



Víš, co jíš?

**Rady, jak správně
nakupovat potraviny**



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Rady pro nakupování potravin

Čemu je dobré při nákupu potravin věnovat pozornost a čemu se raději vyhnout?

- Zásadně nekupovat potraviny bez patřičného označení.
- Nekupovat chlazené potraviny, které jsou umístěny mimo chladicí box.
- Nekupovat potraviny, u kterých nebyla dodržena předepsaná teplota skladování.
- Při větším nákupu nakupujte chlazené a mražené potraviny jako poslední a přepravujte je tak, aby bylo odděleno zejména syrové maso a drůbež od ostatních potravin.
- Potraviny, ze kterých může vytékat nějaká tekutina (maso, ryby, kysané zelí apod.) vložte do sáčků nebo samostatných tašek, protože hrozí riziko křížové kontaminace.
- Při nakupování vždy kontrolujte neporušenost obalu, je nepřípustné obal opravit přelepením.
- U vakuově balených potravin není povoleno prodávat potraviny s nezatavenými obaly.
- Na etiketách balených potravinářských výrobků si všimněte označení „Spotřebujte do“ (datum použitelnosti, po kterém již nesmí být výrobek prodáván) nebo „Minimální trvanlivost do“ (po tomto datu mohou být takto označené výrobky prodávány pouze, pokud jsou zdravotně nezávadné a musí být jako prošlé označeny a v prodejně odděleně umístěny).
- Nekupovat rozmražené potraviny, jejich prodej není povolen.



- Mraženým potravinám, které jsou obaleny větším množstvím ledu, se raději vyhněte. Je to známka toho, že potravinu byla už jednou rozmrazena a pak zase zamrazena, čímž hrozí nejenom ztráta jakosti (kvality) potravin, ale i vyšší riziko infekce, například nakažení salmonelou.
- Plesnivé a nahnilé potraviny, např. ovoce nebo zelenina, jsou zdravotně závadné, protože mohou obsahovat takzvané mykotoxiny – jedy tvořené plísněmi. Vykrájení poškozených a nahnilých částí nestačí. I zdánlivě zdravá část potravin, která vám zbude po vykrojení nebo odstranění plísně z povrchu (např. u marmelády), může být, a často také je, nakažena.
- Prodej tzv. výkrojů není povolen.
- Nekupovat potraviny s patrnou změnou barvy.
- Na čerstvé potraviny nikdy nesahejte holou rukou, k ověření čerstvosti potravin včetně pečiva používejte mikrotenový sáček nebo jednorázové rukavice. V civilizovaných prodejnách je mají. Nebojte se také upozornit zaměstnance obchodu nebo zákazníky na jejich nevhodné chování při „osahávání“ nebalených potravin, například pečiva, trvanlivých masných výrobků a sýrů, holou rukou.
- Při nákupu si všimněte chování a oblečení prodávačů. Pokrývka hlavy, čistota jejich oblečení mohou naznačit, jak čisto je v celém obchodě.
- Nekupujte potraviny zbytečně do zásoby, můžete tak zabránit jejich možnému zkažení.
- Po nákupu je nejvhodnější dopravit potraviny ihned domů. Rozhodně nenechávejte nakoupené potraviny ve vozidle na slunci. Vysoká teplota se totiž rázem výhodnou pro mikroorganismy, které se ve vašich potravinách ihned rozmnoží a znehodnotí vám celý nákup.
- Po příjezdu domů vložte chlazené a mražené potraviny co nejrychleji do chladničky či mrazáku.

Jak reklamovat zkažené potraviny

Základní informace

Prodávající je povinen spotřebitele řádně informovat o rozsahu, podmínkách a způsobu uplatnění odpovědnosti za vady výrobků a služeb (dále jen „reklamací“) včetně údajů o tom, kde lze reklamaci uplatnit.

Právo reklamovat zboží má každý, kdo zjistil, že koupil zkaženou potravinu (nahnilou, plesnivou či jinak poškozenou).

