



## Vědecký výbor pro potraviny

---

**Klasifikace:** Draft  *Pro vnitřní potřebu VVP*  
Oponovaný draft  *Pro vnitřní potřebu VVP*  
Finální dokument  *Pro oficiální použití*  
Deklasifikovaný dokument  *Pro veřejné použití*

Název dokumentu:

# Stručné kompendium národního systému bezpečnosti potravin v ČR

Poznámka:

Veřejně dostupný průřezový dokument VVP.

**Státní zdravotní ústav, Palackého 3a, 612 42 Brno**  
tel/fax +420541211764, URL: <http://www.chpr.szu.cz/vedvybor/vvp.htm>

## Preambule

Vědecký výbor pro potraviny na svém prvním řádném zasedání dne 5.2.2003 schválil plán práce na rok 2003. V rámci tohoto plánu se rozhodl zpracovat průřezové dokumenty pro oblasti, které mu byly svěřeny k odborné práci. Členové Výboru se shodli na potřebě zahájit práci v jednotlivých oblastech inventurou situace a je-li to možné, pak i identifikací mezer v systému a typování priorit pro další odbornou práci. Tento dokument je tak součástí řady průřezových dokumentů připravených Výborem za účelem inventury situace v ČR v oblasti bezpečnosti potravin.

### **Seznam členů Vědeckého výboru pro potraviny v abecedním pořadí:**

J. Drápal, K. Ettlerová, J. Hajšlová, P. Hlúbik, M. Jechová, M. Kozáková, F. Malíř, V. Ostrý, J. Ruprich, J. Sosnovcová, V. Špelina, D. Winklerová.

### **Seznam osob / institucí, které se podílely na přípravě podkladů:**

J.Ruprich, I.Řehůřková, M.Kozáková, M.Jechová, J.Drápal. Dále jsou využity cenné připomínky Sdružení českých spotřebitelů a Potravinářské komory.

### **Klíčová slova:**

bezpečnost, potraviny, riziko, nebezpečí, komunikace, management, legislativa, kontrola

### **© Vědecký výbor pro potraviny**

Všechna práva rezervována. Tento dokument Vědeckého výboru pro potraviny může být jako celek nebo jeho část reprodukován nebo překládán, pro nekomerční nebo komerční použití, pouze se souhlasem Vědeckého výboru pro potraviny (Státní zdravotní ústav, Palackého 3a, 612 42 Brno, tel/fax +420541211764, email: sekretariát@chpr.szu.cz). Další využití dokumentu není omezeno. Při citaci dokumentu by měl být vždy uveden kód publikace ze záhlaví tiskové strany. Za autory dokumentu se považují všichni členové Výboru bez určení prvního autora. Proto by měli být citováni všichni členové Výboru.

**Obsah:**

<b>Kapitola:</b>	<b>str.</b>
Seznam použitých zkratk	4
Souhrn	6
Historický rámec rozvoje systému	9
1. Hodnocení rizika	9
2. Řízení rizik	12
3. Komunikace o riziku	20
Identifikace hlavních priorit a mezer pro systém bezpečnosti potravin v ČR	22
Příloha č. 1 k odstavci 28 - Zákony upravující zdravotní a hygienickou nezávadnost potravin (Food safety legislation):	23
Příloha č. 2 k odstavci 30 - Vyhlášky Ministerstva zemědělství stanoví podle zákona o potravinách:	23
Příloha č. 3 k odstavci 31 - Vyhlášky Ministerstva zdravotnictví stanoví podle zákona o potravinách:	26
Příloha č. 4 k odstavci 32 - Vyhlášky Ministerstva zdravotnictví stanoví podle zákona o ochraně veřejného zdraví:	28

**Seznam použitých zkratk:**

ADI	Acceptable Daily Intake (akceptovatelný (přijatelný) denní přívod)
BSE	Bovine Spongiform Encephalopathy (hovězí spongioformní encefalopatie)
DG SANCO	European Commission Health and Consumer Protection Directorate General (Evropská komise pro ochranu zdraví spotřebitele)
EFSA	European Food Safety Authority (Evropský úřad pro bezpečnost potravin)
EK	Evropská komise
EPIDAT	Informační systém pro evidenci epidemiologických údajů o infekčních onemocněních v ČR
ES	Evropská společenství
EU	European Union (Evropská Unie)
FAO	Food and Agriculture Organization (Organizace pro potraviny a zemědělství při WHO)
GEMS/Food	Global Environment Monitoring System - Food Contamination Monitoring and Assessment Programme (Komplexní systém monitorování životního prostředí – program monitoringu a hodnocení kontaminantů v potravinách)
GM	Geneticky modifikované
GMO	Genetically Modified Organism (geneticky modifikované organismy)
GMP/GHP	Good Manufacturing Practice/Good Hygiene Practice (správná výrobní/hygienická praxe)
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point (systém kritických kontrolních bodů)
HBS	Household Budget Survey (přehled rodinných účtů)
ILSI	International Life Sciences Institute (Mezinárodní vědecký komitét pro vědy o životě)
ISO	International Standards Organisation (Mezinárodní organizace pro normy )
MID	Minimální infekční dávka
MZ ČR	Ministerstvo zdravotnictví ČR
MZe ČR	Ministerstvo zemědělství ČR
MŽP ČR	Ministerstvo životního prostředí ČR
NNO	Nevládní nezisková organizace
OECD	Organization for Economic Cooperation and Development (Organizace pro hospodářskou spolupráci a rozvoj)
OSF	Oral Slope Factor (faktor směrnice pro orální a inhalační cestu expozice)
PAH	Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (polycyklické aromatické uhlovodíky)
PCB	Polychlorinated Biphenyls (polychlorované bifenyly)
PNT	Potraviny nového typu
POPs	Persistent Organic Pollutants (perzistentní organické polutanty)

PTWI	Provisional Tolerable Weekly Intake (provizorní tolerovatelný týdenní přívod)
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed (systém rychlého varování pro potraviny a krmiva)
RfD	Reference Dose (referenční dávka)
RR sója	Roundup Ready sója (sója necitlivá na <u>glyfosát</u> - herbicid o obchodním názvu Roundup)
SČS	Svaz českých spotřebitelů
SPS	Sanitary and Phytosanitary Standards (zdravotní a fytohygienické normy)
SZPI	Státní zemědělská a potravinářská inspekce
TBT	Technical Barriers to Trade Agreement (Dohoda o odstranění technických překážek v obchodě)
TQM	Total Quality Management (systém řízení celkové kvality)
US EPA	United States Environmental Protection Agency (Americká agentura ochrany životního prostředí)
WHO	World Health Organization (Světová zdravotní organizace)
WTO	World Trade Organization (Světová obchodní organizace)
WTO (SPS agreement)	WTO Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Standards (Dohoda o zdravotních a fytohygienických normách)

# Stručné kompendium národního systému bezpečnosti<sup>1</sup> potravin v ČR

## Souhrn

### Historický rámec

Současný stav a některé perspektivy systému bezpečnosti potravin (food safety) v ČR jsou poznamenány především hlubokými politickými vlivy na vývoj ve střední Evropě v průběhu a na konci 20.století. Ve druhé polovině 90. let byla zahájena práce na harmonizaci národní legislativy s ohledem na cíl připojit ČR k EU a splnit závazky přijaté vůči WTO. Za zlom v organizaci systému zabezpečení nezávadnosti potravin lze považovat rok 1997, kdy vstoupil v platnost nový zákon o potravinách a tabákových výrobcích a jeho prováděcí předpisy. Vydána byla i celá řada dalších zákonů, které upravují činnost zemědělců, výrobců i dozorových organizací.

### Hodnocení rizika

Národní systém bezpečnosti potravin v ČR je přizpůsobován schématu analýzy rizika, které zahrnuje tři nedílné součásti: hodnocení rizika, risk management a komunikaci o riziku. Za prioritu je stále považováno studium patogenních mikroorganismů včetně mikroskopických hub, výskyt perzistentních organických polutantů (POPs), přírodních toxinů, zejména mykotoxinů, těžkých kovů a metaloidů, látek vznikajících při přípravě pokrmů, ale i reziduí veterinárních léčivých přípravků. V posledním desetiletí bylo zdokonaleno sledování expozice populace pomocí metody tzv. Total Diet Study. Do budoucna je potřebné přejít na hodnocení využívající individuální data o spotřebě potravin, která zatím v ČR chybí. Při charakterizaci mikrobiologických rizik se vychází z porovnávání výsledků mikrobiologického vyšetřování potravin s počtem registrovaných akutních alimentárních onemocnění. V případě chemických

