

Potravinová bezpečnost

Po různých skandálech s potravinami se EU rozhodla vydáním Nařízení č. 178/2002 věnovat pozornost záležitostem, označeným v angličtině pojmem „**food safety**“. Tento termín až do doby, než se objevila v ČR **Strategie bezpečnosti potravin**, se překládal jako zdravotní nezávadnost. Z různých důvodů se ale přešlo k termínu **potravinová bezpečnost**, což byl do té doby v češtině termín vyhrazený anglického food security, tedy možná „potravinová dostatečnost“.

Bezpečná potravin je definována jako potravin, která:

- **Není škodlivá pro zdraví z pohledu účinků okamžitých, krátkodobých, dlouhodobých, na zdraví dalších generací nebo účinků kumulativně toxických.**
- **Není nepříjemná pro lidskou spotřebu z důvodu přítomnosti cizorodých nebo jiných látek či z důvodu přítomnosti produktů hniloby, kažení nebo rozkladu..**

Při úvahách o bezpečnosti potravin zohledňujeme také individuální vnímavost skupiny spotřebitelů, pro které je potravin určena, takže logicky přísnější požadavky budou kladeny např. na zvláštní výživu.

Pokud již termín "potravinová bezpečnost" byl zaveden, **definujeme**, co by pod tento termín v širším pojetí mohlo být zahrnuto, tedy která rizika souvisejí se spotřebou potravin.

Rizika spojená s výrobou potravin

Rizika spojená s výrobou a spotřebou potravin lze rozdělit do **čtyř skupin**. Ještě než se budeme věnovat popisu těchto rizik, chci zdůraznit, že z hlediska ochrany spotřebitele před zdravotní a ekonomickou újmou stát vytvořil mechanismus dozorových orgánů. **U potravin jsou dozorovými orgány Státní zemědělská a potravinářská inspekce a pro živočišné produkty Státní veterinární správa.** Tyto dozorové orgány dbají na dodržování všech ustanovení vyhlášek a zákonů a v případě jejich porušení udělují nápravná opatření včetně pokut, někdy i citelných pro výrobce. Stát ale není schopen ochránit spotřebitele samotného před sebou, pokud porušuje fyziologické normy své spotřeby.

Zdravotně závadné potraviny

Nejběžnějším případem rizik jsou **zdravotně závadné potraviny**. Mohou být důsledkem mnoha činností, z nichž nejběžnější je **nedbalostní porušení legislativních předpisů** (zákon o potravinách a jeho vyhlášky a další zákonné normy, např. zákon o veterinární péči, zákon o ochraně zdraví a další zákony i související prováděcí vyhlášky). Důležitým aspektem je nedbalostní charakter těchto přestupků. Tomuto nebezpečí čelí potravinářská legislativa a porušení se trestá pokutami.

Kriminální činnost výrobců

Dalším případem rizika je už **kriminální činnost výrobců**, kteří poškozují své spotřebitele tím, že **vědomě používají z ekonomických důvodů pro své výrobky závadných surovin**. Jde např. o zpracování kontaminované suroviny určené k likvidaci apod.

V posledních týdnech jsme i v ČR byli svědky pokusů s **vyhrožováním teroristickou intoxikací (otrávením) potravin za účelem vydírání**. Vydírání mohou být výrobci nebo celá společnost. V zahraničí nejsou ojedinělé případy vydírání firem hrozbou otrávení jejich výrobků, pokud firma koná jinak než si přeje vyděrač. Přitom nemusí jít o požadavek získání peněz výkupným, ale o součást boje za tzv. "vyšší cíle", třeba proti výzkumu na zvířatech, kterou některá firma podporuje. Dále za zastavení jiných programů, například i za pseudoekologické cíle nebo ekologické legitimní požadavky podpořené nelegálním vydíráním. Potraviny skýtají samozřejmě i dobrou příležitost pro politická vydírání. Proto vyspělé společnosti hledají způsoby co nejsofistikovanější obrany proti těmto zločincům formou zabezpečení svých výrobních závodů nejen z hlediska hygienické správné praxe, ale i protiteroristické ochrany.

Pro úplnost je nutné se zmínit i o **použití jedů při vraždách pomocí potravin a nápojů**.

Vávro, nepij to kafe!

