

LEGISLATIVNÍ POVINNOSTI v gastro provozech



Víte, co byste jako majitelé či provozovatelé restaurací měli dodržovat? O zákonných povinnostech v gastronomii jsme si povídali s **Ing. Tomášem Čapkem, CSc.** ze společnosti UniConsulting s.r.o.

Jaké změny a novinky v potravinářské legislativě se dotknou restaurátérů?

Hlavní změny nás možná už během tohoto roku čekají vzhledem k dopracování prováděcí vyhlášky Ministerstva zemědělství k zákonu 110/1997 Sb. „**O způsobu uvádění pokrmů na trh a požadavcích na pokrmy**“. Vyhláška bude řešit uvádění množství pokrmů, další požadavky na provozní a osobní hygienu, požadavky na kvalitu olejů ve fritézách, označování pokrmů předávaných dalším subjektům atp. Čekáme také na **novelu zákona 258/2000 Sb. O ochraně veřejného zdraví**, která se blíží do sněmovny.

A to asi nebude všechno, zaslechla jsem něco o plastovém nádobí...

Ano, gastronomické provozy musí začít přemýšlet nad řešením náhrady deseti skupin jednorázových plastových výrobků

(nápojové kelímky, nádoby na potraviny, příbory a talíře, brčka, míchátko atd.), které budou v dohledné budoucnosti zakázány. Směrnice SUP byla již ČR podpořena. Na konci minulého roku bylo také vydáno kladné stanovisko Ministerstva zdravotnictví k používání přinesených nádob klientem, který si v nich odnáší pokrm. I když omezování potravinových odpadů „food waste“ není zákonnou povinností, je tlak na řešení tohoto problému velmi silný. Omezování odpadu znamená efektivnější, a tedy levnější činnost. Když není možné pokrm spotřebovat, je dobré využít sítě potravinových bank, kde je možné bezpečný pokrm uplatnit a získat zpět např. DPH.

Na co by se měly restaurace, v těch nových zákonných povinnostech, zaměřit především?

Jak ukazují poslední kauzy, tak při zevrubnější kontrole stravovacích provozů nelze mnohdy dohledat důležité informace v průvodní dokumentaci surovin. Jde např. o zemi původu. Chyba je většinou už u dodavatele, ale chybou je také to, že informace stravovací provoz nevyžaduje.

Odpady se mnohdy neřeší podle platných předpisů.

Gastroodpad se ztrácí v komunálním odpadu, je nepovoleně zkrmován, drcen do odpadu nebo kompostován. Označování surovin a rozpracované výroby ve skladu datem trvanlivosti, a při porušení originálního



obalu i datem zkrácené trvanlivosti, není běžnou praxí.

Odcílení a zakrývání rozpracované výroby a surovin mnohdy ve stíněných chladičích prostorech je vzhledem ke sloužitelnosti a vzájemné kontaminaci nutné dodržovat.

Sledovatelnost surovin a jejich pohyb v provozu není také mnohde podle představ z nařízení 178/2002 (EP) dodržován.

Mohl byste uvést konkrétní příklady, jak řešit problémy, na které mohou restaurace v souvislosti se zákonnými povinnostmi narazit?

Podle mého názoru je základní nutnost, aby vedoucí provozu nebo jím pověřená osoba byla dostatečně obeznámena se zákonnými požadavky a přenášela řešení na své podřízené. Je možné samozřejmě spolupracovat s odbornou společností, která bude za kompletní přenos povinností a návrhy jejich řešení ručit. Pro každého je ideální řešení trochu jiné.

Na trhu se objevují nové potraviny včetně hmyzu. Které to jsou a v jaké fázi je legislativa?

Novými potravinami se rozumí potraviny, které nebyly tradiční součástí jídelníčku obyvatel EU před 15. 5. 1997, jak definuje nařízení EP a R (EU) č. 2015/2283 o nových potravinách. Příkladem jsou olej z antarktického krilu (*Euphausia superba*), oleoresin bohatý na astaxantin z řas *Haematococcus pluvialis* nebo zemědělské produkty ze třetích zemí (semena chia, noni džus). Na trh mohou být uváděny pouze schválené nové potraviny, tedy ty, u nichž byla prokázána jejich bezpečnost, a to tak, jak je uvedeno v Seznamu unie (zřízeném prováděcím nařízením Komise (EU) 2018/2470).

Nařízení (EU) 2015/2283 umožňuje po přechodnou dobu 2 let (tedy do 1. 1. 2020) uvádět na trh doposud neschválené nové potraviny, které byly na trh uvedeny legálně před 1. 1. 2018, do působnosti nařízení původního nepadaly, ale do působnosti nařízení nového již spadají. Do této skupiny lze zařadit i hmyz. Některé druhy hmyzu se dostaly na vnitřní trh EU před rokem 2018 a s ohledem na pravidla volného pohybu zboží se na ně vztahuje výše uvedené přechodné období. V praxi to znamená, že tyto druhy mohou být uváděny i na trh v České republice. Na trhu se tedy už můžeme setkat např.

s výrobky ze cvrčků, sarančat nebo larev potměnků.