Trvanlivé potraviny mají reklamační lhůtu 8 dní po nákupu.

Snadno zkazitelné potraviny je nutné reklamovat nejpozději druhý den po nákupu.

Pokud máte zájem o posouzení jakosti a zdravotní nezávadnosti výrobku, lze takové posouzení provést pouze jako rozbor na vyžádání za finanční úhradu. Můžete využít jakoukoliv akreditovanou laboratoř, seznam naleznete na internetových stránkách Českého institutu pro akreditaci, o.p.s.

Kdo je oprávněn v této věci jednat (podat žádost apod.)

Reklamovat zakoupený (zkažený nebo poškozený) potravinářský výrobek může v České republice občan starší 18 let nebo zákonný zástupce, který může v této věci jednat za nezletilého spotřebitele.

Jaké jsou podmínky a postup při řešení reklamací

O reklamaci rozhoduje prodávající, přičemž kupující má právo na to, aby prodávající bezplatně a bez zbytečného odkladu věc uvedl do stavu odpovídajícího kupní smlouvě, a to podle požadavku kupujícího - buď výměnou věci, nebo její opravou; není-li takový postup možný, může kupující požadovat přiměřenou slevu z ceny nebo od smlouvy odstoupit (tj. může požadovat vrácení peněz).

Nesouhlasí-li kupující se způsobem vyřízení reklamací, může se domáhat svých práv soudní cestou.

Schovejte si doklad o zakoupení výrobku, který následně předložte při reklamaci prodejci.

Prvně se obraťte na prodejce, pokud u něj neuspějete, žádejte nápravu u příslušného kontrolního orgánu, a to podle výrobku u:

- Státní zemědělské a potravinářské inspekce - potraviny rostlinného původu
- Státní veterinární správa - potraviny živočišného původu.
- Na kontrolní orgán se můžete obrátit buď osobně, písemně nebo telefonicky.

Kontaktní adresy:

Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Květná 504/15, Brno, 60300

Státní veterinární správa ČR

Slezská 100/7, Praha 2, 12000

Jaké doklady je nutné mít s sebou

Předložte doklad o zakoupení výrobku.

Jaké jsou potřebné formuláře a kde jsou k dispozici

Předepsané formuláře nejsou stanoveny.

Jaké jsou poplatky a jak je lze uhradit

Správní ani jiné poplatky nejsou stanoveny.

Jaké jsou lhůty pro vyřízení

Prodávající nebo jím pověřený pracovník rozhodne o reklamaci ihned, ve složitých případech do tří pracovních dnů.

Pokud se obrátíte na příslušný kontrolní orgán, budete do 30 dnů seznámeni s výsledkem kontroly.

Národní značka KLASA

Národní značka KLASA je od roku 2003 udělována ministrem zemědělství ČR kvalitním potravinářským výrobkům.



Značka může být udělena pouze potravinám, které splňují všechny podmínky stanovené v „Pravidlech pro udělování národní značky KLASA“. Primárními podmínkami, které směřují k podpoře potravinářských výrobků, jsou jejich výjimečné kvalitativní charakteristiky, které zvyšují jejich přidanou hodnotu a zaručují jejich jedinečnost ve vztahu k ostatním výrobkům běžně dostupným na trhu. Ve své podstatě je hlavním hodnotícím kritériem těchto pravidel důraz na kvalitu.

Značka KLASA je ohodnocenému výrobku propůjčována na dobu tří let. Po uplynutí této doby může být tato lhůta prodloužena, ale pouze v tom případě, že jsou splněny všechny požadované podmínky. V případě, že v průběhu lhůty tři let není dodržena požadovaná kvalita nebo nejsou u výrobku dodrženy podmínky pro udělení této značky, může být tato značka výrobku odebrána.

Po splnění všech podmínek nutných k udělení značky KLASA je ministerstvem zemědělství vydáno rozhodnutí o udělení značky a toto rozhodnutí je žadateli do 30 dnů oznámeno. Současně s tímto rozhodnutím je uděleno povolení používání příslušného loga.

