

Darování hotových pokrmů

Analýza současného stavu
a příklady dobré praxe



Zachraň jídlo

Obsah

Úvod	3
1. Plýtvání jídlem a jeho výzkum	5
1.1. Plýtvání jídlem a jeho ekologické a sociální dopady	5
1.2. Plýtvání jídlem ve veřejném stravování v České republice	6
1.3 Výzkumy a kampaně o plýtvání jídle ve veřejném stravování v Evropě	7
2. Právní normy a kontrolní orgány, které zajišťují bezpečnost potravin	10
2.1 Mezinárodní iniciativa Codex alimentarius	10
2.2 Evropská legislativa upravující zásady hygieny potravin	10
2.3 Česká legislativa upravující zásady hygieny potravin	11
2.4 Školní stravování	13
2.5 Státní dozor, který dohlíží nad dodržováním zásad	14
3. Dokumenty popisující darování potravin	16
3.1 Dokument „Pokyny EU pro darování potravin“	16
3.2 Stanovisko k darování podle Evropského úřadu pro bezpečnost potravin (EFSA)	19
3.3 Pokyny Evropské komise k systémům řízení bezpečnosti potravin pro maloobchodní činnosti, včetně potravinových darů	20
3.4 Hodnocení rizika souvisejícího s manipulací a konzumací potravin	22
4. Problematika DPH u darovaného jídla	24
5. Situace v jednotlivých zemích EU a vybraných státech mimo EU - příklady úspěšné praxe darování	27
5.2 Darování v EU	28
5.3 Darování v Evropě mimo EU	42
5.4 Hlavní doporučení pro redistribuci jídla ze Skandinávie	45
5.5 Další příklady darování ze světa	48
Přílohy	50
Příloha č. 1: Výčet evropské a české legislativy týkající se výroby a uvádění potravin do oběhu	50
Příloha č. 2: Obecné předpisy pro zacházení s potravinami	51
Příloha č. 3: Relevantní pasáže z nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 (obecné potravinové právo)	54
Příloha č. 4: Relevantní pasáže z Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 a 853/2004 o hygieně potravin	54

Iniciativa Zachraň jídlo usiluje už od roku 2013 o to, aby se v České republice méně plýtvalo potravinami. Přináší ověřená data o plýtvání klíčovými subjekty, navrhuje konkrétní opatření vedoucí k odpovědnému nakládání s jídlem, motivuje ke změně a hledá pro ni podporu. To vše s cílem, aby Česká republika snížila mezi lety 2020 a 2030 plýtvání jídlem o polovinu, jak se zavázala v mezinárodních dohodách.

Za dobu existence organizace Zachraň jídlo došlo k několika pozitivním systémovým změnám, které přispěly ke snížení plýtvání potravinami. V roce 2014 se podařilo zrušit 15% DPH, kterou původně musely obchodní řetězce odvádět při darování jídla charitám, poté v roce 2018 následovala novela zákona o potravinách a tabákových výrobcích, která nařizuje supermarketům s plochou větší než 400 m² nabídnout potravinovým bankám potraviny, které by chtěly vyhodit. Díky úspěšné kampani Zachraň jídlo s názvem „Jsem připraven“ začaly obchody Penny Market, Rohlik.cz a TESCO prodávat „křivé“ mrkve, brambory a další produkty. Věříme proto, že má smysl soustředit se na systémové změny, které mají pozitivní dopad na snížení plýtvání.


Jako jednu z příležitostí vidíme možnost snížit množství hotových pokrmů, které se vyhazují v gastro provozech, specificky v podnikových a školních jídelnách, cateringu a fast foodech. Tento text shrnuje nejdůležitější poznatky o možnostech a fungující praxi darování nevydaných hotových jídel z gastro provozů. Při jeho vzniku jsme si dali za cíl shromáždit platná pravidla a podmínky, které je nutné dodržovat při darování nevydaných hotových pokrmů v zahraničí i v ČR, a existující příklady dobré praxe z ČR a jiných zemí.

Tento text je určený jako podklad pro další práci na projektu Zachraň jídlo s názvem „Darování jídla šetří klima“, jako jsou kulaté stoly s odborníky a schůzky se zástupci státní správy.

Projekt podpořila Nadace OSF v rámci programu [Active Citizens Fund](#), jehož cílem je podpora občanské společnosti a posílení kapacit neziskových organizací. Cílem programu je dále inspirace k aktivnímu občanství a pomoc znevýhodněným skupinám. Program Active Citizens Fund vstoupil do České republiky v září roku 2019 s cílem podpořit neziskové organizace neohledně na jejich velikost a zkušenosti. V České republice jej spravuje konsorcium, které tvoří [Nadace OSF](#), [Výbor dobré vůle – Nadace Olgy Havlové](#) a [Skautský institut](#). Program je realizován v rámci [Fondů EHP a Norska 2014–2021](#). Prostřednictvím Fondů EHP a Norska přispívají státy Island, Lichtenštejnsko a Norsko ke snižování ekonomických a sociálních rozdílů v Evropském hospodářském prostoru (EHP) a k posilování spolupráce s 15 evropskými státy. Důležitým posláním programu je také spolupráce mezi Českou republikou a dárcovskými státy. Jde o spolupráci mezi českými neziskovými organizacemi a organizacemi z Islandu, Lichtenštejnska a Norska.

**Měníme společnost.
S odvahou.**

Island
Liechtenstein
Norway



Active
citizens fund

| Nadace OSF


VÝBOR DOBRÉ VŮLE
Nadace Olgy Havlové


SKAUTSKÝ
INSTITUT

1. Plýtvání jídlem a jeho výzkum

1.1. Plýtvání jídlem a jeho ekologické a sociální dopady

Studie „Celosvětový úbytek potravin a plýtvání potravinami“ od Organizace pro zemědělství a výživu (FAO) uvádí, že každoročně přijde vniveč na celém světě až jedna třetina vyprodukovaných potravin ([Global Food Losses And Food Waste, FAO, 2011](#)). Plýtvání jídlem má kromě ekonomického rozměru velké negativní dopady i v oblasti životního prostředí – zbytečně jsou investované živiny ze zemědělské půdy, voda používaná na zavlažování, hnojiva, pesticidy a další.

Cíle udržitelného rozvoje OSN reflektují problematiku plýtvání jídlem v rámci cíle 12.3. Podle dokumentu přijatého v roce 2015 je cílem snížit plýtvání jídlem připadajícího na každého člověka v rámci celého potravinového řetězce na polovinu do roku 2030 ([Transforming Our World: the 2030 Agenda for Sustainable Development, OSN, 2015](#)). Tyto cíle přijala i Evropská komise v balíčku k oběhovému hospodářství v roce 2019, jehož plnění bude v následujících letech po členských státech vyžadovat ([Circular Economy Action Plan, European Commission, 2019](#)).

V rámci Evropské unie se ročně znehodnotí téměř 88 milionů tun potravin v celkové hodnotě téměř 146 miliard eur ([Estimates of European Food Waste Levels, FUSIONS, 2016](#)). Boj proti plýtvání potravinami se proto stal jedním z klíčových témat tzv. Zelené dohody pro Evropu, specificky strategie „Od zemědělce ke spotřebiteli“ ([The European Green Deal, European Commission, 2019](#)). Zde je uvedeno, že „Řešení potravinových ztrát a plýtvání potravinami má pro dosažení udržitelnosti zásadní význam. Omezení plýtvání potravinami přinese úspory pro spotřebitele a provozovatele a získávání a přerozdělování přebytků potravin, které by jinak byly vyplývány, má významný sociální rozměr. Je také v souladu s politikami v oblasti obnovy živin a druhotných surovin, výroby krmiv, bezpečnosti potravin, biologické rozmanitosti, bioekonomiky, nakládání s odpady a energií z obnovitelných zdrojů“.

V České republice se vyhodí na 1 923 tisíc tun potravin ročně. Podle rozdělení potravinového odpadu EU z roku 2016 ([Estimates of European Food Waste Levels, FUSIONS, 2016](#)), které zahrnuje potraviny a nepoživatelné části jídla, se 53 % vyhozených potravin

znehodnotí na úrovni domácností, 19 % ve zpracovatelském průmyslu, 12 % ve stravování, 11 % ve výrobě a 5 % ve velkoobchodě a maloobchodě.

Redukce plýtvání jídlem má pozitivní dopady, a to v oblasti zvýšení efektivity potravinového systému, snížení nákladů na produkci, zlepšení potravinové bezpečnosti a zvýšení ekologické udržitelnosti. Proto je zapotřebí zvyšovat povědomí o tomto problému a hledat řešení. V rámci Pařížské dohody se ČR jako člen EU přihlásila snížit do roku 2030 emise skleníkových plynů o nejméně 40 % vzhledem k roku 1990 ([Pařížská dohoda, OSN, 2015](#)). Snížení plýtvání jídlem je důležitým krokem k dosažení i tohoto cíle.

Revidovaná legislativa EU o nakládání s odpady z roku 2018 vyzývá země EU, aby přijaly opatření ke snížení potravinového odpadu v každé fázi potravinového dodavatelského řetězce a aby sledovaly a podávaly zprávy o množství potravinového odpadu na základě společné metodiky EU pro měření potravinového odpadu ([Směrnice 2018/851, Evropský parlament a rada \(EU\), 2018](#)).

V kontrastu k plýtvání je fakt, že v roce 2015 byla téměř jedna čtvrtina obyvatel členských států EU (119,1 milionu osob) ohrožena chudobou nebo sociálním vyloučením a 42,5 milionu osob si nemohlo co druhý den dovolit kvalitní jídlo ([Pokyny EU k darování potravin \(2017/C 361/01\), European Commission, 2017](#)).

Jak se píše ve sdělení komise, darování potravin nejenže podporuje boj proti nedostatku potravin, nýbrž může být i účinnou pákou při snižování množství přebytečných potravin určených pro průmyslové použití nebo odeslaných ke zpracování odpadů a nakonec uložených na skládku. Ačkoliv je přerozdělování přebytečných potravin stále častějším jevem a výrobci potravin a maloobchodníci jsou ochotni darovat své přebytky potravinovým bankám a dobročinným organizacím, množství přerozdělených potravin dosud představuje malý zlomek celkového přebytku požitelných potravin, které jsou v EU k dispozici. Například v roce 2016 rozdělili členové Evropské federace potravinových bank (FEBA) 535 000 tun potravin 6,1 milionu osob, což představuje pouze malou část odhadovaného objemu potravinového odpadu, který je každoročně v EU vyprodukován.

1.2. Plýtvání jídlem ve veřejném stravování v České republice

V rámci výzkumu [Redukce plýtvání potravinami ve veřejném stravování \(RedPot\)](#), který organizace Zachraň jídlo realizovala ve spolupráci s Technologickým centrem AV ČR, Ústavem pro zemědělskou ekonomiku a informace a agenturou Median, proběhl v českých jídelnách a rychlých občerstveních terénní výzkum zaměřený na plýtvání jídlem.

Po dobu 90 dnů měřili terénní výzkumníci potravinový odpad a ztráty ve 12 provozovnách 3 různých poskytovatelů veřejného stravování po celé ČR. Z měření vyplývá, že v závodních jídelnách a rychlém občerstvení se vyhodí odhadem 27 000 tun jídla ročně. Podařilo se také identifikovat kritická místa provozu, kde dochází k plýtvání.

Celkem 56 % jídla a zbytků se vyhodí v kuchyni, 30 % zbývá na talířích po zákaznících a 14 % tvoří hotové nevydané jídlo. Výsledky výzkumu jsme využili na workshopech s klíčovými aktéry výzkumu i dalšími experty na problematiku plýtvání potravinami ve veřejném stravování. Na nich se vytyčily hlavní příčiny, proč k plýtvání v kuchyni, ve výdeji a u zákazníků dochází. Jako výstup projektu vznikla příručka [Jak šetřit jídlem?](#), která shrnuje výsledky výzkumu a přináší konkrétní praktické kroky, jak redukovat plýtvání potravinami ve veřejném stravování v ČR.

Jedním z kroků, jak plýtvání předejít, je minimalizovat 14 % ztrát v jídelnách a rychlých občerstveních, které vznikají vyhozením hotových nevydaných jídel. Výzkum ukázal, že množství těchto pokrmů se značně liší dle charakteru provozovny, naměřeno bylo 1,8 až 24,9 kg jídla na provozovnu denně. To by se přitom mohlo dále využít, např. pro darování potravinovým bankám a charitám. V ČR tato možnost prozatím nemá vybudovanou tradici ani dostatečnou praxi, protože je náročné zajistit dodržení všech hygienických norem a logistiku.

1.3 Výzkumy a kampaně o plýtvání jídlem ve veřejném stravování v Evropě

Jedním z nejdůležitějších zahraničních dokumentů týkajících se tématu je dokument [Champions 12.3 The Business Case for Reducing Food Loss and Waste: Catering](#) z roku 2018, v němž se zabývají analýzou dat o veřejném stravování ze šesti států. Ukázalo se, že průměrný poměr přínosů a investic vyplývajících ze snižování plýtvání potravinami je po třech letech 6:1.

Britská nezisková organizace Wrap vytvořila v létě 2020 informační leták [Staff Catering: Taking Action on Waste](#), který představuje, jak značně dokáže zapojení personálu provozu ovlivnit množství vyplývaných potravin v cateringovém odvětví. Klíčovými kroky jsou měření a monitorování odpadu, možnosti recyklace nebo opětovného využití potravin a akční plán. Ve studii [Restaurants: Taking Action on Waste](#) se zjistilo, že potravinový odpad vzniká ze 45 % při přípravě jídel, z 21 % kvůli znehodnocení a 34 % zůstává na talířích zákazníků.

Německá agentura pro životní prostředí vytvořila v roce 2016 příručku s názvem [Prevention of Food Waste in the Catering Sector](#). Dokument představuje praktické tipy k předcházení

plýtvání v rámci cateringových služeb a kontrolní seznamy, co udělat před a po akci, kdy jídlo z cateringu zbyde. Poskytuje také inspiraci, jak využít zbytky potravin. Na přípravě pracovali experti a zástupci podnikové sféry.

[Sustainability Plan](#) představila v roce 2019 i Utrechtská univerzita, když změnila udržitelnost cateringu na základě tří indikátorů: potravinový odpad, poměr masných a vegetariánských jídel a balení. Cílem univerzity je zajišťovat udržitelný catering a inspirovat ostatní univerzity v Nizozemsku. Od roku 2022 bude každé balení muset být 100% udržitelné a potravinový odpad se bude minimalizovat na úplné minimum.

Od počátku činnosti [Fusions](#) (Food Use for Social Innovation by Optimising waste prevention Strategies) bylo hlavním cílem projektu významně přispět k harmonizaci monitorování potravinového odpadu, potvrdit proveditelnost inovativních opatření a přispět k rozvoji společné politiky zemí EU v oblasti odpadu z potravin. Evropská komise zveřejnila nové pokyny týkající se kritérií cateringových služeb, které zahrnují řešení potravinového odpadu. Například nutnost třídít odpad, pravidelně měřit odpad, školit zaměstnance a maximalizovat přerozdělení přebytečných potravin.

[Institut pro design ekologických systémů](#) ve švýcarském Curychu vypočítal environmentální dopad plýtvání, kterému se lze vyhnout v souvislosti s konzumací potravin. V domácnostech a cateringovém průmyslu má největší vliv na životní prostředí vyřazený chléb a pekárenské výrobky, čerstvá zelenina, vepřové a hovězí maso. Cateringové služby skončily v množství vyprodukovaného odpadu na druhém místě po potravinovém odpadu z domácností.

Podle evropské [Food Waste Coalition](#) každoročně student školy vyhodí jídlo v průměrné ceně 100 eur. Dokument [Collaboration Guide for All Actors of School Food Value Chains from Farms to Fork in School Canteens](#) má díky dvaceti praktickým radám pomoci optimalizovat školní catering a zlepšit kooperaci mezi dodavateli těchto služeb a cateringem.

