

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
PEDAGOGICKÁ FAKULTA

Bakalářská práce

2013

Pavla Jírová

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
PEDAGOGICKÁ FAKULTA
KATEDRA VÝCHOVY KE ZDRAVÍ

Novodobá historie institucionální kontroly potravin v ČR

Bakalářská práce

Autor: Pavla Jírová

Vedoucí práce: Mgr. Jan Schuster, Ph.D.

Studijní obor: Výchova ke zdraví

České Budějovice, červen 2013

UNIVERSITY OF SOUTH BOHEMIA IN ČESKÉ BUDĚJOVICE
FACULTY OF EDUCATION
DEPARTMENT OF HEALTH EDUCATION

Modern history of institutional control of foodstuff in the Czech Republic

Bachelor Thesis

Author: Pavla Jírová

Supervisor: Mgr. Jan Schuster, Ph.D.

Study program: Specialization in Education

Field of study: Health Education

České Budějovice, June 2013

Jméno a příjmení autora: Pavla Jírová

Název bakalářské práce: Novodobá historie institucionální kontroly potravin v ČR

Pracoviště: Katedra výchovy ke zdraví, Pedagogická fakulta, Jihočeská univerzita
v Českých Budějovicích

Vedoucí bakalářské práce: Mgr. Jan Schuster, Ph.D.

Rok obhajoby bakalářské práce: 2013

Abstrakt: Teoretická část bakalářské práce tvoří přehled systému bezpečnosti potravin v České republice a to v historickém kontextu. Jsou zde vymezeny základní pojmy týkající se této problematiky. Je zde popsáno, jak celý systém funguje, samozřejmě také v návaznosti na zajištění bezpečnosti potravin v Evropské unii. Své místo v systému bezpečnosti potravin má Informační centrum bezpečnosti potravin Ministerstva zemědělství ČR, kterým se podrobněji zabývá praktická část. Zde jsou charakterizovány činnosti Informačního centra bezpečnosti potravin, zkoumány výukové projekty, s analýzou využití vzdělávacích projektů v praxi.

Klíčová slova: zajištění bezpečnosti potravin, systém, EFSA, hodnocení rizik, řízení rizik, vzdělávání, komunikace o riziku, Informační centrum bezpečnosti potravin, vzdělávací projekty

Name and Surname: Pavla Jírová

Title of Bachelor Thesis: Modern history of institutional control of foodstuff in the Czech Republic

Department: Health Education, Faculty of Education, University of South Bohemia
in České Budějovice

Supervisor: Mgr. Jan Schuster, Ph.D.

The year of presentation: 2013

Abstract: The theoretical part of the bachelor thesis consists of an overview of the food safety system in the Czech Republic in its historical context. In this part, basic concepts related to this issue are defined and it is describes how the whole system works, of course, in relation to ensuring food safety in the European Union. The Food Safety Information Center of the Ministry of Agriculture, which has also its place in the food safety system, is dealt with in a greater detail in the practical part. This part describes activities of Food Safety Information Center, examines educational projects and analyses the use of educational projects in practice.

Keywords: ensuring food safety system, EFSA, risk assessment, risk management, education, risk communication, Food Safety Information Center, educational projects

Prohlašuji, že svoji bakalářskou práci jsem vypracovala samostatně pouze s použitím pramenů a literatury uvedených v seznamu citované literatury.

Prohlašuji, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb. v platném znění, souhlasím se zveřejněním své bakalářské práce, a to v nezkrácené podobě (v úpravě vzniklé vypuštěním vyznačených částí archivovaných Pedagogickou fakultou) elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejích internetových stránkách, a to se zachováním mého autorského práva k odevzdanému textu této kvalifikační práce. Souhlasím dále s tím, aby toutéž elektronickou cestou byly v souladu s uvedeným ustanovením zákona č. 111/1998 Sb. zveřejněny posudky školitele a oponentů práce i záznam o průběhu a výsledku obhajoby kvalifikační práce. Rovněž souhlasím s porovnáním textu mé kvalifikační práce s databází kvalifikačních prací Theses.cz provozovanou Národním registrem vysokoškolských kvalifikačních prací a systémem na odhalování plagiátů.

V Českých Budějovicích, dne 24. června 2013

Pavla Jírová

Poděkování

Děkuji vedoucímu bakalářské práce Mgr. Janu Schusterovi, Ph.D za odborné vedení, cenné rady a připomínky a panu Olafu Deutschovi z Ministerstva zemědělství ČR za ochotu a poskytnutí materiálů k vytvoření této práce.

OBSAH

1	Úvod.....	8
2	Teoretická část.....	10
2.1	Česká republika a výroba potravin, základní pojmy, legislativa.....	10
2.2	Zajištění bezpečnosti potravin v ČR.....	18
2.2.1	Hodnocení rizik.....	19
2.2.1.1	EFSA.....	21
2.2.1.2	Úřad pro potraviny.....	24
2.2.1.3	Vědecké výbory.....	25
2.2.2	Řízení rizik.....	27
2.2.2.1	Koordinační skupina bezpečnosti potravin.....	27
2.2.2.2	Zodpovědnost jednotlivých ministerstev a úřadů v systému bezpečnosti potravin.....	28
2.2.2.3	Dozorové orgány.....	30
2.2.2.4	Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva.....	33
2.2.3	Vzdělávání, komunikace a její rozvoj.....	36
3	Praktická část.....	39
3.1	Cíl práce.....	39
3.2	Odborné předpoklady.....	39
3.3	Použité metody.....	39
3.4	Organizace praktického šetření.....	40
4	Výsledky a diskuze.....	41
4.1	Charakteristika činnosti Informačního centra bezpečnosti potravin.....	41
4.2	Popisný výzkum vzdělávacích projektů.....	46
4.3	Analýza využití vzdělávacích projektů v praxi.....	51
5	Závěr.....	56
6	Přehled použitých literárních a internetových zdrojů.....	57
7	Seznam příloh.....	62

1 Úvod

Dnešní moderní doba si díky svému shonu, stresu, nedostatku času na cokoli vyžaduje zamyšlení. Zamyšlení nad tím, jak žijeme, jací jsme. Nabízí se slogan: *Jsme to, co jíme*. Ano, začněme u kvality naší životosprávy, našeho stravování. Doba fast foodů, nekvalitního potravinářského zboží v regálech marketů, problém dovozu potravin. Bezpečnost potravin, jakožto často používaný termín, je v současné době legislativní samozřejmostí. Bezpečná potravina ovšem ne vždy znamená potravinu kvalitní.

V posledních 20ti letech jistě došlo ke změně podmínek pro podnikání ve sféře potravin. Výrobci, distributoři se snaží dosáhnout maximálního zisku a naopak mnozí spotřebitelé se snaží zakoupit co nejlevnější výrobek bez ohledu na to, jak je kvalitní. Velice často nízká cena výrobku s sebou nese riziko snížené kvality, někdy až zdravotní závadnosti.

Je potřeba si uvědomit, že v okamžiku, kdy zboží vkládáme do nákupního košíku, ovlivňujeme nejen stav naší peněženky, ale výhledově též vlastní zdraví. Ovšem nejde jen o to, co nakupujeme, ale také o to, jak s potravinou zacházíme. Pokud necháme potravinu delší dobu při nevhodné, vysoké teplotě, stane se lehce z původně nezávadné potraviny potravina závadná. V tuto chvíli již není podstatné, že potravina ve špičkové kvalitě byla vyrobena za velmi přísných hygienických podmínek, že s ní distributor manipuloval správným způsobem a obchodník ji skladoval při správné teplotě. Zrovna tak přijde na zmar snaha inspektorů dozorových orgánů dbajících na dodržování požadavků potravinářských předpisů, tedy Státní zemědělské a potravinářské inspekce a Státní veterinární správy.

Obecně můžeme říci, že naše republika nemá problémy s bezpečností potravin, samozřejmě až na výjimky. Větší starost nám dělá kvalita potravin, která jde ruku v ruce s cenou. Právě u potravin platí, že s kvalitou roste také cena. Velice často je nižší cena kompenzována použitím většího množství složek méně kvalitních. Myslím si, že i vlivem médií se stále více spotřebitelů zajímá o význam kvality potravin a bezpečnost potravin považuje za povinnost výrobce, distributora a prodejce.

V této bakalářské práci se zaměřím na systém zabývající se kontrolou bezpečnosti potravin v České Republice. Teoretická část bude přehledem institucí a organizací, které se podílejí na zajištění bezpečnosti potravin v naší republice. Vzhledem ke studiu oboru Výchova ke zdraví se v praktické části budu zabývat Informačním centrem bezpečnosti potravin Ministerstva zemědělství ČR, jenž je součástí systému bezpečnosti potravin, s důrazem na vzdělávací programy.

Bohužel jsem při psaní této práce zjistila, jak nedostatečně je tato problematika knižně zpracována, a proto se pilířem mých zdrojů, a to především zdrojů v elektronické podobě, stalo Ministerstvo zemědělství ČR.

2 Teoretická část

2.1 Česká republika a výroba potravin, základní pojmy, legislativa

Přiblížení základních pojmů

Co vůbec znamená pojem bezpečná potravina? Vycházet lze z pojmu „food safety“ vyjadřující „hygienickou a zdravotní nezávadnost potraviny“. Zdravotně nezávadná potravina je taková, jež splňuje fyzikální, chemické a mikrobiologické požadavky na zdravotní nezávadnost. Tyto požadavky jsou stanoveny právními předpisy. Pro uvedení některých potravin do oběhu je nutný souhlas Ministerstva zdravotnictví. Jedná se např. o doplňky stravy. Základní požadavek na bezpečnou potravinu je nepoškodit zdraví spotřebitele a to v případě, že je tato potravina připravována a konzumována podle návodu k použití. Podle zákona o potravinách je možné do prodeje uvést pouze produkt splňující tuto podmínku. Zásadní je dodržet požadavky na hygienu a bezpečnost výrobků ve všech krocích výroby, tedy od nákupu suroviny, jejího zpracování, expedice až po prodej ke konečnému spotřebiteli. Systém výstupních kontrol uvolňuje do distribuční sítě šarže hotových výrobků. Do systému patří senzorická analýza; kontrola deklarace složek uvedených na obale a mikrobiologická kontrola ověřující, zda je výrobek zdravotně nezávadný a zda se mikrobiologické parametry shodují s interními a zákonnými limity. Pro případ eventuálního výskytu závadného produktu je možnost zpětně sledovat distribuci a prodej výrobků součástí požadavků na bezpečnost potravin.¹

Zdravotně nezávadná potravina ovšem nemusí vždy být všemi vnímána jako bezpečná. Např. sušenky s mléčno-oříškovou náplní mohou určité skupině osob způsobit zdravotní potíže a to díky svému složení, tedy obsahu látek způsobujících alergické reakce (oříšky a mléko). Pro spotřebitele je důležité upozornění na obale o přítomnosti těchto složek.² Označování potravin je řízeno dle platné legislativy České republiky a Evropské unie.³

¹ BABIČKA, Luboš. *Průvodce světem potravin*. Praha: Informační centrum bezpečnosti potravin Mze. 2009, s. 4. ISBN 978-80-7084-878-4.

² BABIČKA, Luboš. *Průvodce světem potravin*. Praha: Informační centrum bezpečnosti potravin Mze. 2009, s. 4. ISBN 978-80-7084-878-4.

³ KABÁTKOVÁ, Jitka. Označování potravin. *Výživa a potraviny*. 6/2012. Praha: výživaservis s. r. o., 7. listopad 2012, s. 86. ISSN 1211-846X

Co znamená pojem kvalitní potravina? „Podle zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích ve znění pozdějších předpisů, se jakostí potravin rozumí soubor charakteristických vlastností jednotlivých druhů, skupin a podskupin potravin a tabákových výrobků, jejichž parametry jsou stanoveny zákonem a prováděcími vyhláškami.“⁴ Touto legislativou je řešena nejen otázka ochrany veřejného zdraví a ochrany spotřebitele z pohledu zdravotní bezpečnosti potravin, ale také otázka požadavků na základní kritéria jakosti podle jednotlivých komodit. Pojem jakost je v praxi mnohem širší. Výrobce si rozhoduje o celé škále dalších znaků a kritériích jakosti, které nejsou orgány státního dozoru kontrolovány, a tudíž mají pouze doporučující charakter. Jakostní normy, technické podmínky a technologické postupy (např. podnikové normy) je obsahovat mohou, ale nemusí. Jedním ze základních požadavků je pro spotřebitele právě kvalita produktu, proto je potřeba o ni usilovat již od koncepce až po vlastní realizaci výrobku. V EU je jakost a certifikace jakosti potravin a krmiv plně přenechána dobrovolné iniciativě výrobce. U určitých komodit mohou mít tyto normy širší platnost (např. oborové normy), mohou zahrnovat celou skupinu výrobců a výrobků (např. výrobky ekologického zemědělství nebo certifikace konkrétních vlastností tradičních či regionálních produktů). Požadavky spotřebitelů a odběratelů, stravovací zvyklosti a tradice vytvářejí jakostní kritéria, na kterých závisí úspěšnost prodeje výrobků a jejich konkurenceschopnost na trhu. Všechny podnikové normy a výrobní postupy musí být v souladu se zákonem o potravinách, s prováděcími vyhláškami a závaznými normami. Pro posuzování a hodnocení jakosti potravin jsou používány metody subjektivní (smyslové) i objektivní (laboratorní). Sleduje se celková jakost potravin, jež je dána komplexem jakostních charakteristik, z nichž každá jakostní charakteristika je souborem jakostních znaků. Za jakostní znak je považována konkrétní vlastnost nebo složka potravin a krmiv.⁵ U potravin lze rozlišit jakost hygienickou, nutriční, senzoryckou, technologickou, užitnou a informační.⁶

⁴ Zákon o potravinách, Ministerstvo zemědělství (eAGRI) [online]. 2013 [cit. 14. 3. 2013]

Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/potravin/legislativa/zakon-o-potravinach/100047548.html>

⁵ Potravin, Ministerstvo zemědělství (eAGRI) [online]. 2013 [1. 1. 2013].

Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/potravin/>

⁶ PERLÍN, Ctibor. Co je to kvalita potravin. *Výživa a potravin*. 3/2008. Praha: výživaservis s. r. o., 14. května 2008, s. 37. ISSN 1211-846X

Výroba potravin v naší republice, stejně jako v ostatních státech Evropské unie, zaujímá přední místo mezi odvětvími zpracovatelského průmyslu. Potravinářství svou výkonností a rostoucí konkurenceschopností má za úkol zabezpečovat výživu obyvatel výrobou a prodejem potravin, které budou zdravotně nezávadné, bezpečné, kvalitní a převážně i cenově dostupné. Potravinářský podnik může být buďto vázán přímo na zemědělskou prvovýrobu, nebo se může zaměřit na finalizaci konkrétního produktu. Snaha o splnění požadavků legislativy Evropské unie způsobila velké investice prostředků do hygieny a modernizace mnoha českých potravinářských podniků. Produkty zemědělství, jež jsou dále zpracovávány a posílány do oběhu či na trh, hrají podstatnou roli ve výrobě potravin a nápojů (OKEČ 15). (OKEČ – Odvětvová klasifikace ekonomických činností, OKEČ 15 – Výroba potravin a nápojů.)⁷ Zdravotní nezávadnost a bezpečnost potravin je hlavním úkolem strategického sektoru, činným v zajišťování výživy obyvatelstva z výroby potravin

a nápojů. Stále naléhavěji je žádáno zajištění vysoké úrovně ochrany zdraví, ale také zároveň získání větší důvěry spotřebitelů. Současný trh si žádá kromě bezpečných, zdravotně nezávadných, kvalitních i biologicky kvalitních potravin také efektivní sledování uvedených kritérií, využívání aktuálních vědeckých postřehů pro ochranu spotřebitelů i životního prostředí a poskytnutí lehce srozumitelných, přesvědčivých důkazů. Česká republika potravinářství věnuje velkou pozornost jednak tím, že se snaží zajistit maximální spolupráci všech zainteresovaných institucí, ale také se snaží poskytovat pravdivé a úplné informace spotřebitelům a tím tak zvyšovat jejich důvěru. Základní teze evropské potravinové politiky je bezpečnost potravin zaručující ochranu zdraví spotřebitele. Zahrnuje:

- hygienu výroby potravin
- mechanismy controllingu
- monitoring potravních řetězců
- bezpečnost krmiv.⁸

⁷ Sbírka právních předpisů [online]. 2013 [1. 1. 2013]. Dostupné z:

<http://www.esipa.cz/sbirka/sbsrv.dll/sezn?DR=OK&ROK=0&SORT=CP&OK=SEZN1>

⁸ Potraviný, Ministerstvo zemědělství (eAGRI) [online]. 2013 [1. 1. 2013].

Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/potravin/>

Všeobecné požadavky na potraviny

U potravin sledujeme jejich bezpečnost, tedy zdravotní nezávadnost, jakost a nutriční hodnotu. Jakost potravin v sobě nese souhrn vlastností důležitých pro výživu. Jakost se posuzuje stejně jak v oblasti potravin, tak i krmiv, a surovin určených k jejich výrobě. Ochrana veřejného zdraví je prioritou. Zajištěna je v celém potravním řetězci kontrolou zdravotní nezávadnosti. Zdravotně závadná potravina nesplňuje základní požadavek pro její použití, tedy pro výživu lidí. Pokud je v procesu hodnocení jednotlivých znaků jakosti u potraviny zjištěno nesplnění podmínky zdravotní nezávadnosti, pak je další hodnocení zastaveno a potravina je vyřazena jako nepoužitelná pro další zpracování, skladování a lidskou spotřebu. Téměř stejné legislativní požadavky v současnosti platí i na krmiva. Nízká jakost potravin a krmiv, jejich nevalná biologická a výživná hodnota mohou mít samozřejmě také negativní vliv na zdraví člověka a hospodářských zvířat. Proto je nutné posuzovat komplexně jakost, zdravotní nezávadnost a nutriční hodnotu, tedy neoddělovat tyto tři pojmy zcela od sebe. Důsledkem celé této problematiky je promítnutí do potravinářské a krmivářské legislativy, do ekonomiky výroby a také do obchodu s potravinami a krmivy. Vysokou úroveň zabezpečení výroby a manipulace s potravinami, které jsou určeny k lidskému konzumu, nebo s krmivy pro hospodářská zvířata lze zajistit, aby byl trh zásoben takovými potravinami a krmivy, jež jsou zdravotně bezpečné (z anglického food safe). Vysoké ochrany všech zájmů spotřebitele lze dosáhnout jen zajištěním účinného státního a veřejného dozoru.⁹

Zákon 110/1997 o potravinách a nařízení 178/2002/ES stanovuje zavedení a používání systému HACCP. HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) neboli Analýza nebezpečí v kritických kontrolních a regulačních bodech je koncepce sloužící k zajištění nezávadnosti potravin. Je to preventivní postup, který by měl zabránit vzniku závadné potraviny. V rámci tohoto systému jsou stanoveny „kritické body“ (tzv. technologické operace, jednotlivá strojní zařízení nebo místa), ve kterých může případná chyba způsobit ohrožení nezávadnosti výsledné potraviny a ve kterých lze tuto chybu zjistit (změřit) a poté i napravit. V těchto kritických bodech jsou systematicky sledovány a regulovány parametry, jež jsou z pohledu konkrétní potraviny rozhodující, aby se zamezilo vzniku nebezpečného produktu.¹⁰

⁹ BABIČKA Luboš, *Průvodce světem potravin*. Praha: Informační centrum bezpečnosti potravin Mze. 2009, s. 2. ISBN 978-80-7084-878-4.

¹⁰ A – Z Slovník pro spotřebitele, Informační centrum Ministerstvo zemědělství [online]. 2013 [cit. 13. 3. 2013]

Při tvorbě dokumentace i hodnocení zavedeného systému HACCP v konkrétním provozu je nezbytné vycházet ze závazné posloupnosti splnění podmínek týkajících se způsobu splnění obecných, bezpodmínečných požadavků, dále používání zásad správné výroby a hygienické praxe. Mezi tzv. bezpodmínečné hygienické požadavky patří požadavky na infrastrukturu (např. na budovu, umístění, okolí) a zařízení, na suroviny, na bezpečné zacházení s potravinami, na bezpečné nakládání s potravinových odpadem, na bezpečné postupy regulace škůdců, na sanitační opatření (čištění a dezinfekce), na zajištění kvality vody (doklad o laboratorním vyšetření pokud není z veřejného zdroje – vlastní studna), na zachování chladicího řetězce, na zdravotní stav zaměstnanců, na dodržování osobní hygieny, na zajištění proškolení personálu. Tyto požadavky jsou uvedeny v Nařízení Evropského společenství č. 882/2004 o hygieně potravin.¹¹

Zelená kniha o jakosti zemědělských produktů

Komise Evropských společenství vydala v roce 1997 tzv. Zelenou knihu, ve které je identifikováno 6 hlavních zásad potravinové politiky na úrovni Evropské unie.

