



PODPORUJEME
VAŠI BUDOUCNOST
www.esfcr.cz

Vedení prodejny, zbožíznalství bioproduktů

PRO-BIO Svaz ekologických zaměstnanců

TOTO VZDĚLÁVÁNÍ JE FINANCOVÁNO Z PROSTŘEDKŮ ESF PROSTŘEDNICTVÍM OPERAČNÍHO PROGRAMU LIDSKÉ ZDROJE A ZAMĚSTNANOST A STÁTNÍM ROZPOČTEM ČESKÉ REPUBLIKY.

Srdečně Vás vítáme na dnešním semináři

TEMPO TRAINING & CONSULTING a.s. poskytuje profesionální služby v oblasti vzdělávání dospělých od roku 1996. Ze dvou školících center v Ostravě a Praze připravujeme vzdělávací akce pro klienty z celé České republiky. Naše aktivity jsou zaměřeny do oblastí osobnostního, počítačového a jazykového vzdělávání. Naše společnost je akreditována Ministerstvem vnitra ČR. V oblasti počítačových kurzů jsme akreditováni Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy. Jsme také testovacím střediskem ECDL.

Jedním z hlavních cílů naší společnosti je podpora osobního růstu jednotlivců i celých týmů. K naplnění těchto cílů nám také pomáhá spolupráce s dalšími organizacemi v rámci projektů Evropské unie. Tvorbou a realizací grantových projektů se zabýváme již od roku 1997. V současné době je velká část našich aktivit směřována k rozvoji lidských zdrojů prostřednictvím ESF v ČR ve spolupráci s významnými zaměstnavateli v regionech celé České republiky.

Společnost TEMPO TRAINING & CONSULTING a.s. ve spolupráci s realizačním týmem Vaší společnosti připravila tento seminář, který je navržen dle vzdělávacích potřeb účastníků cílové skupiny.

Vážíme si důvěry Vás všech.

Obsah

1.	Označování potravin a obaly	3
2.	Národní program podpory potravin - KLASA	5
3.	Bioprodukt a biopotraviny	6
	Označování biopotravin.....	7
4.	Zbožíznalství	8
5.	Stručná charakteristika specifika skupin potravin - diskuse	8
6.	Informační centrum bezpečnosti potravin (ICBP).....	9
	1) Internetové stránky a aplikace	9
	2) Vzdělávací aktivity a přednášková činnost ICBP.....	10
	3) Tiskový materiál ICBP	11
7.	Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF)	11
8.	Dokument strategie zajištění bezpečnosti potravin v České republice	13
9.	Doporučená a použitá literatura	14
10.	Poznámky	15

1. Označování potravin a obaly

Označování potravin je propracováno do nejmenších detailů, takže se někdy zdá, že údajů povinně uváděných na obalech výrobků je až příliš mnoho. Nicméně tento trend sleduje v první řadě ochranu zájmů spotřebitele, především proto, aby měl nakupující k dispozici dostatek informací a díky tomu se mohl svobodně rozhodnout, jakému druhu potraviny dá při nákupu přednost.

Označování potravin je propracováno do nejmenších detailů, takže se někdy zdá, že údajů povinně uváděných na obalech výrobků je až příliš mnoho. Nicméně tento trend sleduje v první řadě ochranu zájmů spotřebitele, především proto, aby měl nakupující k dispozici dostatek informací a díky tomu se mohl svobodně rozhodnout, jakému druhu potraviny dá při nákupu přednost.

Pro označování potravin jsou v České republice základními předpisy ***zákon o potravinách č. 110/1997 Sb., a prováděcí vyhláška 324/1997 Sb., o způsobu označování potravin.***

Další specifické požadavky týkající se jednotlivých konkrétních skupin potravinářských výrobků jsou uvedeny v prováděcích vyhláškách k zákonu o potravinách. Požadavky na označování potravin uvedené v těchto předpisech jsou plně v souladu s požadavky na označování v EU.