---

<sup>1</sup> Bezpečnost potravin je pojem, který používá vládní usnesení č. 1320/2001. Obsah tohoto pojmu vládní usnesení přesně nedefinuje (není v něm část týkající se definice pojmů). Příloha č. III obsahuje v nadpisu vysvětlení v závorce, že bezpečnost = nezávadnost a později z textu, který se opírá o tzv. Bílou zprávu EU (White paper on food safety, EC 2000), se hovoří o zdravotní nezávadnosti. Pojem bezpečnost se tak ve vládním usnesení používá jako ekvivalent anglického slova „safety“. Z pohledu novější legislativy EU (Nařízení parlamentu a Rady ES č. 178/2002), které pojem „food safety“ nepřímo definuje v článku 14 (Food safety requirements), jsou obsahem tohoto pojmu dvě skutečnosti: zdravotní závadnost (injurious to health) a nevhodnost pro lidskou spotřebu (unfit for human consumption). Z uvedeného tedy plyne, že se pojem „bezpečnost potravin“ dá snad nejlépe vyložit jako „zdravotní a hygienická nezávadnost potravin“. Významově je kladen velký důraz zejména na zdravotní nezávadnost. Jako hlavní metoda práce se využívá metoda analýzy rizik, která pracuje především s pojmem zdravotní nezávadnost. Hygienická nezávadnost by se, v kontextu analýzy rizika, dala chápat jako uplatnění principu předběžné opatrnosti (precautionary principle), ale i kulturních zvyklostí a nároků, protože nedodržení určitých hygienických požadavků nutně nemusí znamenat zdravotní závadnost potravin, ale jen zvýšení pravděpodobnosti, že takový stav nastane. Pojem bezpečnost potravin v tomto případě přímo nezahrnuje zabezpečení jakosti potravin. Mezi jakostí potravin a „biologickou hodnotou“ potravin nelze klást rovnítko. Rovnítko však lze klást mezi pojem „biologicky hodnota potravin“ a „zdravá potravina“ (sound), jejíž předpokladem je současně i zdravotní a hygienická nezávadnost (existuje zde hierarchická návaznost). Užití pojmu „bezpečnost“ v legislativě (ve smyslu zdravotní a hygienické nezávadnosti) naráží na v praxi zavedeném používání jiného významu slova „bezpečnost“ (ve smyslu dostatku potravin /security/). Pojem „bezpečnost“ (ve smyslu zdravotní a hygienické nezávadnosti) se začal masivně používat vzhledem k překladatelským problémům s dlouhým českým vyjádřením. Problém překladu anglického pojmu „security“ lze řešit slovem „zabezpečení“.

agens je hlavní pozornost věnována chronické expozici. Hodnocen je nekarcinogenní a karcinogenní efekt. Prakticky není zkušenost s testováním shody složení u GM potravin, protože žádný GMO na trhu zatím nepochází z ČR.

### **Management rizika**

V managementu rizik jsou používány čtyři základní nástroje pro rozhodnutí: analýza poměru riziko / zisk, hodnocení dopadů na výrobce a spotřebitele, zvážení významu zdravotních rizik a souvislosti s životním prostředím. Organizaci státního kontrolního systému definuje především zákon č. 110 /1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění pozdějších předpisů a zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, ve znění pozdějších předpisů. Dozor provádí orgány hygienické služby (MZ ČR), orgány veterinární správy ČR a Státní zemědělská a potravinářská inspekce (MZe ČR). Legislativní rámec zabezpečující péči o nezávadnost potravin je v ČR poměrně široký. Je to dáno tradicí a také harmonizací předpisů s EU. Existuje řada samostatných zákonů a desítky jejich prováděcích vyhlášek. Pozornost se věnuje zavádění systémů správné výrobní a hygienické praxe, které nemají povinný charakter. Výrobcům a zpracovatelům potravin bylo uloženo zavedení systému kritických bodů (HACCP). Tento systém však zatím nepokrývá přepravu, skladování a prodej. V ČR existují i výrobci potravin, kteří získali certifikát podle norem řady ISO 9000. U velkých výrobců je i snaha zpracovat dlouhodobou strategii řízení kvality výroby (TQM plány).

### **Komunikace o riziku**

Historie mnohokrát dokázala, že v případě podcenění komunikační strategie, nelze v praxi dosáhnout očekávaného efektu při omezování zdravotních rizik. Komunikační strategie je zaměřena na přípravu odborníků s hygienickým zaměřením, vzdělávání profesionálů manipulujících s potravinami a vzdělávání široké veřejnosti, která je stále zřetelněji zastupována svazy spotřebitelů.

### **Funkčnost systému**

Národní systém zabezpečení nezávadnosti potravin prokázal v 90. letech svou funkčnost. Stávající systém však musí velmi pružně reagovat na nově vznikající problémy spojené s globalizací obchodu s potravinami, se zaváděním nových technologií, se zvýšeným pohybem osob a s probíhajícími sociálně-ekonomickými změnami ve státě. V tomto směru se očekává vývoj, který bude jistě harmonizován s vývojem systému v EU. Ke strategii zajištění bezpečnosti potravin v ČR bylo přijato usnesení vlády č. 1320/2001 schvalující jak organizační schéma, tak i časový harmonogram legislativních kroků a ukládající příslušným ministerstvům plnění úkolů plynoucích z této strategie. Tento dokument je v současnosti základním materiálem, který definuje koordinaci činnosti jednotlivých resortů odpovědných za zajištění bezpečnosti potravin.

## **Závěry a doporučení**

Vědecký výbor pro potraviny vyzdvihl pro současné období zejména existenci těchto priorit (a mezer ve znalostech):

### **1. V oblasti hodnocení rizik:**

- zajistit pravidelnou produkci dat o individuální spotřebě potravin
- navázat na počínající činnost EFSA a zorganizovat dělbu práce na Evropské úrovni

### **2. V oblasti řízení rizik:**

- Výbor tuto část nehodnotí

### **3. V oblasti komunikace o riziku:**

- zlepšit schopnosti pro komunikaci mezi všemi účastníky procesu
- rozvinout spolupráci s Codex Alimentarius a dalšími mezinárodními organizacemi, které se zaměřují na bezpečnost potravin



## Historický rámec rozvoje systému (Historical framework of the system)

1.

Současný stav a některé perspektivy systému zabezpečení zdravotní (safety) a hygienické (wholesomeness) nezávadnosti potravin (food safety) v ČR jsou poznamenány především přípravou na vstup do Evropské unie a rozvojem mezinárodního obchodu za podmínek stanovených WTO.

2.

Po změně politického systému v roce 1989 a zejména po liberalizaci ekonomiky v roce 1991 došlo v tehdejší Československu k zásadním hospodářským změnám. Rozdělení Československa na Českou republiku (ČR) a Slovenskou republiku v roce 1993 nemělo na systém zabezpečení nezávadnosti potravin prakticky žádný vliv, protože ten již dříve fungoval samostatně na federálním principu.

3.

Národní systém bezpečnosti potravin prokázal v 90. letech svou funkčnost. Není známo, že by po roce 1989 došlo k významnému selhání systému z hlediska známých rizik. Podobně jako v zemích Evropské unie se však ukazuje, že stávající systém musí projít takovou úpravou, aby byl komplementární systému v zemích EU a z hlediska nových problémů spojených s globalizací obchodu s potravinami, se zaváděním nových technologií produkce a zpracování potravin, se zvýšeným pohybem osob a s probíhajícími sociálně-ekonomickými změnami ve státě. Velmi rychle rostou požadavky na dokonalejší technické vybavení, na kvalitu práce, na specializaci, na mezinárodní spolupráci, tedy i na vyšší vzdělání pracovníků a na jejich technické i komunikační schopnosti.

4.

Ke strategii zajištění bezpečnosti potravin v ČR bylo přijato dne 10.12.2001 usnesení vlády č. 1320/2001 schvalující jak organizační schéma, tak i časový harmonogram legislativních kroků a ukládající příslušným ministerstvům plnění úkolů plynoucích z této strategie. Tento dokument je v současnosti základním materiálem, který definuje koordinaci činnosti jednotlivých resortů odpovědných za zajištění bezpečnosti potravin.

5.

*Národní systém bezpečnosti potravin v ČR je dále stručně popsán podle schématu analýzy rizika, které zahrnuje tři nedílné součásti: hodnocení rizika, řízení rizika a komunikaci o riziku. Část týkající se řízení rizika je zpracována pouze rámcově, protože Vědecký výbor pro potraviny nemá mandát zabývat se touto problematikou.*

### **1. Hodnocení rizika (Risk assessment)**

6.

#### 1.1. Stanovení priorit mezi nebezpečnými agens (Hazard prioritisation)

Systém stanovení priorit mezi nebezpečnými agens z potravin je založen na kombinovaném využití dostupných mezinárodních informací, vědeckých institucí a informací inspekčního systému. Odborníci ČR jsou zapojeni do práce většiny mezinárodních organizací zabývajících se identifikací a prioritizací nebezpečných agens v potravinách, včetně WHO, FAO, Codex Alimentarius, OECD, ILSI, aj.

7.

Rozhodováním o prioritách v oblasti nebezpečných agens v potravinách se zabývá MZ, většinou ve spolupráci s MZe a MŽP. Priority obvykle stanovují experti resortů při přípravě plánů práce na příslušný rok, případně v souladu s doporučením mezinárodních organizací. K rozhodování o

pořadí priorit je jen v některých případech používán vícesložkový skórovací systém (byl použit např. pro polutanty pocházející z životního prostředí). Při rozhodování se často uplatňuje tlak veřejnosti, což vede i k výběru, z vědeckého hlediska, méně významných priorit.

8.

V současné době je v ČR za prioritu stále považováno studium patogenních mikroorganismů včetně mikroskopických hub, výskyt perzistentních organických polutantů (POPs), přírodních toxinů, zejména mykotoxinů, těžkých kovů a metaloidů, látek vznikajících při výrobě a skladování potravin a přípravě pokrmů, ale i reziduí veterinárních léčivých přípravků a moderních pesticidů. Menší význam je z hlediska potenciálních rizik přisuzován radioaktivním látkám, aditivům a fyzikálním agens.

9.

#### 1.2. Charakterizace nebezpečí (Hazard characterisation)

Za výsledek charakterizace nebezpečí je obvykle považováno stanovení tzv. bezpečné expoziční dávky (safe exposure dose). Z poslední doby nejsou známy tuzemské studie, které by definovaly minimální infekční dávky (MID) mikrobiologických agens v potravinách. Velmi ojediněle jsou publikovány návrhy bezpečných expozičních dávek pro chemická agens (toxikologický referenční bod, toxicological reference point). Je pravidlem používat pro hodnocení rizika chronické expozice chemickým látkám mezinárodně doporučené hodnoty (např. ADI, PTWI, RfD). Přednost dostávají hodnoty doporučené vědeckými výbory EK a Codex Alimentarius. V některých případech jsou využívány i hodnoty doporučené US EPA (RfD). Pouze v případě, že hodnoty bezpečné expoziční dávky nejsou mezinárodně stanoveny, používá se pro orientaci hodnota doporučená jednotlivými tuzemskými či zahraničními experty, pokud je její hodnota zdůvodněna ve vědecké publikaci. Není známo, že by se v ČR v současnosti pracovalo na charakterizaci infekčních dávek pro biologická agens v potravinách.