„Jedná se tyto zásady:

- *Zajistit vysokou úroveň ochrany veřejného zdraví, bezpečnosti potravin a ochrany spotřebitele.*
- *Zajistit podmínky pro volný pohyb zboží v rámci vnitřního trhu EU.*
- *Zajistit legislativní oporu o prověřené vědecké poznatky.*
- *Zajistit konkurenceschopnost evropského zemědělství a potravinářského průmyslu spolu se zlepšením jeho vývozních možností.*
- *Uložit primární odpovědnost za zdravotní nezávadnost výrobcům, zpracovatelům a dodavatelům při použití systémů na principu HACCP (analýza rizik a kritických kontrolních bodů) s tím, že tyto systémy musí být zajištěny i účinným úředním dozorem.*

Dostupné z: <http://www.bezpecnostpotravin.cz/az/termin/76661.aspx>

¹¹ OTOUPAL, Pavel. Dělá nám (HACCP) ještě dnes starosti? *Výživa a potravinový*. 2/2013. Praha: výživaservis s. r. o., 12. března 2013, s. 28, 29. ISSN 1211-846X

- *Zajistit provázanost a racionalitu legislativy tak, aby byla uživatelsky přijatelná a průchodná.*¹²

Tyto zásady je potřeba aplikovat do celého potravinového řetězce, tedy nejen do výroby potravin, ale také do zemědělské prvovýroby, kde zatím není dořešen princip odpovědnosti výrobce za vadné výrobky.¹³

Zelená kniha o jakosti zemědělských produktů má za cíl zahájit v Evropské unii diskuzi na téma, jak pomoci evropským zemědělcům efektivněji využívat kvalitu jimi produkováných potravin. Je rozdělena do 3 hlavních kapitol řešících požadavky na produkci, obchodní normy, systémy certifikace a specifické systémy jakosti EU. V roce 2008 byla Komisí EU zahájena diskuze, ve které se řešilo zajištění nejvhodnější politiky, vytvoření nejvhodnějšího předpisového rámce na ochranu a podporu jakosti zemědělských produktů, bez vzniku dalších nákladů či zátěže.¹⁴

Bílá kniha o nezávadnosti potravin

Komise EU v roce 2000 vydala „Bílou knihu o nezávadnosti potravin“, kde je nově formulována potravinová politika EU. Zajištění vysoké úrovně nezávadnosti potravin a zemědělských produktů v rámci EU je politickou prioritou Komise EU.¹⁵

Bílá kniha o zdravotní nezávadnosti potravin deklaruje jednotný systém vyžadující zajišťování zdravotní nezávadnosti potravin a to od prvovýroby, až po konečného spotřebitele. Požaduje vysoký stupeň spolupráce a sjednocení jak na úrovni národní, tak i na úrovni společenství. Politika bezpečnosti, tedy nezávadnosti, potravin musí vycházet z analýzy rizika, to je také důsledně požadováno. Analýza rizika se skládá z 3, vzájemně propojených, základních prvků. Jejich fungování musí být koordinováno. Patří sem: posouzení rizika, management rizika a komunikace o riziku. Posouzení rizika zahrnuje vědecké poradenství a analýzu dostupných informací. Legislativa a kontrola tvoří

¹² BABIČKA, Luboš. *Průvodce světem potravin*. Praha: Informační centrum bezpečnosti potravin Mze. 2009, s. 2-3. ISBN 978-80-7084-878-4.

¹³ BABIČKA, Luboš. *Průvodce světem potravin*. Praha: Informační centrum bezpečnosti potravin Mze. 2009, s. 3. ISBN 978-80-7084-878-4.

¹⁴ Politika kvality potravin v EU, Ministerstvo zemědělství (eAGRI) [online]. 2013 [cit. 13. 3. 2013] Dostupné z: http://ec.europa.eu/agriculture/quality/policy/consultation/greenpaper_cs.pdf

¹⁵ BABIČKA, Luboš. *Průvodce světem potravin*. Praha: Informační centrum bezpečnosti potravin Mze. 2009, s. 3. ISBN 978-80-7084-878-4.

management rizika a komunikace o riziku zajišťuje informování veřejnosti a osvětu. Prioritou v příštím období je podle Komise EU jednak zajištění možnosti sledování pohybu potravin i surovin a to v rámci celého výrobního procesu až ke konečnému spotřebiteli, a také maximální zajištění ochrany před zdravotními riziky ve všech stádiích výroby až po distribuci. Pečlivě jsou také tvořeny mechanismy pro rychlé provádění účinných opatření, používaných, pokud dojde v řetězci výroby a distribuce ke zjištění možnosti ohrožení zdraví spotřebitele.¹⁶

Bílá kniha byla postupně aktualizována řadou opatření, mnoho z nich nabylo platnosti k 1. 1. 2006 jako tzv. „balíček hygienických opatření“.¹⁷

Hygienický balíček je výsledkem snahy Evropské komise (EK), jak zjednodušit evropskou legislativu. Zavádí se zde filosofie „od vidlí po vidličku“, kde je za nezávadnost potravin odpovědný každý článek výrobního řetězce, na jehož konci leží potraviny na talíři spotřebitele. Nařízení č. 852/2004 je základem hygienického balíčku, jsou zde stanoveny obecné hygienické předpisy týkající se všech fází výroby, zpracování a distribuce potravin.¹⁸

Hygienický balíček je soubor právních předpisů Evropského Společenství, jež se týkají hygieny potravin a úřední kontroly. Následně vešly v platnost ještě další předpisy Evropského Společenství novelizující či doplňující předpisy hygienického balíčku.¹⁹

Potravinové právo

Ve 30. letech byla potravinová legislativa představována Potravním kodexem československým. První snahy o přizpůsobení české potravinářské legislativy se datují od r. 1987. V této době se objevily první náměty na potřebu nového tehdy československého potravinového zákona po vzoru jiných evropských zemí. V dubnu 1997 Parlament schválil

¹⁶ Usnesení vlády České republiky ze dne 10. prosince 2001 č. 1320 ke Strategii bezpečnosti (nezávadnosti) potravin v České republice [online]. 2013 [cit. 13. 3. 2013].

Dostupné z: http://www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/Benes/Strategie_BP_2001.pdf

¹⁷ BABIČKA, Luboš. *Průvodce světem potravin*. Praha: Informační centrum bezpečnosti potravin Mze. 2009, s. 3. ISBN 978-80-7084-878-4.

¹⁸ Platí hygienický balíček, Libuše Alterová. [online]. 10. 2. 2006 [cit. 22. 6. 2013]. Dostupné z: http://www.agroweb.cz/Plati-hygienicky-balicek__s43x23632.html

¹⁹ Hygienický balíček, Ministerstvo zemědělství (eAGRI) [online]. 2013 [cit. 13. 3. 2013]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/hygienicky-balicek>

jako základní právní normu v oblasti potravin zákon č. 110/97 o potravinách a tabákových výrobcích.²⁰

Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 178/2002 je základním předpisem v oblasti potravinového práva. Stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva a také postupy týkající se bezpečnosti potravin, zřizuje Evropský úřad pro bezpečnost potravin. Tento rámcový předpis pokrývá celý potravinový řetězec a v souladu s ním jsou přijímány právní předpisy, jež upravují dílčí oblasti potravinového práva.²¹

Po té, co Česká republika vstoupila do EU, aktivně se účastní tvorby, harmonizace a oponentury právních předpisů Společenství, čímž má možnost ovlivnit konečnou podobu těchto předpisů s přihlédnutím k národním zájmům. Vzhledem k tomu, že právní předpisy v systému bezpečnosti potravin a krmiv se týkají několika ústředních orgánů státní správy, je nutné dále rozvíjet intenzivnější mezirezortní spolupráci a spolupráci jak s veřejností odbornou, tak i spotřebitelskou.²²

Codex Alimentarius (CA)

Podle překladu z latiny se jedná o „potravinářský zákoník“, který obsahuje řadu obecných i specifických norem o bezpečnosti potravin formulovaných pro ochranu zdraví spotřebitelů a zajištění správných postupů v obchodu s potravinami. Potraviny, které jsou uvedeny na trh pro místní spotřebu nebo pro export, musí být kvalitní a bezpečné. Codex Alimentarius v 60. letech vypracovaly dvě organizace Spojených národů, byla to Organizace pro potraviny a zemědělství (FAO) a Světová zdravotnická organizace (WHO), jež mají za úkol mimo jiné řídit a pomáhat při vypracování definicí potravin a požadavků na potraviny, harmonizovat tyto požadavky a takto podporovat mezinárodní obchod s potravinami. Návrh norem a jejich zavádění probíhá na národní a regionální úrovni, neboť většina světové populace žije ve 170 zemích, jež jsou členy CA.²³

²⁰ Zákon o potravinách [online]. 2013 [cit. 22. 6. 2013]. Dostupné z:

http://www.wikiskripta.eu/index.php/Z%C3%A1kon_o_potravinach

²¹ MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013*. Praha: Mze. 2010, s. 6. ISBN 978-80-7084-883-8

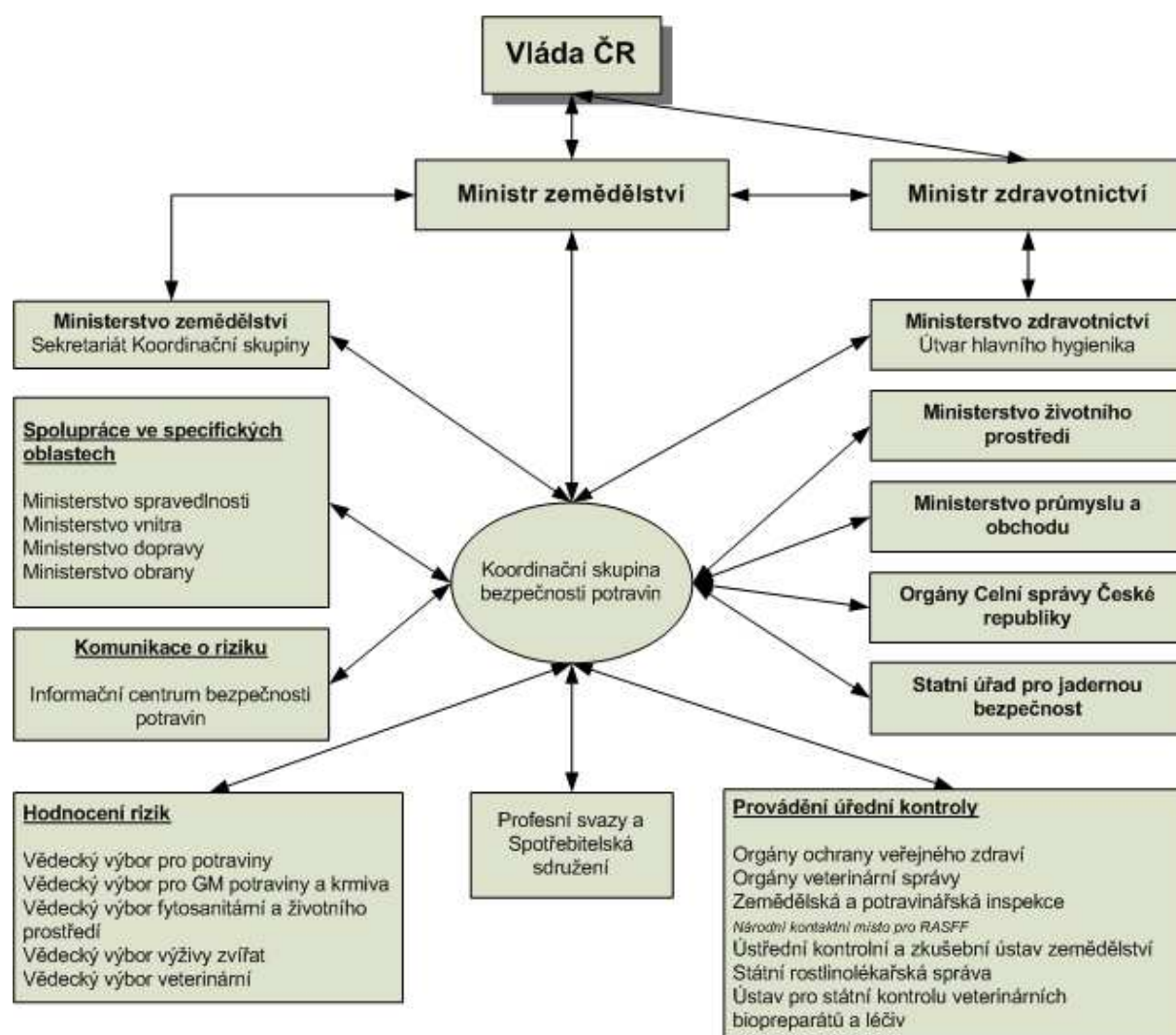
²² MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013*. Praha: Mze. 2010, s. 6. ISBN 978-80-7084-883-8

²³ Codex Alimentarius, Ministerstvo zemědělství (eAGRI) [online]. 2013 [cit. 14. 3. 2013]. Dostupné z:

<http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/codex-alimentarius>

Cílem CA je prosazovat ochranu spotřebitelů, usnadnit celosvětový obchod s potravinami pomocí potravinových norem, kodexů správné praxe a dalších pokynů. Jelikož je CA uváděn jako jedna z relevantních mezinárodních organizací v Dohodě Světové obchodní organizace o hygienických a rostlinolékařských opatřeních a jelikož je k němu také přihlíženo Evropským společenstvím při přípravě legislativy, zvyšuje se tak jeho význam v obchodním kontextu.²⁴

2.2 Zajištění bezpečnosti potravin v ČR



Obrázek 1: Schéma systému bezpečnosti potravin v ČR

Zdroj: Informační centrum Ministerstva zemědělství

²⁴ Codex Alimentarius, WHO [online]. 2013 [cit. 22. 6. 2013]. Dostupné z:

<http://www.codexalimentarius.org/about-codex/en/>

V roce 2001 byl usnesením vlády ČR č. 1320 akceptován první strategický dokument týkající se bezpečnosti potravin, nazýval se Strategie zajištění bezpečnosti (nezávadnosti) potravin v ČR. V naší republice tvoří analýza rizik, stejně jako ve všech zemích EU, podstatu systému zajištění bezpečnosti potravin. Analýza rizik se skládá z 3 celků uspořádaných nezávisle, ale vzájemně se doplňujících:

- hodnocení rizik
- řízení rizik
- komunikace o riziku.²⁵

V ČR je celý systém bezpečnosti potravin řízen rezorty zemědělství a zdravotnictví spolupracujících s dalšími ministerstvy a jinými organizacemi státní správy. Nezávislé státní i nestátní výzkumné ústavy spolu s vysokými školami a univerzitami plní funkci základní hodnocení rizik. Významná role v procesu komunikace o riziku připadá nevládním organizacím, profesním a spotřebitelským sdružením.²⁶

První část dokumentu Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013 popisuje funkci jednotlivých subjektů v systému bezpečnosti potravin a výživy v České republice v členění podle analýzy rizika na hodnocení, řízení a komunikaci o riziku se zvláštním důrazem na spolupráci ČR s Evropským úřadem pro bezpečnost potravin EFSA a příslušnými mezinárodními organizacemi (Codex Alimentarius).²⁷

2.2.1 Hodnocení rizik

Hodnocení rizika je proces, jenž je vědecky podložen a jehož cílem je podrobný popis rizika. Na základně podrobného popisu je možné následně riziko účelně ovlivnit. Aby byl tento proces kompletní, je potřeba, aby proběhl ve všech svých částech. Nejdříve je nutná identifikace nebezpečí, jeho popis, následuje hodnocení expozice a odhad rizika.²⁸

²⁵ MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013*. Praha: Mze. 2010, s. 4. ISBN 978-80-7084-883-8

²⁶ MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013*. Praha: Mze. 2010, s. 4. ISBN 978-80-7084-883-8

²⁷ MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013*. Praha: Mze. 2010, s. 4. ISBN 978-80-7084-883-8

²⁸ MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013*. Praha: Mze. 2010, s. 4. ISBN 978-80-7084-883-8

Evropská unie pro potřeby hodnocení rizik zřídila Evropský úřad bezpečnosti potravin (EFSA – European Food Safety Authority), ten má za úkol poskytovat Evropské komisi (EK) a dalším orgánům EU vědecky podložené informace, které jsou nezbytné pro jejich činnost a rozhodování. V naší republice mají na hodnocení rizik podíl odborná pracoviště jak státních, tak nestátních výzkumných ústavů, vysoké školy a univerzity. Dále byly zřízeny tzv. vědecké výbory, jež plní úlohu posily v oblasti hodnocení rizik v potravinovém řetězci.²⁹

Obecnou odpovědnost za hodnocení zdravotních rizik plynoucích z expozice nebezpečnými činiteli z potravin má Ministerstvo zdravotnictví. Riziko je hodnoceno na základě monitoringu. Data jsou získávána pravidelně a dlouhodobě z monitorovacích programů ministerstev zdravotnictví, zemědělství a životního prostředí, v jistých případech jsou získávány také na výzkumných pracovištích a při splnění určitých podmínek rovněž během rutinní kontrolní činnosti v celém řetězci (od prvovýroby až po konzum potravin). Prostřednictvím epidemiologických studií získávají odborné instituce z celé republiky, státní dozorové orgány, vysoké školy a univerzity údaje přímo na skupinách spotřebitelů. Takto získaná data jsou ukládána v různých formátech, a proto jsou obtížně porovnatelná. Důležitým úkolem je tedy doladění této situace a zabezpečení datové relevance, neboť data slouží nejen pro potřeby hodnocení zdravotních rizik v naší republice, ale mohla by posloužit Evropskému úřadu bezpečnosti potravin k hodnocení rizik na evropské úrovni.³⁰

Monitorování rizik je charakterizováno jako plánované, dlouhodobé pozorování nebo měření. Snahou je získat přehled o stavu, úrovni a vývoji kontaminace potravin, krmiv, surovin a složek prostředí. Česká republika má systém monitorování garantovaný jednotlivými ministerstvy.³¹

Ministerstvo zemědělství (MZe) nese odpovědnost za monitoring cizorodých látek obsažených v potravinových řetězcích, za sledování kontaminace půdy a povrchové vody a vstupů do těchto prostředí. Data získaná MZe jsou dále vyhodnocována a statisticky zpracovávána, proto se rozvíjí projekt tzv. datového skladu, rezortního úložiště elektronických

²⁹ MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013*. Praha: Mze. 2010, s. 4. ISBN 978-80-7084-883-8

³⁰ MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013*. Praha: Mze. 2010, s. 4. ISBN 978-80-7084-883-8

³¹ MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013*. Praha: Mze. 2010, s. 4. ISBN 978-80-7084-883-8

dat z monitoringu. Monitoringem zdravotního stavu obyvatelstva ČR ve vztahu k životnímu prostředí, včetně sledování dietární expozice populace se zabývá Ministerstvo zdravotnictví. Za plošný monitoring životního prostředí ČR je odpovědné Ministerstvo životního prostředí.³²

2.2.1.1 EFSA

Evropský úřad pro bezpečnost potravin (European Food Safety Authority – EFSA) je úřadem EU zodpovědným za hodnocení rizik týkajících se bezpečnosti potravin a krmiv, dále výživy, zdraví a pohody zvířat a také ochrany a zdraví rostlin. Spolu s národními autoritami a dalšími zúčastněnými organizacemi EFSA poskytuje objektivní, nezávislé vědecky podložené poradenství a jasná sdělení, jež jsou založena na nejaktuálnějších vědeckých poznatcích a informacích o existujících a nově se objevujících rizicích. EFSA vznikl v lednu 2002 jako jeden z kroků vedoucích k vytvoření komplexního systému zajištění bezpečnosti potravin v EU a k obnovení důvěry spotřebitelů k evropským potravinám. Důvěra spotřebitelů byla velice nízká a to v důsledku krizí z konce 90. let minulého století v oblasti bezpečnosti potravin.³³

