II.

Návrh

VYHLÁŠKa

ze dne ………………………….…….. 2022

**o požadavcích na pokrmy**

Ministerstvo zemědělství stanoví podle § 18 odst. 1 písm. t) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 139/2014 Sb., zákona č. 180/2016 Sb. a zákona č. 174/2021 Sb.:

§ 1

**Předmět úpravy**

Tato vyhláška upravuje technologické požadavky na výrobu pokrmů, způsob uvádění pokrmů na trh a smyslové, fyzikální, chemické a mikrobiologické požadavky na bezpečnost pokrmů.

§ 2

**Technologické požadavky na výrobu pokrmů**

(1) Při tepelné úpravě pokrmů lze používat jen tuky a oleje, které jsou podle podmínek použití stanovených výrobcem pro tento účel vhodné.

(2) Oleje a tuky lze při tepelné úpravě zahřát nejvýše na + 180 °C, pokud provozovatel potravinářského podniku, který tuk nebo olej vyrobil, nestanoví jinak.

(3) Odchylně od odstavce 2 musí být v souladu s nařízením Komise (EU) 2017/2158[[1]](#footnote-1)1)při fritování hranolek a jiných krájených výrobků z brambor teplota nižší než +175°C a v každém případě co nejnižší s ohledem na požadavky na bezpečnost potravin.

§ 3

**Způsob uvádění pokrmů na trh**

(1) Teplé pokrmy se uvádějí na trh tak, aby byly spotřebiteli dodány ve lhůtě pro jejich vydání stanovené provozovatelem potravinářského podniku, který provozuje stravovací službu, v rámci postupů založených na zásadách analýzy rizik a kritických kontrolních bodů[[2]](#footnote-2)2), a to za teploty nejméně + 60 °C.

(2) Teplé pokrmy podle odstavce 1 po uplynutí lhůty pro jejich vydání nelze dále uchovávat, ohřívat ani zchlazovat nebo zmrazovat.

(3) Zchlazené pokrmy se uvádějí na trh při teplotách 0 °C až + 4 °C.

(4) Zmražené pokrmy se uvádějí na trh při teplotách – 18 °C a nižších. Za zmražené pokrmy se pro účely této vyhlášky nepovažují zmrzliny a led vyrobený v zařízení společného stravování.

(5) Studené pokrmy, které mají charakter cukrářského nebo lahůdkářského výrobku, se uvádějí na trh při teplotách stanovených provozovatelem potravinářského podniku v rámci postupů založených na zásadách analýzy rizik a kritických kontrolních bodů2), a to nejvýše do + 8 °C.

§ 4

**Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na bezpečnost pokrmů**

(1) Olej nebo tuk, který vykazuje jeden nebo více ukazatelů tepelného rozkladu olejů a tuků podle přílohyč.1 k této vyhlášce, nelze použít při výrobě pokrmů a jejich uvádění na trh.

(2) Průběžná a pravidelná kontrola jednoho nebo více ukazatelů tepelného rozkladu olejů a tuků podle přílohy č. 1 k této vyhlášce musí být zajištěna smyslovým posouzením, analytickými rychlotesty nebo laboratorními analýzami, a to v průběhu tepelné úpravy pokrmu nebo před dalším použitím těchto olejů nebo tuků.

§ 5

**Mikrobiologické požadavky na bezpečnost pokrmů**

(1) Pokrmy se vyrábějí a uvádějí na trh v souladu s požadavky nařízení Komise (ES) č. 2073/2005[[3]](#footnote-3)3) a pokud je toto nařízení nestanoví, vyrábějí se a uvádějí na trh podle požadavků stanovených v tabulkách č. 1 až 3 v příloze č. 2 k této vyhlášce s ohledem na stanovení rizik ve smyslu čl. 1 nařízení Komise (ES) č. 2073/2005.

(2) Pro zajištění mikrobiologické bezpečnosti pokrmů musí vzorky odebrané z míst a zařízení používaných při výrobě a uvádění pokrmů na trh splňovat požadavky nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 a pokud je toto nařízení nestanoví, musí splňovat požadavky uvedené v tabulce č. 4 v příloze č. 2 k této vyhlášce s ohledem na stanovení rizik ve smyslu čl. 1 nařízení Komise (ES) č. 2073/2005.

(3) Při kontrole mikrobiologických požadavků uvedených v tabulkách č. 1 až 4 v příloze č. 2 k této vyhlášce se postupuje v souladu s českými technickými normami, které jsou stanoveny v tabulkách č. 1 až 4 v příloze č. 2 k této vyhlášce.

(4) Nejistota měření nesmí být používána jako dodatečná tolerance, pokud jde o hodnocení shody naměřené hodnoty s požadavky na mikrobiologickou bezpečnost pokrmů dle limitní hodnoty ukazatele stanovené v příloze č. 2 v tabulkách č. 1 až 4 k této vyhlášce.

§ 6

**Účinnost**

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. července 2022.

Ministr:

Příloha č. 1 k vyhlášce č. …/2022 Sb.

**Ukazatele tepelného rozkladu olejů a tuků**

|  |  |
| --- | --- |
| Senzorické ukazatele tepelného rozkladu olejů a tuků | hnědá až černá barva oleje/tuku |
| nedostatky ve vůni -  nepříjemný zápach typický pro přepálený olej/tuk |
| nedostatky v chuti -  chuť typická pro přepálený olej/tuk, nahořklá chuť, palčivá chuť |
| modrošedý kouř při +180 °C |
| stálá odolná pěna při vložení potraviny, která se má smažit, fritovat |
| změny konzistence *(např. zvýšení viskozity)* |
| přítomnost části zuhelnatělých zbytků dříve smažených potravin |
| Analytické ukazatele tepelného rozkladu olejů a tuků | obsah polárních látek více než 25 % |
| obsah polymerních triacylglycerolů: více než 12 % |

Příloha č. 2 k vyhlášce č. …/2022 Sb.

