

Profil UniConsulting

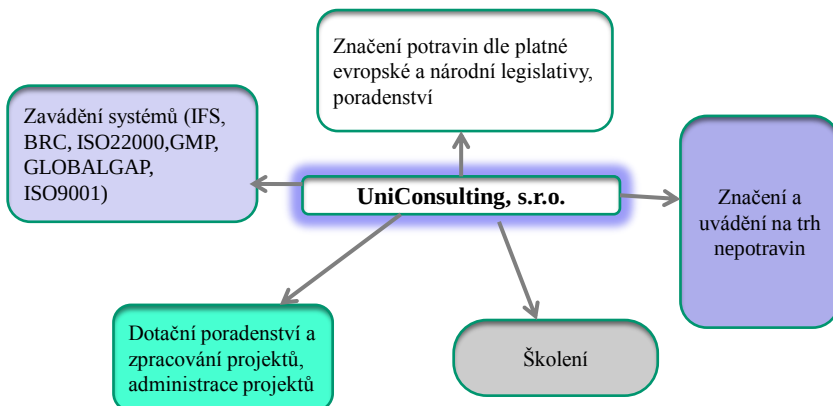


- Společnost na trhu od roku 1998, tvořena z odborníků se zkušenostmi a praxí v jednotlivých oblastech
- Nezávislá společnost nabízející pomoc při zavádění systémů (GMP, GTP, HACCP, IFS/BRC, ISO22000, GLOBALGAP, atd.) a při uplatňování nově vznikající legislativy v oblasti zemědělství, potravin, nepotravin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



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

Oblasti poradenství



www.uniconsulting.cz



Dotace z EU a ČR

- **VYHLEDÁNÍ A IDENTIFIKACE VHODNÉ PODPORY**

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

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

- **OPTIMALIZACE KLIENTA A JEHO ZÁMĚRU**

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

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

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

cílem je realizovat projekt v jeho investiční a provozní fázi tak, aby přiznaná dotace byla 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 - 2011



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

Rozsah aplikace zásad bezpečnosti potravin

Celý potravinový řetězec:

- Výrobci krmiv
- Prvovýrobci
- Výrobci potravin
- Dopravci, skladovací organizace, maloobchodníci
- Subdodavatelé
- Stravovací zařízení
- Výrobci zařízení, obalů, čisticích prostředků
- Výrobci přídatných látek a ingrediencí
- Poskytovatelé služeb

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

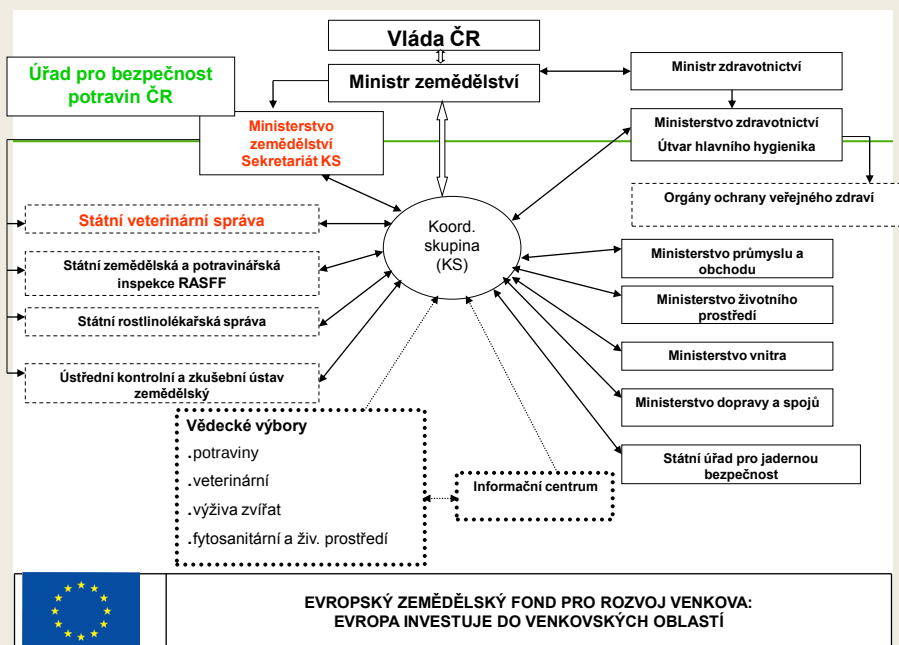
Agentura OSN pro výživu a zemědělství

FAO (FOOD and Agriculture Organization)

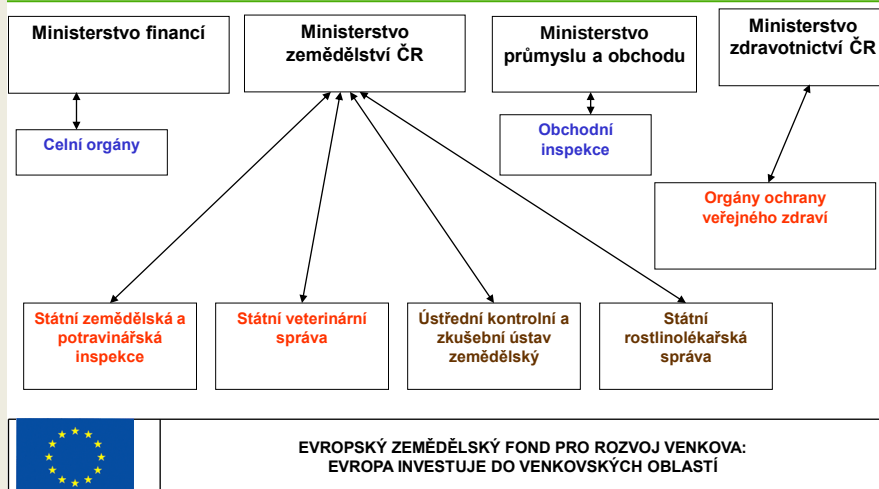
World Health Organisation (WHO)

Codex Alimentarius (CA) (1963)

Evropská komise (poradní vědecké výbory), Evropský parlament,
Evropská Rada, Soudní dvůr (judikáty)



Dozorové orgány v ČR



Platnost legislativy

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

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

Národní zákon

a jeho prováděcí vyhlášky



Nařízení EU

- 178/2002
- 852/2004, o hygieně potravin
- 853/2004 - specifické hygienické předpisy pro potraviny živočišného původu
- 1935/2004, o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami
- Směrnice Komise 2002/72/ES, o materiálech předmětech z plastů určených pro styk s potravinami
- Nařízení komise (ES) č. 2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny, ve znění 1441/2007 a 365/2010 (Enterobacteriaceae v pasterovaném mléce a tekutých mléčných výrobcích)
- Nařízení 183/2005 o hygieně při výrobě krmiv

 UniConsulting

Základní pojmy nařízení EU 178/2002

Nařízení EP a Rady Evropy 178/2002 (potraviny a krmiva)

- Cíl nařízení : bezpečnost potravin a krmiv
- Potravina: jakákoli látka nebo výrobek, zpracované, částečně zpracované nebo nezpracované, které jsou určeny ke konzumaci člověkem nebo u nichž to lze oprávněně předpokládat
- Potravinářský podnik: ...provádějící jakékoli činnosti související s jakoukoli fází výroby, zpracování nebo distribuce potravin

 UniConsulting

Sledovatelnost (nařízení č.178/2002, článek 18)

1. Je nutné zajistit ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce potravin nebo látek, u kterých se předpokládá přimísení do potravin.
2. Provozovatel potr. podniku (PPP) musí být schopen identifikovat každou osobu, která mu dodala potravinu nebo látku, která je určena pro přimísení do potraviny.
3. Provozovatelé potr. podniků zavedou systémy a postupy umožňující identifikovat podniky, kterým byly dodány jejich výrobky. Tyto informace poskytnou na požádání příslušným orgánům.
4. Potraviny, které jsou uváděny do oběhu na trh společenství musí být označeny nebo identifikovány pomocí související dokumentace nebo souvisejících údajů s cílem stanovit jejich sledovatelnost.



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

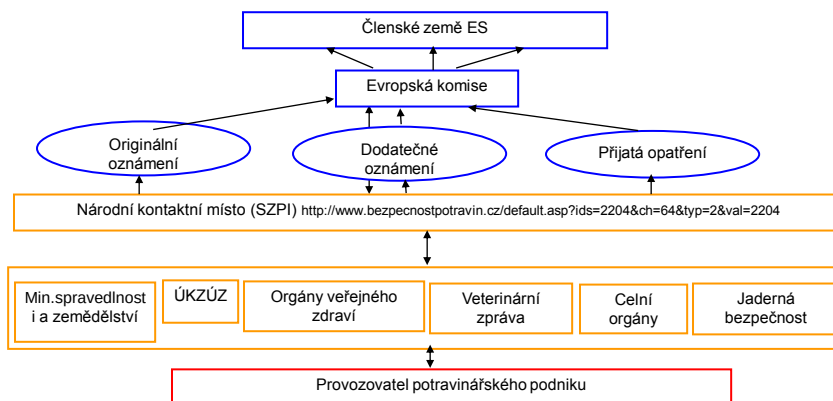
Sledovatelnost (nařízení č.178/2002, článek 19)

Provozovatel potravinářského podniku

1. Neprodleně přistoupí ke stažení dotyčné potraviny z trhu – uvědomí o tom příslušné orgány – účinně a přesně informuje spotřebitele o důvodu jeho stažení
2. Provozovatel odpovědný za maloobchodní nebo distribuční činnost, která nemá vliv na balení, označování, bezpečnost nebo neporušenost potraviny, zahájí v mezích své činnosti postupy, jimiž se z trhu stahují výrobky nesplňující požadavky na bezpečnost potravin – předá významné informace nezbytné ke sledování potraviny.
3. Provozovatel potr.podniku uvědomí příslušné orgány o opatřeních, která přijal s cílem předejít riziku pro konečného spotřebitele.
4. Provozovatelé potr.podniku spolupracují s příslušnými orgány v rámci přijatých opatření s cílem zabránit riziku spojenému s potravinou, kterou dodali, nebo toto riziko zmenšit.

System rychlého varování o vzniku rizika (RASFF)

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



System rychlého varování o vzniku rizika ohrožení zdraví lidí (RASFF)

Datum	Ohlásila země	Důvod ohlášení	Země původu výrobku
12.3.2010	RAKOUSKO	PLASTOVÉ ÚLOMKY V HOTOVÝCH POKRMECH	RAKOUSKO
18.6.	SLOVENSKO	ČOKOLÁDOVÁ POCHOUTKA S KOKOSEM-NEDEKLAROVANÝ ALERGEN	RUMUNSKO
23.6.	NĚMECKO	MOZZARELLA-ZMĚNĚNÉ ORGANOLEPTICKÉ VLASTNOSTI	NĚMECKO
30.6.	FRANCIE	CAMEMBERT Z KRAVSKÉHO MLÉKA-Salmonella mbandaka	FRANCIE
8.7.	ČR	MRAŽENÝ KRÉM-NEDEKLAROVANÉ ARAŠÍDY	POLSKO
9.7.	POLSKO	SYROVÉ KLOBÁSY-SALMONELLA	POLSKO
11.8.	SLOVENSKO	BEZVAJEČNÉ TĚSTOVINY-STOPY VAJEC	ŠPANĚLSKO
18.8.	RAKOUSKO	DĚTSKÁ VÝŽIVA-KOUSKY SKLA	NĚMECKO
30.8.	ITÁLIE	MOZZARELLA-ESCHERICHIA COLI	ITÁLIE
6.9.	ITÁLIE	MOZZARELLA LIHGT-SALMONELLA SPP.	NĚMECKO
17.9.	FRANCIE	KLOBÁSY S HŘÍBKÝ-OTRAVA	FRANCIE

Nařízení č. 852/2004 o hygieně potravin

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

Nařízení č. 852/2004 o hygieně potravin

Nezbytné požadavky hygieny:

- Prostor
- Přechodných nebo pojízdných prostor
- Převazy
- Zařízení
- Potravinářských odpadů
- Zásobování vodou
- Osobní hygieny
- Obalů
- Teplotních řetězců
- Školení



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

Nařízení č. 853/2004 o hygieně potravin

- OBECNÉ POVINNOSTI
- Registrace a schvalování zařízení
- Označení zdravotní nezávadnosti a identifikační označení
- Přílohy:
 - Maso
 - Živí mlži
 - Produkty rybolovu
 - Mléko-dále v přílohách oddíl 9
 - Vejce
 - Žabí stehýnka a hlemýždi
 - Zpracované výrobky



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

Nařízení č. 853/2004 o hygieně potravin

- Podrobnější požadavky na zpracování mléka
 - Prvovýroba
 - Hygiena zemědělských podniků určených k produkci mléka
 - Kritéria pro syrové mléko
 - Požadavky týkající se mléčných výrobků



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

Další významná nařízení EU

- Nařízení rady 1294/2007 ve znění nařízení komise (ES) 760/2008 a 548/2009, pokud jde o povolení používat kasein a kaseináty při výrobě sýrů
- Nařízení Komise (ES) 273/2008, kterým se stanoví pravidla k nařízení rady 1255/1999 – metody analýzy a hodnocení jakosti mléka a mléčných výrobků
- Nařízení 1881/2006 o kontaminantech v potravinách



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

Další významné předpisy EU

- Nařízení EP a R 2065/2003 o kouřových aromatech
- Nařízení EP a R 1332/2008 o potravinářských enzymech
- Nařízení EP a R 1069/2009 o hygienických pravidlech pro VŽP, jejich označování (od roku 2011 nahrazuje nařízení 1774/2002 + nařízení 595/2010) – od 4.3.2011
- Nařízení EP a R 1829/2003 o geneticky modifikovaných potravinách
- Nařízení komise 889/2008, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení 834/2007 o ekologické produkci a označování ekologických produktů ve znění rady 967/2008 a komise 271/2010
- Nařízení EU 1516/2006 vč. nař. EU 842/2006, vyhl. 279/2009 Sb. – chladiřenská zařízení



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

Další významné předpisy EU

- Směrnice [2001/114/ES](#) ze dne 20. prosince 2001 o některých druzích zahuštěného a sušeného mléka určeného k lidské spotřebě
- Směrnice Rady 2007/61/ES ze dne 26. září 2007, kterou se mění směrnice 2001/114/ES o některých druzích zahuštěného a sušeného mléka určeného k lidské spotřebě
- Nařízení Rady ES 1234/2007, kterým se stanoví společná organizace zemědělských trhů a zvláštní ustanovení pro některé zemědělské produkty (jednotné nařízení o společné organizaci trhů)
- Nařízení Komise (EU) č. 605/2010 ze dne 2. července 2010, kterým se stanoví veterinární a hygienické podmínky a podmínky veterinárních osvědčení pro dovoz syrového mléka a mléčných výrobků určených k lidské spotřebě do Evropské unie



