

Základné legislatívne požiadavky

Produkty rastlinného pôvodu



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Všeobecný prehľad

- Všeobecné potravinové právo
- Označovanie a výživová hodnota
- Biologická bezpečnosť
- Chemická bezpečnosť
- Látky zlepšujúce potraviny
- Nové potraviny
-

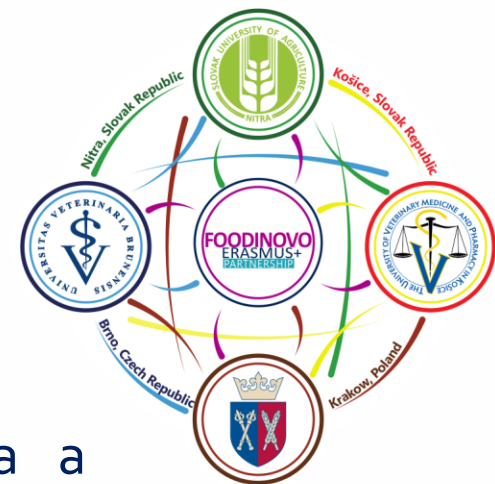


Všeobecné potravinové právo



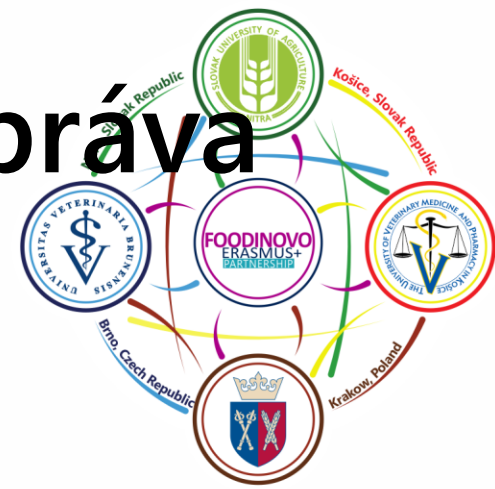
- Nariadenie (ES) č. 178/2002, ktorým sa ustanovujú všeobecné zásady a požiadavky potravinového práva, zriaďuje Európsky úrad pre bezpečnosť potravín a stanovujú postupy v záležitostiach bezpečnosti potravín
- Nariadenie (ES) č. 853/2004 o hygiene potravín
- Nariadenie o úradných kontrolách [nariadenie (ES) 2017/625 o úradných kontrolách a iných úradných činnostiach vykonávaných na zabezpečenie uplatňovania potravinového a krmivového práva a pravidiel pre zdravie zvierat a dobré životné podmienky zvierat, pre zdravie rastlín a pre prípravky na ochranu rastlín] – účinnosť od decembra 2019

Nariadenie (ES) č. 178/2002, ktorým sa ustanovujú všeobecné zásady a požiadavky potravinového práva, zriaďuje Európsky úrad pre bezpečnosť potravín a stanovujú postupy v záležitostiach bezpečnosti potravín



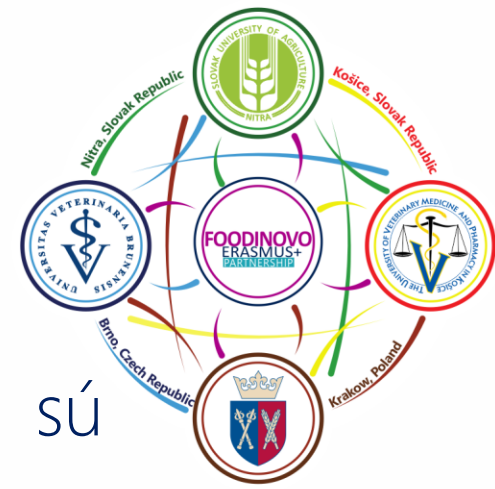
- Toto nariadenie sa uplatňuje na všetky stupne výroby, spracovania a distribúcie potravín a krmív.
- Neuplatňuje sa na prvovýrobu na súkromné domáce použitie ani na domácu prípravu, manipuláciu alebo skladovanie potravín na súkromnú domácu spotrebu
- Potraviny (alebo "potraviny") znamenajú akúkoľvek látku alebo výrobok, či už spracovaný, čiastočne spracovaný alebo nespracovaný, ktorý je určený na ľudskú spotrebu alebo o ktorom sa predpokladá, že je na ňu určený
- "Potraviny" zahŕňajú nápoje, žuvačky a všetky látky vrátane vody, zámerne pridávané do potravín počas ich výroby, prípravy alebo úpravy.
- "Potraviny" nezahŕňajú krmivá, živé zvieratá, pokiaľ nie sú pripravené na umiestnenie na trh na ľudskú spotrebu, rastliny pred zberom, lieky, kozmetiku, tabak a tabakové výrobky, omamné alebo psychotropné látky, rezíduá a kontaminanty.

Všeobecné zásady potravinového práva



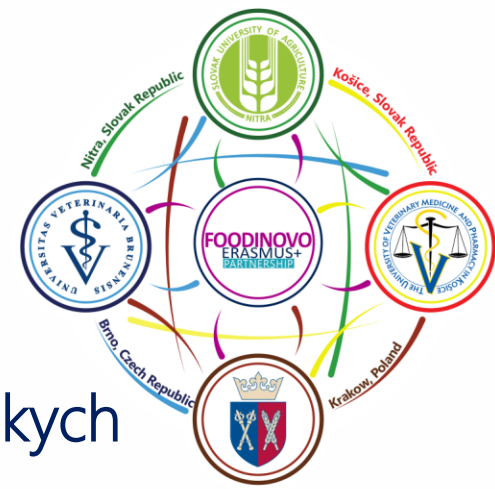
- **Analýza rizika**
 - Hodnotenie rizika, riadenie rizika a komunikácia o riziku
- **Zásada predbežnej opatrnosti**
 - identifikovala sa možnosť škodlivých účinkov na zdravie, ale pretrváva vedecká neistota
- **Ochrana záujmov zákazníkov – predchádzanie:**
 - podvodné alebo klamlivé praktiky
 - falšovanie potravín
 - akýmikoľvek inými praktikami, ktoré môžu spotrebiteľa uviesť do omylu
 -

Požiadavky na bezpečnosť potravín



- Potraviny sa nesmú umiestňovať na trhu, ak nie sú bezpečné.
- Potravina sa považuje za nebezpečnú, ak sa považuje za:
 - zdraviu škodlivé
 - nielen pravdepodobné bezprostredné a/alebo krátkodobé a/alebo dlhodobé účinky tejto potraviny na zdravie osoby, ktorá ju konzumuje, ale aj na nasledujúce generácie;
 - pravdepodobné kumulatívne toxické účinky;
 - osobitnú citlivosť na zdravie osobitnej kategórie spotrebiteľov, ak je potravina určená pre túto kategóriu spotrebiteľov;
 - nevhodné na ľudskú spotrebu
 - Kontaminácia vonkajšími látkami alebo inak, alebo hnilobou, poškodením alebo rozkladom.
 -

Požiadavky na bezpečnosť potravín



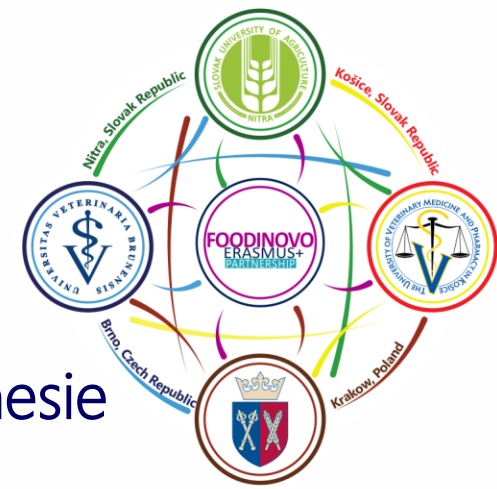
- Vysledovateľnosť – prevádzkovatelia potravinárskych a krmivárskych podnikov:
 - byť schopné identifikovať každú osobu, od ktorej boli dodané
 - majú zavedené systémy a postupy na identifikáciu iných podnikov, ktorým boli ich výrobky dodané
- potraviny alebo krmivá, ktoré sú umiestnené na trhu, musia byť primerane označené alebo identifikované, aby sa uľahčila ich vysledovateľnosť
- Zodpovednosti za potraviny: prevádzkovateľ potravinárskeho podniku
- Zodpovednosti za krmivá: krmivársky podnikateľský subjekt

System včasného varovania



- je zriadená ako sieť na oznamovanie priameho alebo nepriameho rizika pre ľudské zdravie pochádzajúceho z potravín alebo krmív
- Zahŕňa členské štáty, Komisiu a EFSA
- Účelom systému RASFF je poskytnúť kontrolným orgánom účinný nástroj na výmenu informácií o opatreniach prijatých na zaistenie bezpečnosti potravín
-

