

ODBORNÉ STANOVISKO

k častým dotazům provozovatelů potravinářských podniků k možnosti náhrady či redukování spotřeby jednorázového plastového nádobí, náčiní či jiných výrobků určených k podávání či servírování potravin a nápojů a jejich nahrazení výrobky, které jsou určeny pro opakované použití, případně nádobami či obaly přinesenými spotřebitelem.



Státní zdravotní ústav na základě dotazů obchodníků a dalších podnikatelů v oblasti prodeje potravin a stravovacích služeb zpracoval toto odborné stanovisko k možnosti nahrazování plastových obalů a jednorázového plastového nádobí a náčiní pro prodej, podávání a servírování potravin, pokrmů a nápojů.

Všechny výrobky a materiály, kterými provozovatel potravinářského podniku nahradí jednorázové předměty z plastů, musí splňovat legislativní požadavky, které se na ně vztahují, a to jak požadavky evropského práva, tak i národní požadavky vyplývající ze zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, v platném znění, a jeho prováděcího předpisu, vyhlášky MZ ČR č. 38/2001 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami.

Pro nahrazení jednorázových plastových předmětů přímo provozovatelem podniku např. obchodníkem s potravinářským zbožím, prodejcem rychlého občerstvení, restaurátérem, farmářem, lze využít následující dvě možnosti:

- a) **nahradit obaly a jednorázové nádoby/předměty z plastů výrobky pro jednorázové použití z jiných vhodných materiálů než plastů**, například z papíru, textilu, skla, kovů, apod.

Všechny tyto materiály však musí splňovat legislativní požadavky na bezpečnost, zdravotní nezávadnost, značení apod. stanovené rámcovým nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 a případně dalšími specifickými nařízeními EU, pokud pro daný materiál existují. Dále tyto materiály musí vyhovovat národním

požadavkům specifikovaným ve výše citovaném zákonu č. 258/2000 Sb. a specifickým požadavkům stanoveným ve vyhlášce č. 38/2001 Sb. pro jednotlivé typy materiálů

- b) **v provozovnách rychlého občerstvení, restauracích, jídelnách a dalších stravovacích zařízeních místo plastového jednorázového nádobí lze použít nádobí a další předměty určené k opakovanému použití**, např. z keramiky, porcelánu, skla, případně i z plastů pro opakované použití apod.

Tyto výrobky, kterými bude jednorázové plastové nádobí nahrazeno, musí splňovat opět legislativní požadavky, které se na ně vztahují. Jejich bezpečnost a zdravotní nezávadnost musí být testována pro opakované používání. Základní požadavky jsou opět uvedeny v nařízení EP a Rady č. 1935/2004 a dalších specifických nařízeních EU, případně v národním předpise.

Pokud náhradou bude předmět vyrobený z plastu nebo z kombinace plastů, musí tento/tyto výrobek/výrobky splňovat nařízení Komise EU č. 10/2011 na plasty přicházející do styku s potravinami ve znění jeho dodatků, kde je uvedeno, jak právě výrobek určený pro opakovaná použití musí být odzkoušen. Zkoušky se musí přizpůsobit i tomu, zda reálné používání výrobku bude pouze pro servírování a podávání studených nápojů a pokrmů nebo zda provozovatel potravinářského podniku zamýšlí používat nádobí i pro podávání teplých nápojů a pokrmů.

V případě použití předmětů ze silikátových materiálů jako je např. keramika, sklo, porcelán, musí tyto výrobky splňovat požadavky zákona č. 258/2001 Sb., o ochraně veřejného zdraví výše citovanou vyhláškou MZ ČR č. 38/2001 Sb. Pro provozovatele potravinářských podniků je důležité, aby mu dodavatel výrobku/ů, které jsou vyrobeny např. z plastů a které má provozovatel v úmyslu používat opakovaně, předložil **Prohlášení o shodě v souladu s článkem 16** nařízení č. 1935/2005 a podle čl. 15 nařízení č. 10/2011, kde je jednoznačně specifikováno správné použití výrobků (například nejvyšší teplota, za níž může být výrobek používán, která je důležitá zejména pro průkaz vhodnosti použitého materiálu pro servírování horkých a teplých nápojů a pokrmů). Dále musí být vyžadována informace o typu potraviny či skupinách potravin, pro které splňuje použitý materiál bezpečnostní požadavky, protože některé výrobky mohou mít omezený způsob použití, například nemusí být vhodné pro servírování potravin a pokrmů obsahujících tuky, silně kyselá potraviny apod.

Při náhradách jednorázových plastových předmětů výrobky pro opakované používání je však nezbytné, aby provozovatel potravinářského podniku měl zajištěno jejich adekvátní a hygienické mytí.