Značení potravin – na co by si v souvislosti s tímto tématem měli dát majitelé restaurací pozor?

Pro restaurace je značení potravin nejdůležitější v souvislosti se surovinami, které používají. Je potřeba, aby suroviny splňovaly povinné požadavky na označování podle nařízení č. 1169/2011 formou etikety nebo přiloženými dokumenty. Restaurace má tyto informace o surovinách vždy k dispozici, zejména kvůli povinnému informování o alergenech, případně poskytnutí dodatečných informací zákazníkovi (např. o původu, složení, výživových hodnot) používaných surovin.

Jaké sankce hrozí při nedodržení kvalitativních požadavků a zpracování závadných potravin?

Gastronomii plošně dozorují dvě státní organizace, SZPI a Orgán ochrany veřejného zdraví (hygienu). SZPI má sankce uvedeny v zákoně 110/1997 Sb. a hygiena v zákoně 258/2000 Sb. V obou zákonech jsou rozděleny maxima, podle typu jednotlivých prohřešků od 50 tis do 50 milionů. Mimo to může orgán dozoru upustit od uložení správního trestu také v případě, kdy došlo k nápravě protiprávního stavu v souladu s opatřením nebo bezprostředně poté, kdy bylo porušení zjištěno. Hygienická služba má mimo to možnost blokových pokut, které jsou na úrovni 500 Kč až 10 tisíc. Úrovně sankcí ve správním řízení podle výše uvedených zákonů zdaleka nedosahují v gastronomii možností zákona. Většinou se pohybují podle prohřešku od 10 do 100 tisíc. Důležité je, jestli prohřešek neohrožil zdraví konzumentů, v jakém rozsahu byl zjištěn, a jak rychle pracovala postižená společnost na jeho odstranění.

V jaké fázi je legislativa v oblasti akrylamidu? Čeho se bude týkat a co to bude znamenat pro restaurátory?

Od 11. 4. 2018 je pro gastro provozy povinné přijmout zmírňující opatření v souvislosti s obsahem akrylamidu v pokrmech, gastronomie řeší pouze pokrmy z brambor. Odběr vzorků a jejich vyhodnocování není vyžadováno. Gastronomické provozy musí zavést zmírňující opatření obsažené

v příloze č. II, odst. 2. Nařízení 2017/2158, aniž by byly nuceny provádět záznamy.

- Používat odrůdy brambor s nižším obsahem cukru;
- Brambory uskladňovat při teplotě vyšší než 6 °C;
- Mimo polotovarů z brambor, kde postupujeme podle pokynů výrobce, musíme syrové brambory:
 - Oprat a namočit ve studené vodě, nejlépe po dobu 30 minut až dvou hodin. Před smažením se proužky opláchnou v čisté vodě.
 - Namočít v teplé vodě po dobu několika minut. Před smažením opláchnout v čisté vodě.
 - Blanširovat.
- Použije se olej a tuky na smažení, které umožňují rychlejší smažení nebo smažení při nižších teplotách;
- Teploty smažení musí být nižší než 175 °C;
- Kvalita olejů a tuků na smažení musí být udržována častým sbíráním jemných částic.

Jak upravuje legislativa označování původu masa?

Uvádění země původu je povinné u hovězího, vepřového, skopového, koziho a drůbežího masa, a to v případech, kdy se jedná o nezpracované čerstvé maso – chlazené nebo mražené. U všech zmíněných mas se původ musí označit jako země výkrmu / chovu a země porážky. U hovězího masa je navíc povinnost uvést zemi narození, schvalovací číslo bourárny, jatek a identifikační číslo zvířete.

Jaký je současný stav v oblasti klamání zákazníka?

Mnozí provozovatelé restaurací ještě nemají v povědomí, že slibovaný sýr à la parmezán nemůže být jiný než parmezán. Smažený sýr se nemůže jmenovat pokrm, který byl vyroben ze syra s přidávkou rostlinného tuku. Polévka s názvem Hovězí vývar, nemůže být vyrobena z kostky. Šunková pizza nemůže mít šunky 1 %, nebo být vyrobena ze šunkového salámu. Pro název jídla Třeboňský kapr musí mít podnik dodací list z Třeboně. Nedávná kauza s hovězím masem z Polska ukázala, že některé restaurace mají v jídelním lístku maso z Argentiny, ale ve skutečnosti mají dokumenty na maso brazilské. V takovém případě nejde o klamání v souvislosti s nižší cenou, ale pracovníci si neuvědomují, že jde o klamání. ●