Hygienický balíček



- Primárnu zodpovednosť za bezpečnosť potravín, ktorú nesie prevádzkovateľ potravinárskeho podniku
- Bezpečnosť potravín zabezpečená v celom potravinovom reťazci, počnúc prvovýrobou
- Všeobecná implementácia postupov založených na princípoch analýzy nebezpečenstva a kritických kontrolných bodov (HACCP)
- Uplatňovanie základných všeobecných hygienických požiadaviek, prípadne bližšie špecifikovaných pre určité kategórie potravín
- Registrácia alebo schvaľovanie určitých potravinárskych podnikov
- Vypracovanie príručiek správnej hygienickej praxe alebo uplatňovania zásad HACCP ako cenného nástroja na pomoc prevádzkovateľom potravinárskych podnikov na všetkých úrovniach potravinového reťazca pri dodržiavaní nových pravidiel

Nariadenie (ES) č. 852/2004 o hygiene potravín

- Toto nariadenie ustanovuje všeobecné pravidlá hygieny potravín pre prevádzkovateľov potravinárskych podnikov
- Toto nariadenie:
 - sa uplatňujú na všetky stupne výroby, spracovania a distribúcie potravín a na vývozy bez toho, aby boli dotknuté špecifickejšie požiadavky týkajúce sa hygieny potravín
 - nevzťahuje sa na:
 - prvovýroba na súkromné domáce použitie;
 - domáca príprava, manipulácia alebo skladovanie potravín na súkromnú domácu spotrebu
 - priame dodávanie malých množstiev prvotných výrobkov výrobcom konečnému spotrebiteľovi alebo miestnym maloobchodným prevádzkarniam, ktoré priamo zásobujú konečného spotrebiteľa
 -



Všeobecné a osobitné ustanovenie



- Všetky prevádzkovatelia potravinárskych podnikov zabezpečia, aby sa všetky štádiá, za ktoré sú zodpovedné, od prvovýroby až po a vrátane ponuky na predaj alebo dodávky potravín konečnému spotrebiteľovi, vykonávali hygienickým spôsobom v súlade s týmto nariadením.
- Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí vykonávajú prvovýrobu a určité súvisiace činnosti, dodržiavajú všeobecné hygienické ustanovenia časti A prílohy I (výnimky udelené malým podnikom)
- Týmito súvisiacimi činnosťami sú:
 - preprava, manipulácia a skladovanie prvotných produktov v mieste výroby, ak ich povaha nebola podstatne zmenená;
 - prepravu živých zvierat, ak je to potrebné;
 - preprava produktov rastlinného pôvodu, produktov rybolovu a voľne žijúcej zveri z miesta výroby do prevádzkarne, ak ich povaha nebola podstatne zmenená.
 -

Všeobecné a osobitné ustanovenie



- Okrem toho prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí vykonávajú iné činnosti ako prvovýrobu, dodržiavajú všeobecné hygienické ustanovenia prílohy II. Táto príloha stanovuje hygienické požiadavky na:
 - potravinárske priestory vrátane vonkajších priestorov a priestorov
 - prepravné podmienky
 - Zariadenie
 - plytvanie potravinami
 - zásobovanie vodou
 - osobná hygiena osôb, ktoré prichádzajú do styku s potravinami;
 - jedlo;
 - balenie do priameho obalu a do druhého obalu;
 - tepelné ošetrenie, ktoré sa môže použiť na spracovanie určitých potravín;
 - odborná príprava pracovníkov v potravinárstve
 -

System HACCP



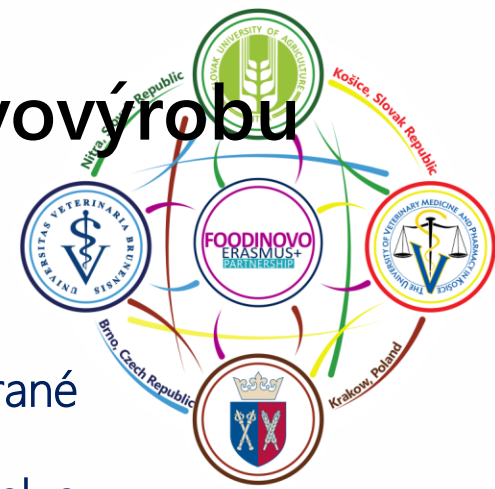
- Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov (iní ako na úrovni prvovýroby) uplatňujú zásady systému analýzy nebezpečenstva a kritických kontrolných bodov (HACCP) zavedené Potravinovým kódexom (kódex medzinárodných potravinových noriem vypracovaný Organizáciou OSN pre výživu a poľnohospodárstvo).
- Tieto zásady predpisujú určitý počet požiadaviek, ktoré sa majú splniť počas celého cyklu výroby, spracovania a distribúcie, aby sa prostredníctvom analýzy nebezpečenstva umožnila identifikácia kritických bodov, ktoré je potrebné udržať pod kontrolou, aby sa zaručila bezpečnosť potravín:
 - identifikovať všetky nebezpečenstvá, ktorým sa musí zabrániť, ktoré sa musia vylúčiť alebo znížiť na prijateľnú úroveň;
 - identifikovať kritické kontrolné body v kroku alebo krokoch, v ktorých je nevyhnutná kontrola;
 - stanoviť kritické limity, za ktorými je potrebný zásah;
 - vytvoriť a zaviesť účinné monitorovacie postupy v kritických kontrolných bodoch;
 - stanoviť nápravné opatrenia, ak monitorovanie naznačuje, že kritický kontrolný bod nie je pod kontrolou;
 - zaviesť postupy vlastnej kontroly s cieľom overiť, či prijaté opatrenia účinne fungujú;
 - viesť záznamy na preukázanie účinného uplatňovania týchto opatrení a na uľahčenie úradných kontrol príslušným orgánom.
 -

Registrácia alebo schvaľovanie potravinárskych podnikov



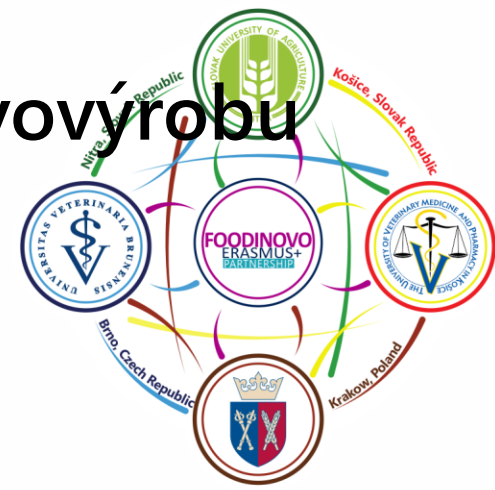
- Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov spolupracujú s príslušnými orgánmi a najmä zabezpečujú, aby všetky prevádzkarne, ktoré riadia, boli registrované príslušným orgánom a priebežne tento orgán informovali o všetkých zmenách (napr. uzatvorenie prevádzkarne).
- Ak to vyžadujú vnútroštátne právne predpisy alebo právne predpisy Spoločenstva (nariadenie (ES) č. 853/2004), podniky v potravinárskom sektore musia byť schválené príslušným orgánom a nesmú fungovať bez takéhoto schválenia.

Príloha I - všeobecné hygienické ustanovenia pre prvovýrobu a súvisiace činnosti



- Hygienické ustanovenia - prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia prijať primerané opatrenia
- na udržiavanie čistoty zariadení, vybavenia, kontajnerov, prepraviek, vozidiel a plavidiel a tam, kde je to po čistení potrebné, na ich dezinfekciu vhodným spôsobom;
 - tam, kde je to potrebné, zabezpečiť hygienické výrobné, prepravné a skladovacie podmienky a čistotu rastlinných produktov;
 - používať pitnú vodu alebo čistú vodu vždy, keď je to potrebné na zabránenie kontaminácii;
 - zabezpečiť, aby zamestnanci manipulujúci s potravinami boli v dobrom zdravotnom stave a absolvovali školenie o zdravotných rizikách;
 - v čo najväčšej možnej miere zabrániť tomu, aby zvieratá a škodcovia spôsobovali kontamináciu;
 - skladovať odpady a nebezpečné látky a manipulovať s nimi tak, aby sa zabránilo kontaminácii;
 - aby sa zohľadnili výsledky akýchkoľvek príslušných analýz vzoriek odobratých z rastlín alebo iných vzoriek, ktoré sú závažné pre ľudské zdravie;
 - správne používať prípravky na ochranu rastlín a biocídy, ako to vyžadujú príslušné právne predpisy.
 -

