



**STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ
A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE**

ÚSTŘEDNÍ INSPEKTORÁT

Květná 15, 603 00 Brno

tel.: 543 540 201

Vyřizuje: Ing. Romana Zatloukalová

Tel.:

E-mail:

Č.j.: SZPI/AG939-3/2022

Datum: 05. 05. 2022

SZPI220213368

Dobrý den,

reagujeme na Vaši žádost dle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, ve znění pozdějších předpisů, kterou jsme obdrželi dne 21. 4. 2022, ve znění:

- 1) *Co přesně mohou kontrolovat pracovníci Státní zemědělské a potravinářské inspekce (dále jen „SZPI“) na farmářských trzích?*
- 2) *Sdělte, jaká jsou stávající či novelizovaná pravidla SZPI pro prodej výrobků na farmářských trzích?*

K výše uvedeným dotazům je nejdříve nutné uvést, že platné právní předpisy ČR nedefinují pojem „farmářské trhy“, proto za účelem úředních kontrol organizovaného stánkového prodeje na tržnicích a tržištích s prodejem potravin od malovýrobců, farmářů, z blízkého okolí či sousedních regionů kontroly SZPI zařazuje též kontroly stánků na různých trzích výročních, selských a dalších regionálních trzích, jako jsou třeba jarmarky, dále na trzích v rámci různých slavností jako jsou např. dožínky, vinobraní, poutě, adventní trhy, velikonoční trhy, vánoční trhy, aj.

Ad 1) „Co přesně mohou kontrolovat pracovníci Státní zemědělské a potravinářské inspekce (dále jen „SZPI“) na farmářských trzích?„

Výčet požadavků, stejně jako zaměření úředních kontrol organizovaného stánkového prodeje na tržnicích a tržištích s prodejem potravin, které musí organizátoři trhů, potažmo prodejci potravin na stáncích splňovat, se liší v závislosti na typu prodávaných potravin. Uvádíme zestručněný výčet předmětu kontrol našeho úřadu:

- **Registrace u místně příslušného inspektorátu SZPI** - Provozovatel potravinářského podniku (PPP) se musí „zaregistrovat“ u SZPI; registrace spočívá v oznamovací povinnosti, která vyplývá z § 3 odst. 1 písm. i) zákona č. 110/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů, resp. z čl. 6 odst. 2 nařízení (ES) č. 852/2004 v platném znění. Oznámení zahájení činnosti lze provést na předepsaném formuláři, který je dostupný na webu SZPI v sekci Dokumenty ke stažení:
<http://www.szpi.gov.cz/dokumenty-ke-stazeni.aspx>.
- **Ochrana zdraví spotřebitelů** - PPP nese primární odpovědnost za bezpečnost potravin uváděných na trh a splňovat obecné požadavky vycházející z ustanovení nařízení (ES) č. 178/2002 v platném znění, kdy obecně platí, že potravina nesmí být uvedena na trh, není-li bezpečná.