Poškození zákazníka či výrobce ekonomickou újmou

Dalším typem rizik pro spotřebitele, ale také pro výrobce, jsou rizika poškození zákazníka či výrobce spojená s jeho **ekonomickou újmou**. Nejznámějšími případy jsou **falšování potravin včetně použití nesprávného označení a použití klamavé reklamy**. Příkladem může být zabavení čokolády z pultů jednoho prodejního řetězce, která byla vyrobena z jiných surovin než jsou kakaové boby. Vděčným objektem falšování se může stát káva, med, stolní oleje a další potraviny. Záměna zdravotně nezávadné suroviny surovinou hygienicky nevyhovující není falšování, ale patří do kategorie zdravotních rizik. Dalším nepříznivým důsledkem falšování potravin je zamlčení skutečného složení potraviny, takže v důsledku může dojít i ke zdravotní újmě u spotřebitele, který trpí alergií nebo intolerancí



na složku, která nebylo v údajích o složení potraviny uvedena. Např. v roce 2011 bylo v Systému rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF) bylo ve vztahu k České republice evidováno 9,6 % hlášení, které se týkaly přítomnosti nedeklarovaných alergenů, nevyhovujícího značení nebo jiného falšování. Do kategorie falšování patří i **neoprávněné označování vlastních výrobků názvem renomovaného výrobku jiné firmy**. Připomeňme falšovaný tuzemský rum či vybrané lihoviny drahých zahraničních značek, vyrobené ilegálně v nějaké garáži. Pokud použili falešní výrobci nevhodné suroviny, např. syntetický líh, pak porušili i zásady zdravotní nezávadnosti. Nelze ani zapomenout na ochranu označení původu a zeměpisných označení u potravin. Je znám výrok Evropského soudu, který potrestal výrobce, který porušil práva regionálních výrobců tím, že jejich výrobky sám balil a porcoval mimo rámec jejich regionu. Jednalo se o parmazán a parmskou šunku. Je to dobré znamení pro ochranu malých výrobců a jejich specialit.

Hospodářskou újmu může utrpět také výrobce. Známé jsou případy šíření poplašných zpráv o vybraných výrobcích nebo dokonce celých potravinových komodit. *"Oblíbené"* jsou případy označování mléka za rizikovou potravinu, dokonce odpovědnou za výskyt osteoporosy. Nebo připomeňme *"senzační odhalení"* anonymního autora, o tom, jak jsou aditiva s označením E číslem nebezpečná. Tato kampaň se skrývala dokonce pod renomovaným lékařským pracovištěm, na škodu autorů pouze virtuálním. Finanční újmu, kterou tyto kampaně způsobí výrobcům, je obtížné soudně stíhat. Jednak panuje velká nechuť pouštět se do vleklého několikaletého soudního sporu, jednak vítězství nepřinese žádnou jinou než morální satisfakci, protože původci různých nevědeckých osočení jsou většinou bez finančních prostředků, aby za svá pochybení zaplatili odškodné. Většinou také zůstávají jen v anonymním pozadí.

V hospodářsky rozvinutých zemích se v posledních letech rozvinul zvláštní systém drobného vydírání. Obchodníci s potravinami zjistili, že reklamace na jimi prodávané výrobky rostou. Opatření na zlepšení jakosti neměla požadovaný dopad na snížení tohoto trendu. Pomohla až databáze stěžovatelů. Ukázalo se totiž, že existuje nemalá skupina *profesionálních stěžovatelů*, kteří mnohdy neoprávněně žádají náhradu škody za nekvalitní potraviny. Pro zjednodušení agendy většina obchodníků těmto žádostem vyhoví. Až cíleně vybudovaná společná databáze stěžovatelů ukázala, že jde o cílenou činnost a obchodní řetězce jí začaly čelit.

Porušení fyziologických potřeb výživy

Mimo přímý zájem médií z pohledu bezpečnosti potravin jsou rizika **z porušení fyziologických potřeb výživy**. Porušení fyziologicky doporučené struktury spotřeby potravin ohrožuje populaci euroamerického kontinentu nejvíce. Je to nejvážnější hrozba obyvatelům, vyúsťující v četné tzv. **civilizační choroby**, mnohdy s fatálním dopadem. Prostě se přejídáme a to docela rádi. Podrobnosti jsou běžně k prostudování v rubrikách "zdraví" téměř všech periodik. Velká množství konzumovaných potravin mohou ohrozit naše zdraví, tedy naši bezpečnost. Dalším rizikem v našich domácnostech je **porušení zásad správné hygienické praxe**. Jde o často **nesprávné uskladnění potravin, porušení hygienických pravidel při kulinární úpravě pokrmů, o správné uchování hotových pokrmů** při jejich opakovaném podávání apod. V podnicích společného stravování je dodržování správné výrobní a hygienické praxe kontrolováno hygienickou službou, doma si musíme pomoci sami a být znalí.

Řada amerických právníků zjistila, že na poškození zdraví se dá vydělat. Známé jsou úspěšné soudní procesy s výrobci cigaret, kteří údajně dostatečně razantně neinformovali kuřáky, že kouřením si mohou způsobit újmu. Tak teď výrobci cigaret platí. Úspěch s cigaretami přivedl bystré právnícké hlavy k tomu, že by se dalo vydělat i na velkých řetězcích společného stravování tím, že nevarovaly před přejídáním. Oběti obezity a současně stravníci např. *McDonalds* by mohli vysoudit odškodnění. Odpůrci této právní ekvilibristiky tvrdí, že pokud někdo nepochopil, že když se bude přejídat, tak ztloustne, pak by snad ani neměl být uznán za svéprávného. Naštěstí tento náběh k soudnímu sporu se vytratil do neznáma.

