

Standardy pro certifikaci veřejných stravovacích zařízení

PREAMBULE

KEZ o.p.s. je obecně prospěšná společnost, která na základě akreditace pro inspekční a certifikační orgán provádí nezávislou kontrolu a certifikaci producentů, zpracovatelů a obchodníků zařazených v systému ekologického zemědělství.

Zákon č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství, v platném znění (dále jen zákon 242/2000) i předpis Evropského společenství nařízení Rady (ES) č. 834/2007 o ekologickém zemědělství a označování ekologických produktů (dále jen NR 834/2007) neřeší oblast kontroly veřejných stravovacích zařízení, která nabízejí a prodávají jídla připravená z biopotravin.* Vzhledem k poptávce na certifikaci veřejných stravovacích zařízení, která zařazují do jídelníčku i jídla vyrobená z biopotravin, se kontrolní organizace KEZ o.p.s. rozhodla vypracovat Standardy pro certifikaci veřejných stravovacích zařízení (dále jen Standardy), které definují podmínky pro tuto oblast. Kontrola a certifikace se bude vztahovat na procesy (postupy) veřejných stravovacích zařízení, která nabízejí a prodávají jídla připravená z biopotravin a požádají o kontrolu a certifikaci v programu KEZ o.p.s. „Certifikace veřejných stravovacích zařízení“.

Smyslem Standardů je poskytnout spotřebitelům pravdivé a ověřené informace o skladbě jídel, u kterých je deklarováno, že jsou připraveny z biopotravin. Kvalitativní ukazatele jsou zajištěny dohledatelností jednotlivých nakoupených či na vlastní ekofarmě vyprodukovaných složek, ze kterých jsou bio jídla připravována. Aby veřejná stravovací zařízení mohla získat certifikát, musí splňovat Standardy uvedené kritéria a jako držitelé certifikátu mohou použít k reklamě a propagaci ochranou známkou KEZ o.p.s. BIO (číslo ochranné známky 234938) a to v souladu s pravidly používání ochranné známky dle uzavřené licenční smlouvy. Postup přidělení značky certifikace je prováděn v souladu s etickými principy nezávislou inspekční a certifikační organizací KEZ o.p.s.

ZÁKLADNÍ POJMY

Bioprodukt

Surovina rostlinného nebo živočišného původu nebo hospodářské zvíře získané v ekologickém zemědělství podle legislativních předpisů Evropského společenství a České republiky.

Biopotravina

Potravina vyrobená za podmínek uvedených v zákoně 242/2000 a NR 834/2007 splňující požadavky na jakost a zdravotní nezávadnost stanovené zvláštními právními předpisy (zákon č. 110/1997 Sb., v platném znění, vyhláška č. 304/2004 Sb., vyhláška č. 305/2004 Sb., vyhláška č. 446/2004 Sb.).

Certifikace

Je prostředkem poskytující ubezpečení, že výrobek nebo systém vyhovuje specifikovaným normám (Standardům). Potvrzení shody s příslušnými normami má formu certifikátu.

Standardy pro certifikaci veřejných stravovacích zařízení

Specifikace

Dokument obsahující jednoznačné požadavky pro posuzované vlastnosti a/nebo jakost předmětu certifikace.

BIO veřejná stravovací zařízení

Taková veřejná stravovací zařízení, ve kterých se připravují jídla z produktů a potravin a splňují požadavky nařízení EP a Rady (ES) č. 852/2004 a vyhlášky č. 137/2004 Sb., obojí v platném znění. Při přípravě jídel splnila parametry Standardů a kontrolní organizace KEZ o.p.s. vydala tomuto zařízení certifikát s ochrannou známkou BIO.

1. Všeobecné požadavky Standardů

1.1.

Účelem Standardů je stanovit jednoznačná a transparentní pravidla pro veřejná stravovací zařízení, která připravují a nabízejí jídla z biopotravin.

1.2.

Standardy se vztahují na veřejná stravovací zařízení, která splňují požadavky nařízení EP a Rady (ES) č. 852/2004 v platném znění.

1.3.

Při inspekci předloží výrobce jídel doklady prokazující, že používané suroviny pro přípravu jídel splňují legislativní požadavky na biopotravinu.

1.4.