Základní údaje, které musejí být na potravinářských výrobcích uvedeny a které mají zásadní význam pro spotřebitele:

1. Obchodní jméno výrobce nebo dovozce, popřípadě prodávajícího a sídlo jeho firmy, u dovážených potravin musí být uvedena země původu nebo vzniku potraviny.
2. Název druhu, skupina nebo podskupiny potraviny, pod nímž je potravina uváděna do oběhu doplněný údajem o způsobu její úpravy (např. v prášku, sterilovaná, uzená, zmrazená).
3. Údaj o množství výrobku (objem plnění nebo hmotností), u pevných potravin nacházejících se v nálevu musí být kromě celkové hmotnosti uvedena i hmotnost pevné složky.

4. Datum použitelnosti u druhů potravin podléhajících rychlé zkáze (tj. po stanovené době se rychle zkazí, např. čerstvé kuře), uvádí se slovy „spotřebujte do“ a doplňuje se teplotou skladování. Tyto výrobky po uplynutí uvedeného data nesmějí být dále prodávány.
5. Datum minimální trvanlivosti u jiných než rychle zkazitelných potravin – proces kažení u těchto výrobků probíhá velmi pomalu (např. sterilované kompoty) a výrobky si i po uplynutí tohoto data mohou zachovávat vlastnosti dané potraviny), uvádí se slovy „minimální trvanlivost do“. U některých potravin stanovených vyhláškou (např. čerstvé ovoce a zelenina, lihoviny, víno, žvýkačky apod.) se údaj o době minimální trvanlivosti nevyžaduje.
6. Údaj o způsobu skladování, jde-li o potraviny, u nichž by po otevření obalu spotřebitelem došlo k rychlému snížení jakosti nebo zdravotní nezávadnosti.
7. Údaj o způsobu použití, jde-li o potraviny, u nichž by při nesprávném použití mohla být ohrožena zdravotní nezávadnost nebo stanovená jakost.
8. Údaj o určení potraviny pro zvláštní výživu (např. že potravina je určena pro diabetiky).
9. Údaj o složení potraviny podle použitých surovin a přídatných látek, látek určených k aromatizaci a potravních doplňků.
10. Údaj o možnosti nepříznivého ovlivnění zdraví lidí, stanoví-li tak zvláštní předpisy.
11. Údajem o výživové (nutriční) hodnotě, je-li tak stanoveno vyhláškou pro některé druhy potravin s ohledem na jejich charakter nebo způsob užití, vypočteným podle vyhlášky.

Obaly, jejichž největší plocha povrchu je menší než 10 cm², musejí být označeny minimálně údaji uvedenými pod body 2.,3.,4. a 5.

Pokud je potravina určena pro tuzemské spotřebitele, musejí být obchodní jméno výrobce nebo dovozce a název potraviny uveden v českém jazyce. To neplatí pro obchodní název potraviny.

2. Národní program podpory potravin - KLASA

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).



Národní značka kvality KLASA slouží spotřebitelům a odběratelům k lepší orientaci při výběru produktů, k prezentaci jejich kvality v porovnání s konkurenčními potravinami. Značka je propůjčována na tři roky a její vlastnictví může být po této lhůtě prodlouženo, ale také odebráno, pokud dojde ke zhoršení kvality či porušení podmínek pro její získání. Požadovanou kvalitu a složení výrobků posuzuje odborná komise složená ze zástupců MZe, SZIF, dozorových orgánů (SZPI, SVS ČR), vysokých škol a výzkumných institucí (VŠCHT, ČZU, VFU, VÚPP), výrobců potravin (PKČR, AKČR) a spotřebitelů. Kvalitu výrobků se značkou KLASA v tržní síti kontroluje SZPI.

Program udělování značek kvality je otevřen všem výrobcům potravin, splňujícím následující základní podmínky:

- Výrobcem je fyzická nebo právnická osoba.
- S přihláškou předloží technickou dokumentaci k danému výrobku, která bude obsahovat mj. parametry jakosti a zdravotní nezávadnosti, požadavky na základní surovinu, ze které je vyráběn.
- Přihlášený výrobek musí splňovat požadavky zákona č. 110/1997 o potravinách a tabákových výrobcích.
- Žadatel musí předložit certifikát ISO nebo certifikát systému kritických bodů.
- Výrobce musí dodržovat pravidla správné výrobní a hygienické, případně zemědělské praxe.

