

POTRAVINOVÁ BEZPEČNOSŤ V EURÓPSKEJ ÚNII

Alica LACKOVÁ – Marta KARKALÍKOVÁ

FOOD SAFETY IN THE EUROPEAN UNION

ABSTRAKT

Príspevok sa zaoberá bezpečnosťou potravín v Európskej únii, systémami, ktoré ju zabezpečujú a legislatívou v danej oblasti. Bezpečnosť produktov je v súčasnom globálnom svete jednou z najzávažnejších otázok týkajúcich sa ochrany spotrebiteľa. Vplyvom silnej konkurencie sa výrobcovia snažia odlíšiť svoju produkciu pri minimalizácii nákladov a maximalizácii výnosov využívaním nových technológií a ďalších inovácií. V mnohých prípadoch sa to bohužiaľ deje na úkor kvality a bezpečnosti produktov a dochádza tak k ohrozeniu zdravia spotrebiteľov. Z tohto dôvodu bolo nevyhnutné zaviesť systémy, ktorých úloha spočíva vo včasnom odhalení nevyhovujúcich produktov v snahe o dosiahnutie bezpečnosti pre spotrebiteľov.

Kľúčové slová: Potraviny, kvalita, bezpečnosť, rýchly výstražný systém pre potraviny a krmivá, systémy manažérstva bezpečnosti potravín.

ABSTRACT

The paper deals with food safety in the European Union, systems that ensure it and legislation in this field. Product safety is one of the most important issues related to consumer protection in today's global world. Due to strong competition manufacturers try to differentiate their production, minimizing costs and maximizing revenue using new technologies and other innovations. In many cases, it's caused by the expense of quality and safety of products which endangers to consumers' health. Therefore it was necessary to establish systems whose role consists in early detection of products which are endanger to the health of the consumers.

Key words: Foodstuffs, quality, safety, Rapid Alert System for Food and Feed, food safety management systems.

ÚVOD

Ochrana spotrebiteľa a zvyšovanie kvality života je strategickou prioritou Európskej únie, ktorá je rozpracovaná v rámci jednotlivých politík na komunitárnej a národnej úrovni všetkých členských štátov. Legislatíva je pravidelne novelizovaná v záujme aplikácie najnovších vedeckých poznatkov súvisiacich s potravinárstvom. Uplatňovaním integrovaného prístupu „z poľa na stôl“ alebo „z farmy na vidličku“ stanovuje základné princípy v oblasti potravín a vymedzuje zodpovednosť v rámci celého potravinového reťazca. Na ochranu spotrebiteľov pred rizikami a nebezpečnými potravinami slúžia zákonom zavedené systémy, predovšetkým celoeurópsky Rýchly výstražný systém pre potraviny a krmivá (RASFF) a systém analýzy rizika a stanovenia kritických kontrolných bodov (HACCP). Ku kvalite a bezpečnosti potravín prispievajú aj systémy manažérstva kvality, aplikácia ktorých prináša mnohé výhody najmä pre výrobcov, no sekundárne i pre spotrebiteľov.

Napriek rozsiahlej legislatíve, silnom inštitucionálnom zázemí a prítomnosti viacerých bezpečnostných systémov sa však stále stretávame s výskytom nekvalitných, v horšom prípade rizikových či nebezpečných potravín, ktoré predstavujú pre spotrebiteľa hrozbu. Prepuknuté potravinové škandály v súvislosti so spracovávaním vadných a nekvalitných surovín, kontamináciou potravín, nedodržaním deklarovaného zloženia a inými praktikami narušajú dôveru spotrebiteľov a vzbudzujú polemiku o efektívnom fungovaní systému.

Reťazec produkcie potravín sa stáva čím ďalej zložitejším. Každý článok v tomto reťazci musí byť zabezpečený tak, aby bolo adekvátne chránené zdravie spotrebiteľa. Takýto prístup sa musí aplikovať bez ohľadu na to, či sú potraviny vyrobené v Európskej únii alebo dovezené z tretích krajín, pričom tieto skutočnosti vyžadujú integrovaný prístup k ochrane kvality a bezpečnosti potravín.

