Povinnosti PPP

Kamila Míková

VŠCHT PRAHA

Zákon č. 110 / 1997 Sb.
o potravinách a tabákových výrobcích

- Vydán MZe r. 1997
- Poslední znění – č. 224 / 2008 Sb.
  (návaznost na předpisy ES)
- Prováděcí vyhlášky – MZe a MZdrav.
  (seznam na www.mze.cz)
- Předmět zákona :

- povinnosti podnikatelů pří výrobě potravin
  a jejich uvádění do oběhu
- státní dozor

Pojmy

- Prvovýroba – produkce surovin
  (surovina X potravina)

- Potraviny : ◘ rostlinného původu
  ◘ živočišného původu

- Provozovatel potravinářského podniku (PPP) :

➢ výrobce, balírna
➢ distributor, sklady
➢ dovozce, vývozce
➢ prodejce

Povinnosti provozovatelů potravinářského podniku (PPP)

- Při výrobě potravin :

♠ dodržovat povinnosti plynoucí z legislativy EU (+ národní legislativy)

♠ ohlašovat zásoby potravin (SZPI→EK)

♠ dodržovat požadavky na zdravotní nezávadnost a jakost (smyslové, fyzikální, chemické, mikrobiologické)

♠ používat jen taková zařízení, postupy a suroviny, které zajistí zdrav. nezávadnost

Povinnosti provozovatelů potravinářského podniku (PPP) pokr.

- dodržovat požadavky pro obsah, podmínky a způsob použití vitamínů, min. látek a dalších látek s nutričním nebo fyziologickým účinkem, látek přídatných, pomocných a látek určených k aromatizaci
- označování těchto látek na obalu

- dodržovat požadavky na čistotu a identitu látek s nutričním a fyziologickým účinkem

Povinnosti provozovatelů potravinářského podniku (PPP) pokr.

- dodržovat požadavky pro druhy a přípustná množství kontaminujících látek (reziduí pesticidů, toxikologicky významných látek a produktů mikroorganismů) v potravinách a surovinách
- nepřekročit NPM zbytků veterinárních léčiv a biologicky aktivních látek v živočišné výrobě
- označit výrobky v souladu s legislativou

Povinnosti PPP – pokr.

- dodržovat zásady SHP a SVP (výroba i uvádění do oběhu-skladování, manipulace, přeprava)
- stanovit ve výrobním procesu kritické body (HACCP)
- zajistit pravidelnou kontrolu vyráběných potravin (krmiv)
- zajistit DDD (evidence)
- používat pitnou vodu

Povinnosti PPP – pokr.

- oznámit zahájení a ukončení výroby orgánu státního dozoru (SZPI, KVS, KHS)
- umožnit dozorovým orgánům kontrolu a odběr vzorků
- přizpůsobit výrobu, prodej a dovoz potravin situaci v krizovém stavu
- ***Za zdravotní nezávadnost a jakost zodpovídá PPP !!!***

Povinnosti PPP – pokr.

- PPP, který dováží potraviny nebo suroviny ze třetích zemí je povinen předložit celnímu úřadu osvědčení vydané příslušným orgánem třetí země potvrzující, že dovážená potravina nebo surovina odpovídá požadavkům ES a zajistit provedení další kontroly dovážené potraviny nebo suroviny (pokud to předpisy ES požadují).

Povinnosti PPP – pokr.

- PPP u potravin nebo surovin určených na vývoz do třetích zemí je povinen dodržovat příslušné podmínky a požadavky na jakost a zdravotní nezávadnost stanovené právními předpisy EU a příslušné třetí země.
- Potravinu, která nevyhovuje zdravotním požadavkům a představuje riziko ohrožení zdraví, nelze vyvézt ani se souhlasem orgánu v zemi určení.

Balení potravin

Používat lze jen takové obaly a obalové materiály, které :

- chrání potravinu před znehodnocením
- znemožňují záměnu obsahu (bez otevření)
- neovlivňují potravinu (senzoricky, zdravotně)
- odpovídají požadavkům na předměty a materiály přicházející do styku s potravinami

Povinnosti PPP při uvádění potravin do oběhu

- skladovat, aby nebyla porušena zdrav. nezávadnost a jakost

- vyloučit styk s látkami negativně ovlivňujícími
- dodržovat skladovací teploty !!
- odděleně umístit a označit potraviny s prošlou min. trvanlivostí a potraviny k jinému použití

Skladovací teploty

Prodejci mají povinnost udržovat potraviny při teplotách stanovených legislativou a tyto teploty také kontrolovat.

