

# OBSAH

ÚVOD.....	13
<b>I. VÝKLAD POJMŮ.....</b>	<b>15</b>
<b>II. STRAVOVÁNÍ V OZBROJENÝCH SILÁCH ČESKÉ REPUBLIKY ..31</b>	<b>31</b>
<b>1 ÚKOLY STRAVOVÁNÍ V OZBROJENÝCH SILÁCH ČESKÉ REPUBLIKY .....</b>	<b>31</b>
<b>2 NATURÁLNÍ A BEZPLATNÉ STRAVOVÁNÍ .....</b>	<b>33</b>
2.1 Zásady přiznávání proviantních náležitostí .....	35
2.2 Formy proviantních náležitostí .....	36
2.3 Zabezpečení naturálního a bezplatného stravování .....	37
2.3.1 Kontrolní otázky .....	37
2.4 Naturální stravování vojáků v záloze povolanych na vojenské cvičení .....	39
2.4.1 Proviantní náležitosti .....	39
2.4.1.1 Naturální stravování .....	39
2.4.1.2 Materiální prostředky.....	39
2.4.1.3 Náhrada v penězích.....	39
2.4.2 Stravní dávky a přídatky potravin .....	40
2.4.2.1 Stravní dávky .....	40
2.4.2.2 Přídatky potravin .....	40
2.4.3 Náhrada v penězích a příplatek k náhradě v penězích .....	43
2.4.4 Energetická, výživová a finanční hodnota potravin .....	43
2.4.5 Kontrolní otázky .....	45
2.5 Naturální stravování žáků vojenských středních škol .....	47
2.5.1 Proviantní náležitosti .....	47
2.5.1.1 Naturální stravování .....	47
2.5.1.2 Materiální prostředky.....	47
2.5.2 Stravní dávka pro žáka a přídatky potravin .....	48
2.5.3 Náhrada v penězích a příplatek k náhradě v penězích .....	48
2.5.4 Energetická, výživová a finanční hodnota stravní dávky pro žáka a přídatky potravin.....	48
2.5.5 Kontrolní otázky .....	49
2.6 Bezplatné stravování vojáků z povolání .....	51
2.6.1 Formy bezplatného stravování .....	51
2.6.2 Bezplatné stravování při výkonu zvláštních profesí a činností.....	51
2.6.3 Výjimky ze zabezpečení bezplatného stravování .....	52
2.6.4 Stravní dávky a přídatky potravin .....	53
2.6.4.1 Stravní dávky .....	53
2.6.4.2 Přídatky potravin .....	53

2.6.5	Náhrada v penězích .....	55
2.6.6	Energetická, výživová a finanční hodnota stravních dávek a přísad potravin .....	56
2.6.7	Kontrolní otázky .....	57
<b>2.7</b>	<b>Proviantní náležitosti při přidělovém stravování .....</b>	<b>59</b>
2.7.1	Historie přidělového hospodářství .....	59
2.7.2	Současnost .....	59
2.7.3	Stravní dávky při přidělovém stravování .....	60
2.7.4	Prísady potravin při přidělovém stravování .....	60
<b>2.8</b>	<b>Náležitost krmiva .....</b>	<b>62</b>
2.8.1	Kontrolní otázky .....	62
<b>3</b>	<b>ŘÍZENÍ PROVIANTNÍHO ZABEZPEČENÍ .....</b>	<b>63</b>
<b>3.1</b>	<b>Povinnosti funkcionářů proviantního zabezpečení .....</b>	<b>63</b>
3.1.1	Pracovník pověřený řízením stravování útvaru a zabezpečením materiálem MU 1.0 .....	63
3.1.2	Velitel hospodářského družstva .....	67
3.1.3	Starší kuchař .....	67
3.1.4	Kuchař .....	68
3.1.5	Správce skladu potravin .....	68
3.1.6	Skladník .....	68
3.1.7	Starší účtovatel .....	68
3.1.8	Účtovatel .....	69
3.1.9	Kontrolní otázky .....	69
<b>4</b>	<b>ORGANIZACE STRAVOVÁNÍ MIMO STÁLOU POSÁDKU .....</b>	<b>71</b>
<b>4.1</b>	<b>Mikrostruktury logistiky zabezpečující stravování .....</b>	<b>71</b>
4.1.1	Hospodářské družstvo .....	71
4.1.1.1	Činnost velitele hospodářského družstva .....	72
4.1.2	Sklad potravin .....	72
4.1.2.1	Činnost správce skladu potravin .....	73
4.1.3	Kontrolní otázky .....	73
<b>4.2</b>	<b>Součinnost a odpovědnost při zabezpečení stravování .....</b>	<b>74</b>
<b>4.3</b>	<b>Spolupráce odborných orgánů při proviantním zabezpečení .....</b>	<b>75</b>
4.3.1	Spolupráce s orgány zdravotnické služby .....	75
4.3.2	Spolupráce s orgány veterinární služby .....	75
4.3.2.1	Veterinární hygienický dozor u civilních dodavatelů .....	77
4.3.2.2	Veterinární hygienický dozor nad krmivem .....	78
4.3.2.3	Veterinární hygienický dozor při soustředění vojsk .....	78
4.3.2.4	Úkoly veterinárního hygienického dozoru při alimentárním onemocnění .....	79
4.3.3	Kontrolní otázky .....	81
<b>4.4</b>	<b>Zásobování potravinami a ostatním materiálem MU 1.0 .....</b>	<b>83</b>