1 LEGISLATÍVNE NÁSTROJE POTRAVINOVEJ BEZPEČNOSTI V EÚ

V EÚ existuje jednotná právna úprava pre kvalitu a bezpečnosť potravín, ktorá umožňuje vytvorenie a rozvíjanie voľného obchodu. Zahŕňa unifikované právo a zároveň právo jednotlivých krajín. Vytváranie a prijímanie právnych predpisov v oblasti bezpečnosti potravín začalo v šesťdesiatych rokoch minulého storočia, intenzívny nárast však nastal až v deväťdesiatych rokoch súbežne s kompletizáciou jednotného trhu. V potravinovej bezpečnosti poznáme dokumenty (Codex Alimentarius, Biela kniha bezpečnosti potravín), z ktorých vznikali právne normy a samostatné právne normy tvorené nariadeniami a smernicami.

Zásadou, ktorá určuje smerovanie politiky EÚ v oblasti bezpečnosti potravín, je uplatňovanie integrovaného prístupu „z farmy na stôl“, ktorý zahŕňa všetky súčasti potravinového reťazca vrátane výroby krmív, zdravia rastlín a zvierat, životných podmienok zvierat, prvovýroby, spracovávania potravín, uskladnenia, prepravy, maloobchodného predaja, dovozu a vývozu. Tento komplexný a integrovaný prístup, ktorý jasne stanovuje zodpovednosť výrobcov krmív a potravín a príslušných

orgánov, posúva EÚ smerom k jednotnejšej, účinnejšej a dynamickejšej politike v oblasti potravín. Hlavným cieľom politiky potravinovej bezpečnosti Európskej únie je dosiahnuť čo najvyššiu úroveň ochrany ľudského zdravia a záujmov spotrebiteľov v tejto oblasti. Preto sa zameriava na bezpečnosť potravín a ich vhodné označovanie a zároveň sa snaží zabezpečiť efektívne fungovanie vnútorného trhu. EÚ v tejto súvislosti vypracovala komplexný súbor právnych predpisov v oblasti bezpečnosti potravín, ktoré neustále monitoruje a prispôbujúc novým podmienkam. Právne predpisy vychádzajú z analýzy rizika (EURÓPSKA KOMISIA, 2013). Medzi základné patria:

- Nariadenie č. 178/2002 EP a Rady zákon o potravinách,
- Nariadenie č. 882/2004 EP a Rady o úradných kontrolách,
- Nariadenie č. 1924/2006 EP a Rady o výživových a zdravotných tvrdeniach uvedených na potravinách,
- Nariadenie č. 1169/2011 EP a Rady o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom,
- Nariadenie Komisie (EÚ) č. 432/2012 o povolení určitých zdravotných tvrdení o iných potravinách, ako sú tie, ktoré odkazujú na zníženie rizika ochorenia a na vývoj a zdravie detí,
- Smernica č. 93/43/ES o hygiene potravín.

Tieto základné zákony o potravinách sa snažia naplniť nasledujúce ciele: vysokú úroveň ochrany života a zdravia ľudí, ochranu záujmov spotrebiteľov, čestné postupy v obchode s potravinami, ochranu zdravotného stavu ľudí a zvierat, ochranu rastlín a životného prostredia, voľný pohyb potravín a krmív v rámci spoločenstva.

V dôsledku vzrastajúcej integrácie národných ekonomík v rámci jednotného európskeho trhu, vývoja v poľnohospodárstve, spracovaní potravín a oslabenej dôvery spotrebiteľov zapríčinennej mnohými potravinovými škandálmi vydala Európska únia Bielu knihu bezpečnosti potravín (White Paper on Food Safety), v ktorej boli naznačené plány novej potravinovej politiky, zámery na modernizáciu legislatívy do logicky premysleného a transparentného súboru pravidiel, posilnenie dozoru v celom potravinovom reťazci a zvyšovanie kapacity systému vedeckého podloženého poradenstva s cieľom garantovať vysokú úroveň zdravotného stavu obyvateľov a ochranu spotrebiteľov. Základnými prvkami tejto politiky sú:

- politika bezpečnosti potravín, založená na integrovanom prístupe z hľadiska celého potravinového reťazca, ktorý pokrýva potraviny a krmivá,
- aplikácia princípu vysledovateľnosti potravín, krmív a ich zložiek v celom potravinovom reťazci,
- princíp transparentnosti legislatívy pre bezpečnosť potravín,
- princíp opatrnosti a preventívny princíp v záujme ochrany zdravia ľudí,
- zlepšenie komunikácie so spotrebiteľom a informovanie spotrebiteľa o bezpečnosti potravín,
- fungovanie rýchleho výstražného systému a krízové riadenie,
- vytvorenie nezávislého vedeckého a poradenského orgánu - Európskeho úradu pre bezpečnosť potravín (EFSA).

Cieľom politiky bezpečnosti potravín je zaistiť voľný pohyb bezpečných a zdravých potravín, vysokú úroveň ochrany zdravia a spotrebiteľa ako aj zjednotenie požiadaviek na výrobu a obchodovanie s potravinami (ELLEFSON, W. – ZACH, L. 2013).

Prostredníctvom stratégie „z poľa na stôl“ rieši základné princípy uplatňované v oblasti potravín:

- **princíp bezpečnosti potravín** znamená podrobné skúmanie, kontrolu a posudzovanie celkového reťazca výroby potravín (od prvovýroby a výroby krmív pre zvieratá až po predaj potravín konečnému spotrebiteľovi). Na každom stupni produkcie, spracovania a distribúcie sa musí dať okamžite vysledovať pôvod potraviny, krmiva, zvierat alebo inej látky, ktorá sa dostala do potraviny alebo krmiva s možnosťou stiahnutia z obehu v prípade nebezpečenstva. Z tohto dôvodu môžeme tento princíp nazvať aj princípom vysledovateľnosti.
- **princíp zodpovednosti** presne určuje zodpovednosť a kompetencie za bezpečnosť potravín. Na všetkých stupňoch výroby, spracovania a distribúcie preberá túto zodpovednosť a kompetencie prevádzkovateľ podniku, ktorý má povinnosť zabezpečiť, aby potraviny a krmivá spĺňali požiadavky zákona o potravinách. Ak prevádzkovateľ zistí akúkoľvek chybu, musí iniciovať stiahnutie produktu z obehu a účinne informovať o dôsledkoch takehoto postupu.
- **princíp preventívnosti** umožňuje stiahnuť potravinu z trhu na základe podozrenia, ak nie je dostatok dôkazov, ale nebezpečenstvo pretrváva a deje sa to v záujme ochrany zdravia spotrebiteľov. Uvedený princíp je v praxi veľmi ťažko aplikovateľný, keďže prevádzkovatelia argumentujú vysokými stratami v prípade nepotvrdenia podozrenia.
- **princíp transparentnosti** rieši ochranu záujmov spotrebiteľov prostredníctvom poskytovania informácií a komunikácie s verejnosťou. Spotrebiteľia musia byť pravdivo informovaní v prípade, že existuje podozrenie výskytu potraviny alebo krmiva predstavujúcej riziká pre zdravie ľudí a zvierat. Tento princíp taktiež zahŕňa ochranu spotrebiteľov pred nepravdivosťou informácií a klamlivej reklame.

Uplatňovaním jednotlivých princípov možno zabezpečiť predchádzanie nekalým alebo podvodným postupom, falšovaniu potravín a iným postupom, ktoré by mohli spotrebiteľa priviesť do omylu

2 RÝCHLY VÝSTRAŽNÝ SYSTÉM PRE POTRAVINY A KRMIVÁ

Rýchly výstražný systém pre potraviny a krmivá (ďalej len RASFF – Rapid Alert System for Food and Feed) je kľúčovým nástrojom, ktorý umožňuje pohotovo reagovať v prípade zistenia priameho alebo nepriameho rizika pre ľudské zdravie pochádzajúceho z nebezpečných potravín alebo krmív. Vznikol v roku 1978 a je spravovaný Európskou komisiou.