Standardy mohou být předmětem úprav a doplnění v návaznosti na aktuální potřeby, které zabezpečí průkaznost (zkvalitnění) procesu přípravy a nabídky jídel z biopotravin.

1.5.

Veřejné stravovací zařízení musí mít zpracovaný provozní plán se stanovenými pravidly pro zacházení s biopotravinami a s pokrmy z nich připravených, s nímž musí být prokazatelným způsobem seznámeni všichni pracovníci.

Standardy pro certifikaci veřejných stravovacích zařízení

2. Principy

2.1.

Původ surovin

Rostlinné i živočišné suroviny pro přípravu jídel:

- a) Musí splňovat legislativní pravidla pro ekologické zemědělství.
- b) Rostlinné suroviny mohou pocházet i ze sběru volně rostoucích bylin a jejich částí za podmínky, že splňují legislativní pravidla pro ekologické zemědělství.

Původ surovin musí vždy být výrobcem bio jídel hodnověrně doložen.

2.2.

Identifikace

Pokud veřejná stravovací zařízení nabízí kromě jídel z biopotravin i jídla z konvenčních potravin, je povinnost provozovatele zabezpečit identifikaci surovin k přípravě bio jídel a v jídelním lístku jídla označit BIO.

Způsob skladování biosurovin, příprava bio jídel a nabízení bio jídel konečnému spotřebiteli musí být v souladu s požadavky evropské a české legislativy.

2.3.

Označení zařízení

Veřejná stravovací zařízení, která chtějí označit svoji provozovnu ochranou známkou BIO (číslo ochranné známky 234938) musí být kontrolována a certifikována podle Standardů (je-li u jedné firmy více restauračních zařízení, pak každá provozovna samostatně).

2. Postupy

3.1.

Skladování

- a) Způsob skladování potravin musí být v souladu s požadavky nařízení EP a Rady (ES) č. 852/2004 v platném znění (horizontální právní předpis, kterým se stanovují obecné hygienické předpisy pro všechny stupně výroby, zpracování a distribuce potravin, včetně postupů k ověřování shody s těmito postupy).
- b) Při skladování musí být vždy zajištěno oddělení biopotravin od potravin používaných ve veřejném stravovacím zařízení, v žádném případě nesmí dojít k jejich smíchání.
- c) V jednom chladícím zařízení smí být skladovány, případně nabízeny, biopotraviny společně s konvenčními potravinami za podmínky, že biopotraviny jsou uloženy v neporušeném originálním balení včetně označení.
- d) Využívané chladírenské boxy a lednice pro ukládání nebalených biopotravin musí mít vyčleněny části zvlášť pro biopotraviny a zvlášť pro konvenční potraviny. V jednom chladícím zařízení a/nebo lednici nesmí být uloženy biopotraviny a konvenční potraviny, které nelze snadno rozlišit.

Standardy pro certifikaci veřejných stravovacích zařízení

3.2.

Příprava bio jídel

- a) Veškeré plochy, nádoby či pomůcky určené na přípravu musí být čisté a na jejich mytí lze používat pouze pitnou vodu odpovídající ČSN a přípravky na čištění platné pro výrobu potravin.
- b) Musí být dodržena zásada, že příprava jídel z biopotravin musí být vždy prováděna v čistých nádobách a za použití čistých pomůcek.

3.3.

Obsah biosurovin

Sortiment certifikovaného veřejného stravovacího zařízení nabízí jídla s minimálním obsahem:

- a) 95% hmotnostního složení z biopotravin – označení **BIO**,
- b) minimálně 35% hmotnostního složení z biopotravin - označení **Jídla s obsahem biosurovin** .

Voda a sůl se do hmotnostního zastoupení nepočítá.

V bio jídle nesmí být obsaženy stejné konvenční suroviny a bio suroviny.

3.4.

Evidence

Veřejné stravovací zařízení má povinnost řádně vést provozní evidence ve vztahu k přípravě bio jídel a uchovávat jí po dobu 3 let. Na dostupném místě musí vždy mít k nahlédnutí obsahu biosurovin v jednotlivých druzích bio jídel.

Vedená evidence by měla obsahovat přehled především:

1. O nákupu surovin, včetně data nákupu, dodavatele a množství.
2. O počtu připravených a prodaných bio jídel.
4. O složení surovin u jednotlivých druhů bio jídel.
5. Stížnosti zákazníků vztažené k prodeji bio jídel a způsob jejich řešení.