Dozor nad dodržováním požadovaných parametrů a jejich kontrolu zajišťuje Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI) a Státní veterinární správa (SVS).

Značka KLASA, která byla potravinám udělena, prezentuje jejich kvalitu a slouží spotřebitelům a odběratelům pro lepší orientaci na nasyceném trhu potravin.

Informace o pravidlech pro udělování značky KLASA a seznam oceněných výrobků lze nalézt na webových stránkách www.eklasa.cz.

Chráněná značení potravin

Chráněné označení původu a Chráněné zeměpisné označení jsou dvě, svoji podstatou velmi podobná značení, která slouží k právnímu zajištění komunitární ochrany označení zemědělských výrobků a potravin. Jaký je mezi nimi tedy rozdíl?

Označení původu – všechny fáze výroby musí probíhat ve vymezené oblasti, týká se to rovněž surovin.



Zeměpisné označení – ve vymezené oblasti musí probíhat alespoň jedna z fází výroby, tj. produkce, zpracování nebo příprava. Specifickou vlastností je, že práva jsou ne-výlučná, tzn., že toto označení může používat každý hospodářský subjekt ve vymezené oblasti, který uvádí na trh zemědělské produkty nebo potraviny, pokud jsou v souladu s odpovídající specifikací. Právo ochrany se vztahuje na celé území EU.



Naše republika má z tzv. nových členských zemí EU největší množství takto registrovaných výrobků. Vzhledem k tomu, že jejich zápis je podmíněn tradicí výroby, spotřebitelé tyto výrobky dobře znají.

Příklady schválených označení výrobků:

Česko-budějovické pivo, Budějovické pivo, Budějovický měšťanský var, Štramberské uši, Pohořelický kapr, Žatecký chmel, Hořické trubičky, Karlovarský suchar, Lomnické suchary, Třeboňský kapr, Nošovické kysané zelí, Pardubický perník, Český kmín, Chodské pivo, Chamomilla Bohemica (heřmáněk), Všecká cibule, České pivo, Znojemské pivo, Mariánsko-lázeňské oplatky, Brněnské pivo, Břežnický ležák a další.

Zemědělské výrobky a potraviny, zapsané v Registru zeměpisných označení a označení původu, mají možnost používat na svých obalech symboly Společenství (v potřebných jazykových verzích EU).

Zaručená tradiční specialita

Pojem zaručená tradiční specialita označuje takový produkt, který je spjat s použitím tradičních surovin, nebo musí být charakterizována tradičním složením, nebo tradiční metodou produkce anebo přípravy, nikoli však se zeměpisným původem. Termínem „tradiční“ se podle evropské legislativy rozumí prokázané používání na trhu Společenství po období, které vykazuje předávání mezi generacemi, toto období by se mělo rovnat časovému úseku obecně připisovanému jedné lidské generaci, tedy nejméně 25 let. Následně „zaručenou tradiční specialitou“ je tradiční zemědělský produkt nebo tradiční potravina, jejíž zvláštní povaha je uznávána Společenstvím, a to zápisem do rejstříku, který vede Evropská komise.



V únoru roku 2011 Evropská komise zapsala do rejstříku zaručených tradičních specialit název Špekáček, Lovecký salám, Spišské párky a Liptovský salám, čtyři výrobky, o které požádala Česká republika ve spolupráci se Slovenskem.



Regionální potravina

Nově vytvořená značka „Regionální potravina“, kterou mohou lokální výrobci a prodejci umísťovat na své výrobky je součástí kampaně na podporu regionálních potravin z jednotlivých krajů České republiky, kterou zahájilo a podporuje Ministerstvo zemědělství.



Cílem tohoto projektu je snaha prosadit na našem trhu opravdu kvalitní, chutné, tradiční či speciální potraviny, které v našich domácích podmínkách mohou mít spotřebitelé i kontrolní inspekce tzv. „mnohem lépe na očích“, čímž následně dochází k nepřímému tlaku na výrobce, aby udržovali kvalitu svých potravinových produktů na vysoké úrovni.