Príloha I - všeobecné hygienické ustanovenia pre prvovýrobu a súvisiace činnosti

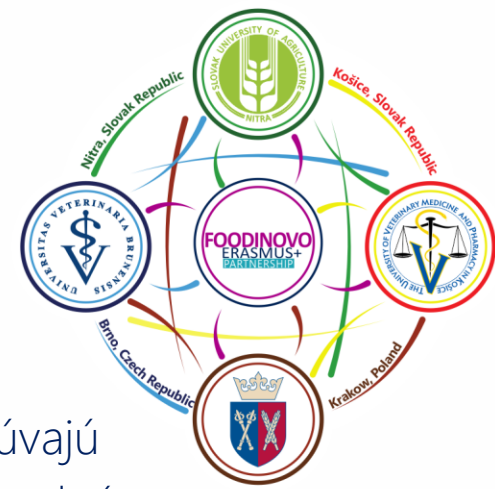


- Vedenie záznamov

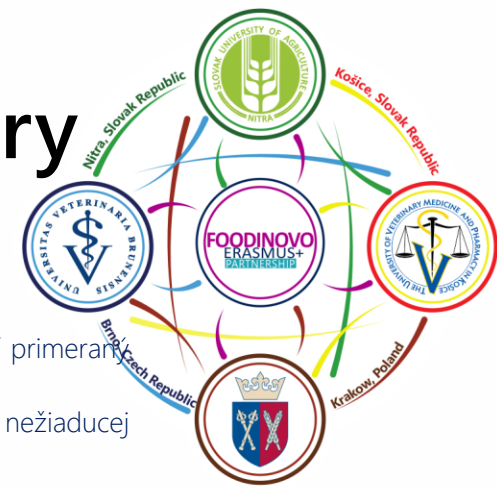
- akékoľvek použitie prípravkov na ochranu rastlín a biocídov;
- akýkoľvek výskyt škodcov alebo chorôb, ktoré môžu mať vplyv na bezpečnosť produktov rastlinného pôvodu;
- výsledky akýchkoľvek príslušných analýz vzoriek odobratých z rastlín alebo iných vzoriek, ktoré sú závažné pre ľudské zdravie.
-

Všeobecné hygienické požiadavky pre všetkých prevádzkovateľov potravinárskych podnikov

1. Všeobecné požiadavky na potravinárske priestory
2. Osobitné požiadavky v miestnostiach, kde sa potraviny pripravujú, ošetrojú alebo spracúvajú
3. Požiadavky na pojazdné a/alebo dočasné priestory (ako sú markízy, trhovú stánky, pojazdné predajné vozidlá), priestory používané hlavne ako súkromný obytný dom, ale kde sa pravidelne pripravujú potraviny na umiestnenie na trh, a predajné automaty
4. Doprava
5. Požiadavky na vybavenie
6. Plytvanie potravinami
7. Zásobovanie vodou
8. Osobná hygiena
9. Ustanovenia uplatniteľné na potraviny
10. Ustanovenia uplatniteľné na balenie potravín do priameho obalu a do druhého obalu
11. Tepelné spracovanie
12. Školenie



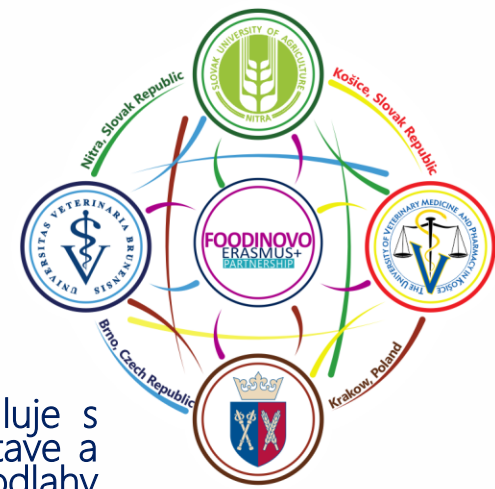
Všeobecné požiadavky na potravinárske priestory



- Potravinárske priestory sa musia udržiavať v čistote a v dobrom stave údržby.
- Usporiadanie, dizajn, konštrukcia, umiestnenie a veľkosť potravinárskych priestorov musia:
 - umožňovať primeranú údržbu, čistenie a/alebo dezinfekciu, zabráňovať alebo minimalizovať kontamináciu prenášanú vzduchom a poskytovať primeraný pracovný priestor umožňujúci hygienické vykonávanie všetkých operácií;
 - byť také, aby chránili pred hromadením nečistoty, stykom s toxickými materiálmi, opadávaním častíc do potravín a tvorbou kondenzácie alebo nežiaducej plesne na povrchoch;
 - umožňovať správnu hygienickú prax vrátane ochrany pred kontamináciou a najmä kontrolu škodcov;
 - tam, kde je to potrebné, zabezpečiť vhodné manipulačné a skladovacie podmienky s regulovanou teplotou a dostatočnou kapacitou na uchovávanie potravín pri vhodných teplotách navrhnuté tak, aby umožňovali monitorovanie a tam, kde je to potrebné, zaznamenávanie týchto teplôt.
- Musí byť k dispozícii dostatočný počet splachovacích záchodov, ktoré sa nesmú otvárať priamo do miestností, v ktorých sa manipuluje s potravinami.
- Musí byť k dispozícii dostatočný počet umývadiel, ktoré musia byť vybavené teplou a studenou tečúcou vodou, prostriedkami na umývanie rúk a na ich hygienické osušenie.
- Musia byť vhodné a dostatočné prostriedky na prirodzené alebo mechanické vetranie. Musí sa zabrániť mechanickému prúdeniu vzduchu z kontaminovanej oblasti do čistej oblasti. Vetracie systémy musia byť konštruované tak, aby umožňovali ľahký prístup k filtrom a iným častiam, ktoré si vyžadujú čistenie alebo výmenu.
- Hygienické zariadenia musia mať primerané prirodzené alebo mechanické vetranie.
- Potravinárske závody musia mať primerané prirodzené a/alebo umelé osvetlenie.
- Kanalizačné zariadenia musia byť primerané zamýšľanému účelu. Musia byť navrhnuté a skonštruované tak, aby sa zabránilo riziku kontaminácie. Ak sú drenážne kanály úplne alebo čiastočne otvorené, musia byť navrhnuté tak, aby sa zabezpečilo, že odpad netečie z kontaminovanej oblasti smerom k čistej oblasti alebo do čistej oblasti, najmä oblasti, kde sa manipuluje s potravinami, ktoré môžu predstavovať vysoké riziko pre konečného spotrebiteľa.
- Tam, kde je to potrebné, musia byť k dispozícii primerané zariadenia na prezliekanie personálu.
- Čistiace a dezinfekčné prostriedky sa nesmú skladovať v priestoroch, kde sa manipuluje s potravinami.

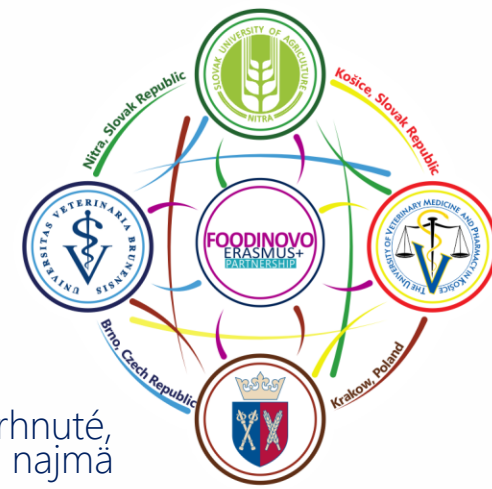


Špecifické požiadavky v miestnostiach, kde sa potraviny pripravujú, ošetrojú alebo spracúvajú



- povrchy podláh a stien, dvere a povrchy (vrátane povrchov zariadení) v priestoroch, kde sa manipuluje s potravinami, a najmä v tých, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, sa musia udržiavať v dobrom stave a musia byť ľahko čistiteľné a tam, kde je to potrebné, dezinfikovateľné. Tam, kde je to vhodné, musia podlahy umožňovať primeraný odvod vody z povrchu;
 - Toto si vyžaduje použitie hladkých, umývateľných, nehrdzavejúcich a netoxických materiálov, pokiaľ prevádzkovatelia potravinárskych podnikov nepresvedčia príslušný orgán, že použitie iných materiálov je vhodné.
- stropy a stropné zariadenia musia byť konštruované a upravené tak, aby zabraňovali hromadeniu nečistoty a obmedzovali kondenzáciu, rast nežiadúcej plesne a opadávanie častíc;
- Okná a ostatné otvory musia byť skonštruované tak, aby zabraňovali hromadeniu nečistoty. Tie, ktoré sa dajú otvoriť do vonkajšieho prostredia, musia byť tam, kde je to potrebné, vybavené sieťkami proti hmyzu, ktoré sa dajú ľahko odstrániť na čistenie. Ak by otvorené okná mohli spôsobiť kontamináciu, musia okná zostať počas výroby zatvorené a upevnené
- Tam, kde je to potrebné, musia byť k dispozícii vhodné zariadenia na čistenie, dezinfekciu, a skladovanie pracovných pomôcok a vybavenia. Tieto zariadenia musia byť skonštruované z materiálov odolných voči korózii, musia sa dať ľahko čistiť a musia mať dostatočný prívod teplej a studenej vody.
- Tam, kde je to potrebné, musí byť zabezpečené primerané umývanie potravín. Každé umývadlo alebo iné podobné zariadenie určené na umývanie potravín musí mať dostatočný prívod teplej a/alebo studenej pitnej vody v súlade s požiadavkami kapitoly VII a musí byť udržiavané čisté a tam, kde je to potrebné, dezinfikované.