[Foodservice Europe](#) zastupuje zájmy evropského sektoru smluvního stravování na úrovni EU. V roce 2014 vypracovali případovou studii [Case studies from the contract catering industry](#), do které se zapojilo 9 národních asociací reprezentujících cateringový sektor. Studie popisuje to, jak mezinárodní cateringová firma Compass Group zavedla monitorování odpadu, jak se v Paříži podařilo odzkoušet model redistribuce jídel a snížit

potravinový odpad ve školních jídelnách o 20–30 % nebo to, jak firma Sodexo zavedla systém WasteWatch, který pomohl snížit potravinový odpad o 30–45 %.

Italská případová studie [Food Waste in School Catering: An Italian Case Study](#) z roku 2015 ukázala nízkou úroveň efektivity školního stravování, a to zejména v množství vařeného jídla, které je stále vhodné ke konzumaci, ale nevydá se. Objem potravinového odpadu představoval asi 15,3 % z celkového množství zpracovaných potravin. Jinými slovy, každý den se vyhodilo 64 kompletních jídel a 62 neúplných jídel. Mezi příčiny plýtvání se řadily stravovací návyky, složení jídelního lístku a prezentace jídel. Děti si často jídlo nevyzvedly už jen kvůli tomu, jak vypadalo.

2. Právní normy a kontrolní orgány, které zajišťují bezpečnost potravin

Potravinové právo je soubor právních a správních předpisů použitelných na evropské a vnitrostátní úrovni pro potraviny obecně. Upravuje zejména bezpečnost potravin ve všech fázích jejich výroby, zpracování a distribuce, tedy jakékoli fáze od prvovýroby potravin až po jejich skladování, přepravu, prodej nebo dodání konečnému spotřebiteli.

2.1 Mezinárodní iniciativa Codex alimentarius

[Codex alimentarius](#) je sbírka mezinárodně uznávaných standardů, praktických postupů, směrnic a dalších doporučení, vztahujících se k bezpečnosti potravin. Vznikl z iniciativy Organizace OSN pro výživu a zemědělství (FAO), zejména pak norma „Všeobecné zásady hygieny potravin“. [Další normy a přílohy](#) Codexu se týkají např. analýzy rizik a kritických kontrolních bodů (HACCP) a systémů řízení bezpečnosti potravin pro potravinářské podniky ze všech částí potravinového řetězce. Cílem Codexu je chránit veřejné zdraví před nebezpečími, které mají původ v potravinách, a na celosvětové úrovni podporovat mezinárodní obchod s potravinami prostřednictvím harmonizovaných požadavků na systémy řízení bezpečnosti potravin tak, jak je stanovila Mezinárodní organizace pro normalizaci (ISO). Doporučení kodexu a související texty jsou dobrovolné, nemají tedy právní platnost. Aby byly vymahatelné, musí být převedeny do evropských nebo vnitrostátních právních předpisů.

2.2 Evropská legislativa upravující zásady hygieny potravin

[Nařízení evropského parlamentu a rady \(ES\) č. 178/2002](#) stanovuje obecné zásady a požadavky potravinového práva. Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) [č. 853/2004](#) a [č. 853/2004](#) stanovuje obecná pravidla pro hygienu potravin a zásady, odpovědnost, bezpečnost potravin v celém potravinovém řetězci, zachování chladicího řetězce, všeobecné používání postupů založených na tzv. zásadách HACCP (analýzu rizik a kritických kontrolních bodů) spolu s používáním správné hygienické praxe a požadavky na kontrolu teploty založené na vědeckém posouzení rizika. [Nařízení komise \(ES\) č. 2073/2005](#) potom stanovuje mikrobiologická kritéria. Nařízení jsou přímo uplatnitelná v zemích Evropské unie beze změn. Jde o legislativu přijatou všemi státy společenství.

Článek 5 nařízení (ES) č. 852/2004 požaduje, aby provozovatelé potravinářských podniků vytvořili, zavedli a dodržovali stálý postup založený na zásadách analýzy rizik a kritických kontrolních bodů (postupy založené na zásadách HACCP). Zásady HACCP se obecně považují za užitečný nástroj, který provozovatelům potravinářských podniků pomáhá omezovat nebezpečí, jež mohou potravinám hrozit, a jako takové jsou uznávány i v mezinárodním měřítku.

Společně se zásadami stanovenými v nařízení (ES) č. 178/2002 tvoří nařízení č. 852/2004 a 853/2004 právní základ evropského systému řízení bezpečnosti potravin, jehož požadavky musí provozovatelé potravinářských podniků dodržovat.

2.3 Česká legislativa upravující zásady hygieny potravin

Vyhláška o hygienických požadavcích na stravovací služby

Česká [vyhláška č. 602/2006 Sb.](#), kterou se mění [vyhláška č. 137/2004 Sb.](#), o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, upravuje v návaznosti na přímo použitelné předpisy Evropských společenství některé podmínky uvádění pokrmů do oběhu, značení pokrmů, způsob stanovení kritických bodů a jejich evidence, postup při odběru a uchovávání vzorků vyrobených pokrmů a další. Tato vyhláška upravuje blíže obecné principy hygieny ze zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví. Vzhledem k úpravě kompetencí dozorových orgánů můžeme najít požadavky na stravovací služby také v zákoně č. 110/1997 Sb. v platném znění o potravinách. Pod tento zákon také patří vyhláška č. 417/2016 Sb. o některých způsobech označování, kde jsou pro pokrmy a jejich názvy popsána pravidla. Dozorové orgány mají ještě interní předpis, kterým lze zmírnit požadavky na chladicí a teplý řetězec při cateringu.

Ve vyhlášce je uvedeno, že pokrmy nevydané ve lhůtě, která byla určena osobou provozující stravovací službu v rámci postupů založených na zásadách kritických bodů, nelze dále skladovat, opakovaně ohřívat ani dodatečně zchlazovat nebo zmrazovat. Hotové pokrmy se uvádějí do oběhu tak, aby se dostaly ke spotřebiteli co nejdříve, a to za teploty nejméně +60 °C. Hotovým pokrmem se pro účely legislativy rozumí potravina kuchyňsky upravená ke konzumaci v teplém stavu nebo udržovaná v teplém stavu po dobu uvádění do oběhu, rozvozu nebo přepravy.

Podle komentáře uvedeného na webové stránce www.jidelny.cz od společnosti Uniconsulting s.r.o., byla novelou vyhlášky zrušena striktní lhůta 4 hodin pro uchování hotových pokrmů

od dokončení jejich tepelné úpravy uvedená ve vyhlášce č. 137/2004 Sb. Nyní je stanoveno, že pokrmy lze uchovávat po dobu, která je určena osobou provozující stravovací službu, a to v rámci postupů založených na zásadách kritických bodů (HACCP). Přesto Uniconsulting s.r.o. doporučuje ponechat lhůtu 4 hodin, protože pokud by provozovatel chtěl dobu výdeje významně změnit, musel by postupovat v rámci postupů založených na zásadách kritických bodů, tedy zpracovat pro tento nový postup „správnou praxi“ – postup přípravy, v jednotlivých krocích analyzovat možná nebezpečí a uvažovat, zda se opravdu mohou uplatnit.

Chlazení a mrazení pokrmů

Vyhláška č. 602/2006 Sb. rozumí zchlazeným pokrmem teplý nebo studený pokrm, který byl po ukončení výroby neprodleně zchlazen na teplotu +4 °C a nižší ve všech částech pokrmu; zmrazeným pokrmem se rozumí pokrm, který byl po ukončení výroby neprodleně zmrazen na teplotu -18 °C a nižší ve všech částech pokrmu. Pro uchovávání některých chlazených pokrmů (cukrárenské či lahůdkářské výrobky a některé saláty) je tolerována teplota do +8 °C. Podle informace od společnosti Uniconsulting s.r.o. není trvanlivost zchlazených či zmrazených pokrmů nikde definována. Důvodem je legislativní povinnost výrobce, který o trvanlivosti svého produktu rozhoduje a zároveň za něj přebírá odpovědnost.

Z vyhlášky i z obecných norem Codex Alimentarius vyplývá, že pokrmy se musí zchladit nebo zmrazit bezprostředně po přípravě, nebo po celou dobu udržovat v teplotě nad +60 °C. Teploty se musí dodržovat po celou dobu nakládání s pokrmy, a to i v průběhu jejich převozu. Správně zchladit nebo zmrazit lze pokrmy i bez šokeru, ovšem s dodržením správné výrobní praxe. Tedy dodržení rychlosti těchto procesů, což při malém množství pokrmu jde realizovat v běžných kuchyňských zařízeních. Správná výrobní a hygienická praxe (SVHP) uvádí, že zchlazení by mělo proběhnout z +60 °C na +10 °C do dvou hodin a poté dál dochladit na +4 °C. Při takovém postupu je běžnou dobrou praxí trvanlivost zchlazených pokrmů 5 dní. U mrazení jde o co nejrychlejší snížení teploty pod hranici -5 °C, nejlépe do 90 minut.

Chlazení nebo mrazení ihned po uvaření ovšem nedává ekonomický smysl pro případné dárce, kteří množství nevydaných porcí zjistí až před koncem výdeje.

Z rozhovoru s akademickou pracovnící, která se zabývá mikrobiologií, vyplynulo, že by bylo dostatečně bezpečné, kdyby se hotové pokrmy šokově zmrazily (nebo zchladily pod 4 °C) i na konci výdeje a před podáváním by se důkladně tepelně opracovaly. Pokud

by se např. pokrm rozmrazoval ve větším objemu, všechny jeho části by musely být dostatečně prohřáté - na minimálně 60 °C, a určeny k okamžité spotřebě. Bylo by však nutné toto pravidlo zavést jen pro účely darování, aby se tím nelegitimizovala praxe mrazení pokrmů na konci výdeje v provozovnách.

O možnosti mrazení hotových pokrmů před koncem výdejní doby jednal i jeden z gastro podniků, se kterým jsme vedli rozhovor. Zástupkyně krajské hygienické stanice potvrdila, že by bylo možné na takovou praxi přistoupit. Oficiální stanovisko ovšem zatím chybí.

2.4 Školní stravování

Školní stravování v ČR je kromě vyhlášky [č. 602/2006 Sb.](#) upraveno také [vyhláškou č. 107/2005 Sb.](#) o školním stravování. Stravování se týká žáků, studentů a pracovníků a řídí se výživovými normami a rozpětím finančních limitů na nákup potravin stanovených v příloze vyhlášky. Školní stravování zajišťuje školské zařízení (škola) nebo jiný provozovatel stravovacího zařízení. Ten dále upřesňuje podmínky poskytování školního stravování, jako jsou zejména podmínky přihlášení/odhlášení ke stravování, výdeji jídel a způsob hrazení úplaty za školní stravování. Dotované školní stravování je možné poskytovat pouze tehdy, pokud splňuje požadavky stanovené touto vyhláškou.

Cena oběda se skládá ze tří částí: potraviny, mzdy a režie. Režijní náklady (energie, údržba, opravy, stroje, zařízení, vybavení, školení personálu) závisí na konkrétních podmínkách každé jídelny a mohou být i ve srovnatelných jídelnách různé. Je proto obtížné porovnávat ceny obědů v různých jídelnách.

Školní obědy jsou u nás významně dotované, míra dotace může být okolo 60 %. Cena oběda (stravenky), kterou platí rodiče, představuje pouze náklady na potraviny, zatímco mzdové a režijní náklady hradí někdo jiný. Běžné materiálové náklady na jeden oběd se v současnosti pohybují okolo 25 Kč (v závislosti na věku dítěte). Rodič, který stravenku hradí, musí počítat s tím, že min. dalších 30 Kč (mzdy a režie) mu přidá někdo jiný. Rodiče tedy platí cenu potraviny, ostatní platí stát a zřizovatel vzdělávacího zařízení.

V rámci rešerše jsme zaznamenali pochyby o tom, jakým způsobem s přebytečným hotovým jídlem naložit a zda je možné jídlo darovat v případech, kdy si žák objednané jídlo do konce výdeje nevyzvedne.

Dle vyjádření právní společnosti KPMG Legal představuje školní stravování tzv. školskou službu podle školského zákona. Právo na přístup ke školnímu stravování tedy svědčí pouze žákům, nikoliv

jejich zákonným zástupcům (rodičům). Žáci mají právo na odběr jídla pouze za podmínek uvedených ve výše uvedených vyhláškách a podmínek stanovených provozovatelem stravovacích služeb, nikoliv však na jakoukoliv stravu a v jakoukoliv hodinu. Pokud školní řád jídelny (či jiný vnitřní řád školy) stanoví, že již přihlášený oběd žáka při včasné neodhlášení „propadá“ školní jídelně, zanikne danému žákovi právo na odebrání obědu.

Avšak pro darování jídla charitativním účelům není školní jídelna, zřízena územně samosprávným celkem, oprávněna. Dle § 37 Zákona o rozpočtových pravidlech územních rozpočtů č. č. 218/2000 Sb. je uvedeno, že příspěvková organizace není oprávněna poskytovat dary jiným subjektům. Tento paragraf sice přijímá dvě výjimky, avšak ani jedna z nich není uplatnitelná pro možnost darování hotových pokrmů ze školních jídelen. Jedinou možností je dle právní společnosti KPMG Legal odkup zbylého jídla ze školních jídelen charitou. Tento postup však musí dodržovat určité podmínky, jako zanesení této aktivity do zřizovacích listin příspěvkové organizace či správné stanovení prodejní ceny jídla. To by dle právníků mělo odpovídat ceně, za kterou by jídlo bylo zlikvidováno jako gastroodpad.

Analýzu současného stavu školního stravování a návrhy na jeho modernizaci zpracoval Státní zdravotní ústav v roce 2020 v dokumentu s názvem [Máme to na talíři](#). V Analýze se uvádí, že z ročně uvařených 400 milionů pokrmů se ve školních jídelnách vyhodí až 96 milionů pokrmů v celkové hodnotě 2,5 miliardy Kč. Jedná se o kombinaci nevydaných pokrmů a zbylých jídel z talířů žáků. Dalšími problematickými oblastmi jsou málo vzdělaní pracovníci, malé porce a z nich plynoucí nedostatečná nutriční hodnota jídla. V jídelnách na základě analýzy chybí mimo jiné šokové zchlazovače a zmrazovače.

2.5 Státní dozor, který dohlíží nad dodržováním zásad

Státní dozor nad dodržováním povinností vykonávají orgány ochrany veřejného zdraví, a to krajské hygienické stanice (spadající pod ministerstvo zdravotnictví), státní veterinární správa a státní zemědělská a potravinářská inspekce. Z oficiálních dokumentů vyplývá, že mají na starosti následující úkony:

Orgány ochrany veřejného zdraví (OOVZ):

Ministerstvo zdravotnictví řídí a kontroluje výkon státní správy a monitorování výskytu toxikologicky významných látek v potravinovém řetězci. [Krajská hygienická stanice](#) (KHS) je správním úřad zřízený na základě zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví. KHS jsou organizačními složkami státu, zřizovatelem je Ministerstvo zdravotnictví České republiky. Na území ČR

existuje celkem 14 KHS a to v jednotlivých samosprávných krajích. Povinností provozovatele zařízení společného stravování je oznámit zahájení, ukončení či podstatnou změnu činnosti OOVZ. Kontrolují s plošnou působností, mohou tedy do všech stravovacích provozů. Podle interních domluv však vykonávají státní dozor pouze v uzavřeném stravování a zařízeních s ubytováním.

[Státní veterinární správa \(SVS\)](#) vykonává kontrolu dodržování povinností provozovatelů potravinářských podniků pro výrobu, skladování, přepravu, dovoz a vývoz potravin živočišného původu a pro balení, krájení nebo jiný způsob dělení potravin živočišného původu. SVS je organizací zřízenou na základě zákona č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně souvisejících zákonů (veterinární zákon), jako správní úřad v resortu Ministerstva zemědělství a nejvyšší orgán veterinární správy s celorepublikovou působností. V čele Státní veterinární správy stojí ústřední ředitel, kterým je od roku 2016 MVDr. Zbyněk Semerád. Působnost je tedy omezena na podniky zpracovávající maso nebo vyrábějící masné výrobky.