- **Hygienické požadavky** - PPP musí splnit požadavky dle čl. 4 odst. 2 a Přílohy II kapitoly III nařízení (ES) č. 852/2004 v platném znění, a dále také kapitol V až XII nařízení (ES) č. 852/2004 v platném znění. Způsob naplnění požadavků Přílohy II kapitoly III nařízení č. 852/2004 v platném znění, závisí na charakteru potravin a činnosti. S ohledem na charakter činnosti PPP na trzích spočívající především ve skladování a distribuci potravin, jež obecně nepředstavují vysokou míru rizika z pohledu bezpečnosti potravin – je PPP povinen dodržovat základní hygienické požadavky stanovené nařízením (ES) č. 852/2004, a to zejména nezbytně nutné hygienické požadavky uvedené níže:
 1. obecné hygienické požadavky na prostory a zařízení (uspořádání a vybavení prostor stánku, požadavky na udržování v čistotě a dobrém stavu)
 2. opatření k ochraně potravin před kontaminací (potraviny musí být po celou dobu uvádění do oběhu chráněny před jakoukoli kontaminací a před přímým vlivem klimatických podmínek)
 3. zásady bezpečné manipulace s potravinami (všechny předměty a zařízení, které přicházejí přímo do styku s potravinami, musí být čisté a nesmí představovat nebezpečí kontaminace, nádoby používané pro manipulaci s potravinami musí být udržovány v čistotě a v dobrém stavu)
 4. správná praxe při manipulaci s potravinářským odpadem (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) nebo VPŽP (vedlejší produkty živočišného původu)
 5. zavedení postupů na ochranu proti škůdcům
 6. zavedení hygienických postupů – čištění a dezinfekce
 7. zásobování pitnou vodou
 8. zachování chladicího řetězce
 9. požadavky na osobní hygienu - na zdravotní způsobilost zaměstnanců (u pracovníků se zjišťují případné viditelné zjevné příznaky onemocnění, která mohou být přenášena potravinami, infikovaná poranění, kožní infekce, vředy)
 10. požadavky na osobní hygienu - na osobní čistotu a nošení vhodných, čistých oděvů (osoby manipulující s potravinami musí dodržovat požadavky na osobní hygienu a musí nosit čistý oděv, při prodeji nebalených potravin, musí být k dispozici zdroj pitné vody k mytí rukou)
 11. proškolení zaměřené na dodržování nezbytných hygienických požadavků.
 12. předložení zdravotních průkazů u pracovníků prodávajících na stáncích potraviny (s výjimkou potravin balených trvanlivých), tedy u pracovníků přicházejících do přímého styku s potravinami, kteří vykonávají činnosti, pro které je zdravotní průkaz dle zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví vyžadován (včetně sezónních pracovníků, brigádníků apod.).
- **Kontrola HACCP** - SZPI nevyžaduje zpravidla zavedení a aplikaci „plného“ HACCP v rozsahu čl. 5 odst. 2 nařízení (ES) č. 852/2004 v platném znění, PPP mohou mít zavedeny zjednodušené postupy založené na zásadách HACCP. Bezpečnost potravin může být u málo rizikových činností zajištěna dodržováním bezpodmínečně nutných hygienických požadavků. V případě činností, které představují vyšší míru rizika, by měl PPP ovládat možná nebezpečí uplatněním (používáním) doporučených postupů správné hygienické praxe s prvky založenými na HACCP. To platí zejména pro více rizikové potraviny jako např. zmrzlina, cukrářské výrobky, lahůdkářské výrobky atd. Postupy zavedené na zásadách HACCP by měly mít písemnou formu.
- **Sledovatelnost** – PPP musí ve smyslu čl. 18 nařízení (ES) č. 178/2002 v platném znění zabezpečit systém umožňující snadno a účinně zpětně vysledovat rozličné zdroje potravin/surovin. Je nutné si po určitou dobu ponechat písemné záznamy (průvodní doklady, tj. nabývací doklady – účtenky, faktury) od všech dodavatelů, které dodali společně s potravinami. U potravin musí být prodávající vždy schopen doložit původ produktů.
- **Prodej či skladování produktů při stanovených teplotách** - PPP musí na stánku zajistit, aby jím prodávané potraviny byly udržovány při stanovených teplotách, jsou-li stanoveny právními předpisy nebo výrobcem potraviny, a to nejen při vlastním prodeji včetně vystavování při nabízení k prodeji, ale také při skladování či přepravě