Hodnocení rizik je v systému zajištění bezpečnosti potravin v Evropské unii prováděno nezávisle na řízení rizik. Na základě hodnocení rizik připravuje EFSA vědecká stanoviska a doporučení tvořící základ pro legislativní a politickou činnost. EFSA podporuje Evropskou komisi, Evropský parlament a členské státy Evropské unie v přijímání rozhodnutí jak efektivních, tak včasných. Tento systém chrání spotřebitele v EU před riziky z potravin.³⁴

Organizační struktura EFSA

Nezávislá správní rada řídí EFSA a je složena z 15 členů, kteří jednají v obecném zájmu a nejsou součástí žádné vlády, organizace či sektoru. Úkolem správní rady je hospodaření s rozpočtem EFSA, schvalování ročního plánu práce a také zodpovědnost za efektivnost EFSA a úspěšnou spolupráci s partnerskými organizacemi v EU a třetích zemích. Právním zástupcem EFSA je výkonná ředitelka, která nese zodpovědnost za veškerou činnost, personální otázky, zpracování ročních plánů ve spolupráci s Evropskou komisí,

³² MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013*. Praha: Mze. 2010, s. 4. ISBN 978-80-7084-883-8

³³ EFSA [online]. 2013 [cit. 22. 6. 2013]. Dostupné z: <http://www.efsa.europa.eu/en/aboutefsa.htm>

³⁴ EFSA [online]. 2013 [cit. 22. 6. 2013]. Dostupné z: <http://www.bezpecnostpotravin.cz/kategorie/efsa.aspx>

Evropským parlamentem a členskými státy EU. Dalšími subjekty EFSA je vědecký výbor a vědecké panely, jež tvoří vysoce kvalifikovaní odborníci ve sféře vědeckého hodnocení rizik. Každý člen byl jmenován na základě otevřeného výběrového řízení, kde se posuzují vědecké zkušenosti, včetně zkušeností s hodnocením rizik, a publikační činnost. V současnosti je činných 10 vědeckých panelů: Vědecký panel pro zdraví a pohodu zvířat (Animal health and welfare – AHAW), Vědecký panel pro potravinářské přídatné látky a zdroje nutričních složek přidávaných do potravin (Food additives and nutrient sources added to food – ANS), Vědecký panel pro biologická rizika (Biological hazards – BIOHAZ), Vědecký panel pro materiály určené pro kontakt s potravinami, enzymy, aromatické a pomocné látky (Food contact materials, enzymes, flavourings and processing aids – CEF), Vědecký panel pro kontaminanty (Contaminants in the food chain – CONTAM), Vědecký panel pro přídatné látky nebo látky přidávané do krmiv (Additives and products or substances used in animal feed – FEEDAP), Vědecký panel pro geneticky modifikované organizmy (Genetically modified organisms – GMO), Vědecký panel pro dietetické výrobky, výživu a alergie (Dietetic products, nutrition and allergies – NDA), Vědecký panel pro prostředky pro ochranu rostlin a jejich rezidua (Plant protection products and their residues – PPR). Vědecký panel pro zdraví rostlin (Plant health – PLH).³⁵

Spolupráce s Evropským úřadem pro bezpečnost potravin

Česká republika s Evropským úřadem pro bezpečnost potravin usilovně spolupracuje od samého počátku jeho existence. Odbor bezpečnosti potravin Ministerstva zemědělství je kontaktním místem pro spolupráci s EFSA, tím je také personálně zajištěna účast zástupců ČR v pracovních orgánech EFSA. Řada českých institucí a vědeckých pracovníků s EFSA přímo spolupracuje, např. instituce se podílí na řešení výzkumných projektů a vědečtí pracovníci jsou účastni v odborných pracovních skupinách, kolokviích a seminářích.³⁶

Jelikož se spolupráce mezi EFSA a členskými státy během posledních let značně prohloubila, byl v každé členské zemi vytvořen tzv. „Focal Point“, který je koordinačním místem pro spolupráci s EFSA. Koordinační místo je prostředníkem mezi EFSA, národními úřady pro bezpečnost potravin či organizacemi, jež zastávají tuto funkci v členských státech,

³⁵ EFSA [online]. 2013 [cit. 22. 6. 2013]. Dostupné z: <http://www.bezpecnostpotravin.cz/kategorie/efsa.aspx>

³⁶ MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013*. Praha: Mze. 2010, s. 9. ISBN 978-80-7084-883-8

a dalšími zainteresovanými skupinami (vědeckými institucemi, spotřebiteli atd.) v členských státech. Zástupci koordinačních míst se scházejí pravidelně z důvodu výměny informací a dalšího rozvoje spolupráce. Samozřejmě spolu průběžně komunikují prostřednictvím elektronické pošty a webových stránek.³⁷

Na základě smlouvy uzavřené mezi Úřadem pro potraviny Mze a EFSA zaštiťuje činnost Koordinačního místa v České republice Odbor bezpečnosti potravin Mze. Hlavní náplní činnosti Koordinačního místa je podporovat zástupce v Poradním sboru EFSA, podporovat zainteresované instituce v aktivní spolupráci s EFSA, zajišťovat výměnu vědeckých informací mezi EFSA a Českou republikou. Důležitá je také propagace činnosti EFSA v ČR a podpora našich expertů, aby byli zapojeni do databáze expertů spolupracujících s EFSA.³⁸

Koordinační místa pro rozvoj spolupráce používají Platformu pro výměnu informací (Informatik Exchange Platform – IEP). Jedná se o nástroj pro shromažďování dat a dokumentů z jednotlivých členských států. Tato data jsou v elektronické podobě a jsou přístupná nejen pro EFSA, ale též pro jednotlivé členské státy mezi sebou.³⁹

Propojení organizací působících ve sféře poslání EFSA

Nejpodstatnější aktivita EFSA, jež vychází z čl. 36 Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 178/2002 stanovujícího obecné zásady a požadavky potravinového práva a zřizujícího Evropský úřad pro bezpečnost potravin, je asociace institucí působících v oblastech poslání EFSA za účelem vytvoření rámce pro vědeckou spolupráci prostřednictvím: koordinace činností, výměny informací, odborných poznatků a osvědčených postupů, přípravy a provádění společných projektů. Podle čl. 36 vyzývá EFSA organizace spolupracující s EFSA k podání návrhů na řešení projektů v oblasti hodnocení rizik. Jiné organizace se řešení těchto projektů zúčastnit nemohou. Z údajů z roku 2009 vyplývá, že do spolupráce s EFSA podle čl. 36 bylo schváleno 357 organizací, z toho 19 z ČR.

³⁷ EFSA [online]. 2013 [cit. 6. 5. 2013]. Dostupné z:

<http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/efsa/?fullArticle=1>

³⁸ MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013*. Praha: Mze. 2010, s. 9. ISBN 978-80-7084-883-8

³⁹ MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013*. Praha: Mze. 2010, s. 9. ISBN 978-80-7084-883-8

Příležitost ke spolupráci mohou využít i další instituce, k aktualizaci seznamu dochází jedenkrát ročně.⁴⁰

2.2.1.2 Úřad pro potraviny

S ohledem na Koncepti potravinářství v České republice stanovenou pro období po vstupu České republiky do Evropské unie, konkrétně pro období 2004 – 2013, byl vytvořen Úřad pro potraviny, jež je součástí Ministerstva zemědělství od 1. 4. 2005 a jež zastřešuje celou oblast potravin v naší republice. Úřad pro potraviny je kontaktním místem Evropského úřadu pro bezpečnost potravin (EFSA) a národním kontaktním místem pro pracovní orgány EU týkajících se potravinového práva a potravinových standardů. Mezi další jeho činnosti patří analýza trendů ve vývoji potravinářského a tabákového průmyslu v ČR; právně upravuje předpisy ČR v oblasti výroby, kontroly, hygieny potravin a jejich zdravotní nezávadnosti. Je také zodpovědný za resortní politiku kvality potravin a zpracovaných zemědělských výrobků, včetně regionálních potravin, a za řízení hodnotitelské komise národní značky kvality KLASA. Úřad pro potraviny má na starost také koordinaci výkonu státní správy dozorovými orgány v oblasti bezpečnosti potravin. Z důvodu posílení komunikace a koordinace mezi Úřadem pro potraviny a jednotlivými dozorovými orgány v působnosti Mze byl zřízen Výkonný výbor dozorových orgánů tvořený statutárními zástupci dozorových orgánů (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský, Státní rostlinolékařská správa, Státní veterinární správa ČR). Postavení výboru a jeho činnost je specifikována statutem.⁴¹

Úřad pro potraviny se skládá ze dvou odborů, z odboru potravinářské výroby a legislativy, který je zodpovědný za implementaci nařízení Evropského parlamentu a Rady, a odboru bezpečnosti potravin, který je koordinačním místem pro komunikaci s EFSA.⁴²

⁴⁰ MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013*. Praha: Mze. 2010, s. 9. ISBN 978-80-7084-883-8

⁴¹ Úřad pro potraviny [online]. 2013 [cit. 6. 5. 2013] Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/urad-pro-potraviny/>

⁴² Úřad pro potraviny [online]. 2013 [cit. 6. 5. 2013] Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/urad-pro-potraviny/>

2.2.1.3 Vědecké výbory

Česká republika zareagovala na vznik EFSA vytvořením vědeckých výborů, které jsou složeny z předních odborníků v daných oblastech. Vědecké výbory zpracovávají vědecké studie, připravují nezávislá hodnotící stanoviska a návrhy na přijímání opatření k zajištění zdravotní nezávadnosti v celém řetězci výroby potravin a krmiv.⁴³

Expertní skupiny vytváří vědecké výbory, jež jsou poradními orgány Koordinační skupiny bezpečnosti potravin, nepřímo ministra zemědělství. Vědecké výbory vydávají stanoviska, jež slouží expertům podílejících se na přípravě právních předpisů Evropského společenství jako nezávislá vědecká podpora.⁴⁴

Vědecké výbory během svého působení vypracovaly několik set stanovisek a vědeckých studií. Výstupní data z jejich činnosti a údaje o vědeckých výborech jako takových jsou k dispozici na veřejně dostupných internetových stránkách.⁴⁵

Ministerstvo zemědělství ČR zřídilo v roce 2002 Vědecký výbor fyto-sanitární a životního prostředí, Vědecký výbor veterinární a vědecký výbor výživy zvířat. V roce 2002 byl dále zřízen Ministerstvem zdravotnictví Vědecký výbor pro potraviny. Vědecký výbor pro geneticky modifikované potraviny a krmiva byl ustaven Ministerstvem zemědělství v roce 2006.⁴⁶

„Vědecký výbor výživy zvířat byl ustaven 24. 7. 2002 při Výzkumném ústavu živočišné výroby v souladu s usnesením vlády č. 1320/2001 ke „Strategii zajištění bezpečnosti (nezávadnosti) potravin v ČR“. Činnost vědeckého výboru byla zařazena mezi hlavní činnosti Výzkumného ústavu živočišné výroby.“⁴⁷

Výzkumný ústav živočišné výroby, v. v. i. (dále jen VÚŽV, v. v. i.) je instituce veřejně výzkumná. Byla zřízena Ministerstvem zemědělství ČR v roce 1951. Působí v oboru

⁴³ MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013*. Praha: Mze. 2010, s. 4. ISBN 978-80-7084-883-8

⁴⁴ Informační centrum bezpečnosti potravin [online]. 2013 [cit. 28. 4. 2013] Dostupné z: www.bezpecnostpotravin.cz/kategorie/vedecke-vybory.aspx

⁴⁵ MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013*. Praha: Mze. 2010, s. 5. ISBN 978-80-7084-883-8

⁴⁶ MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013*. Praha: Mze. 2010, s. 4. ISBN 978-80-7084-883-8

⁴⁷ Výzkumný ústav živočišné výroby, v. v. i. [online]. 2013 [cit. 28. 4. 2013] Dostupné z: www.vuzv.cz/index.php?p=vedecky_vybor&site=default

zootechnického výzkumu, v oborech biologických a biotechnologických základů živočišné výroby. „Hlavní náplní činnosti VÚŽV, v. v. i. je základní a aplikovaný výzkum v oblastech genetiky a šlechtění zvířat, reprodukce, výživy, kvality živočišných produktů, etologie, technologií chovů, managementu stád a ekonomiky výroby. Z pověření MZe ústav zastupuje Českou republiku v Evropském sdružení pro živočišnou výrobu (EAAP) a spolupracuje s OSN-FAO v programu využití a ochrany genetických zdrojů hospodářských zvířat. V návaznosti na vědeckou a výzkumnou činnost se ústav věnuje expertním, poradenským, pedagogickým a informačním aktivitám. V oblasti výchovy a osvěty se zaměřuje na odborné vzdělávání pro předškolní zařízení, základní, odborné a vysoké školy až po univerzitu třetího věku.“⁴⁸

„Vědecký výbor veterinární byl ustanoven při Výzkumném ústavu veterinárního lékařství, v. v. i. v souladu s usnesením vlády č. 1320/2001 ke „Strategii zajištění bezpečnosti (nezávadnosti) potravin v ČR“ v červenci 2002.“⁴⁹ Výbor nemá právní subjektivitu, za svou činnost je odpovědný prvnímú náměstkovi ministra zemědělství ČR a je poradním orgánem Koordinační skupiny bezpečnosti potravin. Vědecký výbor veterinární se zabývá oblastmi zdraví a pohody zvířat, zoonóz, hygieny provozu a také nezávadnosti živočišných produktů.⁵⁰

V roce 2002 byl ustaven Vědecký výbor fyto-sanitární a životního prostředí, jehož úkolem je sběr informací, analýza a predikce problémů v oblasti bezpečnosti potravin v návaznosti na problémy v primární zemědělské výrobě, importu a exportu zemědělských surovin, produktů a fyto-karanténní oblasti, a také problémů, které jsou důsledkem narušeného životního prostředí.⁵¹

⁴⁸ Výzkumný ústav živočišné výroby, v. v. i. [online]. 2013 [cit. 28. 4. 2013]

Dostupné z: www.vuzv.cz/index.php?p=index&site=default

⁴⁹ Vědecký výbor veterinární [online]. 2013 [cit. 28. 4. 2013]

Dostupné z: www.vetcommittee.org/index.html

⁵⁰ Informační centrum bezpečnosti potravin [online]. 2013 [cit. 28. 4. 2013]

Dostupné z: www.bezpecnostpotravin.cz/kategorie/vedecke-vybory.aspx

⁵¹ Informační centrum bezpečnosti potravin [online]. 2013 [cit. 28. 4. 2013]

Dostupné z: www.bezpecnostpotravin.cz/kategorie/vedecke-vybory.aspx

Vědecký výbor pro geneticky modifikované potraviny a krmiva je nejmladší. Zabývá se problémy souvisejícími s hodnocením rizik geneticky modifikovaných potravin a krmiv a také dalšími aktuálními problémy v této oblasti.⁵²

„Vědecký výbor pro geneticky modifikované potraviny a krmiva byl ustaven v březnu 2006 při Výzkumném ústavu rostlinné výroby Praha v souladu s usnesením vlády č. 1277/2004 ke „Strategii zajištění bezpečnosti potravin v České republice po přistoupení k Evropské unii“. Vědecký výbor je poradní orgán MZe, složený z nezávislých vědeckých výzkumných pracovníků, v jehož působnosti je zejména: posuzování údajů uvedených v žádostech EFSA podle nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 1829/2003 (žádosti o uvádění GM potravin a krmiv do oběhu); vydávání odborných stanovisek k těmto žádostem; posuzování možného rizika pro zdraví lidí a zvířat plynoucí z GM potravin a krmiv; informování MZe o současném stavu vědeckého poznání v uvedené oblasti; podílet se na tvorbě legislativy EU v oblasti GMO; z vlastní iniciativy zpracovávat materiály, vznášet podněty, popřípadě upozorňovat na specifické nebo nové problémy spadající do vlastní působnosti.“⁵³

2.2.2 Řízení rizik

Spolupráce a koordinace činností všech zainteresovaných vládních i nevládních institucí v rámci vymezených kompetencí zaručuje zajištění ochrany zdraví a podpory zájmů spotřebitele.⁵⁴

2.2.2.1 Koordinační skupina bezpečnosti potravin

Na základě usnesení Vlády České republiky ze dne 10. prosince 2001 č. 1320 ke Strategii zajištění bezpečnosti (nezávadnosti) potravin v ČR byla v roce 2002 ustavena meziresortní Koordinační skupina bezpečnosti potravin (dále jen „Koordinační skupina“), své zastoupení zde mají ústřední orgány státní správy, příslušné orgány státního dozoru a také

⁵² Informační centrum bezpečnosti potravin [online]. 2013 [cit. 28. 4. 2013] Dostupné z:

www.bezpecnostpotravin.cz/kategorie/vedecke-vybory.aspx

⁵³ Vědecký výbor pro geneticky modifikované potraviny a krmiva [online]. 2013 [cit. 28. 4. 2013] Dostupné z:

<http://eagri.cz/public/web/gmo>

⁵⁴ MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013*. Praha: Mze. 2010, s. 5. ISBN 978-80-7084-883-8

spotřebitelské i profesní organizace. Jako sekretariát Koordinační skupiny byl určen Odbor bezpečnosti potravin Ministerstva zemědělství.⁵⁵

Kvůli podpoře činnosti Koordinační skupiny jsou k jednotlivým problematikám vytvářeny v případě potřeby pracovní skupiny. Aktuálně jich je funkčních osm: Pracovní skupina pro koordinaci kontrolní činnosti státních dozorových orgánů, Pracovní skupina pro optimalizaci sítě laboratoří, Pracovní skupina pro informační systém, Pracovní skupina pro informační centrum bezpečnosti potravin, Pracovní skupina pro komunikaci se spotřebiteli, Pracovní skupina pro zapojení do systému RASFF, Pracovní skupina pro problematiku krmiv, Pracovní skupina pro geneticky modifikované potraviny a krmiva a potraviny nového typu.⁵⁶

Hlavním posláním Koordinační skupiny je řízení aktivit jednotlivých resortů, definování priorit v problematice bezpečnosti potravin, zajištění spolupráce nejen na národní úrovni, ale také posilování spolupráce s národními institucemi bezpečnosti potravin členských států EU a EFSA. Díky Koordinační skupině mohou být do systému bezpečnosti potravin angažovány také zájmové svazy (Agrární komora ČR, Potravinářská komora ČR, Svaz obchodu a cestovního ruchu České Republiky) a nevládní organizace, tedy spotřebitelská sdružení a další profesní svazy či organizace; což představuje významný hlas producentů a spotřebitelů potravin a krmiv.⁵⁷

2.2.2.2 Zodpovědnost jednotlivých ministerstev a úřadů v systému bezpečnosti potravin

Ministerstvo zemědělství je odpovědné především za problematiku veterinární a fyto-sanitární, za oblast výživy, napájení, přepravy, léčení, pohody zvířat, ochrany zvířat (i zacházení se zvířaty), hygieny prostředí, šlechtění, plemenitby a rozmnožování, zdolávání hromadných onemocnění a usmrcování zvířat; dále za procesy týkající se výroby, označování potravin a krmiv, za problematiku uvádění na trh geneticky modifikované potraviny a krmiva. Zaměřuje se také na bezpečnost vstupů při výrobě, skladování, distribuci a spotřebu potravin

⁵⁵ MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013*. Praha: Mze. 2010, s. 5. ISBN 978-80-7084-883-8

⁵⁶ Usnesení vlády ČR z 15. 12. 2004 č. 1277 [online]. 2013 [cit. 29. 4. 2013]. Dostupné z: http://www.phytosanitary.org/old/pdf/strategie_EU.pdf

⁵⁷ Koordinační skupina bezpečnosti potravin [online]. 2013 [cit. 29. 4. 2013]

Dostupné z: www.bezpecnostpotravin.cz/kategorie/koordinacni-skupina-bezpecnosti-potravin.aspx

a krmiv. Ve všech těchto oblastech provádí úřední kontrolu trhu a to prostřednictvím příslušných orgánů státního dozoru.⁵⁸

