

Společné stravování

Stav ke dni 29. 01. 2021

Zdroj: SZPI, KrÚ Kaje Vysočina

1. **Státní dozor v oblasti společného stravování a základní povinnosti PPP**
2. Přehled nejdůležitějších právních předpisů pro oblast společného stravování
3. Označování alergenů v provozovnách společného stravování
4. Informace k povinnosti provozovatelů přijmout opatření ke snížení obsahu akrylamidu v potravinách

Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI) vykonává dozor u provozovatelů potravinářských podniků v oblasti společného stravování od 1. ledna 2015. Kompetence pro kontrolu dodržování povinností PPP jsou definovány v § 16 zákona č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích

Výkon dozoru nad výrobou a uváděním pokrmů na trh je rozdělen zejména mezi Státní zemědělskou a potravinářskou inspekci a orgány ochrany veřejného zdraví (krajské hygienické stanice).

S ohledem na minimalizaci byrokratické zátěže provozovatelů a dosažení maximální efektivity kontrol je působnost Státní zemědělské a potravinářské inspekce a orgánů ochrany veřejného zdraví rozdělena tak, aby bylo pokud možno zabráněno nežádoucímu zdvojení kontrol zejména mezi SZPI a orgány ochrany veřejného zdraví.

Státní veterinární správa při poskytování stravovacích služeb vykonává dozor nad uváděním na trh **nezpracovaných** těl nebo částí těl živočichů, mléka, mleziva nebo včelích produktů.

Kontroly SZPI jsou primárně zaměřeny na zařízení společného stravování otevřeného typu zahrnující široké spektrum zařízení:

- restaurace
- cukrárny a čajovny
- „kamenné“ provozovny rychlého občerstvení
- stravovací služby poskytované v rámci maloobchodu a čerpacích stanic
- vinárny a vinotéky
- pivnice, výčepy
- bary, herny, diskotéky
- stánky s občerstvením v rámci farmářských trhů
- nabídka pokrmů komunikačními prostředky na dálku a jejich rozvoz atd.

Zařízení školního stravování primárně kontroluje orgán ochrany veřejného zdraví (KHS).

Základní povinnosti provozovatelů společného stravování:

▪ Oznamovací povinnost

Základní povinností provozovatelů společného stravování je **povinnost oznamovací**, kterou mají nikoli vůči SZPI, nýbrž **vůči orgánům ochrany veřejného zdraví**, a to **v souladu s § 3 odst. 1 písm. i) zákona č. 110/1997 Sb.**, o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů. **Dle § 23 odst. 5 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví**, je provozovatel potravinářského podniku provozující stravovací službu povinen nejpozději v den jejího zahájení písemně oznámit příslušnému orgánu ochrany veřejného zdraví den zahájení činnosti, její předmět a rozsah a umístění provozoven, významnou změnu v předmětu nebo rozsahu činnosti nejpozději v den této změny, jakož i den ukončení provozu stravovací služby. Právnícká osoba v oznámení dále uvede obchodní firmu, sídlo a právní formu; fyzická osoba oprávněná k podnikání podle zvláštních právních předpisů obchodní firmu a bydliště. Formuláře jsou ke stažení na webových stránkách jednotlivých KHS.

PPP tedy provede oznámení u místně příslušné krajské hygienické stanice, která informace neprodleně předává ostatním orgánům dozoru SZPI a SVS.

V případě, že provozovatel provozuje kromě zařízení společného stravování zároveň i jinou činnost (např. maloobchodní prodej, výrobu apod.), musí tyto činnosti oznámit SZPI a je žádoucí uvést do registračního formuláře, který podává na SZPI, výčet všech činností včetně činností spadajících pod společné stravování.

Bližší informace, jak provést oznámení o zahájení činnosti PPP, najdete na níže uvedeném odkazu: <https://www.szpi.gov.cz/clanek/oznameni-provozovatele-potravinarskeho-podniku-o-zahajeni-ukonceni-vykonu-predmetu-cinnosti.aspx>

- **Povinnost dodržovat hygienické požadavky a zavést postupy založené na zásadách HACCP**

Provozovatel zařízení společného stravování musí zejména dodržovat obecná pravidla a požadavky na hygienu, které jsou obsaženy v tzv. hygienickém balíčku, souboru právních předpisů, které stanovují základní hygienické podmínky, které provozovatel potravinářského podniku musí splňovat, aby zajistil výrobu zdravotně nezávadných potravin.