10.

#### 1.3. Hodnocení spotřeby potravin na národní úrovni (Intake assessment)

V systému bezpečnosti potravin jsou využívány tři typy metod zjišťování dostupnosti (availability) či spotřeby (consumption) potravin. Základní metodou pro rámcové hodnocení dostupnosti potravin je metoda bilanční (food balance sheets), která je rutinně používána v resortu zemědělství. Přesnější metodou hodnocení dostupnosti potravin je metoda hodnocení rodinných účtů (household budget survey), založená na kvantitativních údajích o dostupnosti potravin na úrovni domácnosti. Údaje jsou získávány Českým statistickým úřadem průběžně v panelu více než 2500 domácností. Reprezentativní národní šetření spotřeby u individuálních osob stále chybí, takže lze „obvyklou“ (usual) individuální expozici pouze odhadovat na základě matematických modelů. Absence těchto údajů patří k nejkritičtějším nedostatkům v současném systému hodnocení rizik.

11.

#### 1.4. Hodnocení expozice (Exposure assessment)

V posledním desetiletí byl systém sledování expozice populace podstatně zdokonalen. Expozice se u nových chemických látek, které mohou být obsaženy v potravinách, odhaduje na základě matematických modelů, před uvedením potravin do oběhu (premarket exposure assessment). Taková situace však nastává velmi zřídka. Rozsáhlý systém hodnocení expozice je zaveden pro potraviny již uvedené do oběhu (market exposure assessment). Systém využívá především metodu tzv. Total Diet Study. Každoročně je vyhodnocována střední nebo průměrná orální expoziční dávka cca pro 60 individuálních chemických látek pro referenční osobu v populaci. Současně je sledován i přívod některých hlavních nutrientů a mikronutrientů (celkem 17

položek). Základem pro výpočty expozičních dávek jsou údaje o spotřebě cca 200 nejvíce konzumovaných druhů potravin, které reprezentují přes 95% denní dávky potravin dostupné pro populaci.

12.

#### 1.5. Charakterizace rizika (Risk characterisation)

Při charakterizaci rizik se vychází z obecně doporučeného systému, který je v souladu se závazky přijatými v rámci dohod s WTO (SPS agreement). Systém je rozpracován především pro chemická, méně pro biologická agens v potravinách, protože prakticky chybí referenční hodnoty minimálních infekčních dávek.

13.

##### 1.5.1. Charakterizace mikrobiologických rizik (Characterization of microbiological risks)

Metoda je zatím založena pouze na porovnávání výsledků mikrobiologického vyšetřování potravin s počtem registrovaných akutních alimentárních onemocnění. V praxi se nepoužívá model pro predikci počtu onemocnění na základě zjištění výskytu v potravinách. Většina onemocnění je přičítána porušování základních pravidel pro manipulaci s potravinami, především při přípravě pokrmů. V oficiální statistice alimentárních onemocnění (EPIDAT, 2002) jsou potraviny jako vehikulum pro přenos patogenů potvrzeny jen výjimečně. Většinou je přenos potravinou prokazatelný pouze v epidemiologických souvislostech bez laboratorního průkazu. Při charakterizaci mikrobiologických rizik existují značné nejistoty. Mezinárodně doporučená kritéria jsou zatím jen dílčí a nepokrývají celý sortiment potravin. V řadě případů je proto následně při řízení rizik používán princip předběžné opatrnosti při stanovení hygienických limitů (precautionary principle).

14.

##### 1.5.2. Charakterizace chemických rizik (Characterization of chemical risks)

V případě chemických agens je hlavní pozornost věnována chronické expozici. Hodnocen je nekarzinogenní a karzinogenní efekt. K charakterizaci nekarzinogenních rizik je využíván kvalitativní přístup, postavený na předpokladu prahových dávek, s použitím bezpečnostních faktorů (safety factors). Srovnává se v praxi zjištěná expoziční dávka s tzv. bezpečnou expoziční dávkou, (toxikologickým referenčním bodem, toxicological reference point) (ADI, RfD, PTWI, aj.), tzn., že se počítá „hazard index“. K charakterizaci karzinogenního rizika se používá kvantitativní přístup (výpočet pravděpodobnosti rizika), založený na bezprahových linearizovaných vícefázových modelech (non-threshold linearised multistage models) pro hodnocení vztahu dávka-efekt. Pro látky, které mají stanoven orální faktor směrnice karzinogenního rizika (oral slope factor, OSF), se počítá pravděpodobnost zvýšení počtu nádorových onemocnění v důsledku popsané expoziční dávky. Při řešení nejistot se obvykle uplatňuje konsensus skupiny expertů nebo názor experta, který je národní autoritou v dané oblasti. Pro rozhodování je obvykle používán princip předběžné opatrnosti. Výsledky pak iniciují zahájení detailnějších expozičních studií, obvykle ve formě analýz biologického materiálu z člověka, pokud to charakter případu dovoluje.

15.

##### 1.5.3. Testování shody složení (Substantial equivalence testing)

V případech potravin nového typu, pokud jsou uváděny do oběhu, přichází v úvahu využití tzv. testování shody složení s tradiční potravinou (traditional counterpart), který se již v praxi využívá. V současné době je praktická zkušenost pouze s jedním případem a to schvalování RR sóji. Přestože je známé, že i v ČR probíhá vývoj některých PNT, nejsou zatím ve fázi schvalování z hlediska zdravotních rizik pro konzumenty.

16.

### 1.6. Využití biomarkerů u člověka (Using of biomarkers)

V některých případech je pro sledování expozice využíváno sledování biomarkerů vnitřní expoziční dávky nebo efektu látkám z potravin. Tento přístup se využívá např. pro odhad expozičních dávek u některých mykotoxinů (aflatoxiny, ochratoxin A). V rámci integrovaného monitorovacího programu garantovaného resortem zdravotnictví je od roku 1994 prováděno sledování biomarkerů expozice a efektu pro několik desítek chemických látek pocházejících z životního prostředí, včetně potravin.

## **2. Řízení rizik (Risk management)**

17.

### 2.1. Vnímání rizika spotřebitelem (Consumer risk perceptions)

Ve vnímání rizika spotřebitelem v ČR dochází v období transformace ekonomiky (transition period) k pozitivním posunům. Před rokem 1989 neměla veřejnost k dispozici dostatek informací o situaci v oblasti bezpečnosti potravin. Například problémy se znečištěním životního prostředí mohly vést u veřejnosti k závěrům, že některé zdravotní problémy jsou způsobeny závadnými potravinami. Za úspěch lze proto nepochybně považovat zvýšení úrovně pochopení významu změny dietárních zvyklostí. To např. přispělo ke značnému snížení úrovně spotřeby živočišných tuků a mírnému nárůstu spotřeby ovoce a zeleniny. K více pozitivnímu pohledu spotřebitele na bezpečnost potravin pravděpodobně přispěl i legislativní vývoj v oblasti potravin. I když pro běžného občana i nadále zůstávají potravinářské předpisy, spolu s resortním členěním působností a komplikovanou strukturou orgánů dozoru nad trhem, neprůhledné a často těžko srozumitelné, existuje sílící povědomí, že legislativa v zásadě bezpečnost potravin zajišťuje. K důvěře občanů přispěly i další aspekty, jako např. nepochybně větší otevřenost příslušných orgánů při poskytování informací. V neposlední řadě je třeba vzít v potaz výraznou liberalizaci trhu, která od počátku 90. let postupně přináší velmi širokou nabídku potravin. Konkurenční prostředí přineslo možnost a dostupnost vyšší kvality poskytované služby a výrobku. Spotřebitel však zůstává nadále kritický a opatrný a ve společnosti se vytvářejí skupiny s diferencovanou mírou vnímání rizik. Skepse některých spotřebitelů je podporována kauzami probouzejícími určité pochybnosti, zda je vždy citlivě a úměrně přejímán duch evropské legislativy do našeho práva a zda je právo náležitě a dostatečně uplatňováno. Komunikace státních orgánů se spotřebiteli je mnohdy vnímána jako nedostatečná, nesystematická. Je často založena na náhodných, nepravidelných, ad hoc vztazích. Objevují se občas silně mediálně podpořené případy zpochybnění bezpečnosti potravin (hovězí maso - BSE, kuřecí maso – dioxiny, aj.), nebo nevhodně vedené kampaně (např. nebezpečná „éčka“). „Na jejich dostatečném vysvětlení“, podle názoru některých spotřebitelských organizací, „státní orgány se spotřebiteli obvykle nespolupracují.“

18.