Veřejné stravovací zařízení musí mít ke všem biopotravinám, které jsou obsaženy v bio jídlech, k dispozici kopii certifikátů tak, aby mohl zákazník do nich na požádání nahlédnout.

4. Provozní plán

Provozní plán musí mít tyto nezbytné náležitosti:

1. Obecný popis provozní jednotky a provozních postupů (Popis příjmu zboží, kontroly jednotlivých položek, jejich označení a průvodních dokladů o původu. Dále plán provozovny s vyznačením jednotlivých míst zpracování nebo částí provozoven, kde se připravují jídla z biopotravin, včetně určení osob zodpovědných za nakládání s biopotravinami. Vyznačení všech prostorů, kde jsou biopotraviny přejímány od dodavatelů, skladovány a připravovány, včetně popisu zařízení a nástrojů k tomu používaných).
2. Popis způsobu značení jídel z biopotravin, včetně způsobu užívání značení ochranou známkou BIO.

Standardy pro certifikaci veřejných stravovacích zařízení

3. Identifikace rizikových míst možné záměny nebo smísení biopotravin s konvenčními potravinami a popis opatření, která vyloučí tato rizika (HACCP, systémy jakosti apod.).
4. Plán hygieny a sanitace skladovacích, výrobních a výdejních prostor včetně záznamů o provádění této činnosti.
5. Popis způsobu propagace biopotravin a práce s propagačními materiály a odbornými informacemi, zaměřený na zvyšování způsobilosti pracovníků prodejny poskytovat informace zákazníkům.
6. Plán výcviku a školení zaměstnanců, kteří přicházejí s biopotravinami do styku.

Provozní plán schvaluje zodpovědná osoba za provoz veřejného stravovacího zařízení. Kopie provozního plánu musí být volně dostupná všem pracovníkům provozovny.

5. Značení

5.1. Principy

1. Pokud veřejné stravovací zařízení nabízí kromě jídel z biopotravin i jídla z konvenčních potravin, je povinnost provozovatele označit v jídelním lístku bio jídla slovem BIO.
2. O obsahu biosurovin, jako složkách nabízených a podávaných bio jídel, musí být spotřebitelé (zákazníci, strážníci) zřetelným způsobem informováni. Tuto povinnost mají i zařízení s výlučnou nabídkou bio jídel.
3. V případě samoobslužného nabízení jídel obsahujících biopotravinu, musí být jasně vyznačena informace pro zákazníka, o která jídla se jedná.
4. Provozovatel nesmí používat klamavého značení nebo značení vyvolávající dojem, že jde o bio jídlo jestliže nesplnil veškeré požadavky uvedené ve Standardech.

5.2.

Ochranná známka

Pokud veřejné stravovací zařízení, které s KEZ o.p.s. uzavřelo smlouvu o certifikaci veřejného stravovacího zařízení, splňuje parametry pro „Certifikaci veřejných stravovacích zařízení“ vystaví kontrolní organizace KEZ o.p.s. takovému zařízení certifikát. Certifikát opravňuje podnikatele užívat ochrannou známku BIO v souladu s poskytnutím práva užívání této ochranné známky dle uzavřené licenční smlouvy.

6. Závěrečná ustanovení

6.1.

Povinnost výrobce

Výrobce prokazatelně doloží, že se Standardy seznámil osoby podílející se na přípravě bio jídel.

Standardy pro certifikaci veřejných stravovacích zařízení

6.2.

Plnění požadavků Standardů

Podpisem „Smlouvy o inspekci a certifikaci“ s KEZ o.p.s. se výrobce bio jídel zavazuje, že bude dobrovolně plnit požadavky Standardů.

6.3.

Autorská práva

Standardy pro certifikaci veřejných stravovacích zařízení jsou majetkem KEZ o.p.s. a nesmí být bez písemného souhlasu majitele užívány, kopírovány a reprodukovány. Ochranná známka BIO (číslo ochranné známky 234938) rovněž nesmí být bez souhlasu majitele užívána k označování jídel, potravin, surovin a k reklamě.

Vysvětlivka: *Termín biopotraviny uváděný v textu zahrnuje také bioprodukty.