Mezi stěžejní součásti hygienického balíčku patří:

- nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, v platném znění,
- nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu, v platném znění,
- nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny, v platném znění.

Nařízení (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, v platném znění, je základním hygienickým předpisem, který stanovuje obecné hygienické požadavky vztahující se na všechny fáze výroby, zpracování a distribuci potravin. V Příloze II, která **upravuje hygienická pravidla pro výrobu potravin, stanovuje např. požadavky na prostory, kde probíhá výroba či příprava potravin, požadavky na zařízení, požadavky na provozní a osobní hygienu, zacházení s odpadem, přepravu, postupy k regulaci škůdců.**

Nařízení (ES) č. 852/2004 kapitola II článek 5 odst. 1 rovněž ukládá, aby provozovatel potravinářského podniku měl vytvořen a zaveden jeden nebo více stálých postupů vycházející ze zásad systému analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Systém HACCP vychází ze zásad správné výrobní praxe a požadavků hygienických předpisů. Jedná se o přístup preventivní, který má vést ke včasné identifikaci nebezpečí a tím k předcházení poškození zdraví spotřebitele. Slouží provozovateli k identifikaci slabých míst tzv. kritických bodů a zavádí způsoby jejich sledování a nápravná opatření tak, aby byl preventivní systém účinný a byla zajištěna bezpečnost pokrmu.

Požadavky nařízení (ES) č. 852/2004 jsou obecného charakteru a umožňují do jisté míry flexibilní přístup a řešení – tj. uplatnění zjednodušených postupů založených na zásadách HACCP: analýzu rizika a implementaci bezpodmínečně nutných hygienických požadavků, používání doporučených postupů správné hygienické praxe či aplikací postupů HACCP zjednodušeným způsobem.

Na pomoc provozovatelům stravovacích služeb vydalo Národní informační středisko pro podporu jakosti v roce 2006 příručku s názvem **"Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách"**. Jejím cílem je seznámit podnikatele prostřednictvím uceleného přehledu a výkladu s požadavky evropské a české legislativy a přístupy k hygieně ve stravovacích službách. Na jejím vzniku a přípravě se podílelo Sdružení pro Cenu za jakost ve spolupráci se Svazem obchodu a cestovního ruchu ČR.

Informace uvedené v této příručce, která je členěna na část I. (teoretickou) a část II. (uživatelskou), může PPP použít k vytvoření a uplatnění postupů na principu HACCP ve své provozovně. Obě části příručky jsou k dispozici v elektronické podobě v části "Dokumenty ke stažení". Součástí publikace jsou i vzory vhodných formulářů a postupy ke zpracování sebehodnocení.

Stejně tak je k dispozici ke stažení i „**Kodex hygienických pravidel pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování CACA/RCP 39-1993**“, jedná se o dokument, který má rovněž charakter doporučení.

▪ Uvádění povinných údajů u pokrmů

Požadavky na uvádění povinných údajů u pokrmů vyplývají z **§ 9a odst. 1 zákona č. 110/1997 Sb.**, o potravinách a tabákových výrobcích, v platném znění. Prováděcím předpisem k tomuto ustanovení je **vyhláška č. 417/2016 Sb., o některých způsobech označování potravin**, konkrétně pak **§ 7** této vyhlášky, který je přímo nazván: „Způsob poskytování informací o pokrmech podle paragrafu 9a zákona“. Zmíněný **§ 7** této vyhlášky aktuálně upravuje pouze pravidla pro uvádění:

- **názvu pokrmu a**
- **informací o alergenech.**

Provozovatelé zařízení společného stravování jsou povinni tyto informace viditelně zpřístupnit snadno čitelnou informací. **Bližší informace o poskytování informací o alergenech u pokrmů naleznete v sekci Společné stravování – Označování alergenů v provozovnách společného stravování.**

Evropská legislativa:

- 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
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. **852/2004** o hygieně potravin
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. **853/2004**, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. **2073/2005** o mikrobiologických kritériích pro potraviny
- Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (EU) **2017/625** o úředních kontrolách a jiných úředních činnostech prováděných s cílem zajistit uplatňování potravinového a krmivového práva a pravidel týkajících se zdraví zvířat a dobrých životních podmínek zvířat, zdraví rostlin a přípravků na ochranu rostlin, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 999/2001, (ES) č. 396/2005, (ES) č. 1069/2009, (ES) č. 1107/2009, (EU) č. 1151/2012, (EU) č. 652/2014, (EU) 2016/429 a (EU) 2016/2031, nařízení Rady (ES) č. 1/2005 a (ES) č. 1099/2009 a směrnic Rady 98/58/ES, 1999/74/ES, 2007/43/ES, 2008/119/ES a 2008/120/ES a o zrušení nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 882/2004, směrnic Rady 89/608/EHS, 89/662/EHS, 90/425/EHS, 91/496/EHS, 96/23/ES, 96/93/ES a 97/78/ES a rozhodnutí Rady 92/438/EHS (nařízení o úředních kontrolách)
- Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. **1935/2004** o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami a o zrušení směrnic 80/590/EHS a 89/109/EHS
- Nařízení Komise (EU) č. **10/2011**, o materiálech a předmětech z plastů určených pro styk s potravinami
- Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (EU) č. **1169/2011** o poskytování informací o potravinách spotřebitelům
- Nařízení Komise (EU) č. **2017/2158** ze dne 20. listopadu 2017, kterým se stanoví zmírňující opatření a porovnávací hodnoty pro snížení přítomnosti akrylamidu v potravinách
- Nařízení (ES) č. **110/2008** ze dne 15. ledna 2008, o definici, popisu, obchodní úpravě, označování a ochraně zeměpisných označení lihovin a o zrušení nařízení Rady (EHS) č. 1576/89, v platném znění, (dále jen „nařízení č. 110/2008“)
- Nařízení (EU) č. **2019/787** ze dne 17. dubna 2019 o definici, popisu, obchodní úpravě a označování lihovin, používání názvů lihovin v obchodní úpravě a při označování jiných potravin, ochraně zeměpisných označení lihovin, používání lihu a destilátů zemědělského původu při výrobě alkoholických nápojů a o zrušení nařízení (ES) č. 110/2008, v platném znění; Použije se ode dne 25. května 2021, je to nařízení, které nahradí nařízení č. 110/2008
- Prováděcí nařízení Komise (EU) č. **716/2013**, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 o definici, popisu, obchodní úpravě, označování a ochraně zeměpisných označení lihovin, v platném znění
- Nařízení EP a Rady (EU) č. **1308/2013**, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty a zrušují nařízení Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007
- **Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 2019/33** ze dne 17. října 2018, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, pokud jde o žádosti o ochranu

označení původu, zeměpisných označení a tradičních výrazů v odvětví vína, řízení o námitce, omezení použití, změny specifikace výrobku, zrušení ochrany a označování a obchodní úpravu

Národní legislativa:

- Zákon č. **110/1997 Sb.** o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů
- Vyhláška č. **417/2016 Sb.**, o některých způsobech označování potravin
- Vyhláška č. **248/2018 Sb.**, o požadavcích na nápoje, kvasný ocet a droždí
- Vyhláška č. **335/1997 Sb.**, o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro nealkoholické nápoje a koncentráty k přípravě nealkoholických nápojů, ovocná vína, ostatní vína a medovinu, pivo, konzumní líh, lihoviny a ostatní alkoholické nápoje výjimkou tuzemáku, kvasný ocet a droždí;
- Zákon č. **258/2000 Sb.** o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů
- Vyhláška č. **137/2004 Sb.** o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění pozdějších předpisů
- Vyhláška č. **252/2004 Sb.**, kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu a četnost a rozsah kontroly pitné vody, ve znění pozdějších předpisů
- V případě škol a školských zařízení zákon **561/2004 Sb.**, o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání a prováděcí předpisy, zejména vyhláška č. **107/2004 Sb.**, o školním stravování, v platném znění, vyhláška č. **282/2016 Sb.**, o požadavcích na potraviny, pro které je přípustná reklama a které lze nabízet k prodeji a prodávat ve školách a školských zařízeních

