

# Bezpečnost potravin

# Kdy je potravinu/pokrm bezpečná?

- \* Neexistuje-li škodlivost pro zdraví z pohledu účinků
  - \* Krátkodobých
  - \* Dlouhodobých
  - \* Na zdraví dalších generací
  - \* Kumulativně toxických
- \* ... a to s ohledem na zvláštní citlivosti určité skupiny strávníků
- \* ... a zároveň je-li produkt vhodný k lidské spotřebě např. z důvodu rozkladu, hniloby nebo cizích příměsí

# Definice bezpečnosti potravin

- \* Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví
  - \* obecné zásady a požadavky potravinového práva,
  - \* zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin
  - \* a stanoví se postupy týkající se bezpečnosti potravin

# Typy zdravotních následků

- \* Krátkodobé
  - \* Infekční/neinfekční gastroenteritida
- \* Dlouhodobé
  - \* Bacilonosičství
  - \* Účinky kumulativně-toxické, na zdraví dalších generací
  - \* Alergie
- \* Poranění

# Příklad hlášení RASFF

Datum	Ohlásila země	Důvod ohlášení	Země původu výrobku
21/02/2011	V. Británie	Kousky skla v lahvích piva	Velká Británie
24/02/2011	Maďarsko	Neschválený sulfadimethoxine (3 µg/kg) v květovém medu	Česká republika
24/02/2011	Norsko	Escherichia coli O157 ve zmrazených hamburgerech	Dánsko, přes Švédsko
23/02/2011	Francie	Escherichia coli O26 ve zmrazeném mletém hovězím steaku	Irsko
22/02/2011	V. Británie	Kousky kovu v mačkaných bramborách použitých do těsta	Velká Británie
21/02/2011	Slovinsko	Kousky skla v meruňkovém džemu ve sklenici	Francie

# Příloha č. 1 k vyhl. č. 113/2005 Sb. seznam alergenních složek

- \* **obiloviny obsahující lepek** (tj. pšenice, žito, ječmen, oves, pšenice špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy) **a výrobky z nich**, s výjimkou glukosového sirupu a dextrózy z pšenice, maltodextrinů na bázi pšenice, glukosového sirupu vyrobeného z ječného škrobu a obilovin používaných k výrobě destilátů nebo lihu zemědělského původu pro lihoviny a jiné alkoholické nápoje

# Příloha č. 1 k vyhl. č. 113/2005 Sb. seznam alergenních složek

- \* **korýši** a výrobky z nich
- \* **vejce** a výrobky z nich
- \* **ryby a výrobky z nich** s výjimkou rybí želatiny používané jako nosič u vitamínových nebo karotenoidních přípravků, rybí želatiny nebo vyziny používané jako čeridlo při výrobě piva a vína

# Příloha č. 1 k vyhl. č. 113/2005 Sb. seznam alergenních složek

- \* jádra podzemnice olejné (**arašídý**) a výrobky z nich
- \* **sójové boby (sója) a výrobky z nich** s výjimkou zcela rafinovaného sójového oleje a tuku, přírodní směsi tokoferolů (E306), přírodního D-alfatokoferolu, přírodního D-alfa tokoferolacetátu, přírodního D-alfa tokoferolu sukcinátu získaného ze sójových bobů, rostlinného oleje získaného z fytosterolů a esterů fytosterolů ze sójových bobů, rostlinný stanol ester vyrobený ze sterolů z rostlinného oleje ze sójových bobů



# Příloha č. 1 k vyhl. č. 113/2005 Sb. seznam alergenních složek

- \* **mléko a výrobky z něj (včetně laktózy)** s výjimkou syrovátky používané k výrobě destilátů nebo lihu zemědělského původu pro lihoviny a jiné alkoholické nápoje a lactitolu

# Příloha č. 1 k vyhl. č. 113/2005 Sb. seznam alergenních složek

- \* **suché skořápkové plody**, tj. mandle (*Amygdalus communis* L), lískové ořechy (*Corylus avellana*), vlašské ořechy (*Juglans regia*), kešu ořechy (*Anacardium occidentale*), pekanové ořechy (*Carya illinoiesis* (Wangenh.) K. Koch), para ořechy (*Bertholletia excelsa*), pistácie (*Pistacia vera*), ořechy makadamie a queensland (*Macadamia ternifolia*) a výrobky z nich s výjimkou suchých skořápkových plodů používaných k výrobě destilátů nebo lihu zemědělského původu pro lihoviny a jiné alkoholické nápoje

# Příloha č. 1 k vyhl. č. 113/2005 Sb. seznam alergenních složek

- \* **celer** a výrobky z něj
- \* **horčice** a výrobky z ní
- \* sezamová semena (**sezam**) a výrobky z nich
- \* **oxid siřičitý a siřičitany** v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo 10 mg/l, vyjádřeno jako SO<sub>2</sub>
- \* **vlčí bob** (lupina) a výrobky z něj
- \* **měkkýši** a výrobky z nich

# Příloha č. 1 k vyhl. č. 113/2005 Sb. seznam alergenních složek

- \* Pravidlo:

- \* Alergenní složka uvedená v příloze č. 1 nebo jakákoli látka z ní pocházející, která byla použita při výrobě potravin a je v konečném výrobku stále obsažena, a to i ve změněné formě, se zřetelně označí názvem alergenní složky ve složení potravin.
- \* Toto označení není povinné, pokud název, pod kterým je potravina prodávána, jednoznačně odkazuje na tuto alergenní složku.

# Definice jakosti

- \* Soubor charakteristických vlastností potraviny
- \* Limity charakteristických vlastností jsou stanoveny
  - \* v prováděcích vyhláškách (závazně)
  - \* ve vnitřních předpisech svazů, profesních skupin



# Výhody a důsledky

## Nedostatečná hygiena

- \* Nechtěná publicita
- \* Pokuty a soudní výlohy, civilní žaloby poškozených osob
- \* Zdravotní újma pro postižené osoby
- \* Hmotné škody

## Dobrá hygiena

- \* Dobrá pověst, úspěšná léčba
- \* Dobrá pracovní morálka
- \* Zabránění zdravotním újmám a hmotným škodám