4.4.1	Zásoby MU 1.0 – potraviny .....	83
4.4.2	Zabezpečení proviantní výstrojí a technikou .....	85
4.4.3	Způsob zásobování .....	85
4.4.4	Zabezpečení přísně zúčtovatelných tiskopisů .....	85
4.4.5	Kontrolní otázky .....	86
<b>4.5</b>	<b>Organizace přípravy a výdeje stravy .....</b>	<b>87</b>
4.5.1	Základní ustanovení .....	87
4.5.2	Činnost hospodářské výdejny .....	87
4.5.3	Činnost HV v zamořeném prostoru .....	88
<b>4.6</b>	<b>Organizace ochrany a obrany proviantních jednotek .....</b>	<b>90</b>
4.6.1	Kontrolní otázky .....	90
<b>5</b>	<b>SPECIFICKÉ FORMY STRAVOVÁNÍ .....</b>	<b>91</b>
5.1	Stravování při cvičení a soustředění .....	91
5.2	Stravování v tropickém a subtropickém pásmu .....	93
5.3	Stravování v zimě .....	93
5.4	Stravování při přesunech .....	95
5.4.1	Stravování při převozech po železnici .....	95
5.4.2	Stravování při přesunu po vlastní ose .....	96
5.4.3	Stravování při letecké přepravě .....	96
5.4.4	Stravování při lodní přepravě .....	96
5.4.5	Kontrolní otázky .....	96
5.5	Smluvní zajištění stravy .....	97
5.6	Individuální a skupinová příprava stravy .....	98
5.7	Stravování jednotek v zahraničí .....	98
5.8	Stravování zahraničních jednotek ve vojenských stravovacích zařízeních .....	98
5.9	Zvláštnosti stravování výkonných letců .....	99
5.10	Stravování vojáků z povolání hospitalizovaných na posádkové ošetřovně .....	99
5.10.1	Kontrolní otázky .....	99
<b>6</b>	<b>ZÁVODNÍ STRAVOVÁNÍ .....</b>	<b>101</b>
6.1	Podmínky provozu vojenských stravovacích zařízení .....	101
6.1.1	Zásady pro zřízení VSZ .....	101
6.1.2	Obsazování funkcí zaměstnanců VSZ .....	103
6.1.3	Řízení provozu VSZ .....	103
6.1.4	Dočasné omezení a zrušení provozu VSZ .....	103
6.1.5	Kontrolní otázky .....	105
6.2	Stravovací komise VSZ .....	106