Dalším důvodem pro preferenci regionálních potravin je krátká distribuční cesta, proto se ke spotřebiteli dostávají potraviny mnohem čerstvější než ty, které k nám putují z velké dálky. Čerstvější regionální potraviny mívají proto zpravidla lepší chuť i cennější nutriční vlastnosti. Důležitá je rovněž skutečnost, že čím blíže jsou potraviny ke spotřebiteli, tím méně je zatíženo životní prostředí při jejich dopravě.

Významným aspektem, proč dát přednost regionálním potravinám, je rovněž podpora zaměstnanosti v daném regionu. Prosperující zemědělci, zpracovatelé i prodejci pak představují záruku udržení nebo dokonce rozšíření počtu pracovních míst.

Logo s motivem krajiny a popisem kraje podtrhuje původ potraviny, a tak podporuje region, ze kterého produkt pochází. Stylizovaná příroda v logu evokuje svou jednoduchostí čistotu a kvalitu výrobku, která se dostává ke spotřebiteli.



Biopotraviny

Biopotraviny pochází z ekologicky vypěstovaných surovin, tj. všeho co vyprodukuje ekologické zemědělství. Toto zemědělství je způsob hospodaření v souladu s přírodou, který nepoužívá průmyslově vyrobená hnojiva ani syntetické přípravky proti chorobám, škůdcům a plevelům.



Z hlediska potravinové legislativy se tedy za biopotraviny považují potraviny z ekologicky vyprodukovaných surovin a platí pro ně všechny předpisy jako pro běžné potraviny, ale pokud je použito označení „ekologické“, „eko“, „bio“ nebo příslušný grafický znak (viz Značka BIO) nebo jakýkoli údaj poukazující na ekologický, organický, přírodní nebo biologický způsob výroby, musí být splněny další legislativní požadavky a musí být získáno příslušné osvědčení.

Předpisy stanovují podrobná pravidla pro ekologickou zemědělskou (rostlinnou i živočišnou) produkci a pravidla pro její zpracování. Při zpracování je povolen pouze 5% podíl surovin pocházejících z konvenčního zemědělství, je zakázáno použití některých postupů (např. bělení, nakládání, uzení, hydrogenace, ozařování a mikrovlnný ohřev), je zakázáno používání syntetických chemických látek. Některé přídatné a pomocné látky a suroviny potřebné pro výrobu určitých potravin však nejsou k dispozici jako ekologicky vyprodukované, a tak pro takové případy jsou stanoveny seznamy přípustných „neekologických“ složek. Nepřípustné je použití organismů, které jsou získány genetickou modifikací.

Biopotraviny vyrobené v České republice musí být označené jak národní značkou, tzv. biozobrou, tak od 1. 7. 2010 i „Logem EU pro ekologickou produkci“. Biopotraviny z dovozu mohou být označeny biozobrou, ale nemusí. Grafický znak BIO, biozobra, s nápisem „Produkt ekologického zemědělství“, se v ČR používá jako celostátní ochranná známka pro biopotraviny.

Sortiment biopotravin je široký, zahrnuje zeleninu, ovoce, mlýnské produkty (např. z ovsa, žita, pohanky), těstoviny, luštěniny, chléb, pečivo, koření a byliny, vína, mléko včetně kozího, mléčné výrobky včetně sýrů, maso (především kozí a hovězí, ale i vepřové a drůbež), masné výrobky (např. „biouherák“ či biošunka) a vejce.

Geneticky modifikované organizmy (GMO)

Za GMO je považován organismus, s výjimkou člověka, jehož dědičná informace uložená v DNA byla změněna pomocí technik genového inženýrství, tedy jiným způsobem než běžným rozmnožováním a kombinací vloh rodičovského páru. Geneticky modifikovány mohou být rostliny, zvířata i mikroorganismy. Běžný spotřebitel se v současné době může nejčastěji setkat s produkty z GMO rostlinného původu.

