

Balíček hygienických opatření

Luboš Babička, Lenka Kouřimská

Katedra kvality zemědělských produktů, FAPPZ, ČZU Praha

Velmi významným krokem v legislativě EU bylo přijetí Nařízení č. 178/2002/ES, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin. V přímé koncepční návaznosti na toto nařízení a jeho pokračující revize předpisů komunitárního práva byl v loňském roce přijat soubor 4 nařízení. Jedná se o Nařízení č. 852, 853, 854 a 882, která jsou doplněna Směrnicí č. 2004/41/EHS. Tento soubor doplňuje a upřesňuje podmínky, požadavky a povinnosti provozovatelů potravinářských podniků v oblasti hygieny.

Tyto předpisy vstoupily v platnost dnem 1. 1. 2006. Ve své podstatě nahrazují některé předchozí předpisy z této oblasti, které tímto dnem byly zrušeny. Jedná se např. o známou Směrnici č. 43/1993 o hygieně potravin. Je nutno poznamenat, že příprava těchto předpisů probíhala několik let, přičemž návrhy před konečným schválením byly postupně zveřejňovány, což umožnilo jejich zapracování při novelizacích některých příslušných národních vyhlášek. V těchto souvislostech nepůjde tedy o zcela převratné změny a pro převážnou většinu provozů, které doposud dbaly na plnění hygienických požadavků platných národních předpisů, nebude jejich plnění velkým problémem.

Nařízení (ES) 852/2004 o hygieně potravin

Toto Nařízení je obecně závazné pro všechny provozovatele potravinářských podniků. **Je platné v celém potravním řetězci**, tj. pro vlastní výrobu, oběh, společné stravování, prodej. Stanoví obecné zásady, podmínky, požadavky a povinnosti v oblasti hygieny včetně systému ověřování jejich správného nastavení a plnění, ale též schvalování provozu.

Nařízení (ES) 852/2004 o hygieně potravin navazuje na dosavadní směrnici č. 43/93/EHS a svým rozsahem ji nahrazuje.

Konkrétněji specifikuje hygienické požadavky na přepravu, skladování, značení, zdravotní nezávadnosti výrobku a pod. **Nevztahuje se** však na výrobu určenou pro vlastní osobní použití, domácí přípravu potravin a manipulaci s nimi.

Hygienické limity jsou nastaveny jako minimální požadavky kladené na provozovatele potravinářských podniků, kteří zajišťují bezpečnost výrobků komplexem systémových opatření. Tato opatření musí být nastavena na konkrétní podmínky. Výchozím přístupem je flexibilní systém kritických bodů, při jehož tvorbě a dokladování se má vycházet ze zásad obsažených v normách Codex Alimentarius

FAO/WHO. Flexibilita systému HACCP vychází z možnosti zohledňovat skutečnost, že stejné požadavky a povinnosti nelze vyžadovat od kapacitně velkých nebo naopak od velmi malých provozů. Týká se to zejména od zemědělských prvovýrobců, kteří se navíc nacházející v klimaticky různě náročných a složitých regionálních oblastech.

V těchto souvislostech se i nadále významně podporuje uplatňování správné výrobní (GMP) a správná hygienické praxe (GHP), která může za určitých podmínek zcela zajistit základní cíle systému, kterými je bezpečnost potravin a ochrana zdraví spotřebitele.

Je značně důraz na povinnost provozovatelů zajišťovat pravidelné doškolování a proškolení všech zaměstnanců o jejich konkrétních úkolech a povinnostech na úseku, kde pracují.

Beze změny zůstává povinnost registrace každého závodu u příslušného národního orgánu (např. viz § 3, zák. 110/1997 Sb.).

Nařízení Parlamentu a Rady (ES) č. Nařízení 853/2004, kterým se stanoví specifické hygienické předpisy pro potraviny živočišného původu.

Toto nařízení specifikuje požadavky pro potraviny živočišného původu a navazuje na obecné hygienické požadavky stanovené v Nařízení č. 852/2004/ES.

Hygienické podmínky a požadavky se vztahují především na ty potraviny živočišného původu, které představují zvýšené riziko pro zdraví spotřebitele a u kterých je zjišťována větší četnost výskytu mikrobiologického a chemického rizika (dosahování či překračování stanovených limitů a pod.)

Stanovené požadavky se nevztahují na potraviny smíšené, to znamená složené z rostlinných a živočišných složek, pokud není zde výslovně uvedeno jinak. Samozřejmě při přípravě složek živočišného původu, následně použitých do smíšeného výrobku, se musí postupovat a dodržovat podmínky a požadavky tohoto Nařízení. Používané pojmy jsou definovány tak, aby byly jednoznačně chápány a vykládány, dále uvedeny předpisy pro označování těchto výrobků identifikační značkou, specifikovány požadavky na jatka, bourárny, porážkové prostory pro všechny druhy masa, včetně požadavků na skladování, přepravu a manipulaci s masem a masnými výrobky, ale též živými zvířaty.