6.2.1	Zřizování stravovací komise .....	106
6.2.2	Činnost stravovací komise .....	106
<b>6.3</b>	<b>Organizace stravování .....</b>	<b>107</b>
6.3.1	Sestavování jídelního lístku .....	107
6.3.2	Výběr dodavatelů a dodávky zboží .....	107
6.3.3	Výdej a konzumace stravy .....	107
6.3.4	Hospodaření se stravenkami .....	108
6.3.5	Výdej stravy v ostatních případech .....	111
6.3.6	Kontrolní otázky .....	112
<b>6.4</b>	<b>Doplňkový provoz .....</b>	<b>113</b>
6.4.1	Podmínky doplňkového provozu .....	113
6.4.2	Zásady doplňkového provozu .....	113
<b>6.5</b>	<b>Zásady hospodaření vojenského stravovacího zařízení .....</b>	<b>115</b>
6.5.1	Vedení účetní evidence .....	115
6.5.2	Inventura zásob potravin, vyrovnání přebytků a schodků .....	115
6.5.3	Kontrolní otázky .....	116
<b>6.6</b>	<b>Závodní stravování zabezpečované mimorezortním subjektem .....</b>	<b>117</b>
6.6.1	Catering .....	117
6.6.2	Smluvní závodní stravování .....	117
6.6.3	Kontrolní otázky .....	118
<b>7</b>	<b>POSKYTOVÁNÍ POHOŠTĚNÍ A OBČERSTVENÍ V REZORTU MINISTERSTVA OBRANY .....</b>	<b>119</b>
7.1	Zásady pro poskytování pohoštění a občerstvení .....	120
7.2	Finanční limity a rozpočtování výdajů na pohoštění a občerstvení .....	122
7.2.1	Kontrolní otázky .....	124
<b>III.</b>	<b>POTRAVINOVÉ PRÁVO ČESKÉ REPUBLIKY A EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ .....</b>	<b>125</b>
	Předmluva k potravinářským předpisům .....	125
<b>1</b>	<b>STRUČNÝ PŘEHLED POTRAVINOVÉHO PRÁVA ČESKÉ REPUBLIKY A EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ .....</b>	<b>129</b>
<b>1.1</b>	<b>Evropské potravinové právo .....</b>	<b>129</b>
1.1.1	Nařízení č. 852/2004 .....	130
1.1.2	Nařízení č. 853/2004 .....	132
1.1.3	Nařízení č. 854/2004 .....	132
1.1.4	Nařízení č. 882/2004 .....	133
<b>1.2</b>	<b>České potravinové právo .....</b>	<b>135</b>
1.2.1	Zákon č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích .....	135

1.2.2	Zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví.....	135
1.2.3	Vyhláška č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby.....	136
1.2.4	Kontrolní otázky .....	136
<b>2</b>	<b>ZÁKLADNÍ POVINNOSTI PROVOZOVATELŮ STRAVOVACÍCH SLUŽEB A JINÝCH POTRAVINÁŘSKÝCH PODNIKŮ .....</b>	<b>137</b>
<b>2.1</b>	<b>Předpoklady pro výkon činností epidemiologicky závažných .....</b>	<b>137</b>
2.1.1	Lékařské vyšetření a zdravotní průkaz .....	138
2.1.2	Povinnosti v oblasti proškolení osob činných ve stravovacích službách .....	138
2.1.3	Rozsah znalostí nutných k ochraně veřejného zdraví při výkonu činnosti epid. závažné..	139
2.1.4	Kontrolní otázky .....	140
<b>2.2</b>	<b>Podmínky provozování stravovacích služeb .....</b>	<b>141</b>
2.2.1	Povinnosti osob provozujících stravovací službu .....	141
<b>2.3</b>	<b>Lékařské prohlídky a infekční choroby .....</b>	<b>145</b>
<b>2.4</b>	<b>Zásady osobní hygieny a požadavky na zdravotní stav .....</b>	<b>145</b>
2.4.1	Rukavice .....	146
2.4.2	Osobní chování.....	147
2.4.3	Úrazy .....	147
2.4.4	Návštěvy.....	147
2.4.5	Kontrolní otázky .....	147
<b>3</b>	<b>VŠEOBECNÉ HYGIENICKÉ POŽADAVKY PRO PROVOZOVATELE POTRAVINÁŘSKÝCH PODNIKŮ .....</b>	<b>149</b>
<b>3.1</b>	<b>Obecné požadavky na stacionární potravinářské provozy .....</b>	<b>149</b>
3.1.1	Omezení konzumace některých potravin v rezortu MO.....	150
<b>3.2</b>	<b>Specifické požadavky na prostory pro přípravu, ošetření nebo zpracování potravin ve stacionárních potravinářských provozech.....</b>	<b>151</b>
<b>3.3</b>	<b>Požadavky na mobilní nebo přechodné provozy .....</b>	<b>152</b>
<b>3.4</b>	<b>Přeprava potravin .....</b>	<b>153</b>
<b>3.5</b>	<b>Požadavky na zařízení .....</b>	<b>154</b>
<b>3.6</b>	<b>Potravinářské odpady .....</b>	<b>155</b>
<b>3.7</b>	<b>Zásobování vodou .....</b>	<b>156</b>
<b>3.8</b>	<b>Předpisy pro potraviny .....</b>	<b>157</b>
<b>3.9</b>	<b>Předpisy pro první balení a další balení potravin.....</b>	<b>158</b>
<b>3.10</b>	<b>Tepelné ošetření .....</b>	<b>158</b>
<b>3.11</b>	<b>Odběr vzorků .....</b>	<b>159</b>
<b>3.12</b>	<b>Dezinfekce, dezinfekce a deratizace .....</b>	<b>159</b>
3.12.1	Kontrolní otázky .....	161