Ke komerčnímu pěstování je na území EU povolena pouze GM kukuřice. Ve světě jsou nejvíce pěstovány GM odrůdy sóji, kukuřice, bavlníku a řepky. Další plodiny, jejichž GM odrůdy se ve světě pěstují na produkčních plochách, jsou rýže, cukrovka, brambory, rajčata, papája a dýně. Nejčastěji se jedná o plodiny odolné k herbicidům a hmyzím škůdcům.

Geneticky modifikované potraviny jsou takové, které obsahují GMO, sestávají z GMO, nebo jsou z GMO vyrobeny. Na trh Evropské unie je povoleno uvádět pro potravinářské účely produkty z těchto GM plodin, jejichž bezpečnost byla prověřena Evropským úřadem pro bezpečnost potravin (EFSA). Jedná se o různé typy GM kukuřice, sóji, řepky a bavlníku. Nejdozrupnější jsou výrobky z GM sóji a kukuřice. Většinou se lze setkat s oleji.

V současné době není v Evropské unii povolena produkce ani distribuce GMO živočišného původu (ryby, prasata, drůbež aj. hospodářská zvířata) pro potravinářské účely.

Evropská legislativa vyžaduje označování potravin, které jsou vyrobeny, obsahují či sestávají z GMO. Takové potraviny musí být na obalu zřetelně označeny nápisem „geneticky modifikovaný organismus“ popř. konkrétně „geneticky modifikovaná kukuřice, sója“ apod. a zároveň je označení doplněno tzv. jednoznačným identifikačním kódem, který přesně určuje, jaká modifikace byla v rámci šlechtění u rostliny použita. Takováto informace na etiketě výrobku poskytuje spotřebiteli svobodnou volbu a možnost rozhodování při výběru potravin, které konzumuje.

V některých zemích EU se lze setkat s označením potravin „vyrobeno bez GM technik“. V USA nebo Kanadě se naopak GM produkty neoznačují.

Farmářské trhy

Desatero Státní veterinární správy k prodeji na farmářských tržnicích

Desatero je určeno organizátorům, farmářům, prodejcům i zákazníkům trhů.

1. Chovatelé mohou prodávat produkty zvířat z vlastního chovu, které nebyly získány ve schváleném a registrovaném, popřípadě jen registrovaném výrobním podniku a to za těchto podmínek:



maso z drůbeže a králíků (musí být vykucháno, u králíků nesmí být oddělená hlava) maximálně z 10 kusů týdně, maso musí být uloženo při teplotě maximálně 4 °C; maso musí být čitelně označeno nápisem „Maso není veterinárně vyšetřeno – určeno po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele“,

syrové mléko a smetanu pomocí prodejního automatu (automat musí být registrován u KVS),

čerstvá, prosvícená a označená vejce s uvedením jména a adresy chovatele v maximálním množství 60 kusů jednomu konečnému spotřebiteli,

včelí produkty od včelstev ze stanovišť ve stejném kraji jako trh, označené jménem, příjmením a adresou chovatele a u medu druhem a množstvím,

živé ryby (usmrcování a další opracování ryb musí být nahlášeno příslušné KVS 7 dní předem).

2. Je nepřípustné prodávat maso z domácí porážky provedené v hospodářství (mimo drůbeže a králíků) a výrobky z tohoto masa.
3. Ostatní prodejci potravin a surovin živočišného původu musí zajistit, aby jimi prodávané potraviny a suroviny byly získány ve schváleném a registrovaném, popřípadě jen registrovaném podniku. Jejich povinností

je udržovat je při stanovených teplotách. Prodejce je povinen tuto teplotu kontrolovat:

7 °C pro maso vepřové, hovězí, skopové a velké zvěře,

4 °C pro maso drůbeže, králíků a drobné zvěře,

3 °C pro vnitřnosti,

5 – 18 °C pro vejce (nekolísavá teplota),

4 – 8 °C pro mléčné výrobky jiné než UHT, sterilované a sušené,

0 °C pro čerstvé chlazené ryby (teplota tajícího ledu),

Ostatní výrobky musí být uloženy při teplotách stanovených výrobcem.

