

# INFORMACE

## hlavního hygienika

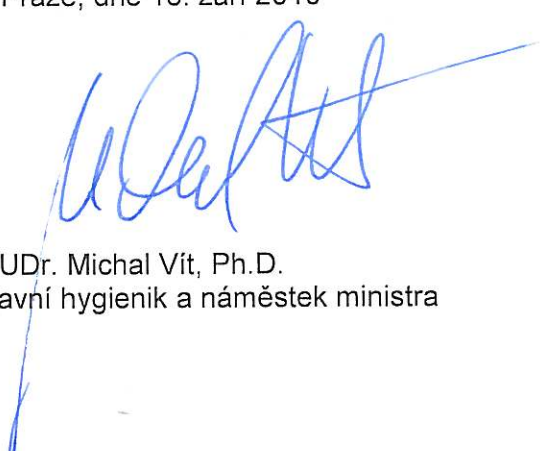
Ministerstvo zdravotnictví bylo informováno o působení firmy, která oslovuje provozovny stravovacích služeb s nabídkou nového vypracování systému HACCP nebo auditu provozoven stravovacích služeb.

Zástupci firmy se ohašují telefonicky jako „hygiena Praha“, a v případě, že kontrolní systém má provozovna stravovací služby zavedený, upozorňují na údajnou změnu právních předpisů v oblasti stravovacích služeb, z níž vyplývá nutnost zpracování nového dokumentu. Pod pohrůžkou možných komplikací a ukládání pokut si vynucují zadání placené služby na vypracování nového HACCP nebo auditu stávajícího systému.

Ministerstvo zdravotnictví informuje, že žádné nové právní požadavky pro sektor stravovacích služeb nevešly v platnost. Nadále platí obecné požadavky stanovené nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin, a požadavky nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin. V souladu s článkem 5 nařízení (ES) č. 852/2004 musí mít každý provozovatel potravinářského podniku, kam spadají rovněž provozovatelé stravovacích služeb, zpracován a zaveden jeden nebo více stálých postupů založených na zásadách HACCP, přičemž se přihlíží k velikosti a typu provozovny stravovací služby a rozsahu poskytovaných stravovacích služeb. Jsou-li zpracované systémy založené na principech HACCP v souladu s nařízením (ES) č. 852/2004, a je-li postupováno v souladu se stanovenými pravidly, není důvod zpracovávat systémy nově.

Jakékoliv jiné informace jsou informacemi klamavými, které nevycházejí ze současného stavu v oblasti potravinového práva.

V Praze, dne 16. září 2010



MUDr. Michal Vít, Ph.D.  
hlavní hygienik a náměstek ministra