- Pokud jiná surovina nahrazuje základní (např. sója maso), je třeba tuto skutečnost uvést na obalu.
- Držitel značky je povinen označit výrobek logem KLASA.

3. Bioprodukt a biopotraviny

Bioprodukt je surovina rostlinného nebo živočišného původu získaná v ekologickém zemědělství a určená k výrobě biopotravin, na niž bylo vydáno osvědčení o původu bioproduktu. Může to být např. zelenina, ovoce, obiloviny, luskoviny, olejniny, přadné a aromatické rostliny, ale také syrové mléko, vejce nebo zvířata.

Biopotravina je produkt vyprodukovaný v souladu s požadavky **zákona č. 242/2000 Sb. o ekologickém zemědělství, nařízení Rady (ES) č. 834/2007 a nařízení Komise (ES) č. 889/2008 (Přílohy k nařízení Komise (ES) 889/2008)**.

Sortiment českých biopotravin je poměrně široký a zahrnuje především následující výrobky: mléko a mléčné výrobky (jogurty, sýry, tvaroh atd.), pečivo, čaje, koření, mouku, těstoviny, dětskou výživu, vejce, kuřecí, vepřové a hovězí maso, ovoce, zeleninu, sušené ovoce, víno atd. U některých komodit je ale nabídka nedostatečná a nepokrývá poptávku spotřebitelů (např. vejce, ovoce, zelenina). Některé biopotraviny nejsou českými výrobci biopotravin produkovány vůbec a dovážejí se ze zahraničí (např. oleje). Spotřebitelé přispívají nákupem biopotravin k lepším životním podmínkám chovaných zvířat a k nižšímu znečištění životního prostředí chemickými látkami.

Spotřebitelé mají v současné době poměrně jasnou představu o tom, co biopotraviny jsou a jaké jsou pozitivní přínosy jejich konzumace. Vědí, že konzumací biopotravin chrání své zdraví i okolní životní prostředí. Biopotraviny přináší výhody zejména, co se týká zdravotní nezávadnosti a kvality. Biopotraviny na rozdíl od klasických potravin neobsahují chemická aditiva, konzervanty, stabilizátory, umělá barviva atd. Je prokázáno, že biopotraviny mají lepší výživnou hodnotu (vyšší obsah vitamínů, zejména vitamínů C a E, vyšší obsah minerálních látek. Ekologicky vypěstovaná zelenina má nižší obsah dusičnanů až o 50 % a nižší obsah pesticidů o více než 90 % v porovnání s konvenční zeleninou.

Označování biopotravin

Označování ekologických produktů stanovuje nařízení Rady (ES) č. 834/2007. Vedle povinného užívání loga EU (motiv listu s evropskými hvězdami) pro ekologickou produkci na balených biopotravinách od 1. 7. 2010 (nařízení Komise (EU) č. 271/2010) platí také povinnost označovat na obalu místo, kde byly vyprodukovány zemědělské suroviny, z nichž se produkt skládá. Pro biopotraviny dovezené do EU ze třetích zemí je evropské logo dobrovolné.

V souladu se zákonem č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství vyplývá pro výrobce i nadále povinnost označovat balené biopotraviny národním logem BIO (biozebra).



Každá potravina, která je označená slovem BIO či jiným odkazem na způsob produkce v ekologickém zemědělství, také musí být opatřena na obalu kódem organizace, která provedla kontrolu, zda výrobek skutečně splňuje zákonné podmínky pro biopotraviny. Díky kódu si lze na stránkách jednotlivých kontrolních organizací snadno dohledat, zda výrobek skutečně prošel kontrolou.