Dle Nařízení (EU) č. 1169/2011 má každý **provozovatel zařízení společného stravování povinnost poskytovat konečnému spotřebiteli informace o alergenních látkách a produktech**, které byly použity při přípravě potraviny (pokrmu) a jsou v konečném výrobku stále přítomny buď v pozměněné formě. Do seznamu poskytovaných informací o alergenech v nabízených pokrmech je třeba zařadit i balené potraviny, čepované a rozlévané nápoje, stolní dochucovadla, kečupy, majonézy a hořčice, **podávané zákazníkům bez původního obalu. Tato povinnost se vztahuje na všechny typy zařízení společného stravování bez výjimky** (např. restaurace, rychlé občerstvení, kavárny, cukrárny, bary, jídelny, menzy atd.).

Seznam alergenů musí být neustále aktuální a musí reagovat například na změnu receptur pokrmů, zavedení nového pokrmu do nabídky, operativní úpravy pokrmu nad rámec receptury či variabilitu používaných surovin.

Potravinové alergeny, které musí být deklarovány

Konkrétní alergenní látky a produkty, na které se vztahuje informační povinnost dle nařízení (EU) č. 1169/2011 jsou uvedeny v příloze II. Jedná se o 14 skupin potravinových alergenů, které jsou nejčastější příčinou alergických reakcí u spotřebitelů (zde uvedeno ve zjednodušené podobě):

- obiloviny obsahující lepek, konkrétně: *pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut, nebo jejich hybridní odrůdy*
- koryši
- vejce
- ryby
- arašídý
- sójové boby
- mléko
- skořápkové plody, konkrétně: *mandle (Amygdalus communis L.), lískové ořechy (Corylus avellana), vlašské ořechy (Juglans regia), kešu ořechy (Anacardium occidentale), pekanové ořechy (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), para ořechy (Bertholletia excelsa), pistácie (Pistacia vera), makadamie (Macadamia ternifolia)*
- celer
- hořčice
- sezamová semena
- oxid siřičitý
- vlní bob
- měkkýši.

Možné způsoby informování spotřebitele o alergenech

Povinnost poskytnout informace o alergenních látkách použitých při přípravě pokrmů dle nařízení (EU) č. 1169/2011 je blíže upřesněna v § 9a odst. 1 písm. b) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích.

Provozovatel je povinen spotřebiteli **viditelně zpřístupnit snadno čitelnou informaci o látce nebo produktu vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost**, která byla použita při výrobě nebo přípravě pokrmu, a to **jedním ze způsobů stanovených v § 7 odst. 3 vyhlášky č. 417/2016 Sb. o některých způsobech označování potravin.**

Níže uvádíme možné způsoby informování spotřebitele ve zjednodušené podobě, nicméně pro úplnost doporučujeme se seznámit přímo s platnou legislativou.

1. **Písemně způsobem stanoveným v čl. 21 nařízení (EU) č. 1169/2011 – (§ 7 odst. 3 písm. a) vyhlášky č. 417/2016 Sb.)**

Možné způsoby:

- a. **Pokud např. v jídelním lístku bude spotřebiteli dostupný seznam složek, ze kterých se pokrm skládá**, pak musí být jednotlivé látky způsobující alergii nebo nesnášenlivost **ve výčtu složek zvýrazněné** (např. tučně nebo podtržením).

Příklad:

Houskový knedlík: **pšeničná** mouka, pitná voda, **mléko**, **vejce**, droždí, jedlá sůl

- b. **U pokrmů však není povinnost seznam složek uvádět**, v takovém případě musí být výčet látek způsobujících alergii nebo nesnášenlivost uvedený za slovem „**obsahuje:**“

Příklad:

Houskový knedlík (obsahuje: obiloviny obsahující lepek (pšeničná mouka), mléko, vejce)

- c. **Pokud název pokrmu jasně odkazuje na látku nebo produkt z přílohy II nařízení, není nutné tyto látky uvádět zvlášť.**

Příklad:

Pokud je pokrm nazvaný „Rybí polévka“, název pokrmu jednoznačně odkazuje na alergenní složku „ryby a výrobky z nich“.