Ministerstvo zdravotnictví je odpovědné za problematiku společného stravování, za problematiku předmětů a materiálů, které přicházejí do styku s potravinami; dále za agendu uvádění na trh nového typu potravin, za stanovení podmínek ozařování potravin a požadavků na potraviny z pohledu mikrobiologie, přídatných a pomocných látek, látek určených k aromatizaci potravin, kontaminantů, zbytků pesticidů a veterinárních léčiv v potravinách. Další oblastí je zjišťování příčin poškození nebo ohrožení zdraví jak v oblasti výroby, tak i zavádění potravin do oběhu. Kontrolu nad trhem a službami v těchto oblastech vykonává prostřednictvím příslušných orgánů státního dozoru.⁵⁹

Ministerstvo životního prostředí odpovídá za koordinaci jednotného informačního systému o životním prostředí. Je zde zahrnuta odpovědnost za plošné monitorování životního prostředí na území naší republiky, za správu v nakládání s geneticky modifikovanými organismy, za přípravu a aktualizování právních předpisů, které se týkají nebezpečných chemických látek a směsí.⁶⁰

Ministerstvo průmyslu a obchodu má na starost zpracovávání a údržbu systému na ochranu zájmů spotřebitele.⁶¹

V kompetenci Ministerstva dopravy je zajišťování bezpečnosti potravin při jejich přepravování.⁶²

Státní úřad pro jadernou bezpečnost má odpovědnost za stanovení maximálních přípustných úrovní radioaktivní kontaminace potravin, dále koordinuje sledování a vyhodnocování radioaktivní kontaminace potravin na úrovni celostátní radiační

⁵⁸ MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013*. Praha: Mze. 2010, s. 5. ISBN 978-80-7084-883-8

⁵⁹ MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013*. Praha: Mze. 2010, s. 5. ISBN 978-80-7084-883-8

⁶⁰ MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013*. Praha: Mze. 2010, s. 5. ISBN 978-80-7084-883-8

⁶¹ MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013*. Praha: Mze. 2010, s. 6. ISBN 978-80-7084-883-8

⁶² MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013*. Praha: Mze. 2010, s. 6. ISBN 978-80-7084-883-8

monitorovací sítě, odborně vede i ostatní sledování a vyhodnocování radioaktivní kontaminace potravin.⁶³

Celní orgány (příslušné k provádění celních kontrol) provádí kontroly (spolu s příslušnými orgány státního dozoru) při dovozu vybraných produktů potravin a krmiv.⁶⁴

2.2.2.3 Dozorové orgány

Úřední kontrolu potravin a také krmiv vykonávají dozorové orgány. Dohlíží také na to, aby byly dodržovány požadavky stanovené zákonem o potravinách a souvisejícími vyhláškami.⁶⁵

„Klíčovým předpisem v oblasti výkonu úřední kontroly je pro ČR Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 882/2004 ze dne 29. dubna 2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat, které mimo jiné ukládá členským státům vytvoření odpovídajících podmínek pro zajištění úřední kontroly, zpracování národních plánů kontroly krmiv a potravin, zpracování krizových plánů, specifikuje náplně školení a vzdělávání zaměstnanců, provádění interních auditů a celou řadu dalších povinností. Plnění požadavků tohoto nařízení je pravidelně ověřováno kontrolními misemi orgánů EU.“⁶⁶

Úřední kontroly, které jsou prováděny v celém řetězci potravin a krmiv od prvotní výroby a po konečný prodej spotřebiteli, vykonávají příslušné orgány státního dozoru Ministerstva zemědělství (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Státní veterinární správa ČR, Úřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský a Ústav pro kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv) a Ministerstva zdravotnictví (orgány ochrany veřejného zdraví). Na úřední kontrole se v určitých případech podílí také orgány Celní správy ČR a Státní úřad pro jadernou bezpečnost.⁶⁷

⁶³ MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013*. Praha: Mze. 2010, s. 6. ISBN 978-80-7084-883-8

⁶⁴ MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013*. Praha: Mze. 2010, s. 6. ISBN 978-80-7084-883-8

⁶⁵ Systém zajištění bezpečnosti potravin [online]. 2013 [cit. 29. 4. 2013]

Dostupné z: www.bezpecnostpotravin.cz/kategorie/system-zajisteni-bezpecnosti-potravin.aspx

⁶⁶ MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013*, s. 6

⁶⁷ Dozorové orgány [online]. 2013 [cit. 29. 4. 2013]

Dostupné z: www.bezpecnostpotravin.cz/kategorie/dozorove-organy.aspx

„Úřední kontroly slouží k ověření toho, zda jsou dodržována pravidla, jejichž cílem je zejména:

- a) předcházet rizikům, která přímo nebo prostřednictvím životního prostředí hrozí člověku a zvířatům, tato rizika odstraňovat nebo snižovat na přijatelnou úroveň;
- b) zaručovat poctivé jednání v obchodu s krmivy a potravinami a chránit zájmy spotřebitelů, včetně označování krmiv a potravin a jiných forem informování spotřebitelů.“⁶⁸

Orgány dozoru v rámci svého působení dohlížejí také na plnění povinností, jež z bezprostředně závazných předpisů Evropských společenství vyplývají pro provozovatele potravinářských podniků. Odpovědnost a kompetence orgánů dozoru je definována v příslušných zákonech.⁶⁹

Státní zemědělská a potravinářská inspekce provádí státní dozor nad ohlášením zásob, na vstupním místě surovin a potravin rostlinného původu ze třetích zemí do České republiky, při výrobě a uvádění potravin do oběhu v případě, že tento dozor nevykonávají orgány veterinární správy.⁷⁰

Státní veterinární správa ČR (orgány veterinární správy) má za úkol provádět státní dozor při výrobě, skladování, přepravě, vývozu a dovozu potravin a surovin živočišného původu, při prodeji potravin a surovin živočišného původu na tržištích a v tržnicích, při prodeji potravin živočišného původu v prodejnách a prodejních úsecích tam, kde se upravuje mléko, maso, ryby, drůbež, vejce, také tam, kde se prodává zvěřina a kde je prodejna potravin místem určení při příchodu potravin a surovin živočišného původu z členských států EU.⁷¹

Orgány ochrany veřejného zdraví vykonávají státní dozor při poskytování stravovacích služeb, při zjišťování příčin ohrožení či poškození zdraví, při zamezení šíření

⁶⁸ Dozorové orgány [online]. 2013 [cit. 29. 4. 2013]

Dostupné z: www.bezpecnostpotravin.cz/kategorie/dozorove-organy.aspx

⁶⁹ MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013*. Praha: Mze. 2010, s. 6. ISBN 978-80-7084-883-8

⁷⁰ MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013*. Praha: Mze. 2010, s. 6. ISBN 978-80-7084-883-8

⁷¹ MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013*. Praha: Mze. 2010, s. 6. ISBN 978-80-7084-883-8

infekčních onemocnění anebo jiného poškození zdraví z potravinových produktů. Mají také odpovědnost za kontrolu materiálů a předmětů, jež jsou určeny pro styk s potravinami.⁷²

Povinností Ústředního kontrolního a zkušebního ústavu zemědělského je státní dozor při provádění klasifikace těl jatečných zvířat.⁷³

Úkolem Státní rostlinolékařské správy je provádět všechny kontroly týkající se rostlinných produktů a rostlin, jež jsou potravinou nebo surovinou k jejich výrobě a jsou jako kontrolní objekt jmenovitě stanoveny směrnicí 2000/29/ES.⁷⁴

Ústav pro státní kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv kontroluje oblast používání léčivých přípravků při poskytování veterinární péče, oblast používání látek zakázaných a oblast pravidel týkajících se výroby a uvádění do oběhu medikovaných krmiv.⁷⁵

Víceleté kontrolní plány

Na základě nařízení Evropského parlamentu a rady č. 882/2004 a rozhodnutí komise č. 2007/363 Česká republika zpracovává víceletý národní plán kontrol, jehož smyslem je zabezpečit národní strategický cíl potravinové politiky, tedy zajistit vysoký stupeň hygieny výroby a bezpečnosti potravin a krmiv, včetně jakosti. Dále je dle nařízení Evropského parlamentu a rady č. 396/2005 o maximálních limitech reziduí pesticidů vytvářen víceletý kontrolní plán pro sledování reziduí pesticidů. Víceleté plány se připravují pro potraviny původu rostlinného i živočišného.⁷⁶

⁷² MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013*. Praha: Mze. 2010, s. 6. ISBN 978-80-7084-883-8

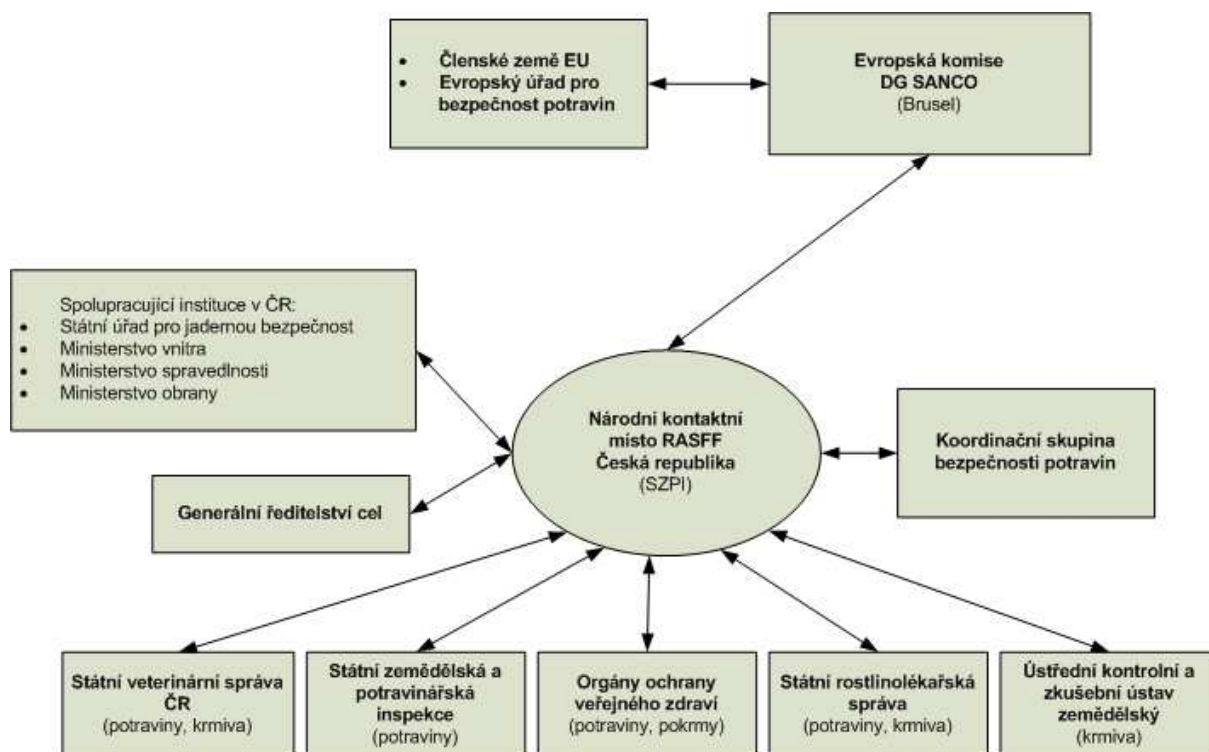
⁷³ MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013*. Praha: Mze. 2010, s. 6. ISBN 978-80-7084-883-8

⁷⁴ MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013*. Praha: Mze. 2010, s. 6. ISBN 978-80-7084-883-8

⁷⁵ MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013*. Praha: Mze. 2010, s. 6. ISBN 978-80-7084-883-8

⁷⁶ MVDr. Jaroslav Palásek, CSc. Bezpečnost potravin [online]. 2013 [cit. 22. 6. 2013]. Dostupné z: <http://www.eposcr.eu/wp-content/uploads/2011/04/Bezpe%C4%8Dnost-potravin.pdf>

2.2.2.4 Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva



Obrázek 2: Zapojení organizací do systému RASFF

Zdroj: Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Evropská komise provozuje Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (Rapid Alert System for Food and Feed – RASFF) s cílem zajistit rychlou výměnu informací mezi jeho členy (EK, EFSA a členské státy EU). Systém vznikl v roce 1978, neboť bylo potřeba urychlit a sjednotit předávání informací o zdravotně nezávadných potravinách a krmivech. Informace se týkají potravin, krmiv a materiálů a předmětů určených pro styk s potravinami, jež se vyskytují na společném trhu zemí EU a představují riziko ohrožení zdraví lidí. Dnem vstupu do EU se naše republika stala součástí tohoto systému a má tudíž povinnost takovéto informace do systému poskytovat a také reagovat na informace ze systému přijaté. Organizace angažované v systému na svých internetových stránkách zveřejňují každoročně vydávanou závěrečnou zprávu o činnosti RASFF v ČR, jež navazuje na výroční zprávu Evropské komise.⁷⁷

⁷⁷ MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013*. Praha: Mze. 2010, s. 7. ISBN 978-80-7084-883-8

RASFF slouží k oznamování rizika (z potravin nebo krmiv) pro zdraví lidí a to jak rizika přímého, tak nepřímého. Tento systém umožňuje účinné a rychlé sdílení informací o nebezpečných potravinách nebo krmivech mezi jeho členy, kam patří Evropská komise, Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA), členské státy Evropské unie a EFTA (Evropské sdružení volného obchodu: Island, Lichtenštejnsko a Norsko).⁷⁸

„Systém RASFF byl zřízen na základě článku 50 Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin.“⁷⁹

Evropská komise i všechny členské státy mají vytvořena kontaktní místa, mezi kterými dochází k výměně informací o nebezpečných potravinách nebo krmivech. V případě, že má některý člen RASFF informace o závažném zdravotním riziku u potravin či krmiv, je povinen prostřednictvím RASFF neprodleně informovat Evropskou komisi, která vyhodnocuje všechna přichozí hlášení a zprostředkovává je dále všem členům RASFF. Toto zprostředkování probíhá jedním ze čtyř typů oznámení:



Varování je zasíláno v případě, že je nutné rychle jednat, neboť jsou spotřebitelům nabízeny ke koupi potraviny či krmiva, které představují vážná rizika.



⁷⁸ Systém zajištění bezpečnosti potravin [online]. 2013 [cit. 22. 6. 2013]. Dostupné z: http://www.viscojjs.cz/teens/index.php?option=com_content&view=article&id=188:175&catid=109:zajitni-bezpenosti-potravin&Itemid=158

⁷⁹ Systém rychlého varování pro potraviny [online]. 2013 [cit. 7. 5. 2013] Dostupné z: <http://www.bezpecnostpotravin.cz/stranka/system-rychleho-varovani-pro-potraviny-a-krmiva-%28rasff%29.aspx>

Informace se používají v situacích, kdy není na ostatní členy vyvíjen tlak na rychlý postup, tedy v situacích, kdy rizikové potraviny či krmiva už na trhu nejsou nebo riziko není hodnoceno jako závažné.



Odmítnutí na hranicích se týká zásilek potravin a krmiv testovaných a odmítnutých na vnějších hranicích EU z důvodu zjištění zdravotního rizika.



Novinky jsou všechny informace, považované za významné pro kontrolní orgány, o bezpečnosti potravin a krmiv nesdělovaných prostřednictvím varování či informací.⁸⁰

Podle typu oznámení provedou členové systému jisté kroky a neprodleně informují Komisi, jaká opatření byla přijata.⁸¹

U nás je národní kontaktní místo zajišťující výměnu informací mezi Evropskou komisí a členy sítě RASFF v ČR zřízeno při Státní zemědělské a potravinářské inspekci se sídlem v Brně. Síť RASFF v České republice je složena z orgánů státní správy a příslušných orgánů státního dozoru vykonávajících dozor nad potravinami a krmivy, také Generálním ředitelstvím cel a Státního úřadu pro jadernou bezpečnost.⁸²

⁸⁰ Systém rychlého varování pro potraviny [online]. 2013 [cit. 7. 5. 2013] Dostupné z: <http://www.bezpecnostpotravin.cz/stranka/system-rychleho-varovani-pro-potraviny-a-krmiva-%28rasff%29.aspx>

⁸¹ Systém rychlého varování pro potraviny [online]. 2013 [cit. 7. 5. 2013] Dostupné z: <http://www.bezpecnostpotravin.cz/stranka/system-rychleho-varovani-pro-potraviny-a-krmiva-%28rasff%29.aspx>

⁸² MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013*. Praha: Mze. 2010, s. 7. ISBN 978-80-7084-883-8

2.2.3 Vzdělávání, komunikace a její rozvoj

Komunikace o riziku je podstatnou a zodpovědnou úlohou všech subjektů, jež se zabývají otázkou bezpečnosti potravin. Jedná se o vzájemnou výměnu informací obsahující i výsledky hodnocení rizika a základy pro rozhodování v rámci řízení rizik. Tato výměna informací probíhá mezi hodnotiteli rizika, manažery rizika, potravinářskými a krmivářskými podniky, spotřebiteli, akademickou obcí a dalšími angažovanými stranami.⁸³

Každá organizace zapojená do systému bezpečnosti potravin vydává tiskové zprávy, kde zveřejňuje výsledky své činnosti, vydává také výroční zprávy o činnosti. Tiskové zprávy tyto organizace umísťují na své webové stránky, k dispozici jsou všem sdělovacím prostředkům. Svolávány mohou být v určitých případech také tiskové konference.⁸⁴

V systému bezpečnosti potravin hrají velkou roli zájmové organizace a spotřebitelská sdružení.⁸⁵

Nedílnou součástí systému je také Informační centrum bezpečnosti potravin⁸⁶, kterým se budu podrobněji zabývat v praktické části této bakalářské práce.

