

VODÍTKO PRO VÝROBCE A PRODEJCE POTRAVIN VYRÁBĚNÝCH V DOMÁCNOSTI A PRODÁVANÝCH Z DOMU A PRO POSKYTOVÁNÍ POTRAVIN V RÁMCI OBEČNÍCH, KULTURNÍCH, SPORTOVNÍCH A DOBROČINNÝCH AKCÍ A JINÝCH SETKÁNÍ MALÉHO ROZSAHU

2. května 2017

Státní zemědělská a potravinářská inspekce (dále jen „SZPI“) poskytuje "širší veřejnosti" stručný přístup ke kontrole výrobců a prodejců potravin vyráběných v domácnosti a prodáváných tzv. z domu.

SZPI zároveň poskytuje vodítko k otázce, jak posuzovat poskytování potravin v rámci obecních, kulturních, sportovních a dobročinných akcí a jiných setkání malého rozsahu z pohledu aplikace požadavků potravinového práva, zejména z pohledu nařízení (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin a souvisejících povinnostech.

1. ÚVOD

Hlavním pravidlem evropského potravinového práva je, že dopadá na všechny osoby, které vykonávají činnost související s jakoukoliv fází výroby, zpracování a distribuce potravin (tzv. potravinářské podniky). Výjimku představuje domácí příprava potravin a další manipulace s potravinami pro soukromou domácí potřebu, na které se evropské potravinové právo naopak nevztahuje vůbec.

V případě striktně daných hygienických požadavků na potravinářské prostory a v případě požadavků na informace poskytované spotřebiteli se pak potravinové právo vztahuje pouze na ty podniky, jejichž koncepce předpokládá „**určitou kontinuitu činností a určitý stupeň organizace**“ (bod 9 Preambule nařízení (ES) č. 852/2004 a bod 15 Preambule nařízení (EU) č. 1169/2011).

SZPI pak v těchto případech při aplikaci předpisů potravinového práva zohledňuje povahu činnosti. Typicky se to týká občasných příprav a prodeje potravin v malém množství vyráběných v domácnosti, nakládání s potravinami na akcích farností, spolků, školních a dobročinných akcích apod.

Požadavky na bezpečnost potravin dle nařízení (ES) č. 178/2002 jsou však povinny dodržovat bez výjimky všechny subjekty, které svou činností při nakládání s potravinami překračují soukromou domácí potřebu.

2. POSUZOVÁNÍ KONTINUITY ČINNOSTI A STUPNĚ ORGANIZACE ČINNOSTI

Při posuzování povahy činnosti toho, kdo nakládá s potravinami, je potřeba zvážit kritéria "kontinuita činnosti" a „stupeň organizace činnosti.“

Kritérium určité kontinuity činnosti

SZPI za naplnění předpokladu „určité kontinuity činnosti“ považuje situaci, kdy osoba nakládá s potravinami jednou a vícekrát za měsíc, přičemž je hodnocen měsíční průměr za rok. Osoby nakládající s potravinami v menší pravidelnosti tedy dosahují pouze ZANEDBATELNÉ kontinuity činnosti.

Kritérium určitého stupně organizace

Při posuzování otázky, zda má daná činnost „určitý stupeň“ organizace, se zvažuje celkový charakter činnosti a míra organizace, která je nezbytná pro zajištění dané činnosti, a to zejména z pohledu bezpečnosti potravin.