V České republice kontrolují biopotraviny tři soukromé kontrolní subjekty, kterým ministerstvo zemědělství s účinností od 1. 7. 2010 přidělilo nové kódy. Jsou to:

- KEZ, o.p.s., kód na obalu: CZ-BIO-001
- ABCert AG, organizační složka kód na obalu: CZ-BIO-002
- BOKONT CZ, kód na obalu: CZ-BIO-003

Od 1. 1. 2010 byl ke kontrole ekologického zemědělství vedle soukromých kontrolních subjektů pověřen také ÚKZÚZ. Soukromé kontrolní subjekty KEZ o.p.s., ABCert AG, organizační služka a Biokont, s.r.o. zajišťují kontrolní činnosti spojené s vydáním osvědčení o původu bioproduktu, biopotraviny nebo ostatního bioproduktu, zatímco ÚKZÚZ provádí úřední kontrolu podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004. Od roku 2007 je státní podpora ekologických zemědělců i výrobců biopotravin řešena v rámci Programu rozvoje venkova na období 2007 - 2013. Oproti předchozímu období byla navýšena dotace na plochu pro ekologické zemědělce, ekologičtí zemědělci i výrobci biopotravin jsou bodově zvýhodněni při hodnocení investičních projektů.

4. Zbožíznalství

Zbožíznalství (původní název **zbožíznalství popisné**) je vědní disciplína zabývající se hodnocením zboží a ochranou jeho užitné hodnoty. Tento obor je znám od 1. poloviny 16. století, jak svědčí zachované písemné dokumenty z Itálie.

K rozvoji obchodu, zvláště zámořskému, přispělo objevení Ameriky v roce 1492, dále cesty do Asijských zemí, které představovalo dovoz nového zboží do Evropy. Bylo vyvinuto, aby se zamezilo falšování nového zboží, které Evropané ještě neznali (čaj, káva, brambory, porcelán, střelný prach, drahé kovy a kameny). V 19. století již bylo možno, díky novým vynálezům, zkoumat i strukturu a složení zboží.

- Zboží – předměty, které se dostanou ke spotřebiteli přes trh.
- Certifikát – posudek daný zkušebnou.

5. Stručná charakteristika specifika skupin potravin - diskuse

- Obiloviny, luštěniny, mák a další olejnin
- Mlýnské produkty z obilovin a luštěnin, pekařské produkty, těstoviny
- Pečivo, cukrovinky
- Cukr, med, náhradní sladidla, čokoláda, škrob
- Tuky a oleje
- Ovoce a výrobky z ovoce.
- Zelenina a výrobky ze zeleniny. Houby, droždí.
- Mléko, mléčné produkty, vejce
- Maso, masné výrobky
- Zvěřina, drůbež, králíci, ryby a další mořské organismy
- Nápoje, alkoholické nápoje
- Káva, čaj, kakao
- Koření a další pochutiny a lahůdky
- Potravin pro zvláštní výživu, doplňky stravy, tabák

6. Informační centrum bezpečnosti potravin (ICBP)

Informační centrum bezpečnosti potravin (ICBP) vzniklo v roce 2002 na základě usnesení vlády ČR č. 1320/2001 ke Strategii zajištění bezpečnosti potravin v České republice. ICBP je součástí odboru bezpečnosti potravin ministerstva zemědělství. Jeho úkolem je získávat a třídit dostupné informace z oblasti bezpečnosti potravin, zajišťovat jejich tok k příslušným institucím, zajišťovat osvětu a organizovat vzdělávací akce pro spotřebitele.

Uživatelé služeb ICBP dostávají ověřené a srozumitelné informace pokrývající celý řetězec výroby potravin, tj. od farmy až po konečného spotřebitele. Vedle problematiky bezpečnosti (nezávadnosti) potravin se ICBP zaměřuje na otázky výživy obyvatel s cílem dosáhnout zlepšení zdravotního stavu populace v ČR.