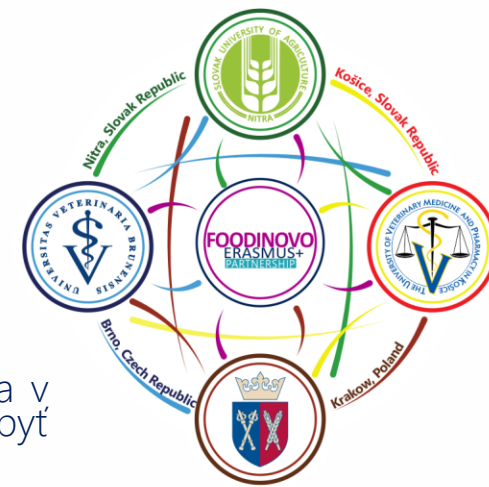
Požiadavky na hnutelné a/alebo dočasné priestory



- Priestory a predajné automaty musia byť, pokiaľ je to prakticky uskutočniteľné, umiestnené, navrhnuté, skonštruované a udržiavané v čistote a v dobrom stave údržby tak, aby sa zabránilo riziku kontaminácie, najmä zvieratami a škodcami.
- V prípade potreby najmä:
 - musia byť k dispozícii vhodné zariadenia na dodržiavanie primeranej osobnej hygieny (vrátane zariadení na hygienické umývanie a osušenie rúk, hygienických sanitárnych zariadení a zariadení na prezliekanie);
 - povrchy prichádzajúce do styku s potravinami musia byť v dobrom stave a musia sa dať ľahko čistiť a tam, kde je to potrebné, dezinfikovať. Toto si vyžaduje použitie hladkých, umývateľných, nehrdzavejúcich a netoxických materiálov, pokiaľ prevádzkovatelia potravinárskych podnikov nepresvedčia príslušný orgán, že použitie iných materiálov je vhodné;
 - musia byť vykonané primerané opatrenia na čistenie a tam, kde je to potrebné, na dezinfekciu pracovných pomôcok a vybavenia;
 - ak sa potraviny čistia ako súčasť operácií potravinárskeho podniku, musí sa prijať primerané opatrenie, aby sa to vykonávalo hygienicky;
 - musí byť k dispozícii dostatočné zásobovanie teplou a/alebo studenou pitnou vodou;
 - musia byť k dispozícii primerané opatrenia a/alebo zariadenia na hygienické skladovanie a likvidáciu nebezpečných a/alebo nejedlých látok a odpadu (tekutého alebo pevného);
 - musia byť k dispozícii primerané zariadenia a/alebo opatrenia na udržiavanie a monitorovanie vhodných teplotných podmienok potravín;
 - potraviny musia byť umiestnené tak, aby sa v prakticky uskutočniteľnej miere zabránilo riziku kontaminácie.
 -

Doprava

- Dopravné prostriedky a/alebo kontajnery používané na prepravu potravín sa musia udržiavať v čistote a v dobrom stave údržby, aby chránili potraviny pred kontamináciou a tam, kde je to potrebné, musia byť navrhnuté a skonštruované tak, aby umožňovali primerané čistenie a/alebo dezinfekciu.
- Nádrže vo vozidlách a/alebo kontajnery sa nesmú používať na prepravu ničoho iného okrem potravín, ak by to mohlo mať za následok kontamináciu.
- Ak sa dopravné prostriedky a/alebo kontajnery používajú na prepravu čokolád iného okrem potravín alebo na prepravu rôznych potravín súčasne, tam, kde je to potrebné, musí byť účinné oddelenie výrobkov.
- Voľne ložené potraviny v tekutej, granulovanej alebo práškovej forme sa musia prepravovať v nádržiach a/alebo kontajneroch/cisternách vyhradených na prepravu potravín. Tieto nádoby musia byť zreteľne viditeľným a nezmazateľným spôsobom označené v jednom alebo viacerých jazykoch spoločenstva, aby bolo zrejmé, že sa používajú na prepravu potravín, alebo musia byť označené "len pre potraviny".
- Ak sa dopravné prostriedky a/alebo kontajnery použili na prepravu čokolád iného okrem potravín alebo na prepravu odlišných potravín, musí byť medzi nakládkami účinné čistenie, aby sa zabránilo riziku kontaminácie.
- Potraviny v dopravných prostriedkoch a/alebo kontajneroch musia byť umiestnené a chránené tak, aby sa minimalizovalo riziko kontaminácie.
- Ak je to potrebné, dopravné prostriedky a/alebo kontajnery používané na prepravu potravín musia byť schopné uchovávať potraviny pri vhodných teplotách a musia umožňovať monitorovanie týchto teplôt.



Požiadavky na vybavenie



- Všetky predmety, príslušenstvo a zariadenia, s ktorými potraviny prichádzajú do styku, musia:
 - byť účinne čistené a tam, kde je to potrebné, dezinfikované. Čistenie a dezinfekcia sa musia vykonávať s dostatočnou frekvenciou, aby sa zabránilo akémukoľvek riziku kontaminácie;
 - byť skonštruované z takých materiálov a udržiavané v takom dobrom technickom stave a poriadku, aby sa minimalizovalo akékoľvek riziko kontaminácie;
 - s výnimkou nevratných kontajnerov a obalov skonštruované z takých materiálov a udržiavané v takom dobrom technickom stave a poriadku, aby ich bolo možné udržiavať v čistote a tam, kde je to potrebné, dezinfikovať;
 - byť inštalované takým spôsobom, aby umožňovali primerané čistenie zariadenia a okolitej oblasti.

V prípade potreby musí byť zariadenie vybavené akýmkoľvek vhodným kontrolným zariadením, aby sa zaručilo splnenie cieľov tohto nariadenia.

Ak sa na zabránenie korózii zariadenia a kontajnerov musia použiť chemické prísady, musia sa používať v súlade so správnou praxou.

Potravinový odpad

- Potravinový odpad, nejedlé vedľajšie produkty a iný odpad sa musia čo najrýchlejšie odstrániť z miestností, kde sa nachádzajú potraviny, aby sa zabránilo ich hromadeniu.
- Potravinársky odpad, nejedlé vedľajšie produkty a iný odpad sa musia ukladať do uzatvárateľných nádob, pokiaľ prevádzkovatelia potravinárskych podnikov nepreukážu príslušnému orgánu, že sú vhodné iné typy použitých nádob alebo odsávacích systémov. Tieto nádoby musia mať vhodnú konštrukciu, musia byť udržiavané v dobrom stave, musia sa dať ľahko čistiť a tam, kde je to potrebné, dezinfikovať.
- Musí sa primerane zabezpečiť skladovanie a likvidácia potravinového odpadu, nejedlých vedľajších produktov a iného odpadu. Sklady odpadu musia byť navrhnuté a riadené takým spôsobom, aby umožnili ich udržiavanie v čistote a tam, kde je to potrebné, bez zvierat a škodcov.
- Všetok odpad sa musí odstraňovať hygienickým a ekologickým spôsobom v súlade s právnymi predpismi spoločenstva uplatniteľnými na tento účel a nesmie predstavovať priamy ani nepriamy zdroj kontaminácie.
-

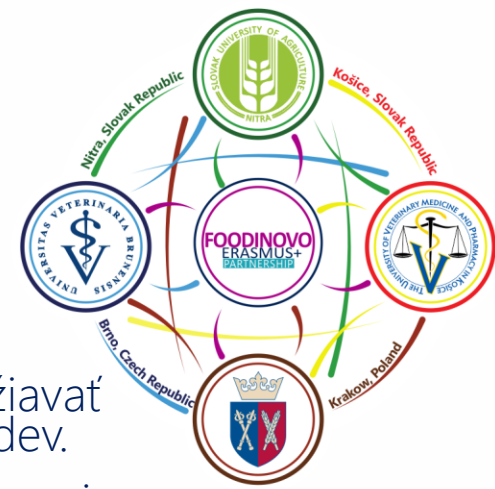


Zásobovanie vodou



- Musí byť zabezpečený dostatočný prívod pitnej vody, ktorá sa musí používať vždy, keď je potrebné zabezpečiť, aby potraviny neboli kontaminované;
- Ak sa používa čistá voda, musia byť k dispozícii primerané zariadenia a postupy na jej dodávku, aby sa zabezpečilo, že takéto použitie nebude zdrojom kontaminácie potravín.
- Ak sa používa úžitková voda, napríklad na protipožiarnu kontrolu, výrobu pary, chladenie a iné podobné účely, musí cirkulovať v samostatnom, riadne označenom systéme. Úžitková voda sa nesmie spájať so systémami pitnej vody ani umožňovať spätný tok do systémov pitnej vody.
- Recyklovaná voda používaná pri spracovaní alebo ako zložka nesmie predstavovať riziko kontaminácie. Musí mať rovnakú kvalitu ako pitná voda, pokiaľ sa príslušný orgán nepresvedčí, že kvalita vody nemôže ovplyvniť zdravotnú neškodnosť potraviny v jej konečnej forme.
- Ľad, ktorý prichádza do styku s potravinami alebo ktorý môže kontaminovať potraviny, musí byť vyrobený z pitnej vody alebo, ak sa používa na chladenie celých produktov rybolovu, z čistej vody. Musí sa vyrábať, musí sa s ním manipulovať a musí sa skladovať v podmienkach, ktoré ho chránia pred kontamináciou.
- Para používaná v priamom styku s potravinami nesmie obsahovať žiadnu látku, ktorá predstavuje nebezpečenstvo pre zdravie alebo môže kontaminovať potraviny.
- Ak sa potraviny tepelne ošetrujú v hermeticky uzavretých nádobách, musí sa zabezpečiť, aby voda použitá na chladenie nádob po tepelnom ošetrení nebola zdrojom kontaminácie potravín.