Při rozhodování, zda má daná činnost „URČITÝ“ nebo naopak „ZANEDBATELNÝ“ stupeň organizace jsou zvažována zejména níže uvedená hlediska:

- Povaha potraviny (*např. složitost výrobního procesu a s tím spojené vyšší nároky na zajištění bezpečnosti potravin*)
- Množství vyráběných potravin (*např. výroba velkého množství potravin zpravidla představuje vyšší nároky z pohledu zajištění bezpečného způsobu manipulace s potravinami*)
- Potřeba speciálního zařízení/nástrojů určených k výrobě nebo uvádění potraviny na trh (*např. výroba a skladování potravin podléhajících rychlé zkáze, které představují vyšší nároky na dodržování chladicího řetězce a tedy i na vybavení odpovídajícím chladicím zařízením s dostatečnou kapacitou*)
- Rozsah konané události (*velikost, délka akce*)
- Požadavky na kontrolní mechanismy (opatření) nezbytné pro zajištění bezpečnosti potravin (*např. výroba uvádění potravin určených pro citlivou skupinu spotřebitelů např. osoby potravinovou alergií nebo nesnášenlivostí, malé děti a kojenci apod.*)
- Způsob prodeje (*nabídka potravin prostřednictvím e-shopu s potravinami nebo nabídka na on-line tržištích, např. www.aukro.cz, www.fler.cz, www.bazos.cz, předpokládá jak určitý stupeň organizace, tak určitý stupeň kontinuity*)
- Využití propagace indikující určitý stupeň organizace činnosti (*viz níže*).

Propagace služeb a potravin

Mohou nastat také situace, kdy četnost nakládání s potravinami ve skutečnosti nedosahuje alespoň jedné příležitosti za měsíc na základě měsíčního průměru, ale osoby nabízejí prostřednictvím internetu či dalších mediálních prostředků v podobě reklamy či prezentace prodeje nebo výroby potravin. SZPI má za to, že u osob, které takto propagují své potraviny, lze usuzovat na to, že jejich koncepce již předpokládá jak určitou kontinuitu činností, tak určitý stupeň organizace. Vlastní propagace tedy svědčí o záměru osoby nakládat s potravinami PRAVIDELNĚ a ORGANIZOVANÝM způsobem.

Nabídka potravin BEZ PROPAGACE	Nabídka potravin S PROPAGACÍ (svědčící o určitém stupni organizace a kontinuitě činnosti)
<ul style="list-style-type: none"> • Zcela bez písemné, fyzicky či elektronicky sdílené reklamy; • Ústní sdělení nabídky při prodeji či obdarování z domu. <p><u>Poznámka</u> Za propagaci potravin není považováno inzerování obecní, kulturní a sportovní akce, v rámci které je poskytnuta informace o poskytnutí občerstvení během akce (např. pozvánka na „neckyádu“ s informací o tom, že drobné občerstvení pro účastníky je zajištěno).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cedule nebo leták vystavený přímo na domě osoby, která nabízí potraviny např. o prodeji potravin bez uvedení pravidelné otevírací doby • Letáky vystavené na obecních vývěskách a místech shromažďování většího počtu osob v obci, např. čekárna autobusové zastávky, v obecním maloobchodě apod.; • Plakátová reklama v obci či v městské části, v rámci obecních trhů, obchodů; • Reklama dočasná i trvalá na veřejných prostranstvích • Internetová reklama, včetně umístění banneru na webové stránce; • Televizní reklama (např. Místní zpravodajský kanál kabelové televize) • Rozhlasová reklama (i prostřednictvím obecních rozhlasů) • Novinová reklama (v obecních tiskovinách v obecním zpravodaji apod.; • Reklama, nabízení k prodeji či prezentace na sociálních sítích (Facebook, LinkedIn, Twitter, Flickr a podobný networking); • Reklama na publikačních službách Posterous a Tumblr; • Diskuze s nabízením k prodeji, přípravou prodeje či prezentací (myšleno textovou, obrázkovou nebo kombinovanou) „svého“ zboží na sociálních sítích, a to bez ohledu na typ interní stránky (např. stránka na Facebooku, či Facebooková aplikace na mobilním telefonu); • Sdílení fotografií s cílem nabízení k prodeji či prodeje, reklamy, propagace přes aplikaci Instagram na mobilním telefonu (zejména viditelné pro všechny) • Předmět činnosti spojený se jménem a uvedený u čísla v telefonním seznamu a na ICQ Seznamu atd.