[Státní zemědělská a potravinářská inspekce \(SZPI\)](#) je organizační složka státu, která je přímo podřízena Ministerstvu zemědělství. Je orgánem státního dozoru zejména nad bezpečností, jakostí a řádným označováním potravin. SZPI se zabývá kontrolou výroby a dovozu potravin neživočišného původu, kontroluje uvádění na trh potravin živočišného i neživočišného původu a kontroluje jejich označování. Sídlí v Brně. Ústředním ředitelem je od roku 2013 Martin Klanica. Působí plošně, mohou do všech stravovacích zařízení. Pokud se týká státního dozoru, doplňují hygieniky v ostatních provozech otevřeného stravování (restaurace, čerpací stanice, stánky atp.).

Z rozhovorů vyplynulo, že neexistence jednotného dozorového orgánu vnímají provozovatelé gastro podniků jako problém.

V praxi to funguje tak, že KHS předávají inspektorátu SZPI informace o nově registrovaných provozovatelích. Následné rozdělení nově registrovaných subjektů probíhá na regionální úrovni na základě kompetenčních dohod. Zatímco SVS dozoruje potraviny živočišného původu, SZPI kontroluje potraviny rostlinného původu, ale v rámci dohody s hygienickou stanicí kontroluje i restaurace otevřeného typu jako jsou fastfoody, stánky, pivnice, výčepy apod. Hygienické stanice kontrolují uzavřené typy závodního stravování (závodní a školní jídelny, nemocnice, domy s pečovatelskou službou, sociální služby, potravinové banky atp.). Každá krajská hygiena je samostatný subjekt a není řízena centrálně. Takže i přístup ke kontrole se kraj od kraje liší.

3. Dokumenty popisující darování potravin

3.1 Dokument „Pokyny EU pro darování potravin“

Povinnosti spojené s darováním potravin vycházejí z platné evropské legislativy transponované a implementované do českého právního řádu. To, jakým způsobem stanovuje podmínky pro darování potravin evropské právo, popisuje souhrnný dokument Evropské komise z roku 2017 s názvem „[Pokyny EU pro darování potravin](#)“ (sdělení Komise (2017)/C 361/01). V dokumentu se zároveň důrazně doporučuje, aby byla na vnitrostátní úrovni vypracována příslušná pravidla a/nebo pokyny či příručky pro darování potravin s cílem jednoznačně stanovit pravidla a provozní postupy. Takové konkrétní pokyny v českém prostředí ovšem zatím chybí.

Cílem dokumentu je:

- ▶ usnadnit dodržování zásad bezpečnost potravin, hygieny potravin, sledovatelnosti, odpovědnost a DPH ze strany poskytovatelů a příjemců přebytečných potravin,
- ▶ podpořit společný výklad pravidel EU vztahujících se na přerozdělování přebytečných potravin ze strany regulačních orgánů v členských státech EU.

V Pokynech se uvádí, že přebytečné potraviny mohou být přerozděleny, pokud jsou vhodné k lidské spotřebě a splňují veškeré požadavky na bezpečnost potravin, jak jsou stanoveny v pravidlech EU a v příslušných vnitrostátních pravidlech.

V dokumentu se definují jednotlivé typy zapojených organizací:

„**Dárcovské**“ **organizace** - provozovatelé potravinářských podniků, kteří mohou poskytnout přebytečné potraviny z prvovýroby, zpracování a výroby potravin, maloobchodu, veřejného stravování a pohostinství.

„**Přijímající**“ **organizace** - organizace podílející se na přerozdělování přebytečných potravin.

- ▶ „Podpůrné“ organizace (neboli „přerozdělovací“ organizace) přijímají od účastníků potravinového řetězce darované potraviny, které přepravují, skladují a přerozdělují (typicky potravinové banky).
- ▶ „Operativní“ organizace (neboli „dobročinné organizace“) přijímají darované potraviny od „podpůrných“ organizací a/nebo přímo od „dárcovské“ organizace. Potraviny poskytují svým příjemcům v různých formách (např. potravinové balíky, vývařovny pro chudé, jídlo podávané v sociálních restauracích/kavárnách atd.); některé mohou potravinářské výrobky prodávat rovněž lidem v nouzi za dotovanou cenu.

„Zprostředkovatelské“ organizace - organizace, které mají za cíl propojit dárce a příjemce potravin. Takové organizace mohou například zajišťovat informační a komunikační technologie (IKT). V tom případě jsou povinny informovat dárce a příjemce o jejich povinnostech vyplývajících z potravinového práva. Organizace odpovědné za síť IKT se budou považovat za poskytovatele „služeb informační společnosti“ podle definice ve směrnici Evropského parlamentu a Rady 2000/31/ES o elektronickém obchodu.

Na přerozdělování přebytečných potravin se vztahuje obecné potravinové právo. Činnosti související s dodávkami potravin, ziskové či neziskové, se jednoznačně považují za „uvádění potravin na trh“. Organizace, které přijímají přebytečné potraviny (přerozdělovací nebo dobročinné), se podle obecného potravinového práva považují za provozovatele potravinářských podniků. Jakožto provozovatelé potravinářských podniků musí přerozdělovací a dobročinné organizace dodržovat nejen obecné potravinové právo, ale i pravidla EU týkající se hygieny potravin (tzv. „hygienický balíček“ složený z nařízení (ES) č. 852/2004, které obsahuje obecné hygienické požadavky, a případně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, pro potraviny živočišného původu a zastřešující nařízení č. 178/2002).

K jejich povinnosti patří například nutnost zajistit náležitě skladování zmrazených potravin k zachování chladicího řetězce, jak vyžadují pravidla EU pro hygienu potravin, a zákaz přerozdělování potravin s prošlým datem použitelnosti „spotřebujte do“.

Provozovatelé potravinářských podniků, kteří se podílejí na přerozdělování potravin, by měli uplatňovat správnou hygienickou praxi a zavést systém vlastních kontrol (HACCP). Organizace účastníci se přerozdělování přebytečných potravin musí vést záznamy o tom, kde potraviny pořízují, a pokud poskytují potraviny jiným podnikům, musí rovněž dokumentovat, komu byly potraviny distribuovány.

Dárci potravin, kteří jsou sami provozovateli potravinářských podniků, musí zřídit systém sledovatelnosti bez ohledu na to, zda jsou tyto potraviny uvedeny na trh za účelem prodeje, nebo poskytnuty bezplatně přerozdělovacím a/nebo dobročinným organizacím. Všechny subjekty v potravinovém řetězci musí obecně zaznamenávat dodavatele výrobků, které přijímají (jeden krok dozadu), a příjemce výrobků (jeden krok dopředu). V případě distribuce potravin konečnému spotřebiteli však není nutné příjemce zaznamenávat.

Zajištění sledovatelnosti „jeden krok dopředu“ u činností v oblasti přerozdělování může proto pro některé provozovatele potravinářských podniků představovat novou povinnost, například z odvětví maloobchodu a společného stravování, jež obvykle dodávají potraviny pouze konečnému spotřebiteli.

Povinnosti přerozdělovacích organizací a dobročinných organizací se s ohledem na sledovatelnost liší. Zatímco přerozdělovací organizace musí vést záznamy o dodavatelích výrobků (jedná se o dodavatele výrobků, které přijímají) i o organizacích, kterým potraviny přerozdělují, dobročinné organizace dodávající potraviny konečnému spotřebiteli musí uchovávat pouze záznamy o dodavatelích potravin, které přijímají, tedy sledovatelnost v kroku zpátky.

V případě obavy ohledně bezpečnosti potravin (např. otrava potravinami) prověří orgány veřejného zdraví celý potravinový řetězec s cílem určit původ a příčinu problému. Obavy ohledně možné odpovědnosti mohou představovat překážku, která omezuje účast výrobců potravin a maloobchodníků na činnostech v oblasti přerozdělování potravin. Kromě právních pochybností mohou mít provozovatelé potravinářských podniků rovněž obavy ohledně možného poškození dobré pověsti společnosti/značky v případě incidentu týkajícího se bezpečnosti potravin v souvislosti s přerozdělováním potravin.

Přerozdělování přebytečných potravin z veřejného stravování

V rámci dokumentu *Pokyny EU pro darování potravin* jsou specifikovány i hygienické požadavky na přerozdělování přebytečných potravin z odvětví pohostinství, veřejného stravování a stravovacích provozoven.

Uvádí se zde, že:

„Ačkoliv přerozdělování přebytečných potravin z odvětví pohostinství a veřejného stravování je z hygienických důvodů omezenější, provozovatelé potravinářských podniků mohou určit a posoudit eventuální možnost tak učinit v každém jednotlivém případě. Schopnost zajistit bezpečné přerozdělování přebytku se bude lišit v závislosti na faktorech, jako jsou: druh vyráběných potravin/jídla; povaha zařízení; dostupnost přijímajících organizací; přístup k poskytovateli logistických služeb, který může zajistit bezpečnou přepravu dostupných přebytků, atd.“

3.2. Stanovisko k darování podle Evropského úřadu pro bezpečnost potravin (EFSA)

Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA) vydal v roce 2018 dvoudílný [zjednodušený systém řízení bezpečnosti potravin](#) (vědecké stanovisko), který má malým prodejcům (včetně restaurací, jídelen nebo cateringu) usnadnit darování potravin. Na základě tohoto systému se od maloobchodníků očekává, že budou mít povědomí o konkrétních rizicích, jelikož za své výrobky a jejich bezpečnost odpovídají. Systém zahrnuje kroky důležité pro ověření, zda jsou darované potraviny bezpečné, jako je např. kontrola trvanlivosti, udržování chladicího řetězce a zajištění komunikace mezi dárcem a příjemci. Stanovisko EFSA není závazné a vycházejí z nich Pokyny Evropské komise k systémům řízení bezpečnosti potravin pro maloobchodní činnosti (viz bod 3.3).

Vědecké stanovisko zahrnuje vývojové diagramy, které znázorňují jednotlivé fáze výroby, a jednoduché tabulky. Maloobchodníkům slouží jako průvodce platnými předpisy a řízením bezpečnosti potravin, od analýzy nebezpečí a identifikace rizik až po kontrolní opatření.

Jak shrnuje [Informační centrum bezpečnosti potravin](#), zajištění bezpečnosti u darovaných potravin je obzvláště náročné, protože potraviny se často blíží ke konci své trvanlivosti, a také proto, že do řetězce darování potravin se zapojuje více subjektů. Vědecké stanovisko má pomoci dárcům a příjemcům potravin (potravinovým bankám a dalším charitativním organizacím) prostřednictvím zjednodušeného systému řízení bezpečnosti potravin k tomu, aby bylo zajištěno přerozdělení bezpečných potravin těm, kteří je potřebují. Tento systém musí splnit všechny zákonné povinnosti vedoucí k darování bezpečné potraviny.

3.3 Pokyny Evropské komise k systémům řízení bezpečnosti potravin pro maloobchodní činnosti, včetně potravinových darů

Vědecká stanoviska Evropské agentury pro bezpečnost potravin EFSA posloužila jako podklad pro [Pokyny EU k systémům řízení bezpečnosti potravin pro maloobchodní činnosti v oblasti potravin, včetně potravinových darů](#), vydaných v červnu roku 2020.

Tyto pokyny mají za účel zjednodušit a harmonizovat provádění požadavků EU na systémy řízení bezpečnosti potravin, v níž má ústřední roli analýza rizik, pro tyto maloobchodníky: řeznictví, obchody s potravinami, pekařství, obchody s rybami a obchody se zmrzlinou, distribuční centra, supermarkety, restaurace, služby veřejného stravování a pohostinská zařízení.

V dokumentu se uvádí, že doporučení uvedená v těchto pokynech nejsou závazná a nemusí být relevantní pro každou ze zahrnutých činností maloobchodníka. A dále, že „tyto pokyny EU lze doplnit nebo nahradit pokyny na vnitrostátní úrovni, které lépe zohlední konkrétní místní nebo vnitrostátní podmínky. Navíc mohou existovat vnitrostátní pravidla týkající se problematiky, která není regulována ani harmonizována na úrovni EU (např. pokud jde o darování potravin).“

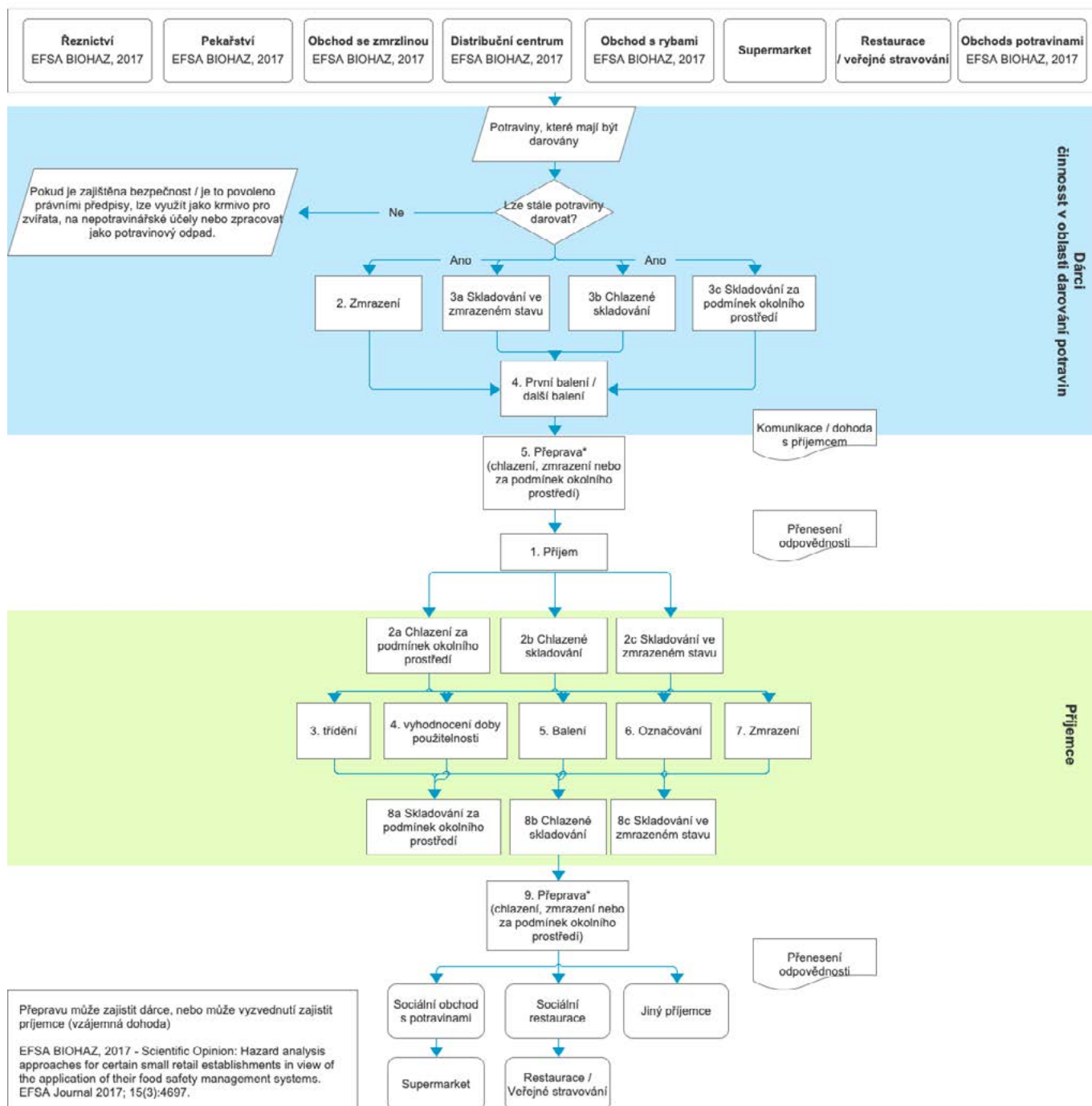
Vnitrostátní pokyny pro darování nejsou v České republice legislativně zaneseny, a tak dozorové orgány postupují i v případě darování podle pravidel obecně platných ať se jedná o evropskou nebo národní legislativu. Do činnosti dozorových orgánů se promítá také správná výrobní a hygienická praxe pro jednotlivé skupiny potravin a pokrmů. Tato skutečnost byla potvrzena také zástupkyněmi Krajské hygienické stanice Jihomoravského kraje a Státní zemědělské a potravinářské inspekce.

