## Nová vyhláška o požadavcích na pokrmy

(Využity podklady SZPI a MZe)

**Ve Sbírce zákonů byla publikována vyhláška č. 121/2023 Sb., o požadavcích na pokrmy.**

**Nabývá účinnosti 1. července 2023 a část 1. ledna 2024**.

Nová vyhláška je prováděcím právním předpisem k zákonu č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů. V § 9a zákona jsou v návaznosti na změny kompetencí ke kontrole v provozech společného stravování stanoveny požadavky na výrobu pokrmů a uvádění pokrmů na trh s tím, že k provedení tohoto ustanovení bude vydán prováděcí právní předpis.

Provozovatelé stravovacích služeb v současné době musí splňovat obecné požadavky vyplývající z evropské právní úpravy (například mikrobiologická kritéria podle nařízení Komise (ES) č. 2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny). Na národní úrovni jsou požadavky pro stravovací služby stanoveny zákonem č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, a jeho prováděcí vyhláškou č. 137/2004 Sb., podle kterých primárně postupují orgány ochrany veřejného zdraví. Tyto právní předpisy však nejsou využitelné pro dozorové orgány v gesci Ministerstva zemědělství (Státní zemědělskou a potravinářskou inspekci a Státní veterinární správu).

Účelem nové právní úpravy je zajištění vysoké úrovně kvality pokrmů a zabezpečení vysoké úrovně ochrany spotřebitele, a to zejména s důrazem na nejnovější vědecké poznatky.

**Vyhláška stanoví pro pokrmy**:

* způsob uvádění na trh,
* mikrobiologické požadavky na bezpečnost,
* technologické požadavky na výrobu a
* smyslové, fyzikální a chemické požadavky na bezpečnost.

Prostřednictvím předcházejících odstavců představuje novou regulaci regulátor. Za spotřebitele nejsme tolik přesvědčeni o velké smysluplnosti nové vyhlášky.

Uvedené aspekty jsou totiž ve vlastní vyhlášce upraveny většinou minimálně a pro spotřebitele tedy není význam zásadní.

Technologické požadavky na výrobu pokrmů jsou ve vyhlášce upraveny jen ve vztahu k teplotám olejů a tuků při tepelné úpravě pokrmů. To je ovšem již upraveno evropským předpisem, takže nic nového.

Ani způsob uvádění pokrmů na trh nepřináší nic nového.

Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na bezpečnost pokrmů se opět pouze zužují na téma ukazatelů tepelného rozkladu olejů a tuků, přepisem z předpisu EU.

Možná, že hlavním přínosem vyhlášky je zanesení některých mikroorganizmů - Bacillus cereus, Campylobacter spp., Escherichia coli a dalších (limity a metody zkoušení – odkazem na technické normy).

Vyhláška zahrnuje povinnost stanovenou již evropským předpisem s přímou působností, totiž že pokrm se nesmí zpracovávat při teplotě vyšší než 180° C, a hranolky se mohou smažit př teplotě nanejvýš 175° C. Možná to inspektoři dokáží uhlídat a měřit. Spotřebitel si myslí, že by měli dělat užitečnější práci. Samotné zjištění vyšší teploty ve fritovací nádobě totiž navíc „nic neznamená“ – k nežádoucím projevům a produktům tepelného rozkladu olejů a tuků může docházet i při nižších teplotách, je-li olej požíván dlouhodobě, bez včasné výměny...

[Sbírka zákonů\_10.5.2023](https://www.foodnet.cz/images/sb0063-2023.pdf)

15.5.2023, LiD