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

Další významné předpisy EU

- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) C. 396/2005 ze dne 23. února 2005 o maximálních limitech reziduí pesticidů v potravinách a krmivech rostlinného a živočišného původu a na jejich povrchu
 - nařízení Komise (ES) č. 149/2008 ze dne 29. ledna 2008, kterým se mění nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 396/2005
 - V přílohách uvedené limity pesticidů



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

České technické normy

- ČSN 56 9609 Pravidla správné hygienické a výrobní praxe - mikrobiologická kritéria pro potraviny
- ČSN 56 9606 Pravidla správné hygienické a výrobní praxe – obecné principy hygieny potravin (HACCP)
- ČSN EN 15593 Obaly – Management hygieny ve výrobě obalů pro potraviny – Požadavky
- ČSN P ISO/TS 22002-1 (56 9613) Programy nezbytných předpokladů pro bezpečnost potravin-Část 1: Výroba potravin (předběžná technická norma, analogie s PAS 220 ISO 22000:2005))
- ČSN EN 12830 Přístroje pro záznam teploty při přepravě, skladování a distribuci zchlazených, zmrazených, hluboko zmrazených/rychle zmrazených potravin a zmrzlin - Zkoušky, provedení, použitelnost

 UniConsulting

České právní předpisy

- **Veterinární zákon 166/1999, úplné znění 332/2008 Sb.**
- **Zákon o potravinách 110/1997 Sb. v platném znění**
 - č. 456/2004 Sb., č. 224/2008 Sb. = úplné znění zákona o potravinách
 - Komoditní vyhlášky k zákonu o potravinách
 - Vyhl. 147/1998 v platném znění (od 1.5.2004 HACCP pro stravovací služby, od 1.5.2005 HACCP při dodávání potravin do oběhu) - **zrušená**



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

České právní předpisy

- Vyhláška 77/2003 Sb. v platném znění-požadavky pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje
- Vyhláška 4/2008 Sb., kterou se stanoví druhy a podmínky použití přídatných látek a extrakčních rozpouštědel při výrobě potravin ve znění 130/2010 Sb.
- Vyhláška 235/2010 – požadavky na identitu a čistotu přídatných látek (nahrazuje zrušenou 54/2002)
- Vyhláška 305/2004 – druhy kontaminujících a toxikologicky významných látek v potravinách a jejich přípustné množství



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

České právní předpisy

- Vyhl. 273/2000 Sb. kterou se stanoví nejvyšší přípustné množství veterinárních léčiv a biologicky aktivních látek v platném znění – zrušená vyhl. 277/2010 Sb.
- Vyhláška 366/2005 Sb. o požadavcích vztahujících se na některé zmrazené potraviny
- Vyhláška 94/2010 Sb. o některých veterinárních a hygienických požadavcích na přepravu a zpracování vedlejších živočišných produktů – ruší vyhl. 295/2003-barvy
- Vyhláška 289/2007 Sb. o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy Evropských společenství (61/2009)



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

České právní předpisy

- Vyhl. 381/2007 o reziduích pesticidů – zrušená vyhl. 278/2010
- Nařízení vlády 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci ve znění 68/2010 – zejména příloha 10
- Vyhl. 128/2009 Sb. o přizpůsobení veterinárních a hygienických požadavků pro některé potravinářské podniky, ve kterých se zachází s živočišnými produkty (potravinářský podnik, v němž se denně zpracuje nejvýše 500 litrů kravského, 100 litrů kozího nebo 50 litrů ovčího mléka)



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

České právní předpisy

- **Zákon o chemických látkách 356/2003 Sb.
v platném znění**
 - Vazba na Nařízení 1907/2006
 - Odborně způsobilá osoba (i v zákoně č. 258/2000 Sb.)
 - Bezpečnostní listy pro čistící a desinfekční prostředky (R-věty, S-věty, pravidla pro nakládání s nebezpečnými chemickými látkami)
 - plné znění zákona o chemických látkách č. 440/2008 Sb.



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

České právní předpisy

- **Zákon 258/2000 Sb. v platném znění**

Prováděcí vyhlášky k zákonu č. 258/2000 Sb.,

- Činnost epidemiologicky závažná - znalosti, zdravotní způsobilost (zdravotní průkaz)
- Vyhl. č. 252/2004 Sb. - pitná voda
- Vyhl. č. 490/2000 Sb. – speciální DDD, rozsah znalostí osob vykonávajících činnost epidemiologicky závažnou
- Vyhl. č. 38/2001 Sb. v platném znění, úplné znění 386/2008 Sb.

Veterinární a hygienické předpisy Ruské federace

- Viz stránky www.svsr.cz – pdf formy předpisů v českém jazyce

Legislativa ke značení potravin-2011



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

Informace na značení

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



Rozdělení značení

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

Označování potravin - §6

- balené potraviny §6 (obal určený pro spotřebitele)
označení se dělí dle balení:
 - **spotřebitelské obaly** úplné značení dle odstavce 1, §6
 - **vnější obaly – skupinové, či přepravní obaly** (**názvem potraviny** podle odstavce 1 písm. b), **datem minimální trvanlivosti** nebo datem použitelnosti podle odstavce 1 písm. d) a e), údajem o ošetření potraviny **ionizujícím zářením** podle odstavce 1 písm. l), **třídou jakosti**)
- potraviny pro provozovny stravovacích služeb, není nutné uvádět značení dle odstavce 1, §6, ale tyto informace musí být uvedeny v příložené průvodní dokumentaci

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Rozdělení značení

balené potraviny v zázemí prodejen potravin (maloobchod)

§7 viditelně umístit alespoň tyto údaje:

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

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

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

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

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

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

- a) **názvem obchodní firmy** a sídlem výrobce nebo prodávajícího, který je usazen v členské zemi Evropské unie, nebo balírný. 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 stanoveným ve vyhlášce, pod níž je potravina uváděna do oběhu.

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

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

- c) údajem o **množství výrobku**, u pevných potravin nacházejících se v nálevu musí být kromě celkové hmotnosti uvedena i hmotnost pevné potraviny,
- d) **datem použitelnosti** u druhů potravin podléhajících rychle zkáze a u druhů potravin stanovených vyhláškou,
- e) **datem použitelnosti nebo datem minimální trvanlivosti** u jiných než pod písmenem uvedených druhů potravin; výjimku tvoří potraviny, které podle vyhlášky nemusí být označeny datem minimální trvanlivosti,

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

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

- 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,
- 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,

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

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

- k) údaji o možnosti **nepříznivého ovlivnění zdraví lidí**, stanoví-li tak zvláštní předpisy,
- 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

 UniConsulting

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

 UniConsulting

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

poslední znění: 127/2008 Sb.

§ 1-2 Definice, základní pojmy

§ 3 Umístění označení na obale

3) označení musí být 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, pasterovaná....), 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

 UniConsulting

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

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

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

§ 5 Označení množství potravin

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

- potravina v dílčích baleních – označí se všechny části

www.uniconsulting.cz


UniConsulting

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

§ 6 Datum minimální trvanlivosti a datum použitelnosti potravin

- (1) Datum minimální trvanlivosti se uvádí slovy "**Minimální trvanlivost do . . .**". V případě, že není uveden den v souladu s odstavcem 2 písm. b) nebo c), uvede se minimální trvanlivost slovy "**Minimální trvanlivost do konce . . .**".
- (4) potraviny, u nichž DP, DMT není vyžadováno (např. sůl, žvýkaček, kvasného octa, lihovin,...)
- (5) Datum použitelnosti se uvádí slovy "**Spotřebujte do . . .**" s udáním dne a měsíce, popřípadě též roku ukončení této doby v uvedeném pořadí.
- (7) Je-li potravina označena datem použitelnosti, doplní se vždy údajem o konkrétních podmínkách skladování, u teplot vyjádřeným číselnými hodnotami.

www.uniconsulting.cz


UniConsulting

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 (sýry, máslo, kysaná smetana)
- (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

 UniConsulting

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

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

(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

 UniConsulting

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

§ 9

(1) Množství složky v hmotnostních nebo objemových procentech, popřípadě v g/100 g 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.

(11) 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,,."

www.uniconsulting.cz


UniConsulting

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

§ 10 Údaje o přídatných látkách

(3) kategorie látek

(4) ochranná atmosféra – balicí plyny (prodloužení trvanlivosti)

§ 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

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 alergenů, které mohou být „skryté“ – např. hořčice v koření, sójový lecithin v lecithinech, arašídový olej v jedlém oleji, lepek atd.

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

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 olejné
- Sójové boby a výrobky z nich
- Mléko a výrobky z nich
- Suché skořápkové plody
- Celer
- Hořčice
- Sezamová semena
- Oxid siřičitý
- Vlnčí bob
- Měkkýši

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Další legislativa ČR a EU

- Další povinnosti upřesňují tzv. komoditní vyhlášky (národní vyhlášky, které jsou většinou harmonizovány s předpisy ES (směrnice))
- Přímo platná Nařízení ES. (právní předpisy týkající se takové skupiny potravin jsou zrušeny a všechny země ES by měli postupovat podle Nařízení platného pro danou skupinu potravin).

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Další legislativa ČR a EU

Důležitá legislativa:

- Vyhláška č. 77/2003 požadavky na mléko a mléčné výrobky, mražené krémy, jedlé oleje a tuky v platném znění (členění na druhy, skupiny a podskupiny, fyzikální, chemické a mikrobiologické požadavky, přípustné záporné odchylky balení)
- Nařízení Rady (ES) č. 1234/2007 - stanovení společné organizace zemědělských trhů pro některé zemědělské produkty (mléko a mléčné výrobky část XVI.)
Mléčné tuky – Máslo (obsah tuku min. 80 %, obsah vody nejvýše 16 %, obsah mléčných netuků v sušině nejvýše 2 %)
- Vyhláška č. 447/2004 Sb., o požadavcích na množství a druhy látek určených k aromatizaci, a nařízení (ES) č. 1334/2008 o témže
- Vyhláška č. 450/2004 Sb., o označování výživové hodnoty potravin, ve znění poslední úpravy 330/2009

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Další legislativa ČR a EU

- Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES týkající se označování potravin, jejich obchodní úpravy a související reklamy
- Nařízení komise 889/2008, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení 834/2007 o ekologické produkci a označování ekologických produktů ve znění rady 967/2008 a komise 271/2010
- Nařízení EP a R 1924/2006 o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin ve znění 116/2010
- Nařízení EP a R 1925/2006 o přidávání vitamínů a minerálních látek a některých dalších látek do potravin ve znění 108/2008 a 1170/2009

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Další legislativa ČR a EU

- Vyhláška č. 225/2008 Sb., o požadavcích na doplňky stravy a na obohacování potravin
- Vyhláška č. 54/2004 Sb., ve znění 157/2008, o potravinách určených pro zvláštní výživu a k ní Nařízení (ES) č. 41/2009 o označování potravin pro osoby s nesnášenlivostí lepku
- Zákon č. 452/2001 Sb., ze dne 29. listopadu 2001 o ochraně označení původu a zeměpisných označení
- Vyhláška č. 4/2008 Sb., kterou se stanoví druhy a podmínky použití přídatných a pomocných látek při výrobě potravin
- Nařízení 1331/2008/ES, kterým se stanoví jednotné povolovací řízení pro potravinářské přídatné látky, potravinářské enzymy a látky určené k aromatizaci potravin

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Výživová a zdravotní tvrzení

Nařízení 1924/2006 o výživových a zdravotních požadavcích na potraviny. Toto nařízení představuje prvou část specifické legislativy směrem k výživovým a zdravotním požadavkům.

Jeho cílem je:

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

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Seznam výživových a zdravotních tvrzení

Od října 2009 Evropská komise postupně zveřejňuje **seznam výživových a zdravotních tvrzení** (podle čl. 13 a 14 nařízení 1924/2006) a to verzi 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, 957/2010 ... V přílohách jsou uvedena schválení tvrzení

K nalezení např. na těchto stránkách: http://www.mzcr.cz/dokumenty/seznam-schvalenych-a-zamitnutych-zdravotnich-tvrzeni_4192_1092_5.html

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Nařízení 1333/2008 o potravinářských přídavných látkách

Nařízení EP a R 1333/2008 o potravinářských přídavných látkách ve znění
Nařízení 257/2010

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

Přídavná látka je povolena ve vícesložkové potravíně 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 přídavných látek bude vytvořen do 20.1.2011 – zatím je třeba využít
Směrnic 95/2, 94/35 a 94/36.

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Nařízení 1333/2008 o potravinářských přídavných látkách

V příloze I jsou definovány jednotlivé kategorie přídavných látek.

V příloze V – důležité ustanovení : v případě použití azo-barviv v potravinách: E 110 (žlutý SY), E 104 (chinolinová žlutá), E 122 (azorubin), E 129 (červená Allura), E 102 (tartrazin a E 124 (Ponceau 4R) a to buď jednotlivě nebo v kombinaci je třeba do složení vyznačit název nebo E-kód a bezprostředně následuje text mohou nepříznivě ovlivňovat činnost a pozornost dětí – toto ustanovení se použije od 20.července 2010 *tj. musí být vyznačeno na obalech potravin uváděných na trh po 20.7.2010*

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Nařízení 1170/2009 ES – doplňuje nařízení 1925/2006

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

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Připravovaná legislativa

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

- vyznačování nutričních údajů – zda jako povinnou informaci a v jakém rozsahu. Poslední diskutovaná varianta je, že nutriční údaje v rozsahu energie + dalších 5 nebo 7 údajů (obdobu současně obvykle používané rozšířené verze), s tím, že povinné budou údaje vztaženy na 100 g nebo ml potravin 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

 UniConsulting

Připravovaná legislativa

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

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

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Připravovaná legislativa

-povinnost vyznačení země původu nebo výrobce

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

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

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

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Systém kritických bodů HACCP



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

Co znamená pojem HACCP ?

HACCP (zkratka anglického Hazard Analysis and Critical Control Point) má české synonymum „Systém kritických kontrolních bodů“.

Jedná se o preventivní systém kontroly nad procesem výroby s cílem zajištění bezpečnosti (zdravotní nezávadnosti) výrobků, které podáváte svým zákazníkům.

Co je to systém kritických bodů

- **Hazard Analysis Critical Control Points**
- NASA - 50. léta potraviny pro kosmonauty, koncept práce bez chyb, bez poruch
- Kontrola výsledku sama o sobě nemůže dobrý výsledek zajistit

Systém zajištění zdravotní bezpečnosti (systém kritických bodů HACCP)

- Nařízení 852/2004, vyhl. č.137/2004, zákon č.166/1999, č.286/2003 = „od vidlí k vidličce“
- Tlak ze strany odběratelů
- Akceptování mezinárodních pravidel (např. správná výrobní (SVP/GMP), hygienická (SHP/GHP), distribuční (SDP/GDP) a zemědělská praxe (SZP/GAP) z pohledu zajištění zdravotní bezpečnosti produktů

Jaké jsou legislativní požadavky týkající se HACCP ?

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

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

Jaké jsou legislativní požadavky týkající se HACCP ?