Při celkovém posuzování otázky, zda se na danou činnost vztahují hygienické požadavky stanovené nařízením (ES) č. 852/2004 a požadavky na poskytování informací stanovené nařízením (EU) č. 1169/2011 se zvažují obě kritéria jak „stupeň kontinuity“ tak i „stupeň organizace“ činnosti.

Některé činnosti vyžadují individuální posouzení ze strany SZPI, přičemž u některých činností většího rozsahu nebo činností s vyšším stupněm komplexity může SZPI dospět závěru, že se aplikují požadavky nařízení (ES) č. 852/2004 a nařízení (EU) č. 1169/2011, i přesto, že se jedná o méně frekvencované činnosti (tedy činnosti se zanedbatelným stupněm kontinuity).

Příkladem může být sezónní výroba ovocných přesnídávek určených pro malé děti po dobu 2 měsíců v roce, kdy výroba sice má zanedbatelný stupeň kontinuity, avšak samotná výroba potravin určených pro malé děti tj. potravin určených pro citlivou skupinu spotřebitelů představuje vysoké nároky na zajištění bezpečnosti potravin a tedy i určitý stupeň organizace. Dalším příkladem činnosti s určitým stupněm organizace může být výroba potravin vhodných pro celiaky, výroba sušených hub.

V některých případech, kdy se jedná o pravidelnou činnost (tedy činnost s určitým stupněm kontinuity), se naopak hygienické požadavky stanovené v nařízení (ES) č. 852/2004 a požadavky na poskytování informací stanovené v nařízení (EU) č. 1169 /2011 neuplatní s ohledem na nabídku málo rizikových potravin v malém množství a velmi nenáročný způsob manipulace s potravinami, které představují zanedbatelný stupeň organizace činnosti.

Příkladem může být pravidelné podávání drobného občerstvení skládajícího se z trvanlivých potravin (např. sušenek) a teplých nápojů v klubu maminek.

Každý případ bude ze strany SZPI přesto posuzován individuálně. Z tohoto vymezení potom vyplyne i výčet základních požadavků potravinového práva, které je nutné splňovat. SZPI své názory na termíny "určitá kontinuita činnosti" a "určitý stupeň organizace" podporuje uvedením příkladů potravin (viz. příloha 2), které buď vyžadují, nebo nevyžadují registraci (registrace = oznamovací povinnost).

2.1. POSOUZENÍ ČINNOSTI Z POHLEDU STUPNĚ KONTINUITY A ORGANIZACE

Činnosti se zanedbatelným stupněm kontinuity a organizace

Jedná se o jednorázové, příležitostné nebo nahodilé činnosti (obecně příprava potravin méně než jedenkrát za měsíc na základě měsíčního průměru), tedy činnosti se ZANEDBATELNOU kontinuitou a zároveň se ZANEDBATELNÝM „stupněm organizace“ a BEZ PROPAGACE potravin. Mohou sem spadat i jednorázové činnosti, jejichž realizace nebo dosažení konečného cíle vyžaduje delší dobu (např. sušení ovoce). Může se jednat například o níže uvedené situace:

- občasná příprava potravin a prodej nebo darování potravin v malém množství přímo konečným spotřebitelům, např. přímo před domácností (soukromým obytným domem) nebo na obecních, kulturních, sportovních, církevních, školních, dobročinných akcích, akcích spolků, klubů apod. (*příklady některých konkrétních situací jsou uvedeny v příloze č. 2*)
- dodávání malých množství vlastních produktů z prvovýroby (např. jablka sklizená na vlastní zahradě apod.) konečnému spotřebiteli nebo místnímu maloobchodu, který je přímo dodává konečnému spotřebiteli.