#### 2.1.1. Kategorizace rizik (Ranking of the risks)

Velikost zdravotních rizik je rozdílným způsobem vnímána ve veřejnosti a mezi odborníky. Kampaně zájmových skupin trvale prioritizují obavy z rizika spojeného s produkcí GM potravin. V argumentaci se zvyrazňuje především ekologické a ekonomické riziko, zdravotní riziko není považováno za primární hrozbu. Poměrně shodně je veřejností i odborníky vnímán význam patogenních mikroorganismů v potravinách, také díky poměrně rozsáhlé vzdělávací kampani vedené k omezení počtu bakteriálních onemocnění přenosných potravinami. Za úspěch lze považovat i postupné zvyšování úrovně pochopení významu změny dietárních zvyklostí,

především u mladších osob. Kategorizace rizik inspekčními orgány, v podobě např. systémů skórování, není prakticky zatím využívána. Spotřebitelské organizace (SČS) zaujímají k otázce kategorizace rizik své stanovisko: „státní orgány i odborníci často poukazují na to, že velikost rizik je rozdílným způsobem vnímána odborníky a státní správou na jedné straně, a veřejností, nebo alespoň některými skupinami, které se veřejností zaštiťují, na straně druhé. Zde je třeba říci, že je právo jednotlivých skupin veřejnosti mít svůj názor na priority bezpečnosti na základě svých vyhodnocení kategorizace rizik, aniž by existoval jednoznačný důkaz o doloženosti jejich tvrzení. I odborníci se totiž často uchylují k aplikaci principu předběžné opatrnosti, aniž by měli vědecký důkaz o možném riziku. Státní orgány dosud k diskusi přistupují často až pod tlakem médií či nátlakových akcí, tedy ex post, a nezahrnují předem zástupce spotřebitelů dostatečně do projednávání problematiky. Řada dokumentů - zejména rozsáhlejších - není snadno ani elektronickou cestou přístupná (a to ani ve finální podobě, natož v návrzích). Zejména však chybí komplexní informace k daným problematikám a k jednotlivým komoditám. Stávající, byť někdy bohaté zdroje, trpí resortismem a roztržitostí.“

19.

#### 2.1.2. Diskuse o riziku a důvěra veřejnosti (Risk debates and a trust of public)

Prakticky všechny zúčastněné strany včetně médií se pravidelně zapojují do diskuse o riziku. Její rozsah je značně poplatný sociální, ekonomické a politické situaci. Zatímco odborníci přijali koncepci hodnocení rizik programově, určité zájmové skupiny výrobců a spotřebitelů někdy účelově zaměňují aktuální a očekávaná ("chtěná") rizika, aniž by existoval důkaz o pravdivosti takového tvrzení. I za těchto podmínek je důvěra veřejnosti v informace orgánů státní správy poměrně vysoká. Spotřebitelské organizace (SČS) zaujímají následující stanovisko: „Problematika jakosti a bezpečnosti potravin je velmi oblíbeným tématem médií. Diskuse k jednotlivým problémům však zdaleka ne vždy jsou vedeny kvalifikovaně a s náležitou odborností, takže mohou být zavádějící. Odborníci pravděpodobně „přijali koncepci hodnocení rizik programově“, ale ne vždy dostatečně výrazně mediálně se svými argumenty vystupují. Zejména však dosud není dostatečná přímá komunikace mezi odborníky a spotřebiteli, vedená před přijetím řešení problému. Diskuse je často vedena prostřednictvím médií až když je problém vyhrocený. Samozřejmě nelze vyloučit, že se za „spotřebitelské hledisko“ někdy ukrývají i určité ne zcela transparentní zájmové skupiny.“

20.

#### 2.2. Nástroje používané při rozhodování (Decision aids)

V managementu rizik souvisejících s nezávadností potravin jsou odpovědnými resorty v ČR používány čtyři základní nástroje pro přípravu rozhodnutí:

- Analýza poměru riziko / zisk (Risk / benefit analysis).
- Hodnocení dopadů na výrobce a spotřebitele (Assessing impacts on producers and consumers).
- Zvážení významu zdravotních rizik (Consideration human health risks).
- Souvislosti s životním prostředím (Links to the environment).

Jak systémové je použití těchto nástrojů v procesu rozhodování není navenek zřejmé.

21.

#### 2.3. Posouzení, redukce a kontrola rizik (Risk evaluation, reduction and control)

Proces posouzení rizik, návrhy na jejich redukci a kontrolu jsou rozhodujícími články managementu v systému zabezpečujícím nezávadnost potravin.

22.

### 2.3.1. Posouzení rizik (Risk evaluation)

V procesu posuzování rizik jsou využívány informace, které jsou produkovány v rámci sledování efektivit přijaté legislativy (enforcement). K posouzení se využívají souhrnné informace kontrolních orgánů, které mají podpůrný charakter při rozhodování. Vlastní systém popisující dimenzi zdravotního rizika provozuje MZ v rámci monitorovacího programu („Monitoring zdravotního stavu obyvatelstva“). Jedna z částí je zaměřená na popis velikosti rizika v důsledku dietární expozice. Zahrnuje nejen část chemickou, ale i mikrobiologickou a nově i část zaměřenou na GM potraviny. Tento systém pracuje nezávisle na kontrolních orgánech pro potraviny. Ve své práci ale využívá i data monitorovacích programů kontrolních orgánů Státní veterinární správy a Státní zemědělské a potravinářské inspekce, jsou-li pro daný účel vhodná. Souhrnné výsledky monitorovacího systému jsou ve vhodné podobě přístupné politickým orgánům i široké veřejnosti (souhrn na Internetu).

23.

### 2.3.2. Snižování rizika (Risk reduction)

V případě nutnosti snížit závažné riziko je většinou nejprve pořízen výčet možností a variant. V další fázi je hledána vhodná strategie pro implementaci opatření. Jsou posouzeny výhody a nevýhody navržených řešení. Předpokladem je spolupráce odpovědných pracovníků resortu zdravotnictví, zemědělství a životního prostředí. Mezi hlavní nástroje používané pro snižování rizika v ČR patří především: úprava používaných technologií, vyhlášení hygienických limitů, značení potravin, vzdělávání výrobců, dovozců a spotřebitelů. V indikovaných případech se přikračuje např. i k zákazům výroby, dovozu, vyřazování zboží z oběhu.

24.

### 2.4. Dozor nad potravinami (Food control)

Organizaci státního systému zabezpečujícího dozor nad bezpečností a jakostí potravin definuje především zákon č. 110 /1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění pozdějších předpisů. Podle tohoto zákona je státní dozor prováděn orgány ochrany veřejného zdraví (MZ), orgány veterinární správy a Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí (MZe). Kontrolní organizace vypracovávají koncepce státního dozoru a sjednocují postupy pro výkon dozoru nad potravinami. Kontrolní orgány a jejich kompetence jsou následující:

25.

- Orgány ochrany veřejného zdraví resortu zdravotnictví, které vykonávají státní zdravotní dozor jednak v zařízeních poskytujících stravovací služby a jednak nad dodržováním stanovených povinností ke zjištění příčin poškození nebo ohrožení zdraví a zamezení šíření infekčních onemocnění nebo jiného poškození zdraví z potravin. Předmětem dozoru jsou i materiály přicházející do přímého styku s potravinami a další povinnosti provozovatelů plynoucí ze zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, ve znění pozdějších předpisů.

26.

- Orgány veterinární správy ČR, které vykonávají státní dozor při výrobě, skladování, přepravě, dovozu s vývozu surovin a potravin živočišného původu, při prodeji surovin a potravin živočišného původu v tržnicích a tržištích a při jejich prodeji v prodejnách a prodejních úsecích, kde dochází k úpravě masa, mléka, ryb, drůbeže, vajec nebo k prodeji zvěřiny a dále povinnosti plynoucí ze zákona č. 166/1999 Sb., o veterinární péči, ve znění pozdějších předpisů.

27.

- Státní zemědělská a potravinářská inspekce, která vykonává státní dozor při výrobě a uvádění potravin do oběhu, pokud tento dozor není prováděn orgány veterinární správy a dále vykonává státní dozor při výrobě a uvádění do oběhu tabákových výrobků. Při dozoru plní dále povinnosti plynoucí ze zákona č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci, ve znění pozdějších předpisů.

28.

#### 2.5. Legislativa týkající se zdravotní a hygienické nezávadnosti potravin (Food safety legislation)

Legislativní rámec zabezpečující péči o zdravotní nezávadnost potravin je v ČR poměrně široký. Je to dáno tradicí a také harmonizací předpisů s EU. Existuje řada samostatných zákonů a desítky jejich prováděcích vyhlášek, které garantuje resort zdravotnictví (zákon o ochraně veřejného zdraví, atd.), resort zemědělství (zákon o potravinách a tabákových výrobcích, zákon o veterinární péči, zákon o Státní zemědělské a potravinářské inspekci, zákon o Ústředním kontrolním a zkušebním ústavu zemědělském, zákon o odrudách, osivu a sadbě, zákon o krmivech, zákon o vinohradnictví a vinařství, zákon o ochraně chmele, zákon o lihu, atd.), resort životního prostředí (zákon o chemických látkách, zákon o odpadech, zákon o nakládání s geneticky modifikovanými organismy a produkty, zákon o obalech, atd.), resort průmyslu a obchodu (zákon o obecné bezpečnosti výrobků, zákon o ochraně spotřebitele, atd.). Většina z těchto předpisů je průběžně novelizována. Přesto v oblasti právních předpisů řada pojmů a definic stále není sjednocena, což přináší v praxi řadu problémů v komunikaci.

29.

2.5.1. Kompetence ministerstev zemědělství a zdravotnictví plynoucí ze zákona o potravinách a tabákových výrobcích a ze zákona o ochraně veřejného zdraví:

30.