**Mikrobiologické požadavky na bezpečnost pokrmů**

Tabulka č. 1: Bakteriální původci onemocnění

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Mikroorganismus | Kategorie pokrmů | Limit \* | Metody zkoušení |
| *Bacillus cereus* | pokrmy | < 103 KTJ/g | ČSN EN ISO 7932 |
| *Campylobacter sp.* | pokrmy | 0/25 g | ČSN EN ISO 10272-1 |
| *Clostridium perfringens* | pokrmy | < 103 KTJ/g | ČSN EN ISO 7937 |
| Shiga toxin produkující *E. coli* (STEC) a enteropatogenní  *E. coli* (EPEC) | pokrmy | 0/25 g | ČSN P CEN ISO/TS 13136 |
| *Pseudomonas aeruginosa* | pokrmy | < 103 KTJ/g | ČSN EN ISO 13720 nebo  ČSN P ISO/TS 11059 |
| *Salmonella* spp. | pokrmy mimo kategorie potravin, na které se vztahují kritéria uvedená v nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 | 0/25 g | ČSN EN ISO 6579-1 |
| *Shigella* spp. | pokrmy | 0/25 g | ČSN EN ISO 21567 |
| Koagulázopozitivní stafylokoky (*S. aureus* a další druhy) | pokrmy mimo kategorií potravin, na které se vztahují kritéria uvedená v nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 | < 20KTJ/g | ČSN EN ISO 6888-1 nebo 2 |
| *Yersinia enterocolitica* a *Yersinia pseudotuberculosis* | pokrmy | 0/25 g | ČSN EN ISO 10273  ČSN P CEN ISO/TS 18867 |
| *Vibrio parahaemolyticus* | pokrmy z ryb, měkkýšů, korýšů a hlavonožců určené k přímé spotřebě | 0/25 g | ČSN EN ISO 21872-1 |

Vysvětlivka: \* KTJ/g = kolonie tvořící jednotky v1 g vzorku;

0/25 g (ml) = nepřítomnost mikroorganismu v 25 g (ml).

Tabulka č. 2: Indikátorové mikroorganismy

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Mikroorganismus | Kategorie pokrmů | Limit \* | Metody zkoušení |
| Aerobní mezofilní mikroorganismy (celkový počet mikroorganismů)\*  \* Nevztahuje se na fermentované pokrmy včetně pokrmů, které obsahují jako složku potraviny s kulturní mikroflórou a neprošly následnou tepelnou úpravou. | A) Pokrmy s výjimkou pokrmů uvedených v kategorii B1) | < 107 KTJ/g | ČSN EN ISO 4833-1 nebo 2 |
| B) Pokrmy, které neprocházejí tepelnou úpravou2) | < 108 KTJ/g |
| Koliformní bakterie | pokrmy | < 103 KTJ/g | ČSN ISO 4831  nebo  ČSN ISO 4832 |
| *Escherichia coli* | pokrmy | < 102 KTJ/g | ČSN ISO 16649-1 nebo 2 |

Vysvětlivka: \* KTJ/g = kolonie tvořící jednotky v1 g vzorku;

**1) Typicky se bude jednat o cukrářské a pekařské výrobky s náplněmi a krémy, cukrářské speciality (např. dezerty, pěny, zmrzlinové poháry), lahůdkářské výrobky, zmrzliny, sushi, zchlazené a zmrazené pokrmy.**

**2) Typicky se bude jednat o ovocné a zeleninové saláty, klíčky, tatarské bifteky.**

Tabulka č. 3: Toxické produkty organismů

|  |  |
| --- | --- |
| Toxin | Limit \* |
| Stafylokokové enterotoxiny | negat. |
| Enterotoxin (*B. cereus*) | negat. |
| Botulotoxin | negat. |

Vysvětlivka: \* Neprokazatelné ve hmotnosti (objemu) vzorku určené metodou zkoušení například testy založenými na principu ELISA, v případě stafylokokových enterotoxinů metodou ČSN EN ISO 19020.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Tabulka č. 4: Stěry odebrané z míst a zařízení používaných při výrobě a manipulaci s pokrmy po skončení čištění a dezinfekce   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Mikroorganismus | Limit \* | Metody zkoušení | | Aerobní mezofilní mikroorganismy (celkový počet mikroorganismů) | 102 KTJ/ 10 cm2 nebo stěr | ČSN EN ISO 4833-1 nebo 2 | | *Salmonella* spp. | nepřítomnost/ 10 cm2 nebo stěr | ČSN EN ISO 6579-1 | |  |

Vysvětlivka: \* KTJ/ 10 cm2 nebo stěr = kolonie tvořící jednotky na 10 cm2 setřené plochy nebo na konkrétním zařízení či místě (pro získání počtu KTJ/ 10 cm2 z plochy o velikosti 10 cm x 10 cm se výsledek vydělí 10);

nepřítomnost/ 10 cm2 nebo stěr = nepřítomnost cílového mikroorganismu na 10 cm2 setřené plochy nebo na konkrétním zařízení či místě.

1. 1) Nařízení Komise (EU) 2017/2158 ze dne 20. listopadu 2017, kterým se stanoví zmírňující opatření a porovnávací hodnoty pro snížení přítomnosti akrylamidu v potravinách. [↑](#footnote-ref-1)
2. 2) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin, v platném znění. [↑](#footnote-ref-2)
3. 3) Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny, v platném znění. [↑](#footnote-ref-3)