Fáze darování potravin

Diagramy a tabulky jsou rozpracované pro jednotlivé typy provozů, včetně darování potravin z restaurací/veřejného stravování.

Fáze darování potravin jsou shrnuty ve schématu postupu níže. Jak je uvedeno v Pokynech EU k darování potravin, povaha činností organizace (přerozdělující a dobročinné organizace) bude určovat konkrétní pravidla, která jsou platná v regulačním rámci EU pro bezpečnost potravin a poskytování informací o potravinách spotřebitelům. Skutečnost, zda organizace přerozděluje potraviny jiné organizaci (tj. „mezi podniky“, plní funkci distribučního centra), nebo přímo konečnému příjemci („mezi podniky a spotřebiteli“, například supermarket), a druh činnosti, kterou vykonává (např. příprava jídel, jako je tomu u sociálních restaurací), mohou vést k rozdílným požadavkům, pokud jde

o sledovatelnost, hygienu potravin a informace o potravinách. Schémata postupů pro distribuční centra, supermarkety a sociální restaurace se mohou použít také pro organizace zapojené do darování potravin.



Mrazení potravin určených k darování

Darování nebalených potravin, které podléhají rychlé zkáze, jako například čerstvé maso, ryby nebo přebytečné potraviny z restaurací/veřejného stravování, není vyloučeno za předpokladu, že jsou u potravin živočišného původu zavedena vnitrostátní opatření, která tyto postupy povolují, pokud se jedná o okrajové a omezené činnosti na místní úrovni. Obecně platí, že tyto potraviny by měly být zkonsumovány co možná nejdříve. Pokud

tomu tak není, mohou být skladovány při požadované teplotě, nebo zmrazeny, pokud jsou k potravinám přiloženy písemné informace, které uvádějí jejich historii, včetně dodržení podmínek skladování.

Vnitrostátní opatření musí být přijata odpovídajícím způsobem a oznámena Komisi a ostatním členským státům. Zmrazení potravin s vyznačeným datem trvanlivosti by mělo proběhnout co nejdříve, v každém případě před uplynutím data trvanlivosti - „minimální trvanlivost do“ uvedeného na balení, a to při teplotě -18 °C nebo nižší. Tato teplota musí být zachována během celého postupu distribuce.

Zmrazení potravin může provést dárce nebo příjemce, pokud je to v daném členském státě přípustné a jsou přitom dodržena vnitrostátní opatření. Při tom lze prodloužit dobu, po kterou lze potraviny používat nebo konzumovat, nebo jejich dobu použitelnosti, pokud tím nebude spotřebitel uveden v omyl, nebude jinak snížena ochrana spotřebitele a budou náležitě zohledněna příslušná vnitrostátní opatření či pokyny. Členské státy mohou zvážit stanovení dodatečných podmínek, jako je datum, kdy byly zmrazeny, případné uvedení informace o lhůtě, v níž může být potravina použita nebo zkonsumována, a pokynů pro správné postupy rozmrazování nebo lhůty pro konzumaci po rozmrazení.

3.4 Hodnocení rizika souvisejícího s manipulací a konzumací potravin

Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR a Česká federace potravinových bank vydala v roce 2017 Zásady povinného darování potravin, které upravují zákonnou povinnost darování potravin zakotvenou v § 11 odst. 2 Zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích (zde je zakotvena povinnost obchodů s prodejní plochou nad 400 m² darovat použitelné potraviny potravinovým bankám).

Definují zde nízko-, středně- a vysokorizikové potraviny z pohledu darování. Do vysokorizikových potravin se řadí vícesložková vařená jídla, vařené masové pokrmy, cukrářské výrobky a další. Předávání vysokorizikových potravin podle zákona č. 110/1997 Sb. není povinné (tudíž supermarkety nemají povinnost takové výrobky darovat potravinovým bankám). Předávání vysokorizikových potravin není zakázané, nicméně mezi konkrétními subjekty má být vždy součástí individuální specifické dohody, která nastaví vhodné podmínky pro eliminaci potenciálních zdravotních rizik.

Převzetím zboží a podpisem předávacího protokolu přebírá obdarovaný smluvní partner veškerou fyzickou a právní odpovědnost za přebrané zboží a také na něj přecházejí veškerá vlastnická práva a povinnosti k přebranému zboží.

		Trvanlivost		
		DP	DMT	Bez označení trvanlivosti
Typ potravin	Suché bez specifického teplotního režimu		NR	NR
	Mrazené	SR	SR	
	Chlazené balené výrobcem	SR	SR	
	Chlazené balené v prodejně	VR		
	Čerstvé - Vyjma čerstvého pečiva a ovoce a zeleniny			SR
	Čerstvé pečivo a ovoce a zelenina			NR
	Teplé	VR		VR

NR	Nízká rizikovost
SR	Střední rizikovost
VR	Vysoká rizikovost

	Nelze specifikovat
DP	Datum použitelnosti
DMT	Vysoká rizikovost

4. Problematika DPH u darovaného jídla

Daň z přidané hodnoty je na úrovni EU upravena [Směrnicí Rady EU 2006/112/ES o společném systému DPH](#), která musí být implementována ve vnitrostátním právu. Právní předpisy v oblasti DPH uplatňované v členských státech EU mohou mít důsledky pro darování potravin, protože jsou vnímány jako překážka pro převod přebytku potravin mezi dárci, potravinovými bankami a jinými dobročinnými organizacemi. Evropská legislativa zároveň umožňuje zavést pravidla na zboží přenechané bez úplaty (podle Hlavy IV., čl. 16 a Hlavy VII., čl. 74 směrnice o DPH). Členské státy tedy mohou upravit DPH pro darování přebytku potravin pro dobročinné účely.

Výbor pro DPH schválil v roce 2012 pokyny s cílem zajistit jednotné uplatňování směrnice o DPH v členských státech EU. Pokyny poskytují konkrétní vodítko k uplatňování článků 16 a 74 směrnice o DPH v souvislosti s darováním potravin. Výbor pro DPH jednomyslně souhlasí s tím, že s darováním potravin chudým, které osoba povinná k dani poskytne bez úplaty, je třeba zacházet jako s dodáním zboží za úplatu v souladu s prvním pododstavcem článku 16 směrnice o DPH, nespĺňuje-li toto darování podmínky stanovené členským státem pro jejich považování za dárek malé hodnoty ve smyslu druhého pododstavce článku 16 směrnice o DPH.

Výbor pro DPH rovněž jednomyslně souhlasí s tím, že v případech, kdy je nutno toto darování považovat za dodání zboží za úplatu, je základem daně kupní cena darovaného zboží (nebo podobných věcí, a nelze-li ji určit, nákladová cena zboží), upravená podle stavu zboží v době darování, jak je stanoveno v článku 74 směrnice o DPH.

Uplatňování pravidel týkajících se DPH na darování potravin v členských státech EU

Jak je možné dočíst se na webu projektu [FUSIONS](#), v některých členských státech se v případě darování potravin potravinovým bankám odvádí jen nízká výše DPH na výstupu, případně se DPH neodvádí vůbec. Argumenty pro odvod nulové DPH na výstupu

vychází z předpokladu, že hodnota darovaných potravin s blížícím se datem „minimální trvanlivost do/spotřebujte do“ je právě kvůli době trvanlivosti velmi nízká či nulová. Jiné členské státy se naopak domnívají, že cena výrobku, který má být darován, je ve stejné výši jako jeho kupní cena v běžných obchodních transakcích. DPH se v tomto případě vypočítává na základě jeho obchodní ceny, což má pro darování potravin negativní důsledky.

Zjištění [srovnávací studie Evropského hospodářského a sociálního výboru](#) (EHSV) týkající se právních předpisů a postupů v oblasti darování potravin naznačují, že většina posuzovaných členských států DPH na výstupu neukládá, jsou-li potraviny darovány potravinovým bankám, pokud jsou splněny určité podmínky. Konkrétně se jedná o Belgie, Dánsko, Francii, Německo, Řecko, Maďarsko, Itálii, Polsko, Portugalsko, Španělsko, Švédsko a Spojené království. Podle studie EHSV a dalších dostupných informací, které Komisi poskytli odborníci z členských států, zavedly tyto země: Belgie, Chorvatsko, Dánsko, Itálie, Německo, Řecko, Nizozemsko, Polsko a Portugalsko, ve svých vnitrostátních daňových právních předpisech zvláštní ustanovení k řešení otázky DPH v souvislosti s darováním potravin. Ve Spojeném království má většina potravin nulovou sazbu, existují však výjimky se základní sazbou (tj. DPH ve výši 20 %), jako jsou cukrovinky, čokoládové sušenky, bramborové lupínky atd. V praxi bude mít ve Spojeném království většina potravin darovaných dobročinným organizacím nulovou sazbu, což znamená, že je společnost může darovat, aniž by musela účtovat DPH na výstupu. Španělsko a Švédsko nemají zvláštní předpisy týkající se DPH na výstupu v souvislosti s darováním potravin.

Evropská komise v [Pokynech EU k darování potravin](#) uvádí, že by daňové překážky neměly bránit darování potravin potravinovým bankám a jiným dobročinným organizacím. Komise v souladu s pokyny, které schválil výbor pro DPH, doporučuje, aby při stanovení DPH v případě darování potravin byla hodnota tohoto zboží upravena podle okolností a stavu zboží v době darování. Jestliže jsou darovány potraviny s blížícím se datem „minimální trvanlivost do“ nebo „spotřebujte do“ či zboží, které není vhodné k prodeji, lze je však bezpečně konzumovat, měly by členské státy vzít v potaz příslušné okolnosti při stanovení splatné DPH, která v případě potravin, jež skutečně nemají žádnou hodnotu, může být dokonce nulová.

Některé členské státy se snaží darování potravin podpořit umožněním daňových odpočtů. Jiné členské státy poskytují na podporu programů přerozdělování slevy na dani. Pobídky v oblasti daně z příjmu právnických osob, které zavedlo několik málo členských států (např. Francie, Španělsko a Portugalsko),

prokázaly svou účinnost při podpoře darování přebytků potravin výrobním odvětvím. Ve Francii lze 60 % a ve Španělsku 35 % čisté účetní hodnoty darovaných potravin uplatnit jako slevu na dani z příjmu právnických osob, to znamená, že dárci potravin mohou tento procentní podíl hodnoty darovaných potravin odečíst od daně z příjmu právnických osob.

DPH na darování potravin v ČR

Na základě našeho dotazování předmětných orgánů (Ministerstvo financí a Generální finanční ředitelství) a certifikovaného daňového poradce (společnosti KPMG Česká republika, s.r.o.) se ČR řadí do kategorie zemí, v nichž provozovatelé potravinového podniku musí při darování nevydaného hotového jídla hradit DPH na výstupu. Při stanovení základu daně by se v tomto případě mělo přihlížet k okolnostem provázejícím tyto specifické transakce, jakými může být stav potravin v okamžiku darování, fáze jejich prodejního procesu, situace na předmětném trhu apod. Cena tak může být shodná s běžnou cenou prodejní, ale naopak může mít i (minimální) hodnotu blížíci se nule. Cenu obvyklou, pomocí které lze stanovit základ daně blížíci se nule, je možné akceptovat v případech, kdy se jedná o darované potraviny, které jsou dle příslušných předpisů stále upotřebitelné (požitelné), ale zároveň jsou obtížně uplatnitelné v běžném prodeji či zcela neprodejné.¹

1 Pro zjednodušení jsme vycházeli z předpokladu, že stravovací zařízení uplatňuje DPH na vstupu u všech nakoupených surovin.

5. Situace v jednotlivých zemích EU a vybraných státech mimo EU - příklady úspěšné praxe darování

Na celoevropské úrovni vznikla před několika lety platforma při Evropské komisi, která propojuje, koordinuje a informuje jednotlivé aktéry v oblasti darování potravin a hotových jídel a prevence plýtvání potravinami [EU Platform on Food Losses and Food Waste](#). Poté, co platforma v minulých letech splnila svůj primární účel, zmapovat a propojit jednotlivé klíčové aktéry na poli prevence plýtvání potravinami, její činnost ochabla. Dnes na svých webových stránkách shromažďuje materiály z členských států EU, případně sama zadává realizaci materiálů, které se zaměřují na problematiku plýtvání, prevence a darování. V souvislosti se zvýšenými aktivitami a přijatým akčním plánem EK pro cirkulární ekonomiku (oběhové hospodářství) se EK chystá aktivitu platformy restartovat.

5.1 Darování „po česku“

V České republice zatím probíhá jediná oficiální darovací iniciativa, další, ad hoc darování jídla realizované některými dobročinnými organizacemi probíhá mimo úřední záznamy ve snaze vyhnout se možným kontrolám a zbytečné byrokracii.

Brněnská Menička pro bezdomovce

Brněnský projekt [Menička pro bezdomovce](#) odstartoval v roce 2010 tehdejší brněnský podnikatel v gastro odvětví pan Richard Hošek a radní města Brna Daniel Rychnovský. Projekt realizovaný městskou příspěvkovou organizací Magistrátu města Brna Centrum sociálních služeb (CSS) oslovil desítky restaurací a vyzval je, aby začaly na pravidelné bázi darovat nevydaná hotová obědová jídla. Za historii projektu se do něj zapojilo přibližně čtyřicet subjektů.

Centrum sociálních služeb sváží ve dnech, kdy restaurace a jídelny vaří hotová jídla, nevydaná obědová menu, a to průměrně v řádu desítek porcí. Do restaurací zapojených do projektu se denně volá ve stanovený čas, aby se ověřilo, zda jim menu zůstalo. Některé provozovny, v případě že jim menu zůstává, volají samy. Za účelem svozu CSS pořídilo speciální vůz a termonádoby a další obalové materiály pro převoz a výdej jídel (termovárnice, termotašky,

nerezové naběračky, jednorázové menu boxy, plastové misky, lžíce pro výdej polévek, potravinové pytle pro převoz pečiva z pekárny, plastové rukavice pro výdej pečiva).

Výdej jídla probíhá na dvou místech v časovém rozmezí 15.30 – 17.00 hodin podle počtu restaurací, kterým menu zbylo, a aktuální dopravní situace ve městě. Výdej zabezpečují zaměstnanci Armády spásy a Centra sociálních služeb, kteří jsou náležitě poučeni o hygienických pravidlech. Výdej probíhá ve dvou výdejních zkolaudovaných Krajskou hygienickou stanicí Jihomoravského kraje. Menu je distribuováno v jednorázových menu boxech, polévky se vydávají v plastových miskách spolu s plastovou lžící a pečivem.

5.2 Darování v EU

Darování hotových jídel se věnuje mnoho zemí EU. V této rešerši se důkladně věnujeme těm doposud nejpropracovanějším systémům, a to portugalskému, dánskému a italskému. Dále pak zmiňujeme také zkušenosti z Maďarska, Francie a Německa.

Portugalsko

Portugalsko je z hlediska prevence plýtvání jídlem jednou z nejprogresivnějších zemí na světě a může být pro Českou republiku velkou inspirací. Co do počtu obyvatel i velikosti ekonomiky je na tom totiž podobně. Situaci v oblasti darování pokrmů dokázalo významně zlepšit během pěti let od doby, kdy vznikl dokument s pokyny popisujícími bezpečný postup při darování jídel a seznam vhodných potravin k darování. Vznik portugalských pokynů k darování jídla a následující legislativní změny shrnula Anita Lekic [v článku](#) na [angloinfo.com](#).

Legislativa

Prvotní impuls ke změně přišel v roce 2010 z občanské iniciativy. V petici adresované portugalskému Národnímu shromáždění, kterou podepsalo 75 000 obyvatel, se žádalo o změnu zákona o veřejném zdraví. Petice byla podnětem pro to, aby v Portugalsku vznikla národní strategie a akční plán boje s potravinovým odpadem pod dohledem Komise pro boj s potravinovým odpadem (CNDA) při Ministerstvu zemědělství. Komise se zaměřuje na oblasti jako podpora inovací a technologií či pilotní projekty v oblasti darování jídel a pomáhá propojovat subjekty, které se v rámci darování a prevence plýtvání potravin angažují.