V článku č. 5 Nařízení ES č. 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.**

Co je to systém kritických bodů

- Vytváří **rámec pro výrobu bezpečných potravin** a poskytuje důkazy o tom, že jsou vyráběny bezpečně
- Znamená **preventivní přístup** k nebezpečím z potravin
- **Cílem je** zajistit kontrolu nad průběhem celého procesu - nad surovinami, nad prostředím, nad pracovníky, kteří se na výrobě produktů podílejí, tj. postupovat tak, aby produkty byly zdravotně nezávadné

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.

Představení pojmů

Nebezpečí ohrožující bezpečnost potravin

- Biologický, chemický nebo fyzikální činitel obsažený v potravinách nebo podmínky, které na ně působí a mohou porušit jejich zdravotní nezávadnost
- Riziko je něco jiného než nebezpečí, riziko = míra (funkce) pravděpodobnosti nepříznivého zdravotního dopadu a závažnosti tohoto dopadu, vyplývajícího z nebezpečí v potravinách, tj. kombinace četnosti výskytu nebezpečí a následku, případně odhalitelnosti nebezpečí

Vývojový diagram = diagram výrobního procesu

Schematické a systematické znázornění sledu a interakcí jednotlivých kroků a činností používaných při výrobě nebo zpracování konkrétní potraviny

Zavádění HACCP – vysvětlení definic a pojmů

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.

Zavádění HACCP – vysvětlení definic a pojmů

Kontaminace:

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

Křížení:

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

Představení pojmů

Ovládací opatření

- Opatření nebo činnost, které je možné použít k zamezení nebo vyloučení nebezpečí ohrožujícího bezpečnost potravin nebo jejich snížení na přijatelnou úroveň
- Tento termín zahrnuje ovládací opatření bez ohledu na to, zda jsou řízena plánem HACCP nebo *provozním* PRP

PRP (prerequisite program) = program nezbytných předpokladů

Základní podmínky nebo činnosti, které jsou nezbytné k udržování hygienického prostředí v celém potravinovém řetězci vhodného pro výrobu, manipulaci a poskytování bezpečných konečných produktů a bezpečných potravin pro lidskou spotřebu (ekvivalentní termíny: GAP, GMP, GHP, GDP, GTP, GVP), lze stáhnout z internetových stránek www.codexalimentarius.net

Představení pojmů

CP = kontrolní bod

Je identifikovaný v analýze nebezpečí jako nezbytný pro účely ovládnání pravděpodobnosti zavléčení nebo rozšíření nebezpečí zdravotní závadnosti potravin do produktu nebo prostředí

Kritický kontrolní bod (CCP) = „rozhodující kontrolní bod“

- Krok, ve kterém lze uplatnit ovládnání („kontrolu“) nebezpečí a který je nezbytný pro prevenci nebo odstranění nebezpečí zdravotní závadnosti potravin nebo jeho snížení na přijatelnou úroveň
- Má rozhodující význam v systému, vede k bezpečnému stavu (ne krizovému)
- Na základě splnění limitů se rozhoduje o bezpečnosti výrobku

13

Představení pojmů

Kritická mez

- kritérium, které odděluje přijatelnost od nepřijatelnosti, stanoví se s cílem zajistit, aby CCP byl řízený (kontrolovaný)
- pokud je kritická mez překročená nebo porušená, předpokládá se, že produkty, jichž se to týká nejsou potenciálně bezpečné

Konečný produkt

- produkt, který organizace nebude dále zpracovávat ani jakkoli měnit
- avšak může být surovinou nebo přísadou pro druhou organizaci

Sledování (monitorování)

- provádění plánované série pozorování nebo měření (kontrolních parametrů) za účelem posouzení, zda jsou ovládací opatření efektivní tak, jak bylo zamýšleno
- ne monitoring ve smyslu náhodného výběru

14

Představení pojmů

Náprava

- Opatření k odstranění zjištěné neshody nebo odchylky
- Náprava se vztahuje k nakládání s produkty, které nejsou potenciálně bezpečné a lze ji provést ve spojení s opatřením k nápravě

Opatření k nápravě

- Opatření pro odstranění příčiny neshody nebo jiného nežádoucího stavu
- Opatření k nápravě zahrnuje analýzu příčiny a přijímá se s cílem zabránit opětnému výskytu neshody
- Může existovat i více než jedna příčina neshody
- Pracovat i s pravděpodobnou příčinou neshody

HACCP – systém zabezpečení zdravotní bezpečnosti výrobku

- 1) Tým HACCP, popisy surovin, meziproduktů, končených výrobků, případné omezení použití
- 2) Výrobní diagram
- 3) Analýza nebezpečí v jednotlivých krocích výroby: fyzikální, chemické, (mikro)biologické
- 4) Ovládací opatření a míra rizika nebezpečí
- 5) Stanovení kritických bodů
- 6) Stanovení kritických mezí (rychlé metody, které zaručí, že proces je ve zvládnutém stavu)
- 1) Nápravná opatření včetně zodpovědnosti
- 2) Ověřování funkčnosti HACCP
- 3) Záznamy

HACCP

Kroky 1, 2 a 3

Společnost musí používat principy HACCP k:

- Popis produktu
 - Provedení rešerše, přezkoumání právních předpisů, požadavky zákazníků, historicky známá nebezpečí
 - Plný popis produktu (specifikace)
 - Metody úprav
 - Balení
 - Trvanlivost (skladovatelnost)
 - Vhodné popisy surovin, obalů (specifikace)
 - Aktualizace specifikací, schválení dodavatelem
- Zamýšlené použití, možné ohrožení zákazníka

HACCP

- Kroky 4, 5

Sestavení diagramu výrobního procesu

Musí být jasné, přesné a dostatečně podrobné

- Sled a interakce všech kroků
- Nezapomenout na procesy zajišťované externě či na zakázku
- Vstupy surovin, přísad, meziproduktů (včetně tzv. reworků)
- Informace o přepracování
- Informace o výstupu konečného produktu, meziproduktů, vedlejších produktů a odpadů
- Diagram VP musí být datovaný, aktualizovaný, jasně identifikovat CCP s přiřazeným číslem

Ověření diagramu výrobního procesu v praxi

Základ pro hodnocení možného výskytu, zvýšené nebo vnesení nebezpečí ohrožujících bezpečnost potravin – vložit potřebné doplňky

HACCP

- Krok 6, princip 1

Analýza nebezpečí:

- Provádění analýzy nebezpečí - nezapomenout na alergy, fyzikální nebezpečí
- Provést vyhodnocení závažnosti následků dopadů na zdraví člověka (účinek, možné následky), četnost, tj. pravděpodobnost možného poškození spotřebitele
- Tým musí stanovit ovládací opatření ke snížení nebo odstranění nebezpečí na základě identifikovaných zdrojů nebezpečí

Analýza nebezpečí

- (Mikro)biologické nebezpečí - vhodné rozpracovat podle typů mikroorganismů (sporulující, aerobní, fakultativně anaerobní a anaerobní mikroorganismy, patogeny - Salmonella, Shigella, Listeria apod., plísňe) – podle typu výrobku a stadia výroby (např. při pasteraci jsou předmětem zájmu vegetativní mikroorganismy, při výrobě tavených sýrů a přírodních sýrů jsou důležité sporulující mikroorganismy)
- Nezapomenout na toxiny včetně mykotoxinů

Fyzikální a chemické nebezpečí

Nezapomenout na:

- Fyzikální nebezpečí: sklo-vhodné např. řízení registru skla, dřevo, kov-kovové piliny, úlomky nožů, pozor na údržbářské pomůcky
- Do fyzikálního nebezpečí se řadí i části těl škůdců, jejich exkrementy
- Chemické nebezpečí: suroviny-alergeny (*nutné řízení specifikací surovin, následně meziproductů*), rezidua pesticidů, mazadla, čistící, dezinfekční a deratizační prostředky

Fyzikální a chemická kontaminace

- Škůdci/pesticidy: těla, trus, pavučiny, chlupy, chmýří a peří, návnady
- Personál: šperky, nehty, vlasy, knoflíky, uzávěry per, ušpiněné obvazy, leukoplasty, nedopalky, vlákny, tkaniny
- Budovy, zařízení: dřevo, kondenzáty, odprýskaná barva nebo rez, sklo, mazadla, vruty, matičky, šroubky, odštěpky a třísky
- Obaly: lepenka, papír, provaz, sešíváčky, sponky, plast, kov

Identifikace nebezpečí a stanovení jejich přijatelných úrovní

Přihlíží se

- k předcházejícím a následujícím krokům
- Ke zpracovatelskému zařízení, technickému vybavení/službám s k okolí daného procesu
- K předchozím a následujícím článkům potravinového řetězce
- K neshodám a reklamacím, informace RASFF, kauzy v minulosti

Identifikace nebezpečí a stanovení jejich přijatelných úrovní

U každého nebezpečí se musí u konečného produktu vždy, kdy je to možné, stanovit přijatelná úroveň nebezpečí ohrožujícího bezpečnost potravin

- Zákonné předpisy
- Požadavky zákazníků
- Předpokládané použití zákazníkem
- Důvody pro stanovení dané úrovně se musí zaznamenat

Posouzení nebezpečí=*analýza rizik*

- Nebezpečí se hodnotí podle pravděpodobné míry negativních účinků na zdraví a podle pravděpodobnosti jejich výskytu. Metoda hodnocení a výsledky posouzení se musí zaznamenat
- Musí se provádět za účelem stanovení, zda
 - vyloučení nebo snížení nebezpečí na přijatelnou úroveň je pro výrobu dané bezpečné potraviny podstatné
 - k dosažení definované přijatelné úrovně nebezpečí je zapotřebí jeho řízení

Posouzení míry rizika-“FMEA“

- Riziko=pravděpodobnost výskytu (četnost) x závažnost následků dopadů na spotřebitele (z pohledu zdravotní bezpečnosti) {x odhalitelnost}
- Stupnice 1 (nejméně) až 3 (nejvíce)-záleží na zvolené metodě, nutné přesně stanovit
- Součin rovný 6 a více (bez odhalitelnosti)– jedná se o **kritický kontrolní bod, příp. závažnost dopadů na člověka na stupni č. 3**
- Součin rovný např. 3 nebo 4 – jedná se o **kontrolní bod**=bod zvýšené pozornosti=pPNP
- Musí se zvážit, zda následující operace může snížit či odstranit nebezpečí
- V každé výrobě bývá alespoň jeden kritický bod-*zaměřit pozornost na Nařízení ER a P 852/2004*

Posouzení míry rizika

Index závažnosti	Hodnotící kritéria chemického nebezpečí	Hodnotící kritéria fyzikálního nebezpečí	Hodnotící kritéria biologického nebezpečí
3	Závažný toxikologický účinek, měnící hlavní fyziologické funkce	Kritické riziko, které může vést k bezprostřednímu poranění	Může smrtelně nebo chronicky ovlivnit zdraví
2	Průměrný/vážný toxikologický účinek, ale neprovádí změny v hlavních fyziologických funkcích	Hlavní riziko, které může způsobit nepříjemnost, ale ne zranění	Významně působí na zdraví s rizikem nutného lékařského ošetření
1	Méně závažný nebo žádný toxikologický účinek; vratný s ne vážnými dlouhodobými důsledky na zdraví	Neprokázané riziko	Méně závažný nebo nezhoubný účinek, neprokázaný vliv na zdraví a/nebo není potřebné lékařské ošetření nebo hospitalizace

27

Posouzení pravděpodobnosti

PO	kritéria
1	Ojedinelý výskyt → nikdy se v historii firmy nevyskytlo – a/nebo konsensus (dohoda) týmu nulové pravděpodobnosti výskytu
2	Možný výskyt → roční Již se vyskytlo v historii incidentů v závodě; četnost není měřitelná a/nebo konsensus týmu na nepravděpodobném výskytu (příklad jiný sušenkový výrobce)
3	Častá chyba → měsíčně Vyskytlo se často; četnost je měřitelná – a/nebo konsensus týmu pro významnou pravděpodobnost výskytu

28

Hodnocení závažnosti nebezpečí - tzv. dánský čtverec

Legenda

	C1	C2	C3
B1	B2	B3	
A1	A2	A3	

Závažnost: A, B, C.

Pravděpodobnost: 1, 2, 3

Obvyklé CCP při výrobě mlékárenských produktů

- Příjem suroviny – s cílem vyloučení syrového mléka s RIL (možné už na farmě)
- Pasterace mléka – prvotní ošetření – teplota, tlak
- Tepelné ošetření mléka v případě vyloučení prvotní pasterace
- Tavení sýrů
- Zahušťování mléka na odparce
- Skladování výrobků

Obvyklé CP při výrobě mlékárenských produktů

- Příjem mléka – teplota, kyselost
- Skladování mléka – teplota, kyselost
- Vstup dalších surovin – sýrů k tavení, ovocné složky na výrobu ochucených produktů...(může mýt i MB, tlak CO₂...)
- Skladování mléčných výrobků – teplota, kyselost
- Sanitace a dezinfekce – CIP (dodržení: teplota, koncentrace/vodivost, průtok), vyloučení zbytků čistících a dezinfekčních prostředků v zařízení

31

Strom rozhodování

- Pokud je analýzou rizik stanovená nízká míra rizika, pak se identifikované nebezpečí řídí zásadami správné výrobní a hygienické praxe
- Pokud je analýzou rizik stanovená střední a vysoká míra rizika, pak lze k dalšímu postupu využít tzv. strom rozhodování- dále budeme nebezpečí řídit jako kontrolní bod (CP, bod zvýšené pozornosti) nebo CCP (kritický kontrolní bod)

32

Strom rozhodování

1. otázka:

existuje preventivní opatření k vyloučení nebo snížení rizika na akceptovatelnou úroveň ?(pokud ne, řídíme krok zásadami GMP/GHP, pokud ano jdeme na otázku 2)

2. otázka:

může další operace odstranit nebo snížit identifikované nebezpečí na přijatelnou úroveň? Pokud ano, řídíme krok zásadami GMP/GHP, pokud ne, jdeme na otázku 3)

Strom rozhodování

3. otázka:

Je tento krok (ovládací opatření) speciálně určený pro vyloučení nebo snížení nebezpečí na přijatelnou úroveň? (pokud NE, řídíme krok zásadami GMP/GHP, pokud ANO, jdeme na otázku č. 4

4. otázka:

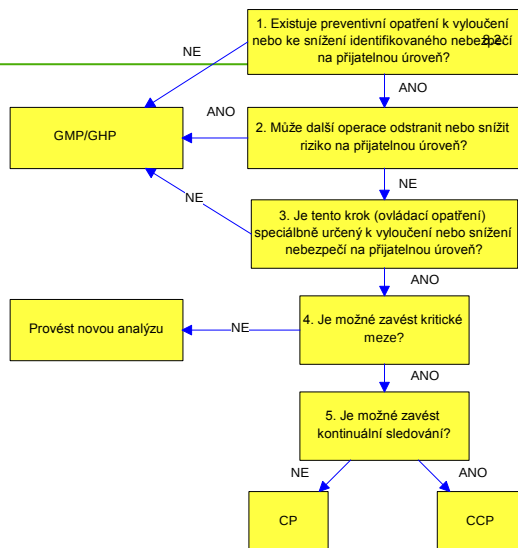
Je možné zavést kritické meze? Pokud NE, musíme provést novou analýzu, pokud ANO, jdeme na otázku č. 5

5. otázka:

Je možné zavést kontinuální sledování?