Prioritou RASFF je vzájomná výmena informácií medzi členmi systému o výskyte nebezpečných potravín alebo krmív a o následných vykonaných opatreniach. Tento systém sa neuplatňuje vo výrobe, ale v rámci distribúcie a predaja Jeho úlohami je predovšetkým:

- ochrana spotrebiteľov pred hroziacim nebezpečenstvom alebo možnosťou nebezpečenstva následkom konzumácie potravín,
- rýchla výmena informácií medzi orgánmi potravinového dozoru a orgánmi, ktoré zabezpečujú kvalitu a zdravotnú neškodnosť krmív,
- rýchla výmena informácií medzi členskými štátmi EÚ a Európskou komisiou (KRISTOVÁ, L.-KOŠÚTOVÁ, T., 2012).

Legislatívnym základom systému je Nariadenie Európskej komisie č. 178/2002, ktorým sa ustanovujú hlavné princípy a požiadavky potravinového práva, ustanovuje sa Európsky úrad pre bezpečnosť potravín (EFSA) a postupy v tejto oblasti a Nariadenie Európskej komisie č. 16/2011, ktorým sa ustanovujú vykonávacie opatrenia pre systém rýchleho varovania pre potraviny a krmivá. V rámci slovenského právneho systému je ním zákon NR SR č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov, zákon č. 39/2007 Z. z. o veterinárnej starostlivosti v znení neskorších predpisov, zákon č. 271/2005 Z. z. o výrobe, uvádzaní na trh a používaní krmív a vyhláška MP SR 99/2004 o postupoch uplatňujúcich sa v rámci systému rýchlej výmeny informácií o potravinách a krmivách v prípade vážneho a bezprostredného ohrozenia bezpečnosti spotrebiteľov.

Systém RASFF tvorí Európska komisia, Európsky úrad pre bezpečnosť potravín, 27 členských krajín a nečlenské krajiny Nórsko, Island a Lichtenštajnsko (t.j. štáty Európskeho združenia voľného obchodu - EFTA).

Informácie zasielané v rámci systému RASFF možno členiť na dve základné kategórie, a to trhové oznámenia a oznámenia z hraníc. Začlenenie do spomínaných dvoch kategórií závisí od skutočností, kde bol nebezpečný výrobok identifikovaný. Základné kategórie dopĺňa nová kategória informujúca o rôznych novinkách.

Výstražné oznámenia – sú zasielané v prípade, že sú potraviny resp. krmivá predstavujúce vážne riziko v obehú na trhu a vyžaduje sa okamžitý zásah. Sú zasielané štátom, ktorý daný problém identifikoval a následne podstúpil potrebné opatrenia (napr. stiahnutie alebo odvolanie výrobku z trhu). Cieľom oznámenia je poskytnúť členom systému všetky informácie potrebné na preverenie, či sa daný výrobok na ich trhu nachádza a v prípade potreby následnú realizáciu potrebných opatrení.

Informačné oznámenia – sa sústreďujú na potraviny resp. krmivá, u ktorých bolo zistené určité bezpečnostné riziko, avšak kvôli ktorým ostatní členovia systému nemusia prijať bezprostredné opatrenia (a to v prípade, že sa nebezpečné výrobky na ich trh vôbec nedostali resp. už boli vykonané všetky potrebné opatrenia na ich stiahnutie z trhu).

Oznámenia z hraníc – týkajú sa zásielok potravín a krmív, ktoré boli testované a odmietnuté na vonkajších hraničiach EÚ z dôvodu identifikácie zdravotného rizika. Tieto oznámenia sa odosielaajú na všetky hraničné prechody EÚ s cieľom posilniť kontrolu a zabezpečiť, aby zamietnutý výrobok nevstúpil na územie únie cez hraničnú kontrolu.

Novinky – predstavujú rôzne informácie o bezpečnosti potravín a krmív, ktoré však neboli označené ani ako výstražné, ani ako informačné, no napriek tomu sú pre kontrolné úrady zaujímavé. Tieto oznámenia nie sú zahrnuté pri štatistickom spracovaní údajov.