Osobná hygiena a školenia



- Každá osoba pracujúca v priestoroch, v ktorých sa manipuluje s potravinami, musí udržiavať vysoký stupeň osobnej čistoty a nosiť vhodný, čistý a tam, kde je to potrebné, ochranný odev.
- Žiadnej osobe, ktorá trpí alebo je nosičom choroby, ktorá sa môže prenášať potravinami, alebo ktorá je postihnutá napríklad infikovanými ranami, kožnými infekciami, vredmi alebo hnačkou, sa nesmie v žiadnom postavení manipulovať s potravinami alebo vstupovať do oblastí, v ktorých sa manipuluje s potravinami, ak existuje pravdepodobnosť priamej alebo nepriamej kontaminácie. Každá takto postihnutá osoba, ktorá je zamestnaná v potravinárskom podniku a ktorá môže prísť do styku s potravinami, musí okamžite oznámiť chorobu alebo príznaky, a ak je to možné, ich príčiny prevádzkovateľovi potravinárskeho podniku.
- Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov zabezpečia:
 - aby osoby, ktoré manipulujú s potravinami, boli primerane ich pracovnej činnosti kontrolované a poučené a/alebo vyškolené v otázkach hygieny potravín;
 - že osoby zodpovedné za vypracovanie a udržiavanie postupu uvedeného v článku 5 ods. 1 tohto nariadenia alebo za vykonávanie príslušných príručiek absolvovali primerané školenie o uplatňovaní zásad HACCP;
 - súlad so všetkými požiadavkami vnútroštátnych právnych predpisov týkajúcich sa vzdelávacích programov pre osoby pracujúce v určitých potravinárskych sektoroch.
 -

Potraviny

- Nesmú prijívať suroviny alebo prísady okrem živých zvierat alebo akýkoľvek iný materiál používaný pri spracovaní produktov, ak je známe alebo ak možno odôvodnene očakávať, že sú kontaminované parazitmi, patogénnymi mikroorganizmami alebo toxickými, rozkladnými alebo cudzími látkami v takom rozsahu, že aj po hygienickom uplatnení bežných postupov triedenia a/alebo prípravy alebo spracovania prevádzkovateľom potravinárskeho podniku konečný výrobok by bol nevhodný na ľudskú spotrebu.
- Suroviny a všetky prísady skladované v potravinárskom podniku sa musia uchovávať vo vhodných podmienkach navrhnutých tak, aby zabráňovali ich škodlivému kazeniu sa a chránili ich pred kontamináciou.
- Vo všetkých stupňoch výroby, spracovania a distribúcie musia byť potraviny chránené pred akoukoľvek kontamináciou, ktorá by mohla spôsobiť, že potraviny budú nevhodné na ľudskú spotrebu, škodlivé pre zdravie alebo kontaminované takým spôsobom, že by bolo neodôvodnené očakávať, že by sa v takomto stave konzumovali.
- Musia sa zaviesť primerané postupy na kontrolu škodcov. Musia sa tiež zaviesť primerané postupy, ktoré zabránia domácim zvieratám v prístupe na miesta, kde sa potraviny pripravujú, manipuluje sa s nimi alebo kde sa skladujú (alebo, ak to príslušný orgán v osobitných prípadoch povolí, aby sa zabránilo tomu, aby takýto prístup mal za následok kontamináciu).
- Suroviny, zložky, medziprodukty a hotové výrobky, ktoré môžu podporovať reprodukciu patogénnych mikroorganizmov alebo tvorbu toxínov, sa nesmú uchovávať pri teplotách, ktoré by mohli mať za následok riziko pre zdravie. Postupy prepravy s chladením sa nesmú prerušovať. Povoľuje sa však obmedzený čas mimo regulácie teploty, aby sa zohľadnili praktické aspekty manipulácie počas prípravy, prepravy, skladovania, vystavovania a podávania potravín za predpokladu, že to nebude mať za následok riziko pre zdravie. Potravinárske podniky, ktoré vyrábajú spracované potraviny, manipulujú s nimi a balia ich, musia mať vhodné dostatočne veľké miestnosti na skladovanie surovín oddelené od spracovaného materiálu a dostatočne oddelené chladiarenské skladovanie.
- Ak sa potraviny majú uchovávať alebo podávať pri chladiacich teplotách, musia sa po tepelnom spracovaní, alebo ak sa nepoužíva žiadny tepelný proces, po konečnej príprave čo najrýchlejšie schladiť na teplotu, ktorá nemá za následok riziko pre zdravie.
- Rozmrazovanie potravín sa musí vykonávať takým spôsobom, aby sa minimalizovalo riziko rastu patogénnych mikroorganizmov alebo tvorby toxínov v potravinách. Počas rozmrazovania musia byť potraviny vystavené teplotám, ktoré by nemali mať za následok riziko pre zdravie. Ak odtekajúca kvapalina z rozmrazovacieho procesu môže predstavovať riziko pre zdravie, musí sa vhodným spôsobom odvádzať. Po rozmrazení sa s potravinami musí manipulovať takým spôsobom, aby sa minimalizovalo riziko rastu patogénnych mikroorganizmov alebo tvorby toxínov.
- Nebezpečné a/alebo nejedlé látky, vrátane krmiva pre zvieratá, musia byť primerane označené a skladované v oddelených a bezpečných nádobách.
- Zariadenia, dopravné prostriedky a/alebo kontajnery používané na spracovanie, manipuláciu, prepravu alebo skladovanie jednej z látok alebo výrobkov spôsobujúcich alergie alebo neznášanlivosť uvedených v prílohe II k nariadeniu (EÚ) č. 1169/2011 sa nesmú používať na spracovanie, manipuláciu, prepravu alebo skladovanie žiadnych potravín, ktoré neobsahujú túto látku alebo výrobok, pokiaľ zariadenie, dopravné prostriedky a/alebo kontajnery boli vyčistené a skontrolované aspoň na prítomnosť viditeľných zvyškov tejto látky alebo produktu.

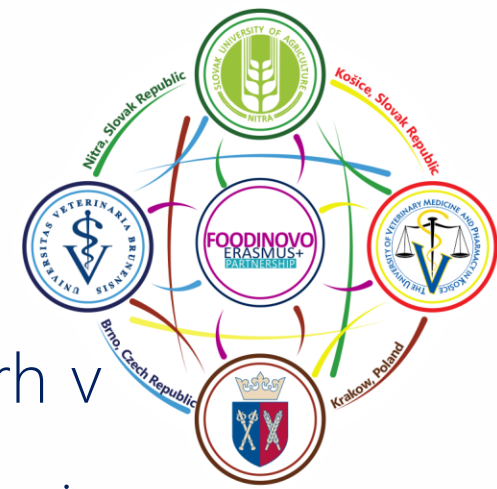


Balenie potravín do priameho obalu a do druhého obalu



- Materiál používaný na balenie do priameho obalu a do druhého obalu nesmie byť zdrojom kontaminácie.
- Materiály na balenie do priameho obalu sa musia skladovať takým spôsobom, aby neboli vystavené riziku kontaminácie.
- Operácie balenia do priameho obalu a do druhého obalu sa musia vykonávať tak, aby sa zabránilo kontaminácii produktov. Tam, kde je to vhodné, a najmä v prípade plechoviek a sklenených pohárov, musí byť zabezpečená neporušenosť konštrukcie nádoby a jej čistota.
- Materiál na balenie do priameho obalu a do druhého obalu opätovne používaný na potraviny musí byť ľahko čistiteľný a tam, kde je to potrebné, dezinfikovateľný.