- Pokud NE, jedná se o CP (kontrolní bod)
- Pokud ANO, jedná se CCP (kritický kontrolní bod)

Strom rozhodování



HACCP

Společnost musí používat principy HACCP k:

- určení kritických kontrolních bodů-viz předchozí obrázky- krok 7, princip 2
- Zavedení kritických mezí-krok 8, princip 3

HACCP

KO neshoda: stanovení systému na monitorování pro každý CCP-krok 9, princip 4:

Pro každý CCP musí být stanoveny specifické metody sledování za účelem odhalení jakékoli ztráty kontroly daného CCP.

Záznamy o sledování musí být udržované odpovídající dobu.

Každý stanovený CCP musí být v řízeném stavu.

Sledování každého CCP musí být dokumentované záznamy.

Příslušné záznamy musí určovat odpovědnou osobu, datum a výsledek -důraz na monitorovací zařízení (termograf apod., stanovená konkrétní odpovědnost)

37

HACCP

Monitoring CCP:

- Pro každý CCP musí tým stanovit kritickou mez (meze)
- Musí být stanoveno tak, aby bylo zajištěno, že stanovená přijatelná míra nebezpečí ohrožující bezpečnost potravin není v konečném produktu překročena
- Kritické meze musí být měřitelné, důvod zvolení kritických mezí musí být zdokumentovaný
- Kritické meze založené na subjektivních údajích (senzorické hodnocení, vizuální posouzení) musí být podpořené pokyny, specifikacemi, vzděláváním výcvikem (např. vizuální pokyny)

HACCP

Monitoring CCP:

- Kritické meze nejsou obvykle nastavované na hranicích limitů pro zdravotní nezávadnost produktu (pak by byla jediným nápravným opatřením likvidace)
- Jsou stanovené tolerance, ve kterých je produkt stále zdravotně nezávadný
- Kritické meze by měly být nastavené tak, aby bylo možné analýzou záznamů odhalit nepříznivé trendy a reagovat opatřením k nápravě při změně stavu (např. záznamy o navažování surovin)

HACCP

Monitoring CCP:

- K prokázání řízení daného CCP
- Musí zahrnovat všechna plánovaná měření nebo pozorování vztahující se ke kritickým mezím
- Metody a frekvence sledování musí být schopné stanovit, kdy byly kritické meze překročeny, aby bylo možné potenciálně nebezpečný produkt izolovat dříve, než je použití nebo spotřebováný
- Jsou upřednostňované chemické a fyzikální metody, MB metody se používají spíše k validaci a ověřování
- Záznamy=důkazy o udržení stavu, nelze zaznamenávat pouze odchylky

HACCP

Stanovení nápravných opatření (NO)-krok 10, princip 5:

Pro každý CCP musí být stanovená NO. V případě, že sledování ukáže, že konkrétní CCP (CP) není pod kontrolou, musí být přijatá a doložená NO. Pozor na ovlivněné produkty!

Nutné řešit i produkt vyrobený v nezvládnutém stavu, nápravné opatření se musí týkat celého objemu produkce od poslední vyhovující kontroly (vztah ke sledovatelnosti a identifikaci =minimalizace vyřazeného produktu)

HACCP

Ověřovací metody:

- Zavedení postupů validace a verifikace k prokázání účinnosti systému HACCP včetně auditu systému-krok 11, princip 6. Ověření systému HACCP nejméně jednou ročně.
- Příklady ověřovacích činností:
 - Interní audity
 - Analýzy (např. i přezkoumání záznamů z CCP)
 - Přezkoumání reklamací a stížností kontrolních orgánů a zákazníků
 - Přezkoumání incidentů-veřejné a neveřejné stahování

HACCP

Ověřovací metody:

- Musí být stanovené
 - Účel
 - Metody
 - Frekvence
 - Odpovědnost
- Výsledky ověřování musí být zaznamenávané a musí být sdělované týmu HACCP, protože jsou dále podkladem k umožnění analýz výsledků ověřovacích činností

HACCP

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, rozbor vzorků)
 - d) Vnitřní audit (celkové posouzení systému)

Zavedení evidence a dokumentace o postupech a vedení záznamů

HACCP

Zavedení dokumentace a záznamů-krok 12, princip 7:

- Dokumentace musí být k dispozici a musí zahrnovat všechny procesy, postupy, opatření a záznamy. Řízení dokumentů a záznamů musí odpovídat povaze a velikosti podniku.
- Pozor na záznamy z měřících zařízení (odpovědnost, vyhodnocování dat, včasná reakce-svátky, víkendy...)

HACCP

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

Aktualizace HACCP

Přezkoumání HACCP

- Změny surovin, ingrediencí
- Změny zařízení
- Změny balení, skladování a distribuce
- Změny odpovědností personálu a managementu
- Změny v užití zákazníků
- Změny v poznání týkajících se ingrediencí, procesů a produktů
- Nutná aktualizace, přezkoumání potřebné alespoň jednou ročně

HACCP

Pozor na:

- Doložení vzdělávání
- Činnost týmu HACCP-včetně přípravy nových projektů
- Odpovědné provedení analýzy rizik v závislosti na vývojovém diagramu (nezapomenout na fyzikální a chemické nebezpečí, reworky, obaly, ...)
- Aktualizace systému HACCP pro nové technologie, výrobky, veškeré změny...
- Využívání nástroje neshod včetně příčiny a vyhodnocování efektivnosti OkN

Nejčastější nedostatky

Nedodržení 7 principů Codex Alimentarius

- analýza nebezpečí
- stanovení CCP
- stanovení kritických mezí
- stanovení systému sledování (K.O.)
- stanovení nápravných opatření
- stanovení validace a verifikace
- stanovení dokumentace a záznamů)

Nedostatky- HACCP

- Analýza nezahrnuje všechny typy nebezpečí, všechny produkty, procesy, není doložená analýza pro jednotlivé kroky procesu
- Analýza nezahrnuje: alergeny, GMO, cizí tělesa (sklo, plasty, kovy)
- MB nebezpečí - studie konkrétních mikroorganismů v různých krocích procesů - validace, verifikace
- Ch nebezpečí - nejsou zvažované zbytky čistících procesů, kyselina z baterií vozíků, chemikálie z laboratoří, maziva

Nedostatky- HACCP

- Stanovení CCP - není správně použitý strom rozhodování, není zvažovaná pravděpodobnost a závažnost následku, vhodné pracovat s detekovatelností
- Nejasnost stanovení CCP ve vztahu ke kritickým mezím
- Vyjádření a zdůvodnění týmem pro bezpečnost potravin

Nedostatky- HACCP

Kritické meze

- Nejsou jednoznačné, neměřitelné
- Několik mezí např. pro teplotu, ale není jasné, kdy se přijímají nápravná opatření
- Není stanovený interval, spodní, resp. horní hranice (např. kritická mez je 72 °C)
- Pozor na odkaz na legislativu - nejasné, neplatné

Nedostatky- HACCP

Sledování CCP (nově CP)

- Způsob sledování není jednoznačný
- Není jasná metoda (který teploměr se má používat)
- Není stanovená frekvence
- Není stanovená odpovědnost za sledování
- Pozor na svátky, víkendy-platí systém sledování?
- Zařízení nemá odpovědnost za dodržení teplot, proto při záznamovém zařízení ho musí včas někdo vyhodnocovat

Nedostatky- HACCP

- Validace, verifikace
 - Nekonkrétní popis
 - Měřidla v chladírnách a mrazírnách nejsou verifikovaná, validace nezahrnuje všechny parametry uvedené na obalu
- Dokumentace a záznamy
- Obecně definovaná dokumentace, neprovázanost, nejsou podpisy odpovědné osoby, co s výstupy z počítače, chybí záznamy z CCP v některých dnech
- Důležité: HACCP je stále živý!!!

Zásady správné výrobní a hygienické praxe pro zpracovatele mléka

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Správná výrobní a hygienické praxe pro zpracovatele mléka

- Požadavky na osoby pracující v potravinářských provozech
- Povinnosti osob pracujících v potravinářských provozech
- Zásady osobní a provozní hygieny
- Nebezpečí z potravin
- Onemocnění z potravin (alimentární nákazy a otravy) a jak jim předcházet, faktory ovlivňující růst mikroorganismů

 UniConsulting

Zamyšlení nad hlavními důvody prevence při výrobě potravin

- Tlak na okamžité dodání
- Minimalizace času na kontrolu
- Velké objemy výrobku
- Konkurenční boj
- Důvěryhodnost
- Ekonomické ztráty

Rozsah aplikace zásad bezpečnosti potravin

Celý potravinový řetězec:

- Výrobci krmiv
- Prvovýrobci
- Výrobci potravin
- Dopravci, skladovací organizace, maloprodejci
- Subdodavatelé
- Stravovací zařízení
- Výrobci zařízení, obalů, čisticích prostředků
- Výrobci přídatných látek a ingrediencí
- Poskytovatelé služeb

Nejčastější příčiny ohrožení potravinové bezpečnosti při výrobě mléka a mléčných výrobků

- Sanitace
- Údržba - drahé, nutno stanovit priority
- Nedostatečná optimalizace po instalacích a rekonstrukcích
- Nebezpečí výskytu cizích těles
- Dodávané suroviny
- Stavební činnost
- Komunikace a informovanost
- Nedůslednost



Zákon č. 258/2000 Sb. v platném znění, § 19

- **Epidemiologicky závažná činnost** = mj. pracovní činnost při výrobě a při uvádění potravin a pokrmů do oběhu
- **Fyzické osoby provádějící epidemiologicky závažnou činnost musí :**
 - Zdravotní průkaz
 - Znalosti
 - povinnosti

Povinnosti pracovníků

- mít zdravotní průkaz
 - na požádání předložit
- podrobit se lékařským prohlídkám a vyšetřením
 - je-li postižena průjmovým, hnisavým nebo horečnatým onemocněním nebo infekčním onemocněním anebo je-li podezřelá z nákazy;
 - vyskytne-li se na pracovišti, v domácnosti nebo v místě jejího pobytu průjmové onemocnění;
 - nařídí-li vyšetření rozhodnutím orgán dozoru
- podrobit se preventivním prohlídkám
- informovat ošetřujícího lékaře
 - o druhu a povaze činnosti
- uplatňovat při pracovní činnosti znalosti
 - nutné k ochraně veřejného zdraví a dodržovat zásady osobní a provozní hygieny

7

Zdravotní prohlídky

- při ohrožení bezpečnosti výrobku => požádat návštěvníky, aby před vstupem do prostor se surovinami, přípravou, zpracováním, balením a skladováním vyplnili zdravotní dotazník
- tam, kde je to vhodné, se musí tyto osoby podrobit lékařské kontrole před tím, než je jim povolen vstup do těchto prostor

8

Znalosti pracovníků

- **stanovená četnost**
 - 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 a požadavky systémů - standardů (HACCP, BRC, ...)**

9

Ochranný oděv

- pro osoby manipulující s potravinami v provozu (zaměstnanci, návštěvníci, dodavatelé)
- poskytován zaměstnavatelem/společností jako OOPP
- v provozech s vysokým rizikem/mimořádnou péčí musí být v prostorách určených pro převlékání ochranný oděv svléknutý před návštěvou toalety a před návratem do prostoru manipulace s potravinami.
- všechny vlasy musí být úplně zakryté, aby se zamezilo kontaminaci výrobků a pokrývky na vlasy musí být na jedno použití
- vousy musí být v příslušném případě zakryté sítkou
- v prostředí závodu se musí nosit vhodná obuv.
- pokud se nosí rukavice a další ochranné oděvy, musí být předmětem náležité kontroly, aby se zamezilo kontaminaci výrobků

 UniConsulting

10

Osobní hygiena – zásady



⇒ Důležitá nejen pro „vlastní“ pracovníky

- pečovat o tělesnou čistotu
- umývat si ruce v teplé vodě s použitím vhodného prostředku
- mytí rukou musí být prováděné tak často, jak je to nezbytné
- tam, kde je to vhodné, musí být pravidelně kontrolována efektivita hygienických postupů týkajících se rukou = stěry
- 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

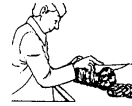
Osobní hygiena – zásady

⇒ Důležitá nejen pro „vlastní“ pracovníky

- 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 ošetřeno a převázáno čistým vodotěsným obvazem (barevná náplast)
- kde je považované za nezbytné provádět zjišťování kovů u hotových výrobků, musí být náplasti používané na poranění a škrábnutí testovaná prostřednictvím detektoru.