Ministerstvo zemědělství stanoví u stávajících druhů potravin vyhláškou:

- způsob označování potravin včetně potravin nového typu a tabákových výrobků v návaznosti na jejich složení, popřípadě způsob označení šarže,
- druhy potravin a tabákových výrobků s členěním na skupiny a podskupiny,
- způsob stanovení kritických bodů v technologii výroby,
- druhy potravin určené pro zvláštní výživu a jejich způsob použití,
- druhy potravin podléhajících rychle zkáze, které musí být označeny datem použitelnosti,
- druhy potravin, které nemusí být označeny datem minimální trvanlivosti,
- pro jednotlivé druhy potravin a tabákových výrobků a v rozsahu stanoveném vyhláškou pro suroviny, ze kterých se potraviny a tabákové výrobky vyrábějí, technické požadavky vztahující se k názvu,
- pro jednotlivé druhy potravin včetně zmrazených, pro jednotlivé druhy tabákových výrobků a surovin, ze kterých se potraviny, jež jsou uvedeny ve vyhlášce, též:
  - teplotní režimy a relativní vlhkost vzduchu při skladování a zmrazování potravin,
  - způsoby skladování a manipulace s potravinami a tabákovými výrobky během jejich uvádění do oběhu,
  - zvláštní požadavky na přepravu,
  - minimální technologické požadavky,
- seznam látek, které je povoleno používat při výrobě tabáku a tabákových výrobků a jejich nejvyšší přípustné množství v nich,
- seznam látek, které je zakázáno používat při výrobě tabáku a tabákových výrobků,

- způsob provádění klasifikace jatečných zvířat a podmínky vydávání osvědčení o odborné způsobilosti fyzických osob k této činnosti,
- metody zkoušení a způsob odběru a přípravy kontrolních vzorků za účelem zjišťování jakosti a zdravotní nezávadnosti, nejde-li o vzorky pro kontrolu plnění mikrobiologických požadavků.
- podmínky a požadavky na provozní a osobní hygienu při výrobě potravin, kromě potravin živočišného původu.

31.

Ministerstvo zdravotnictví stanoví podle zákona o potravinách u stávajících druhů potravin vyhláškou:

- požadavky na zdravotní nezávadnost jednotlivých druhů potravin, včetně potravin nového typu a surovin, zejména množství a druhy potravních doplňků, látek přídatných, látek určených k aromatizaci, kontaminujících, toxikologicky významných a pomocných, reziduí pesticidů a zbytků veterinárních léčiv a biologicky aktivních látek používaných v živočišné výrobě (chemické požadavky), jejich čistotu, identifikaci a podmínky jejich použití do potravin a dále potraviny, popřípadě skupiny potravin, v nichž se mohou tyto látky vyskytovat, jejich označování na obalech (údaje o možnosti nepříznivého ovlivnění zdraví lidí, stanoví-li tak zvláštní předpisy) a označování dalších údajů důležitých z hlediska zdravotní nezávadnosti potravin,
- mikrobiologické požadavky na jednotlivé druhy potravin, potravinové suroviny, pomocné a přídatné látky a potravní doplňky, zejména způsob výběru a počet odebíraných vzorků, způsob kontroly a hodnocení,
- potraviny a suroviny, které lze ozařovat ultrafialovými paprsky nebo ionizujícím zářením, podmínky ozařování, druhy záření a nejvyšší přípustné dávky záření a způsob označení na obalu, že potravina nebo surovina byla ozářena,
- rozsah výživového tvrzení, způsob výpočtu a uvádění výživové (nutriční) hodnoty, dále označení údajů o možném nepříznivém ovlivnění zdraví nebo o nevhodnosti k použití určitou skupinou spotřebitelů,
- hygienické požadavky na prodej potravin a rozsah vybavení prodejny podle sortimentu prodávaných potravin,
- způsob úpravy balených vod,
- bližší pravidla pro výběr epidemiologicky rizikových skupin potravin,
- rozsah znalostí pro získání osvědčení prokazujícího znalost hub, způsob zkoušek, jakož i náležitosti žádosti a osvědčení.

32.

Ze zákona „o ochraně veřejného zdraví“, pak Ministerstvo zdravotnictví dále stanoví:

- hygienické požadavky na stravovací služby, zásady osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných,
- povinnosti fyzických a právnických osob vykonávající činnosti epidemiologicky závažné (většina činností při výrobě i uvádění potravin do oběhu a činnosti ve stravovacích službách),
- hygienické požadavky na výrobky přicházející do styku s potravinami a pokrmy.

33.

Ministerstvo zdravotnictví může dále vyhláškou určit potraviny a suroviny nového typu, schválené k uvádění do oběhu v zemích Evropských společenství, včetně podmínek jejich uvádění do oběhu, jestliže Česká republika obdrží k tomuto potřebné podklady od orgánů Evropských společenství.



34.

Potraviny, které lze uvádět do oběhu pouze se souhlasem a za podmínek stanovených rozhodnutím Ministerstva zdravotnictví:

- obsahující druhy potravních doplňků, látek přídatných, látek určených k aromatizaci, kontaminujících a toxikologicky významných, látek pomocných, reziduí pesticidů a zbytků veterinárních léčiv a biologicky aktivních látek používaných v živočišné výrobě (chemické požadavky) dosud neuvedené ve vyhlášce nebo neschválené podle § 3a (výrobce nebo dovozce látek určených k aromatizaci, látek přídatných nebo látek pomocných, které nejsou uvedeny ve vyhlášce a jsou určeny k výrobě potravin, je povinen požádat Ministerstvo zdravotnictví o souhlas k jejich výrobě nebo dovozu. Ministerstvo zdravotnictví může v rozsahu rozhodnutí stanovit způsob a podmínky použití těchto látek a rozsah jejich označování na vnějších obalech. Současně výrobce nebo dovozce látky je povinen označit na obalu určeném pro výrobce potravin zákonem stanovené údaje a dále údaje o způsobu a podmínkách použití stanovené rozhodnutím podle odstavce 1).),
- dosud neuvedené ve vyhlášce, kterou se stanoví požadavky na zdravotní nezávadnost jednotlivých druhů potravin,
- dosud neuvedené ve vyhlášce, kterou se stanoví mikrobiologické požadavky,
- nového typu dosud neuvedené ve vyhlášce nebo vyrobené ze surovin nového typu, dosud neuvedených ve vyhlášce nebo neschválených Ministerstvem zdravotnictví,
- určené pro zvláštní výživu.

35.

Ministerstvo zemědělství a Ministerstvo zdravotnictví v rozsahu své působnosti řídí a kontrolují výkon státní správy vykonávaný orgány státního dozoru. Současně vypracovávají ve vzájemné spolupráci koncepci státního dozoru a sjednocují postupy pro výkon dozoru nad potravinami.

36.

#### 2.5.2. Regulace vstupu produktů moderních biotechnologií do životního prostředí

Základním právním předpisem v oblasti moderních biotechnologií je zákon č. 153/2000 Sb., o nakládání s geneticky modifikovanými organismy (GMO) (životaschopnými), ve znění pozdějších předpisů. Bez schválení GMO nebo produktu podle tohoto zákona nemůže být schválena potravina nového typu založená na předmětném GMO podle zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění pozdějších předpisů.

37.

#### 2.5.3. Správná výrobní a hygienická praxe (GMP/GHP)

Velký význam z hlediska dopadu na produkci nezávadných potravin má vydávání dokumentů pro správnou výrobní a hygienickou praxi, které usměrňují výrobu potravin. Tyto dokumenty nemají v současné době v ČR závazný charakter, tzn. jejich dodržování není vymahatelné a výrobci se k jejich dodržování hlásí dobrovolně. Výrobci potravin se prostřednictvím svých zájmových svazů, sdružení či asociací podílejí na vytváření těchto dokumentů. Pokyny zpracované v dokumentech blíže určují obecně formulované legislativní požadavky pro specifické podmínky výroby konkrétní skupiny potravin, při respektování obecně uznávané úrovně vědeckého poznání, z hlediska dosažení produkce bezpečných potravin. V provozovněch stravovacích služeb je podstatná část zásad správné výrobní a hygienické praxe zahrnuta do vyhlášky č. 107/2001 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby, ve znění pozdějších předpisů. Před zahájením většiny činností (mimo např. balené potraviny) při výrobě a uvádění potravin do oběhu a ve stravovacích službách, musí mít osoby ověřenu zdravotní způsobilost (tj. zdravotní průkaz) a mít znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví (tzv. hygienické minimum). Ověřování

potřebných vědomostí pro provozovanou činnost kontrolují při dozoru orgány ochrany veřejného zdraví. Neznalost má za následek vyřazení pracovníka do doby doplnění znalostí a přezkoušení před komisí stanovenou orgánem ochrany veřejného zdraví.

38.

#### 2.5.4. Zavádění systému kritických bodů (Implementation of the HACCP system)

Vyšší formou péče o nezávadnost potravin je zavádění systémů HACCP. V ČR bylo zákonem č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění pozdějších předpisů a vyhláškou č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby, ve znění pozdějších předpisů, uloženo výrobcům potravin, zavedení tzv. systémů kritických bodů. Pro výrobce existují vzory pro zpracování systémů kontroly kritických bodů pro některé komodity. Za problém lze považovat povinnost zavedení systému u malých a středních výrobců potravin. Ti však mají možnost zavedením správné výrobní a hygienické praxe výrazně zjednodušit systém kritických bodů, a to až na jediný kritický kontrolní bod, zaměřený právě na dodržování správné výrobní a hygienické praxe. Systém kontroly kritických bodů však zatím nepokrývá přepravu, skladování a prodej.

39.

Podle zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, ve znění pozdějších předpisů, pro zařízení poskytující stravovací služby tato povinnost platí ve vyhláškou stanovených případech. Provozovatel musí systém kritických bodů zavést i odlišně od tohoto ustanovení pokud mu tuto povinnost uloží orgán ochrany veřejného zdraví jako preventivní nebo mimořádné opatření ke zvýšení kontroly zdravotní nezávadnosti pokrmů.

40.

