

OBSAH

Obsah	3
Úvod	6
1 Přehled právních norem v potravinářství	7
2 Zákon o potravinách	14
2.1 Základní pojmy	15
2.2 Povinnosti provozovatelů potravinářského podniku	18
2.3 Povinnosti výrobců a dovozců některých přídatných látek	22
2.4 Povinnosti výrobců a dovozců některých potravin určených pro zvláštní výživu	22
2.5 Ozařování potravin	23
2.6 Klasifikace těl jatečných zvířat	24
2.7 Balení a označování potravin	25
2.8 Uvádění potravin do oběhu	27
2.9 Tabákové výrobky	30
2.10 Přeprava potravin a tabákových výrobků	30
2.11 Státní dozor	31
2.12 Pokuty	33
3 Vybrané vyhlášky Ministerstva zemědělství k zákonu o potravinách	35
3.1 Vyhláška 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků	35
3.1.1 Základní ustanovení	35
3.1.2 Způsob označování potravin	36
3.1.3 Označení množství potravin na obalu	38
3.1.4 Datum minimální trvanlivosti a datum použitelnosti potravin	39
3.1.5 Údaje o způsobu použití potravin	40
3.1.6 Údaje o složkách potravin	40
3.1.7 Údaje o přídatných látkách	42
3.1.8 Údaje o látkách určených k aromatizaci potravin	43
3.1.9 Údaje o potravinách nového typu a geneticky modifikovaných potravinách	44
3.2 Vyhláška 211/2004 Sb., o metodách zkoušení a způsobu odběru a přípravy kontrolních vzorků	44
3.2.1 Základní pojmy	44
3.2.2 Odběr vzorku	47
3.2.3 Protokol o odběru vzorků	49
3.2.4 Balení, označování a přeprava vzorku	49
3.2.5 Příprava vzorku	49
3.2.6 Metody zkoušení	50
3.2.7 Vyjadřování výsledků	52
3.3 Vyhláška 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických kontrolních bodů v technologii	53
3.3.1 Základní pojmy	53
3.3.2 Způsob stanovení kritických bodů	54
4 Vybrané vyhlášky Ministerstva zdravotnictví k zákonu o potravinách	58
4.1 Vyhláška 304/2004 Sb., kterou se stanoví druhy a podmínky použití přídatných a pomocných látek při výrobě potravin	58
4.1.1 Obecné zásady	58

4.1.2	Obecná kritéria pro používání přídatných látek	59
4.1.3	Kategorie přídatných látek	62
4.2	Vyhláška 305/2004 Sb., kterou se stanoví druhy kontaminujících a toxikologicky významných látek v potravinách	64
4.3	Vyhláška 447/2004 Sb., o požadavcích na množství a druhy látek určených k aromatizaci potravin	65
4.3.1	Základní pojmy	65
4.3.2	Požadavky na látky určené k výrobě aromat	66
4.3.3	Označování aromat, která nejsou určena k prodeji spotřebiteli	69
4.3.4	Označování aromat, která jsou určena k prodeji spotřebiteli	70
4.3.5	Podmínky použití kofeinu a chininu při výrobě potravin	71
4.4	Vyhláška 450/2004 Sb., o označování výživové hodnoty potravin	72
4.5	Vyhláška 133/2004 Sb., o podmínkách označování potravin a surovin	76
4.5.1	Obecné zásady	76
4.5.2	Podmínky ozáření potravin a potravinových surovin ionizujícím zářením	78
4.5.3	Balení a způsob označení potravin a surovin ozářených ionizujícím zářením	79
4.5.4	Druhy, skupiny a podskupiny potravin a surovin, které je povoleno ozářit ionizujícím zářením	79
4.6	Vyhláška 347/2002 Sb., o hygienických požadavcích na prodej potravin a rozsah vybavení prodejny	81
4.6.1	Obecné zásady	81
4.6.2	Hygienické požadavky na prodej potravin	82
4.7	Vyhláška 210/2004 Sb., o podmínkách a požadavcích na provozní a osobní hygienu při výrobě potravin neživočišného původu	90
4.7.1	Zvláštní požadavky na prostory pro přípravu potravin	91
4.7.2	Požadavky na potraviny uchovávané v potravinářském provozu	92
4.7.3	Přeprava potravin, potravinářské odpady a zásobování vodou	93
5	Zákon 166/1999 Sb., o veterinární péči	95
5.1	Působnost zákona a definice základních pojmů	95
5.2	Základní veterinární požadavky na živočišné produkty	97
5.3	Veterinární vyšetření živočišných produktů	97
5.4	Povinnosti osob, které vyrábějí, zpracovávají a uvádějí do oběhu živočišné produkty	99
5.5	Další vybraná ustanovení zákona o veterinární péči	100
5.6	Orgány státní správy ve věcech veterinární péče	100
5.7	Sankce a pokuty	101
6	Zákon o ochraně veřejného zdraví a navazující vyhláška 137/2004 Sb.	102
6.1	Vymezení základních pojmů	102
6.2	Hygienické požadavky na vodu	103
6.3	Povinnosti osob při kontrole pitné vody, podmínky dodávky pitné vody	103
6.4	Výrobky přicházející do přímého styku s pitnou, teplou a surovou vodou, chemické přípravky, úprava vody a vodárenské technologie	104
6.5	Hygienické požadavky na výkon činností epidemiologicky závažných a ubytovací služby	105
6.6	Další podmínky provozování stravovacích služeb	106
6.7	Hygienické požadavky na předměty běžného užívání	109
6.8	Povinnosti výrobce a dovozce kosmetického prostředku	110
6.9	Nakládání s nebezpečnými chemickými látkami a chemickými přípravky	111
6.10	Opatření proti šíření infekčních onemocnění fyzickými osobami, které vylučují choroboplodné zárodky	111