Tepelné spracovanie



- Tieto požiadavky sa vzťahujú len na potraviny uvádzané na trh v hermeticky uzavretých nádobách:
 - každý proces tepelného ošetrenia používaný na spracovanie nespracovaného produktu alebo na ďalšie spracovanie spracovaného výrobku bol:
 - zvýšiť teplotu každej časti ošetreného výrobku na danú teplotu počas daného časového obdobia;
 - zabrániť kontaminácii výrobku počas procesu;
 - aby sa zabezpečilo, že používaný proces dosahuje požadované ciele, prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia pravidelne kontrolovať hlavné príslušné parametre (najmä teplotu, tlak, tesnenie a mikrobiológiu), a to aj použitím automatických zariadení;
 - použitý proces by mal byť v súlade s medzinárodne uznávanou normou (napríklad pasterizácia, ultravysoká teplota alebo sterilizácia).
 -

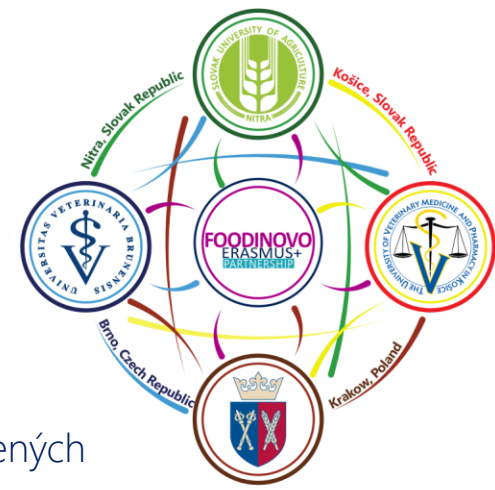
Označovanie a výživová hodnota

- Nariadenie (EÚ) č. 1169/2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom
- INFORMAČNÝ SYSTÉM OZNAČOVANIA POTRAVÍN:
- https://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/labelling_legislation_en/food_labelling_information_system/start/select-language



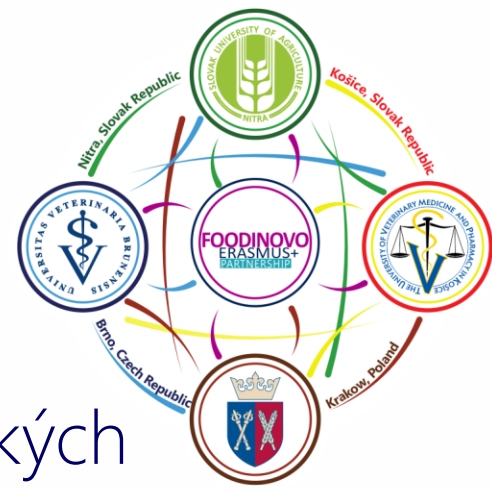
Kľúčová úloha

- Lepšia čitateľnosť informácií (minimálna veľkosť písma povinných informácií)
- Jasnejšia a harmonizovanejšia prezentácia alergénov (napr. sója, orechy, lepok, laktóza) v prípade balených potravín (zvýraznenie písmom, štýlom alebo farbou pozadia) v zozname zložiek
- Povinné informácie o alergénoch v prípade nebalených potravín, a to aj v reštauráciách a kaviarňach
- Požiadavka na určité informácie o výživovej hodnote väčšiny balených spracovaných potravín
- Rovnaké požiadavky na označovanie etiketami pre internet, predaj na diaľku alebo nákup v obchode
- Zoznam umelých nanomateriálov v zložkách
- Špecifické informácie o rastlinnom pôvode rafinovaných olejov a tukov
- Posilnené pravidlá na predchádzanie zavádzajúcim praktikám
- Označenie náhradnej zložky v prípade "imitácie" potravín
- Jasné označenie rozmrazených výrobkov.
-



Nariadenie sa vzťahuje na:

- prevádzkovatelia potravinárskych podnikov na všetkých stupňoch potravinového reťazca, ak sa ich činnosti týkajú poskytovania informácií o potravinách spotrebiteľom
- všetky potraviny určené konečnému spotrebiteľovi vrátane potravín dodávaných zariadeniami spoločného stravovania a potraviny určené na zásobovanie zariadení spoločného stravovania
-



General requirements

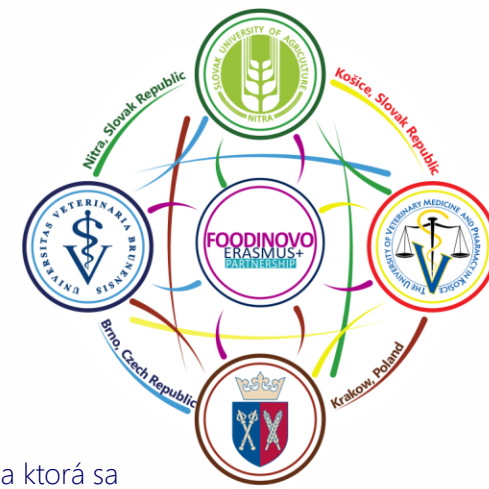
- Spravodlivé informačné postupy
- Nesmú byť zavádzajúce, najmä:
 - pokiaľ ide o vlastnosti potraviny a najmä o jej charakter, identitu, vlastnosti, zloženie, množstvo, trvanlivosť, krajinu pôvodu alebo miesto pôvodu, spôsob výroby
 - pripisovaním takých účinkov alebo vlastností potravine, aké nemá;
 - poukazovaním na to, že potravina má osobitné vlastnosti, hoci v skutočnosti majú takéto vlastnosti všetky podobné potraviny, najmä osobitným zdôrazňovaním prítomnosti alebo neprítomnosti určitých zložiek a/alebo živín
- Poukazovaním na prítomnosť konkrétnej potraviny alebo zložky na základe vzhľadu, opisu alebo zobrazení, hoci v skutočnosti prirodzene prítomná zložka alebo bežne používaná zložka v tejto potravine sa nahradila inou zložkou
- Informácie o potravinách musia byť presné, jasné a ľahko zrozumiteľné pre spotrebiteľa.
- Informácie o potravinách nesmú žiadnej potravine pripisovať vlastnosť uvádzajúcu, že pomáha predchádzať, liečiť alebo vyliečiť ľudskú chorobu, ani sa odvolávať na takéto vlastnosti



Povinné informácie o potravinách

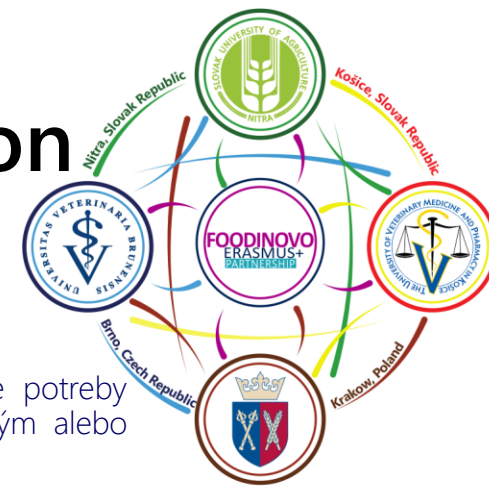
- zoznam povinných údajov:

- názov potraviny
 - zoznam zložiek
 - akúkoľvek zložku uvedenú v prílohe II spôsobujúcu alergie alebo neznášanlivosť, ktorá sa používa pri výrobe alebo príprave potraviny a ktorá sa nachádza v konečnom výrobku, aj keď v pozmenenom stave
 - množstvo určitých zložiek alebo kategórií zložiek
 - netto množstvo potraviny
 - dátum minimálnej trvanlivosti alebo dátum spotreby
 - všetky osobitné podmienky skladovania a/alebo podmienky používania
 - meno alebo obchodný názov a adresa prevádzkovateľa potravinárskeho podniku
 - krajinu pôvodu alebo miesto pôvodu, ak sú stanovené v článku 26
 - návod na použitie v prípadoch, keď by bez poskytnutia takéhoto návodu bolo ťažké potravinu správne použiť
 - Výživové údaje
 - skutočný obsah alkoholu (iba pre nápoje obsahujúce viac ako 1,2 objemového percenta alkoholu)
 - Potraviny, ktorých trvanlivosť bola predĺžená pomocou baliacich plynov – balené v ochrannej atmosfére
- V prípade nebalených potravín je povinné poskytovať informácie o látkach a výrobkoch spôsobujúcich alergie alebo neznášanlivosť



Language and presentation of food information

- povinné informácie o potravinách musia
 - sú uvedené v jazyku, ktorý je ľahko zrozumiteľný pre spotrebiteľov v členských štátoch, v ktorých sa potravina uvádza na trh
 - musia byť vyznačené na nápadnom mieste takým spôsobom, aby boli ľahko viditeľné, jasne čitateľné a v prípade potreby nezmazateľné. Nesmú byť žiadnym spôsobom skryté, nezreteľné, odvádzané alebo prerušené žiadnym iným písomným alebo obrazovým materiálom alebo akýmkoľvek iným zasahujúcim materiálom
 - V prípade balených potravín sa povinné informácie o potravinách uvádzajú priamo na obale alebo na pripojenej etike.
- S cieľom zabezpečiť jasnú čitateľnosť informácií o potravinách sa na povinné údaje vzťahuje minimálna veľkosť písma. Povinné údaje sú vytlačené na obale alebo etike písmenami s použitím veľkosti písma,
- pričom stredná výška vymedzená v prílohe IV sa rovná alebo je väčšia ako 1,2 mm. V prípade obalov alebo nádob, ktorých najväčšia plocha je menšia ako 80 cm², sa stredná výška písma rovná alebo je väčšia ako 0,9 mm.
- Údaje sa uvádzajú slovami a číslami, môžu byť dodatočne vyjadrené prostredníctvom piktogramov a symbolov.
- V tom istom zornom poli sa uvedie názov potraviny, netto množstvo a v prípade nápojov obsahujúcich viac ako 1,2 objemového percenta alkoholu skutočný obsah alkoholu v objemových percentách.
- Názov látky alebo výrobku spôsobujúceho alergie alebo neznášanlivosť, ktorý je uvedený v prílohe II, sa zvýrazní sadzbou, ktorá ho jasne odliší od zvyšku zoznamu zložiek, napríklad typom písma, štýlom alebo farbou pozadia.
- Označenie výživovej hodnoty sa uvádza jasným spôsobom, a ak to priestor dovoľuje, v tabuľkovom formáte, ak to priestor nedovoľuje, uvádza sa lineárne.
- Nepovinné informácie o potravinách sa nesmú zobrazovať na úkor priestoru, ktorý je k dispozícii pre povinné informácie.



