



Příležitostný prodej, skladování, zpracování potravin

Jak rozlišit tzv. příležitostný prodej nebo nabídku od toho běžného?

Základní požadavky na výrobu, zpracování a distribuci potravin jsou upraveny nařízením (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin.

Je nezbytné rozlišovat mezi výrobcem, na kterého se **vztahují** požadavky nařízení (ES) č. 852/2004, a výrobcem, na kterého se požadavky uvedeného nařízení **nevztahují**.

Uvedené nařízení se **nevztahuje** na případy, kdy výrobce přímo dodává malá množství vlastních produktů z prvovýroby konečnému spotřebiteli nebo místnímu maloobchodu, který je přímo dodává konečnému spotřebiteli.

Přesto tento výrobce musí splnit obecná ustanovení na bezpečnost potravin dle nařízení (ES) č. 178/2002:

Bezpečnost výrobku

Provozovatel nese primární odpovědnost za bezpečnost jím vyráběných potravin a v každém okamžiku musí mít na zřeteli vysokou úroveň ochrany lidského zdraví. Obecně platí, že potravina nesmí být uvedena na trh, není-li bezpečná.

Jak se zajistí bezpečná potravina?

Důležité je dodržení teplotního řetězce – jedná se o udržení teploty při vlastním prodeji vč. vystavování, a to po celou dobu od ukončení výroby do předání potraviny zákazníkovi.

Sledovatelnost

musí zabezpečit systém umožňující snadno a účinně zpětně vysledovat rozličné zdroje surovin. Je nutné si po určitou dobu ponechat písemné záznamy (průvodní doklady, tj. nabývací doklady – účtenky, faktury) od všech dodavatelů, které dodali společně s potravinami nebo látkami určenými k přimísení do potravin.

Základní hygienické návyky

Provozovatel nesmí pracovat s potravinami, pokud je nemocný, zejména při zvracení, průjmech, s infekčními kožními poraněními, při chřipce, kašli, infekci úst, krku, očí nebo uší.

Co je považováno za tzv. příležitostný prodej nebo nabídku?

Jedná se o činnosti s bezvýznamným stupněm kontinuity a organizace jsou:

jednorázové

příležitostné

nahodilé činnosti

„**Kluby Vaření**“ nebo „**Spolky přátel dobrého jídla**“, kde si členové přinesou vlastní suroviny a z nich vaří.

Vesnický dobročinný jarmark (nahodilá nikoliv pravidelná akce) s prodejem malých množství vlastních produktů vyrobených v domácnosti.

Pečení cukroví – vánoční, svatební, k narozeninám, ke křtinám a cukroví na pohřební hostinu v domácnosti prodávané sousedům, známým, avšak pouze v případě, že se jedná o jednorázovou nebo nahodilou, nikoliv pravidelnou činnost.

Pozor! Pečení cukroví ve velkém objemu tak, že do výroby musí být zapojeno více lidí, není považováno za činnost se zanedbatelným stupněm organizace.

Pozor! Pokud provozovatelé nabízejí své zboží k prodeji přes internet, už se na ně vztahují příslušné požadavky potravinového práva, taktéž pokud se jedná o pravidelnou přípravu potravin k uvedení na trh.

Pořádání „**koštů**“, kde skupina lidí shromáždí své produkty (např. vzorky lihovin či vína na výstavu – ale i např. džemy z ostružin, zavařené houby, a podobně).

Jednorázová událost jako **církevní, pouťová, školní nebo obecní slavnost**, dále tzv. hody nebo pouliční party či happening.

Příležitostné akce typu školní jarmarky či akademie, kde žáci, studenti, učitelé či dobrovolníci poskytují jednoduché občerstvení.

Pozor! pokud toto občerstvení podávají pracovníci školní kuchyně, pak to bude považováno jako součást podnikatelské činnosti v kuchyni.

Občasné poskytování potravin členům a sympatizantům spolků nebo různých společností pro jejich společnou spotřebu na zájmových a volnočasových akcích (např. dětské dny, pálení čaroděnic apod.). Též **občasné poskytování potravin členům a sympatizantům politických stran** při předvolebních mítincích.

Příležitostná příprava drobného občerstvení z potravin představujících malé riziko (např. podávání trvanlivých potravin).

