

**Legislativa,
bezpečnost potravin,
rizika**

Mgr. Alexandr Burda

Přednáška

- 13.10. 2020
- 15.10. 2020

Původ legislativy

Ve smyslu „nezávadnost potravin“ začal být pojem bezpečnost potravin používán jako překlad anglického „food safety“, což byl termín obsažený v tzv. Bílé knize EU (White paper on food safety, EC 2000).

Cílem tohoto materiálu bylo harmonizovat postupy zajišťování BP v celé EU.

Z Bílé knihy vychází i „Usnesení vlády ČR č. 1320/2001 ke Strategii bezpečnosti a nezávadnosti) potravin v ČR“

Pojem bezpečnost potravin

Používá se ve smyslu zdravotní a hygienické nezávadnosti potravin. To je základní předpoklad, který musí být v potravinovém řetězci splněn.

Zároveň zahrnuje i bezpečnost ve smyslu prevence zranění např. při explozi výrobku nebo z nevyhovujícího obalu.

Bezpečná potravina je ta, která nevyvolá poškození konzumenta, je-li připravena a snědena k účelu, pro který je určena“.

Termín bezpečnost potravin nezahrnuje:

- hlediska jakosti potravin
- hledisko nutriční vyváženosti
- hledisko senzorické jakosti.

Odovědnost za bezpečnost potravin

- Na zajištění a zachování bezpečnosti potravin se podílí zemědělská produkce, zpracovatelé potravin, dovozci, distributoři, státní orgány, ale i spotřebitelé.
- Stát vytváří pravidla a podmínky pro všechny složky zúčastněné v potravinovém řetězci.

Legislativa se týká například:

- předpisy týkající se životního prostředí
- hygienické a další předpisy týkající se potravin
- pověření kontrolních orgánů

Činnost státu

- Stát kontroluje dodržování zákonných opatření a tím poskytuje přiměřenou ochranu konzumenta před zraněním nebo onemocněním z potravin, a přiměřenou záruku, že potravina je vhodná pro konzumaci, a také posiluje důvěru v mezinárodně obchodovatelné potraviny.
- Úkolem státu je i vzdělávání spotřebitelů a jejich ochrana

Úřad pro potraviny

- V ČR byl v roce 2005 zřízen Úřad pro potraviny.
- Zřízením této instituce dochází ke sjednocení dozorové činnosti státu nad bezpečností potravin "pod jednou střechou,,.
- Podobně jako to funguje v řadě států EU.

Povinnost potravinářského průmyslu

- Potravinářský průmysl musí vyrábět jen potraviny bezpečné a vhodné pro konzumaci.
- Poskytovat spotřebitelům jasné a snadno pochopitelné informace o jednotlivých potravinářských výrobcích a o zacházení s nimi - především na obalech.

Úloha spotřebitele

- Na základě poskytnutých informací a na základě znalosti rizik, která vyplývají z určitých potravin a z určitých praktik používaných při zacházení s potravinami, má spotřebitel možnost ochránit potraviny před kontaminací a před nežádoucími změnami.

Legislativa v ČR

Hygienické stanice, význam a činnost:

- Mezi orgány činné v oblasti bezpečnosti potravin patří částí své činnosti i hygienické stanice (HS). Spadají pod Ministerstvo zdravotnictví.
- V rámci ČR existují hygienické stanice pro Prahu a jednotlivé kraje.
- Krajské hygienické stanice mají vždy několik vlastních „územních pracovišť“.

Činnost hygienické stanice

- Sleduje vliv výživy na zdraví populace.
- Sleduje podmínky a příčiny vzniku a šíření infekčních a hromadně se vyskytujících onemocnění z potravin.
- Dozorová činnost a vyhodnocení zdravotního rizika.
- Prevence a represivní opatření k odstranění či zmírnění zdravotních rizik.

Sféry působnosti hygienické stanice

- stravovací služby
- pitná voda
- hygiena prodeje
- prověřování znalostí fyzických osob vykonávajících epidemiologicky závažnou činnost
- ověřování znalostí pro získání osvědčení prokazujícího znalost hub.

Nebezpečí z potravin

Jsou škodlivé látky představující zdravotní riziko pro spotřebitele.

Pravděpodobnost, že se nebezpečí uplatní, tj. že bude bezprostředně ovlivněno zdraví spotřebitele se nazývá riziko.