Informační centrum bezpečnosti potravin zajišťuje:

1) Internetové stránky a aplikace

Internetové stránky bezpecnostpotravin.cz

Internetové stránky bezpecnostpotravin.cz poskytují základní informace o problematice bezpečnosti potravin a systému jejího zabezpečení v rámci ČR. K dispozici jsou tiskové zprávy dozorových orgánů, hlášení systému rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF), aktuální informace o možném riziku z potravin, hygieně při manipulaci s potravinami, ale i informace z oblasti výživových doporučení. Uživatelé internetových stránek mohou zdarma využívat službu tzv. e-mail listu, tj. po zaregistrování je jim zasílán souhrn aktuálních informací v periodicitě, kterou si sami určí.

Rychlé informace o závadných potravinách na českém trhu

Prostřednictvím internetových stránek bezpecnostpotravin.cz se uživatelé mohou zaregistrovat k elektronickému zasílání zpráv o závadných potravinách, které v tržní síti zachytily dozorové orgány. Další informace (i k hromadným registracím) na e-mailové adrese olaf.deutsch@mze.cz nebo na telefonním čísle 221 81 2361, 607 886 278.

A-Z slovník bezpečnosti potravin

A-Z slovník bezpečnosti potravin objasňuje základní termíny z problematiky bezpečnosti potravin, potravinářství, výživy a z dalších souvisejících oborů. Slovník je volně dostupný z internetových stránek bezpecnostpotravin.cz.

Internetové stránky viscojis.cz

Internetové stránky viscojis.cz jsou primárně určeny spotřebitelům. Na jejich tvorbě se podílejí odborníci z rezortu ministerstva zdravotnictví a ministerstva zemědělství, a to ve spolupráci s odborníky z České zemědělské univerzity. Uvedené stránky poskytují seriózní a ověřené informace o potravinách, možných rizicích z konzumace potravin, výživových a hygienických doporučeních a řadu zajímavostí z domova i ze zahraničí.

Součástí webových stránek je aplikace, která je přímo vázaná na výukový program pro pedagogy 2. stupně ZŠ "Výživa ve výchově ke zdraví" a pracovní sešity, které jsou určeny pro žáky osmých a devátých tříd ZŠ.

Internetové stránky foodsafety.cz

Internetové stránky foodsafety.cz jsou určeny zahraničním uživatelům. Poskytují jim informace o tom, jak funguje v České republice systém zabezpečení nezávadných potravin. Uživatelé ze zahraničí mají k dispozici vybrané překlady tiskových zpráv dozorových orgánů a kontakty na organizace, které jsou součástí systému bezpečnosti potravin v ČR. Dostávají rovněž informace z koordinačního místa (Focal Point) pro technickou a vědeckou spolupráci s EFSA.

2) Vzdělávací aktivity a přednášková činnost ICBP

Výukové programy pro děti předškolního věku a 1. stupně ZŠ

Přednášky pro žáky 2. stupně ZŠ

Přednášky pro dospělé spotřebitele

Hlavní témata přednášek:

- Systém bezpečnosti potravin
- Činnost Informačního centra bezpečnosti potravin (jak získat informace)
- Prevence onemocnění z potravin, zdravá výživa

Výukový program pro resort MŠMT

Další vzdělávací akce pro spotřebitele

ICBP realizuje pro spotřebitelskou veřejnost kromě přednášek a výukových programů i další akce s tematikou bezpečnosti potravin, na kterých spotřebitelé získávají podrobné informace k dané problematice. Součástí tzv. Dnů bezpečnosti potravin jsou nejenom přednášky, ale i realizace výše uvedených programů pro děti, popřípadě i rozdávání materiálů z produkce ICBP. Aktivity ICBP se realizují pouze na akcích nekomerčního

charakteru, např. pro školská zařízení, zdravá města, Státní zdravotní ústav - regionální pracoviště podpory zdraví apod.

3) Tiskový materiál ICBP

Propagační materiály a publikace

7. Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF)

Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (Rapid Alert System for Food and Feed, **RASFF**) slouží k oznamování přímého nebo nepřímého rizika pro lidské zdraví pocházejícího z potraviny nebo krmiva. Umožňuje rychlé a účinné sdílení informací o nebezpečných potravinách nebo krmivech mezi členy systému: Evropskou komisí, členskými státy EU a EFTA (Island, Lichtenštejnsko a Norsko) a Evropským úřadem pro bezpečnost potravin (EFSA).