- **Označení „domácí“ v názvu potraviny** - označení na potravině, že charakter nebo původ potraviny je „domácí“, může být uvedeno pouze v případě, že jsou splněny požadavky stanovené v § 2 odst. 4 písm. a) nebo b) vyhlášky č. 417/2016 Sb. o některých způsobech označování potravin; samotná skutečnost, že potravina byla např. vyrobena v domácnosti, obytném domě, neopravňuje PPP k tomu, aby nazýval potravinu „domácí“. Označení „domácí“ potravina, ale i označení, že potravina je „vhodná pro děti“, „čerstvá“, „živá“, „čistá“, „přírodní“ nebo „pravá“ je možné, nesmí být však zavádějící.
- **Kvalita potravin (označování výrobků – informace pro spotřebitele)** - potraviny musí být označeny podle platné legislativy. PPP naplní požadavky ve smyslu ustanovení nařízení (EU) č. 1169/2011 v platném znění, požadavky stanovené v § 6, § 7, § 8 a § 9a zákona č. 110/1997 Sb. a vyhlášky č. 417/2016 Sb. o některých způsobech označování potravin. V hledáčku inspektorů SZPI je tak především uvádění níže uvedených povinných informací:
 - název potraviny,
 - množství potraviny
 - informace podle čl. 9 odst. 1 písm. c) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, tj. obsah každé látky uvedené na seznamu v příloze II zmíněného nařízení způsobující alergie nebo nesnášenlivost, která byla použita při výrobě nebo přípravě potraviny a je v konečném výrobku stále přítomna, byť v pozměněné podobě.
- **Kvalita potravin** - PPP zabezpečí požadavky na kvalitu ve smyslu ustanovení zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách, ve znění pozdějších předpisů, a ve smyslu navazujících prováděcích předpisů, tj. vyhlášek. Prováděcí vyhlášky k zákonu o potravinách včetně „komoditních“ vyhlášek jsou dostupné ve Sbírce zákonů (platná znění) nebo na portálu veřejné správy www.portal.gov.cz. Znění evropských předpisů najdete např. na adrese <http://eur-lex.europa.eu/cs/index.htm>. Přehled prováděcích právních předpisů k zákonu o potravinách je k dispozici na webových stránkách Ministerstva zemědělství: <https://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/legislativa/zakon-o-potravinach/provadedci-predpisy-mze/>.
- **Kontrola dalších podmínek prodeje:**
 - Prodávat potraviny s prošlou dobou použitelnosti je nepřípustné.
 - Kontrola čerstvého ovoce a čerstvé zeleniny – zda PPP uvádí na trh ovoce, zeleninu (včetně brambor), která je označena v souladu s požadavky všeobecné obchodní normy stanovené v nařízení (EU) č. 543/2011 (je uveden název, země původu, popřípadě třída jakosti, je-li právním předpisem požadována), a zda šarže čerstvého ovoce a čerstvé zeleniny / šarže konzumních brambor uváděné na trh vyhovují minimálním požadavkům na jakost, zda nejsou zaznamenány produkty napadené plísní či hnilobou.
- **Prodej a zpracování volně rostoucích jedlých hub** - PPP, který uvádí na trh nebo zpracovává volně rostoucí jedlé houby, musí mít odbornou způsobilost, kterou prokazuje osvědčením prokazujícím znalost hub vydaným krajskou hygienickou stanicí.

Ad 2) „Sdělte, jaká jsou stávající či novelizovaná pravidla SZPI pro prodej výrobků na farmářských trzích?“

SZPI klade u úředních kontrol organizovaného stánkového prodeje na tržnicích a tržistištech s prodejem potravin největší důraz na skutečnost, aby PPP kromě požadavků na bezpečnost a jakost potravin splnil především hygienické požadavky, které vychází z čl. 4 odst. 2 a Přílohy II kapitoly III nařízení (ES) č. 853/2004 v platném znění. Za tímto účelem náš úřad připravil zásady - „Potravinářské patero“, které je zveřejněno na webu SZPI (www.szpi.gov.cz) – sekce Podnikatelé – Nejčastější dotazy – Různé (<https://www.szpi.gov.cz/clanek/dotazy-podnikatelu.aspx?q=Y2hudW09NA%3d%3d>)

PPP mají povinnost dodržet tyto základní 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 šňávy, 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 zajištěnou pitnou vodu, dle potřeby i teplou vodu, pokud nebude vyřešena očista náradí a rukou jiným vhodným způsobem.

Spektrum kontrolovaných požadavků je samozřejmě širší – viz odpověď na otázku č. 1. Prodávající má možnost kontaktovat příslušný inspektorát, podle místa prodeje, kde mu pověření pracovníci rádi poradí, co zlepšit. Kontakty na jednotlivé inspektoráty naleznete na www.szpi.gov.cz.

Pokud bude prodávající vzhledem k nabízeným potravinám spadat pod dozorové kompetence SZPI, měl by se u ní registrovat. Registrační formulář je k dispozici např. na internetových stránkách www.szpi.gov.cz v sekci dokumenty ke stažení („Oznámení provozovatele potravinářského podniku“) - <https://www.szpi.gov.cz/clanek/oznameni-provozovatele-potravinarskeho-podniku-o-zahajeni-ukonceni-vykonu-predmetu-cinnosti-a-oznameni-o-uvadeni-do-obehu-nebo-vyvozu-cerstveho-ovoce-cerstve-zeleniny-nebo-konzumnich-brambor.aspx>.

Dozorové kompetence při kontrole potravin nabízených v rámci organizovaného stánkového prodeje na tržnicích a tržištích s prodejem potravin má SZPI a Státní veterinární správa ČR (SVS). Dozorové kompetence jsou rozděleny takto:

- a) potraviny rostlinného původu prodávané na schválených i neschválených tržištích – SZPI,
- b) potraviny živočišného původu nezpracované a prodávané na schválených i neschválených tržištích – 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.

S pozdravem

Mgr. Jaroslav Stross
ředitel Odboru kancelář úřadu