Činnosti s určitým stupněm kontinuity a organizace

Jedná se o opakované činnosti, tedy o činnosti kontinuální, trvalé, periodicky se opakující, které mají URČITOU „kontinuitu“ (příprava potravin alespoň jedenkrát za měsíc na základě měsíčního průměru) a zároveň URČITÝ STUPEŇ ORGANIZACE.“ Výše uvedené činnosti bývají zpravidla spojené i s propagací výrobků. Může se jednat o uvádění na trh takto vyrobených produktů:

- pravidelná příprava potravin a jejich prodej přímo konečným spotřebitelům např. přímo před domácností (soukromým obytným domem)
- pravidelná příprava potravin v domácnosti, v obytném domě a jejich prodej na obecních tržnicích či dodávka obecním maloobchodním prodejnám anebo restauracím, kavárnám, bistrům a dalším podobným podnikům společného stravování
- pravidelný prodej a prodávání potravin v rámci činností zájmových spolků, privátních klubů apod. (např. tzv. „spolkové hospody“).

Je vyžadována registrace u SZPI.

2.2. ZÁKLADNÍ POVINNOSTI OSOB NAKLÁDAJÍCÍCH S POTRAVINAMI

Základní povinnosti osob, které vykonávají činnost související s jakoukoliv fází výroby, zpracování a distribuce potravin (včetně výrobců a prodejců potravin vyráběných v domácnosti a prodávaných z domu) vycházejí z platného potravinového práva, především z nařízení (ES) č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva. Je třeba zejména zdůraznit, že každý provozovatel nese plnou odpovědnost za bezpečnost svých produktů.

Výčet regulujících ustanovení, zejména požadavků nařízení (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin a nařízení (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům pro činnosti se zanedbatelným stupněm kontinuity a organizace nebo naopak pro činnost, která má určitý stupeň kontinuity a organizace, ukazuje srovnávací tabulka v příloze č. 1.

3. ZÁVĚREM

Vodítka zahrnují nejen podrobnosti týkající se požadavků příslušných ustanovení potravinového práva, ale i některá doporučení Evropské komise týkající se výkladu potravinového práva.

V příloze č. 2 nabízíme příklady jako pomůcku při rozhodování, zda se jedná o nakládání s potravinami se ZANEDBATELNÝM stupněm kontinuity a organizace, resp. kdy jde naopak o činnosti s URČITÝM stupněm kontinuity a organizace (*tedy situace, kdy bude ze strany SZPI vyžadována registrace a budou vymáhány hygienické požadavky stanovené v nařízení (ES) č. 852/2004 a požadavky na poskytování informací dle nařízení (EU) č. 1169/2011*). S ohledem na rozmanitost činností, při kterých dochází k nakládání s potravinami, nemohou příklady nikdy pokrýt všechny reálné situace.

Je na odpovědnosti každé osoby, aby pravidelnou činnost oznámila na místě příslušný inspektorát SZPI. Pokud nebude činnost mající určitý stupeň kontinuity a organizace ohlášena, vystavuje se daná osoba riziku sankce ze strany SZPI. Bližší informace k tomu, co je potřeba k zahájení výroby a prodeje potravin naleznete na www.szpi.gov.cz (a to v sekci Podnikatelé / Nejčastější dotazy / Dotazy podnikatelů/ Zahájení činnosti).

Zpracoval: Ing. Miloš Kavka

PŘÍLOHA č. 1: srovnávací tabulka povinností podle toho, zda se jedná o činnost se zanedbatelným stupněm kontinuity a organizace nebo naopak činnost, která má určitý stupeň kontinuity a organizace