Ak sa v priebehu šetrenia zistia ďalšie skutočnosti, ktoré neboli v pôvodných oznámeniach alebo opatrenia neboli prijaté, zasielajú sa tzv. dodatočné oznámenia. Za správu celého systému RASFF zodpovedá Európska komisia, ktorá má povinnosť informovať aj nečlenov systému v prípade, že daný výrobok bol do nečlenskej krajiny vyvezený alebo z nej pochádza. Taktiež spolupracuje so Svetovou zdravotníckou organizáciou (WHO) a s jej výstražným systémom známym pod názvom INFOSAN (International Food Safety Authorities Network). Jedná sa o sieť národných kontaktných miest a koordinačných bodov vo viac ako 160 členských krajinách.

Komisia uverejňuje týždenný prehľad výstražných a informačných oznámení. Okrem týždenných prehľadov vydáva aj komplexné ročné správy. Z dôvodu zachovania rovnováhy medzi otvorenosťou a ochranou obchodnej informácie sa nezverejňujú obchodné mená a identifikačné údaje konkrétnych spoločností. V prípade, že ochrana ľudského zdravia vyžaduje väčšiu transparentnosť, Komisia vykonáva potrebné opatrenia.

3 SYSTÉMY MANAŽÉRSTVA BEZPEČNOSTI POTRAVÍN

Na základe platnej legislatívy EÚ je potrebné, aby podnikateľské subjekty na akomkoľvek stupni potravinového reťazca pristupovali ku kvalite a bezpečnosti potravín ako k riadeniu, v zmysle riadenia procesov. Každý proces má určité vstupy a operácie, ktorými sa tieto vstupy premieňajú na výstupy. Okrem toho, na proces vplýva mnoho ďalších faktorov. Z toho dôvodu je potrebné procesy účinne riadiť a predchádzať tak rizikám vzniku nebezpečenstva. Preto hovoríme o manažérskych

systémoch zameraných na bezpečnosť potravín. Ich najväčšou výhodou je, že umožňujú odhaliť zlyhanie výrobného procesu ešte priamo u výrobcu, a tak sú funkčným nástrojom chrániacim obchodnú značku, meno výrobcu a zdravie spotrebiteľa.

V súčasnosti existujú viaceré systémy. Niektoré z nich sú stanovené zákonom a kontrolované potravinovým dozorom (správna výrobná prax, správna hygienická prax, systém HACCP), iné sú špecifické, sektorové (napr. BRC, IFS), špecializované pre určité komodity alebo činnosti (napr. GMP+) a poslednú skupinu tvoria medzinárodné normy (ISO 9001, ISO 22000). Cieľom tvorby novej normy ISO 22000 bolo vytvoriť normu špeciálne zameranú na potravinársky sektor, ktorá zaistí bezpečnosť výrobkov systémom prevencie založenom na všeobecne uznávaných princípoch HACCP v kombinácii s bežne používanými postupmi noriem platnými pre systém manažérstva kvality ISO 9001 aplikovateľný pre všetky stupne v potravinárskom reťazci, a tým zjednodušiť existujúcu neprehľadnú situáciu v oblasti certifikácie.

Systém HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points - Systém analýzy rizika a stanovenia kritických kontrolných bodov) je globálne najrozšírenejším systémom zameraným na zaistenie bezpečnosti potravín. Bol vyvinutý v 60. rokoch minulého storočia v USA pre Národnú leteckú a vesmírnu agentúru (NASA), ktorá potrebovala zabezpečiť ochranu všetkých potravinových a výživových produktov pred mechanickými, toxickými, chemickými alebo fyzikálnymi kontamináciami (TEPLICKÁ, K., 2010). Následne bol prijatý aj v Európe a v súčasnosti vychádza z Codex Alimentarius. Ten ho definuje ako systém, ktorým sa určujú, hodnotia a kontrolujú riziká významné pre zdravotnú bezpečnosť potravín. Na základe predpisu Európskej únie možno HACCP definovať ako systém opatrení a činností prevádzkovateľa potravinárskeho podniku, zameraný na zabezpečenie a preukázanie zdravotnej neškodnosti potravín. HACCP je nástroj, ktorým sa zisťujú riziká súvisiace s výrobou, skladovaním, distribúciou a prepravou potravín vrátane nápojov a pochutín, a ktorým sa určujú nevyhnutné opatrenia na zabezpečenie ich hygienickej bezchybnosti a zdravotnej neškodnosti formou kontrolných bodov, v ktorých možno uplatniť prvky riadenia.