Pokud by však pokrm zároveň obsahoval i jinou alergenní složku (např. celer, pšeničnou mouku), musí být tyto další alergenní složky uvedeny za slovem „obsahuje“ nebo v seznamu složek.

2. **Písemně slovy „Informaci o výskytu konkrétních alergenů v pokrmu žádejte u obsluhy.“ nebo jinými slovy, která mají pro spotřebitele podobný význam – (§ 7 odst. 3 písm. b) vyhlášky č. 417/2016 Sb.)**

- V tomto případě lze spotřebitele **viditelně** informovat (např. vývěskou nebo informací v jídelním lístku či nabídkové tabuli), že přehled látek způsobujících alergii nebo nesnášenlivost je na vyžádání dostupný u obsluhy provozovny
- Provozovatel zároveň musí zajistit následné předání informace o výskytu konkrétního alergenu v pokrmu spotřebiteli.
- *I v případě, že informace o konkrétní alergenní látce je spotřebiteli sdělena na vyžádání ústně, měla by být tato informace ověřitelná, což v praxi znamená, že provozovatel, by měl být při kontrole schopen doložit, z jakých informací odpovědný personál při poskytování informací o konkrétních alergenech v jednotlivých pokrmech vychází.*

3. **Písemně slovy prostřednictvím zařízení pro vizuální komunikaci – (§ 7 odst. 3 písm. c) vyhlášky č. 417/2016 Sb.)**

Poznámka

- *Informace o výskytu alergenní látky v pokrmu lze uvést například prostřednictvím zařízení pro vizuální komunikaci – např. elektronický pulník apod.*
4. **Písemně uvedením číselných nebo písmenných kódů nebo symbolů za předpokladu, že tyto budou v nabídce pro spotřebitele srozumitelným způsobem vysvětleny – (§ 7 odst. 3 písm. d) vyhlášky č. 417/2016 Sb.)**
- Provozovatel zařízení společného stravování musí spotřebiteli poskytnout srozumitelnou informaci o tom, jakou konkrétní alergenní látku jednotlivé číselné, písemné kódy (nebo symboly) představují. Bylo by vhodné, aby vysvětlení kódů bylo přímo součástí jídelního lístku či nabídkové tabule.

Příklad:

Houskový knedlík (obsahuje: 1 (pšeničná mouka), 3, 7)

V případě obilovin obsahujících lepek je nutné vždy uvést odkaz na konkrétní alergenní látku nebo produkt – tj. konkrétní obilovinu (např. odkaz na pšeničnou mouku). Nestačí uvést pouze obecný odkaz na obiloviny obsahující lepek - bez specifikace konkrétního druhu obiloviny - tj. např. označení „obsahuje: 1“. Za vyhovující způsob označení lze považovat např. uvedení konkrétní alergenní látky u číselného kódu - např. „Obsahuje: 1 (pšeničná mouka)“ nebo uvedení složitějšího kódu, který spotřebiteli umožňuje identifikovat konkrétní alergenní látku: např. 1a – pšenice.

- *Podobně v případě skořápkových plodů není dostačující deklarovat jejich přítomnost v pokrmu obecně, ale musí být uveden konkrétní druh skořápkových plodů (např. vlašské ořechy).*

Informace o alergenech při prodeji pokrmů prostřednictvím komunikačních prostředků na dálku

Požadavky na poskytování informací o alergenních složkách a produktech u pokrmů nabízených k prodeji prostřednictvím komunikačních prostředků na dálku (např. prostřednictvím webových stránek, telefonické objednávky) jsou upraveny v § 3 odst. 1 písm. p) zákona č. 110/1997 Sb.

Provozovatel je povinen poskytnout spotřebiteli informace o alergenních látkách před dokončením nákupu a uvést je v materiálu podporujícím prodej na dálku (např. webové stránky) nebo je poskytnout jinými prostředky.