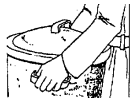


Mytí rukou



před započítím vlastní
práce

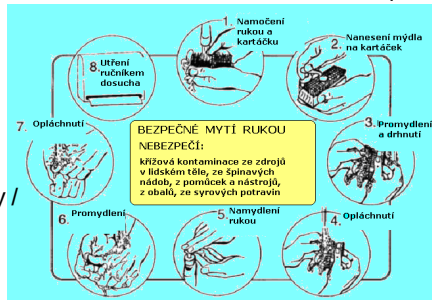
při přechodu z nečisté
práce na čistou



po manipulaci s odpady /
čisticími prostředky



po použití toalety



při každém
znečištění

13

Osobní hygiena - výběr



- Mytí rukou
 - nošení rukavic nezbavuje pracovníka povinnosti mytí rukou
 - nehty čisté, nenalakované, ne umělé, bez šperků
 - počty mikroorganismů na (1x1) cm :
 - pokožka hlavy: 1,5 milionu
 - podpaždí: 2,4 milionu
 - předloktí: 100
 - čelo: 200 000
- Kdy si myt ruce ? (kdykoliv při přechodu z jednotlivých pracovních zón)
 - Po použití toalety
 - Před prací s potravinami a obaly
 - Po manipulaci se sekundárními obaly
 - Po dotýkání se náplasti na ošetření zranění
 - Před jídlem
 - Po jakékoli manipulaci s odpady

UniConsulting

14

Přístup a pohyb osob

- Musí se dodržovat plán, kde je definovaný přístup personálu, trasy pohybu
- Trasy pohybu musí respektovat oddělení materiálu musí být popsané
- Všechno vybavení musí mít svou pozici, musí být
- Návštěvy a partneři, řidiči - musí být definované přístupy a požadavky s ohledem na nebezpečí a potenciální kontaminaci produktu

Sanitace (čištění a dezinfekce)

Sanitace = souhrn činností zamezujících kontaminaci, šíření MO a škůdců

čištění - mechanické odstraňování zbytků nečistot, špíny a mastnoty
(za použití detergentů)

dezinfekce - proces snižující počet MO na „bezpečnou“ úroveň
(za použití desinfekčních prostředků nebo teploty nad 70 °C)

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

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

Úklid a čištění

- › Dodržovat postupy: co, jak, čím, jak často, kdo
- › Vést záznamy o množství a druzích dezinfekčních prostředků, kontrola účinnosti
- › Čistící a dezinfekční prostředky ukládat na vyhrazeném místě, nejlépe v úklidové komoře, resp. v uzamykatelném skladu
- › Ředění provádět v úklidové komoře
- › Používat pouze originální nádoby
- › Pozor na ochranu potravin při úklidu
- › Barevné označení pomůcek podle účelu použití
- › Úklidové pomůcky: vyčistit, dezinfikovat, usušit
- › Bezpečnostní listy

Dezinfekce

- › Provádí proškolený pracovník
- › Nutnost vhodného a v potravinářství povoleného dezinfekčního přípravku
- › Dodržovat koncentraci (pozor na naředění v případě ošetření mokrých povrchů), příprava bezprostředně před použitím mimo prodejní prostor
- › Zachovat dobu působení (expozici)
- › Používat ochranné pomůcky a zásady bezpečnosti práce + poučení!
- › Oplach pitnou vodou (pozor na výjimky)
- › Střídání dezinfekčních prostředků (nebezpečí rezistence mikroorganismů)

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, 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

Ochranná dezinsekce, deratizace

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



Ochranná dezinsekce a deratizace

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

➤ **Běžná ochranná dezinsekce a deratizace**

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

➤ **Speciální ochranná dezinsekce a deratizace**

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

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 (výkaly, mrtvá těla,

=> provádět pravidelně ochrannou dezinsekcí, deratizaci

➤ **speciální ochranná opatření**



21

Nejčastější druhy škůdců

Masařka obecná



Mravenec faraon



Mys domácí



Moucha domácí



Rus domácí



Šváb obecný



Potkan hnědý



Zdroj: www.destrol.cz

UniConsulting

22

Nebezpečí z potravin

Onemocnění z potravin - předcházení

Faktory ovlivňující růst mikroorganismů

www.uniconsulting.cz

UniConsulting

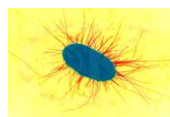
23

Zdravotní problémy (alimentární)

Alimentární = původce nákazy/otravy vstupuje do těla zažívacím traktem a je vylučován stolicí nebo močí

Původci onemocnění (nákazy) jsou např.:

- bakterie, plísně, kvasinky, viry
- mykotoxiny, toxiny bakterií



Otravy z potravin způsobují např.:

- chemické látky (pesticidy, sanitační prostředky)
- kovy
- jedovaté látky (toxiny bakterií, ...)

UniConsulting

24

Zdravotní problémy (nebezpečí)

Nebezpečí = co ohrožuje spotřebitele, co může způsobit jeho onemocnění po požití potravin

Biologická nebezpečí - mikroorganismy, parazité, škůdci

Chemická nebezpečí

- přirozené toxické látky v potravinách
- agrochemikálie
- aditivní látky
- kontaminanty z obalových materiálů
- kontaminanty z výroby
- toxické látky vznikající při přípravě potravin, při manipulaci
- látky vyvolávající individuální nežádoucí reakce
- pro řízení a skladování chemikálií musí být k dispozici vhodné skladovací zařízení

Fyzikální nebezpečí - mechanické nečistoty (šroubky, střepy, vlasy, části obalů, ...)

UniConsulting

25

- Všechny skleněné a křehké materiály v prostorách manipulace se surovinami, přípravy, zpracování, balení a skladování musí být uvedené na seznamu s uvedením odpovídajícího umístění a a kontrolovány ohledně poškození s přiměřenou frekvencí určenou na základě analýzy rizik
- Všechna poškození, která představují riziko kontaminace výrobků, musí být zaznamenána (incident)

UniConsulting

26

Kovy, cizí tělesa

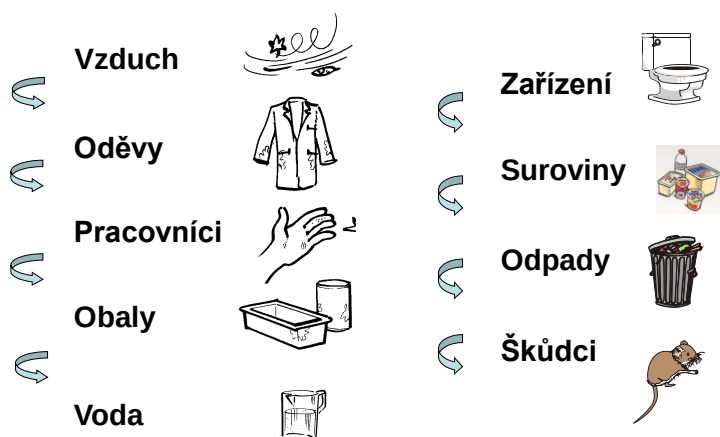
- Společnost musí vybudovat a implementovat postupy pro provoz, rutinní monitorování, testování a kalibrace detektorů kovů a ostatních cizích těles
- Společnost musí vybudovat a implementovat procesy pro nápravné opatření a hlášení, v případě monitorování a testování postupy pro identifikace jakékoli poruchy detektoru kovů nebo cizích těles.
- Postupy musí zahrnovat izolaci, karanténu a novou prohlídku všech potravin vyrobených od poslední přejímací zkoušky detektoru kovů nebo jiných cizích těles

Zjištění kovů/zjištění cizích těles

- V případě, že je požadovaný detektor kovu nebo cizího tělesa, musí společnost využít nejlepší postupy a stanovit kritické limity pro detekci, s patřičným ohledem na charakter potraviny, umístění detektoru a jakékoli jiné faktory ovlivňující citlivost detektoru

27

Zdroje nebezpečí / kontaminace



UniConsulting

28

Mikrobiologická nebezpečí

- největší význam z hlediska následků

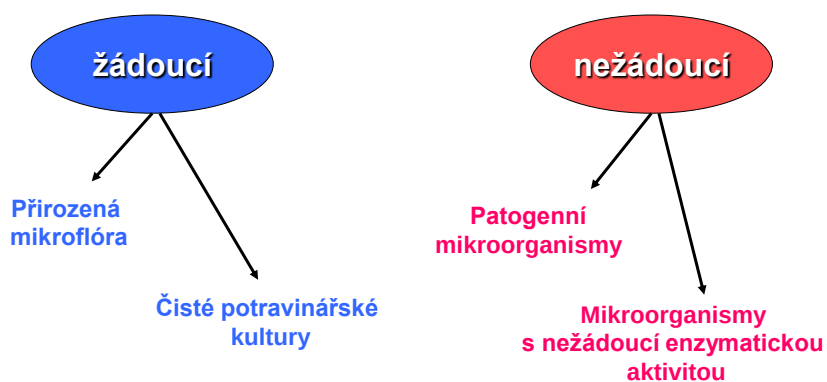
Mikroorganismy:

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Bakterie• Plísně• Kvasinky• Viry• Priony (BSE) | <ul style="list-style-type: none">• se žádoucím účinkem
X• s nežádoucím účinkem<ul style="list-style-type: none">– kažení potravin– původci onemocnění– produkce jedů (onemocnění) |
|--|---|

UniConsulting

29

Potravinářsky významné mikroorganismy



UniConsulting

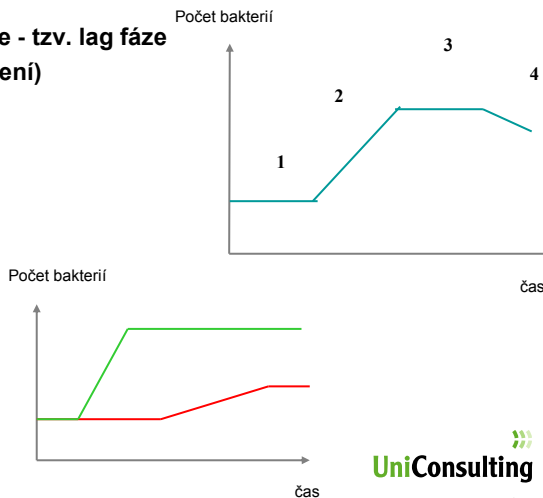
30

Život mikroorganismů v potravinách

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

Růst

- Optimální podmínky (—)
- Nevýhovující podmínky (—)



UniConsulting

31

Faktory ovlivňující růst mikroorganismů

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

• nad 100°C	sterilizace	• 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	chladiřské zpracov.	• minimální růst omezený počet MO
• 0-5°C		• velmi pomalý růst vybraných MO
• -18-0°C	zmrazování	• prakticky žádný růst
• -18°C	hluboké zmrazování	• zastavení látkové výměny

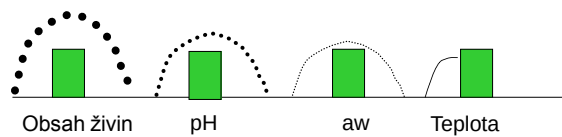
Aktivita vody	Potravina	Mikroflóra schopná růstu
1 až 0,98	mléko	bakterie
0,98 až 0,93	chléb	
0,93 až 0,85	slazené kondenzované mléko	kvasinky a plísně
0,85 až 0,60	mouka, cereálie	mikroorganismy nerostou, mohou jen přežít
méně než 0,60	sušené mléko	

www.uniconsulting.cz

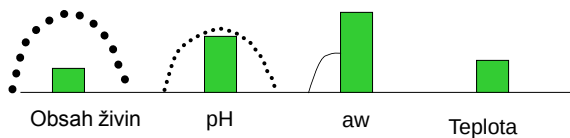
32

Bariérová teorie

- Účinek jednotlivých parametrů se sčítá



- Význam překážek závisí na vlastnostech mikroorganismu a složení potraviny



33

Příčiny vzniku onemocnění

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



UniConsulting

34

Charakteristika HACCP

<u>Cíl:</u>	Zdravotní nezávadnost výrobků
<u>Hlavní metoda:</u>	Analýza rizik (kvalitativní, kvantitativní)
<u>Nebezpečí:</u>	Biologická, Chemická, Fyzikální
<u>Kritické body:</u>	Monitoring nebezpečí ve výrobě
<u>Charakter. CCP:</u>	Znaky, kritické meze, frekvence, nápravná opatření
<u>Činnosti v CCP:</u>	Monitoring, ověřovací postupy (ověřování metod sledování, ověřování funkce systému, interní audit ČSN EN 19011)

Typy standardů - HACCP

1. **Systém HACCP necertifikovaný** (podle § 3, odst. 1, písm. j) zákona 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích, konkretizuje vyhláška č. 147/1998 Sb. o způsobu stanovení kritických bodů) Nařízení ES 852/2004
2. **Systém HACCP s českou certifikací** (normativním dokumentem Vyhláška 147/1998 Sb. v plat. znění a Věstník Mz č. 1/2001)
3. **Systém HACCP Dutch s mezinárodní certifikací** (National Board of Experts – HACCP The Netherlands, podle Codex Alimentarius)

Akreditovaná certifikace provedená v rámci **certifikačního auditu třetí (nezávislou) stranou** prokazuje, že jste do systému řízení jakosti implementovali všechny nezbytné požadované postupy k zajištění a řízení zdravotní nezávadnosti potravin.

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 tzv. ovládacími opatřeními** (postupy, které zaručují, že vyrobí, připraví a podá zdravotně nezávadnou potravinu)



UniConsulting

37

Co je to systém kritických bodů

- Vytváří **rámec pro výrobu bezpečných potravin** a poskytuje důkazy o tom, že jsou vyráběny bezpečně
- Jedná se o **preventivní systém kontroly** nad procesem výroby s cílem zajištění bezpečnosti (zdravotní nezávadnosti) výrobků, které podáváte svým zákazníkům.
- **Cílem je** zajistit **kontrolu nad průběhem celého procesu** - nad surovinami, nad prostředím, nad pracovníky, kteří se na výrobě produktů podílejí, tj. postupovat tak, aby produkty byly zdravotně nezávadné

UniConsulting

38

Základní principy - HACCP

HACCP je systém řízení kvality a zdravotní nezávadnosti potravin a zemědělských produktů založený na prevenci.

HACCP je systém k zajištění zdravotní nezávadnosti při výrobě potravin, který spočívá spíše v předjímání a prevenci biologických, chemických a fyzikálních rizik než v kontrole hotových výrobků.

Systém tvoří sedm zásad:

1. Vypracování analýzy nebezpečí a stanovte jejich rizika
2. Stanovte kritické body
3. Určete kritické limity
4. Určete způsob monitoringu (kontrola kritických bodů)
5. Určete nápravné opatření
6. Určete postupy ověřování, kterými se potvrdí, že je systém účinný
7. Zvolte způsob dokumentace všech plánovaných postupů a záznamů

39

Problematika bezpečnosti potravin

- Ochrana potravin před toxickými látkami ze životního prostředí
- Omezení rizik z toxických látek vznikajících při výrobě a skladování potravin (např. akrylamid),
- Eliminace toxických látek produkovaných mikroorganismy (mykotoxiny),
- Minimalizace obsahu přírodních látek s nežádoucími biologickými účinky (fytoestrogeny, glykoalkaloidy)



40

Nařízení EP a Rady ES č. 852/2004, čl.5

- **Kritický bod** = technologický úsek, jímž je postup nebo operace výrobního procesu nebo procesu uvádění do oběhu, ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti potravin.
- **Kritická mez** = znaky a jejich hodnoty, které tvoří hranici mezi přípustným a nepřípustným stavem v kritickém bodě.

Nařízení EP a Rady ES č. 852/2004, čl.5

- **Analýza nebezpečí** = proces shromažďování a hodnocení informací o různých druzích nebezpečí pro zdravotní nezávadnost potravin a o podmínkách umožňujících jejich přítomnost v potravině.
- **Ovládací opatření** = jakákoliv činnost, kterou je možno použít k prevenci nebo k vyloučení nebezpečí ohrožujících zdravotní nezávadnost potravin nebo k jeho zmenšení na přípustnou úroveň

Nařízení EP a Rady ES č. 852/2004, čl.5

- **Sledování** = pozorování a měření stanovených znaků určeným postupem pro posouzení, zda kritický bod je ve zvládnutém stavu
- **Zvládnutý stav** = stav, při němž jsou v kritických bodech dodrženy stanovené postupy a hodnoty sledovaných znaků v přípustném stavu
- **Ověřovací postupy** = posouzení, zda plán kritických bodů účinně ovládá významná nebezpečí a zda se tento plán dodržuje.