Systém HACCP je založený na prevencii, teda na zásade, že rizikám je lepšie predchádzať, ako ich potom následne odstraňovať. V rámci neho vykonáva pravidelné kontroly sám prevádzkovateľ podniku, ktoré sú zamerané na dosahovanie hygienickej bezchybnosti a zdravotnej neškodnosti ním vyrábaných a ponúkaných potravín. Zakladá sa na nedeštruktívnej nepretržitej kontrole materiálov, podmienok, procesov a ich parametrov namiesto extenzívnej laboratórnej kontroly výrobkov. Nemožno ho však považovať za prostriedok samoregulácie a takisto nemôže nahradiť úradné kontroly vykonávané štátnymi orgánmi.

HACCP sa dá uplatňovať v celom potravinovom reťazci od prvovýroby až po konečnú spotrebu, keďže na každom stupni môže vzniknúť riziko ohrozujúce bezpečnosť potravín. Koncepcia HACCP je flexibilná, čím umožňuje, aby mohla byť uplatňovaná za všetkých okolností a pri dodržaní nevyhnutných princípov. Flexibilita musí zohľadniť charakter a veľkosť výroby vrátane ľudských a finančných zdrojov, infraštruktúry, procesov, vedomostí a praktických obmedzení. Zachovanie bezpečnosti potravín je tak spoločným úsilím všetkých organizácií potravinového reťazca počnúc výrobcami krmív a prvovýrobcami cez výrobcov potravín, prevádzkovateľov prepravy, skladovania a subdodávateľov až po maloobchod a stravovacie zariadenia. Do tohto systému sú nadväzne zapojení aj výrobcovia strojov, baliaceho materiálu, čistiacich prostriedkov, prídavných látok a iných zložiek. Zodpovednosť za zdravotnú bezpečnosť sa samozrejme vzťahuje aj na neziskové organizácie.

V trhovom hospodárstve nesie úplnú zodpovednosť za bezpečnosť potravín prevádzkovateľ potravinárskeho podniku. V časoch silnejšieho konkurenčného prostredia, keď sa kvalita stáva jedným z hlavných faktorov konkurencieschopnosti podnikateľského subjektu, by malo byť úsilie o kvalitný výrobok samozrejmosťou. Zavedením funkčného systému HACCP sa pozornosť sústreďuje na samotné procesy nie na výsledné produkty, čím sa dosahuje vyššia efektívnosť dosahovania kvality. Efektívnosť systému je možné určiť pomocou nákladov na kvalitu.

Medzinárodná norma ISO 22000: 2005 „Food Safety management systems - Requirements for any organisation in the food chain“ bola schválená v roku 2005 Európskym výborom pre normalizáciu CEN. Slovenská republika ju do svojej sústavy technických noriem prevzala 1.2.2006 pod názvom STN EN ISO 22000 „Systémy manažérstva bezpečnosti potravín - Požiadavky na organizácie potravinárskeho reťazca“. Norma nie je zo zákona povinná a kontrolné orgány nemajú právo požadovať jej plnenie, je tak len dobrovoľným odporúčaním. Je aplikovateľná samostatne, pričom jej zavedenie možno takisto zosúladiť alebo integrovať aj s inými existujúcimi systémami manažérstva, ktoré zodpovedajú jej požiadavkám. Je kompatibilná s normou ISO 9001:2009 Systémy manažérstva kvality - Požiadavky (ISO 9001: 2008). Vďaka tomu, že majú aj rovnaký formát, ich spojenie (spolu s normou ISO 14001 - Systémy environmentálneho manažérstva. Požiadavky s pokynmi na použitie) umožňuje vybudovať integrovaný systém riadenia rizík. Na pomoc organizáciám pri zavádzaní a uplatňovaní tejto normy bol vydaný dokument ISO/TS 22004, ktorý slúži ako návod na jej použitie. Vyhlásenie o zhode s normou môže vykonať podnik na základe vlastného preverenia alebo po preverení nezávislou treťou stranou (napr. certifikačnou organizáciou).