Zákonná opatření

Česká legislativa se problematikou bezpečnosti výrobků zabývá i v zákoně č. 102/2001 Sb. o **obecné bezpečnosti výrobků**. Pro oblast potravin z tohoto zákona plyne, že bezpečná potravina je také taková, o jejíž plechový obal se např. při jejím otevírání nikdo nepořeže a skleněná láhev není tak křehká, aby se rozbila a střepy pořežaly žiznivce. Takže i potraviny mohou hrozit **riziky technickými**, což je tento případ.

Závěrem je tedy možno konstatovat, že pojem bezpečnost potravin není vhodné zužovat pouze na zdravotní nezávadnost z pohledu chemických a mikrobiálních rizik, ale komplexnější pohled pomůže vyřešit i jiné obecnější pohledy na potraviny. Směrnice vlády o bezpečnosti potravin k tomu skýtá dobrý základ. Zejména tím, že klade značný důraz na informatiku pro výrobce, distributory i spotřebitele.

Tím jsme se s pojmem potravinová bezpečnost vyrovnali terminologicky a náplňově. Zbývá se zmínit o administrativních opatřeních k zajištění nařízení EK v potravinové bezpečnosti. V EU byl zřízen **Úřad pro potravinovou bezpečnost** (*Food Safety European Authority, EFSA*) jako poradní orgán pro Evropskou komisi, který řeší teoreticky otázky zdravotní nezávadnosti od "vidlí po vidličku", tedy od zemědělské výroby, před potravinářskou výrobou obchod až na restaurační stůl (domácnosti se kontrolují špatně, pouze v totalitním režimu, v demokracii platí osobní zodpovědnost). Tento úřad je naprosto nezávislý na politické sféře, pečlivě vybírá odborníky na jednotlivé úseky své činnosti.

Evropský model *"food safety"*, tedy potravinová bezpečnost v širším pojetí, ale převážně zaměřená na zdravotní nezávadnost, vychází ze tří základních prvků, „sloupů“ systému:

- **posouzení rizika** – vědecké poradenství a analýza dostupných informací z oblasti epidemiologických šetření (alimentární nákazy) a různých monitoringů (potravních řetězců zdravotního stavu obyvatelstva životního prostředí a monitoring radioaktivní kontaminace)
- **management rizika** – s využitím legislativy a kontrolní činnosti, především jde o státní dozor v řetězci od prvovýroby až po prodej spotřebiteli, realizovanými státními dozorovými orgány (Státní zemědělská a

potravinářská inspekce, orgány veterinární správy, hygienická služba, Státní rostlinolékařská správa, Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský)

Zavádějí se správné hygienické/výrobní praxe (jako dobrovolná iniciativa profesních svazů), systémy **HACCP** (*analýza rizik pomocí kritických kontrolních bodů*):

- **komunikace o riziku** – systematické informace veřejnosti o výsledcích činnosti při zabezpečování potravinové bezpečnosti, např. účasti ve varovných systémech hlášení výskytu infekčních alimentárních onemocnění, nálezů zvířat, nadlimitních hodnot kontaminantů, zachytu patogenů v potravním řetězci, zabavených surovin a potravin na hranicích, zjištěné škodlivé účinky registrovaných prostředků na osoby a ŽP, zrušení registrace a zákazu používání přípravků, hlášení o výskytu škodlivých organismů rostlin a napojení na celoevropský Rapid Alert System for Food and Feed (systém rychlé informace o rizicích z potravin a krmiv).

V ČR je zřízen koordinační výbor pro potravinovou bezpečnost na úrovni vlády (je tedy závislý na politických rozhodnutích) a v jeho rámci pracují čtyři vědecké výbory pro rostlinnou výrobu, živočišnou výrobu, veterinární medicínu a potraviny, jako expertní místa pro řešení problematiky bezpečnosti potravin. Mají poradní hlas. Zabývají se tedy prevencí možných rizik. Druhým sloupem strategie bezpečnosti potravin je legislativa a její tvorba, tedy záležitost vládní operativy. Třetím sloupem je informační, komunikační systém, kam patří jednak informační systémy rychlého varování (a následných opatření), pokud dojde k riziku poškození zdraví z nevhodných potravin, a informace běžné pro spotřebitele.

Odkazy

Související články

- Potravinové tabulky a databáze
- Potravinářská toxikologie

Externí odkazy

- Oficiální stránky EFSA (<https://www.efsa.europa.eu/%7C>)

Zdroj

- PERLÍN, Ctibor. *Potravinová bezpečnost* [online]. [cit. 2012-03-11]. <<https://el.lf1.cuni.cz/p25532522/>>.