 UniConsulting

43

Nařízení EP a Rady ES č. 852/2004, čl.5

- **Stěžejní podmínky pro správnou funkci systému :**
 - **SVHP = základ systému** (nezbytné předpoklady)
 - správná a úplná **analýza nebezpečí**, doložitelné ovládání všech nebezpečí
 - doložitelné **udržování systému** (správně formulované a prováděné ověřovací postupy)

 UniConsulting

44

Shrnutí – tvorba HACCP v krocích

Definování cílů ↷

Ustavení pracovní skupiny pro tvorbu
systému kritických bodů ↷

Popis výrobku, způsobu jeho distribuce ↷

Popis způsobu užití u spotřebitele ↷

Shrnutí – tvorba HACCP v krocích

Sestavení diagramu výrobního procesu ↷

Ověření diagramu výrobního procesu v
místě výroby ↷

Provedení analýzy nebezpečí ↷

Určení kritických a kritických kontrolních
bodů ↷

Shrnutí – tvorba HACCP v krocích

Stanovení sledovaných znaků a určení kritických mezí 

Zavedení systému sledování ovládaných veličin či znaků 

Určení nápravných opatření 

Shrnutí – tvorba HACCP v krocích

Zavedení dokumentace 

Ověření systému kritických bodů (verifikace a validace) 

Audit systému kritických bodů (vnitřní audit)

Řízení kvality ve výrobě



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

Osnova

- Základní požadavky právních předpisů
- Připomenutí hlavních kapitol jednotlivých standardů
- HACCP=základ zajištění kvality a bezpečnosti potravin
- Nástroje řízení kvality
- Plány kontrol k zajištění kvality ve výrobě
- Moderní trendy laboratoří
- Diskuze

Smysl podnikání

- zisk $\Rightarrow$ prodej výrobku, služby
- Nutnost: **spokojený zákazník**
- **Zákazník není pokusný králík** (marketing)
- Výrobek musí být:
 - kvalitní (management jakosti)
 - levný (produktivita)
 - dodaný podle potřeby (logistika)

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Rozsah aplikace zásad bezpečnosti potravin

- Celý potravinový řetězec:
 - Výrobci krmiv
 - Prvovýrobci
 - Výrobci potravin
 - Dopravci, skladovací organizace, maloobchodci
 - Subdodavatelé
 - Stravovací zařízení
 - Výrobci zařízení, obalů, čisticích prostředků
 - Výrobci přídatných látek a ingrediencí
 - Poskytovatelé služeb

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Nejčastější příčiny ohrožení potravinové bezpečnosti

- Sanitace, dekontaminace
- Údržba - drahé, nutno stanovit priority
- Nedostatečná optimalizace po instalacích a rekonstrukcích
- Nebezpečí výskytu cizích těles
- Dodávané suroviny
- Stavební činnost
- Komunikace a informovanost
- Nedůslednost

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Zamyšlení nad hlavními důvody prevence při výrobě potravin

- Tlak na okamžité dodání
- Minimalizace času na kontrolu
- Velké objemy výrobku
- Konkurenční boj
- Důvěryhodnost
- Ekonomické ztráty

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

GFSI

- Global Safe Food Initiative = Globální iniciativa pro bezpečnost potravin
- Dnes více než 50 maloobchodních organizací, cca 65 % celosvětových příjmů plynoucích z maloobchodního prodeje

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

GFSI

- **Klíčové prvky:**
HACCP, správná výrobní a hygienická praxe, systém řízení
- **Kladné prohlášení pro 5 důležitých norem**
 - BRC
 - IFS (International Food Standard)
 - EFSIS („BRC“)
 - Holandský standard HACCP DS 3027
 - Australský standard SQF 2000 (přijatý pro USA)
 - GlobalGAP
 - **FSSC: 22 000**

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Hlavní úloha manažera řízení kvality a bezpečnosti výrobku

- Řízení systému, kterým je zajištěná výroba kvalitních, zdravotně nezávadných a uživatelsky vyhovujících produktů
 - Analýza nebezpečí
 - Stanovení plánů kontrol
 - Ověřování funkčnosti systému pomocí vhodných nástrojů (vyhodnocování neshod, reklamací, interní audity)
 - Důraz na týmovou práci
- Zákazník není pokusný králík!

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Postavení kontroly jakosti

- Kontrola se vyplatí, prevence ještě více
- Kontrola musí dát záruku (přidaná hodnota) za kvalitu
- Ne „Hledej, Šmudlo“, ale každý zodpovídá za svou práci
- Kvalita se nedá vykontrolovat, kvalita se musí vyrobit

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Tvorba plánů kontrol

Transformace požadavků zákazníků do parametrů kontrol

- Které užité vlastnosti má výrobek splňovat (požadavky zákazníků a legislativy)?
- Které parametry nám podávají informaci o splnění požadavků?
- Vyhodnocení stávající situace (spolu s technologií výroby): Jsou všechny rozhodující požadavky zákazníků převedené do kontrolních měření?
- Dávají stávající měřené parametry dostatečné záruky za výstupní kvalitu finálního výrobku?
- Zním v okamžiku uvolnění všechny potřebné informace?

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Tvorba plánů kontrol

Obsah plánu kontrol:

- Výrobek (prostředí, povrchy...)
- Parametr
- Cílová hodnota (rozmezí)
- Metodika (co nejpřesnější identifikace)
- Kdo odebírá
- Kdo rozboruje
- Kdo koho informuje

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Tvorba plánů kontrol

3 přístupy

- Plán kontrol zohledňuje možnosti interní laboratoře (možnosti rozborů přímo ve výrobě), příp. stanoví požadavky na dovybavení
- Plán kontrol stanoví minimum rozborů ve vlastním závodě (laboratoři), ostatní zajištěno v externí laboratoři
- Kombinace (např. stanovení patogenních mikroorganismů v externí laboratoři)

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Hlavní hlediska k rozhodnutí o místě provádění rozborů

- Požadavek na rychlost získávání výsledků za dodržení vyhovující opakovatelnosti a reprodukovatelnosti
- Rozsah rozborů
- Stávající prostředí a vybavení výrobního podniku a laboratoří
- Odborná způsobilost pracovníků laboratoří a výroby
- Finanční náročnost

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Co určitě stanovovat ve výrobním podniku

- Parametry vstupní kontroly, které jsou rozhodující pro další používání suroviny-na základě analýzy nebezpečí vycházejících ze surovin
- Parametry v jednotlivých krocích výrobního procesu, jimiž lze stanovit, zda je výrobní postup ve zvládnutém stavu před započítáním dalšího kroku-vazba na HACCP
- Parametry výstupní kontroly, které jsou nezbytné k uvolnění produktů k distribuci

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Jaké jsou požadavky na laboratorní rozbory a rozbory ve výrobním prostoru ?

- Přesnost
- Dostupnost přístrojového vybavení
- Vyhovující opakovatelnost a reprodukovatelnost
- Spolehlivost
- V případě potravin z důvodu rychlé zpětné vazby:
 - Rychlost
 - Snadnost provedení metody
 - Jednoznačná interpretace výsledků

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Doprovodné programy k provádění rozborů ve výrobním podniku

- Návaznost provozních rozborů na přesnou metodu stanovení-nejlépe denně (možnost rychlé nápravy v případě neshodnosti výsledků)
- Kruhové testy v laboratoři – k porovnání práce zaměstnanců, rychlé odhalení chyb
- Účast v kruhových testech pořádaných nezávislou organizací
- Těsná spolupráce s dodavatelem-rychlost reakce dodavatele při poruše přístroje

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Rizika provádění rozborů ve vlastní laboratoři

- Nebezpečí kontaminace výroby v případě stanovování patogenních mikroorganismů
- Nezkušenost a nízká odbornost pracovníků ve vlastní laboratoři vedoucí k zavádějícím závěrům
- Nevhodné podmínky k nakládání s chemickými látkami a odpady

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Přednosti a zápory smluvní laboratoře

○Přednosti

- V případě akreditovaných laboratoří vysoká hodnověrnost výsledků
- Uznávání výsledků zákazníkem
- Přístrojové vybavení a způsobilost pracovníků na vysoké úrovni
- Vyloučení možné kontaminace výroby
- V případě málofrekventovaných rozborů výhodná cena vyplývající z využívání přístrojové techniky ve smluvní laboratoři

○Zápory

- Většinou vyšší finanční náročnost (nutné přesné posouzení z pohledu vytiženosti)
- Nedostatečná rychlost rozborů a následně pozdní zpětná vazba

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Moderní trendy v laboratoři

- Zajištění vzorků – odběr výroba, do laboratoře možná potrubní pošta
- Rozbory-využití přístrojů pro provozní rozbor s rychlým výsledkem – nutné nastavení kontrolních mechanismů
- MB rozborů:
 - klasické rozbor (využití připravených půd, při větším množství půd finančně efektivní vlastní příprava půd z dehydratovaných základů)
 - Klasické rozbor pomocí petrifilmů a připravených obtiskových destiček
 - Rozbory založené na RLU (luciferin/luciferáza) – rychlé výsledky s možností rychlé nápravy, není možné přesně stanovit, jaké MO se ve vzorku nacházejí
 - Ve všech případech nutný filtr pro pohyb laborantek
 - Záznamy o teplotách při kultivaci
 - Záznamy ze slepých misek
 - Likvidace misek v souladu s ochranou životního prostředí

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Moderní trendy v laboratoři

- Řízení vzorků – pomocí laboratorního programu (např. LabSystem)
 - Nastavení plánů odběrů do LS
 - Definování limitních hodnot
 - Každý vzorek je zanesen do LS (možné hromadné vkládání např. při MB rozborech)
 - Záznamy do LS (písemné záznamy ne na „papírky“, ale řízenou formou (deníky))
 - Okamžité vyhodnocování výsledků vzhledem k nastaveným limitům
 - Okamžité sdělování výsledků zainteresovaným definovaným osobám (potvrzení o obdržení výsledku – doklad o informovanosti)
 - Systém umožňuje vkládání nových vzorků seřízením procesu (např. dosažení refrakce)
 - Grafické vyhodnocování výsledků – nejen pracovníci laboratoře, ale i pracovníci výroby (mistři, technologové apod.)

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Správná laboratorní praxe

- Cíl:
 - zajištění spolehlivých a včasných výsledků
 - Jednoznačná identifikace vzorků (příjem a pohyb vzorků v laboratoři ve vztahu k výsledkům)
- Průběžné ověřování způsobilosti laboratoře
 - Kontrola práce laborantů + jejich vzdělávání
 - Kontrola způsobilosti přístrojů
 - Metrologické řízení měřidel
 - Kruhové testy – v rámci firmy, v návaznosti na pořádající organizace
- Bezpečnost práce v laboratoři
 - Nakládání s chemickými látkami + školení
 - Nakládání s odpady + školení
 - Nakládání se zbytky vzorků (v potravinářských provozech vyloučení sekundární kontaminace)

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Vyhodnocení neshod (a reklamací)

- Nutné projednávat v týmu s technology, pracovníky výroby....
- Vyhodnocení příčin a četností neshod a reklamací – které kroky je třeba provést, aby se reklamáce týkající se vlastností produktů včetně balení neopakovaly?
- Vyhodnocení příčin a četností neshod-byla přijatá opatření k nápravě týkající se měření parametrů výrobků účinná?
- Která preventivní opatření je třeba provést ve všech krocích výroby produktu, aby se výskyt neshod minimalizoval?

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Přezkoumání a úprava plánů kontrol

- Z předcházejících kroků vyplývá potřeba na měření rozhodujících parametrů v rámci celého výrobního procesu (vstupní, mezioperační a výstupní kontrola) z pohledu rychlosti, přesnosti a místa provádění rozborů
- Přezkoumání používaných metod měření ve srovnání s definovanými požadavky

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Požadavky novely normy jakosti na analýzu dat a zlepšování

- Kapitola 8: Měření, analýza a zlepšování
- Monitorování a měření
 - Spokojenost zákazníků (nejen dotazníky)
 - Interní audity
 - Monitorování a měření procesů
 - Monitorování a měření výrobků (shoda)-plány
- Záznamy a jejich využitelnost (vlastníci procesů)

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Požadavky novely normy kvality na analýzu dat a zlepšování

- Řízení neshodného výrobku
- Analýza údajů
 - k vyhodnocování celkové výkonnosti podle plánů a cílů
 - k identifikaci základních příčin současných i potenciálních problémů
 - k poskytnutí podkladů k rozhodování
- Zlepšování

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Nástroje řízení kvality k hledání příčin problémů

- Vývojový diagram
- Histogram
- Ishikawův diagram
- Paretův diagram
- Regulační graf
- Formulář se záznamy

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Vyhodnocování záznamů

- Nestačí sběr číselných dat
- Bodový diagram
- **Histogram = srdce jakosti**
- Regulační diagram (SPC=statistické řízení procesu)
- Mediánová karta-např. pro hmotnosti (objemy)

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Postavení a význam auditu výrobku v systému jakosti

- Audit systému
- Audit procesu
- Audit výrobku - přístupy
- Splnění požadavků zákazníka - jeden ze základních požadavků novely normy jakosti, nezbytná podmínka pro vývoj firmy

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting



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

Audit výrobku

tj. prověrka výrobku očima mimořádně náročného zákazníka nad rámec povinně hodnocených parametrů. Výpočtem se stanoví ztráta proti ideálu

Význam auditu výrobku

- sledování vývoje standardnosti výrobku
- identifikace slabých míst
- výsledné číslo je použitelné pro MBO
- využití pro motivaci pracovníků
- nástroj pro benchmarking (posouzení konkurenčního výrobku podle stejných pravidel)

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Metodika auditu výrobku

- výcvik auditorů a jejich začlenění do struktury firmy
- příprava katalogu vad - zdroje:
 - zjištění dosavadních kontrol
 - vady vyplývající ze slabých míst technologie (FMEA)
 - reklamace, stížnosti zákazníků
 - informace vyplývající z benchmarkingu
 - média, výroční zprávy, zprávy z průzkumu trhu

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Metodika auditu výrobku

○ Určení významu vady

- stupeň 1 zákazník nezaregistruje
- stupeň 2 zákazník zaregistruje, ale nevadí mu
- stupeň 3 vada zákazníkovi vadí, obtěžuje ho
- stupeň 4 vada omezuje či znemožňuje funkčnost výrobku
- stupeň 5 ohrožení bezpečnost

○ při souběhu více významů vady je nutné počítat s nejhoršími možnými následky

Metodika auditu výrobku

- Stanovení váhy vady:
 - význam vady/součet významů vad x 100
 - součet vah je roven číslu 100
- Stanovení typu kontroly: měřením nebo srovnáváním s ideálem (např. senzoricky)
- stanovení tolerancí (mezí) měřitelných parametrů (T_D , T_H)

Kontrola srovnáváním

- stupeň 0 zcela bez závad, v souladu s danými požadavky
- stupeň 2 malá odchylka od požadovaného stavu, zákazník si nevšimne (v souladu s předpisy)
- stupeň 3 větší odchylka, v souladu (akceptovatelné)
- stupeň 4 mimo limit, ale bez ohrožení bezpečnosti
- stupeň 5 zdravotní ohrožení, neakceptovatelné (porušení legislativy)

www.uniconsulting.cz


UniConsulting

Metodika auditu výrobku

- doplňování výsledků ke každé vadě
- poslední sloupeček: ztráta, tj. sražené body
- kontrola měřením:
 - ve středu tolerancí (St): ztráta = 0
 - přesně na hranici tolerance: ztráta = váha
 - ztráta = váha $\cdot [(x - St) / (T_H - St)]^2$, tj. tzv. Taguchiho ztrátová funkce

www.uniconsulting.cz


UniConsulting

Metodika auditu výroby

- Kontrola srovnáním
 - ztráta = váha krát výsledek
- Výsledná auditová známka = součet ztrát
- Je možné volit u speciálních vad odlišné vzorce pro výpočet ztráty, ale důležité je pracovat se stejnými vzorci pro možnosti porovnávání

Možnosti práce s auditovou známkou

- Nutné určit přiměřenou četnost auditu, např. 1x týdně, nestačí 2x ročně
- známka by v průběhu času měla klesat, čímž užší rozptyl tím lepší
- možné pracovat s průměrem posledních deseti auditů, známky tolik nekmitají
- součet 10 posledních ztrát v jednotlivých parametrech- slabina v kvalitě

Orientace na zákazníka

- Jak bude firma komunikovat se svými zákazníky?
- Na které zákazníky se budeme orientovat?
- Na jaké výrobky se budeme orientovat?
- Co přesně budeme měřit?
- Jaké metody budeme používat?
- Jak budeme využívat zpětné vazby?