6.11	Ochranná dezinfekce, dezinfekce a deratizace	112
6.12	Státní správa v ochraně veřejného zdraví	113
6.13	Vyhláška 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby	114
6.13.1	Výklad pojmů	114
6.13.2	Zdravotní nezávadnost pokrmů a jejich smyslové hodnocení	117
6.13.3	Podmínky přípravy pokrmů	118
6.13.4	Studené pokrmy, cukrářské výrobky, polotovary a rozpracované pokrmy	120
6.13.5	Rozvoz, přeprava a uvádění produktů do oběhu	121
6.13.6	Zchlazené a zmrazené pokrmy	121
6.13.7	Stanovení kritických bodů a odběr vzorků	123
6.13.8	Mikrobiologické požadavky na pokrmy	124
6.13.9	Chemické požadavky na pokrmy	126
6.13.10	Kritické body při poskytování stravovacích služeb	127
6.13.11	Zásady pro odběr a uchovávání vzorků pokrmů výrobcem	130
7	Zákon 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele	131
7.1	Obecná ustanovení	131
7.2	Informační povinnost	133
8	Zákon 78/2004 Sb., o nakládání s geneticky modifikovanými organismy a genetickými produkty	137
8.1	Základní pojmy	138
8.2	Hodnocení rizika	139
8.3	Označování geneticky modifikovaných organismů a produktů uváděných do oběhu	140
8.4	Uzavřené nakládání	140
8.5	Uvádění do životního prostředí a havarijní plán	141
8.6	Uvádění do oběhu	141
8.7	Kategorizace rizika uzavřeného nakládání	142
9	Řízení jakosti v potravinářství	143
9.1	Úvod do problematiky řízení jakosti	143
9.1.1	Člověk a jakost	144
9.1.2	Systémový přístup k řízení jakosti a jeho obecné zásady	145
9.1.3	Ekonomické souvislosti budování systému managementu jakosti	148
9.1.4	Vztahy jakosti s jinými oblastmi	150
9.2	Normy řady ISO 9000	151
9.2.1	Rozdělení normy ČSN EN ISO 9001	152
9.2.2	Úvodní ustanovení normy ČSN EN ISO 9001 a její předmět	152
9.2.3	Systém managementu jakosti	154
9.2.4	Odpovědnost managementu	156
9.2.5	Management zdrojů	158
9.2.6	Realizace produktu	159
9.2.7	Měření, analýza a zlepšování	163
9.3	Provádění auditu	166
9.3.1	Zásady auditování	167
9.3.2	Řízení programu auditů	168
9.3.3	Činnosti při auditu	170
9.3.4	Odborná způsobilost a hodnocení auditorů	171