Vzdělávání zájmových skupin

Vzdělávání má za úkol prohloubit znalosti v oblasti hodnocení a řízení rizik a dále zvýšit informovanost v oblasti bezpečnosti potravin a zejména výživy všech zájmových skupin veřejnosti jak těch profesionálních, tak těch laických. Toto je součástí aktivit všech zainteresovaných ministerstev i partnerů z nevládních organizací, využívá se tradičních forem vzdělávání (semináře, konference, aktualizace webových stránek) ale také nových přístupů. Příkladem může být e-learningový kurz nebo interaktivní vzdělávací programy pro veřejnost.⁸⁷

⁸³ MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013*. Praha: Mze. 2010, s. 7. ISBN 978-80-7084-883-8

⁸⁴ MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013*. Praha: Mze. 2010, s. 7. ISBN 978-80-7084-883-8

⁸⁵ Systém zajištění bezpečnosti potravin [online]. 2013 [cit. 6. 5. 2013] Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/bezpecnost-potravin/system-zajisteni-bezpecnosti-potravin>

⁸⁶ Systém zajištění bezpečnosti potravin [online]. 2013 [cit. 6. 5. 2013] Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/bezpecnost-potravin/system-zajisteni-bezpecnosti-potravin>

⁸⁷ MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013*. Praha: Mze. 2010, s. 8. ISBN 978-80-7084-883-8

Mezi spolupracující nevládní organizace a spotřebitelská sdružení patří Potravinářská komora (PK ČR), Agrární komora (AK ČR), Svaz obchodu a cestovního ruchu (SOCR) a Sdružení českých spotřebitelů, o. s. (SČS).⁸⁸

Úkolem PK ČR je hájení zájmů výrobců potravin, nápojů a zpracovatelů zemědělské produkce v naší republice; připomínkování návrhů českých legislativních dokumentů týkajících se potravin a bezpečnosti potravin; vyjadřování se k návrhům legislativních dokumentů EU z pozice člena Evropské federace výrobců potravin a nápojů (CIAA); vydávání odborných publikací pro výrobce potravin a nápojů a organizování odborných akcí, seminářů, školení týkajících se zajišťování bezpečnosti potravin. AK ČR hájí zájmy podnikatelů ve sféře zemědělské produkce a v řízeních připomínkuje návrhy příslušných legislativních dokumentů. SOCR hájí zájmy obchodu, je zapojen do činnosti evropského svazu EuroCommerce a připomínkuje legislativní dokumenty. Úkolem SČS je spolupráce se spotřebitelskými domácími i zahraničními organizacemi, s profesními asociacemi, s podnikatelskými subjekty, s vládními i veřejnými orgány a to za účelem podpory zájmu spotřebitelů a zkulturnění tržních vztahů.⁸⁹

Školení inspektorů dozorových orgánů

Jedním z úkolů, jež vyplývají z Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 882/2004, je povinnost příslušných orgánů státního dozoru členských států zajistit, aby byl každý zaměstnanec provádějící úřední kontroly v okruhu svých úkolů řádně proškolen a aby všechny úřední kontroly byly prováděny jednotným způsobem.⁹⁰

Pracovníci orgánů ochrany veřejného zdraví pravidelně absolvují specializační kurzy, které organizuje školicí středisko v Praze a v Brně. Cílem je umožnit odborné veřejnosti získat co nejširší rozsah teoretických znalostí, které jsou potřebné k výkonu státního zdravotního dozoru, a také získat nové informace ze školení zaměřených na praktický výkon

⁸⁸ Spolupracující nevládní organizace a spotřebitelská sdružení [online]. 2013 [cit. 6. 5. 2013]

Dostupné z: http://eagri.cz/public/web/file/167746/Nevladni_org._a_sdruzeni.pdf

⁸⁹ Spolupracující nevládní organizace a spotřebitelská sdružení [online]. 2013 [cit. 6. 5. 2013]

Dostupné z: http://eagri.cz/public/web/file/167746/Nevladni_org._a_sdruzeni.pdf

⁹⁰ MVDr. Jaroslav Palásek, CSc. Bezpečnost potravin [online]. 2013 [cit. 22. 6. 2013]. Dostupné z:

<http://www.eposcr.eu/wp-content/uploads/2011/04/Bezpe%C4%8Dnost-potravin.pdf>

dozoru a uplatňování právních předpisů v praxi. Téma školicích akcí je přizpůsobeno aktuálním potřebám vyplývajícím z výkonu státního dozoru.⁹¹

Komunikace při mimořádných událostech a krizích

Během řešení mimořádných událostí či krizí je důležité nejen vlastní řízení, kterým je pověřen Stálý výbor pro potravinový řetězec a zdraví zvířat Evropské komise, ale především rychlé předávání informací, zajišťování stanovisek, jež jsou vědecky podložena, a komunikace s veřejností. K těmto účelům slouží Ministerstvu zemědělství zpracovaný dokument „Informační podpora při řešení mimořádných událostí a krizových situací v oblasti bezpečnosti potravin a krmiv. Dokument je výsledkem diskuze na meziresortní úrovni a vznikl jako reakce na Rozhodnutí Evropské komise č. 2004/478/ES ze dne 29. dubna 2004 o přijetí obecného plánu řízení krizových situací v oblasti bezpečnosti potravin a krmiv. V důsledku tohoto rozhodnutí byl Evropskou komisí jmenován krizový koordinátor České republiky v oblasti bezpečnosti potravin, který je členem evropské sítě koordinátorů pro oblast bezpečnosti potravin a krmiv a krizové jednotky Evropské komise. Stal se jím vrchní ředitel Úřadu pro potraviny Ministerstva zemědělství.⁹²

„Skupina pro informační podporu při řešení mimořádných událostí nebo krizových situací v oblasti bezpečnosti potravin a krmiv“ byla ustanovena jako podpora činnosti krizového koordinátora. Mezi její hlavní činnosti v případě potřeby je: shromažďovat a vyhodnocovat všechny dostupné informace sloužící k identifikaci rizika a doporučovat nejefektivnější způsoby jeho odstranění. Je zde kladen velký důraz na fungování meziresortní spolupráce a komunikace mezi zúčastněnými institucemi, se zahraničními partnery, orgány EU, ale hlavně směrem k veřejnosti.⁹³

⁹¹ MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013*. Praha: Mze. 2010, s. 8. ISBN 978-80-7084-883-8

⁹² MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013*. Praha: Mze. 2010, s. 9. ISBN 978-80-7084-883-8

⁹³ MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013*. Praha: Mze. 2010, s. 9. ISBN 978-80-7084-883-8

3 Praktická část

3.1 Cíl práce

Charakteristika činnosti Informačního centra bezpečnosti potravin.

Popisný výzkum vzdělávacích projektů.

Analýza využití vzdělávacích projektů v praxi.

3.2 Odborné předpoklady

Předpoklad č. 1: Předpokládám, že vzdělávací projekty vychází z podkladů Světové zdravotnické organizace (WHO).

Předpoklad č. 2: Předpokládám, že se formy vzdělávacích projektů liší vzhledem k věku účastníků konkrétních projektů.

Předpoklad č. 3: Předpokládám, že se s ohledem na věk účastníků projektů liší rozsah informací vyplývajících ze vzdělávacích projektů.

3.3 Použité metody

Stanovené cíle práce byly rozpracovány deskriptivně-analytickou formou obsahující popis a rozbor skutečností, částečně byla použita metoda rešeršní činnosti spočívající ve vyhledávání primárních zdrojů informací.⁹⁴ Nejvýznamnějšími podklady se pro mě stala data z Informačního centra bezpečnosti potravin Ministerstva zemědělství ČR (tiskové zprávy, závěrečné zprávy, přehledy s vyúčtováním projektů, informace z webových stránek).

U popisného výzkumu vzdělávacích projektů byla použita případová studie, kde jde o detailní studium jednoho případu a o zachycení složitosti případu.⁹⁵ Zde se jedná o evaluační studii, která může přinášet popis a hodnocení nějakého programu či intervence na základě konkrétních hodnotových kritérií.⁹⁶ Popisný výzkum je obrazem specifických podrobností situace, jevů či vztahů.⁹⁷

⁹⁴ KOLEKTIV AUTORŮ. *Jak vypracovat bakalářskou a diplomovou práci*. Praha: UJAK, 2012. s. 39. ISBN 978-80-7452-024-2

⁹⁵ HENDL, Jan. *Kvalitativní výzkum*. Praha: Portál, 2005. s. 104,105. ISBN 80-7367-040-2

⁹⁶ HENDL, Jan. *Kvalitativní výzkum*. Praha: Portál, 2005. s. 110. ISBN 80-7367-040-2

⁹⁷ HENDL, Jan. *Kvalitativní výzkum*. Praha: Portál, 2005. s. 38. ISBN 80-7367-040-2

Využila jsem metodu pozorování. Tedy metodu empirického výzkumu, kdy lze pracovat s různými jednotkami pozorování, např. s celým dějem.⁹⁸ Přímé pozorování je zaměřené, dobře plánované vnímání vybraných jevů s následným systematickým zaznamenáním.⁹⁹

Základním cílem popisného pozorování je podrobný popis prostředí, lidí a událostí. Zúčastněné pozorování má znak kvalitativní metody, nelze jej plně standardizovat, není zde předepsána žádná specifická metoda zaznamenávání informací. Podstatné jsou odpovědi na otázky: kdo je na scéně, co se děje; dále popisné poznámky, reflektující poznámky a závěr pozorování.¹⁰⁰

Dále jsem využila obsahovou analýzu, jež lze klasifikovat jako výzkumnou metodu zaměřenou na identifikaci, porovnávání a vyhodnocování obsahových prvků a informací týkajících se určitého tématu, např. poznatků publikovaných k dané problematice.¹⁰¹

3.4 Organizace praktického šetření

Na počátku celé této práce bylo nelehké vyhledávání všech dostupných informací týkajících se jednotlivých organizací a institucí podílejících se na systému bezpečnosti potravin v České republice, také legislativu potravinové politiky na úrovni ČR i EU. Překvapil mě nedostatek odborné literatury, proto jsem využila především Internetové stránky klíčových subjektů. Prostudovala jsem všechny podklady zaměřené na Informační centrum bezpečnosti potravin Ministerstva zemědělství ČR a jeho činnosti (tiskové zprávy, závěrečné zprávy, články v odborných časopisech, webové stránky). Vyhledala jsem také podklady Světové zdravotnické organizace WHO. Detailně jsem zkoumala pracovní sešit k projektu „Jíme zdravě a s chutí“. Provedla jsem zúčastněné pozorování projektu „Přijede k nám návštěva – Vanda a Standa“, vypracovala jsem hospitační záznam. Dále jsem analyzovala podklady z Informačního centra bezpečnosti potravin obsahující hodnoty z jednotlivých

⁹⁸ PRŮCHA, Jan a WALTEROVÁ, Eliška a MAREŠ, Jiří. *Pedagogický slovník*. Praha: Portál, 2009. s. 213,214. ISBN 978-80-7367-647-6

⁹⁹ DISMAN, Miroslav. *Jak se vyrábí sociologická znalost*. Praha: Karolinum, 2002. s. 124. ISBN 80-246-0139-7

¹⁰⁰ HENDL, Jan. *Kvalitativní výzkum*. Praha: Portál, 2005. s. 195-198. ISBN 80-7367-040-2

¹⁰¹ PRŮCHA, Jan a WALTEROVÁ, Eliška a MAREŠ, Jiří. *Pedagogický slovník*. Praha: Portál, 2009. s. 177. ISBN 978-80-7367-647-6

let 2005 – 2011 o počtu uspořádaných seminářů, počtu účastníků s rozdělením podle věku a z nich jsem vytvořila přehledné grafy.

4 Výsledky a diskuze

4.1 Charakteristika činnosti Informačního centra bezpečnosti potravin

Informační centrum bezpečnosti potravin (ICBP) bylo založeno roku 2002 na základě usnesení vlády ČR č. 1320/2001 ke Strategii zajištění bezpečnosti potravin v ČR. Funguje jako součást odboru bezpečnosti potravin Ministerstva zemědělství za účelem získávání a třídění dostupných informací z oblasti bezpečnosti potravin, zajišťování jejich zpřístupnění institucím, zajišťování osvěty a organizace vzdělávacích akcí pro spotřebitele. Informace, jež se uživatelům služeb ICBP dostávají, jsou ověřené, srozumitelné a komplexní (pokrývají celý řetězec výroby potravin). Kromě problematiky bezpečnosti, tedy nezávadnosti, potravin se ICBP soustřeďuje na oblast výživy obyvatel za účelem dosáhnout zlepšení zdravotního stavu populace v České republice. Informační centrum bezpečnosti potravin zajišťuje:

- a) Internetové stránky a aplikace,
- b) Vzdělávací aktivity a přednášková činnost,
- c) Tiskový materiál ICBP.¹⁰²

Internetové stránky a aplikace

Internetové stránky bezpecnostpotravin.cz informují spotřebitele o problematice bezpečnosti potravin a systému zabezpečení v rámci České republiky. Uvádějí tiskové zprávy dozorových orgánů, hlášení Systému rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF), aktuální informace o možném riziku nákazy z potravin, dále o hygieně při manipulaci s potravinami. Jsou zde také varování před závadnými potravinami a uživatelé mají možnost zaregistrovat se k elektronickému zasílání zpráv o závadných potravinách, jež na trhu zachytily dozorové orgány. K dispozici jsou také např. informace o označování potravin, kvalitě potravin, o geneticky modifikovaných potravinách a krmivech, o biopotravinách,

¹⁰² Informační centrum bezpečnosti potravin [online]. 2013 [cit. 28. 6. 2013] Dostupné z:

<http://www.bezpecnostpotravin.cz/stranka/informacni-centrum-bezpecnosti-potravin2.aspx>

o monitoringu cizorodých látek, o programech podporujících zdraví. Stránky seznamují také s činností Evropského úřadu pro bezpečnost potravin (EFSA).¹⁰³

Internetové stránky foodsafety.cz jsou anglickou verzí webu bezpečnostpotravin.cz. Zahraničním uživatelům poskytují informace o tom, jak funguje v naší republice systém bezpečnosti potravin. K dispozici jsou zde vybrané překlady tiskových zpráv dozorových orgánů, informace z koordinačního místa (Focal Point) pro vědeckou a technickou spolupráci s EFSA.¹⁰⁴

Z Internetových stránek bezpečnostpotravin.cz je dostupný „A-Z slovník“ bezpečnosti potravin, který vysvětluje základní pojmy z oblasti bezpečnosti potravin, výživy a potravinářství.¹⁰⁵

ICBP Ministerstva zemědělství provozuje webové stránky viscojis.cz zaměřené na problematiku zdravého stravování a zacházení s potravinami. Tyto stránky jsou k dispozici široké spotřebitelské veřejnosti a nabízejí seriózní, přehledné a srozumitelné informace od odborníků z resortů zdravotnictví a zemědělství. Informace se týkají potravin, možných rizik z konzumace potravin, hygienických a výživových doporučení a také zajímavostí z domova i ze zahraničí.¹⁰⁶

Webová aplikace „Víš, co jíš“ je rozdělena do čtyř základních částí: Zdravé stravování a výživa, Onemocnění související s výživou, Zacházení s potravinami a Jak nakupovat. V části „Zdravé stravování a výživa“ jsou rozebrány další oblasti: základní živiny v potravinách, výživa podle věku, důležitost pitného režimu a udržování správné tělesné hmotnosti, pohybová aktivita, alternativní směry ve výživě, mýty o potravinách a zajímavosti. Část „Onemocnění související s výživou“ seznamuje s chronickými neinfekčními onemocněními, s nemocemi z nedostatku živin, s osteoporózou, s poruchami příjmu potravin a s problematikou nadváhy či podvýživy, s potravinovou alergií a intolerancí, s alimentární infekcí (např. ptačí chřipka, žloutenka, BSE, úplavice, salmonelóza) a otravou. Jsou zde také

¹⁰³ Informační centrum bezpečnosti potravin [online]. 2013 [cit. 28. 6. 2013] Dostupné z: <http://www.bezpecnostpotravin.cz/stranka/informacni-centrum-bezpecnosti-potravin2.aspx>

¹⁰⁴ Food safety information center [online]. 2013 [cit. 28. 6. 2013] Dostupné z: <http://www.foodsafety.cz>

¹⁰⁵ Informační centrum bezpečnosti potravin [online]. 2013 [cit. 28. 6. 2013] Dostupné z: <http://www.bezpecnostpotravin.cz/stranka/informacni-centrum-bezpecnosti-potravin2.aspx>

¹⁰⁶ Informační centrum bezpečnosti potravin [online]. 2013 [cit. 28. 6. 2013] Dostupné z: <http://www.bezpecnostpotravin.cz/stranka/informacni-centrum-bezpecnosti-potravin2.aspx>

informace z oblasti zubního zdraví, jež je mnohdy podceňováno. Část „Zacházení s potravinami“ přináší řadu zajímavostí a doporučení týkajících se hygieny v domácnosti, na cestách, při zpracovávání potravin. Čtvrtá část „Jak nakupovat“ je praktickým průvodcem světem bezpečných a nezávadných potravin, doporučuje jak a kde nakupovat, čeho se při nákupu vyvarovat, jak se orientovat v označování potravin, v přídatných látkách (tzv. éčkách), ve značkách kvality, jak reklamovat závadné potraviny. Jsou zde informace o balení surovin a potravin, o úpravě potravin a také varování před závadnými potravinami, které si mohou spotřebitelé nechat po registraci posílat do svých e-mailových schránek.¹⁰⁷

Součástí těchto stránek je webový odkaz www.viscojis.cz/teens určený pro teenagery. Tato aplikace funguje jako informační podpora výukovému programu, primárně určenému pedagogům a žákům 2. stupně základních škol. Navíc jsou zde k dispozici i pracovní sešity.¹⁰⁸

Vzdělávací aktivity a přednášková činnost ICBP

Podklady pro výukové programy poskytují doporučení Světové zdravotnické organizace (WHO) „Pět klíčů k bezpečnému stravování“. ICBP organizuje pro předškolní děti bezplatné zajímavé hudebně-vzdělávací programy, pro žáky prvního stupně základních škol zábavné výukové programy, odborné přednášky jak pro spotřebitele v dospělém věku, tak i žáky 2. stupně základních škol a středních odborných škol.¹⁰⁹

Předpoklad č. 1: Předpokládám, že vzdělávací projekty vychází z podkladů Světové zdravotnické organizace (WHO).

Výše uvedený text potvrzuje, že vzdělávací projekty vychází z podkladů Světové zdravotnické organizace (WHO). Navštívila jsem Internetové stránky World Health Organization (WHO), vyhledala záložku The five keys to safer food, tedy „Pět klíčů k bezpečnému stravování“ a zjistila jsem shodu ve všech bodech.¹¹⁰ Základní hygienická pravidla vydaná WHO tvoří těchto 5 klíčů: Udržujte čistotu, Oddělujte pokrmy syrové

¹⁰⁷ Víš, co jíš [online]. 2013 [cit. 28. 6. 2013] Dostupné z: <http://www.viscojis.cz>

¹⁰⁸ [Viscojis.cz/teens](http://www.viscojis.cz/teens) [online]. 2013 [cit. 28. 6. 2013] Dostupné z: <http://www.viscojis.cz/teens/>

¹⁰⁹ Informační centrum bezpečnosti potravin [online]. 2013 [cit. 28. 6. 2013] Dostupné z: <http://www.bezpecnostpotravin.cz/stranka/informacni-centrum-bezpecnosti-potravin2.aspx>

¹¹⁰ WHO [online]. 2013 [cit. 28. 6. 2013] Dostupné z: <http://www.who.int/foodsafety/consumer/5keys/en/index.html>

a uvařené, Pokrmy důkladně vařte, Uchovávejte pokrmy při bezpečných teplotách, Používejte nezávadnou vodu a suroviny. Nechybí samozřejmě vysvětlení, proč je konkrétní klíč zásadní. Na Internetových stránkách je k dispozici plakát „Pět klíčů k bezpečnému stravování“ z různých zemí světa. V příloze pro porovnání uvádím anglickou a českou verzi a také modifikaci určenou českým dětem.

Výukové programy pro předškoláky a žáky 1. stupně ZŠ od roku 2011 využívají navíc podklady také z programu „Výživa ve výchově ke zdraví“. Předškolní zařízení a třídy 1. stupně ZŠ mohou programy využít zdarma. Zábavné programy pro děti realizují Sdružení Tereza a hudební skupina Vanda a Standa.¹¹¹ Sdružení Tereza je občanské sdružení, které od roku 1990 vytváří vzdělávací programy a materiály pro environmentální výchovu na základních a středních školách.¹¹² Vanda a Standa je projekt skládající se z umělecké dvojice Vandy (Vladka Vohralíková) a Standy (Lukáš Čermák) a pořádající hudební pořady pro děti, pro dospělé a různé dotované programy a programy pro výchovná zařízení.¹¹³

Cílem bezplatných přednášek, které jsou vedeny jedním nebo dvěma odbornými lektory a které jsou určeny pro žáky 2. stupně ZŠ, je prezentace nového produktu ICBP pro děti a pedagogy, tedy nového výukového programu pro pedagogy 2. stupně „Výživa ve výchově ke zdraví“.¹¹⁴

Výukový program, nazvaný „Výživa ve výchově ke zdraví“, vznikl v průběhu roku 2010 ve spolupráci několika institucí (Ministerstvo zemědělství, Ministerstvo zdravotnictví, Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy, 3. lékařská fakulta Univerzity Karlovy, Ústav zemědělské ekonomiky a informací a Společnost pro výživu). Pro veřejnost byl zprovozněn začátkem roku 2011. Cílem tohoto programu je nabídnout nový podpůrný vzdělávací projekt rozdělený do šesti základních témat: živiny a voda, výživová doporučení, výživa a nemoci, nákazy z potravin a jejich prevence, otravy z jídla, potravin a bezpečnost. K dispozici je zde

¹¹¹ Informační centrum bezpečnosti potravin [online]. 2013 [cit. 28. 6. 2013] Dostupné z: <http://www.bezpecnostpotravin.cz/stranka/informacni-centrum-bezpecnosti-potravin2.aspx>

¹¹² Sdružení TEREZA [online]. 2013 [cit. 28. 6. 2013] Dostupné z: <http://www.terezanet.cz>

¹¹³ Vanda a Standa [online]. 2013 [cit. 28. 6. 2013] Dostupné z: <http://www.vandaastanda.cz/nabidka-programu/programy-zdarma.html>

¹¹⁴ Informační centrum bezpečnosti potravin [online]. 2013 [cit. 28. 6. 2013] Dostupné z: <http://www.bezpecnostpotravin.cz/stranka/informacni-centrum-bezpecnosti-potravin2.aspx>

výuková osnova, podle které má každý pedagog možnost využít jednotlivá témata jednotlivě nebo jako celek tak, aby obohatil a zatraktivnil hodiny výuky.¹¹⁵ Program „Výživa ve výchově ke zdraví“ vznikl na základě požadavků učitelů ZŠ, kteří tak reagovali na semináře realizované ve školách již několik let.¹¹⁶