Norma ISO 22000 je vytvorená ako norma zjednocujúca požiadavky na komplexné systémové riešenie bezpečnosti potravín založené na zásadách HACCP. Je určená pre riadenie bezpečnosti v sektore potravín pre organizácie a dodávateľov v celom potravinárskom reťazci vrátane nadväzných organizácií (výrobcovia strojov, baliaceho materiálu, čistiacich prostriedkov, prídavných látok, poskytovatelia služieb a ďalší) bez ohľadu na ich veľkosť a zložitosť.

Norma integruje hlavné kľúčové prvky zaistenia bezpečnosti potravín (KEREKRÉTY, J., 2006), ktorými sú: *interaktívna komunikácia* (vzájomná komunikácia medzi jednotlivými článkami potravinového reťazca), *systém manažérstva* (štruktúrovaný systém riadenia) a *kontrola nad rizikami* (riziko pre bezpečnosť potravín v konečnom výrobku nesmie presahovať najvyššiu prípustnú úroveň). Je určená pre podniky, ktorých cieľom je sústredený, koherentný a integrovaný systém manažérstva bezpečnosti potravín nad rámec požadovaný zákonmi (súčasne však vyžaduje ich splnenie). Eliminuje



roztrieštenosť systémov manažérstva kvality a bezpečnosti potravín, nakoľko akceptuje a harmonizuje ich všetky špecifické požiadavky. Zavedenie normy ISO 22000 môže potravinárskym podnikom priniesť viaceré prínosy a výhody.

Norma BRC (British Retail Consortium - Britské maloobchodné konzorcium) je normou pre bezpečnosť potravín, ktorú vytvorilo britské konzorcium maloobchodníkov v roku 1998 a pôvodne slúžila pre dodávateľov potravín na maloobchodný trh Veľkej Británie. Stala sa celosvetovo uznávanou a postupom času prešla viacerými zmenami, aby zohľadnila nové požiadavky na bezpečnosť potravín a ochranu spotrebiteľa a ich jasnejšie a detailnejšie zdokumentovanie.

Norma BRC je jedným z najčastejšie používaných nástrojov pre výber, schvaľovanie a hodnotenie dodávateľov. Kladie zvýšené požiadavky na oblasť hygieny, dispozičné a konštrukčné riešenie prevádzky pre podniky zaoberajúce sa spracovaním a výrobou potravín, ktoré sú primárnymi dodávateľmi do obchodných reťazcov a maloobchodu (BRC GLOBAL STANDARDS, 2013). Norma BRC je v súčasnosti oficiálne uznaná organizáciou GFSI (Global Food Safety Initiative - Celosvetová iniciatíva pre bezpečnosť potravín) ako rámcová norma pre bezpečnosť potravín. Na rozdiel od iných, norma BRC umožňuje certifikáciu procesu a produktu. Táto certifikácia sa vo veľkej miere rozšírila najmä vo Veľkej Británii ako aj v nových členských štátoch EÚ, predovšetkým tam, kde majú silnú trhovú pozíciu anglické obchodné reťazce, hlavne TESCO.

Norma IFS (International Food Standard - Medzinárodný potravinový štandard) bola vytvorená v rámci spolupráce nemeckého a francúzskeho zväzu maloobchodov. V súčasnosti predstavuje medzinárodnú normu, ktorej používanie sa rozšírilol z pôvodných 15 členských štátov EÚ aj na nové členské štáty. Norma IFS je určená predovšetkým pre hodnotenie dodávateľov privátnych značiek obchodných reťazcov, no používa sa aj pre dodávateľov potravín pod značkou výrobcu. Norma je zameraná na stanovenie požiadaviek zabezpečujúcich zdravotne bezpečné potraviny pri výrobe so zameraním na prevádzkové predpoklady.