V případě využití jiných prostředků, např. telefonní linka, chat nebo e-mail, musí být povinné informace o alergenních látkách poskytnuty spotřebiteli bezplatně! Důležité je také přijmout taková organizační opatření, která spotřebiteli umožní získat povinné informace v krátké době a po celou dobu, kdy je možné prostřednictvím komunikačních prostředků pokrm objednat.

Informace o konkrétních alergenních látkách použitých při přípravě pokrmů musí být k dispozici rovněž v okamžiku doručení pokrmu spotřebiteli (a to i v případě, že již byly informace poskytnuty ve fázi před ukončením objednávky). Toho je možné docílit např. **deklarací na transportním obalu nebo by v okamžiku doručení spotřebiteli mělo být k dispozici písemné upozornění: „Informaci o výskytu konkrétních alergenů v pokrmu žádejte u obsluhy/kurýra/bezplatné telefonní lince, chatu.“** nebo jinými slovy, která mají pro spotřebitele podobný význam. **Toto písemné upozornění může být uvedeno např. na transportním obalu, přiložené účtence nebo jiném písemném materiálu (např. jídelním lístku) předávaném spotřebiteli v okamžiku doručení.** Obsluha/kurýr musí být následně schopen předat informace o výskytu konkrétního alergenu v pokrmu spotřebiteli. Provozovatel má rovněž **povinnost uvést inázev pokrmu v okamžiku doručení** (více viz příloha – informační příručka SZPI)

Informace vhodné pro provozování doplňkové (hostinské) činnosti

Prodej pokrmů na internetu

Informace o alergenních látkách v pokrmech lze deklarovat buď přímo na webových stránkách, nebo jinými vhodnými prostředky.

V rámci webových stránek mohou být informace o alergenních látkách u jednotlivých pokrmů poskytnuty například:

- uvedením přímo u nabídky objednávky pokrmu
- odkazem na příslušnou část webových stránek, která je snadno dohledatelná a kde je uveden přehled alergenů v jednotlivých pokrmech
- odkazem na domovské stránky restaurace (v případě webu zprostředkovávajícího on-line objednávku dodávku pokrmu z různých restaurací) atd.

Poznámka:

Uvedením pouhého telefonního kontaktu přímo na restauraci na webovém portále zprostředkovávajícím prodej pokrmu, není splněna podmínka bezplatného podání informace spotřebiteli.

Telefonická objednávka pokrmu

Pokud provozovatel nabízející telefonickou objednávku pokrmů neinformuje spotřebitele o výskytu konkrétních alergenních látek přímo v jídelníčku či jiné nabídce, musí spotřebitele před ukončením objednávky:

- informovat o možnosti požádat o informace o obsahu konkrétních alergenů v nabízených pokrmech

nebo

- upozornit, kde může informace o konkrétních alergenech obsažených v nabízených pokrmech bezplatně získat

Bližší informace naleznete v informačním materiálu SZPI (viz níže), který podrobně vysvětluje možné způsoby deklarace a sdělování informací o alergenech, postupy ke sledování alergenních látek v rámci celého procesu přípravy pokrmu a možná preventivní opatření k vyloučení nezáměrné přítomnosti alergenů, informace o alergenech při prodeji pokrmů prostřednictvím komunikačních prostředků na dálku.

Odkazy na doplňující články:

<https://www.szpi.gov.cz/clanek/povinnost-provozovatele-zarizeni-spolecneho-stravovani-poskytovat-informace-o-alergennich-slozkach.aspx>

<https://www.szpi.gov.cz/clanek/oznacovani-potravin-z-hlediska-obsahu-lepku.aspx>

<http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/publikace-a-dokumenty/narodni-doporuceni-pro-uvadeni-informaci.html>

Praktická aplikace v zařízeních společného stravování

Co je to akrylamid? Proč je přítomný v potravinách?

Jedná se o chemickou látku, která vzniká z přirozeně se vyskytujících složek v potravinách obsahujících škrob při tepelné úpravě +120 °C (pečení, smažení, pražení, průmyslové zpracování) a nízké vlhkosti. Akrylamid vzniká v potravinách jako důsledek tzv. Maillardových reakcí, které jsou zodpovědné za charakteristickou hnědou barvu a chuť potravin. Hlavní potraviny přispívající k expozici akrylamidu jsou smažené bramborové výrobky, káva, sušenky, snídaňové cereálie a chléb.