ICBP pořádá v omezené míře také přednášky (plně hrazené z prostředků Ministerstva zemědělství) pro studenty středních škol a spotřebitele v dospělém věku za účelem informovat o fungování systému bezpečnosti potravin v České republice, o činnosti Informačního centra bezpečnosti (o způsobu, jak získat informace poskytované ICBP), o prevenci onemocnění z potravin a o zdravé výživě.¹¹⁷ Přednášky jsou zajišťovány ve spolupráci s odborníky z 3. Lékařské fakulty Univerzity Karlovy.¹¹⁸

ICBP zaštiťuje pro spotřebitelskou veřejnost i další akce s tematikou bezpečnosti potravin. Na tzv. Dnech bezpečnosti potravin (akce nekomerčního charakteru, např. pro školská zařízení, zdravá města, Státní zdravotní ústav, regionální pracoviště podpory zdraví) probíhají nejen přednášky, ale také výše uvedené programy pro děti a distribuce propagačních materiálů z produkce ICBP.¹¹⁹

Tiskový materiál ICBP

Veřejnosti je poskytována řada propagačních materiálů, publikací a příruček, které vydává ICBP. Publikace jsou ke stažení na webových stránkách bezpečnostpotravin.cz, lze je získat také telefonicky na kontaktním čísle či e-mailu ICBP, případně v budově Ministerstva zemědělství, na odborných akcích, přednáškách, seminářích a na oborových výstavách.¹²⁰

¹¹⁵ Výživa ve výchově ke zdraví. 2013 [cit. 28. 6. 2013] Dostupné z:

http://www.viscojis.cz/documents/Vyukova_osnova_pro_pedagogy.pdf

¹¹⁶ DEUTCH, Olaf. Víš, co Jíš? *Výživa a potraviny*. 2/2012. Praha: výživaservis s. r. o., 7. března 2012, s. 32. ISSN 1211-846X

¹¹⁷ Informační centrum bezpečnosti potravin [online]. 2013 [cit. 28. 6. 2013] Dostupné z:

<http://www.bezpecnostpotravin.cz/stranka/informacni-centrum-bezpecnosti-potravin2.aspx>

¹¹⁸ DEUTCH, Olaf. ICBP. *Výživa a potraviny*. 3/2010. Praha: výživaservis s. r. o., 12. května 2010, s. 47. ISSN 1211-846X

¹¹⁹ Informační centrum bezpečnosti potravin [online]. 2013 [cit. 28. 6. 2013] Dostupné z:

<http://www.bezpecnostpotravin.cz/stranka/informacni-centrum-bezpecnosti-potravin2.aspx>

¹²⁰ Informační centrum bezpečnosti potravin [online]. 2013 [cit. 28. 6. 2013] Dostupné z:

<http://www.bezpecnostpotravin.cz/stranka/informacni-centrum-bezpecnosti-potravin2.aspx>

4.2 Popisný výzkum vzdělávacích projektů

Přijede k nám návštěva – Vanda a Standa (Pět klíčů k bezpečným potravinám)

Hospitační záznam:

Instituce: MŠ Pičín 23, 262 25

Kurikulum, koncepce podpory zdraví a zdravé osobnosti v daném zařízení: Jedná se o malou, obecní MŠ pro 20 dětí (přidružena k ZŠ Pičín), což umožňuje téměř individuální přístup k dětem a suplování rodiny svým výchovným konceptem.

Využití prostoru: dostačující

Hlasový projev a srozumitelnost edukátorů: přizpůsobeno počtu a věku dětí

Bezpečnost: zajištěna

Sociální klima: pozitivní

Projevy agresivity (tělesné i slovní) mezi edukanty: Nezaznamenala jsem.

Projevy šikany: Nezaznamenala jsem.

Reflexe: MŠ se zapojila do projektu Ministerstva zemědělství: Pět klíčů k bezpečnému stravování. Tento projekt zajišťuje Informační centrum bezpečnosti potravin s využitím textu Světové zdravotnické organizace (WHO). Program je zaštiťován dvojicí „Vanda a Standa“ (pan Lukáš Čermák a slečna Vladka Vohralíková). Duo dětem zábavnou formou (scénky, povídání a písničky s hudebním doprovodem) představilo Pět klíčů k bezpečným potravinám:

1. Udržujte čistotu
2. Oddělujte pokrmy syrové a uvařené
3. Pijte pitnou vodu
4. Ukládejte jídlo v chladu a temnu
5. Pokrmy důkladně vařte

Všechny tyto „klíče“ se odrazily v Jednotlivých částech programu:

1. Přijede k nám návštěva (dialog na téma přípravy obložené mísy s dostatkem ovoce a zeleniny obsahující vitaminy)
2. Lednička (píseň o ledničce, kouzelné věcičce, jež udržuje potravu déle čerstvou)
3. Aby se jídlo nekazilo (dialog upozorňující na nutnost umýt si ruce po WC, uklidit jídlo do lednice, aby se nekazilo)
4. Vajíčka (píseň o tom, že je potřeba vajíčka dostatečně dlouho vařit)

5. Plesnivé sýrové plátky (dialog o jedovaté plísni, jako zelené kytičce, způsobené neviditelnými mikroby a také o tom, že nestačí vyhodit jen jeden plátek sýra, ale je třeba vyhodit celý balíček)
6. Ovoce a zelenina (píseň o tom, že je třeba mýt ovoce a zeleninu, nevykrajovat nahnílé části, ale celé vyhazovat)
7. Umyjeme si ruce i jablko (dialog o tom, že si myjeme ruce mýdlem a teplou vodou, abychom smyli neviditelné mikroby a neměli žloutenku)
8. Ručičky si umyjeme (píseň o tom, že pokaždé před jídlem, ručičky si umyjeme)
9. O vodě a jídle na zemi (upozornění, že ne každou vodu můžeme pít, že se vždy musíme zeptat, zda je voda pitná, pozor na olizování rampouchů, že špíny bolí břicho)
10. Fanda a dort (píseň o tom, že se nejí jídlo, které nám spadne na zem, protože neviditelné mikroby způsobují nemoci)
11. O sladkostech a sportu (dialog upozorňuje na cukry ze sladkostí, na to, že není dobré se přejídat, že je potřeba chodit ven, otužovat se a cvičit a jíst vitaminy z ovoce a zeleniny, abychom se chránili před nemocí)
12. Nemůžeme jen sedět (píseň o tom, abychom nelenošili, nezářili jen do PC, ale cvičili celý rok a několikrát za týden)
13. Návštěva může přijet (závěrečné shrnutí toho, co si děti měly zapamatovat: mýt si ruce, mýt ovoce a zeleninu, dávat jídlo do chladu, vyhazovat plesnivé a na zem spadlé jídlo a pít jen pitnou vodu)

Závěr: Program byl velice zajímavý, a to nejen pro děti. Byl zábavný a výchovný. Hravou formou dětem poskytl důležité informace vedoucí k podpoře zdraví a bezpečnému stravování. Pečlivě zvolená struktura představení korespondovala s dosaženou úrovní psychologického vývoje dětí. Celý program odpovídal poznatkům z vývojové psychologie, konkrétně že v předškolním věku je typickým pozitivním emočním stavem veselost, že se rozvíjí smysl pro humor a vyvíjejí se poznávací procesy.¹²¹ Pro udržení pozornosti dětí bylo využito kostýmů, vizáže umělecké dvojice, rekvizit, střídání mluveného slova s písněmi, hudbou a zvukovými efekty. Děti byly navíc zapojeny do programu dialogem herců s publikem, různými soutěžemi a také aktivním pohybovým projevem (po vyzvání k tanci).

¹²¹ VÁGNEROVÁ, Marie. *Vývojová psychologie I*. Praha: Karolinum, 2008. s. 197. ISBN 978-80-246-0956-0

Jíme zdravě a s chutí

Pracovní sešit pro žáky 1. – 3. třídy ZŠ na téma zdravého a bezpečného stravování je pomůckou k výukovému programu „Jíme zdravě a s chutí“. Tento výukový program vznikl na základě projektu Ministerstva zemědělství „Výživa ve výchově ke zdraví“.¹²²

Popisný výzkum pracovního sešitu rozděleného na jednotlivé úkoly:

Úkol č. 1: Děti kroužkují u jednotlivých obrázků tu část rostliny či živočicha, kterou jíme, a potravinu pojmenovávají (např. brambory, lusky, kozí mléko).

Úkol č. 2: Žáci rozdělují stránku na polovinu podle potravin tuzemských a dovezených ze zahraničí (např. jahody, banány, buráky, kukuřice, meruňky, kokos). Do správné poloviny mají dokreslit svoje oblíbené potraviny.

Úkol č. 3: V labyrintu čar děti spojují nápisy s jednotlivými částmi trávicího traktu, aby viděly, kudy jídlo postupně prochází (hltan, žaludek, tenké střevo, tlusté střevo).

Úkol č. 4: Žáci barevně odlišují cesty skrz bludiště, aby bylo patrné, jaké potraviny různé části těla potřebují ke správnému fungování (např. máslo, ořechy, olej – mozek; mléko, síry – kosti)

Úkol č. 5: Děti vypisují nebo kreslí do dvou sloupců ovoce a zeleninu, kterou znají. Navíc mají zakroužkovat, co jim konkrétně chutná. Samozřejmě je zde zdůrazněna potřeba příjmu vitamínu pro správnou funkci organismu a obranu před nemocemi.

Úkol č. 6: Děti jsou informovány o tom, že ovoce obsahuje cukr, jenž je energetickým zdrojem pro naše tělo při sportování a pohybu vůbec. Mají nakreslit nebo popsat, jak sportují, jaký sport by chtěly vyzkoušet a co se stane, když člověk jí příliš mnoho sladkostí.

Úkol č. 7: Zde je předkreslena potravinová pyramida, která ukazuje, co a v jakém množství je třeba jíst, abychom byli zdraví. Děti mají za úkol přiřadit šipkami správné názvy ke skupinám potravin (maso a mléčné výrobky, cukr a sůl, tuky, ovoce, obiloviny a výrobky z nich, mléko a mléčné výrobky, zelenina).

Úkol č. 8: Žáci mají odpovědět na otázku, proč je lepší pít vodu či čaj než sladkou limonádu, a mají dokreslit obrázky zdravých nápojů, které můžeme pít často.

Úkol č. 9: Děti mají na předtištěný prázdný talíř nakreslit, jak podle nich vypadá zdravý oběd.

¹²² Informační centrum bezpečnosti potravin [online]. 2013 [cit. 28. 6. 2013] Dostupné z:

http://www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/publikace/J%C3%ADme_zdrav%C4%9B_web.pdf

Úkol č. 10 je doplněním k úkolu č. 9, je zde miniaturní barevná předloha k omalovávce Honzíkova vyváženého oběda se sklenkou vody. Děti mají omalovánku vybarvit a porovnat s jejich nakresleným obědem a případně chybějící důležitou část stravy doplnit.

Úkol č. 11 se zabývá bakteriemi. Děti si kreslením vyzkouší rychlé množení bakterií doplněním začatého řetězce (ke každé bakterii dokreslují další dvě), mohou soutěžit, kolik se jich každému vešlo na stránku.

Úkol č. 12: Děti mají nakreslit svou představu o hodné bakterii, která žije v našem těle a pomáhá nám zpracovávat to, co sníme.

Úkol č. 13: Žáci mají spojit číslice od 1 do 30, čímž se jim zobrazí zub jako příklad toho, kde nám mohou bakterie škodit. Následně mají dokreslit, jak zub vypadá, když se zkaží. Pokud rozluští nápis (písmenovou řadu), zjistí, co mohou dělat proto, aby se jim zuby nekazily – pravidelně a správně si čistit zuby.

Úkol č. 14 vysvětluje důvod, proč se jídlo dává do lednice. Děti mají nakreslit nebo popsat, co se stane s příkladovými potravinami (zelenina, maso, jogurt), pokud nebudou uloženy v chladu.

Úkol č. 15: Děti mají vybarvit obrázek plné ledničky, aby si uvědomily, že každá potravina tam má svoje místo. Navíc mohou dokreslit nebo dopsat, co doma ještě dalšího dávají do ledničky a kam do které police.

Úkol č. 16 upozorňuje, že zlé bakterie a jiné nečistoty se mohou do jídla dostat buďto z neumytých rukou nebo z jiného jídla. Žáci si mají prohlédnout obrázky označené písmenky a určit jejich správné pořadí. Jedná se o pořadí činností (např. nákup – lednička – umyt si ruce – odděleně krájet maso a zeleninu), které bychom měli postupně provádět, aby naše jídlo zůstalo zdravé. Vytvořením správného pořadí vznikne nápis – jíme zdravě.

Úkol č. 17: Děti mají spojit s vodovodním kohoutkem všechny předtištěné potraviny (např. jahody, banány, rohlík, sýr, houby), které je potřeba před jídlem nebo před vařením umýt.

Úkol č. 18: Zde mají děti škrtnat obrázky, na kterých jsou potraviny již se k jídlu nehodící (plesnivé, červivé, prošlé). Škrtnout se má i obrázek s nevhodným zacházením s jídlem (krájení mrkve na plesnivém kuchyňském prkénku). Obrázky jsou označeny písmenky a po vyškrtání se zobrazí tajenka – název křupavé zeleniny (mrkev).

Závěr: Honzík a Eva jsou dětské postavy provázející děti formou dialogů v bublinách celým pracovním sešitem. Uvádějí jednotlivé úkoly, kterými si děti procvičují probraná témata: Odkud potraviny pocházejí, Co potřebujeme jíst a pít, abychom byli zdraví a Jak

s potravinami bezpečně zacházet. Sešit je barevně a vesele ilustrovaný. Termíny a slovní obraty jsou voleny tak, aby jim děti daného věku porozuměly. Při plnění úkolů se střídá řada činností – kreslení, luštění, spojování. Tyto aktivity jistě děti zaujmou a přinesou jim nové informace o zdravém a bezpečném jídle. Na konci sešitu děti čeká zamyšlení, co se při vyplňování dozvěděly nového, a hodnocení, jak se jim se sešitem pracovalo, co se jim líbilo, co je bavilo nejvíc. Nechybí správné souhrn řešení úkolů pro kontrolu.

Předpoklad č. 2: Předpokládám, že se formy vzdělávacích projektů liší vzhledem k věku účastníků konkrétních projektů.

Výše uvedený popisový výzkum potvrzuje předpoklad, že se formy vzdělávacích programů liší vzhledem k věku účastníků konkrétních projektů. Program „Přijede k nám návštěva“ realizovaný pro předškolní děti probíhá zábavnou formou, formou divadelního představení. Program „Jíme zdravě a s chutí“ již od žáků vyžaduje schopnost číst, psát. Děti řeší úkoly v pracovním sešitě formou vybarvování, popisování, luštění, spojování číselné řady.

Předpoklad č. 3: Předpokládám, že se s ohledem na věk účastníků projektů liší rozsah informací vyplývajících ze vzdělávacích projektů.

Výše uvedený popisový výzkum potvrzuje předpoklad, že se s ohledem na věk účastníků projektů liší rozsah informací vyplývajících ze vzdělávacích projektů. Projekt „Přijede k nám návštěva“ děti učí mýt si ruce, mýt ovoce a zeleninu, dávat jídlo do chladu, vyhazovat plesnivé a na zem spadlé jídlo, pít jen pitnou vodu a pravidelně se hýbat. Z projektu „Jíme zdravě a s chutí“ se děti navíc dozvídají, že se jí např. jen určité části ovoce a zeleniny, že se některá zelenina a ovoce do naší země dováží ze zahraničí, že trávicí trakt se skládá z různých částí a jak se tyto části nazývají, že různé části našeho těla potřebují pro správné fungování různé potraviny (kosti – sýr), že je potřeba dodržovat pitný režim a pít zdravé nápoje. Dětem je představena potravinová pyramida a naznačena vyvážená strava. Děti jsou upozorněny na nutnost pravidelného a správného čištění zubů. Děti se dozvídají, že v našem těle krom špatných bakterií, které se rychle rozmnožují, žijí také „hodné“ bakterie, které nám pomáhají. Děti se učí, že ovoce obsahuje nejen vitaminy, ale také cukry, zdroje energie pro sportování a pohyb. Je zdůrazněna důležitost sportu a hrozba obezity.

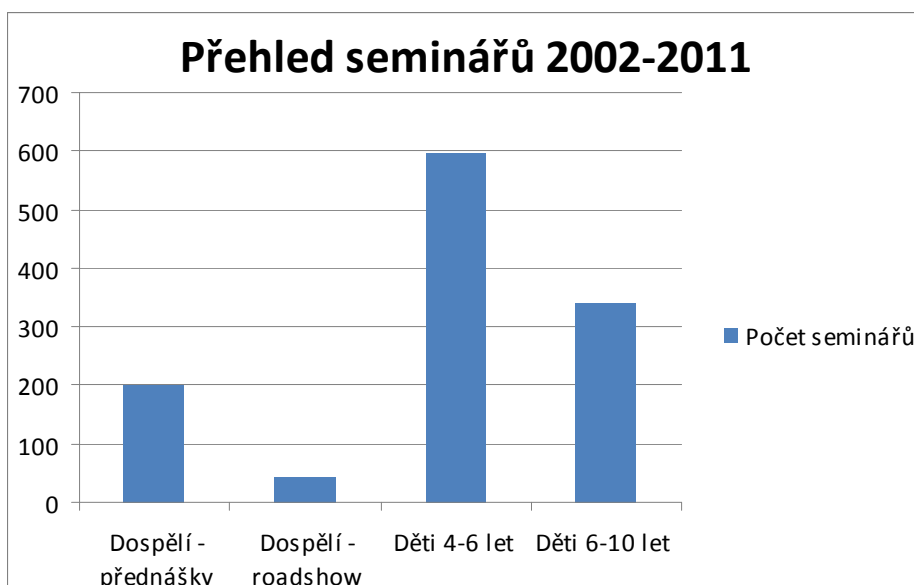
4.3 Analýza využití vzdělávacích projektů v praxi

Souhrn aktivit pro spotřebitele od roku 2002 do roku 2011		
Výukový program	Počet seminářů	Počet účastníků
Dospělí - přednášky	201	6 534
Dospělí - roadshow	45	5348
Děti 4-6 let	596	32216
Děti 6-10 let	341	5008

Tabulka 1: Souhrnný přehled aktivit ICBP pro spotřebitele od roku 2002 do roku 2011

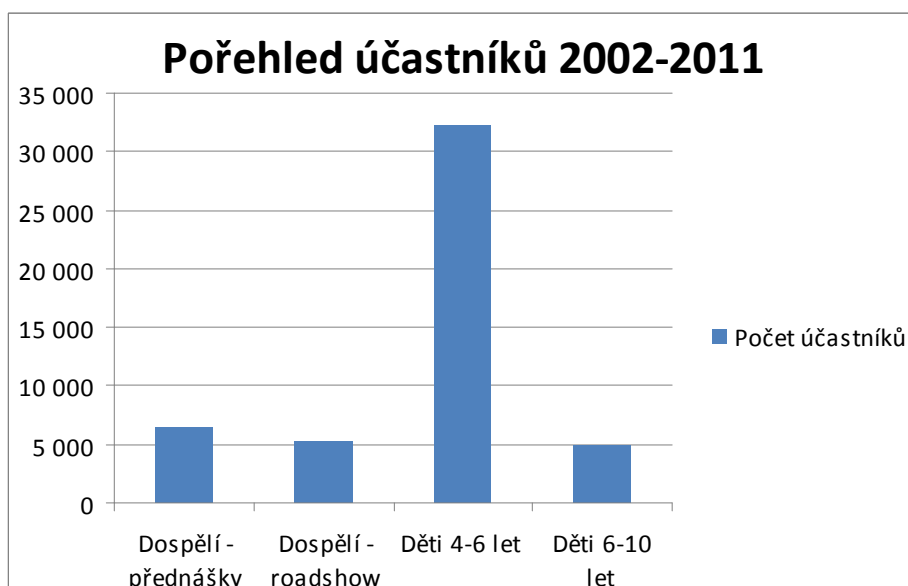
Zdroj: Informační centrum bezpečnosti potravin

Od roku 2005, kdy ICBP začalo realizovat aktivity pro široké spektrum spotřebitelů různého věku, bylo do roku 2011 uskutečněno 596 výukových programů „Přijede k nám návštěva“ pro předškolní děti. Tento program shlédlo celkem 32 216 žáků MŠ. Dále bylo uskutečněno 341 výukových programů „Jíme zdravě a s chutí“ pro žáky 1. stupně ZŠ, kde byla účast 5 008 dětí. V celé České republice proběhlo 246 seminářů pro dospělé spotřebitele a pro žáky a studenty ZŠ a SŠ, jichž se účastnilo 11 882 osob. Všechny tyto programy jsou hrazeny z rozpočtu Ministerstva zemědělství.