Nahrazení jednorázového plastového nádobí a náčiní či obalu předměty, které si donese sám spotřebitel.



Platné právní předpisy nezakazují prodej potravin a pokrmů do nádob, či obalů přinesených spotřebiteli. Nicméně je na rozhodnutí provozovatele potravinářského podniku, zda takový způsob prodeje potravin či pokrmů umožní a bude mít v nabídce služeb pro konečného spotřebitele. Na druhou stranu platné právní předpisy neobsahují ani oprávnění pro konečného spotřebitele prodej do přinesených nádob či jiných obalů na provozovateli potravinářského podniku vynuovat.

Je nutné si také uvědomit, že v případě prodeje potravin do nádob či dalších obalů přinesených konečnými spotřebiteli nemá provozovatel možnost ovlivnit hygienický stav přinesených nádob/obalů a jejich vhodnost pro styk s nakupovanými potravinami, nebo jejich vhodnost z hlediska udržení kvalitativních parametrů dané potraviny, což může být následně problematické při řešení případných reklamací. Řada společností, včetně maloobchodních provozů, má proto v rámci vnitřních postupů založených na zásadách HACCP, prodej do přinesených obalů prostě zakázaný. Jiné obchodní společnosti naopak na tzv. bezobalovém prodeji mají založen svůj marketing.

V případě, kdy se provozovatel potravinářského podniku rozhodne, že prodej do spotřebitelem přinesených nádob umožní, musí mít nastaveny takové postupy, které zaručí, že budou dodrženy požadavky potravinového práva stanoveného legislativou EU ve smyslu článku 3, odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se EFSA a stanoví se postupy týkající se bezpečnosti potravin. Provozovatel odpovídá za bezpečnost jím prodávaných potravin. On má i tu zodpovědnost, že nedojde ke kontaminaci jím prodávaných potravin dalším spotřebitelům či ke kontaminaci surovin, z nichž jsou tyto potraviny či pokrmy vyráběny. Jako příklad lze uvést to, že musí být nastavena taková opatření, aby nedošlo ke styku prodávaných potravin s povrchy, na kterých byla položena spotřebitelem přinesená nádoba nebo obal apod.

Tato základní pravidla platí jednoznačně pro všechny specifikované komodity potravin uvedené ve Vašem dopise. U některé specifikovaných komodit mohou být opatření, která bude nutno nastavit méně náročná než u dalších. Například umožnění nákupu do vlastních spotřebitelem přinesených obalů u komodity čerstvé ovoce a zeleniny, které se před vlastní konzumací myjí či loupou, nebude vyžadovat tak náročná opatření, která bude muset provozovatel podniku zajistit např., pokud by chtěl toto umožnit i pro lahůdkářské výrobky. Při prodeji potravin, které jsou konzumovány bez jakékoliv další hygienické a kulinární úpravy může být nastavení systému prodeje do přinesených obalů a nádob velice náročné jak z hlediska prostorových kapacit, tak zejména na kvalitně proškolený personál.

S ohledem na výše uvedené je na zvážení konkrétního provozovatele potravinářského podniku, zda možnost prodeje potravin do vlastních nádob či obalů přinesených spotřebitelem umožní. Jako klíčové se jeví i fakt, že obsluhující personál by měl mít i tu možnost, že pokud přinesená nádoba nebude čistá či jinak vhodná pro daný účel, odmítnout potraviny do takovéto nádoby zákazníkovi prodat.

Na druhé straně je vhodné zmínit, že tento způsob se již běžně využívá například při čepování piva do přinesených džbánů, nákup rozlévaných vín do přinesených nádob, odebírání obědů do přinesených jídelnosičů ve školních a závodních jídelnách apod.

Na závěr je důležité jasně říci, že provozovatelé potravinářského podniku (bistra, provozovny rychlého občerstvení, vývařovny, restaurace, obchody s potravinářským zbožím atd.), které se k iniciativě, jejímž cílem je náhrada jednorázového plastového nádobí a náčiní a obalů připojí, musí mít zpracovány trvalé postupy na bázi systému kritických bodů (HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points), v nichž mimo jiné budou zohledněny i možnosti náhrady jednorázového nádobí či obalů, buď náhradou za výrobky pro opakované použití anebo spotřebitelem přinesenými nádobami.

V případě dalších dotazů nebo potřeby získání informací či zkoušení bezpečnosti výrobků lze kontaktovat pracoviště Národní referenční laboratoře pro výrobky určené pro styk s potravinami a pro děti do 3 let, nrl.fcm@szu.cz nebo tel: 267082432.

V Praze dne 9. 5. 2019

Ing. Jitka Sosnovcová
*vedoucí NRL pro výrobky určené pro
styk s potravinami a pro děti do 3 let*