Pravidla redistribuce

Vznikl také důležitý praktický dokument - pokyny popisující bezpečný postup při darování jídel - se seznamem potravin vhodných k darování. Dokument vypracovala nezisková organizace DariAcordar ve spolupráci s Úřadem pro potravinovou a ekonomickou bezpečnost (ASAE) a Generálním ředitelstvím pro potraviny a veterinární lékařství (DGAV). S přihlédnutím k evropské legislativě popisuje, jak postupovat krok za krokem při darování hotových pokrmů - od dárců k příjemcům - včetně kontrolních kritických bodů. Portugalský manuál se stal vzorem pro Organizaci pro výživu a zemědělství OSN (FAO). Aby se dal použít i v jiných státech, nechala jej [přeložit do angličtiny](#).

A. PROCEDURES FOR FOOD DONATED BY LARGE ESTABLISHMENTS			
TYPE OF FOOD PRODUCT	PROCEDURES TO FOLLOW		
	COLLECTION POINT	TRANSPORT	RECEIVING CHARITY
Non pre-packed, cooked dishes and desserts	<p>Supplier's statement of responsibility that the preparation of the cooked dishes and desserts has been in accordance with legal requirements:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prepared in an establishment properly licenced for the purpose. - Food safety procedures implemented, created and maintained, based on HACCP principles, as laid down in Regulation (EC) 852/2004, of 29 April, concerning food hygiene rules. 	<ul style="list-style-type: none"> - Transport of cooked dishes and desserts in tightly closed, insulated containers. - Ensure that the food temperature remains constant (temperature loss of no more than 1° per hour) -The vehicles must have a closed goods compartment and be clean and in good repair. - Ensure that the vehicles only carry only food, where this would otherwise result in contamination. 	<p>RECEPTION</p> <p>Ensure that food has no direct contact with the pavement, and that the reception facilities and personnel are in a good state of hygiene.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ensure the existence of a temperature control plan, to ensure the safety of products on the premises. - Ensure the storage capacity for the products (each charity should evaluate their storage capacity). <p>CONSERVATION</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ensure older products are placed ahead of the more recent (stock rotation rule - „first in, first out“, respecting the expiry date printed on the label). - Ensure the maintenance of the temperatures of the food: Hot dishes - in a bain-marie or oven Cold dishes - in a refrigerator - Ensure that cooked dishes are never frozen

Pokyny portugalské organizace DariAcordar u hotových jídel popisují předání, přepravu, kontrolu, odevzdání, opětovnou přípravu, skladování a výdej darovaných pokrmů, včetně kontrolních kritických bodů.

Shrnutí pokynů

Veškeré hotové pokrmy, které nebyly vydány v den uvaření ani nebyly vystaveny např. na švédských stolech, se mohou darovat přijímajícím organizacím. Zvýšenou pozornost je potřeba věnovat pokrmům z ryb, mletého masa, pokrmům s omáčkou apod. U těchto jídel musí vždy být zaručeno, že byly před konzumací znovu ohřáty nad 75 °C a musí být snědены do dvou hodin od ohřátí.

Horké hotové pokrmy by měly být doručeny přímo do přijímající instituce, k níž cesta nezabere více než 30 minut. Pokud se převáží na delší vzdálenost, je nutné jídlo hned zchladit a chladicí řetězec musí být dodržen během celé cesty až po doručení přijímající instituci. Pokud dárce doveze jídlo do přijímající organizace horké, je možné ho na místě přehřát a ihned podávat. Pokud nebude vydáno hned, je nutné ho zchladit.

Přijímající instituce (charity, potravinové banky apod.) musí jídlo udržovat v chladu a vydat ho nejpozději druhý den od jeho převzetí. Například pokud dostanou jídlo od supermarketu či restaurace večer, musí ho udržovat chlazené a vydat ho nejpozději jako večeři následující den. Jídlo se před výdejem musí zahřát na teplotu minimálně 75° C. Jídlo je možné si s sebou odnést, v tom případě ale příjemce musí dostat informaci, že se musí zkonzumovat nejpozději následující den. Hotové pokrmy je možné rozdělit do nádob určených pro kontakt s potravinami, které musí být označeny dnem a časem výroby.

Právní odpovědnost

- ▶ Dárce potravin (např. restaurace) je za jídlo zodpovědný až do chvíle, kdy jídlo doručí příjemci (např. charitě).
- ▶ Pokud dárce dodržel všechny předpisy včetně teplotního řetězce a doloží to, není zodpovědný za případnou újmu na zdraví.
- ▶ Pokud si příjemce odnáší jídlo sebou domů, je zodpovědný za to, aby nádoba, ve které si jídlo odnese, byla čistá.
- ▶ Nedoporučuje se, aby jeden příjemce distribuoval hotové pokrmy z více zdrojů, a to kvůli zhoršené možnosti dohledat případný zdroj kontaminace.
- ▶ Kvůli ochraně zdraví příjemců je důležitá registrace původu darovaných pokrmů.
- ▶ Zdravotní úřad (hygienu) má pravomoc zasáhnout pouze v případě otravy jídlem nebo vážného zdravotního rizika a jeho zásah musí být v souladu s ostatními příslušnými orgány, aby mohl být proveden epidemiologický průzkum.

Darování v praxi

Zero Desperdício a aplikace LISBOA ZERO

Autor pravidel darování, organizace DariAcordar, také podporuje aplikaci těchto pravidel v praxi. [Platforma Zero Desperdício](#) (Žádný odpad) od roku 2012 propojuje dárce hotových jídel s charitami a pomáhá redistribuovat potraviny potřebným. Za první tři roky se podle Anity Lekic (viz výše) díky Zero Desperdício podařilo redistribuovat okolo 1,5 milionu porcí hotového jídla.

Na snahy Zero Desperdício navázalo v říjnu 2020 nové technologické řešení v podobě aplikace [LISBOA ZERO](#).² Tuto platformu mohou jako svůj digitální nástroj využívat města i kraje pro správu různých odpadů, nejen pro potraviny a jídlo, ale také plasty, léky, textil a mnoho dalších typů odpadu.

Má za cíl:

- ▶ Zjednodušit současný model redistribuce využívaný v Zero Desperdício.
- ▶ Přenášet model do jiných zemí. Kromě Lisabonu tak může být aplikace zkopírována a spuštěna i v kterémkoliv jiném městě, které je součástí evropského prostoru.

Pro pilotní testování LISBOA ZERO byly vybrány čtyři dárcovské subjekty: online supermarket Auchan, supermarket Pingo Doce, hotel Ritz Four Seasons Lisboa a restaurace A Valenciana. Subjekty byly vybrány tak, aby umožňovaly hodnotit platformu v následujících rozmanitých kontextech:

- a) časté dary vždy stejného druhu jídla;
- b) příležitostné i časté dary s širokou škálou druhů potravin;
- c) časté dary velkého množství jídla, různé druhy potravin (předvařené, nevařené) a jiné typy přebytků.

Vybraným příjemcem potravinových darů v rámci pilotního testování byla farnost *Campolide*. Za první tři týdny provozu se využilo téměř [17 000 porcí jídla z Pingo Doce](#) a [13 000 jídel z hotelů Ritz](#). Pilotní testování nadále pokračuje.

2 Aplikace LISBOA ZERO vznikla v rámci projektu FORCE - Města spolupracující na cirkulární ekonomice podpořeného grantem z programu Horizon 2020. Na vývoji spolupracovala portugalská agentura pro design, inovace a digitální transformaci ADDAPTERS. COM, organizace DariAcordar svým logistickým know-how, městská rada v Lisabonu a environmentální organizace Valor Sul a Quercus.

Re-food

Nezávislá, občansky řízená, 100% dobrovolnická ekologicko-humanitární charita [Re-food](#) také usiluje o eliminaci plýtvání potravinami v Portugalsku. Přebytečné jídlo od gastro podniků shromažďuje, přepravuje v boxech a odváží jej do výdejních míst potravinové pomoci. Hotové jídlo restaurace darují v plastových či nerezových nádobách a boxech, a to jak ve větším objemu (nerezové gastro nádoby), tak v plastových krabičkách na jednu porci. Dobrovolníci pak toto uvařené jídlo, pečivo a zeleninu s ovocem rozdělují na jednotlivé porce a tvoří z nich balíčky pro příjemce (do tašky vkládají např. pár kousků ovoce, pečiva a několik krabiček s hotovým jídlem). Většina příjemců si pro jídlo chodí sama, ti, kteří bydlí příliš daleko či nejsou mobilní, dostávají jídlo dovozem. V průměru každý dobrovolník pracuje 2 hodiny týdně, tím dodá či zajistí jídlo pro 8–12 strážníků.

Dánsko

Dánsko patří po boku Portugalska mezi nejprogresivnější státy světa, co se prevence plýtvání potravinami a jídlem týče. Díky úzké a dlouholeté spolupráci neziskového a akademického sektoru, veřejných institucí a politické reprezentace je téma vnímáno jako důležité na celonárodní úrovni.

Legislativa

Dánská legislativa definuje konkrétní hygienická pravidla (např. požadavky na regulaci teploty). Související, komplexní a podrobný pokyn určený všem potravinářským podnikům, včetně subjektů, které se podílejí na darování a přerozdělování potravin, vyjasňuje a uvádí příklady hygienických požadavků stanovených jak v potravinových právních předpisech EU, tak v dánských potravinových právních předpisech. Dalším politickým krokem, který usnadnil darování, bylo snížení daně z darovaného jídla. Tato iniciativa pocházela od společnosti obchodních řetězců Salling Group a zakladatelů organizace WeFood.³ Pro velké obchodní řetězce nebylo ideální zboží darovat/přeprodat, jelikož musely odvádět daň z plné ceny potravin. Tento způsob nebyl příliš oblíbený a pro spoustu obchodních řetězců byl neekonomický. Organizace WeFood proto kritizovala daňový systém a požadovala od úřadů změnu. Úřady proto dovolily supermarketům nastavit darovanému/přeprodanému jídlu

³ WeFood je obchodní řetězec, kam supermarkety darují/prodávají za sníženou cenu potraviny, které jsou těsně před datem spotřeby.

zcela symbolickou hodnotu. Restaurace a další podniky mohou nastavit hodnotu jídla před darováním na nulu a daň vztahující se na potraviny a pokrmy (25 %) nemusí odvádět.

Pravidla redistribuce

Dánské státní instituce se významně zapojují do prevence a osvěty. Dánská veterinární a potravinová správa (DVFA) zveřejnila národní pokyny na podporu restaurací a jídelen s názvem [*Jak se mohou podniky vyhnout plýtvání potravinami*](#). Pokyny obsahují mimo jiné praktické pokyny k darování sepsané tak, aby nebyla ohrožena potravinová bezpečnost. DVFA vytvořila také dokument s názvem [*Jak zabránit plýtvání potravinami na festivalech*](#).

Oba dokumenty přinášejí doporučení pro restaurace a supermarkety a informují o potravinách vhodných k přerozdělování, podmínkách pro sběr a distribuci, správném skladování a vaření, okolnostech, za kterých může přerozdělování probíhat, stejně jako o tom, jak určit, které potraviny jsou vhodné ke spotřebě. Pokyny *Jak se mohou podniky vyhnout plýtvání potravinami* objasňují význam pojmu „vhodné ke spotřebě“, obsahují ilustrativní fotografie doprovázené praktickými pokyny, jak posoudit, zda jsou potraviny vhodné ke spotřebě a darování.

V dokumentu pojednávajícím o zabraňování plýtvání na festivalech a podobných akcích je specifikováno, že nevyužitá jídla si mohou vyzvednout a dále přerozdělit pouze neziskové a charitativní organizace, a musí jít o nekomerční aktivitu. Každá tato organizace musí před vyzvednutím potravin zaslat požadavek na DVFA. V požadavku musí potvrdit, že bude splňovat podmínky pro sběr a distribuci nepoužitých potravin, popsat které organizace jsou odpovědné za odběr, kam se jídlo dodává a jak bude distribuce probíhat. Tyto organizace musí samy zajistit bezpečný převoz jídla a zachování jeho kvality. Nesmí převzít jídlo, u kterého se porušily ideální skladovací podmínky, či jídlo, kterému již uplynulo datum spotřeby. U veškerého zboží musí být dohledatelné, odkud pochází. Neprodané jídlo může být znovu nabídnuto, pokud vypadá svěže, voní a chutná tak, jak by mělo, nebylo podáváno formou samoobsluhy a bylo udržováno v teplotě nad +65 °C.

Darování v praxi

Stop Spild Af Mad

Kromě osvětových aktivit státu se v Dánsku věnují tématu prevence plýtvání potravinami a jídlem i neziskové organizace. Tou nejznámější je iniciativa [*Stop Spild Af Mad*](#) (*Konec plýtvání potravinami*). Realizují řadu vzdělávacích a osvětových projektů, sdílí tipy, jak skladovat jídlo, organizují dobrovolnické akce,

vydali kuchařku, mění chování potravinových řetězců a jsou zapojeni do projektů ve spolupráci s OSN, FAO, EU či evropskými metropolemi (EU Fusions). V blízké budoucnosti se chystají zprovoznit portál www.GratisMad.dk, který má usnadnit darování přebytků z restaurací a přístup k jídlu zdarma potřebným po celém Dánsku. Na projektu se pracovalo již delší dobu, kvůli financím se ale rozběhl až v roce 2020, a tak si na výsledky musíme ještě nějakou dobu počkat. Konkrétně GratisMad.dk se bude sestávat z digitální platformy pro mobilní zařízení a web, což Dánům v potravinové nouzi (chudým rodinám, bezdomovcům a dalším sociálně znevýhodněným) během a po koronavirové krizi usnadní přístup k jídlu zdarma - po celé zemi. Platformu GratisMad.dk budou moci využívat i lokální dárci přebytečných potravin, např. supermarkety, výrobci potravin, velkoobchody a podobně, kteří se skrz aplikaci snadno spojí s místními zákazníky, jako jsou potravinové banky, ubytovny, charitativní organizace a další místní iniciativy z oblasti plýtvání.

Itálie

Itálie zavedla specifický semafor pro darování potravin. Projekty, které se zaměřují na omezení plýtvání a darování (hotových) jídel, vznikají jak na celostátní, tak na lokální úrovni.

Legislativa

V roce 2016 Itálie schválila [zákon č. 166/2016](#) o ustanoveních o darování a přerozdělování potravin a farmaceutických výrobků pro sociální účely a o omezení odpadu. V rámci tohoto zákona byl zřízen národní poradní kulatý *Stůl pro boj proti plýtvání potravinami a pro potravinovou pomoc*, který koordinuje ministerstvo zemědělství. Tento orgán propojuje všechny aktéry potravinového a dodavatelského řetězce (od zemědělství po sektor stravovacích služeb), charitativní organizace a příslušné orgány (ministerstvo zdravotnictví, ministerstvo životního prostředí) s cílem studovat a diskutovat témata související s přerozdělováním potravin.

Zákon zároveň stanovil zřízení národní pozorovací instituce pro sběr údajů o přebytečných potravinách, přerozdělování potravin a plýtvání potravinami. Také umožňuje městským samosprávám povolit daňové odpočty z darů potravin poskytovaných charitativním organizacím, není to však povinné.

Daňové úlevy zavedlo v návaznosti na ustanovení zákona č. 166/2016 město Milán. Zástupci města se rozhodli snížit tamní

daň z odpadu všem podnikům, které se rozhodnou darovat přebytečné hotové jídlo a suroviny na charitu. Úlevy platí pro všechny typy podniků, které pracují s jídlem (supermarkety, restaurace, jídelny, výrobci atd.). V roce 2018, kdy se systém testoval v pilotním projektu, byla roční daňová úleva z odpadu stanovena na 20 %. V roce 2019 se tato sazba zvýšila na 50 %. Aby celý záměr fungoval, musely mezi sebou najít funkční systém různé městské úřady a organizace - např. Oddělení životního prostředí, Úřad pro potravinovou politiku či Městská agentura pro životní prostředí.

V Itálii zároveň platí zákon č. 155/2003, takzvaný „[Zákon dobrého samaritána](#)“, poskytující právní ochranu před možnými soudními spory, které vyplývají z darování přebytečných potravin. Tento zákon v souladu s článkem 21 nařízení (ES) č. 178/2002 výjimečně poskytuje právní ochranu před možnými soudními spory vyplývajícími z darovaných potravin. Dárce ovšem nesmí jídlo darovat, pokud by měl jakékoliv pochybnosti o nezávadnosti potravin.

