

# Plytvání potravinami versus bezpečnost potravin

Doc. MVDr. Olga Cwиковá, Ph.D.,  
Mendelova univerzita v Brně

V poslední době se často hovoří o vyhazování nespotřebovaných potravin a o důvodech jejich vyhazování. V této souvislosti se diskutuje zejména o tom, zda je nutné potraviny vyhodit, nebo zda se mohou ještě nějakým způsobem využít.

Nejčastějším důvodem pro vyhození nezkonsumovaných potravin je jednak jejich zkažení a jednak prošlá doba údržnosti. U většiny balených potravin má výrobce povinnost uvádět datum, které vymezuje maximální dobu, po kterou si potravina zachovává své specifické vlastnosti a splňuje požadavky na zdravotní nezávadnost.

Termín datum údržnosti zahrnuje dva pojmy: datum použitelnosti (DP) nebo datum minimální trvanlivosti (DMT). Datum použitelnosti se uvádí slovy „Spotřebujte do“ s uvedením dne, měsíce, popř. roku. Po uplynutí tohoto data nelze tyto potraviny již uvádět na trh či nabízet ke spotřebě, neboť mohou pro konzumenta představovat zdravotní riziko. Jedná se obecně o rychle se kazící potraviny, např. čerstvé sýry, chlazené maso, výrobky studené kuchyně, apod. Naopak doba minimální trvanlivosti se používá u potravin, které se rychle nekazí. Uvádí se slovy: „Minimální trvanlivost do“ nejčastěji s uvedením dne, měsíce a roku. Potraviny s prošlým datem minimální trvanlivosti mohou být, na rozdíl od potravin s prošlým datem použitelnosti, uváděny na trh (prodávány), nesmí však mít poškozený obal, musí být skladovány v požadovaných podmínkách, být zdravotně nezávadné (bezpečné), viditelně označené jako „prošlé“ a umístěné odděleně od ostatního zboží. Jedná se např. o sušenky, čaje, těstoviny, zavařeniny, konzervy, apod. Odpovědnost za nezávadnost této potraviny však přebírá prodejce.

V provozovnách společného stravování je princip nakládání s prošlými potravinami obdobný. Používat potraviny s prošlým datem použitelnosti je samozřejmě striktně zakázáno. Co se týká potravin s prošlou DMT, je potřeba

postupovat a posuzovat tyto potraviny „případ od případu“, záleží na druhu potraviny, zda bude tepelně opracována nebo zda byly dodrženy požadavky na skladování a zda je či není potravina nějakým způsobem narušena (napadení škůdci, plíseň), zda má či nemá poškozený nebo deformovaný obal, zda je či není pozorována tvorba plynu, změna barvy, nepřírodní zápach apod. Jedná se především o posouzení znaků charakteristických pro daný druh potraviny – smyslových vlastností (např. povrchu, struktury na řezu, vůně, chuti) a současně zhodnocení způsobu dosavadního uskladnění potraviny (chlad, temno, nižší relativní vlhkost vzduchu). O posouzení stavu potraviny by měl být pořízen jednoduchý zápis, který bude zařazen do dokumentace příručky HACCP. Potraviny, které tedy mají prošlé DMT a nevykazují známky kažení, rozkladu či např. výše uvedené změny (po analýze nebezpečí můžeme předpokládat, že jsou bezpečné a nezpůsobí strávníkovi po konzumaci zdravotní obtíže), lze použít k přípravě pokrmů v provozovnách společného stravování, ovšem opět zodpovědnost za bezpečnost pokrmů má provozovatel podniku společného stravování, tedy vedoucí jídelny.

Většina výrobců při označování potravin uplatňuje princip předběžné opatrnosti a uvádí na obalu trvanlivost produktů úmyslně kratší, a to zejména proto, že si nemohou být jistí, jak bylo s potravinou skutečně nakládáno. Přerušeni nebo nedodrženi chladicího řetězce může totiž trvanlivost i kvalitu produktu významně ovlivnit. Pozornost je potřeba také věnovat skladování a použití potravin po jejich rozbalení či otevření. U některých potravin se kromě DMT a DP na obalech produktů uvádějí instrukce, jak potravinu skladovat a jak s ní nakládat po jejím otevření.

K tomu, aby v podniku veřejného stravování došlo u potravin k překročení DMT, by nemělo prakticky dojít. Používání potravin s prošlým DMT v provozovnách společného stravování k přípravě pokrmů je sice možnou, avšak ne běžnou praxí a svědčí o nezvládnutí správné výrobní a hygienické praxe v tomto podniku a o nefunkčnosti systému založeném na principech kritických bodů. Posouzení dodržování zásad včasné spotřeby potravin (založené na kontrole doby spotřeby a doby minimální trvanlivosti) bývá předmětem zájmu kontrolních orgánů a případně zjištěné prohřešky mohou být důvodem pro uložení nápravných opatření i udělení sankce. Účinným nástrojem, jak lze předcházet těmto situacím je uplatnění principů jako je FIFO (First in, first out, česky „první do skladu, první ze skladu“), tzn. co naskladním nejdříve, nejdříve použijí. Účinnějším se však zdá být použití principu FEFO (First expired, first out), tzn. tu potravinu, u které končí datum údržnosti, použijí nejdříve.