Nebezpečí z potravin se dělí na:

1. biologická
2. chemická
3. fyzikální

Škodlivé látky

1. Mikroorganismy
2. Přirozeně se vyskytující chemické látky
3. Kontaminanty z přírodního prostředí
4. Přidatné látky (aditiva – éčka)
5. Pesticidy
6. Cizí předměty

Biologická nebezpečí

jsou zdravotní nebezpečí způsobená živými organismy, přenášenými pokrmami nebo potravinami tj. mikroorganismy a parazity, kteří se do organismu člověka dostávají potravou a vyvolávají onemocnění jako jsou např. salmonelóza, úplavice, trichinelóza.

Mikroorganismy mohou člověka ohrozit i nepřímo tak, že v potravině (surovině, polotovaru) vytvoří jedy, které po konzumaci pokrmu nebo potraviny vyvolají onemocnění (botulotoxin, toxin „zlatého stafylokoka“, toxiny plísní).

Vznik mikrobiologického nebezpečí:

- 1. Primární kontaminace** – mikroorganismy případně mikrobiální toxiny v surovinách
- 2. Nárůst nebezpečí během zpracování** - pomnožení mikroorganismů a tvorba toxinů při nedodržení technologických postupů
- 3. Použití neúčinných technologických postupů** - a nedosažení tak jejich hlavního cíle - odstranění nebo usmrcení přítomných mikroorganismů nejsou účinné (nedostatečné praní, nedostatečné tepelné opracování...)

Vznik mikrobiologického nebezpečí:

- 4. Sekundární kontaminace** - zdravotně nezávadná surovina, polotovar, rozpracovaný nebo hotový pokrm je kontaminován mikroorganismy (např. křížová kontaminace z prostředí nástroji, zařízením, rukama pracovníků atd.)
- 5. Citlivost skupiny populace konzumentů** - onemocnění může být vyvoláno pouze tzv. infekční dávkou mikroorganismu nebo toxinu, samotná přítomnost patogenní bakterie nebo toxinu v potravině nebo pokrmu nemusí vést k onemocnění.

Chemická nebezpečí

Představují chemické látky v potravině a následně v pokrmu.

Mohou vyvolat poškození zdraví konzumenta, tj. Jakoukoliv akutní nebo chronickou intoxikaci nebo individuální nežádoucí reakci organismu.

Příčiny chemického nebezpečí

- 1. Přirozené toxické látky v potravinách** např. solanin v bramborách, allylisothiokyanát, kyanovodík z kyanogenních glykosidů, jedy hub, toxiny mořských živočichů, mykotoxiny z prvovýroby
- 2. Kontaminanty z obalových materiálů** – monomery, změkčovadla, stabilizátory, antioxidanty, tiskařská barviva, toxické prvky, u balených potravin a vod musí obalové materiály odpovídat požadavkům stanoveným ve vyhlášce .č. 37/2001 (vody) a 38/2001 Sb. (potravin). Toto by měl dovozce nebo výrobce doložit prohlášením.
- 3. Kontaminanty z výroby** – oleje, mazadla, rezidua čistících a dezinfekčních prostředků, těžké kovy apod.

Fyzikální nebezpečí

Jsou cizí předměty nebo mechanické nečistoty tj. ostré a tvrdé předměty, které mohou poškodit zdraví konzumenta.

Fyzikální nebezpečí pocházející z prostředí nebo z provozu.

Vznik fyzikálního nebezpečí

Endogenní zdroje – nečistoty a předměty pocházejí ze surovin, např. kameny, skořápky, kosti, chlupy, chrupavky, písek, hlína

Exogenní zdroje - osobní předměty pracovníků v potravinářství nebo stravovacích službách (sponky, nedopalky z cigaret, knoflíky, mince apod)

Kontaminace z technologie a pracovního prostředí (střepy skla, šroubky, části zařízení, omítka apod.)

Úkoly a otázky do testu

- Co je bezpečná potravinina?
- Kdo se podílí na bezpečnosti potravin?
- Definujte činnost a sféry působnosti HS.
- Jaké škodlivé látky mohou být v potravě?
- Co je biologické nebezpečí a jak vzniká?
- Co je chemické nebezpečí a jak vzniká?
- Co je fyzikální nebezpečí a jak vzniká?
- Vysvětli pojmy: endogenní, exogenní, kontaminace