Před zavedením zákona byl dárce potravin, např. restaurace, odpovědný za zdravotní nezávadnost jídla až do doby, kdy jídlo doputuje konečnému spotřebiteli, např. klientovi potravinové banky. Odpovídal tedy za stav jídla i po převzetí charitou, když nad ním neměl kontrolu a nemohl dohlédnout na správné skladování apod. Mnoho majitelů podniků se bálo darovat jídlo, protože nechtěli nést právní následky za případné zdravotní komplikace po konzumaci. Díky Zákonu dobrého samaritána se potravinové banky, charity a další organizace přerozdělující potravinovou pomoc stávají posledním článkem v potravinovém řetězci a jsou pro účely občanskoprávní odpovědnosti považovány za rovnocenné konečným spotřebitelům. Podle Nadace italských potravinových bank (O.N.L.U.S.) zákon účinně přispěl k odstranění překážek darování potravin.



High
Attention



Moderate
Attention



Low
Attention

Pravidla redistribuce

Pro účely darování byla vypracována velmi detailní [příručka osvědčených postupů](#) určená charitativním organizacím schválená italským ministerstvem zdravotnictví a vycházejícím z platné evropské i národní legislativy. Příručka poskytuje příklady správných hygienických postupů, které pomáhají charitativním organizacím se shromažďováním, skladováním a distribucí potravin. Pracuje přitom s dělením potravin na tři základní typy dle míry rizika a pro každý typ uvádí konkrétní kroky, jak postupovat při jejich redistribuci: vysoký, střední a nízký stupeň rizika.

Vysoký stupeň rizika u darovaných potravin

Potraviny v této kategorii vyžadují velkou pozornost, je třeba je přepravit do 60 minut. Jedná se o vícesložková vařená jídla připravená ke konzumaci (těstoviny nebo masové pokrmy atd.), porcované vařené, konzervované nebo kořeněné masné výrobky, porcované mléčné výrobky a sladké/slané čerstvé pečené výrobky.

Jídla, která nebyla vydaná strávnickům, jsou zabalená do vhodných uzavíratelných nádob (např. do potravinářské fólie, staniolu, nádoby s víkem) a udržovaná až do předání při teplotách $\geq 60\text{ }^{\circ}\text{C}$ (u teplých jídel) a $\leq 8\text{ }^{\circ}\text{C}$ (u studených jídel). Pokud má jídlo při předávce nevyhovující teplotu (kontroluje ji přebírající organizace), musí se z procesu darování vyloučit. Potraviny musí být přepravovány v izolovaných kontejnerech rozlišených podle teploty shromážděných potravin (teplé nebo studené). Doba přepravy nesmí překročit 60 minut. Potraviny musí být spotřebovány do 1 hodiny od dodání do charitativní organizace nebo zchlazeny a skladovány při $\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ a použity nejlépe do 24 hodin od jejich dodání, případně zmrazeny do 1 hodiny od dodání.

Střední stupeň rizika u darovaných potravin

Zahrnuje vařené či čerstvé jídlo, které bylo před vystavením zchlazeno a udržováno v nízké teplotě po celou dobu výdeje. Jde o vařená jídla s více přísadami připravená k přímé spotřebě, jídla, která obsahují i nevařenou složku (např. rýžový nebo kuskusový salát), balené potraviny skladované v podmínkách studeného řetězce (jogurty, máslo, maso atd.).

Aby jej charity pohly přijmout, musí být uchováváno v chladném řetězci při teplotách mezi 4 až 8 $^{\circ}\text{C}$, baleno ve vhodných nádobách a řádně označeno. U většího objemu musí být jídlo přepravováno ve vozidlech s chladícím systémem, pro krátké cesty a na malé množství jídla je možné použít termoizolační nádoby. Všechny potraviny v této kategorii musí organizace skladovat při teplotě $\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ a použít nebo zmrazit co nejdříve po přijetí.

Nízký stupeň rizika u darovaných potravin

Nejmenší riziko mají například mražené potraviny, ovoce a zelenina, pečivo a trvanlivé potraviny, konzervované maso, těstoviny, rýže, pečivo, sušenky či káva. Pokud by podnik či prodejna nabízela nějaké mražené jídlo charitám, potraviny musí být přepravovány ve vozidlech schopných udržovat teplotu mezi -18 až -15 °C.

Darování v praxi

SITICIBO

[SITICIBO](#) je projekt, v jehož rámci dobrovolníci každý den zachraňují zbylá jídla z hromadného stravování. Šokově zmrazené pokrmy jsou při vhodné teplotě vyzvedávány a v tepelně izolovaných dodávkách dodávány do blízkých charitativních organizací, které je po zahřátí rozdělují svým klientům. Dobrovolníci, kteří mají na starost vyzvedávání a přepravu potravin, jsou odpovídajícím způsobem vyškoleni v předpisech HACCP (systém, který předchází nebezpečí kontaminace potravin).

Z různých stravovacích zařízení je zachraňováno vařené jídlo - ze školních jídelen je zachráněno hlavně ovoce, chléb a dezerty s dlouhou trvanlivostí a ze supermarketů pak všechny čerstvé produkty jako ovoce, zelenina, sýry a salámy, maso a jogurty.

SITICIBO je prvním projektem, který využívá italský zákon č. [155/2003](#), jehož cílem je zachránit zbytky vařených i syrových potravin z organizovaného stravování (hotely, podniky, školy, nemocniční jídelny atd.). Tento projekt umožňuje společně snižovat množství odpadu, vracet potravinám ekonomickou hodnotu a bránit plýtvání potravinami. SITICIBO funguje v Miláně, Varese a jeho provincii, Pavii, Comu, Monze, Brescii a Bergamu. Díky tomuto projektu bylo v roce 2019 zachráněno 174 tun ovoce a pečiva a téměř 500 tisíc porcí zbylého jídla.

Food For Good

Italský projekt [Food for good](#) koordinuje sběr a předání nevydané stravy z eventů a konferencí potřebným tak, aby jídlo našlo svého příjemce do 24 hodin. Systém funguje na základě pilotního projektu, ve kterém spolupracují Národní sdružení společností, institucí a odborníků působících v sekci konferencí a eventů Federcongressi&eventi, síť potravinových bank a nezisková organizace Equoevento, která si dala za cíl snížit plýtvání v sektoru eventů. Federcongressi&eventi přijímá žádosti od pořadatelů akcí, kteří mají zájem o darování jídla, a informuje síť potravinových bank a Equoevento. Ty už pak určí, kam jídlo poputuje, a domluví se s cateringovou firmou na předání. Do 24 hodin pořadatele informují o tom, kam jídlo doputovalo. Jídlo shromážděné z akcí

v konferenčních a hotelových prostorách musí být spotřebováno do 24 hodin od vyzvednutí.

Vhodné potraviny pro darování	Nevhodné potraviny pro darování
jednohubky a mini pizzy, pikantní finger food, hlavní jídla z masa a ryb, sýry a uzeniny, vařená a syrová zelenina, dorty a pečené dezerty, studené nebo polozmrazené dezerty, nápoje	pokrmu na bázi syrových ryb nebo masa (např. hovězí pečeně, carpaccio, sushi) a výrobky, které obsahují majonézu a smetanu se syrovým vejcem

Shromážděné potraviny musí dárce správně skladovat v nádobách vhodných pro bezpečnou přepravu, bez rizika úniku obsahu nebo vnější kontaminace. Potraviny nesmějí vykazovat zjevné známky poškození, znečištění nebo nepříjemného zápachu a musí být udržovány při teplotách +60 °C v případě ohřátých jídel a při ≤ 10 °C v případě studené kuchyně. V ideálním případě je vhodné vařené jídlo šokově zchladit. Chladný, respektive horký řetězec se nesmí přerušit.

Maďarsko

V letech 2014 a 2015 v zemi v rámci evropského projektu EU Fusions probíhal pilotní projekt s názvem [Systematické darování potravin v odvětví stravovacích služeb a pohostinství](#), jehož výstupem je stejnojmenná studie proveditelnosti. Projekt zmapoval prostředí pro darování jídla, propojil jednotlivé aktéry a distribuční síť a poskytl podporu v oblasti monitorování celého procesu darování.

Zajistil se logistický proces redistribuce, ve kterém se zohlednila evropská legislativa týkající se potravinové bezpečnosti. Vzniklé pokyny se týkají plánování celého procesu, provozních a distribučních modelů, šíření informací, nastavení indikátorů úspěšnosti a jejich měření, potravinové bezpečnosti a právního rámci, kontroly kvality a komunikace.

Projektu se zúčastnilo sedm dárcovských subjektů a dvě přijímající organizace, přičemž jedna část se realizovala v úzké spolupráci školní jídelny Sodexo a charitativní výdejny řádu Maltézských rytířů. Celkem se lidem v nouzi rozdalo 35 000 porcí jídla s průměrným nákladem na jednu porci 2 euro a úsporou 17 000 euro.

V Maďarsku je možné darovat:

- ▶ Nebalené a nevystavené jídlo, které nevyžaduje chlazení nebo ohřev (pečivo, ovoce a zelenina apod). Musí být zkonsumované do 24 hodin.

- ▶ Chlazené jídlo (sladké pečivo, jídlo z bufetu, pokrmy obsahující mléčné a masné suroviny apod). Musí být zkonsumováno do 3 hodin od doručení, při skladování v lednici až do 24 hodin.

Hotové pokrmy (polévky, maso s omáčkou, smažené maso, přílohy, omáčky apod.) je nutné je zkonsumovat do 3 hodin od doručení. Jídla, která se šokově zmrazila, by se měla ohřát a zkonsumovat do 16 hodin od doručení.

Maďarská asociace potravinových bank navázala v březnu roku 2021 spolupráci s platformou pro záchranu jídla Munch (analogie české platformy Nesnězeno). Maďarská online platforma Munch nabízí neprodané potraviny a pokrmy z více než 150 podniků (restaurace, pekárny, obchody s potravinami či hotelové řetězce) za zvýhodněnou cenu. I přes sníženou cenu se některé z nabízených potravin neprodají a jsou vyhozeny, přesto by mohly pomoci lidem v nouzi. Maďarská asociace potravinových bank je díky své národní síti partnerských organizací schopná oslovit ty, kdo jídlo potřebují a rádi si pro zbývající potraviny přijedou. Díky tomuto partnerství bude Munch doplněn o novou službu tak, aby mohla poskytnout zbylé jídlo potřebným.

Francie

V roce 2011 vypracovala Francouzská federace potravinových bank společně s dalšími nevládními organizacemi [Průvodce správnými hygienickými postupy při distribuci potravin charitám](#), který byl odsouhlasen Francouzskou národní agenturou pro bezpečnost potravin a příslušnými vnitrostátními orgány. Jeho součástí je analýza rizik, přehled legislativních a logistických aspektů dárcovství potravin a objasnění hygienických a bezpečnostních předpisů pro různá odvětví potravinového řetězce.

Mezi základní radu pro redistributory jídel podle průvodce patří respektování chladicího řetězce - při přepravě chlazených a mrazených produktů se doporučuje používat izotermické sáčky nebo chladicí boxy a omezit dobu předávky na minimum, přičemž chlazené produkty mají být uskladněny ve 4 °C a mrazené v -18 °C. Příjemce by pak měl dbát na pečlivé znovuoohřátí chlazených/ mrazených pokrmů. Pro usnadnění byly vypracovány pracovní listy pro redistributory i příjemce.

Jak darovat pokrmy řeší i jednotlivá města a regiony. Region Rhône-Alpes (DRAAF) zveřejnil dva souhrnné pokyny k darování přebytečných potravin určené [provozovatelům potravinářských](#)

[podniků a restauracím a stravovacím službám](#). Dokumenty se využívají i na národní úrovni. Součástí příručky je přehled francouzských i evropských regulací týkajících se bezpečnosti potravin a v několika kapitolách popisuje zvláštní předpisy pro přepravu a skladování potravin podléhajících rychlé zkáze.

[Postupy pro stravovací společnosti](#) sepsala ve spolupráci s ministerstvem zemědělství i Paříž. U nevydaných hotových pokrmů povoluje darování porcí, které byly ve výdeji po dobu 2 hodin a po tuto dobu zahřívány na teplotu mezi 55–70 °C, poté zchlazeny a převezeny.

Německo

Německá agentura pro životní prostředí ([UBA](#)) zveřejnila v roce 2016 [Pokyny pro prevenci plýtvání potravinami v sektoru stravování](#). Příručka, která obsahuje širokou škálu informací o prevenci plýtvání potravinami, se dotýká hygienických předpisů pro oblast stravování a poskytuje také tipy na přerozdělování potravin.

Uvádí se zde, že pro cateringové firmy je řešením zavést standardizovaný proces, který bude obsahovat několik kroků, a integrovat ho do rutinních postupů provozovatelů cateringu. Jednou z možností je připravit zbytky jídla ke konci akce do krabiček („doggy boxů“) spolu s připraveným formulářem odpovědnosti za škodu. Hosté jeho podpisem přebírají odpovědnost za správné nakládání s potravinami, které si odnášejí z cateringu sebou. Návrh formuláře poskytuje UBA na svých stránkách. S objednavatelem cateringu je třeba se předem dohodnout, že by na možnost odnosu domů měli své hosty upozornit.

Pokud si jídlo nechtějí vzít hosté, je možné darovat ho potřebným: potravinovým bankám, uprchlickým ubytovnám, studentům a dalším. Darování jídla musí být dobře naplánováno, takže má smysl mezi subjekty navázat dlouhodobější spolupráci.

Podle příručky od UBA je jednou z možností darovat jídlo Federálnímu sdružení německých potravinových bank Tafel. Na jejich webových stránkách lze vyhledat potravinovou banku v daném regionu. V určitých případech Tafel přebytky jídla nepřijímá. Například, když nejsou k dispozici dobrovolníci pro převzetí jídla nebo když je objem jídla příliš malý. Kapacity jsou menší v malých městech a liší se v závislosti na velikosti místní organizace. Proto může být obtížné najít v malých a středních městech partnery pro redistribuci.

Z písemného rozhovoru s organizací Tafel vyplývá, že se Tafel obvykle zaměřuje na dary potravin ze supermarketů a nemá konkrétní dokument shrnující postup, jak mohou potravinové banky převzít jídlo ze stravovacích zařízení, jídelen, hotelů, nemocnic atd. Některé pobočky ve velkých městech tyto dary příležitostně přijímají a obvykle je převážejí přímo organizacím v první linii (např. azylové domy pro oběti domácího násilí, uprchlíky, bezdomovce atd.), které mohou jídlo okamžitě rozdat.

Přítom dodržují následující pravidla:

- ▶ musí jít o jídlo/pokrmu, které ještě neopustily kuchyni; pokud jídlo již opustilo kuchyni, nemohlo se nacházet na samoobslužném pultu;
- ▶ s potravinami může přijít do styku pouze hygienicky vyškolený a poučený personál;
- ▶ zaměstnanec/dobrovolník, který sbírá jídlo, by měl mít také aktuální hygienické osvědčení v souladu s německými předpisy (§ 42 IfSG);
- ▶ převoz probíhá pouze v nádobách bezpečných pro potraviny, smí se plnit pouze vhodným nádobím a osoba plnící nádoby nosí jednorázové rukavice;
- ▶ darované jídlo by nemělo být skladováno, ale okamžitě distribuováno, např. v kavárně Tafel nebo v sociálních institucích, jako je Bahnhofsmision nebo Berliner Kältehilfe (pomoc pro lidi bez domova);
- ▶ při skladování je nutné postupovat podle kritérií v příručce Správné postupy hygieny potravin organizace Tafel.

