorie prací 3 a 4 rozhoduje příslušný **Státní zdravotní dozor**

- 1. kategorie - není pravděpodobný nepříznivý vliv na zdraví zaměstnanců**
- 2. kategorie - rizikové faktory nepřekračují stanovené limity**, nepříznivý vliv na zdraví zaměstnanců se projevuje jen výjimečně, zejména u vnímavých jedinců,
- 3. kategorie - rizikové faktory překračují stanovené limity**, jejich expozice není spolehlivě snížena technickými opatřeními; je třeba používat **OOPP**, organizační a jiná technická opatření,
- 4. kategorie - práce s vysokým rizikem ohrožení zdraví**, které nelze zcela vyloučit ani při používání dostupných a použitelných ochranných opatření.

www.uniconsulting.cz



OSOBNÍ OCHRANNÉ PRACOVNÍ PROSTŘEDKY (OOPP)

OOPP jsou ochranné prostředky, které musí chránit zaměstnance před riziky, nesmí ohrožovat jejich zdraví, nesmí bránit při výkonu práce.

Za ochranné prostředky se považují též pracovní oděv nebo obuv poskytované zaměstnancům v prostředí, v němž oděv nebo obuv podléhá při práci mimořádnému opotřebení nebo znečištění.

OOPP musí:

- být po dobu používání účinné proti vyskytujícím se rizikům,
- odpovídат existujícím podmínkám na pracovišti,
- respektovat ergonomické požadavky a zdravotní stav zaměstnanců,
- být přizpůsobeny fyzickým předpokladům jednotlivých zaměstnanců,
- jejich používání nesmí představovat další riziko.

www.uniconsulting.cz



VSTUPNÍ A OPAKOVANÁ ŠKOLENÍ BOZP

Povinností zaměstnavatele je

- zajistit zaměstnancům školení o právních a ostatních předpisech k zajištění BOZP, neboť doplňují jejich kvalifikační předpoklady a požadavky pro výkon práce,
- pravidelně ověřovat jejich znalosti a soustavně vyžadovat a kontrolovat jejich dodržování.

Povinností zaměstnanců je

- účastnit se těchto školení a podrobit se ověření znalostí.

www.uniconsulting.cz



VSTUPNÍ A OPAKOVANÁ ŠKOLENÍ BOZP

- po nástupu do nového zaměstnání nebo na nové pracovní zařazení formou **vstupní instruktáže**,
- následně **opakování školení v pravidelných intervalech**, které stanoví zaměstnavatel (doporučený interval = min. 1x za 2 roky),
- **opakování školení v nepravidelných intervalech** (např. po těžkém pracovním úrazu apod.).

Opakování školení provádí buď specialista BOZP nebo vyškolený vedoucí zaměstnanec v pravidelných nebo nepravidelných intervalech.

www.uniconsulting.cz



PROVOZ TECHNICKÝCH ZAŘÍZENÍ

Provozovatel – zaměstnavatel je z hlediska BOZP povinen:

- instalovat stroje podle technické (průvodní) dokumentace dodané výrobcem,
- provést kontrolu bezpečnosti provozu strojů / zařízení před jeho uvedením do provozu (tj. provozní zkoušky, vč. výchozí revize), následné opravy, kontroly a revize, zejména elektrických strojů, zařízení a náradí nebo elektrických částí strojů a zařízení, provádět v termínech a způsobem stanoveným v průvodní dokumentaci výrobce,
- pokud tato dokumentace není k dispozici, např. u starších strojů / zařízení, stanovit zkoušky, kontroly, revize, způsoby provádění oprav, údržby, apod. v **místním provozním bezpečnostním předpisu**, zpracovaném provozovatelem,
- určit osobu/osoby, které zajišťují výše uvedené povinnosti ve stanovených termínech a lhůtách,

www.uniconsulting.cz



PROVOZ TECHNICKÝCH ZAŘÍZENÍ

- ze snímačů a čidel **evidovat údaje o stavu stroje** /zařízení v elektr. nebo písemné podobě (musí být kdykoliv k dispozici pro potřeby údržby, oprav či kontrol),
- následnou **kontrolu stroje** /zařízení provádět nejméně 1x za 12 měsíců v rozsahu stanoveném místním provozním bezpečnostním předpisem, nestanoví-li průvodní dokumentace nebo česká technická norma jinak,
- **vyškolit obsluhu stroje** podle návodu výrobce a v souladu s technickou dokumentací dodanou ke stroji,
- **vyžadovat a kontrolovat**, aby obsluha stroje pracovala podle návodu výrobce; návod musí mít zaměstnanec k dispozici v českém jazyce,
- zajistit **bezpečný přístup** obsluhy ke stroji / zařízení a dostatečný manipulační prostor kolem stroje (min. 1 m),
- **identifikovat a vyhodnotit rizika** spojená s prací na stroji/technickém zařízení v daných podmínkách a pracovním prostředí, navrhnut a realizovat opatření k jejich odstranění nebo minimalizaci,