Výčet regulujících ustanovení	Požadavky na činnosti se zanedbatelným stupněm kontinuity a organizace	Požadavky na činnosti s určitým stupněm kontinuity a organizace
Registrace u místně příslušného inspektorátu SZPI	Na tyto činnosti se nevztahuje povinnost oznámit zahájení činnosti SZPI.	Provozovatel vykonávající činnosti s určitým stupněm kontinuity a organizace 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	Provozovatel nese primární odpovědnost za bezpečnost jím vyráběných potravin a v každém okamžiku musí mít na zřeteli vysokou úroveň ochrany lidského zdraví. Plní tak 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	Na provozovatele se nevztahují hygienické požadavky stanovené nařízením (ES) č. 852/2004 v platném znění. Ve vlastním zájmu by však měl dodržovat základní hygienické návyky a zásady správné bezpečné manipulace s potravinami, které jsou nezbytným předpokladem pro zajištění bezpečnosti potravin. Musí dodržovat hygienické podmínky uvedené na zadní straně zdravotního průkazu.	Provozovatel musí splnit požadavky na prostory užívané jako soukromý obytný dům, v němž se pravidelně připravují potraviny k uvedení na trh 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. Cesta k naplnění požadavků Přílohy II kapitoly III nařízení č. 852/2004 v platném znění, vede podle charakteru připravovaných potravin buď přes důsledné časové oddělení chodu domácnosti a výrobních činností, nebo dokonce přes prostorové či stavební oddělení (<i>např. přestavba kuchyně – vytvoření odděleného prostoru pro výrobu potravin, doplnění odděleného výrobního zařízení vyčleněného pouze pro výrobu potravin apod.</i>). Běžné fungování přípravy potravin je zpravidla nutné od fungování domácnosti prokazatelně oddělit jak prostorově, tak časově. Není přípustný pohyb domácích osob či domácích zvířat a mazlíčků při výrobě potravin. Je také nutné prostorové / časové oddělení výroby potravin popsat v dokumentaci.
HACCP	Na provozovatele se nevztahuje povinnost zavést postupy založené na zásadách HACCP (tj. provést analýzu rizika a stanovit kritické kontrolní body) podle nařízení (ES) č. 852/2004 v platném znění.	Provozovatel nemusí zpravidla zavádět „plný“ 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	Provozovatel musí ve smyslu čl. 18 nařízení (ES) č. 178/2002 v platném znění zabezpečit systém umožňující snadno a účinně zpětně vysledovat rozličné zdroje 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 nebo látkami určenými k přimísení do potravin. Obecně je potřebné vedení záznamů o všech obchodních příjmech a výdajích.	
Kvalita potravin (např. zpracovatelské postupy, složení a příp. označování výrobků)	Provozovatel 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 .	
Kvalita potravin (označování výrobků – informace pro spotřebitele)	Na provozovatele se nevztahuje povinnost zabezpečit označování výrobků podle nařízení (EU) č. 1169/2011 v platném znění. Provozovatelé se doporučuje poskytnout při nabídce potravin spotřebiteli informace o alergenních látkách, které jsou pro spotřebitele s potravinovou alergií nebo intolerancí klíčové pro bezpečný výběr vhodných potravin.	Provozovatel 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.