Systém RASFF byl zřízen na základě článku 50 Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin.

Ve všech členských státech a v Evropské komisi byla vytvořena kontaktní místa, mezi nimiž probíhá výměna informací o nebezpečných potravinách nebo krmivech. Pokud má některý člen RASFF informace o závažném zdravotním riziku u potravin či krmiv, musí prostřednictvím RASFF okamžitě informovat Evropskou komisi. Komise vyhodnocuje všechna příchozí hlášení a předává je dále všem členům RASFF prostřednictvím jednoho ze **čtyř typů oznámení**:



Varování jsou zasílána, pokud jsou potraviny či krmiva představující vážné rizika nabízeny spotřebitelům ke koupi a je tedy nutné rychle jednat.



Informace se používají v případech, kdy rizikové potraviny či krmiva již nejsou na trhu nebo se riziko nepovažuje za závažné, tudíž není od ostatních členů rychlý postup vyžadován.



Odmítnutí na hranicích se týká zásilek potravin a krmiv, které byly testovány a odmítnuty na vnějších hranicích EU (a EHP), bylo-li u nich zjištěno zdravotní riziko.



Novinky jsou veškeré informace týkající se bezpečnosti potravin a krmiv, které nejsou sdělovány prostřednictvím varování či informací, avšak jsou považovány za významné pro kontrolní orgány.

Následně členové systému provedou kroky podle typu oznámení a okamžitě informují Komisi o přijatých opatřeních.

8. Dokument strategie zajištění bezpečnosti potravin v České republice

V prosinci roku 2001 přijala vláda ČR důležitý dokument v oblasti bezpečnosti potravin, a to usnesení č. 1320 ke **Strategii bezpečnosti (nezávadnosti) potravin v České republice**. Tato strategie vychází z principů zveřejněných v Bílé knize EK o zdravotní nezávadnosti potravin a zároveň je reakcí na ustavení Evropského úřadu pro bezpečnost potravin.

Dlouhodobým cílem Strategie bezpečnosti potravin a výživy je posílení ochrany a podpory zdraví a oprávněných zájmů spotřebitelů. Souvisejícím cílem je posílení důvěry veřejnosti v systém zajištění bezpečných potravin, v jejich kvalitě a výživovou hodnotu.

Na počátku roku 2010 byl pro období příštích tří let vypracován **nový, klíčový dokument** České republiky, navazující na předcházející strategické dokumenty z let 2001, 2004 a 2007, nyní rozšířený také o otázky výživy, který definuje klíčové oblasti rozvoje v letech 2010–2013 a stanovuje střednědobé úkoly pro subjekty, činné v oblastech bezpečnosti potravin a výživy.

Nově doplněná část Strategie týkající se oblasti výživy je zásadní z pohledu dlouhodobého zlepšování zdravotního stavu obyvatelstva a prakticky se dotýká oblastí produkce zemědělských surovin a jejich zpracování na potraviny.

Za neméně **důležité oblasti zájmu Strategie** označuje další posilování spolupráce s Evropským úřadem pro bezpečnost potravin, otázky komunikace a vzdělávání spotřebitelů i pracovníků státní správy a nově také oblast výživy obyvatel, která byla doposud řešena samostatně a nebyla součástí předcházejících strategií bezpečnosti potravin.

Dokument vznikl v úzké součinnosti mezi ministerstvy zemědělství a zdravotnictví za přispění další subjektů, které se v České republice na zajištění systému bezpečnosti potravin podílejí.

Strategii bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010–2013 v elektronické verzi najdete na:

http://www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/File/Publikace/MZe_Strategie%20BP_CZ.pdf

9. Doporučená a použitá literatura



Název	Au
http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/narodni-program-podpory-potravin-klasa/	
http://www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/File/Publikace/MZe_Strategie%20BP_CZ.pdf	
http://www.viscojis.cz/index.php/bezpenost-potravin	
www.eagri.cz	

10. Poznámky