<b>4</b>	<b>ANALÝZA RIZIK, KRITICKÉ KONTROLNÍ BODY A ZÁSADY PROVOZNÍ HYGIENY</b>	<b>163</b>
4.1	Analýza rizik a kritické kontrolní body (HACCP)	163
4.1.1	Historie	163
4.1.2	Potravinová nebezpečí	164
4.1.2.1	Biologické nebezpečí	164
4.1.2.2	Fyzikální nebezpečí	164
4.1.2.3	Chemické nebezpečí	164
4.1.3	Kritické kontrolní body	164
4.1.4	Přínos systému HACCP	167
4.2	Zásady provozní hygieny	169
4.2.1	Kontrolní otázky	170
<b>5</b>	<b>KODEX HYGIENICKÝCH PRAVIDEL PRO PŘEDVAŘENÉ A VAŘENÉ POTRAVINY VE VEŘEJNÉM STRAVOVÁNÍ</b>	<b>171</b>
5.1	Požadavky na výrobní, přípravní a spotřební části provozovny	172
5.1.1	Místo	172
5.1.2	Silniční komunikace a prostory používané kolovou dopravou	172
5.1.3	Budovy a jejich vybavení	172
5.1.4	Dodávka vody	174
5.1.5	Tekuté odpady a likvidace odpadů	175
5.1.6	Chlazení	175
5.1.7	Šatny a toalety	176
5.1.8	Umývárny v přípravních prostorech	176
5.1.9	Dezinfekční vybavenost	177
5.1.10	Osvětlení	177
5.1.11	Větrání	177
5.1.12	Vybavení pro ukládání odpadu a nepoživatelného materiálu	178
5.2	Zařízení a nástroje	178
5.2.1	Materiály	178
5.2.2	Sanitární design, konstrukce a instalace	178
5.2.3	Označení zařízení	179
5.2.4	Uchovávání zařízení a nástrojů	179
5.3	Provozovna: hygienické požadavky	179
5.3.1	Údržba	179
5.3.2	Čistění a dezinfekce – umývání nádobí	179
5.3.3	Kontrolní hygienický program	180
5.3.4	Ukládání a likvidace odpadů	181
5.3.5	Vyloučení domácích zvířat	181

5.3.6	Ochrana před škůdci .....	182
5.3.7	Uchovávání nebezpečných látek .....	182
5.3.8	Věci osobní potřeby a oděvy .....	183
<b>5.4</b>	<b>Provozovna: požadavky na hygienické zpracování .....</b>	<b>183</b>
5.4.1	Požadavky na suroviny .....	183
5.4.2	Prevence křížové kontaminace .....	184
5.4.3	Použití vody při zpracování potravin .....	184
5.4.4	Rozmrazování .....	185
5.4.5	Proces tepelného opracování .....	185
5.4.6	Postup porcování .....	187
5.4.7	Postup zchlazení a podmínky uchovávání chlazených potravin .....	187
5.4.8	Postup zmrazení a podmínky uchovávání mražených potravin .....	188
5.4.9	Přeprava .....	188
5.4.10	Ohřev a podávání .....	188
5.4.11	Systém identifikace a kontroly jakosti .....	189
5.4.12	Kontrolní otázky .....	190
<b>6</b>	<b>PODMÍNKY UVÁDĚNÍ POKRMŮ DO OBĚHU .....</b>	<b>191</b>
6.1	Označování rozprac. pokrmů, polotovarů, cukrářských výrobků a pokrmů .....	191
6.1.1	Kontrolní otázky .....	193
<b>7</b>	<b>DATUM MINIMÁLNÍ TRVANLIVOSTI, DATUM POUŽITELNOSTI A ZÁRUČNÍ LHŮTA .....</b>	<b>195</b>
7.1	Datum použitelnosti .....	195
7.2	Datum minimální trvanlivosti .....	195
7.3	Výjimky z označování, způsob označování, nejčastější problémy .....	196
7.3.1	Potraviny, které nemusí být označeny DP ani DMT .....	196
7.3.2	Způsob označování potravin .....	196
7.3.3	Nejčastější problémy v souvislosti s označováním potravin DP a DMT .....	196
7.4	Záruční lhůta potravin .....	197
7.4.1	Kontrolní otázky .....	198
<b>8</b>	<b>NĚKTERÁ USTANOVENÍ ZÁKONA Č. 110/1997 SB. O POTRAVINÁCH A TABÁKOVÝCH VÝROBCÍCH .....</b>	<b>199</b>
8.1	Povinnosti provozovatele potravinářského podniku .....	199
8.2	Uvádění potravin do oběhu .....	203
8.2.1	Kontrolní otázky .....	205
8.3	Státní dozor .....	206
8.3.1	Orgány ochrany veřejného zdraví .....	206
8.3.2	Orgány veterinární správy .....	206