Nutričné označovanie



- Povinné informácie: energetická hodnota a množstvo tukov, nasýtených mastných kyselín, sacharidov, cukrov, bielkovín a soli potraviny. Vyhlásenie musí byť uvedené v čitateľnom tabuľkovom formáte na obale. Ak to priestor nedovoľuje, informácie sa môžu prezentovať v lineárnej forme.
- Dobrovoľné informácie: mononenасыtené mastné kyseliny, polynenasýtené mastné kyseliny, alkoholické cukry, škrob, vláknina, vitamíny a minerálne látky. Tieto dobrovoľné informácie sa nesmú zobrazovať na úkor priestoru vyhradeného pre povinné informácie.
- Všetky informácie musia byť vyjadrené na 100 g alebo na 100 ml. Okrem toho sa môže vyjadriť aj na porciu alebo stravnú jednotku výrobku.

Označovanie pôvodu – povinné



- ak by ich neuvedenie mohlo viesť spotrebiteľa do omylu, pokiaľ ide o skutočnú krajinu pôvodu alebo miesto pôvodu potraviny, najmä ak by z informácií sprevádzajúcich potravinu alebo z etikety ako celku inak vyplývalo, že potravina má odlišnú krajinu pôvodu alebo miesto pôvodu.
- med, ovocie a zelenina, ryby, hovädzie mäso a výrobky z hovädzieho mäsa a olivový olej
- Ak sa udáva pôvod potraviny a líši sa od pôvodu jej základnej zložky, uvedie sa pôvod základnej zložky alebo sa aspoň uvedie, že sa líši od pôvodu potraviny.
 - Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) 2018/775 z 28. mája 2018, ktorým sa stanovujú pravidlá uplatňovania článku 26 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom, pokiaľ ide o pravidlá označovania krajiny pôvodu alebo miesta pôvodu základnej zložky potraviny

- Označovanie alkoholu
 - Alkoholické nápoje obsahujúce viac ako 1,2 objemového percenta alkoholu sú vyňaté z povinného uvádzania zložiek a výživových údajov
- Predaj na diaľku
 - Povinné informácie o potravinách musia byť k dispozícii pred uzavretím nákupu
- Výživové a zdravotné tvrdenia
 - Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 z 20. decembra 2006 o výživových a zdravotných tvrdeniach o potravinách
 - Nariadenie Komisie (EÚ) č. 432/2012 zo 16. mája 2012, ktorým sa stanovuje zoznam povolených zdravotných tvrdení o potravinách iných ako tie, ktoré odkazujú na zníženie rizika ochorenia a na vývoj a zdravie detí
- Výživové doplnky
 - SMERNICA 2002/46/ES EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY z 10. júna 2002 o aproximácii právnych predpisov členských štátov týkajúcich sa potravinových doplnkov
 - zoznam vitamínov a minerálov, ktoré sa môžu pridávať na výživové účely do potravinových doplnkov
 - zoznam povolených zdrojov (vitamínov a minerálnych látok), z ktorých sa tieto vitamíny a minerálne látky môžu vyrábať
- Pridávanie vitamínov a minerálov
 - Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1925/2006 z 20. decembra 2006 o pridávaní vitamínov a minerálnych látok a niektorých ďalších látok do potravín
 - zoznam vitamínov a minerálnych látok, ktoré sa môžu pridávať do potravín
 - zoznam zdrojov vitamínov a minerálnych látok, ktoré sa môžu pridávať do potravín;
 -



Potraviny pre osobitné skupiny

- Potraviny pre dojčatá a malé deti
- Jedlo na redukciu hmotnosti
- Potraviny na osobitné lekárske účely
 - Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 609/2013 z 12. júna 2013 o potravinách určených pre dojčatá a malé deti, potravinách na osobitné lekárske účely a o celkovej náhrade stravy na účely regulácie hmotnosti a ktorým sa zrušuje smernica Rady 92/52/EHS, smernica Komisie 96/8/ES, 1999/21/ES, 2006/125/ES a 2006/141/ES, smernica Európskeho parlamentu a Rady 2009/39/ES a nariadenie Komisie (ES) č. 41/2009 a (ES) č. 953/2009
- Bezlepkové potraviny
 - Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 828/2014 z 30. júla 2014 o požiadavkách na poskytovanie informácií spotrebiteľom o neprítomnosti alebo zníženom obsahu gluténu v potravinách
- Potraviny pre diabetikov
-



Potravinové ožarovanie



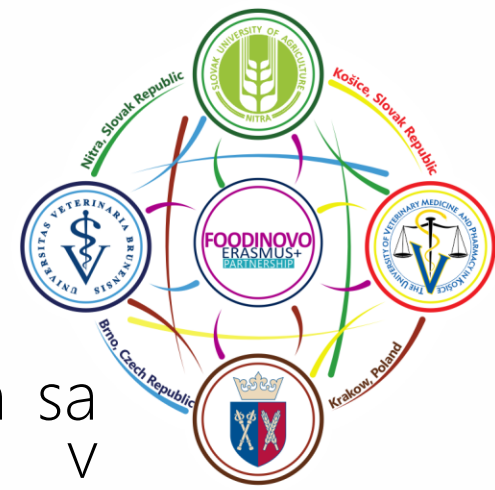
- SMERNICA 1999/2/ES EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY z 22. februára 1999 o aproximácii právnych predpisov členských štátov týkajúcich sa potravín a prídavných látok do potravín upravovaných ionizujúcim žiarením
- Smernica Európskeho parlamentu a Rady 1999/3/ES z 22. februára 1999 o zostavení zoznamu potravín a prídavných látok do potravín upravených ionizujúcim žiarením v spoločenstve
- Ožarovanie je fyzikálna úprava potravín vysokoenergetickým ionizujúcim žiarením na:
 - Zničiť mikroorganizmy, vírusy, baktérie alebo hmyz
 - Zabrániť klíčeniu a klíčeniu zemiakov, cibule a cesnaku
 - Spomalenie dozrievania a starnutia ovocia a zeleniny
 - Predĺžte trvanlivosť a zabráňte chorobám prenášaným potravinami v mäse, hydine a morských plodoch
- Ožarované potraviny alebo potraviny obsahujúce ožarované prísady musia byť označené.
- Potraviny a zložky potravín povolené na ožarovanie v EÚ: ovocie a zelenina vrátane koreňovej zeleniny, obilniny, obilné vločky, ryžová múka, korenie, koreniny, ryby, mäkkýše, čerstvé mäso, hydina, žabie stehienka, hermelín surového mlieka, arabská guma, kazeín/kazeináty, vaječný bielok, krvné produkty

Chemická bezpečnosť

- Znečisťujúcich látok
- Rezíduá pesticídov
- Materiál prichádzajúci do styku s potravinami
- Látky zlepšujúce potraviny
-

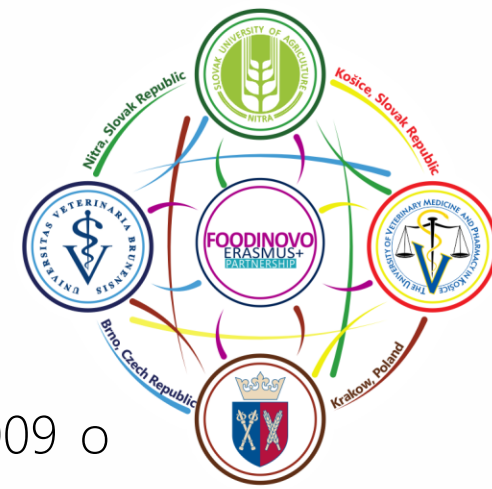


Znečisťujúcich látok



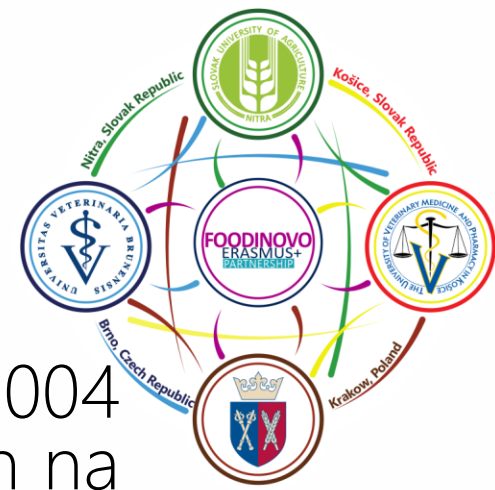
- Nariadenie Rady (EHS) č. 315/93 z 8. februára 1993, ktorým sa stanovujú postupy spoločenstva u cudzorodých látok v potravinách
- Nariadenie Komisie (ES) č. 1881/2006 z 19. decembra 2006, ktorým sa ustanovujú maximálne hodnoty obsahu niektorých kontaminantov v potravinách
- Dusičnany, mykotoxíny (aflatoxíny, ochratoxín A, patulín, deoxynivalenol, zearalenón, fumonizíny a citrinín), kovy (olovo, kadmium, ortuť, anorganický cín, arzén), 3-MCPD, dioxíny, PCB podobné dioxínom, PCB, ktoré nie sú podobné dioxínom, polycyklické aromatické uhľovodíky (PAU) (benzo(a)pyrén) a suma 4 PAU), melamín, kyselina eruková.