Graf 1: Přehled počtu seminářů pořádaných ICBP v období let 2002 - 2011

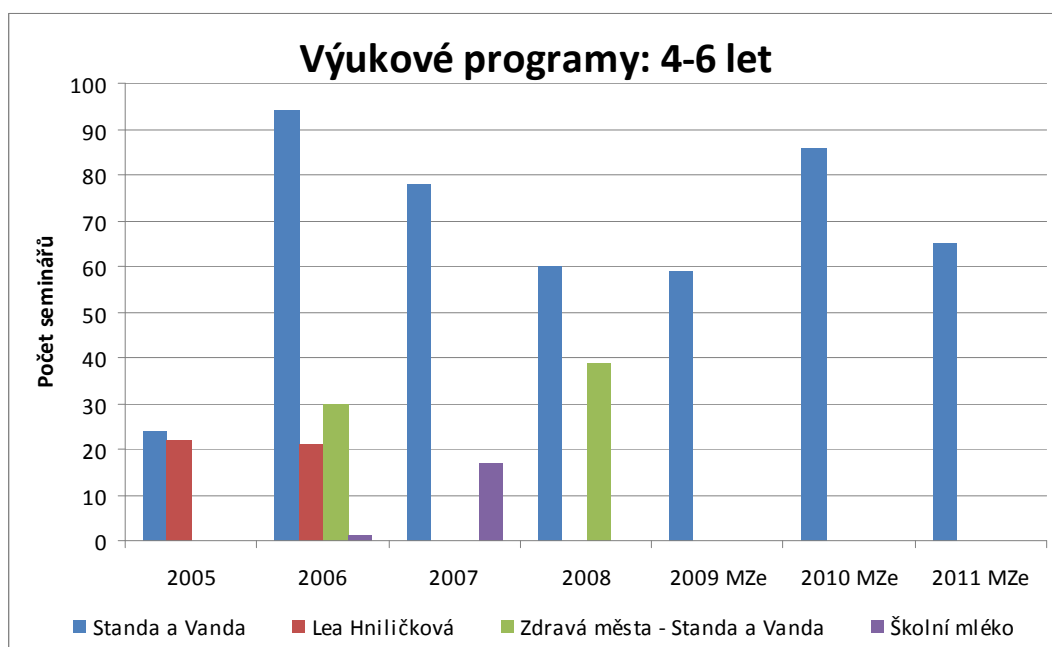
Zdroj: Informační centrum bezpečnosti potravin



Graf 2: Přehled účastníků, kteří se zúčastnili seminářů ICBP v období let 2002 - 2011

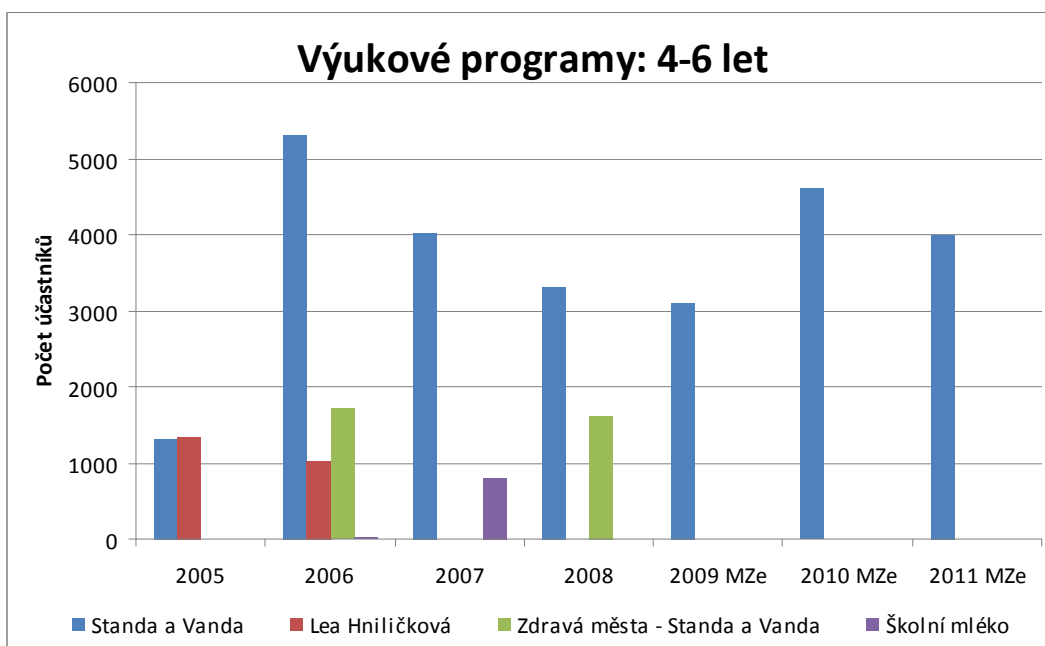
Zdroj: Informační centrum bezpečnosti potravin

Z grafu vyplývá, že největší počet seminářů a účastníků je u skupiny předškolních dětí. Tyto semináře neprobíhají na tolik dlouho, abychom mohli hodnotit efektivitu těchto výukových programů.



Graf 3: Přehled počtu seminářů výukových programů ICBP pro předškolní děti v letech 2005 - 2011

Zdroj: Informační centrum bezpečnosti potravin



Graf 4: Přehled počtu účastníků výukových programů ICBP pro děti ve věku 4 – 6 let v letech 2005 – 2011

Zdroj: Informační centrum bezpečnosti potravin

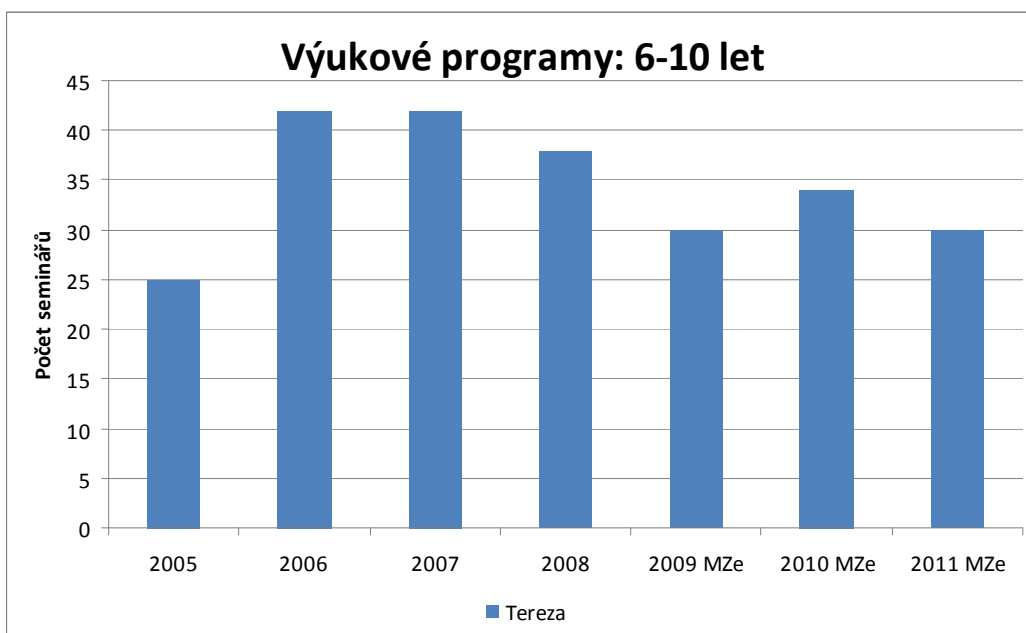
„Vanda a Standa“ je program zaštitěný panem Lukášem Čermákem a slečnou Vladkou Vohralíkovou. Duo dětem zábavnou formou (scénky, povídaní a písničky s hudebním doprovodem) představuje „Pět klíčů k bezpečným potravinám“.

Hlavním tématem loutkového představení paní Ley Hniličkové pro MŠ bylo naučit děti správné hygieně při manipulaci s potravinou. Tento program také vycházel z WHO „Pět klíčů k bezpečným potravinám“.

Projekty „Zdravá města – Standa a Vanda“ jsou výchovné hudebně zábavné programy pro děti od 4 – 10 let se zaměřením (např. na biopotraviny a ekologické produkty, zdravou výživu, hygienu při stravování) využívané pro doplnění na Dnech zdraví apod.

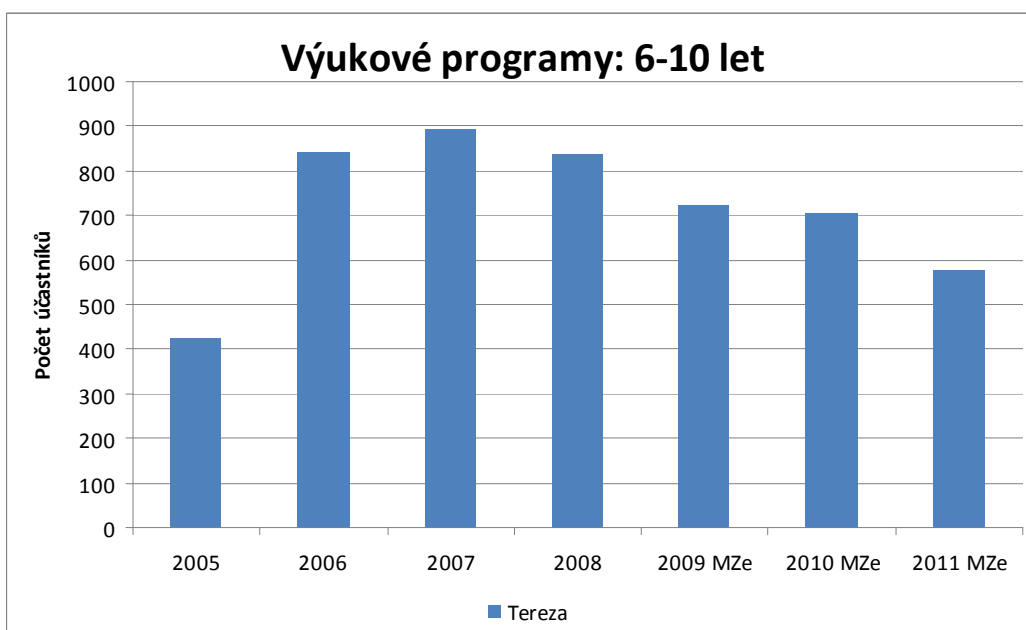
Projekt „Školní mléko“ rozebírá, proč pít školní mléko, proč je mléko zdravé a proč ho děti potřebují.¹²³

¹²³ Proč pít školní mléko? ICBP [online]. 2013 [cit. 28. 6. 2013] Dostupné z: http://www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/File/Publikace/Mleko_nahled.pdf



Graf 5: Přehled počtu výukových seminářů ICBP pro děti ve věku 6 - 10 let v letech 2005 - 2011

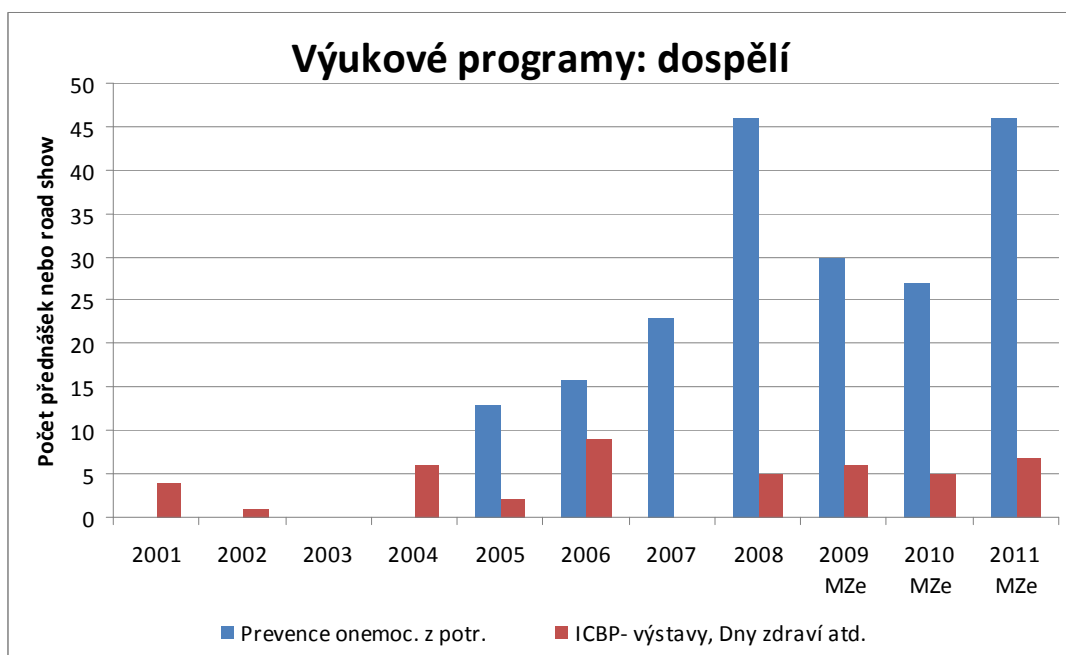
Zdroj: Informační centrum bezpečnosti potravin



Graf 6: Přehled počtu účastníků výukových seminářů ICBP pro děti ve věku 6 - 10 let v letech 2005 – 2011

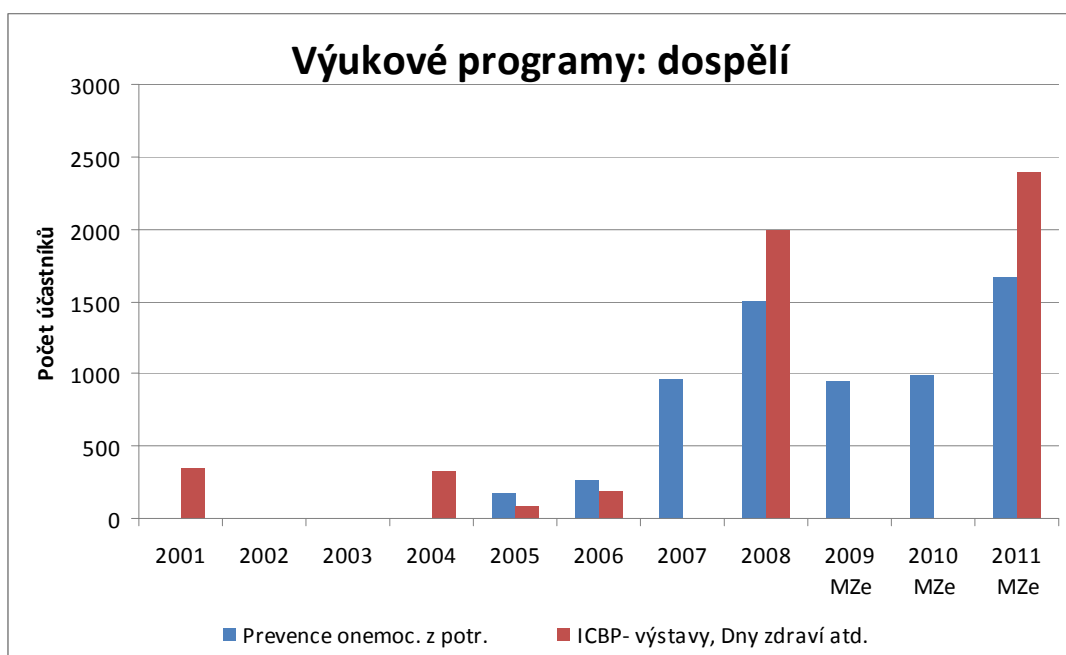
Zdroj: Informační centrum bezpečnosti potravin

Klesající tendenci počtu výukových programů pro děti ve věku 6 – 10 let lze přisuzovat možnosti volného přístupu k výukovým materiálům (pracovním sešitům) „Jíme zdravě a s chutí“ s možností jejich stažení na stránkách ICBP a zařazení do školní výuky.



Graf 7: Přehled počtu výukových programů ICBP pro dospělé uskutečněných v letech 2001 - 2011

Zdroj: Informační centrum bezpečnosti potravin



Graf 8: Přehled počtu účastníků výukových programů ICBP pro dospělé v letech 2001 – 2011

Zdroj: Informační centrum bezpečnosti potravin

Zde je patrný a potěšující vzrůst zájmu o přednášky týkající se prevence onemocnění z potravin a zdravé výživy. Heslem ICBP plynoucího z podkladů WHO je: znalost = prevence.

5 Závěr

Cílem teoretické části této práce bylo vytvořit přehled systému bezpečnosti potravin v České republice a to v historickém kontextu. Autorka se pokusila vymezit základní pojmy týkající se této problematiky, přiblížit legislativu, popsat, jak celý systém funguje, samozřejmě také v návaznosti na zajištění bezpečnosti potravin v Evropské unii.

Víceúrovňové číslování nadpisů je zde zvoleno úmyslně a to pro větší přehlednost. Spojením podkapitol by následně v přehledu obsahu nebyly patrné 3 základní oblasti analýzy rizika (hodnocení rizik, řízení rizik a komunikace o riziku), tvořící podstatu systému zajištění bezpečnosti potravin. Tyto základní oblasti analýzy byly dále rozvinuty.

Velký význam v celém systému má vzdělávání, jehož úkolem je jednak prohloubit znalosti v oblasti hodnocení a řízení rizik a také zvýšit informovanost v oblasti bezpečnosti potravin a výživy. Podstatnou roli v systému bezpečnosti potravin proto hraje Informační centrum bezpečnosti potravin Ministerstva zemědělství ČR, kterým se podrobně zabývala praktická část této práce. Autorka blíže charakterizovala jeho činnosti, zabývala se výukovými projekty a analýzou využití vzdělávacích projektů v praxi.

Výukové programy velice úzce souvisí s autorčíným studovaným oborem, jelikož se specializují na Výživu ve výchově ke zdraví.

Stanovené předpoklady byly jak vyhodnoceny, tak potvrzeny. Vzdělávací projekty skutečně vychází z podkladů Světové zdravotnické organizace (WHO) a s ohledem na věk účastníků projektů se liší jak forma vzdělávacích projektů, tak rozsah informací z nich vyplývajících.

Je potěšující, jak výchova ke zdraví stále více proniká do našich životů a jak bylo uvedeno, ovlivňuje děti již v předškolním věku.