#### 2.5.5. Nepovinná péče ve vztahu k bezpečnosti potravin (Voluntary agreements, ISO 9000)

Integrovaný systém péče o nezávadnost potravin nezahrnuje pouze povinná opatření u výrobců potravin (systém kritických bodů, HACCP), ale i vyšší, v současnosti dobrovolnou spoluúčast podniků vyrábějících, zpracovávajících či prodávajících potraviny. V ČR existuje řada subjektů, kteří v rámci managementu kvality získali certifikát podle norem řady ISO 9000. Výrobci mají možnost nezávislé certifikace svých systémů kritických bodů podle tzv. „Všeobecných požadavků na HACCP a jeho certifikaci“, který je pro tyto účely schválen a zveřejněn. U velkých výrobců jde snaha o vysokou kvalitu produkce ještě dále. Tito výrobci zpracovávají dlouhodobou strategii řízení kvality výroby (TQM plány). Profesní organizace výrobců (sektorové či zastřešující) hrají významnou roli při zajišťování péče o nezávadnost potravin. Jejich postavení je předurčuje pro legitimní komunikaci se státními institucemi a spotřebitelskými organizacemi.

41.

#### 2.6. Organizace dozoru nad potravinami<sup>2</sup> (food control)

Organizační členění dozoru nad potravinami má v kontrolních organizacích různé pojetí, je formulováno pod různými názvy, ale podstata je velmi podobná. Každá kontrolní organizace si dozorovou činnost člení podle svěřených kompetencí, vnějších požadavků a svých zvyklostí.

42.

Jednou z možností, jak popsat poměrně rozmanitou podobu dozorové činnosti, je její rozdělení podle fáze zpracování potravin na dozor nad:

---

<sup>2</sup> Pojem „potraviny“ zahrnuje i pojem „pokrmů“. Definice „pokrmů“ je dostupná v § 23 odst. 2 zákona č. 258/2000 Sb., ve znění pozdějších předpisů: "Pokrmem je potravina včetně nápoje, kuchyňsky upravená studenou nebo teplou cestou nebo ošetřená tak, aby mohla být přímo nebo po ohřevu podána ke konzumaci ve stravovací službě."

- potravinami před zahájením uvádění do oběhu - tzv. preventivní dozor (platí pouze pro potraviny nového typu a potraviny určené pro zvláštní výživu, zabezpečuje MZ)
- surovinami pro výrobu potravin – tzv. běžný dozor u výrobců a zpracovatelů potravin (SVS, SZPI, OOVZ)
- potravinami uvedenými do oběhu (včetně pokrmů) - tzv. běžný dozor (SVS, SZPI, OOVZ)

43.

Jiný způsob klasifikace dozorové činnosti lze opřít o účel odběru vzorků:

- běžný (plánovaný) odběr vzorků (náhodný a reprezentativní)
- cílený (někdy i plánovaný) odběr vzorků (cílený a reprezentativní)

Od základní dozorové činnosti se obvykle liší tzv. monitoring (tj. sledování v prostoru a čase), který má specifickou podobu u každé z uvedených dozorových organizací. Monitorovací programy, jejichž cílem je zejména vyhledávací funkce, sledují takové ukazatele bezpečnosti potravin, které se většinou neobjevují v základní dozorové činnosti. S dozorovou činností se tak nepřekrývají, ale plní specifickou funkci (např. vyhledávání nových problémů, získání dat potřebných pro efektivní řízení rizik, hodnocení efektivity řízení rizika).

44.

#### 2.7. Dohledatelnost (Traceability)

V poslední době se hodně hovoří o zdokonalování systému dohledatelnosti potravin v zájmu prevence o ochranu spotřebitele. Systém dohledatelnosti potravin a surovin k jejich výrobě má v ČR tradici, která se ovšem změnila v souvislosti s liberalizací obchodu s potravinami. V současnosti existují určité mezery v systému dohledatelnosti (traceability) výrobků i surovin v různých fázích výroby, zpracování a uvádění do oběhu. Možnost komplexní identifikace v potravinovém řetězci není jen otázkou značení potravin, ale i přehledných nástrojů (databáze složení potravin), které nabývají na významu zejména v případě nutnosti cíleného stažení potravin z trhu (výrobky zdravotně závadné nebo podezřelé ze zdravotní závadnosti), zjištění dimenze použití určitých složek potravin v zájmu hodnocení zdravotních rizik, či provedení jiných opatření v zájmu ochrany spotřebitele či výrobce.

45.

#### 2.8. Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (Rapid Alert System for Food and Feed, dále jen RASFF) v ČR

Na základě usnesení vlády č. 1320, ze dne 10.12. 2001, přijala vláda ČR strategii k zajištění bezpečnosti potravin, která je považována za jednu z priorit. Ministru zemědělství bylo v souladu s touto strategií uloženo, ustanovit mezirezortní koordinační skupinu a do 31.12.2002 předložit vládě informaci o zajištění systému bezpečnosti potravin v ČR.

Systém rychlého varování byl v ČR převzat dle nařízení 178/2002 (Nařízení Evropského Parlamentu a Rady č. 02/178/ES ze dne 28.ledna 2002 stanovující obecné principy a požadavky potravinového práva, zřizující Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanovující postupy v záležitostech bezpečnosti potravin) a zahrnuje obecné principy fungování RASFF v ČR, kompetence jednotlivých dozorových orgánů a jejich součinnost, a dále popis fungování vzájemného přenosu informací.

46.

#### 2.9. Princip předběžné opatrnosti (Precautionary principle)

Princip předběžné opatrnosti je přístupem, který nahrazuje nedostatek vědeckých údajů v případě nutnosti bezprostředně rozhodovat o omezení zdravotního rizika. Pokud je takový přístup použit (což se děje poměrně často), důležitou součástí diskuse je obvykle i objasnění výsledného dopadu na výrobce a zpracovatele potravin, potažmo na spotřebitele.

47.

#### 2.10. Mezinárodní důsledky (International consequences)

V managementu zdravotních rizik hrají v ČR stále významnější roli mezinárodní vlivy. Při přípravě na vstup do EU již ČR ve většině harmonizovalo svou legislativu a je ve fázi implementace v praxi. Při tvorbě hygienických limitů jsou mimo doporučení a nařízení z EU dále využívána zejména doporučení Codex Alimentarius. Velký vliv na systém bezpečnosti potravin má i členství ČR ve WTO. Zejména SPS dohoda (Sanitary and Phytosanitary Agreement), využívající analýzu rizik, ale také TBT dohoda (Technical Barriers to Trade Agreement) ovlivňují organizaci a management systému bezpečnosti potravin.

48.

#### 2.11. Trvale udržitelný rozvoj (Sustainable development)

ČR se hlásí k uplatňování základních principů trvale udržitelného rozvoje. Některé nové technologie, včetně moderních biotechnologií jsou částí odborné i laické veřejnosti považovány za technologie ohrožující tento vývoj. Žádají proto o daleko přísnější regulaci. Potenciál těchto technologií proto musí být vyvažován také novým, daleko dokonalejším systémem kontroly potenciálních rizik, ve srovnání s tradičními technologiemi šlechtění.

### **3. Komunikace o riziku (Risk communication)**

49.

Nedílnou částí analýzy rizika je i komunikace o riziku. Historie mnohokrát dokázala, že v případě podcenění komunikační strategie nelze v praxi dosáhnout očekávaného efektu při omezování zdravotních rizik. Komunikační strategie je zaměřena na přípravu odborníků s hygienickým zaměřením, vzdělávání profesionálů operujících s potravinami a vzdělávání široké veřejnosti. Důležitým partnerem je i akademická obec. Vládní usnesení č. 1320/2001 rozhodlo o založení informačního centra v oblasti „bezpečnosti potravin“. Sídlem tohoto centra se stal Ústav zemědělských a potravinářských informací v Praze. Vedle toho ale již řadu let existují jiné komplementární aktivity, např. ediční program zaštiťovaný Státním zdravotním ústavem, který vydává desítky zdravotních vzdělávacích materiálů i pro spotřebitele potravin.

50.

S účinností zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, ve znění pozdějších předpisů, je dozorovými orgány realizována komunikace s veřejností, jejímž výsledkem je rostoucí zájem o informace z oblasti bezpečnosti potravin na českém trhu. Dozorové orgány komunikují se spotřebiteli buďto přímo prostřednictvím odpovědí na konkrétní dotazy, konzultacemi konkrétních problémů nebo šetřením podnětů ke kontrole a nebo nepřímo prostřednictvím svých webových stránek. Jednou z forem informování veřejnosti je i kontakt s médii, kterým dozorové orgány poskytují formou tiskových zpráv informace o výsledcích kontrolních akcí i o dalších činnostech.

51.

### 3.1. Informační zdroje (Information sources)

V současné době jsou pro šíření aktuálních informací k ochraně zdraví spotřebitelů široce používány zejména televize a denní tisk. Pro informace výchovného charakteru se osvědčila média různého typu. Za velmi užitečný nástroj lze považovat produkci letáků, brožur, videokazet v rámci Národního programu zdraví. Stále populárnější je široké využití Internetu. Pro změnu spotřebitelského chování se jako efektivní jeví různé vzdělávací programy pro školní mládež. Odborné informace jsou šířeny i spotřebitelskými svazy, z nichž některé vydávají i své časopisy. Ve veřejnosti jsou oblíbené, jako protiklad k oficiálním informacím. Nelze zapomínat na to, že velmi významným zdrojem informací je i etiketa označující potraviny. V tomto směru je způsob označování spotřebitelských obalů potravin v ČR harmonizován s EU. Pro některé skupiny spotřebitelů je však stále obtížné se v informačních zdrojích orientovat a dopátrat se požadované informace. Umožnění přístupu k informacím je samozřejmou součástí komunikace se spotřebiteli. Zdaleka se přitom nejedná pouze o věcný aspekt informace, tedy o její obsah, ale i o formu a způsob jejího poskytnutí.

52.

### 3.2. Příjemci informací (Target recipients)

Existují čtyři základní skupiny příjemců informací: státní orgány, podnikatelská sféra (výrobci, dovozcí, zpracovatelé potravin), spotřebitelé a akademická obec, pro které jsou informace cíleny. I když je systém komunikace poměrně rozvinutý, jeho slabinou je prozatím omezená spolupráce jak s výrobcí potravin, tak i zástupci spotřebitelů. Mezi zvláštní skupiny, na které se stát při komunikaci zaměřuje, patří např. školní mládež, matky s dětmi, starší osoby, osoby nemocné, ale také např. menšiny se specifickým nutričním chováním.