Výčet regulujících ustanovení	Požadavky na činnosti se zanedbatelným stupněm kontinuity a organizace	Požadavky na činnosti s určitým stupněm kontinuity a organizace
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 vyrobena v domácnosti, obytném domě, neopravňuje PPP k tomu, aby nazýval potravinu „domácí.“	
Prodej produktů při stanovených teplotách	Provozovatel musí zajistit, aby jím prodávané potraviny byly udržovány při stanovených teplotách, jsou-li stanoveny právními předpisy, a to nejen při vlastním prodeji včetně vystavování při nabízení k prodeji, ale také po celou dobu od ukončení výroby do předání potraviny zákazníkovi, tj. i při skladování či při její přepravě.	
Internetový prodej	Nabídka potravin prostřednictvím e-shopu s potravinami předpokládá jak určitý stupeň organizace, tak určitý stupeň kontinuity. Pokud PPP bude nabízet potraviny na internetu, uplatní se požadavky na činnosti s určitým stupněm kontinuity a organizace.	Provozovatel musí splnit požadavky čl. 14 nařízení (EU) č. 1169/2011, v platném znění a požadavky stanovené v § 3 odst. 1 písm. p) zákona č. 110/1997 Sb. (v případě nebalených, zabalených potravin a pokrmů).
Prodej či podávání potravin z domu či na venkovských trzích	Provozovatel je OSVOBOZEN od povinnosti zabezpečit hygienické požadavky prodeje z domu či na venkovských trzích podle nařízení (ES) č. 852/2004 v platném znění. Měl by se seznámit s „Potravinářským paterem SZPI“, které má ale pouze doporučující charakter. Musí však dodržovat hygienické podmínky uvedené na zadní straně zdravotního průkazu.	Provozovatel prodávající z domu nebo na venkovských trzích musí kromě požadavků na bezpečnost a jakost potravin splnit hygienické požadavky, které vychází z čl. 4 odst. 2 a Přílohy II kapitoly III nařízení (ES) č. 852/2004 v platném znění. Doporučujícím vodítkem ke splnění hygienických požadavků může být, „Potravinářské patero SZPI.“
„Potravinářské patero“ je zveřejněno na webu SZPI – sekce Podnikatelé – Nejčastější dotazy – Různé.		
Prodej a zpracování volně rostoucích jedlých hub	Provozovatel, který uvádí na trh nebo zpracovává volně rostoucí jedlé houby, musí mít odbornou způsobilost, kterou prokazuje osvědčením prokazujícím znalost hub vydaným krajskou hygienickou stanicí.	
Zdravotní průkazy	Provozovatel musí mít zdravotní průkaz a znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví. Zdravotní průkaz musí být dle § 19 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, před zahájením činnosti vydán registrovaným poskytovatelem zdravotních služeb v oboru všeobecné praktické lékařství nebo v oboru praktický lékař pro děti a dorost nebo poskytovatel pracovně-lékařských služeb. Provozovatel je povinen zachovávat všechny zdravotnické pokyny o hygieně, osobní čistotě a o správném zacházení s potravinami, a dodržovat další podmínky uvedené na zadní straně zdravotního průkazu.	

PŘÍLOHA č. 2: Praktické příklady posuzování kontinuity a organizace činnosti

A: Příklady činností se zanedbatelným stupněm kontinuity a organizace – situace, kdy nebude ze strany SZPI vyžadována registrace a nebudou vymáhány hygienické požadavky stanovené v nařízení (ES) č. 852/2004 a požadavky na poskytování informací dle nařízení (EU) č. 1169/2011	
1	Pečení cukroví na Vánoce, svatební cukroví, cukroví pro děti k narozeninám, cukroví ke křtinám a cukroví na pohřební hostinu v domácnosti prodávané sousedům, známým, avšak pouze v případě, že se jedná o jednorázovou nebo nahodilou, nikoliv pravidelnou činnost. Zároveň by měla být splněna podmínka, že se jedná o výrobu cukroví v omezeném množství. Pečení vánočního cukroví ve velkém objemu tak, že do výroby musí být zapojeno více lidí, není považováno za činnost se zanedbatelným stupněm organizace. BEZ PROPAGACE VÝROBKŮ.
2	Jednorázová událost jako církevní, pouťová, školní nebo obecní slavnost, dále tzv. hody nebo pouliční party či happening.
3	Pravidelná příprava drobného občerstvení z potravin představujících malé riziko (např. podávání trvanlivých potravin jako jsou sušenky a příprava teplých nápojů) na charitativních, církevních akcích, akcích obecních spolků, občanských sdružení, v klubu maminek apod. je považována za činnost se zanedbatelným stupněm organizace.
4	Příležitostné akce typu školní jarmarky či akademie, kde žáci, studenti, učitelé či dobrovolníci poskytují jednoduché občerstvení. Školní kuchyně a jídelny budou ale registrovány jako potravinářské podniky u OOVZ, takže pokud je občerstvení dodáno pracovníky školní kuchyně, pak to bude považováno jako součást podnikatelské činnosti v kuchyni.
5	Příležitostné obecní akce jako např. akce Sdružení dobrovolných hasičů (sportovní odpoledne s hasičským sportem, bál, fotbalové utkání), akce ochotnického divadelního souboru – poskytování občerstvení v rámci divadelního představení apod.
6	Občasné poskytování potravin členům a sympatizantům spolků nebo různých společností pro jejich společnou spotřebu na zájmových a volnočasových akcích (např. dětské dny, neckyády, pálení čarodějnic apod.). Též občasné poskytování potravin členům a sympatizantům politických stran při předvolebních mítincích.
7	"Kluby Vaření" nebo „Spolky přátel dobrého jídla“, kde si členové přinesou vlastní suroviny a z nich vaří, nebo kde si účastníci zaplatí kurz a s ním vedoucího kuchaře, aby připravili potraviny či hotová jídla. Účastníci se učí vařit pomocí zařízení v budově a pak všichni společně sní pokrm nebo si jídlo či potraviny vezmou domů.
8	Pořádání "košťů", kde skupina lidí shromáždí své produkty (např. vzorky lihovin či vína na výstavu – ale i např. džemy z ostružin, zavařené houby, apod.). Po uskutečnění hodnotící degustace se koná buď přímo konzumace, nebo si účastníci degustace zakoupí nejlépejší vzorky potravin domů.
9	Vesnický dobročinný jarmark (nahodilá nikoliv pravidelná akce) s prodejem malých množství vlastních produktů vyrobených v domácnosti (např. marmelád, sirupů, pekařských výrobků apod.)