Kromě Tafelu je možné jídlo darovat např. organizacím [Bahnhofsmission](#) a [Foodsharing](#). Bahnhofsmission (nádražní mise) má pobočky na 100 německých nádražích a poskytuje pomoc každému, kdo ji potřebuje. Tato organizace funguje už 125 let a každý rok své služby nabídne dvěma milionům klientů. Organizace Foodsharing je iniciativa proti plýtvání potravinami. Funguje dobrovolnicky od roku 2012 a zachraňuje nadbytky potravin z domácností i malých a velkých podniků. Aktivity jsou organizovány především prostřednictvím online platformy pro sdílení potravin s více než 200 000 registrovanými uživateli v Německu, Rakousku a Švýcarsku. Jídlo se redistribuuje lidem přímo nebo prostřednictvím komunitních lednic ve veřejném prostoru.

Norsko

Plýtvání jídlem se zdě věnuje zejména společnost Matvett, která se zabývá prevencí a omezením plýtvání potravinami a spolupracuje s úřady a výzkumnými institucemi.⁴ V roce 2017 se Matvett chopila dohledu nad projektem [KuttMatsvinn2020](#) (doslova Omezení plýtvání potravinami 2020).⁵ Jde o platformu aktérů norského potravinového průmyslu a pohostinství, kteří převzali společnou odpovědnost za prevenci a snižování plýtvání potravinami. Do projektu se postupně připojilo na 200 zástupců hotelů, restaurací a jídelen s více než 2 500 provozovny.

Ačkoliv se projekt soustředil zejména na prevenci vzniku potravinového odpadu a ztrát, některé podprojekty mohou být inspirací pro darování hotových jídel - zejména je to příručka *Bezpečné opětovné využití jídla* (Trygg gjenbruk av mat).

Příručka Bezpečné opětovné využití jídla

Matvett ve spolupráci s Norským institutem pro výzkum udržitelnosti (NORSUS) a institutem pro aplikovaný výzkum Nofima vytvořil [příručku](#), která radí, jak bezpečně skladovat a posléze využít zbylou čerstvou či vařenou zeleninu, maso a odřezky a různé omáčky, chleby či sýry. Rady se soustředí na zpracování a znovuvyužití surovin v podniku, nicméně pro jejich sepsání bylo nutné provést mikrobiální zkoušky, které vypovídají mimo jiné o stavu nevydaných pokrmů z hlediska jejich potravinové bezpečnosti. Společnost Nofima pro účely příručky hodnotila mikrobiologická rizika u tří různých alternativ: opakované použití jídla z chlazeného bufetu, opakované použití jídla opětovným ohřevem a udržováním tepla, podávání míchaných salátů při pokojové teplotě. Tyto poznatky mohou být nápomocné také u darování hotových pokrmů.

Jídlo podávané formou studeného bufetu při 10 °C neprojevílo při výpočtech významnější nárůst bakterií v jídle, než jak je tomu

4 Jejími členy jsou: Asociace zaměstnavatelů a obchodních politik pro společnost v potravinářském, nápojovém a bioprůmyslu (NHO Mat og Drikke), Sdružení dodavatelů potravin (Dagligvare Leverandørenes), Environmentální fórum obchodu s potravinami (Dagligvarehandelens miljøforum) a Asociace cestovního ruchu (NHO Reiseliv og Virke).

5 Společná komunikační kampaň pak měla za cíl získat v prostředí potravinářského průmyslu dostatečnou pozornost pro téma plýtvání potravinami. Vznikly např. plakáty, krátké filmy a animace, které se šířily na sociálních médiích, stejně jako odznaky pro zaměstnance a samolepky na tašky a na jídlo.

při chlazení na 4 °C. Zdravotní riziko se tak prakticky nemění a jídlo je vhodné ke konzumaci. Jídlo z teplého bufetu se má udržovat v teplotě nad 60 °C, nebo zchladit na 4 °C. Mikrobiální zkouška testovala vystavení jídla teplotám od 10 do 60 °C. Při kratším vystavení těmto teplotám (max. 2 hodiny) nezaznamenal test významný nárůst rizikových bakterií. Saláty při pokojové teplotě procházely zkouškou, kde byly vystaveny 20 °C po dobu 2-3 hodin. Výskyt bakterií byl srovnatelně nízký jako u salátu chlazených ve 4 °C.

Foodlist

Aplikace [Foodlist](#) umožňuje mimo jiné propojení podniků, které disponují přebytečnými potravinami, a charitativních organizací. Jedná se o jednoduchý způsob, jak darovat jídlo, které by se jinak vyhodilo.

Jak aplikace funguje:

1. Podnik vyfotí jídlo a nahraje ho do aplikace.
2. Vybere si, zda chce toto jídlo nabídnout zákazníkům za zvýhodněnou cenu nebo zda ho chce darovat místní charitě.
3. Pokud jej chce darovat na charitu, přidá informace o trvanlivosti, umístění a čase, kdy je jídlo k dispozici k vyzvednutí.
4. Charitativní organizace, která má zájem o získání darů, obdrží zprávu o dostupném jídle a potvrdí vyzvednutí prostřednictvím aplikace.

Charitám aplikace pomáhá řešit problém nadměrného naskladnění určitých potravinových položek, vybírají si totiž pouze jídlo a potraviny, které aktuálně potřebují.

Food list nedávno spustil pilotní projekt spolu s největší jídelnou v Norsku, která daruje pokrmy dvěma charitativním organizacím v Oslu. Jídelna zabalí jídlo, které se na konci dne neprodá, a prostřednictvím aplikace odešle zprávu oběma charitám. Ta, která nabídku přijme a potvrdí čas vyzvednutí jako první, jídlo dostane. Spolupráce s jídelnou probíhala hladce, avšak kvůli pandemické situaci byl projekt pozastaven.

Velká Británie

Ve Velké Británii existuje hned několik organizací bojujících proti plýtvání jídlem a usilujících o jeho redistribuci. Mezi tyto organizace patří FareShare, WRAP, Sofea, Defra a další. Všechny svými činnostmi pracují v druhém stupni [Pyramidy potravinového odpadu](#) (The Food Waste Hierarchy). Tato pyramida ve Velké Británii vznikla na základě doporučení EU. Jejím účelem je ukázat, jakými způsoby se dá naložit s přebytečným jídlem a vyhnout se jeho vyhazování. Na jejím druhém stupni je redistribuce jídla k těm, kteří se potýkají s potravinovou nouzí.

FARESHARE

[Fareshare](#) je největší redistribuční organizace pro charity ve Velké Británii. Zaměřuje se však spíše na redistribuci čerstvých a trvanlivých potravin, než na darování hotových jídel. Otázku odpovědnosti za kvalitu darovaného jídla ve Fareshare vyřešili tak, že každý účastník procesu/charita má smluvně daný rozsah zodpovědnosti, včetně pojištění odpovědnosti za škodu.

WRAP

Organizace [WRAP](#) propojuje zástupce dalších organizací, které se zabývají produkcí, prodejem a distribucí jídla ve Velké Británii. Jejich misí je snížit množství vyhozeného jídla. Tím, že shromažďují kolem jednoho stolu zástupce všemožných organizací, usnadňují komunikaci a vynalézají nové metody postupu. Poskytují také návody na správné zacházení s jídlem pro všechny aktéry procesu, ty využívá například aplikace Plan Zheroes.

Plan Zheroes

[Plan Zheroes](#) je další webová platforma, jejímž posláním je propojit podniky, které mají přebytečné jídlo, s blízkými charitativními organizacemi. Kdykoli podniku zbyde jídlo, může na platformu odeslat oznámení, to se automaticky přepoše e-mailem místním charitám. Plan Zheroes nezajišťuje rozvoz, ale poskytuje systém, který pomáhá spojit dárce s distributory, charitativními a komunitními projekty, které mohou těžit z přebytečných potravin.

Podnik se zaregistruje, vybere časy, které mu nejvíce vyhovují, a typy potravin a jídel, které by chtěl pravidelně darovat. Když organizace žádají o dar, je nutné podepsat smlouvu o darování a sběru potravin, která stanoví odpovědnost za dodržování všech zákonných požadavků a povinností ohledně osvědčených postupů týkajících se sběru, přípravy, distribuce a likvidace potravin až po předání jídla. Za výdej či předání jídla v tomto případě nese plnou odpovědnost charitativní organizace.

[Pokyny ohledně přijímání přebytečných potravin](#) jsou k nalezení v dokumentech vypracovaných agenturou WRAP, Agenturou pro potravinové normy a Ministerstvem životního prostředí, potravin a venkova z listopadu 2017. Definují zde bezpečnou přepravu a skladování, včetně správného zmrazování (teplota musí být minimálně -18°C a jídlo šokově zmrazené, obal musí být označen časem zmrazení a jídlo doručeno do 24 hodin) a označování.

OLIO

Aplikace OLIO funguje s pomocí týmu dobrovolníků, kteří střídavě sbírají neprodané jídlo z restaurací, hotelů, podnikových jídelen a maloobchodů a zabezpečují jeho donášku. K potřebným se distribuují hotové pokrmy i čerstvé a trvanlivé potraviny, přičemž nezáleží na množství. Olio vyvinulo robustní a snadno použitelný systém řízení bezpečnosti potravin (FSMS), kterým se všichni účastníci na redistribuci řídí. Používání je snadné, ale dostatečně sofistikované na to, aby byla zajištěna bezpečnost. Systém FSMS je schválen místním úřadem na základě HACCP. Mezi [pokyny pro dobrovolníky](#), kteří jídlo vyzvedávají a roznášejí, je například následující: potraviny s řízenou teplotou (teplé nebo studené) musí být do 2 hodin od sběru přepraveny na místo určení a uloženy v ledniče a musí zůstat vychlazené, dokud nejsou předány příjemci. Jakákoli další přeprava musí být v chladicí tašce či vaku. Teplota v ledniče musí být do 8 °C. Potraviny musí být distribuovány přímo konečnému spotřebiteli. Dobrovolníci absolvují online školení, kde se naučí, jak zacházet s různými typy syrových, chlazených a teplých potravin podle kategorie rizika.

5.4 Hlavní doporučení pro redistribuci jídla ze Skandinávie

Dánské, finské, norské a švédské potravinové banky, charitativní a environmentální organizace a státní úřady vypracovaly [report](#), který shrnuje jednotné poznatky skandinávských států k redistribuci jídel. Tato doporučení byla sepsána na základě dvou workshopů, kterých se zúčastnili zástupci hlavních článků zapojených do programu redistribuce jídla ze všech 4 skandinávských zemí.

Doporučení dělí do tří kategorií: a) pro ty, kteří jídlo rozdělují (charity, potravinové banky), b) pro dárce (restaurace), c) pro autority (politiky, hygienické stanice etc.).

A. Doporučení pro organizace rozdělující darované jídlo

Systémový operátor

Je dobré určit styčnou osobu, která by fungovala jako komunikátor a rádce v celém procesu. Měla by za úkol např. vytvářet vzory

smluv pro dárce, pomáhat a radit v oblasti hygieny, spravovat systémy pro registraci a sledování průběhu darování, monitorovat osoby a subjekty rozdělující jídlo, poskytovat poradenství pro zájemce o projekt, komunikovat se státními úřady a institucemi, informovat veřejnost.

Návody

Každý, kdo se účastní procesu redistribuce jídla, by měl mít k dispozici jasné návody na správné zacházení s potravinami zajišťující adekvátní hygienu. Měly by být sepsány se zapojením všech aktérů darování pro zajištění maximální aplikovatelnosti a dodržení všech zásad bezpečnosti potravin.

Financování

Financování přerozdělování potravin může být problematické, jelikož stanovit cenu za činnost charitativních organizací a dobrovolníků je náročné.

Kdo by měl tedy tyto služby financovat? V ideálním případě by se činnost přerozdělování potravin měla považovat za službu, která by měla být financována všemi aktéry těžícími z těchto činností:

- ▶ Dárci by za tuto službu měli platit dle poplatků za likvidaci potravin, jelikož přerozdělování potravin je pro dárce alternativa k odvozu gastroodpadu.
- ▶ Národní a místní orgány by měly přerozdělování potravin považovat za strategický nástroj, který významně přispívá k sociálnímu a fyzickému blahobytu sociálně znevýhodněných osob. Snížení plýtvání potravinami navíc současně snižuje dopad výroby potravin a nakládání s nimi na životní prostředí. Této službě by tedy měly odpovídajícím způsobem poskytovat finanční podporu.
- ▶ Aktéři, kteří potraviny rozdělují, dostávají obvykle jídlo také pro své potřeby. Vzhledem k tomu, že se neřadí mezi sociálně znevýhodněné osoby, měl by se i od nich vyžadovat poplatek za potraviny v částce, kterou si mohou dovolit.

B. Doporučení pro restaurace, jídelny apod.

Darování jako CSR (Společenská odpovědnost firmy)

Integrace CSR do aktivit firmy je sice dobrovolná, ale v dnešní době už zákazníci očekávaná. Darování jídla a tím vyhnutí se plýtvání potravinami poskytuje firmám konkurenční výhodu. Možnou strategií by bylo sdružit výrobce do systému rozšířené odpovědnosti výrobce (EPR - extended producer responsibility). V EPR systému lze nastavit cíle pro redukci plýtvání jídlem pro všechny jeho členy. Na redukci

plýtvání by pak mohli pracovat díky členským příspěvkům. Díky EPR systému by také členové získali silnější vyjednávací pozici s úřady a dalšími subjekty. Podobné systémy fungují v textilním průmyslu ve Francii či obalovém průmyslu v Norsku.

Návody a smlouvy

I pro dárce je nezbytné vytvořit podrobné a jasné návody na to, jak darovat jídlo za dodržení všech hygienických požadavků. Aby tyto návody byly aplikovatelné a efektivní, měly by být sepsány ve spolupráci s dárce, hygieniky atd. Hodí se také sepsat smlouvu mezi dárce a distributorem jídla, vyjasní se tak očekávání a závazky obou stran a celý proces bude transparentní.

Financování

Rozvážení jídla, jeho skladování a jakákoliv jiná činnost potřebná pro dodání darovaného jídla ke konzumentovi by mělo být financováno dárce, jelikož v praxi by darování jídla nemělo být vnímáno jako náklad navíc. Podnik totiž daruje jídlo, které by jinak musel vyhodit do gastro odpadu, s jehož svozem jsou také spojené určité náklady. Tyto aktivity mohou být případně podporovány členskými příspěvky v již zmíněném EPR systému.

C. Doporučení pro úřady a státní instituce (politici, hygienické stanice apod.)

Upřednostňování darování

Jedním ze způsobů, jak mohou politici usnadnit dárce darování, je umožnit nastavení hodnoty jídla před darováním na nulu, podnik se tak zbaví nutnosti odvádět z daru DPH. Dalším doporučením je revize označení spotřeby a trvanlivosti. U co nejvíce produktů by se podle skandinávských zemí mělo preferovat označení „minimální trvanlivost do“. Praxe z Finska a Norska ukazuje, že zboží s datem „spotřebujte do“ se daruje mnohem méně než s „minimální trvanlivost do“.

Návody

Ve Skandinávii probíhá darování jídla již dlouho, ale do roku 2016 převážně neoficiálně. Dělo se tomu tak kvůli malému zájmu veřejnosti a nejasné legislativě. Státním hygienickým autoritám se proto doporučuje komunikovat s dalšími zeměmi a společně vykládat legislativu EU tak, aby proces darování byl možný a dostatečně jednoduchý a byla dodržena hygienická pravidla.

Financování

Darování jídla by mělo být viděno jako nástroj pro zlepšení sociální situace i stavu životního prostředí, a mělo by být oceňováno

zástupci z oblasti ochrany životního prostředí a sociálních služeb. Finanční příspěvky by neměly pokrývat pouze náklady na samotnou distribuci jídla, ale také zavádění systémů kontrolujících kvalitu potravin a registraci dárců i konzumentů. Pravidelné a dlouhodobé financování činností spojených s darováním jídla je v zájmu lokálních i národních autorit.

5.5 Další příklady darování ze světa

USA

[Federální zákon dobrého samaritána Billa Emersona](#) o darování jídla, který v roce 1996 přijal prezident Clinton, chrání všechny dárcce potravin před občanskoprávní i trestněprávní odpovědností při darování jídla neziskovým organizacím v dobré víře (bez škodlivých úmyslů). Zákon dobrého samaritána o darování jídla byl implementován jak v USA, tak v Austrálii či Kanadě. Zbavuje odpovědnosti podnik, který daruje jídlo, a přenáší ji na charitativní organizaci. Proces darování je založen na důvěře a tento zákon zbavil obav podniky, které ze strachu z možných právních postihů raději jídlo vyhazovaly.