Jaká rizika představuje akrylamid v potravinách pro spotřebitele?

V roce 2015 zveřejnila EFSA (Evropský úřad pro bezpečnost potravin) posouzení rizika akrylamidu v potravinách a potvrdila závěr, že akrylamid v potravinách potenciálně zvyšuje riziko vzniku rakoviny. Vzhledem k tomu, že je akrylamid obsažen v široké škále každodenně konzumovaných potravin, riziko platí pro všechny věkové skupiny spotřebitelů. Nejvíce ohroženou skupinou jsou však kvůli tělesné hmotnosti děti. Na základě závěrů úřadu s ohledem na karcinogenní účinky akrylamidu je nezbytné zajistit bezpečnost potravin a snížit přítomnost akrylamidu v potravinách tam, kde suroviny obsahují jeho prekurzory, stanovením vhodných zmírňujících opatření.

Legislativní opatření ke snížení akrylamidu v potravinách

Na konci roku 2017 bylo zveřejněno **nařízení Komise (EU) 2017/2158**, kterým se stanoví zmírňující opatření a porovnávací hodnoty pro snížení přítomnosti akrylamidu v potravinách. Toto nařízení stanovuje pro provozovatele potravinářských podniků (včetně provozovatelů zařízení společného stravování) povinnost uplatňovat při výrobě a přípravě potravin některé preventivní zásady, kterými lze snížit množství akrylamidu v potravinách. **Nařízení je účinné od 11. 4. 2018.**

Konkrétní zmírňující opatření ke snížení akrylamidu v zařízeních společného stravování jsou stanovena v příloze II části A nařízení (EU) 2017/2158 a zahrnují zejména níže uvedené preventivní zásady:

Příprava hranolků (a jiných fritovaných pokrmů z brambor) – ze zmrazeného polotovaru:

- dodržovat pokyny pro tepelnou úpravu (zejména teplotu, dobu fritování a množství pro fritézu/pány) uvedené na obalech zmrazených polotovarů
- smažit při nižších teplotách – max. při teplotách do 175 °C (obecně udržovat teplotu mezi 160–175 °C)
- udržovat kvalitu fritovacího tuku a oleje pravidelnou filtrací a výměnou oleje
- smažit do zlatožluté barvy, nesmažit do tmavé (hnědé) barvy

Nařízení doporučuje provozovatelům používat dostupná vodítka pro posouzení barvy (stupně usmažení) hranolků a viditelně je vystavit pro personál v prostorách přípravy. Provozovatelé zařízení společného stravování si mohou na níže uvedených internetových stránkách vytisknout **vodítko pro správnou barvu** smažených hranolků.

<https://goodfries.eu/cs/>

(Použití vodítek je pouze doporučením, provozovatelé mohou použít jednodušší metody vizuální kontroly barvy hranolků).

Příprava hranolků ze syrových brambor

Kromě obecných opatření uvedených výše je potřeba dodržovat níže uvedené zásady:

- pokud je to možné, použít odrůdy z brambor s nižším obsahem cukru

Výběr vhodné odrůdy je doporučeno konzultovat s dodavatelem. Informace o odrůdách brambor vhodných pro přípravu hranolků lze čerpat v publikaci zpracované Výzkumným ústavem bramborářským uvedených v publikaci „Seznam doporučených odrůd bramboru 2019“, jež jsou dostupné na webových stránkách: <https://www.vubhb.cz/cs/knihovna/ostatni-publikace/seznam-doporucenych-odrud-bramboru-2019>

- skladovat brambory při teplotě vyšší než 6 °C
- pokud je to možné, uplatnit u syrových hranolků vhodné postupy ke snížení obsahu cukru (*oprání a namočení ve studené vodě nebo namočení v teplé vodě, případně blanšírování*).

Při přípravě hranolků a ostatních fritovaných pokrmů z brambor by měly být obecně dodržovány zásady správné praxe při fritování, které jsou v jednoduché formě dostupné např. na webových stránkách <https://goodfries.eu/cs/rules/>.