www.uniconsulting.cz



PROVOZ TECHNICKÝCH ZAŘÍZENÍ

- v souladu s riziky **vybavit obsluhu OOPP**, vyžadovat a kontrolovat jejich používání,
- **vybavit stroj/zařízení ochranným zařízením** tam, kde existuje riziko kontaktu nebo zachycení zaměstnance pohybujícími se částmi zařízení nebo pádu zpracovávaného materiálu,
- **vybavit nebo upravit stroj/zařízení** tak, aby zaměstnanci nebyli vystaveni nepohodlné pracovní poloze,
- **ovládače mít výrazně označeny**, udržovat v čistotě a chránit před zneužitím (např. uzamčením hlavního vypínače),
- **kontrolovat funkčnost sdělovačů**, tj. teploměrů, ukazatelů tlaku, ap.,
- **dbát na stabilitu stroje**, tzn. upevnit, ukotvit nebo jinak zajistit stroj, aby nedošlo k nežádoucímu pohybu,
- **dbát na dostatečné osvětlení** pracovního prostoru u stroje,

www.uniconsulting.cz



PROVOZ TECHNICKÝCH ZAŘÍZENÍ

- **udržovat provozní komunikace volné** a nezmenšovat jejich rozměry např. odloženým zbožím nebo předměty (min.šířka pro pohyb zaměstnanců činí 1,1 m),
- **zajistit protiskluznou úpravu podlah**, zejména v místech s velkou frekvencí pohybu osob, a dbát na jejich čistotu,
- zajistit, aby opravy, seřizování, údržba a čištění stroje bylo prováděno v době, kdy je stroj / zařízení odpojeno od přívodů energií; v případě, že to není technicky možné, je nutno provést vhodná ochranná opatření,
- **neprekročit stanovenou hladinu hluku**, tj. 80 dB; hlučné stroje, pokud je to možné, oddělit od ostatních prostor a snížit hladinu hluku zejména technickým řešením; pokud to nelze, vybavit zaměstnance příslušnými OOPP na ochranu proti hluku,
- stanovit a provést **bezpečnostní opatření**, pokud se na pracovištích používají chemické látky a přípravky,
- **zabezpečit pracoviště proti vstupu nepovolaných osob** v pracovní i mimopracovní době.

www.uniconsulting.cz



POVINNOSTI ZAMĚSTNAVATELE PŘI POUŽÍVÁNÍ DOPRAVNÍCH PROSTŘEDKŮ

Při provozování pracovních činností je zaměstnavatel povinen:

- Určit **prostory** pro bezpečné nakládání a vykládání přepravovaného zboží.
- Vydat **organizační pokyny** pro vykládku a nakládku zboží.
- Vybavit v případě potřeby **výstražnými tabulkami a dopravními značkami** pracoviště
- Vybavit světly, odrazkami** nebo odrazovými deskami místa v terénu, která při snížené viditelnosti jsou nebezpečná.
- Vydat **místní provozní bezpečnostní předpis** (např. dopravní řád).

www.uniconsulting.cz



POVINNOSTI ZAMĚSTNAVATELE PŘI POUŽÍVÁNÍ DOPRAVNÍCH PROSTŘEDKŮ

Zaměstnavatel musí zajistit, aby zaměstnanci

- neodstavovali dopravní prostředky na nevhodná místa z hlediska bezpečnosti práce,
- nevijízděli na místá, kde povrch terénu není dostatečně pevný, široký a sjízdný,
- používali při výstupu na ložnou plochu a při sestupu z ní žebřík nebo vhodné zařízení,
- zajistili bezpečné otáčení nebo couvání ,
- prováděli kontrolu spojení a zajištění závěsného zařízení dopravního prostředku a po jeho odpojení jej zajistili proti samovolnému pohybu,
- při odstraňování poruch, k nimž došlo během jízdy na pozemních komunikacích, používali výstražné vesty s vysokou viditelností,
- kteří řídí dopravní prostředky, ale nejsou řidiči z povolání:
 - nepřekročili max. dobu řízení, tj. **4,5 hodiny**, a přerušili ji bezpečnostní přestávkou v délce nejméně 30 minut (lze ji rozdělit do dvou částí v trvání nejméně 15 minut),
 - během bezpečnostní přestávky nevykonávali žádnou činnost kromě dozoru na vozidlo a jeho náklad nebo se občerstvili,
 - vedli evidenci o době řízení vozidla a bezpečnostních přestávkách.