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Řízení vztahů se zákazníky

- Věci, na kterých záleží zákazníkovi, nejsou vždy ty, které bychom očekávali
- Zákazníci jsou stále náročnější
- Konkurence se zlepšuje
- Představy zákazníků nejsou vždy správné, ale jsou tím, na čem jim záleží (nejde vždy o fakta, ale i o pocity, vnímání)
- Firma musí najít způsob, jak informovat o změnách
- Cena není někdy tou nejdůležitější věcí v okamžiku rozhodování zákazníka
- zdroj: výsledky studie MILIKAN

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

System řešení stížností

- Pouze 4 % nespokojených zákazníků si stěžují (přejdou i tiše k jiné firmě)
- „Stěžování nepřinese nic dobrého“ (Proč bojovat proti větrným mlýnům?)
- „Stěžování je obtížné“ (adresa, dopis, ...)
- „Stěžování je trapné a ctižádostivé“ (Většina lidí skutečně nechce dělat rozruch)

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

System řešení stížností

- Angažovanost organizace
- Snadný přístup
- Rychlá reakce
- Žádné spory
- Oprávnění pracovníci
- Kvalifikovaní pracovníci
- Databáze zákazníků

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Řízení vztahů se zákazníky

- 70 - 90 % stěžujících si zákazníků zůstane dodavateli věrných, když budou spokojeni se způsobem, jak byla jejich stížnost vyřízena
- 60 % zákazníků odejde kvůli lhostejnosti (3/4 z nich odpadne kvůli lhostejnosti jediného pracovníka)

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Kvalita je obyčejná poctivost



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

Chemické látky a chemické směsi

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

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

 UniConsulting

Legislativa

Související předpisy

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

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Definice základních pojmů

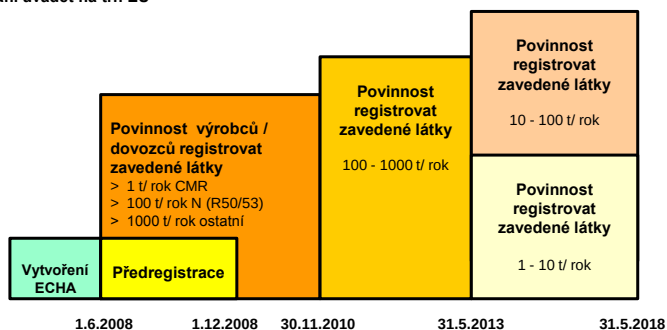
- **Chemická látka** je chemický prvek a jeho sloučeniny
- **Chemická směs** je směs nebo roztok složený ze dvou nebo více chemických látek.
- **Předmět** je každá věc, která má konkrétní tvar, povrch nebo provedení, které určuje jeho funkci ve větší míře než jeho chemické složení.
- **Klasifikace**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

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Registrace podle REACH

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



www.uniconsulting.cz

UniConsulting

Další povinnosti, vyplývající z nařízení REACH, CLP

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

www.uniconsulting.cz

UniConsulting

Klasifikace / výstražné symboly

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

Výbušný
E



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



Oxidující
O



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



www.uniconsulting.cz

UniConsulting

Klasifikace / výstražné symboly

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

Extrémně hořlavý
F+
Vysoce hořlavý
F



Žíravý
C



Nebezpečný pro životní
prostředí
N



www.uniconsulting.cz

UniConsulting

Balení nebezpečných chemických látek a směsí

(obdobné požadavky pro stávající systém i CLP)

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

Požadavky:

- 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 opakovaně uzavírán 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 mást a být přitažlivý pro děti. Nebezpečí záměny!**

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Označování nebezpečných chemických látek a směsí

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

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

Příliš malé obaly - příbalový leták nebo visačka

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

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

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

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Klasifikace / výstražné symboly dle CLP

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



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



www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Klasifikace / výstražné symboly dle CLP

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



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



www.uniconsulting.cz

UniConsulting

Klasifikace / výstražné symboly dle CLP

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



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



www.uniconsulting.cz

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:

Výbušniny podtřídy 1.5

Výbušniny podtřídy 1.6

Hořlavé plyny, kategorie 2

Samovolně reagující látky a směsi, typ G

Organické peroxidy, typ G

Toxicita pro reprodukci, účinky na laktaci nebo prostřednictvím laktace, doplňková kategorie nebezpečnosti

Nebezpečný pro vodní prostředí – chronicky, kategorie 3, 4

www.uniconsulting.cz

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

 UniConsulting

Označování nebezpečných chemických látek a přípravků

Rozměry označení:

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

Grafický symbol nebezpečnosti pokrývá alespoň 1/10 plochy označení (u CLP 1/15 plochy), nejméně však 1 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

 UniConsulting

BEZPEČNOSTNÍ LIST

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

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

BEZPEČNOSTNÍ LIST

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

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

BEZPEČNOSTNÍ LIST REACH 2010 STRUKTURA

Oddíl 1 IDENTIFIKACE LÁTKY / SMĚSI A SPOLEČNOSTI / PODNIKU

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

Oddíl 2 IDENTIFIKACE NEBEZPEČNOSTI

- Klasifikace látky nebo směsi
- Prvky označení
- Jiná rizika

Oddíl 3 SLOŽENÍ / INFORMACE O SLOŽKÁCH

- Látky
- Směsi

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

BEZPEČNOSTNÍ LIST REACH 2010 STRUKTURA

Oddíl 4 POKYNY PRO PRVNÍ POMOC

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

Oddíl 5 OPATŘENÍ PRO HASEBNÍ ZÁSAH

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

Oddíl 6 OPATŘENÍ V PŘÍPADĚ NÁHODNÉHO ÚNIKU

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

Oddíl 7 ZACHÁZENÍ A SKLADOVÁNÍ

- Opatření pro bezpečné zacházení

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

BEZPEČNOSTNÍ LIST REACH 2010 STRUKTURA

- Podmínky pro bezpečné skladování včetně neslučitelnosti
 - Specifické konečné / specifická konečná použití
- Oddíl 8 OMEZOVÁNÍ EXPOZICE / OSOBNÍ OCHRANNÉ PROSTŘEDKY**
- Kontrolní parametry
 - Omezování expozice
- Oddíl 9 FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ VLASTNOSTI**
- Informace o základní fyzikálních a chemických vlastnostech
 - Další informace
- Oddíl 10 STÁLOST A REAKTIVITA**
- Reaktivita
 - Chemická stabilita
 - Možnost nebezpečných reakcí
 - Podmínky, kterým je třeba zabránit
 - Neslučitelné materiály
 - Nebezpečné produkty rozkladu

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

BEZPEČNOSTNÍ LIST REACH 2010 STRUKTURA

- Oddíl 11 TOXIKOLOGICKÉ VLASTNOSTI**
- Informace o toxikologických účincích
- Oddíl 12 EKOLOGICKÉ INFORMACE**
- Toxicita
 - Perzistence a rozložitelnost
 - Bioakumulační potenciál
 - Mobilita v půdě
 - Výsledky posouzení PBT a vPvB
 - Jiné nepříznivé účinky
- Oddíl 13 POKYNY PRO ODSTRAŇOVÁNÍ**
- Metody nakládání s odpady
- Oddíl 14 INFORMACE PRO PŘEPRAVU**
- Číslo UN
 - Náležitý název OSN pro zásilku

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

BEZPEČNOSTNÍ LIST REACH 2010 STRUKTURA

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

Oddíl 15 INFORMACE O PŘEDPÍSECH

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

Oddíl 16 DALŠÍ INFORMACE

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

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Povinnosti při nakládání s chemickými látkami a přípravky

Nebezpečné chemické látky a chemické směsi klasifikované jako

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

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

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Povinnosti při nakládání s chemickými látkami a přípravky

Školení zaměstnanců :

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

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Skladování nebezpečných chemických látek

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

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Chemické látky a přípravky v potravinářských provozech

- **Přídavné 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

 UniConsulting

Děkuji za pozornost

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Odpadové hospodářství v potravinářském provozu

Ing. Jana Königová

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Legislativa

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

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

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Základní pojmy

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

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

Odpadem není/nejsou

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

Zákon o odpadech se nově vztahuje na nakládání s některými VŽP

Základní pojmy

Odpadem se nestává vedlejší produkt výroby pokud

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

Některé druhy odpadu přestávají být odpadem jestliže

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

Základní pojmy

Hierarchie nakládání s odpady - nově

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

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

Základní pojmy

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

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

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

Kategorie odpadů:

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

Základní pojmy

Prvotní původce odpadů - každý, při jehož činnosti vzniká odpad

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

Oprávněná osoba

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

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

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Povinnosti původce odpadů

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

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

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Oddělené shromažďování odpadů

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

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

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Shromažďovací prostředky

Vhodná nádoba

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

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

Rozlišení nádob vždy: barvou, tvarem nebo popisem

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

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Vedení průběžné evidence odpadů

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

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

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

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Hlášení o produkci a nakládání s odpady

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

- do 15.2. následujícího roku obci III. st. podle místa provozovny, letos naposledy v listinné podobě

• zařízení při produkci větší než 2t N nebo 2000t O a splnění podmínek zákona č. 25/2008 S., o IRZ přes ISPOP, tj. zaslat v el. podobě na posta@cenia.cz, 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

 UniConsulting

Zpětný odběr

Nevykazuje se jako odpad, doklady o předání uschovat.

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

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

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

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

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

 UniConsulting

Vnitřní provozní předpis – nakládání s odpady

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

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Specifikace odpadů v potravinářském provozu

obalové odpady:

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

odpad ze zpracování surovin:

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

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

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Specifikace odpadů v potravinářském provozu

z obslužných provozů:

Údržba, dílna

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

Laboratoř

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

ČOV

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

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

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

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

 UniConsulting

Děkuji za pozornost

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

ZÁKLADNÍ POVINNOSTI BOZP V POTRAVINÁŘSKÉM PROVOZE

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

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

 UniConsulting

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

 UniConsulting

PRÁVA A POVINNOSTI ZAMĚSTNAVATELE

- **Dodržovat interní předpisy a pokyny** zaměstnavatele a stanovené pracovní postupy
- **Řídit 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

 UniConsulting

PRÁVA A POVINNOSTI ZAMĚSTNAVATELE

- **Odmítnout 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, vyhodnocení a ochranou** před jejich působením
- **Na informace o zdravotním zařízení**, které jim poskytuje závodní preventivní péči, o očkováních 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

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**

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

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

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.

PRACOVNÍŠTĚ 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 **zdlouvání mimořádných událostí** jako jsou havárie, požáry a povodně, jiné vážné nebezpečí a evakuace zaměstnanců

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 zátěže 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.

KATEGORIZACE PRACÍ

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

- 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 vícesměnného 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.

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

 UniConsulting

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,
- odpovídat 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

 UniConsulting

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

 UniConsulting

VSTUPNÍ A OPAKOVANÁ ŠKOLENÍ BOZP

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

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

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

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 nářadí 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

 UniConsulting

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, navrhnout a realizovat opatření k jejich odstranění nebo minimalizaci,

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

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

 UniConsulting

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,
- **nepřekročit 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

 UniConsulting

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).

POVINNOSTI ZAMĚSTNAVATELE PŘI POUŽÍVÁNÍ DOPRAVNÍCH PROSTŘEDKŮ

Zaměstnavatel musí zajistit, aby zaměstnanci

- neodstavovali dopravní prostředky na nevhodná místa z hlediska bezpečnosti práce,
- nevjížděli na místa, 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 povolení:
 - 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.

Pravidla pro udělování značky

KLASA



www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Obecné podmínky pro udělení národní značky výrobku

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

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

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



www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

KLASA-národní značka kvalitních potravin

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



www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Program udělování značek kvality pro všechny výrobce potravin

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

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Obecné podmínky pro udělení národní značky výrobku

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



www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Specifické podmínky pro udělení národní značky výrobku

- přihlášený výrobek musí splňovat platné právní předpisy včetně předpisů EU
- nutno předložit Technickou dokumentaci výrobku dle vzoru v části D
- Výrobek musí minimálně v jednom znaku vykazovat vyjímečné kvalitativní charakteristiky (jedinečnost, zvýšení jeho přidané hodnoty)
- Výrobek musí splňovat všechny kvalitativní parametry stanovené Mze ČR pro posuzování výrobku KLASA a pl.právními předpisy
- Vše je nutno žadatelem popsat v technické dokumentaci (část D – 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



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

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Mezi výrobky oceňované značkou KLASA nejsou zařazovány

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

www.uniconsulting.cz


UniConsulting



- U výsekového masa a tepelně neopracovaných masných výrobků nejsou do hodnocení na přidělení národní značky zařazovány výrobky, které nejsou a balené (s výjimkou technologického obalu, který splňuje veškeré náležitosti pro označení balených potravin)
- Pokud výrobky obsahují náhražky surovin běžné používaných v podobných výrobcích (např. sója v masných výrobcích), je vhodnost k udělení národní značky posuzována individuálně
- Čerstvé ovoce a zelenina musí být prodávané v jednom balení a stejného původu, odrůdy nebo tržního druhu a vyrovnané jakosti (1. 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

Podklady k podání žádosti o značku KLASA

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

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Odborná rada



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

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Odpovědnost žadatele

- žadatel odpovídá za to, že všechny jím uvedené údaje v žádosti jsou úplné a pravdivé
- pokud se zjistí skutečnost, že národní značka byla udělena na základě neúplných nebo nepravdivých údajů bude 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

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

Podmínky užívání národní značky

- držitel národní značky označí oceněný výrobek logem národní značky KLASA nejpozději do půl roku od jejího udělení
- držitel může používat značku také např. v reklamních materiálech, na webových stránkách, apod., vždy musí být však patrné pro který výrobek značka platí
- Držitel předloží návrh obalu s umístěním národní značky KLASA ke schválení odd.marketingu SZIF
- Doplnují 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

 UniConsulting

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

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Kontrola dodržování „Pravidel“

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



www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Závěr

- Národní značku KLASA uděluje ministr zemědělství na dobu tří let
- Poté může být vlastnictví prodlouženo pokud jsou nadále splněny všechny podmínky
- Žádost o prodloužení je potřeba podat nejpozději dva měsíce před uplynutím tříleté lhůty
- Může být prodlouženo na další tři roky
- Pokud není vlastnictví prodlouženo, logo značky KLASA musí být odstraněno nejpozději do půl roku od ukončení platnosti certifikátu
- Zneužívání značky – stíháno soudně
- Pravidla pro udělení značky KLASA jsou na webových stránkách www.szif.cz 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

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Výživa a zdraví

RNDr. Ludmila Oliveriusová, CSc.



