



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA

Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova: Evropa investuje do venkovských oblastí

Rostlinná výroba a Cross Compliance

Příprava na kontrolu SZPI

Podklady pro školení

Říjen 2013



Asociace
soukromého zemědělství ČR

Obsah

1. Úvod.....	3
2. Souhrn kontrolních podkladů	3
3. Limity obsahů cizorodých látek	4
4. Škodlivé organismy v potravinách	4
5. Kontaminace potravin	4
6. Dodavatelé a odběratelé	5
7. Identifikace potravin.....	5
8. Stažení nebezpečné potraviny.....	5

1. Úvod

S kontrolní činností dozorových orgánů působících v resortu zemědělství se v průběhu podnikání setkal pravděpodobně každý z Vás. Tento materiál vznikl za jednoduchým účelem:

- poskytnout přehled, co která dozorová organizace kontroluje a proč,
- vytvořit návod, jak se na kontrolu vhodně připravit.

Příprava materiálů se váže k projektu „Rostlinná výroba a Cross Compliance“. Z toho důvodu se budeme věnovat jen těm dozorovým organizacím, které kontrolují v této oblasti. Pro přehled jsou jimi tyto orgány státní správy:

- Státní zemědělský intervenční fond (SZIF),
- Česká inspekce životního prostředí (ČIŽP),
- Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský (ÚKZÚZ)¹,
- Státní rostlinolékařská správa (SRS)¹,
- **Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI).**

Tento materiál se věnuje kontrolám prováděným SZPI. SZPI kontroluje potravinářské podniky zabývající se rostlinnou výrobou, mezi které patří i pěstitelé plodin určených k výrobě potravin, tj. prvovýrobci. Na všechny potravinářské podniky se vztahuje povinnost registrace. Registrace se provádí přes formulář „Oznámení provozovatele potravinářského podniku o zahájení/ukončení výkonu předmětu činnosti“. Vyplněný formulář se zasílá územně příslušnému inspektorátu SZPI v místě sídla podniku.

Potravinou se stává pěstovaná plodina až po sklizni, pokud je určena k přímé konzumaci (např. **ovoce, zelenina**) nebo dalšímu zpracování (např. **obilí, olejnin**), jehož výsledkem bude potravinářský výrobek (např. chléb, olej).

SZPI vykonává v rámci CC kontroly v oblasti:

- **potravin jiného než živočišného původu** – kontroly se vztahují na všechny žadatele plošných dotací (SMR 11), kteří provozují potravinářský podnik.

2. Souhrn kontrolních podkladů

	Předmět kontroly	Papírový podklad	Skutečnost na místě
CC	Limity obsahů cizorodých látek (SMR 11/1)	vlastní rozbor, účetnictví	ano
	Škodlivé organismy (SMR 11/2)	účetnictví	ano
	Kontaminace potravin (SMR 11/3)	ne	ano
	Dodavatelé a odběratelé (SMR 11/4, 11/5)	účetnictví, vlastní záznamy	ne
	Identifikace potravin (SMR 11/6)	účetnictví, vlastní záznamy	ne
	Stažení nebezpečné potravin (SMR 11/7)	vlastní záznamy	ne

Tabulka 1 – Přehled kontrolních podkladů

¹ Od 1. 1. 2014 dojde ke sloučení ÚKZÚZ a SRS do jedné kontrolní organizace.

3. Limity obsahů cizorodých látek

Kontrolní otázka: Splňuje potravina limity na obsah cizorodých látek a reziduí pesticidů?