Zmírňující opatření při výrobě chleba a jemného pečiva, přípravě toastů v zařízeních společného stravování

Zařízení společného stravování, která si vyrábí vlastní chléb a jemné pečivo nebo připravují toasty, by měla uplatňovat níže uvedená zmírňující opatření:

- péct pečivo do světlejší výsledné barvy (nedopékat do tmavě hnědé) a pokud je to vzhledem k výrobnímu procesu možné, snížit při výrobě teplotu v troubě a prodloužit dobu tepelné úpravy výrobku
- při přípravě toastů opékat chléb a pečivo do světlejší barvy (ne do tmavě hnědé barvy) a dodržovat instrukce pro přípravu uvedené na obale
- při přípravě chleba a jemného pečiva ze zmrazených polotovarů dodržovat pokyny pro dopékání výrobku uvedené na obale polotovaru

Zařízení společného stravování, která nejsou součástí většího řetězce či franšizové sítě, by měla při kontrole poskytnout důkazy o uplatňování výše uvedených zmírňujících opatření, není však nezbytně nutné mít tato opatření zdokumentovaná (např. v postupech založených na zásadách HACCP) nebo odebírat vzorky k analýze množství akrylamidu v potravinách.

Zmírňující opatření pro zařízení společného stravování, která jsou součástí většího řetězce nebo franšizové sítě, ve které jsou potraviny připravovány z centrálně dodávaných surovin podle standardizovaných pokynů (*typicky např. velké nadnárodní řetězce rychlého občerstvení typu McDonald's, Burger King*)

Výše uvedená zařízení společného stravování mají povinnost uplatňovat vedle zmírňujících opatření stanovených v části A i některá další opatření v části B přílohy II nařízení:

Výroba hranolků a jiných krájených (fritovaných) pokrmů z brambor

- zavést standardní provozní postupy
- používat kalibrované fritězy vybavené počítačovými časovači a naprogramovanými na standardní nastavení (čas-teplota)

V případě, že stávající fritězy jsou vhodné pro daný účel a jsou dobře udržované, není nutné okamžité zakoupení fritězy splňující výše uvedené požadavky. Provozovatelé mohou i nadále používat samostatné časovače, a pokud jde o kalibraci a počítačové časovače, není nutné mít osvědčení o kalibraci od externího orgánu, ale postačí kalibrovat interně.

- monitorovat množství akrylamidu v hotových výrobcích pro ověření toho, že zmírňující opatření jsou účinná pro udržování množství akrylamidu pod porovnávací hodnotou.

Laboratorní testy stačí provádět na centrální úrovni.

Pekařské výrobky

- monitorovat množství akrylamidu v hotových výrobcích pro ověření toho, že zmírňující opatření jsou účinná pro udržování množství akrylamidu pod porovnávací hodnotou.

Laboratorní testy stačí provádět na centrální úrovni.

Káva

- zajistit, aby množství akrylamidu v dodávané kávě bylo nižší, než je porovnávací hodnota stanovená v příloze IV (pražená káva – 400 µg/kg, instantní (rozpustná) káva – 850 µg/kg). To nemusí být možné u všech typů kávy, v závislosti na vlastnostech směsi a pražení. V těchto případech by měl dodavatel poskytnout odůvodnění.

Závěrem považujeme za vhodné zmínit, že organizace FoodDrinkEurope (FDE) v úzké spolupráci s národními institucemi a Evropskou komisí vypracovala tzv. „toolbox“, ve kterém jsou nastíněny cesty ke snížení hladiny akrylamidu v potravinách. Krátké ukázky „toolboxu“ byly vytvořeny formou specifických brožur, které jsou ke stažení na jejich stránkách:

<https://www.fooddrinkeurope.eu/publication/Download-FoodDrinkEurope-Acrylamide-Pamphlets-in-23-languages/>

Níže odkaz na brožuru v češtině vztahující se přímo k hranolkám:

https://www.fooddrinkeurope.eu/uploads/publications_documents/frenchfries-CS-final.pdf

Za správnost opisu:

O. Johanidesová