B: Příklady činností s určitým stupněm kontinuity a organizace – situace, kdy bude ze strany SZPI vyžadována registrace a budou vymáhány hygienické požadavky stanovené v nařízení (ES) č. 852/2004 a požadavky na poskytování informací dle nařízení (EU) č. 1169/2011	
1.	Pravidelná výroba pekařských a cukrářských výrobků na objednávku v obytném domě pro různé příležitosti – soukromé oslavy, narozenin, svatby, pohřby, Vánoce apod.
2.	Výroba a prodej marmelád s nabídkou jejich prodeje na sociální síti (<i>nabídka prodeje potravin na sociální síti svědčí o záměru osoby nakládat s potravinami PRAVIDELNĚ a ORGANIZOVANÝM způsobem, není tedy rozhodující, zda se jedná o sezónní výrobu a nabídku marmelád</i>).
3.	Tzv. „klubové pivnice“, „spolkové hospody“ – jedná se o pravidelné podávání nápojů a potravin v rámci setkávání členů spolku, klubu
4.	Privátní kluby s možností použití herních automatů pro členy klubu, kdy jsou v klubu členům klubu pravidelně podávány potraviny zejména nápoje
5.	Provozování tzv. „veřejné lednice“ určené pro sdílení přebytečných potravin (<i>lidé mohou do lednice přinést darovat potraviny nebo naopak si z lednice odnést potraviny ke konzumaci</i>). <i>Poznámka.</i> <i>Za činnost s určitým stupněm kontinuity a organizace se nepovažují jednorázové, nahodilé nebo příležitostné darování potravin do veřejné lednice, avšak samotné provozování lednice tj. poskytnutí chladícího zařízení, jeho pravidelná údržba, čištění a kontrola teplotních podmínek je již považována za činnost určitým stupněm kontinuity a organizace.</i>
6.	Kavárna v rámci mateřského centra s provozem tří dny v týdnu nabízející teplé nápoje, cukrářské a pekařské výrobky přístupná nejen členům mateřského centra, ale širokému okruhu maminek
7.	Sportovní klub s nabídkou teplých pokrmů během sezony na vlastním stadionu (<i>např. amatérský fotbalový klub poskytuje svépomocí vyrobené porce jídla každou druhou sobotu od září až do května členům klubu a návštěvníkům při domácích soutěžních utkáních</i>).
8.	Pravidelné rozdávání teplých pokrmů a potravin (např. polévek, nápojů) bezdomovcům organizované oblastní charitou zejména v zimním období