Odborné stanovisko SZÚ

k možnosti redukování/snižování spotřeby jednorázového plastového nádobí, náčiní či jiných výrobků určených k podávání či servírování potravin a nápojů a jejich nahrazení výrobky, které jsou určeny pro opakované použití, případně nádobami či obaly přinesenými spotřebitelem.

Státní zdravotní ústav na základě častých dotazů ze strany provozovatelů potravinářských podniků i ze strany spotřebitelů zveřejňuje své odborné stanovisko k možnosti nahrazování jednorázového plastového nádobí a náčiní pro podávání a servírování potravin, pokrmů a nápojů. Všechny výrobky a materiály, kterými jednorázové předměty z plastů nahrazovány musí splňovat legislativní požadavky, které se na ně vztahují, a to jak požadavky evropského práva, tak i národní požadavky vyplývající ze zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, v platném znění, a jeho prováděcího předpisu, vyhlášky MZ ČR č. 38/2001 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami.

V rámci nahrazování jednorázových plastových předmětů může provozovatel potravinářského podniku využít následující dvě možnosti:

a) **obaly a jednorázové nádoby/předměty z jiných materiálů než plastů, například z papíru apod.**

Použité materiály musí splňovat požadavky na bezpečnost, zdravotní nezávadnost, značení apod. v souladu s legislativními požadavky, které se na tyto výrobky vztahují, zejména nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004, případně další specifická nařízení EU, pokud pro daný materiál existují. Dále tyto materiály musí vyhovovat národním požadavkům specifikovaným ve výše citovaném zákonu č. 258/2000 Sb. a zejména požadavkům vyhlášky č. 38/2001 Sb.

b) **předměty určené k opakovanému použití, např. keramika, sklo, plasty pro opakované požití apod.**

Tyto výrobky, kterými bude jednorázové plastové nádobí nahrazeno, musí splňovat legislativní požadavky, které se na ně vztahují. Jejich bezpečnost a zdravotní nezávadnost musí být testována pro opakované používání. Základní požadavky jsou opět uvedeny v nařízení EP a Rady č. 1935/2004 a dalších specifických nařízeních EU, případně v národním předpise.

Pokud náhradou bude předmět vyrobený z plastu/plastů, musí tento výrobek splňovat nařízení Komise EU č. 10/2011 na plasty přicházející do styku s potravinami ve znění jeho dodatků, kde je uvedeno, jak právě výrobek určený pro opakovaná použití musí být odzkoušen. Zkoušky se musí přizpůsobit i tomu, zda reálné používání výrobku bude pouze pro servírování a podávaní studených nápojů a pokrmů nebo zda provozovatel zamýšlí použít nádobí i pro podávaní teplých nápojů a potravin. V případě použití předmětů ze silikátových materiálů jako je např. keramika, sklo, porcelán, musí tyto výrobky splňovat požadavky zákona č. 258/2001 Sb., o ochraně veřejného zdraví výše citovanou vyhlášku MZ ČR č. 38/2001 Sb. Pro provozovatele potravinářských podniků je důležité, aby mu dodavatel výrobku/ů, které jsou vyrobeny např. z plastů a které má provozovatel v úmyslu používat opakovaně, předložil **Prohlášení o shodě v souladu s článkem 16** nařízení č. 1935/2005 a podle nařízení č. 10/2011, kde je jednoznačně specifikováno správné použití výrobků (například nejvyšší teplota, za níž může být výrobek používán, která je důležitá zejména pro

průkaz vhodnosti použitého materiálu pro servírování horkých a teplých nápojů a pokrmů. Dále musí být vyžadována informace o typu potraviny či skupinách potravin, pro které splňuje použitý materiál bezpečnostní požadavky, protože některé výrobky mohou mít omezený způsob použití, například nemusí být vhodné pro servírování potravin obsahujících tuky, silně kyselé potraviny apod.

Při náhradách jednorázových plastových předmětů výrobky pro opakované používání je však nezbytné, aby provozovatel potravinářského podniku měl zajištěno jejich adekvátní a hygienické mytí.

Nahrazení jednorázového plastového nádobí a náčiní předměty, které si donese sám spotřebitel.

Platné právní předpisy nezakazují prodej potravin a pokrmů do nádob, či obalů přinesených spotřebiteli. Nicméně je na rozhodnutí provozovatele potravinářského podniku, zda takový způsob prodeje potravin či pokrmů má v nabídce služeb a umožní ho konečnému spotřebiteli. Na druhou stranu platné právní předpisy neobsahují ani oprávnění pro konečného spotřebitele prodej do přinesených nádob či jiných obalů na provozovateli maloobchodu vynucovat.

Je nutné si také uvědomit, že v případě prodeje potravin do nádob či dalších obalů přinesených konečnými spotřebiteli nemá provozovatel možnost ovlivnit hygienický stav přinesených nádob/obalů a jejich vhodnost pro styk s potravinami, nebo jejich vhodnost z hlediska udržení kvalitativních parametrů dané potraviny, což může být následně problematické při řešení případných reklamací. Řada společností, včetně maloobchodních provozů, má proto v rámci vnitřních postupů založených na zásadách HACCP, prodej do přinesených obalů prostě zakázaný. Jiné společnosti na naopak na tzv. bezobalovém prodeji mají založen svůj marketing.

V případě, kdy se provozovatel potravinářského podniku rozhodne, že prodej do spotřebitelem přinesených nádob umožní, musí mít nastaveny takové postupy, které zaručí, že nedojde ke kontaminaci jím prodávaných potravin dalším spotřebitelům či ke kontaminaci surovin, z nichž jsou tyto potraviny či pokrmy vyráběny. Jako příklad lze uvést to, že musí být nastavena taková opatření, aby nedošlo ke styku prodávaných potravin s povrchy, na kterých byla položena spotřebitelem přinesená nádoba apod.

S ohledem na výše uvedené je na uvážení konkrétního provozovatele potravinářského podniku, zda možnost prodeje potravin do vlastních nádob spotřebitele umožní. Na druhé straně by obsluhující personál měl mít i tu možnost, že pokud přinesená nádoba nebude čistá, odmítnout potravinu do takovéto nádoby zákazníkovi prodat.

Na tomto místě je vhodné zmínit, že tento způsob se využívá například při čepování piva do přinesených džbánů, nákup rozlévaných vín do přinesených nádob, odebírání obědů do přinesených jídlonosičů ve školních a závodních jídelnách apod.

Na závěr je důležité jasně říci, že provozovatel potravinářského podniku (bistro, provozovny rychlého občerstvení, vývařovna, řetězec atd.), který se k iniciativě, jejímž cílem je náhrada jednorázového plastového nádobí a náčiní připojí, musí mít zpracovány trvalé postupy na bázi systému kritických bodů (HACCP -

Hazard Analysis and Critical Control Points), v nichž mimo jiné budou zohledněny i možnosti náhrady jednorázového nádobí a náčiní buď náhradou za výrobky pro opakované použití anebo spotřebitelem přinesenými nádobami.

V Praze dne 6. 8. 2018

Ing. Jitka Sosnovcová
vedoucí NRL pro výrobky určené pro
styk s potravinami a pro děti do 3 let