53.

### 3.3. Role státních institucí (The role of the government)

Státní orgány plní nezastupitelnou roli v rozvoji komunikace mezi jednotlivými státními institucemi, s výrobcí potravin, s NNO, ale i ostatní veřejností. Velmi důležitá je koordinace činnosti mezi dozorovými orgány, protože kompetence jsou nyní rozděleny mezi různé resorty. Existuje řada koordinačních skupin, pracovních skupin a poradních sborů. Efektivita jejich práce je na vertikální úrovni na poměrně dobré úrovni, na horizontální úrovni se zdokonaluje. Role státu se uplatňuje zejména při přípravě nové legislativy, při operativní komunikaci o riziku a při výchově veřejnosti. Nově připravovaná legislativa týkající se nezávadnosti potravin prochází povinným vnitřním a vnějším připomínkovým řízením před tím, než je finální verze předložena vládě a parlamentu ke schválení. Tento mechanismus umožňuje „veřejnosti“ uplatňovat své připomínky a názory v období před přijetím legislativních předpisů. Návrhy jsou zasílány více než 150-ti různým organizacím. Přesto se některé skupiny zejména NNO domnívají, že jejich účast na přípravě legislativních předpisů stále není dostatečná a přístup k připravovaným materiálům je omezen. Operativní komunikace o riziku se uskutečňuje obvykle prostřednictvím masových médií. Některé z připravovaných předpisů a řada vzdělávacích materiálů je veřejně přístupná na Internetu.

54.

### 3.4. Role médií (The role of the media)

Za nejrozšířenější a nejrychlejší způsob šíření informací je považována televize. Specializované televizní programy připravované pod kontrolou odborníků mají obvykle dobrou odbornou i vzdělávací úroveň. V kontrastu k nim jsou někdy informace, šířené hlavními zpravodajskými

relacemi, zkrácené a často odborně nepřesné. Obdobná je i situace při sdělování informací prostřednictvím ostatních médií.

55.

### 3.5. Role výrobců (The role of the producers)

V průběhu 90.let vzrostla role výrobců ve smyslu výchovy spotřebitelů. Státní instituce nejsou samy schopny pokrýt všechny potřeby vzdělávání veřejnosti. Výrobci, vedle povinností stanovených legislativou, mohou v tomto smyslu významně pomoci v omezování možných zdravotních rizik formou přímé komunikace se spotřebitelem (např. doporučení a rady pro konzumenty, vědecká zdůvodnění efektů, objasnění podstaty nových potravin, bezpečnost nových technologií). Příklady existují v podobě činnosti některých velkých výrobců potravin, kteří využívají stejné postupy v ČR, jako ve vyspělých státech Evropy. Příkladem zdokonalující se organizace výrobců a jejich zájmu o bezpečnost potravin může být např. Potravinářská komora ČR (viz <http://www.foodnet.cz>).

56.

### 3.6. Role spotřebitelů (The role of consumer organizations)

Role spotřebitelů je jistě velmi široká, není snadno vymežitelná a podléhá vývoji. Každá spotřebitelská organizace má nepochybně své představy o naplňování své role ve společnosti i o prioritách své činnosti. V zásadě chtějí spotřebitelské organizace aktivně spolupracovat na všech stupních zajišťování bezpečnosti potravin. Očekávají, že jim bude umožněno náležité zastoupení ve všech fázích procesu, tedy i ve fázích „hodnocení rizika“, „managementu rizika“ a „komunikaci o riziku“. Požadují dále, aby s nimi byly předem diskutovány priority při kategorizaci rizik, a aby státní orgány zahrnuly zástupce spotřebitelů do projednávání problematiky, zejména při přípravě vážnějších řídicích rozhodnutí. Nezastupitelná je i úloha spotřebitelů v oblasti nezávislé kontroly a iniciace řešení praktických problémů.

57.

## **Identifikace hlavních priorit a mezer pro systém bezpečnosti potravin v ČR:**

Organizační priority (management) v oblasti systému bezpečnosti potravin upravuje vládní usnesení č. 1320 s názvem „Strategie zajištění bezpečnosti potravin“, ze sklonku roku 2001. Usnesení a doprovodný dokument jsou dostupné na webové stránce MZe, v oddílu „Potravinářství“. Dílčích priorit v oblasti charakterizace rizik a komunikaci o riziku (zejména odborných) je mnoho. Při koncipování tohoto dokumentu Vědecký výbor pro potraviny vyzdvihl pro současné období zejména existenci těchto priorit (a mezer ve znalostech):

### **1. V oblasti hodnocení rizik:**

- zajistit pravidelnou produkci dat o individuální spotřebě potravin
- navázat na počínající činnost EFSA a zorganizovat dělbu práce na Evropské úrovni

### **2. V oblasti řízení rizik:**

- Výbor tuto část nehodnotí

### **3. V oblasti komunikace o riziku:**

- zlepšit schopnosti pro komunikaci mezi všemi účastníky procesu
- rozvinout spolupráci s Codex Alimentarius a dalšími mezinárodními organizacemi, které se zaměřují na bezpečnost potravin

58.

Následující přílohy obsahují přehled související legislativy s platností k datu 10. 10. 2003.

59.

**Příloha č. 1 k odstavci 28**

**Zákony upravující zdravotní a hygienickou nezávadnost potravin (Food safety legislation):**

- zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů,
- zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů,
- zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči, ve znění pozdějších předpisů,
- zákon č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů,
- zákon č. 147/2002 Sb., o Ústředním kontrolním a zkušebním ústavu zemědělském a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů,
- zákon č. 92/1996 Sb., o odrůdách, osivu a sadbě pěstovaných rostlin, ve znění pozdějších předpisů,
- zákon č. 91/1996 Sb., o krmivech, ve znění pozdějších předpisů,
- zákon č. 115/1995 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících právních předpisů, ve znění pozdějších předpisů,
- zákon č. 97/1996 Sb., o ochraně chmele, ve znění pozdějších předpisů
- zákon č. 61/1997 Sb., o lihu a o změně a doplnění zákona č. 455/1991 Sb., o živnostenském podnikání (živnostenský zákon), ve znění pozdějších předpisů, a zákona České národní rady č. 587/1992 Sb., o spotřebních daních, ve znění pozdějších předpisů,
- zákon č. 157/1998 Sb., o chemických látkách a chemických přípravcích a o změně některých dalších zákonů, ve znění pozdějších předpisů,
- zákon č. 125/1997 Sb., o odpadech, ve znění pozdějších předpisů,
- zákon č. 153/2000 Sb., o nakládání s geneticky modifikovanými organismy a produkty a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů,
- zákon č. 477/2001 Sb., o obalech a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů,
- zákon č. 102/2001 Sb., o obecné bezpečnosti výrobků a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů,
- zákon č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele, ve znění pozdějších předpisů.

60.

**Příloha č. 2 k odstavci 30**

**Vyhlášky Ministerstva zemědělství stanoví podle zákona o potravinách:**

1. způsob označování potravin včetně potravin nového typu a tabákových výrobků v návaznosti na jejich složení, popřípadě způsob označení šarže,
  - Vyhláška č. 324/1997 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, o přípustné odchylce od údajů o množství výrobku označeného symbolem „e“, ve znění vyhlášky č. 24/2001 Sb. a vyhlášky č. 259/2003 Sb.

2. stanoví druhy potravin a tabákových výrobků s členěním na skupiny a podskupiny, dále stanoví způsoby skladování a manipulace s potravinami a tabákovými výrobky během jejich uvádění do oběhu a minimální technologické požadavky,
- Vyhláška č.325/1997 Sb., kterou se provádí §18 písm. a), d), j), k), l) a m) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro tabákové výrobky
  - Vyhláška č.326/1997 Sb., kterou se provádí §18 písm. a), d), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro zmrazené potraviny, ve znění vyhlášky č. 44/2000 Sb. a vyhlášky č. 160/2002 Sb.,
  - Vyhláška č.326/2001 Sb., kterou se provádí §18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich, ve znění vyhlášky č. 264/2003 Sb.,
  - Vyhláška č.77/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje,
  - Vyhláška č.329/1997 Sb., kterou se provádí §18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro škrob a výrobky ze škrobu, luštěniny a olejnatá semena, ve znění vyhlášky č. 418/2000 Sb.,
  - Vyhláška č.330/1997 Sb., kterou se provádí §18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro čaj, kávu a kávoviny, ve znění vyhlášky č. 91/2000 Sb. a vyhlášky č. 78/2003 Sb.,
  - Vyhláška č.331/1997 Sb., kterou se provádí §18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro koření, jedlou sůl, dehydratované výrobky a ochucovadla a hořčici, ve znění vyhlášky č. 419/2000 Sb.,
  - Vyhláška č.332/1997 Sb., kterou se provádí §18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich, ve znění vyhlášky č. 92/2000 Sb.,
  - Vyhláška č.157/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich, jakož i další způsoby jejich označování, tato vyhláška ruší vyhlášku č.332/1997 Sb., s účinností dnem vstupu smlouvy o přistoupení ČR k EU v platnost,
  - Vyhláška č.333/1997 Sb., kterou se provádí §18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta, ve znění vyhlášky č. 93/2000 Sb.,
  - Vyhláška č.334/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro přírodní sladidla, med, nečokoládové cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové cukrovinky, ve znění vyhlášky č. 94/2000 Sb.,
  - Vyhláška č.76/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro přírodní sladidla, med, nečokoládové cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové



*cukrovinky, tato vyhláška ruší vyhlášku č. 334/1997 Sb., s účinností dnem vstupu smlouvy o přistoupení ČR k EU v platnost,*

- *Vyhláška č.335/1997 Sb., kterou se provádí §18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 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, kvasný ocet a droždí, ve znění vyhlášky č. 45/2000 Sb., a vyhlášky č. 57/2003 Sb.,*
  - *Vyhláška č.23/2001 Sb., kterou se stanoví druhy potravin určené pro zvláštní výživu a způsob jejich použití Ministerstvo zemědělství stanoví podle §18 písm. a) a g) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 306/2000 Sb.*
3. způsob stanovení kritických bodů v technologii výroby,
- *Vyhláška č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby, ve znění vyhlášky č. 196/2002 Sb.*
4. druhy potravin určené pro zvláštní výživu a jejich způsob použití,
- *Vyhláška č.23/2001 Sb., kterou se stanoví druhy potravin určené pro zvláštní výživu a způsob jejich použití Ministerstvo zemědělství stanoví podle §18 písm. a) a g) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 306/2000 Sb.*
5. druhy potravin podléhajících rychle zkáze, které musí být označeny datem použitelnosti a druhy potravin, které nemusí být označeny datem minimální trvanlivosti,
- *Vyhláška č. 324/1997 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, o přípustné odchylce od údajů o množství výrobku označeného symbolem „e“, ve znění vyhlášky č. 24/2001 Sb., a vyhlášky č. 259/2003 Sb.*
6. pro tabákové výrobky a pro suroviny, ze kterých se tabákové výrobky vyrábějí, technické požadavky vztahující se k názvu,
- *Vyhláška č. 325/1997 Sb., kterou se provádí §18 písm. a), d), j), k), l) a m) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro tabákové výrobky.*
7. teplotní režimy a relativní vlhkost vzduchu při skladování a zmrazování potravin, způsoby skladování a manipulace se zmrazenými potravinami během jejich uvádění do oběhu, zvláštní požadavky na přepravu, minimální technologické požadavky,
- *Vyhláška č.326/1997 Sb., kterou se provádí §18 písm. a), d), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro zmrazené potraviny, ve znění vyhlášky č. 44/2000 Sb., a vyhlášky č. 160/2002 Sb.*
8. seznam látek, které je povoleno používat při výrobě tabáku a tabákových výrobků a jejich nejvyšší přípustné množství v nich a seznam látek, které je zakázáno používat při výrobě tabáku a tabákových výrobků,

- *Vyhláška č.325/1997 Sb., kterou se provádí §18 písm. a), d), j), k), l) a m) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro tabákové výrobky.*
9. způsob provádění klasifikace jatečných zvířat a podmínky vydávání osvědčení o odborné způsobilosti fyzických osob k této činnosti,
    - *Vyhláška č. 112/2001 Sb., o způsobu provádění klasifikace jatečně upravených těl jatečných prasat a podmínkách vydávání osvědčení o odborné způsobilosti osob k této činnosti,*
    - *Vyhláška č. 354/2001 Sb., o způsobu provádění klasifikace jatečně upravených těl jatečného skotu a jatečných ovcí a podmínkách vydávání osvědčení o odborné způsobilosti fyzických osob k této činnosti.*
  10. metody zkoušení a způsob odběru a přípravy kontrolních vzorků za účelem zjišťování jakosti a zdravotní nezávadnosti, nejde-li o vzorky pro kontrolu plnění mikrobiologických požadavků,
    - *Vyhláška č. 339/2001 Sb., o metodách zkoušení a způsobu odběru a přípravy kontrolních vzorků za účelem zjišťování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin nebo surovin určených k jejich výrobě a jakosti tabákových výrobků.*
  11. podmínky a požadavky na provozní a osobní hygienu při výrobě potravin, kromě potravin živočišného původu
    - *Vyhláška č. 451/2002 Sb., o podmínkách a požadavcích na provozní a osobní hygienu při výrobě potravin, kromě potravin živočišného původu.*

61.

### **Příloha č. 3 k odstavci 31**

#### **Vyhlášky Ministerstva zdravotnictví stanoví podle zákona o potravinách:**

1. požadavky na množství a druhy látek určených k aromatizaci potravin, označování aromat, podmínky použití kofeinu a chininu při výrobě potravin,
  - *Vyhláška č. 52/2002 Sb., kterou se stanoví požadavky na množství a druhy látek určených k aromatizaci potravin, podmínky jejich použití, požadavky na jejich zdravotní nezávadnost a podmínky použití chininu a kofeinu.*
2. požadavky na zdravotní nezávadnost jednotlivých druhů potravin, včetně potravin nového typu a surovin, zejména množství a druhy potravních doplňků, látek přídatných, kontaminujících, toxikologicky významných a pomocných látek a podmínky použití přídatných látek, pomocných látek a potravních doplňků do potravin,
  - *Vyhláška č. 53/2002 Sb., kterou se stanoví chemické požadavky na zdravotní nezávadnost jednotlivých druhů potravin a potravinových surovin, použití látek přídatných, pomocných a potravních doplňků, ve znění vyhlášky č. 233/2002 Sb.*
3. požadavky na identitu a čistotu přídatných látek, které se smějí používat k výrobě potravin, tj. požadavky na identitu a čistotu barviv, náhradních sladidel a přídatných látek jiných než barviva a sladidla,

- *Vyhláška č. 54/2002 Sb., kterou se stanoví zdravotní požadavky na identitu a čistotu přídatných látek, ve znění vyhlášky č. 318/2003 Sb.*
- 4. požadavky na množství a druhy reziduí pesticidů a maximální limit reziduí pesticidů,
  - *Vyhláška č. 465/2002 Sb., kterou se stanoví maximálně přípustné množství reziduí jednotlivých druhů pesticidů v potravinách a potravinových surovinách, ve znění vyhlášky č. 257/2003.*
- 5. rezidua veterinárních léčiv a biologicky aktivních látek používaných v živočišné výrobě,
  - *Vyhláška č. 273/2000 Sb., kterou se stanoví nejvyšší přípustné zbytky veterinárních léčiv a biologicky aktivních látek používaných v živočišné výrobě v potravinách a potravinových surovinách, ve znění vyhlášky č. 106/2002 Sb.*
- 6. mikrobiologické požadavky na jednotlivé druhy potravin určené k uvedení do oběhu, potravinové suroviny, zejména způsob výběru a počet odebíraných vzorků, způsob kontroly a hodnocení,
  - *Vyhláška č. 294/1997 Sb., o mikrobiologických požadavcích na potraviny, způsobu jejich kontroly a hodnocení, ve znění vyhlášky č. 91/1999 Sb.*
- 7. potraviny a suroviny, které lze ozařovat ultrafialovými paprsky nebo ionizujícím zářením, podmínky ozařování, druhy záření a nejvyšší přípustné dávky záření a způsob označení na obalu, že potravina nebo surovina byla ozářena,
  - *Vyhláška č. 297/1997 Sb., o podmínkách ozařování potravin, o nejvyšší přípustné dávce záření a o způsobu značení.*
- 8. rozsah výživového tvrzení, způsob výpočtu a uvádění výživové (nutriční) hodnoty, dále označení údajů o možném nepříznivém ovlivnění zdraví nebo o nevhodnosti k použití určitou skupinou spotřebitelů,
  - *Vyhláška č. 293/1997 Sb., o způsobu výpočtu a uvádění výživové (nutriční) hodnoty potravin a o značení údajů o možném nepříznivém ovlivnění zdraví.*
- 9. hygienické požadavky na prodej potravin a rozsah vybavení prodejny podle sortimentu prodávaných potravin,
  - *Vyhláška č. 347/2002 Sb., o hygienických požadavcích na prodej potravin a rozsah vybavení prodejny podle sortimentu prodávaných potravin.*
- 10. způsob úpravy balených vod,
  - *Vyhláška č. 292/1997 Sb., o požadavcích na zdravotní nezávadnost balených vod a způsobu jejich úpravy, ve znění vyhlášky č. 241/1998 Sb. a vyhlášky č. 465/2000 Sb.*
- 11. bližší pravidla pro výběr epidemiologicky rizikových skupin potravin,
  - *Vyhláškou č. 296/1997 Sb., kterou se stanoví pravidla pro výběr epidemiologicky rizikových skupin potravin.*
- 12. rozsah znalostí pro získání osvědčení prokazujícího znalost hub, způsob zkoušek, jakož i náležitosti žádosti a osvědčení,

- *Vyhláška č. 475/2002 Sb., kterou se stanoví rozsah znalostí pro získání osvědčení prokazujícího znalost hub, způsob zkoušek, jakož i náležitosti žádosti a osvědčení (vyhláška o zkoušce znalosti hub).*

62.

**Příloha č. 4 k odstavci 32**

**Vyhlášky Ministerstva zdravotnictví stanoví podle zákona o ochraně veřejného zdraví:**

1. hygienické požadavky na provozovny stravovacích služeb a poskytování stravovacích služeb, zásady osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných,
  - *Vyhláška č. 107/2001 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.*
2. povinnosti fyzických a právnických osob vykonávajících činnosti epidemiologicky závažné (většina činností při výrobě i uvádění potravin do oběhu a činnosti ve stravovacích službách),
  - *§§19-24 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.*
3. hygienické požadavky na výrobky přicházející do styku s potravinami a pokrmy,
  - *Vyhláška č. 38/2001 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmy, ve znění vyhlášky č. 186/2003 Sb.*
4. rozsah znalostí nutných k ochraně veřejného zdraví při výkonu činností epidemiologicky závažných
  - *Vyhláška č. 490/2000 Sb., o rozsahu znalostí a dalších podmínkách k získání odborné způsobilosti v některých oborech ochrany veřejného zdraví (§ 10 ve spojení s přílohou č. 3).*