Rezíduá pesticídov



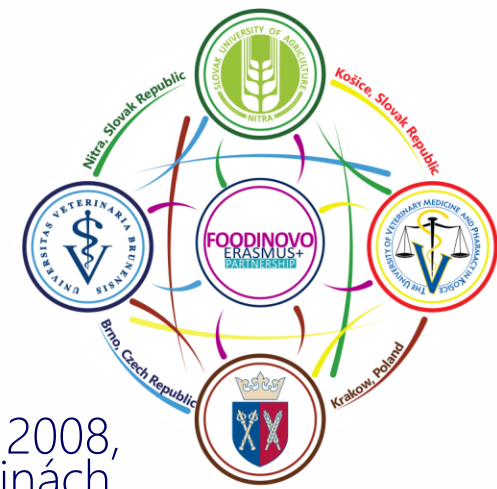
- Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1107/2009 z 21. októbra 2009 o uvádzaní prípravkov na ochranu rastlín na trh
- Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 396/2005 z 23. februára 2005 o maximálnych hladinách rezíduí pesticídov v alebo na potravinách a krmivách rastlinného a živočíšneho pôvodu
- MRL sa uplatňujú na 315 čerstvých výrobkov a na rovnaké výrobky po spracovaní, upravené tak, aby zohľadňovali riedenie alebo koncentráciu počas procesu.
- Právne predpisy sa vzťahujú na pesticídy, ktoré sa v súčasnosti alebo v minulosti používali v poľnohospodárstve v EU alebo mimo nej (približne 1100).
- Ak pesticíd nie je osobitne uvedený, uplatňuje sa všeobecná štandardná MRL 0,01 mg/kg.
-

Materiál prichádzajúci do styku s potravinami



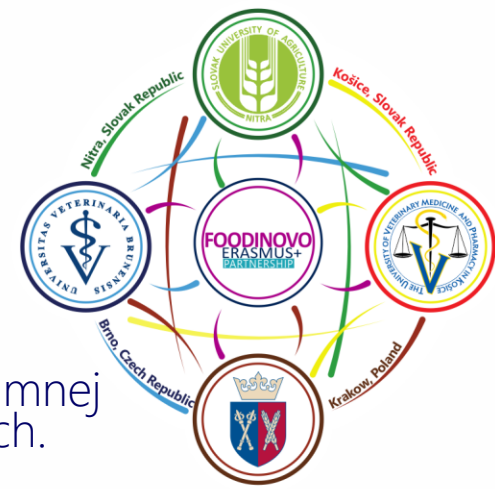
- Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 z 27. októbra 2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami
- Nariadenie Komisie (ES) č. 2023/2006 z 22. decembra 2006 o správnych výrobných postupoch materiálov a predmetov určených na styk s potravinami
- Právne predpisy EÚ o osobitných materiáloch (keramické materiály, fólie z regenerovanej celulózy, plasty (vrátane recyklovaných plastov), ako aj aktívne a inteligentné materiály)

Látky zlepšující potraviny



- Aditíva, enzýmy a arómy
 - Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008 zo 16. decembra 2008, ktorým sa ustanovuje spoločný postup schvaľovania prídavných látok v potravinách, potravinárskych enzýmov a potravinárskych aróm
 - Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1332/2008 zo 16. decembra 2008 o potravinárskych enzýmoch
 - Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 zo 16. decembra 2008 o prídavných látkach v potravinách
 - Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1334/2008 zo 16. decembra 2008 o arómach a určitých zložkách potravín s aromatickými vlastnosťami na použitie v potravinách a o zmene a doplnení nariadenia Rady (EHS) č. 1601/91, nariadení (ES) č. 2232/96 a (ES) č. 110/2008 a smernice 2000/13/ES
- Database of Food Additives
 - https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/?event=display
- Database on Food Flavourings
 - https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/?sector=FFL&auth=SANCAS

Nové potraviny



- Nové potraviny sa vymedzujú ako potraviny, ktoré ľudia v EÚ nekonzumovali vo významnej miere pred 15. májom 1997, keď nadobudlo účinnosť prvé nariadenie o nových potravinách.
- "Nové potraviny" môžu byť novovyvinuté, inovačné potraviny, potraviny vyrobené pomocou nových technológií a výrobných procesov, ako aj potraviny, ktoré sa tradične konzumujú alebo konzumovali mimo EÚ.
- Medzi príklady nových potravín patria nové zdroje vitamínu K (menachinón) alebo výťažky z existujúcich potravín (olej z pancierovky antarktckej bohatý na fosfolipidy z Euphausia superba), poľnohospodárskych produktov z tretích krajín (semená chia, šťava z ovocia noni) alebo potraviny získané z nových výrobných procesov [potraviny ošetrené UV žiarením (mlieko, chlieb, huby a droždie)].
 - Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2015/2283 z 25. novembra 2015 o nových potravinách, ktorým sa mení nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011, ktorým sa zrušuje nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 258/97 a nariadenie Komisie (ES) č. 1852/2001
 - Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) 2017/2470 z 20. decembra 2017, ktorým sa zriaďuje únijský zoznam nových potravín v súlade s nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2015/2283 o nových potravinách
- Databáza nových potravín

https://ec.europa.eu/food/safety/novel_food/catalogue/search/public/index.cfm

This work was co-funded by the Erasmus+ Programme
of the European Union

Innovation of the structure and content of study
programs profiling food study fields with a view to
digitizing teaching

Táto publikácia bola spolufinancovaná programom
Európskej Únie Erasmus+

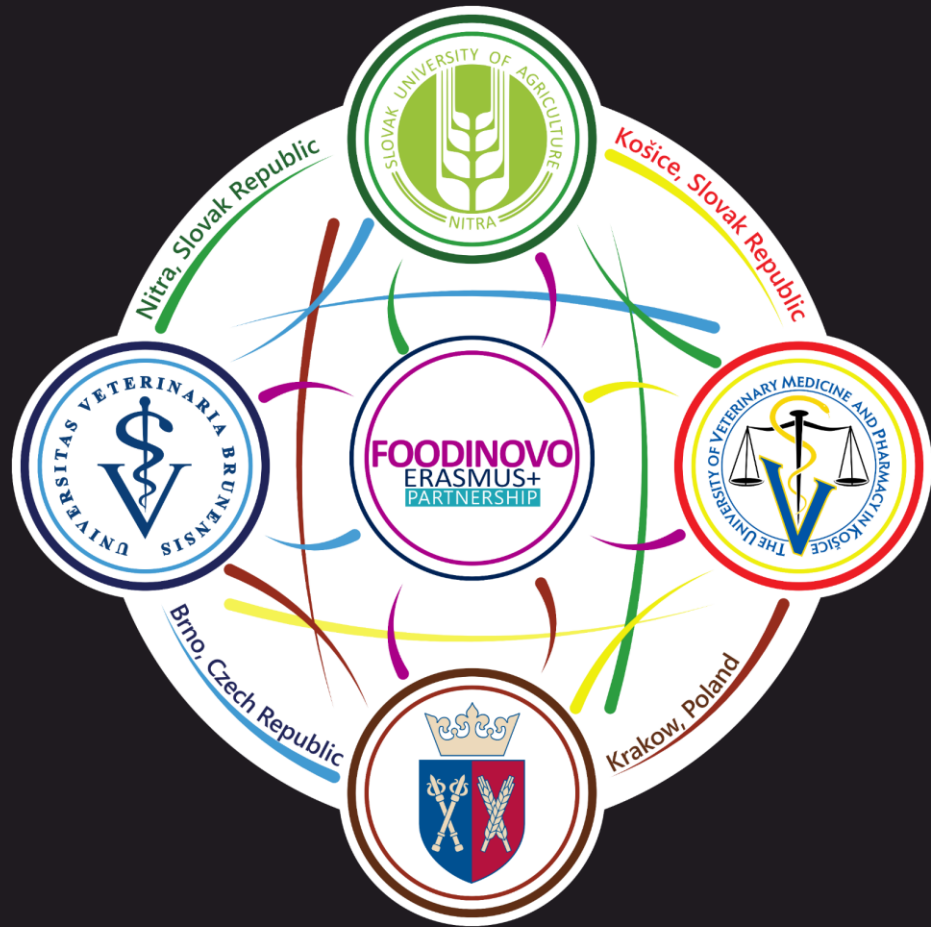
Inovácia štruktúry a obsahového zamerania študijných
programov profilujúcich potravinárske
študijné odbory s ohľadom na digitalizáciu výučby

FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union





Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

Financované Európskou úniou. Vyjadrené názory a postoje sú názormi a vyhláseniami autora(-ov) a nemusia nevyhnutne odrážať názory a stanoviská Európskej únie alebo Európskej výkonnej agentúry pre vzdelávanie a kultúru (EACEA). Európska únia ani EACEA za ne nepreberajú žiadnu zodpovednosť.

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333