4. Pro potraviny podle bodu 3 musí být k dispozici viditelná informace o jejím názvu, množství a datu použitelnosti nebo datu minimální trvanlivosti. Prodávající musí být vždy schopen na místě doložit původ produktů.
5. Označení „domácí“ v názvu potraviny je nepřipustné.
6. Prodávat potraviny s prošlou dobou použitelnosti je nepřipustné.
7. Potraviny musí být po celou dobu uvádění do oběhu chráněny před jakoukoli kontaminací a před přímým vlivem klimatických podmínek.
8. Všechny předměty a zařízení, které přicházejí přímo do styku s potravinami, musí být čisté a nesmí představovat nebezpečí kontaminace, dopravní prostředky a nádoby používané pro přepravu potravin musí být udržovány v čistotě a v dobrém stavu.
9. Osoby manipulující s potravinami musí dodržovat požadavky na osobní hygienu a musí nosit čistý oděv, při prodeji nebalených potravin, zejména masa, musí být k dispozici zdroj pitné vody k mytí rukou.
10. Potravinářské a jiné odpady musí být z prostor, kde se nacházejí potraviny, co nejrychleji odstraňovány, aby nedocházelo k jejich hromadění, a nesmí představovat přímý ani nepřímý zdroj kontaminace.

Na co klade SZPI při zahájení a průběhu farmářských trhů největší důraz, případně na co si má dát prodávající pozor?

Pokud prodáváte nebo chcete prodávat potraviny na farmářských trzích, pak je nezbytné, kromě požadavků na bezpečnost a jakost potravin, dodržet tyto zásady:

1. Nebalené potraviny chránit před prachem, dotykem se zemí, kontaktem s kupujícími (ti nesmí na nabízené potraviny sahat, kýchat, kašlat...), kontaktem s rukama prodejce (ideální je s nebalenými potravinami manipulovat podávacími kleštěmi nebo s použitím jednorázových rukavic).
2. Plochy stánku, na které jsou kladeny potraviny, musí být omyvatelné a udržovány v čistotě.
3. Potraviny vyžadující chlazení (maso, masné a mléčné výrobky, sýry, mléko, čerstvé šťávy, rybí výrobky, cukrářské výrobky apod.), uchovávat v chladicím zařízení.
4. Mít přístup k sociálnímu zařízení.
5. Při prodeji nebalených potravin, u nichž případně dochází i k dělení, mít zajištěnu pitnou vodu, dle potřeby i teplou vodu, pokud nebude vyřešena očista náradí a rukou jiným vhodným způsobem.

Povinností je samozřejmě víc. Proávající má možnost kontaktovat příslušný inspektorát, podle místa prodeje, kde mu pověření pracovníci rádi poradí, co zlepšit.





Dozorové kompetence při kontrole potravin nabízených na „Farmářských trzích“ má SZPI a Státní veterinární správa ČR (SVS). Dozorové kompetence jsou rozděleny takto:

- a) potraviny rostlinného původu prodávané na schválených i neschválených tržistištích – SZPI,
- b) potraviny živočišného původu nezpracované a prodávané na schválených i neschválených tržistištích – např. ryby, čerstvé maso, med – SVS,
- c) potraviny živočišného původu zpracované, prodávané na trhu, stánku, tržním místě (pokud tedy nejsou schválené SVS) – SZPI
- d) u potravin živočišného původu zpracovaných na schválené tržnici či tržišti – SVS.

(Zdroj: www.szpi.gov.cz)



INFORMAČNÍ CENTRUM
BEZPEČNOSTI POTRAVIN



Ministerstvo zemědělství

Informační centrum bezpečnosti potravin

Těšnov 17, 117 05 Praha 1

Telefon: 221 811 111

www.e-agri.cz, www.viscojis.cz

www.bezpecnostpotravin.cz

© 2011

Grafická úprava a tisk: MS Polygrafie s.r.o., Bělá pod Bezdězem