6 Přehled použitých literárních a internetových zdrojů

BABIČKA, Luboš. *Průvodce světem potravin*. Praha: MZe Odbor bezpečnosti potravin, 2012. ISBN 978-80-7434-086-4

BABIČKA, Luboš. *Průvodce světem potravin*. Praha: Informační centrum bezpečnosti potravin Mze, 2009. ISBN 978-80-7084-878-4

CAHLÍKOVÁ, Naděžda a ČEŘOVSKÝ, Miroslav a DEMMEROVÁ, Kateřina a HAJŠLOVÁ, Jana a PAZLAROVÁ, Jarmila a VOLDŘICH, Michal. *Zavádění systému kritických bodů (HACCP)*. Praha: Ústav zemědělských a potravinářských informací, 2000. ISBN 80-7271-004-4

DEUTCH, Olaf. ICBP. *Výživa a potraviny*. 3/2010. Praha: výživaservis s. r. o., 12. května 2010, s. 47. ISSN 1211-846X

DEUTSCH, Olaf. Víš, co Jíš? *Výživa a potraviny*. 2/2012. Praha: výživaservis s. r. o., 7. března 2012, s. 32. ISSN 1211-846X

DISMAN, Miroslav. *Jak se vyrábí sociologická znalost*. Praha: Karolinum, 2002. ISBN 80-246-0139-7

DEFARGES, Philippe Moreau. *Evropské instituce*. Přeložila M. KARLICKÁ. Praha: Univerzita Karlova, 2002. ISBN 80-246-0086-2

HENDL, Jan. *Kvalitativní výzkum*. Praha: Portál, 2005. ISBN 80-7367-040-2

JIČÍNSKÁ, Eva a Jana HAVLOVÁ. *Mikrobiologická kontrola potravin a potravinářských surovin v legislativě EU*. 1. vyd. Praha: Ústav zemědělských a potravinářských informací, 1998. ISBN 80-85120-95-x

KABÁTKOVÁ, Jitka. Označování potravin. *Výživa a potraviny*. 6/2012. Praha: výživaservis s. r. o., 7. listopad 2012, s. 86. ISSN 1211-846X

KOLEKTIV AUTORŮ. *Jak vypracovat bakalářskou a diplomovou práci*. Praha: UJAK, 2012. ISBN 978-80-7452-024-2

KOLEKTIV AUTORŮ. *Zdravotní nezávadnost potravin*. Uspořádala J. ŠINDELÁŘOVÁ. Praha: Ministerstvo životního prostředí ČR, 1991. ISBN 80-85368-15-3

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013*. Praha: Mze, 2010. ISBN 978-80-7084-883-8

OTOUPAL, Pavel. *Dělá nám (HACCP) ještě dnes starosti? Výživa a potraviny*. 2/2013. Praha: výživaservis s. r. o., 12. března 2013, s. 28, 29. ISSN 1211-846X

PERLÍN, Ctibor. *Co je to kvalita potravin. Výživa a potraviny*. 3/2008. Praha: výživaservis s. r. o., 14. května 2008, s. 37. ISSN 1211-846X

PRŮCHA, Jan a WALTEROVÁ, Eliška a MAREŠ, Jiří. *Pedagogický slovník*. Praha: Portál, 2009. ISBN 978-80-7367-647-6

SUKOVÁ, Irena. *Systémy zajišťování a provádění kontroly v potravinářství*. Praha: Ústav zemědělských a potravinářských informací, 1997. ISBN 80-85120-65-8

VÁGNEROVÁ, Marie. *Vývojová psychologie I*. Praha: Karolinum, 2008. ISBN 978-80-246-0956-0

A – Z Slovník pro spotřebitele, Informační centrum Ministerstvo zemědělství [online]. 2013 [cit. 13. 3. 2013] Dostupné z: <http://www.bezpecnostpotravin.cz/az/termin/76661.aspx>

Codex Alimentarius, Ministerstvo zemědělství (eAGRI) [online]. 2013 [cit. 14. 3. 2013]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/codex-alimentarius>

EFSA [online]. 2013 [cit. 22. 6. 2013]. Dostupné z: <http://www.efsa.europa.eu/en/aboutefsa.htm>

Food safety information center [online]. 2013 [cit. 28. 6. 2013] Dostupné z: <http://www.foodsafety.cz>

Hygienický balíček, Ministerstvo zemědělství (eAGRI) [online]. 2013 [cit. 13. 3. 2013]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/hygienicky-balicek>

Informační centrum bezpečnosti potravin [online]. 2013 [cit. 28. 4. 2013] Dostupné z: www.bezpecnostpotravin.cz/kategorie/vedecke-vybory.aspx

Koordinační skupina bezpečnosti potravin [online]. 2013 [cit. 29. 4. 2013]

Dostupné z: www.bezpecnostpotravin.cz/kategorie/koordinacni-skupina-bezpecnosti-potravin.aspx

MVDr. Jaroslav Palásek, CSc. Bezpečnost potravin [online]. 2013 [cit. 22. 6. 2013]. Dostupné z: <http://www.eposcr.eu/wp-content/uploads/2011/04/Bezpe%C4%8Dnost-potravin.pdf>

Politika kvality potravin v EU, Ministerstvo zemědělství (eAGRI) [online]. 2013 [cit. 13. 3. 2013]

Dostupné z: http://ec.europa.eu/agriculture/quality/policy/consultation/greenpaper_cs.pdf

Platí hygienický balíček, Libuše Alterová. [online]. 10. 2. 2006 [cit. 22. 6. 2013]. Dostupné z: http://www.agroweb.cz/Plati-hygienicky-balicek__s43x23632.html

Potraviny, Ministerstvo zemědělství (eAGRI) [online]. 2013 [1. 1. 2013].

Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/>

Sbírka právních předpisů [online]. 2013 [1. 1. 2013]. Dostupné z: <http://www.esipa.cz/sbirka/sbsrv.dll/sezn?DR=OK&ROK=0&SORT=CP&OK=SEZN1>

Sdružení TEREZA [online]. 2013 [cit. 28. 6. 2013] Dostupné z: <http://www.terezanet.cz>

System rychlého varování pro potraviny [online]. 2013 [cit. 7. 5. 2013] Dostupné z: <http://www.bezpecnostpotravin.cz/stranka/system-rychleho-varovani-pro-potraviny-a-krmiva-%28rasff%29.aspx>

System zajištění bezpečnosti potravin [online]. 2013 [cit. 22. 6. 2013]. Dostupné z: http://www.viscojis.cz/teens/index.php?option=com_content&view=article&id=188:175&catid=109:zajitni-bezpenosti-potravin&Itemid=158

Usnesení vlády České republiky ze dne 10. prosince 2001 č. 1320 ke Strategii bezpečnosti (nezávadnosti) potravin v České republice [online]. 2013 [cit. 13. 3. 2013].

Dostupné z: http://www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/Benes/Strategie_BP_2001.pdf

Úřad pro potraviny [online]. 2013 [cit. 6. 5. 2013] Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/urad-pro-potraviny/>

Usnesení vlády ČR z 15. 12. 2004 č. 1277 [online]. 2013 [cit. 29. 4. 2013]. Dostupné z: http://www.phyosanitary.org/old/pdf/strategie_EU.pdf

Vanda a Standa [online]. 2013 [cit. 28. 6. 2013] Dostupné z: <http://www.vandaastanda.cz/nabidka-programu/programy-zdarma.html>

Vědecký výbor pro geneticky modifikované potraviny a krmiva [online]. 2013 [cit. 28. 4. 2013] Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/gmo>

Vědecký výbor veterinární [online]. 2013 [cit. 28. 4. 2013]

Dostupné z: www.vetcommittee.org/index.html

Víš, co jíš [online]. 2013 [cit. 28. 6. 2013] Dostupné z: <http://www.viscojis.cz>

Viscojis.cz/teens [online]. 2013 [cit. 28. 6. 2013] Dostupné z: <http://www.viscojis.cz/teens/>

Výzkumný ústav živočišné výroby, v. v. i. [online]. 2013 [cit. 28. 4. 2013]

Dostupné z: www.vuzv.cz/index.php?p=vedecky_vybor&site=default

Výživa ve výchově ke zdraví. 2013 [cit. 28. 6. 2013] Dostupné z:
http://www.viscojis.cz/documents/Vyukova_osnova_pro_pedagogy.pdf

Zákon o potravinách, Ministerstvo zemědělství (eAGRI) [online]. 2013 [cit. 14. 3. 2013]
Dostupné z:
<http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/legislativa/zakon-o-potravinach/100047548.html>


WHO [online]. 2013 [cit. 28. 6. 2013] Dostupné z:
<http://www.who.int/foodsafety/consumer/5keys/en/index.html>

7 Seznam příloh

Příloha č. 1: Plakát „Pět klíčů k bezpečnému stravování“

Pět klíčů k bezpečnému stravování

Udržujte čistotu




- ✓ Před manipulací s jídlem a během jeho přípravy si často umývejte ruce.
- ✓ Umývejte si ruce po použití toalety.
- ✓ Omývejte a dezinfikujte všechny povrchy a zařízení, používané pro přípravu pokrmů.
- ✓ Chraňte potraviny a prostory v kuchyni před hmyzem, hlodavci a jinými škůdci.

Proč?

I když většina mikroorganismů nemusí nutně způsobit zdravotní problémy, je řada mikrobu, které jsou pro lidský organismus nebezpečné. Nacházejí se především v půdě, vodě, vzduchu i lidé a příměsí se na rukou, utírácích, nádobí a zvláště na krájecím prkénku. Dotykem se mikrobi mohou přenést na pokrm a způsobit onemocnění z potravin.

Oddělujte pokrm syrové a uvařené




- ✓ Oddělujte syrové maso, drůbež a mořské plody od ostatních potravin.
- ✓ Pro manipulaci se syrovými potravinami používejte zvláštní nářadí a nádobí, jako jsou nože a krájecí prkénka.
- ✓ Uchovávejte pokrm a jiné potraviny, abyste zabránili kontaktu mezi syrovými a zpracovanými potravinami.

Proč?

Syrové potraviny, především maso, drůbež, mořské plody a jejich šťávy, mohou obsahovat nebezpečné mikroby, které se mohou během přípravy a skladování jídla přenášet do ostatních potravin.

Pokrm důkladně vařte

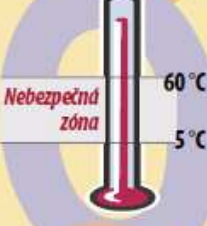


- ✓ Pokrm, zvláště pak z masa, drůbeže, vajíček a mořských plodů, důkladně vařte.
- ✓ Polévky a dušená jídla přivedte k varu a vařte tak dlouho, aby uvnitř celého pokrmu bylo dosaženo teploty alespoň 70 °C po dobu 10 min. Ujistěte se, že šťávy z masa a drůbeže jsou čiré, nekrvavé. Nejlépe, když použijete teploměr.
- ✓ Pokrm vždy řádně ohřívejte.

Proč?

Důkladné vaření, při dosažení teploty 70 °C uvnitř celého pokrmu po dobu 10 min., zabíjí téměř všechny nebezpečné mikroby. Mezi jídla, která vyžadují zvláštní pozornost, patří sušené maso, masové rožky, velké kytý a drůbež vcelku.

Uchovávejte pokrm při bezpečných teplotách




- ✓ Uvařené pokrm nenechávejte při pokojové teplotě déle než 2 hodiny.
- ✓ Hotové pokrm a zkráje podléhající potraviny včas uložte do ledničky (min. teplota 5 °C).
- ✓ Servirujte pokrm velmi horké (více než 60 °C).
- ✓ Neskladujte pokrm příliš dlouho, ani v ledničce.
- ✓ Nerozmrazujte pokrm při pokojové teplotě, ale povolna v ledničce.

Proč?

Je-li pokrm uchovávan při pokojové teplotě, mikroby se mohou velmi rychle rozmnožovat. Pokud se však jídlo udržuje při teplotě nižší než 5 °C nebo vyšší než 60 °C, rozmnožování mikrobu se zpomalí nebo zastaví. U některých nebezpečných mikrobu však dochází k jejich rozmnožování i při teplotě nižší než 5 °C.

Použijte nezávadnou vodu a suroviny



- ✓ Použijte nezávadnou vodu nebo ji upravte tak, aby závadná nebyla.
- ✓ Vybírejte čerstvé a nezávadné potraviny.
- ✓ Volte zpracované potraviny, jako například pasterované mléko.
- ✓ Omývejte ovoce a zeleninu, zvláště důkladně, pokud je jíte syrové.
- ✓ Nepoužívejte potraviny po uplynutí doby jejich trvanlivosti a data použitelnosti.

Proč?

Suroviny, včetně vody a ledu, mohou být kontaminované nebezpečnými mikroby a chemikáliemi. Toxické chemikálie se mohou tvořit ve zkažených a zplnivěných potravinách. Pečlivý výběr surovin a jednoduchá opatření, jako jsou mytí a odstraňování šupky, mohou tuto riziko snížit.

Znalost = Prevence

Food Safety World Health Organization
Ministerstvo zemědělství a potravinářských informací
Ústav zemědělských a potravinářských informací
3. lékařská fakulta Univerzity Karlovy
Český institut pro ústav zemědělských a potravinářských informací
Praktická epidemiologie „From farm to fork“
© Státní zdravotní ústav organizace, 2007
Poster design: © World Health Organization

Příloha č. 2: Originál plakátu „Five keys to safer food“

Five keys to safer food



Keep clean

- ✓ Wash your hands before handling food and often during food preparation
- ✓ Wash your hands after going to the toilet
- ✓ Wash and sanitize all surfaces and equipment used for food preparation
- ✓ Protect kitchen areas and food from insects, pests and other animals

Why?

While most microorganisms do not cause disease, dangerous microorganisms are widely found in soil, water, animals and people. These microorganisms are carried on hands, wiping cloths and utensils, especially cutting boards and the slightest contact can transfer them to food and cause foodborne diseases.




Separate raw and cooked

- ✓ Separate raw meat, poultry and seafood from other foods
- ✓ Use separate equipment and utensils such as knives and cutting boards for handling raw foods
- ✓ Store food in containers to avoid contact between raw and prepared foods

Why?

Raw food, especially meat, poultry and seafood, and their juices, can contain dangerous microorganisms which may be transferred onto other foods during food preparation and storage.



Cook thoroughly

- ✓ Cook food thoroughly, especially meat, poultry, eggs and seafood
- ✓ Bring foods like soups and stews to boiling to make sure that they have reached 70°C. For meat and poultry, make sure that juices are clear, not pink. Ideally, use a thermometer
- ✓ Reheat cooked food thoroughly

Why?

Proper cooking kills almost all dangerous microorganisms. Studies have shown that cooking food to a temperature of 70°C can help ensure it is safe for consumption. Foods that require special attention include minced meats, rolled roasts, large joints of meat and whole poultry.




Keep food at safe temperatures

- ✓ Do not leave cooked food at room temperature for more than 2 hours
- ✓ Refrigerate promptly all cooked and perishable food (preferably below 5°C)
- ✓ Keep cooked food piping hot (more than 60°C) prior to serving
- ✓ Do not store food too long even in the refrigerator
- ✓ Do not thaw frozen food at room temperature

Why?

Microorganisms can multiply very quickly if food is stored at room temperature. By holding at temperatures below 5°C or above 60°C, the growth of microorganisms is slowed down or stopped. Some dangerous microorganisms still grow below 5°C.




Use safe water and raw materials

- ✓ Use safe water or treat it to make it safe
- ✓ Select fresh and wholesome foods
- ✓ Choose foods processed for safety, such as pasteurized milk
- ✓ Wash fruits and vegetables, especially if eaten raw
- ✓ Do not use food beyond its expiry date

Why?

Raw materials, including water and ice, may be contaminated with dangerous microorganisms and chemicals. Toxic chemicals may be formed in damaged and mouldy foods. Care in selection of raw materials and simple measures such as washing and peeling may reduce the risk.



Food Safety
World Health Organization

Knowledge = Prevention

WHO/IEP/FS/011
Distributed: General
Original: English



Pět klíčů k bezpečnému stravování



1. klíč: Udržujte čistotu

- Vždy si umyjte ruce, než začnete jídlo připravovat. Mýjte si je i během přípravy pokrmu.
- Udržujte čisté omyté i všechny povrchy (např. kuchyňská deska) a nástroje (prkénko, nože apod.), které pro přípravu pokrmů používáte.
- Nedovolte hmyzu, hlodavcům a dalším škůdcům, aby hodovali na vašich potravinách.
- Samozřejmostí je, že si vždy umyjete ruce po použití toalety.

Proč je nutné udržovat čistotu?^z

Protože je řada mikrobů, které jsou člověku nebezpečné. Nacházejí se jak např. v půdě a ve vodě, ale i ve zvířatech a lidech. Na pokrmu se přenášejí z rukou, utěrek, z kuchyňského nádobí a náčiní a mohou způsobit onemocnění z potravin.



2. klíč: Oddělujte od sebe syrové a uvařené pokrmy

- Oddělujte syrové maso, drůbež, ryby a mořské plody od ostatních potravin.
- Při práci se syrovými (neuvařenými) potravinami používejte jiné nářadí a nádobí, zejména jsou důležité jiné nože a krájecí prkénka.
- Neuvařené (syrové) potraviny uchovávejte odděleně, aby se zabránilo kontaktu s již uvařenými pokrmy.



Proč je nutné oddělovat od sebe syrové a uvařené pokrmy?



Protože syrové potraviny – především maso, drůbež či ryby a šťávy z nich – mohou obsahovat nebezpečné mikroby, které by se během přípravy nebo skladování přenesly do ostatních pokrmů a následně pak člověku způsobily onemocnění.



3. klíč: Pokrmy vždy důkladně uvařte

- Všechny pokrmy, zejména však maso, drůbež či vajíčka, důkladně uvařte.
- Polévky a dušená jídla vždy vařte tak dlouho, aby uvnitř pokrmu byla dosažena teplota 70 °C alespoň po dobu 10 minut. Proto je vhodné používat teploměr. Při přípravě masa a drůbeže dbejte na to, aby z něj vytékala čirá, nekrvavá šťáva.
- Pokrmy vždy dobře ohřívejte.

Proč je nutné pokrmy důkladně uvařit?

Protože důkladné vaření – dosažení teploty 70 °C po dobu alespoň 10 minut uvnitř celého pokrmu – zabije téměř všechny nebezpečné choroboplodné mikroby. Mezi pokrmy, kterým je nutné věnovat zvláštní pozornost, patří zejména sekané či mleté maso, masové rolády, velké kusy masa (např. velké kytý) a drůbež připravovaná vcelku.



4. klíč: Uchovávejte pokrmy při bezpečných teplotách

- Uvařené pokrmy nenechávejte při pokojové teplotě déle než 2 hodiny.
- Pokrmy servírujte horké, doporučuje se teplota minimálně 60 °C.
- Hotové pokrmy, stejně jako syrové potraviny rychle podléhající zkáze (např. salámy, mléčné výrobky apod.), uložte do ledničky, v níž by maximální teplota měla být 5 °C.
- Pokrmy neskladujte v lednici příliš dlouho.
- Pokrmy nerozmrazujte rychle, tzn. např. při pokojové teplotě, ale zvolna – v ledničce.



Proč je nutné uchovávat pokrmy při bezpečných teplotách?

Protože při vyšších, např. pokojových teplotách, se mikrobi rozmnožují velmi rychle. Pokud je pokrm uchovávan při uvedených bezpečných teplotách, rozmnožování mikrobů se výrazně zpomalí nebo zastaví.



5. klíč: Používejte pouze nezávadnou vodu a suroviny

- Vždy používejte jen nezávadnou (pitnou) vodu. Pokud ji nemáte k dispozici, je nutné vodu upravit, např. převařením.
- Ovoce a zeleninu, pokud je jíte syrové, omyjte zvláště důkladně.
- Pro přípravu pokrmů používejte jen čerstvé, nezávadné potraviny.
- Volte zpracované potraviny, například pasterované mléko.
- Nikdy nepoužívejte „prošlé“ potraviny – po uplynutí trvanlivosti a data jejich použitelnosti.

Proč je nutné používat nezávadnou vodu a suroviny?

Protože suroviny pro přípravu pokrmů včetně vody a ledu mohou být znečištěny nebezpečnými mikrobi nebo chemikáliemi. Toxické chemikálie se totiž mohou tvořit ve zkažených, zplsnivělých potravinách. Toto riziko může snížit nebo odstranit jak pečlivý výběr surovin, tak jednoduchá opatření, jako jsou například mytí či odstraňování slupek.





Co jste si uložili do paměti?

1. Jak často je nutné umývat si ruce při manipulaci s jídlem?

- a) Není třeba si ruce mýt, přílišná čistota škodí.
- b) Umývat si ruce je nutné před tím, než začneme jídlo připravovat, a také několikrát i během jeho přípravy.

2. Které syrové potraviny je zejména nutné oddělovat od uvařených pokrmů?

- a) Především syrové maso, drůbež, mořské plody a jejich šťávy.
- b) Ovoce a zeleninu.

3. Při jaké teplotě a jak dlouho je nutné pokrm vařit, aby se nebezpečné mikroby zlikvidovaly?

- a) 70 °C uvnitř celého pokrmu, po dobu nejméně 10 minut.
- b) Stačí 50 °C po dobu 5 minut.

4. Při jaké teplotě je žádoucí uvařené pokrmy udržovat?

- a) Při teplotě nižší než 5 °C nebo vyšší než 60 °C.
- b) Při pokojové teplotě.

5. Jakou vodu se při přípravě pokrmů doporučuje používat?

- a) Je to jedno, naši předkové také vařili z vody, kterou měli.
- b) Pouze vodu nezávadnou, tj. pitnou, nebo upravenou, např. převařením.



(Správné odpovědi: 1b, 2a, 3a, 3b, 4a, 5b)



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Vydalo Ministerstvo zemědělství – Informační centrum bezpečnosti potravin s využitím textu Světové zdravotnické organizace (WHO)
Pět klíčů k bezpečnému stravování („Five keys to safer food“)

Těšnov 17, 117 05 Praha 1,
www.eagri.cz, e-mail: info@mze.cz
www.bezpecnostpotravin.cz, www.viscojis.cz

© 2010