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

Zdraví

Je ovlivněno řadou faktorů:

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



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

Výživa je základní podmínkou života a ovlivní:

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



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

Je pestrá a vyvážená výživa

Zabezpečí všechny nároky organismu

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



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

V posledních 100 letech se výrazně změnil náš životní styl

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



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

Jíme nadbytek:

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



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

Vývoj spotřeby základních potravin

Rok	1800	1900	1990
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)



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

Jíme málo:

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



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

Doporučená spotřeba potravin

	doporučení	spotřeba
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 látek, esenciálních aminokyselin a mastných kyselin, nukleotidů,

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

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



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

Narůstá počet civilizačních nemocí v populaci:

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

Jedním z řešení je racionální úprava jídelníčku



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

Racionální jídelníček

Méně množství, ale více kvality

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

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



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

výběr kvalitních potravin = vysoká nutriční hodnota

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



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

šetrná úprava potravin = zachování nutriční hodnoty

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



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

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*



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

3n mastné kyseliny

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



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

Sacharidy

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

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

Škroby – bramborový, kukuřičný, rýžový

- **zdroj postupně se uvolňující energie**

Vláknina – nestravitelný polysacharid

rozpustná vláknina - pektin, inulin,

hrubá/nerozpustná vláknina - celulóza, lignin, chitin

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



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

Vláknina

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

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



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

Glykemický index

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

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



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

Co ovlivňuje glykemický index

- stravitelnost sacharidů
čím snadněji se potravina tráví, tím vyšší je GI
- počet glukózových jednotek v řetězci
čím delší je řetězec, tím nižší je GI
- tepelné zpracování pokrmů
čím vyšší je teplota zpracování potraviny, tím vyšší je GI
- obsah vlákniny v sacharidových potravinách
čím více vlákniny potravina obsahuje, tím nižší je GI
- obsah dalších látek v potravine, 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 hnilobným procesům
- brání přemnožení patogenních mikroorganismů
- podporují tvorbu vitamínů, vitamín K
- zvyšují vstřebávání živin, zejména kalcia
- regenerace a výživa střevní sliznice

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



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

Látky s antioxidačním účinkem

Antioxidační vitamíny

vitamín C
vitamín E
kyselina listová

Barviva s antioxidačním účinkem

karotenoidy - betakaroten
flavonoidy
chlorofyly

Ostatní látky s antioxidačním účinkem

fenoly – resveratrol
glykosidy



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

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 krevní oběh



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

Mají výrazný pozitivní vliv na zdraví

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



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

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

www.oliveriusova-vyziva.cz



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

Výživa a mléko

Zpracovala: **RNDr. Ludmila Oliveriusová, CSc.**



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

Mléčná výživa

- patří mezi klíčové faktory, kterými lze ovlivnit naše zdraví
- preventivně snižuje riziko vzniku osteoporózy
- preventivně snižuje riziko vzniku rakoviny, zejména tlustého střeva
- příznivě působí na naše trávení
- zvyšuje obranyschopnost našeho organismu
- preventivně působí proti stárnutí organismu



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

Mléčné výrobky jako zdroj

- lehce stravitelných bílkovin
- emulgovaných tuků s mastnými kyselinami s krátkým a středně dlouhým řetězcem
- minerálů, zejména vápníku a hořčíku v dobře vstřebatelné formě laktátů
- vitamínů A, D, K, B₆, B₁₂, kyseliny listové
- stopových prvků, zejména jódu a selenu
- probiotických kultur
- antivirových a antibakteriálních látek - laktoferin



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

Vápník je nezbytný

- růst kostí a jejich mineralizace
- růst zubů, silná sklovina a ochrana před kazem
- činnost svalů, svalový stah a síla
- činnost mozku, paměť, soustředění
- přenos nervových vzruchů
- obranyschopnost organismu
- srážlivost krve
- udržování stálého pH



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

Doporučené denní dávky vápníku

• děti 1-4 roky	650 mg
• děti 4-10 let	900 mg
• děti 10-13 let	1100 mg
• děti 13-15 let	1200 mg
• dospívající 15-19 let	1300 mg
• dospělí	1500 mg
• těhotné a kojící ženy	1500-2000 mg
• senioři (nad 65 let)	1200-2000 mg

Zdroj:

Nevoral, J.: *Výživa v dětském věku*. Nakladatelství H&H Vyšehradská, s.r.o. Jinočany 2003
Hrčková Y., Šarapatková H.: *Osteoporóza*. 2004



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

Co ovlivňuje vstřebávání vápníku

- forma molekuly vápníku - laktát
- vitamíny A, D
- minerální látky – hořčík, draslík, mangan, měď
- bílkoviny, optimum je 0,8-1,0 g na 1 kg hmotnosti
- tuky, optimum polotučné nebo plnotučné výrobky
- nadbytek jednoduchých cukrů
- kyselina šťavelová
- organické kyseliny, fytáty
- přítomnost střevní mikroflóry



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

Obsah vápníku v mléčných výrobcích



- | | |
|---------------------------|----------------|
| • mléko 100 ml | 120 mg vápníku |
| • kyška 100 ml | 120 mg |
| • acidofilní mléko 100 ml | 120 mg |
| • jogurt 100 g | 100 mg |
| • tvaroh 100 g | 150 mg |
| • tvrdý sýr 100 g | 800 mg |



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

Zdravotní doporučení



- **Prevence osteoporózy:**
 - dospělí 1-2 mléčné porce denně
 - děti 2-3 mléčné porce denně
- **Prevence rakoviny:**
 - denně 150 g živého bílého jogurtu nebo 250 ml podmásli, kyšky nebo acidofilního mléka



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

Podnikatelská etika

www.uniconsulting.cz

UniConsulting

Pojmy

UniConsulting

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

Základní mravní hodnoty



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

Historický vývoj



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

Immanuel Kant

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

Adam Smith

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

Zažité mýty

Mýtus úspěchu:

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

Mýtus práce:

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

Mýtus osobního zájmu:

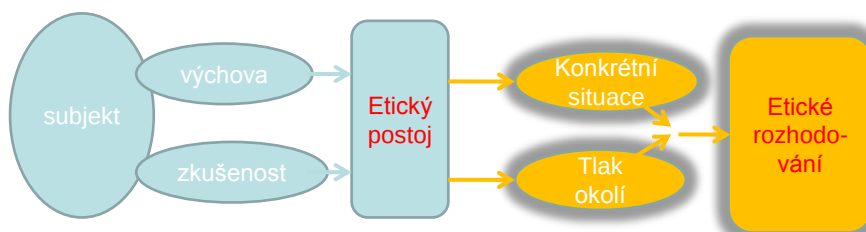
- Člověk dělá veškerou činnost výhradně pro sebe

Zažité mýty

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

Etické hledisko v praxi problém - dilema

UniConsulting



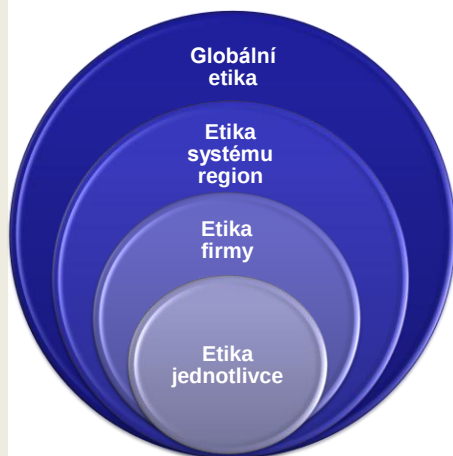
Výchova odráží také

- psychické dispozice, fyzickou výbavu, míru inteligence

Úhly pohledu při rozhodování

– analýza důsledků chování, nestrannost, empatie do pozice oběti

Základní východiska podnikatelské etiky -struktura etiky v ekonomice-



Střet individuální a
sociální etiky

– Individuální
sleduje prospěch
jednotlivce

– Sociální prospěch
celku - morálka

Základní východiska podnikatelské etiky - rastr zájmů -

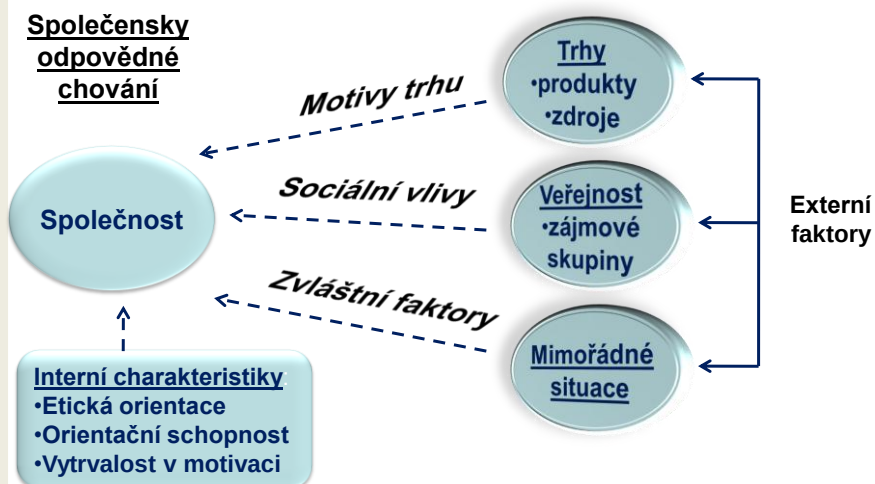


základní
požadavek státu na firmy

společensky odpovědné
chování

kostra upravena zákony

Základní východiska podnikatelské etiky - společensky odpovědné chování -



Základní listina lidských práv a svobod

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

Morální práva a povinnosti zaměstnanců právo

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

Morální práva a povinnosti zaměstnanců **povinnosti**

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

Morální práva a povinnosti zaměstnavatelů **právo**

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

Morální práva a povinnosti zaměstnavatelů **povinnosti**

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

Morální práva a povinnosti zaměstnavatelů **povinnosti**

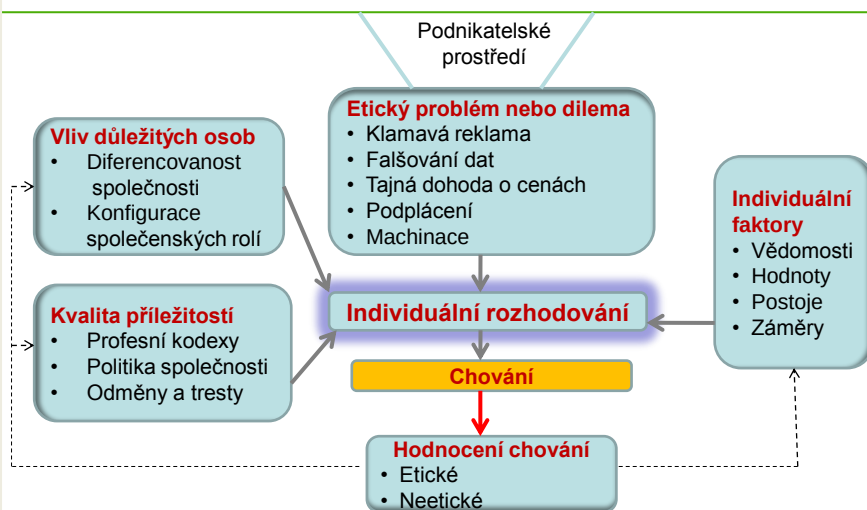
- Informovat a konzultovat rozhodující záměry firmy se zaměstnanci
- Garantovat všechny úmluvy a dohody se zaměstnanci a nést odpovědnost
- Průběžně zlepšovat pracovní podmínky

Modely etického rozhodování

Šest důvodů porušování norem etického chování:

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

Modely etického rozhodování



Etické chování firmy jako komparativní výhoda na trhu



Proč by se firma měla chovat eticky?

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

Etické chování firmy jako komparativní výhoda na trhu

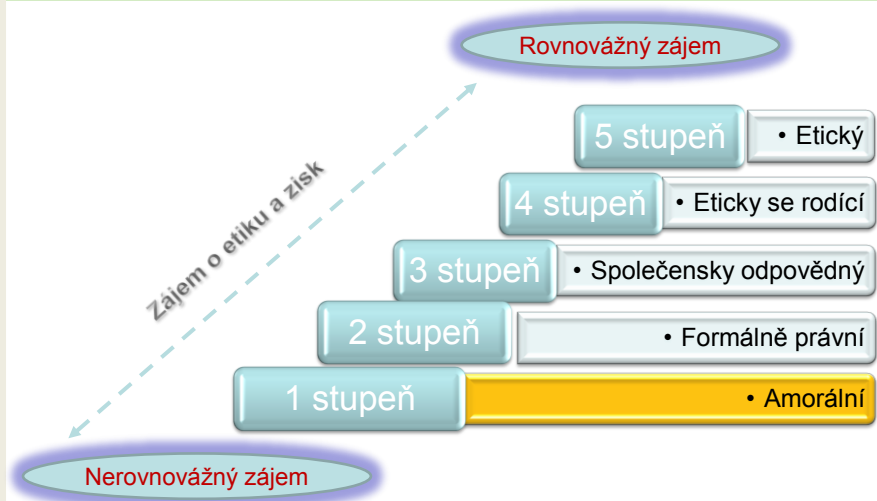


Pokud je zaručena opakovatelnost hry,
subjekty spolu začnou spolupracovat

Etika zisk a podnikatelská kultura

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

Etika zisk a podnikatelská kultura



Etika zisk a podnikatelská kultura

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

Socializační proces

Proces osvojování si podnikové kultury zaměstnanci



Socializační proces

Motivace pracovníka při identifikaci s morálkou firmy



Etický kodex firmy

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

Etický kodex firmy - přínosy



- Eliminuje nežádoucí praktiky
- Objasňuje politiku firmy
- Usnadňuje vedení podniku
- Posiluje vnitropodnikovou disciplínu
- Zamezuje nadřazeným 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 mechanismus řešení konfliktů
- Etický kodex ustanovuje také výjimky, hlavně z morálních důvodů
- Etický kodex je nutné integrovat do podnikové strategie - zpřesňuje nedostatky právního řešení (časové zpoždění, přílišná obecnost, deficit výkonu, nejasnost adresáta)

Děkuji za pozornost



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