- 7 °C pro maso vepřové, hovězí, skopové a velké zvěře
- 4 °C pro maso drůbeže, králíků a drobné zvěře
- 3 °C pro vnitřnosti
- 5 – 18 °C pro vejce (nekolísavá teplota)
- 4 – 8 °C pro mléčné výrobky jiné než UHT, sterilované a sušené
- 0 °C pro čerstvé chlazené ryby (teplota tajícího ledu)

Ostatní výrobky musí být uloženy při teplotách stanovených výrobcem.

Povinnosti PPP –pokr.

♠ vyřadit z prodeje potraviny :

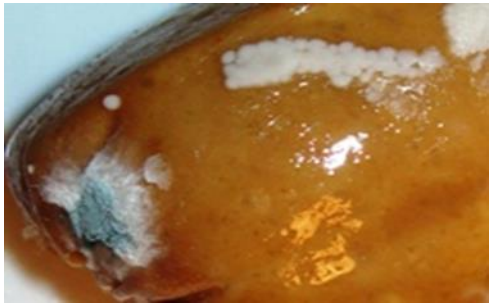
- s nevhodným nebo poškozeným
- obalem
- nesprávně nebo nedostatečně značené
- páchnoucí

♠ neprodávat potraviny obsahující kontaminanty a aditiva neuvedená ve vyhlášce (bez schválení MZdrav.)

♠ prodávat pouze schválené (MZdr.) potraviny nového typu

Povinnosti PPP – pokr.

- mít doklad o původu zboží
- stáhnout z oběhu závadné potraviny (RASFF)
- dodržovat hygienu prodeje
- volný oběh zboží v EU



Uvádění potravin do oběhu

- Je zakázáno uvádět do oběhu potraviny :

♦ jiné než zdravotně nezávadné

♦ klamavě značené nebo nabízené klamavým způsobem (bio,domácí,přírodní, čerstvý…, země původu)

♦ s prošlým datem použitelnosti (spotřeby)

♦ neznámého původu

♦ překračující nejvyšší přípustnou úroveň radiace

Uvádění potravin do oběhu

„čerstvý“ – jen, je-li definováno v komoditní vyhlášce (pečivo, vejce, máslo …)

„čerstvým chlebem nebalený chléb, jehož celý technologický proces výroby od přípravy těsta až po upečení či obdobnou tepelnou úpravu, včetně uvedení do oběhu, nebyl přerušen zmrazením nebo jinou technologickou úpravou vedoucí k prodloužení trvanlivosti a který je zároveň nabízen k prodeji spotřebiteli nejdéle do 24 hodin po upečení či obdobné tepelné úpravě.“

Prakticky týmiž slovy je definováno čerstvé běžné pečivo a čerstvé jemné pečivo.

Vyhláška 182/2012 Sb.

Falšování potravin

Nedodržený podíl surovin, záměna surovin

- Kečupy (podíl rajčat ≈ lykopen, org. kyseliny)
- Instantní káva (čekanka, slad ≈ cukry)
- Oleje (mastné kyseliny)
- Med (cukry)
- Ovocné pomazánky, džusy (polyfenoly, org. kyseliny)
- Zmrzliny (tuk mléčný, rostlinný)
- Sýr (tuk mléčný, rostlinný)
- Čokoládové cukrovinky (rostlinný tuk)

SZPI

Falšování potravin

- Mezi hlavní způsoby falšování potravin patří:
  Záměna potraviny za jinou levnější
  Nastavování potraviny levnější složkou
  Přítomnost nedeklarovaných složek
  Nastavení nebo falšování potravin ke zlepšení jejich vlastností
  Nedodržení deklarovaného technologického postupu
  Uvádění vyššího než skutečného obsahu složky
  Nesprávné uvádění geografického původu nebo způsobu produkce
  Zneužití známé značky

Findus
Beef Lasagne
Made with 3 layers of fresh pasta, beef Bolognese, bechamel sauce and cheddar cheese

They won't
Findus in here!

Co není falšování ?

Použití levnějších surovin, náhražek, aditiv ≈ musí být uvedeny ve složení

Tradiční francouzská paštika á la Landaise
Složení: Vepřová játra 39 %, kuřecí játra 10 %, libové vepřové maso, vepřový tuk, koření a bylinky, sůl.

Paštika s drůbežími játry
Složení: vepřové sádlo, vepřová játra (min. 20%), drůbeží (min. 20%), cibule, koření, vepřová kůže, sladká smetana,
látka zvýrazňující chuť glutaman sodný, jedlá sůl, konzervant dusitan sodný. Obsah tuku max. 31%

Složení : mléko, mléčná bílkovina, živá jogurtová kultura, probiotická kultura Bifidobacterium, Lactobacillus acidophilus. Obsah tuku nejméně 3,5 %.

Složení: odstředěné mléko, sušené odstředěné mléko, škrob, mléčné bílkoviny, želatina, živé jogurtové kultury.