www.uniconsulting.cz



Děkuji za pozornost

www.uniconsulting.cz



Dodavatelské audity

(maloobchodních řetězců)

www.uniconsulting.cz



1

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



2

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



3

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



4

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

www.uniconsulting.cz



5

Metody používané při auditu

- Metoda porovnávací – komparace
 - hodnocení na základě porovnávání dvou stavů, stavu žádoucího a stavu skutečného
 - z porovnávání dvou stavů vyplýne / nevyplýne 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

www.uniconsulting.cz



6

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



7

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



8

Děkuji za pozornost

www.uniconsulting.cz



9

Pravidla pro udělování značky

KLASA



www.uniconsulting.cz

 **UniConsulting**
1

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

 **UniConsulting**
2

- 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

 **UniConsulting**
3

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

 **UniConsulting**
4

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 konkurenčeschopnosti v rámci trhů doma i v zahraničí.

www.uniconsulting.cz

 **UniConsulting**
5

Obecné podmínky pro udelení národní značky výrobku

- ⇒ žadatelem může být fyzická nebo právnická osoba („výrobce“)
- ✓ žadatelem pro udelení národní značky může být jen výrobce
 - ✓ K žádosti je nutné vyplnit přiložené 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 udelení národní značky rozhoduje ministr zemědělství popř.oddělení marketingu pokud nejsou splněny podmínky „Pravidel“ již v procesu vlastní žádosti



www.uniconsulting.cz

 **UniConsulting**
6

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 vyjimečné 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 – nadstandardní 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

 UniConsulting

7



- ✓ U BIO výrobků musí doložit certifikát výrobce biopotravin, v případě čerstvého ovoce a zeleniny certifikát o původu produktu z integrované produkce včetně udělení ochranné známky (SISPO nebo IPZ pro daný rok a druh)
- ✓ Žadatel musí dodržovat pravidla SVHP u potravinařských výrobků a pravidla SZP u zemědělských výrobků, tyto skutečnosti doloží čestným prohlášením (část C)
- ✓ Žadatel musí před pováním žádosti potr.výrobek nebo zemědělský výrobek pod svoji značkou dodávat pravidelně do obchodní sítě. Vyjímkou tvoří pouze výrobky sezónního charakteru (ovoce, zelenina) a výrobky, které obsahují složky sezónního charakteru
- ✓ **Žadatel je povinen poskytovat součinnost zástupcům kontrolních orgánů SVS a SZP 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

 UniConsulting

8

Mezi výrobky oceňované značkou KLASA nejsou zařazovány

- Výrobky, které nemají balení spotřebitelské, obchodní či gastro balení
- Vyjímkou 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 vyjímkou 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

 UniConsulting
9



- U výsekového masa a tepelně neopracovaných masných výrobků nejsou do hodnocení na přidělení národní značky zařazovány výrobky, které nejsou a balené (s vyjímkou 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 prodáváno 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

 UniConsulting
10

Podklady k podání žádosti o značku KLASA

- » a) Část A – podepsaná a orazítovaná
- » b) Část C – podepsaná a orazítovaná
- » c) Část D
- » d) Výpis z obchodního resp. Živnostenského rejstříků – ne starší než 3 měsíce
- » (více na internetu na stránkách www.eklasa.cz) –zde jsou všechny povedné 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 rozborové –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

 UniConsulting
11

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 navrhoje změny „Pravidel pro udělování národní značky KLASA
- Dále doporučuje řešení ve sporných případech, popř. navrhoje udělování vyjímek
- Dále může odb.rada vydat doporučení (přítomna alespoň ½ členů)

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting
12

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 držiteli 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

 **UniConsulting**
13

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

 **UniConsulting**
14

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 schvální odd.marketingu SZIF
- Doplňují 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

- 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

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



UniConsulting
17

www.uniconsulting.cz

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 nebo na stránkách 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

UniConsulting
18

www.uniconsulting.cz

Děkuji za pozornost

www.uniconsulting.cz