Co je klíčové při kontrole:

- SZPI provádí rozbory a ověřuje přítomnost:
 - kontaminujících látek nad stanovený limit² (např. dusičnany v čerstvém salátu, mykotoxiny v obilovinách, těžké kovy v obilovinách a luštěninách apod.),
 - reziduí pesticidů nad stanovený limit³.
- V případě zjištění nadlimitních množství SZPI prověřuje, zda byla potravina uvedena do oběhu a kam byla potravina dodána, tj. je potřeba mít v pořádku papíry o prodeji potraviny.
- Obsah cizorodých látek a reziduí pesticidů lze ovlivnit jen prevencí, tj. dejte pozor na hnojení zeleniny, správné ošetření obilovin proti plísním, zaplísnění zrna při skladování, dodržení ochranných lhůt použití postřiku před sklizní, správné používání postřiků s ohledem na zásady integrované ochrany rostlin apod.
- Provádíte-li vlastní rozbory, uchovejte si je.

4. Škodlivé organismy v potravinách

Kontrolní otázka: Je potravina prostá škůdců a bez známek mikrobiálního kažení či plísně viditelné pouhým okem?

Co je klíčové při kontrole:

- SZPI ověřuje smyslovým hodnocením potraviny přítomnost škůdců, plísní viditelných pouhým okem nebo hniloby, případně odebere vzorek na ověření přítomnosti toxinů plísní nebo bakteriální kontaminace potraviny.
- V případě zjištění přítomnosti škodlivých organismů SZPI prověřuje, zda byla potravina uvedena do oběhu a kam byla potravina dodána, tj. je potřeba mít v pořádku papíry o prodeji potraviny.
- Přítomnost škodlivých organismů lze ovlivnit správnou posklizňovou manipulací s plodinou (sušení, čištění, skladování).

5. Kontaminace potravin

Kontrolní otázka: Je zabráněno kontaminaci potraviny cizorodými látkami a jinými látkami a kontaminaci způsobené zvířaty a škůdci?

Co je klíčové při kontrole:

- Je nutné prokázat, že nedochází ke kontaminaci potraviny zvířaty (např. ptáci, kočky) a škůdci (např. hlodavci).
- Dále je kontrolováno umístění odpadů a dalších nebezpečných látek (např. pesticidy, hnojiva, nafta) na farmě vzhledem k umístění potravin.
- Dejte pozor na skladování (sýpky, sila, sklady) a „provozní“ slepotu na farmě (kanystry postřiků ve skladu obilí apod.)!
- Dejte pozor na zbytky po čištění skladů (dezinfekce, deratizace)!

² Příloha nařízení Komise (ES) č. 1881/2006.

³ Přílohy nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 396/2005.

6. Dodavatelé a odběratelé

Kontrolní otázka:

- Je provozovatel potravinářského podniku schopen identifikovat každého dodavatele surovin a látek určených k přimísení do potravin?
- Je provozovatel potravinářského podniku schopen identifikovat každého odběratele svých produktů?

Co je klíčové při kontrole:

- Je nutné prokázat buď v účetnictví či formou vlastní evidence, že jste schopni identifikovat dodavatele/odběratele potravin.

7. Identifikace potravin

Kontrolní otázka: Je zajištěno takové označení nebo identifikace produktu, které zajišťuje jeho sledovatelnost?

Co je klíčové při kontrole:

- Je nutné prokázat, že máte zaveden vyhovující systém označování potravin (např. označení šarží, partií nebo alespoň specifikace plodiny a roku sklizně apod.), který je používán i v průvodních dokladech (faktury, dodací listy).
- Speciálně u plodin, které prodáváte jako potravinu, dbejte na to, aby faktury (dodací listy) byly v pořádku. Provádíte-li vlastní rozbory před prodejem, uchovejte si výsledky.

8. Stažení nebezpečné potravin

Kontrolní otázka: Pokud se provozovatel potravinářského podniku dozvěděl o tom, že jím vyprodukovaná a dodaná potravina či surovina nebyla bezpečná, informoval o tom všechny své odběratele a příslušný dozorový orgán a zajistil stažení nebezpečné potravin z trhu?

Co je klíčové při kontrole:

- SZPI ověřuje, jak a kdy byli informováni odběratelé (a SZPI) o potravině uvedené na trh, která mohla být škodlivá pro lidské zdraví, a jaká opatření přijal s cílem předejít riziku pro konečného spotřebitele.