ZÁVER

Existencia systémov zaisťujúcich bezpečnosť produktov v rámci Európskej únie je nevyhnutnosťou na prevenciu pred rozšírením rizika plynúceho z potenciálne nebezpečného tovaru. Špekulatívne snahy výrobcov v snahe dosiahnuť maximalizáciu zisku, nedbanlivá manipulácia počas distribúcie a v mnohých prípadoch nevhodné zaobchádzanie v obchodných prevádzkach spôsobuje, že aj napriek veľkej snahe nie je dosiahnutá bezpečnosť tovaru, a tým vzniká riziko pre spotrebiteľov. Hlavnou úlohou systémov ochrany bezpečnosti produktov je odhaliť výskyt nevyhovujúcich výrobkov a informovať o ich prítomnosti všetky členské krajiny Európskej únie. Vzhľadom na to, že potraviny sú veľmi citlivou komoditou a všetky potravinové aféry sa mediálne rozoberajú vyvoláva to tlak zo strany verejnosti na sprísnenie pravidiel a zlepšenie funkčnosti týchto systémov. Európska komisia si to uvedomuje, a preto sa snaží o ich postupné zdokonaľovanie.

ZOZNAM BIBLIOGRAFICKÝCH ODKAZOV

- [1] EURÓPSKA KOMISIA. 2013. *Bezpečnosť potravín*. [online]. [cit. 2013.03.23]. Dostupné na internete: http://ec.europa.eu/health-eu/my_environment/food_safety/index_sk.htm.
- [2] KRISTOVÁ, Ľ - KOŠÚTOVÁ, T. 2012. *Komunikácia rizika v produktovej politike*. Vedecké state Obchodnej fakulty 2012. Bratislava : Ekonóm. 2012, s. 357-367. ISBN 978-80-225-3452-9.
- [3] TEPLICKÁ, K. 2010. *Kvalita potravín a zavádzanie systému HACCP*. [online]. [cit. 2013.03.10]. Dostupné na internete: <http://katedry.fmmi.vsb.cz/639/qmag/mj78-cz.pdf>.
- [4] KEREKRÉTY, J. 2006. *Už aj Slovensko má normu ISO 22000*. In: Kvalita. Žilina : MASM. 2006, č. 1, s. 24-27. ISSN 1335-9231.
- [5] BRC GLOBAL STANDARDS. 2013. *About the Standards*. [online]. [cit. 2013.03.10]. Dostupné na internete: <http://www.brcglobalstandards.com/GlobalStandards/About.aspx>.
- [6] ELLEFSON, W. – ZACH, L. 2013. *Improving Import Food Safety*. Wiley – Blackwell, 2013, 363 s, ISBN 978-0-8138-0877-2

ADRESY AUTOROV:

doc. Ing. Alica LACKOVÁ, CSc., Ekonomická univerzita v Bratislave, Obchodná fakulta, Katedra tovaroznalectva a kvality tovaru, Dolnozemská cesta 1, 85235 Bratislava, e-mail: alica.lackova@euba.sk

doc. RNDr. Marta KARKALÍKOVÁ, CSc., Ekonomická univerzita v Bratislave, Obchodná fakulta, Katedra tovaroznalectva a kvality tovaru, Dolnozemská cesta 1, 85235 Bratislava, e-mail: marta.karkalikova@euba.sk

RECENZIA TEXTOV V ZBORNÍKU

Recenzované dvomi recenzentmi, členmi vedeckej rady konferencie. Za textovú a jazykovú úpravu príspevku zodpovedajú autori.

REVIEW TEXT IN THE CONFERENCE PROCEEDINGS

Contributions published in the proceedings were reviewed by two members of scientific committee of the conference. For text editing and linguistic contribution corresponding authors.