Specifické požadavky stanoveny pro mléko mléčné výrobky, vejce a výrobky z vajec, další výrobky živočišného původu, které byly dosud roztroušeny v různých předpisech, včetně produktů akvakultury a rybolovu (zejména mořského). Značně široký záběr působnosti tohoto nařízení v oblasti výrobků a potravin živočišného původu zcela jistě zasáhne do celé řady veterinárních vyhlášek vztahujících se k zákonu č. 166/1999 Sb., o veterinární péči.

Nařízení (ES) č. 854/2004 o úřední kontrole produktů živočišného původu

Toto nařízení přímo navazuje na předchozí Nařízení č. 853/2004/ES. Obdobně jako předchozí nařízení vychází z principu flexibility přístupu úřední kontroly ke specifickým podmínkám a potřebám výrobního závodu, který uplatňuje tradiční výrobní technologie a metody práce, jeho objem výroby je malý nebo se nachází v regionu se složitými zeměpisnými podmínkami.

Nařízení stanoví obecné zásady provádění úřední kontroly, požadavky na kontrolní inspektory aj. Stanoví dále požadavky na schválení závodu, provádění nezávislých auditů, potvrzujících, že závod splňuje stanovené podmínky a požadavky ke splnění zadaných cílů. Těmto auditům je nově věnována zvýšená pozornost, neboť systém jejich provádění zahrnuje součinnost vlastní podnikové kontroly a kontroly či inspekce úřední. O personálním složení skupiny provádějící audit, jakož i postupy a systém provádění auditů v jiných provozech než. na jatkách, stanovuje členský stát podle svých podmínek.

Nařízení (ES) č. 882/2004 stanovuje obecné principy a zásady provádění úřední kontroly, uplatněné v potravním řetězci, včetně výroby a oběhu potravin neživočišného původu.

Nařízení č.882/2004/ES stanovuje obecné principy a zásady provádění úřední kontroly, uplatněné v potravním řetězci, včetně výroby a oběhu potravin neživočišného původu. Samozřejmě není v rozporu s předchozím Nařízením pro živočišné produkty, které v některých oblastech je tímto nařízením doplněno.

Nařízení se vztahuje na kontrolu i dodržování předpisů týkajících se podmínek společné organizace trhu se zemědělskými produkty (tržní řády, víno, ovoce, zelenina, olivový olej apod.).

Nařízení navazuje, respektive nahrazuje a výrazně rozšiřuje Směrnicí č. 89/397/ES o úřední kontrole potravin a ukládá členským státům, aby zajistily u dozorových orgánů provádění kontrol podle stanovených zásad a požadavků, zejména:

- pravidelné provádění úředních kontrol, přičemž jejich četnost má odpovídat riziku s přihlédnutím k výsledkům kontrol prováděných samotnými provozovateli potravinářských podniků v rámci programů založených na HACCP nebo programů zabezpečování jakosti,
- provádění úředních kontrol bez předchozího upozornění, s výjimkou např. auditů, které musí být předem ohlášeny,
- provádění kontrol na jakémkoli stupni výroby nebo produkce, zpracování a distribuce,
- věnování stejné pozornosti kontrolám při vývozu ze Společenství, při uvádění na trh ve Společenství a při dovozu ze třetích zemí,

- vytvoření a zavedení víceletých vnitrostátních kontrolních plánů v souladu s obecnými pokyny vypracovanými na úrovni Společenství,
- předkládání pravidelných ročních zpráv o výsledcích kontrolní činnosti,
- zpracování a dokumentování kontrolních postupů probíhá jednotně a soustavně na vysoké úrovni,
- zřízení jednoho kontaktního místa, které by koordinovalo předávání a přijímání žádostí o podporu z ostatních členských států,
- vytvoření jednotného systému školení pracovníků dozorových orgánů, kdy tento prvek je zdůrazňován zejména proto, aby příslušné orgány rozhodovaly jednotně,
- zavedení jednotného registru potravinářských podniků, a jeho aktualizace o provedených kontrolách v daném podniku,
- stanovení jednotného systému poplatků a náhrad za úřední kontroly, a to na základě společných zásad stanovených nařízením.

Tyto nové legislativní předpisy jsou též označovány jako „Hygienický balíček H1, H2 nebo H3“, kdy jednotlivá označení specifikují tematická zaměření jednotlivých „hygienických balíčků“. Například balíček H3 se týká Nařízení EP a Rady č. 882/2004/ES stanoví všeobecné požadavky pro úřední kontroly prováděné příslušnými úřady, kdy specifická pravidla pro úřední kontroly výrobků živočišného původu jsou stanovena v Nařízení č. 854/2004/ES a kdy se tato pravidla vztahují pouze na činnosti a osoby, na něž se vztahuje nařízení č. 853/2004/ES.

Pro značnou rozsáhlost textu jednotlivých nařízení uvádíme jen stručnou informaci o obsahu jednotlivých nařízení.