Ve Spojených státech fungují desítky darovacích iniciativ, nejčastěji na úrovni registrovaných charit. Ty jsou v naprosté většině vázané na místní aktivní jedince či skupiny, až na výjimky nepřesahují hranice jednotlivých měst či států. Většina z nich k darování využívá moderní technologie. Tři takové případy jsou popsány níže: aplikace Food Rescue Prince William, MEANS Database a Goodr.

Food Rescue Prince William (Virginia, USA)

S pomocí dobrovolníků a nových technologií propojují lidé z programu [Prince William Food Rescue \(PWFR\)](#) jídlo, které by se vyhodilo, přímo s organizacemi, které je mohou rychle dostat k potřebným. PWFR tak každý den vyzvedává čerstvé produkty a vařené jídlo z farem, velkoobchodů, obchodů s potravinami, restaurací, stravovacích zařízení a dalších prodejen potravin a dodává ho neziskovým partnerským organizacím pracujícími s různými komunitami.

Dobrovolník se v aplikaci zaregistruje jako hrdina (*Food Rescue Hero*), realizuje první zkušební „záchranu“ a projde školením bezpečnosti potravin. Všichni dobrovolníci jsou tak poučeni o tom, jak si při přepravě jídla počínat co nejzodpovědněji. Běžné doručení daru je do vzdálenosti 8 km a zabere 30 minut. V momentě, kdy se objeví nabídka s nadbytečným jídlem, dostanou dobrovolníci upozornění a informace o tom, kde si jídlo vyzvednout a kde odevzdat. Systém umožňuje zachránit i rychle kazící se jídlo,

včetně malého množství, o které by jiné organizace neměly zájem. Roli logistických koordinátorů do určité míry přejímají registrované neziskové organizace, které jsou s to přijímat potravinové dary k okamžité redistribuci jednotlivcům a rodinám. Jsou také schopny kontrolovat, kdy a jaké jídlo je přijato. Každou zásilku potravin musí zástupce registrovaných distributorů potvrdit podpisem přímo v telefonu registrovaného dobrovolníka. Poté, co nezisková organizace jídlo převezme, za něj přebírá odpovědnost.

MEANS

[MEANS](#) je charitativní organizace, která přerozděluje jídlo dalším registrovaným charitám. Dárce přitom láká na odpočet darů z daní. Darovat jídlo je v USA ekonomicky výhodnější, než ho vyhazovat do koše. Na konci daňového roku MEANS dodá podniku všechny informace o provedených darech, které podniky potřebují k uplatnění odpočtu z daně. Dárci tak ušetří mnoho práce. Platforma je pro všechny uživatele zcela zdarma. Systém dokáže najít příjemce pro více než 90 % potravin darovaných prostřednictvím webu, v časovém průměru 30–60 minut, tedy většinou dříve, než zaměstnanci provozů zavřou. Jídlo se ve většině případů vyzvedává přímo v provozovně, jen minimum dárců je schopno jídlo přepravovat jinam. V MEANS proto pracují na tom, aby v budoucnu byli schopni zajistit také dopravu. V rámci pilotního programu, který běží ve Filadelfii, zajišťuje přepravu všech darů přepravní partner Food Connect. Distribuuje se jídlo jak ve velkém, tak malém počtu porcí.

Goodr

Autoři ziskové platformy [Goodr](#) ji popisují jako komplexní řešení, které umožňuje podnikům současně snižovat plýtvání, šetřit peníze a konat dobro. Goodr zachraňuje pokrmy z restaurací, cateringových společností atd., a je dodáváno např. noclehárnám pro lidi bez domova, zařízením pro seniory a organizacím, které pracují s mládeží či veterány. Protože Goodr Foundation je registrovaná organizace, všechna darovaná jídla jsou osvobozena od daně, proto Goodr veškeré dary pečlivě monitoruje a váží a firmě podává aktuální informace o množství darovaného jídla (podobně jako MEANS). V současné době Goodr poskytuje jídlo více než 1 000 domácnostem týdně. Jídlo se z firem převáží do charitativních organizací, kde je uskladněno v lednici nebo v mrazáku.

Přílohy

Příloha č. 1

Výčet evropské a české legislativy týkající se výroby a uvádění potravin do oběhu

- ▶ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin;
- ▶ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, kterým se stanoví specifické hygienické předpisy pro potraviny živočišného původu;
- ▶ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004, kterým se stanoví specifická pravidla pro organizaci úředních kontrol produktů živočišného původu, určených k lidské spotřebě;
- ▶ Nařízení Komise ES č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny;
- ▶ Směrnice 89/397 EEC o úřední kontrole potravin;
- ▶ Směrnice 93/43 EEC ze dne 14.6.1993 obsahující požadavek na zavedení systému HACCP pro všechna odvětví potravinářského průmyslu;
- ▶ Směrnice 90/667 EEC stanovující pravidla pro zacházení s živočišnými produkty;
- ▶ Směrnice 92/5 EEC vztahující se k hygienickým otázkám výroby a uvádění do oběhu masných výrobků a některých dalších výrobků živočišné výroby;
- ▶ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002 stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin;
- ▶ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnic Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004;
- ▶ Návrh SANCO/1513/2005 je návod k postupu implementace určitých ustanovení Nařízení (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin;

- ▶ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu;
- ▶ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 Návrh SANCO/1514/2005 je návod k postupu implementace určitých ustanovení Nařízení (ES) č. 853/2004 o hygieně potravin živočišného původu;
- ▶ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 stanovuje obecné zásady a požadavky potravinového práva, článek 6 ukládá povinnost provést analýzu rizik a stanovit kritické body;
- ▶ SANCO 1955/2005 a SANCO 2069/2004 - návody na implementaci postupů založených na principech HACCP v malých potravinářských podnicích.

České předpisy:

- ▶ Zákon č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů;
- ▶ Vyhláška č. 417/2016 Sb., o některých způsobech označování potravin;
- ▶ Vyhláška ze dne 18. prosince 2006, kterou se mění vyhláška č. 137/2004 Sb.;
- ▶ Zákon č. 180/2016 Sb., kterým se mění zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a další související zákony.

Příloha č. 2 Obecné předpisy pro zacházení s potravinami

Potravinové právo je soubor právních a správních předpisů použitelných na evropské a vnitrostátní úrovni pro potraviny obecně. Upravuje zejména bezpečnost potravin ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce potravin, tedy jakákoli fáze včetně dovozu od prvovýroby potravin až po jejich skladování, přepravu, prodej nebo dodání konečnému spotřebiteli.

Klíčovým subjektem, na který se potravinové právo vztahuje, jsou potravinářské podniky a jejich provozovatelé. Provozovatelem potravinářského podniku (PPP) je každá fyzická nebo právnická osoba odpovědná za plnění požadavků potravinového práva v potravinářském podniku, který řídí. Potravinářský podnik je takový podnik, který vykonává činnost související s jakoukoli fází výroby, zpracování a distribuce potravin.

V nejobecnější rovině kvalitu a bezpečnost potravin a pokrmů zajišťuje systém řízení bezpečnosti potravin (FSMS), což je ucelený

soubor preventivních kontrolních opatření v podobě programů nezbytných předpokladů (PNP), sledovatelnosti a plánu analýzy rizik a kritických kontrolních bodů (HACCP) definujícím kontrolní opatření související s výrobním procesem.

System řízení bezpečnosti potravin (FSMS) představuje praktický nástroj, díky němuž lze mít pod kontrolou prostředí a proces výroby potravin a zajistit bezpečnost produktů. Patří do něj:

- ▶ *správná hygienická praxe - GHP* (např. řádný úklid a dezinfekce či osobní hygiena) *a správná výrobní praxe - GMP* (např. používání přísad ve správném množství či vhodná teplota zpracování), které se souhrnně označují jako programy nezbytných předpokladů (PNP);
- ▶ *postupy založené na zásadách HACCP* (viz níže);
- ▶ *další postupy řízení a interaktivního sdělování*, jejichž cílem je zajistit sledovatelnost a účinné systémy zpětného převzetí (provádění postupů ve smyslu nařízení (ES) č. 178/2002).

Plán analýzy rizik a kritických kontrolních bodů (HACCP)

Jde o povinnost provozovatele (dle Nařízení ES č. 852/2004, o hygieně potravin) určit ve výrobě, přípravě a skladování, přepravě a uvádění pokrmů/potravin do oběhu technologické úseky (kritické body), ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti pokrmů/potravin, provádět jejich kontrolu a vést evidenci o kritických bodech, termínech a závěrech těchto kontrol. Slouží provozovateli k vytipování slabých míst tj. kritických bodů, jejich ošetření kontrolovatelným přístupem tak, aby byla riziková místa odstraněna a zajištěna bezpečnost pokrmu/potravin. Postupy podle HACCP jsou založeny na těchto sedmi zásadách:

1. Identifikaci všech nebezpečí, kterým musí být předcházeno nebo která musí být vyloučena či omezena na přijatelnou úroveň;
2. identifikaci kritických kontrolních bodů CCP;
3. stanovení kritických limitů v kritických kontrolních bodech;
4. stanovení a použití účinných monitorovacích postupů v kritických kontrolních bodech;
5. stanovení nápravných opatření, jestliže z monitorování vyplývá, že kritický kontrolní bod není zvládnán;
6. stanovení pravidelně prováděných postupů k ověřování účinného fungování opatření uvedených v bodech 1 až 5;
7. vytvoření dokladů a záznamů odpovídajících typu a velikosti potravinářského podniku, jejichž účelem je prokázat účinné používání opatření uvedených v bodech 1 až 6.

Kritický kontrolní bod (CCP) je fáze, ve které lze provádět kontroly a která je klíčová pro předcházení nebezpečím, jež ohrožují bezpečnost potravin, nebo pro jejich vyloučení či omezení na přijatelnou úroveň. Nejběžnějšími kritickými kontrolními body pro omezování mikrobiologických nebezpečí jsou požadavky na teplotu, jako je např. skladovací nebo přepravní teplota nebo kombinace doby a teploty nutná ke snížení nebo vyloučení nebezpečí (např. pasterizace).

Předtím, než se v potravinářském podniku začne používat systém HACCP, by měl v rámci zajištění bezpečnosti potravin jeho provozovatel zavést a dodržovat programy PNP.

Programy nezbytných předpokladů/podmínek (PNP)

Programy nezbytných předpokladů/podmínek (PNP) znamenají zajištění podmínek a činností nezbytných k zajištění potřebné úrovně provozní hygieny (stav budov, toky, pohyb osob, zařízení atd.), které se využívá na mezinárodní úrovni (např. WHO, FAO, Codex alimentarius, normy ISO).

To, jaké programy PNP jsou vyžadovány, závisí na úseku potravinového řetězce, do něž odvětví patří, a na typu odvětví. Programy PNP mohou být různého typu, jako:

- ▶ správná zemědělská praxe (GAP);
- ▶ správná veterinární praxe (GVP);
- ▶ správná výrobní praxe (GMP);
- ▶ správná hygienická praxe (GHP);
- ▶ správná produkční praxe (GPP);
- ▶ správná distribuční praxe (GDP);
- ▶ správná obchodní praxe (GTP).

Programy PNP se nevztahují na konkrétní nebezpečí, ale mají obecnou platnost. Při jejich používání by se měla zohlednit rozdílná míra různých rizik, na jejímž základě se posoudí, jakou lze uplatnit pružnost. Jinou míru rizika můžeme pozorovat například u maloobchodu s balenými potravinami a maloobchodu, který zahrnuje další manipulaci s potravinami (např. řeznictví).

Každý provozovatel potravinářského podniku v rámci systému řízení bezpečnosti potravin zavede tzv. programy nezbytných podmínek (PNP). Ty spolu s dalšími zásadami správné praxe zahrnují správnou hygienickou praxi (GHP) a správnou výrobní praxi.

Správná hygienická praxe (GHP) a správná výrobní praxe (GMP)

Jedná se o balíček preventivních činností a podmínek k zajištění bezpečnosti vyráběných potravin. Správná hygienická praxe klade větší důraz na nutnost dodržovat hygienu, zatímco správná

výrobní praxe staví do popředí pracovní postupy. Do správné hygienické nebo výrobní praxe spadá většina programů PNP. Někdy se správná hygienická praxe a správná výrobní praxe nerozlišují a veškerá preventivní opatření se souhrnně označují jako „správná výrobní praxe“ (GMP).

Příloha č. 3
Relevantní pasáže
z nařízení Evropského
parlamentu a Rady (ES)
č. 178/2002 (obecné
potravinové právo)

- ▶ Toto nařízení se vztahuje na všechny provozovatele potravinářských podniků, kteří uvádějí potraviny na trh, včetně přerozdělovacích a jiných dobročinných organizací (čl. 3 bod 2).
- ▶ Všichni účastníci potravinového řetězce musí zajistit, aby potraviny splňovaly požadavky obecného potravinového práva (čl. 17 odst. 1).
- ▶ Provozovatel potravinářského podniku odpovídá za splnění všech požadavků potravinového práva (např. bezpečnost potravin, hygiena potravin, poskytování informací o potravinách spotřebitelům) u činností, k nimž dochází v části potravinového řetězce, kterou řídí (článek 17).
- ▶ Článek 14 stanoví základní požadavky na bezpečnost potravin, které musí dodržovat všechny zúčastněné subjekty.
- ▶ Článek 18 nařízení o obecném potravinovém právu zavádí pojem „sledovatelnost“. Z oblasti působnosti nařízení jsou vyloučeny činnosti související s osobní potřebou a osobní domácí spotřebou potravin (čl. 1 odst. 3).

Příloha č. 4
Relevantní pasáže
z Nařízením Evropského
parlamentu a Rady (ES)
č. 852/2004 a 853/2004
o hygieně potravin

- ▶ Všichni provozovatelé potravinářských podniků musí dodržovat pravidla EU týkající se hygieny potravin.
- ▶ Provozovatelům potravinářských podniků je uložena obecná povinnost zajistit, aby všechny fáze výroby, zpracování a distribuce potravin, které mají pod kontrolou, splňovaly příslušné hygienické požadavky stanovené.
- ▶ Je důležité, aby u potravin, které nelze bezpečně skladovat při okolní teplotě, zejména u mražených potravin, nebyl porušen chladicí řetězec.
- ▶ V celém potravinovém řetězci je třeba dodržovat správnou hygienickou praxi a případně postupy založené na zásadách HACCP.
- ▶ Na distribuci/darování potravin živočišného původu se vztahují zvláštní požadavky.
- ▶ Hygienické předpisy by se měly vztahovat pouze na podniky, jejichž koncepce předpokládá určitou kontinuitu činností a určitý stupeň organizace (9. bod odůvodnění nařízení (ES) č.852/2004).

- ▶ Provozovatelé potravinářských podniků musí případně přijmout tato zvláštní hygienická opatření:
 - ▶ dodržovat mikrobiologická kritéria pro potraviny
 - ▶ provádět postupy nezbytné ke splnění cílů stanovených k dosažení těchto cílů
 - ▶ dodržovat požadavky na regulaci teploty u potravin
 - ▶ dodržovat chladicí řetězec
 - ▶ odebírat vzorky a analyzovat potraviny

V odvětví pohostinství, stravování a stravovacích služeb je dárcovství potravin z důvodu bezpečnosti potravin omezenější, je však možné případ od případu identifikovat a posoudit. Například chlazení jídel na konci služby může usnadnit darování jídla. Některé členské státy a obchodní organizace zavedly nebo v současné době připravují zvláštní pokyny pro toto odvětví.

Potraviny živočišného původu určené ke zmrazení musí být zmrazeny bez zbytečného odkladu po výrobě. Tento požadavek se nevztahuje na maloobchodníky, kteří dodávají potraviny jiným provozovatelům potravinářských podniků (např. potravinovým bankám), pokud je činnost okrajová, lokalizovaná a omezená. Členské státy, které umožňují zmrazení potravin pro zvířata za účelem přerozdělení, by měly přijmout vnitrostátní opatření a informovat o tom Evropskou komisi a další členské státy.