8.3.3	Státní zemědělská a potravinářská inspekce .....	207
8.3.4	Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský .....	207
8.3.5	Kontrolní otázky.....	207
<b>IV.</b>	<b>BEZPEČNOST POTRAVIN V ČR .....</b>	<b>209</b>
<b>1</b>	<b>ÚSTŘEDNÍ ORGÁNY STÁTNÍ SPRÁVY .....</b>	<b>213</b>
1.1	Ministerstvo zemědělství (MZe).....	214
1.1.1	MZe: Sekretariát Koordinační skupiny.....	214
1.1.1.1	Členové Koordinační skupiny.....	215
1.1.1.2	Funkce Koordinační skupiny .....	215
1.1.2	Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI).....	215
1.1.2.1	Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF) .....	216
1.1.3	Státní veterinární správa (SVS) .....	217
1.1.4	Státní rostlinolékařská správa (SRS) .....	217
1.1.5	Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský (ÚKZÚZ) .....	218
1.2	Ministerstvo zdravotnictví (MZ) .....	219
1.2.1	Centrum epidemiologie a mikrobiologie SZÚ.....	219
1.2.2	Centrum hygieny potravinových řetězců SZÚ .....	219
1.3	Ministerstvo průmyslu a obchodu (MPO).....	220
1.3.1	Česká obchodní inspekce (ČOI).....	220
1.4	Ministerstvo životního prostředí (MŽP).....	221
1.5	Ministerstvo vnitra (MV) .....	221
1.6	Ministerstvo dopravy (MD).....	221
1.7	Ministerstvo financí (MF).....	221
1.8	Státní úřad pro jadernou bezpečnost (SÚJB).....	222
1.8.1	Kontrolní otázky.....	222
<b>2</b>	<b>NEVLÁDNÍ ORGANIZACE .....</b>	<b>223</b>
2.1	Potravinářská komora (PK) .....	223
2.2	Agrární komora (AK) .....	223
2.3	Svaz obchodu a cestovního ruchu (SOCR).....	223
2.3.1	Kontrolní otázky.....	223
<b>3</b>	<b>SPOTŘEBITELSKÉ ORGANIZACE .....</b>	<b>224</b>
3.1	Koalice občanských spotřebitelských aktivit (KOSA) .....	224
3.2	Sdružení obrany spotřebitelů (SOS).....	224
3.3	Sdružení českých spotřebitelů (SČS) .....	224
3.4	Spotřebitelský a poradenský informační servis (SPIS) .....	224

<b>4</b>	<b>PORADNÍ ORGÁNY</b> .....	<b>225</b>
<b>4.1</b>	<b>Vědecké výbory</b> .....	<b>225</b>
4.1.1	Vědecký výbor pro potraviny .....	225
4.1.2	Vědecký výbor veterinární .....	226
4.1.3	Vědecký výbor pro výživu zvířat.....	226
4.1.4	Vědecký výbor fyto-sanitární a životního prostředí .....	226
4.1.5	Vědecký výbor pro geneticky modifikované potraviny a krmiva .....	226
<b>5</b>	<b>INFORMAČNÍ CENTRUM BEZPEČNOSTI POTRAVIN</b> .....	<b>227</b>
<b>6</b>	<b>MONITORING CIZORODÝCH LÁTEK V POTRAVNÍCH ŘETĚZCÍCH</b> .....	<b>228</b>
6.1.1	Kontrolní otázky .....	228
<b>7</b>	<b>ZAČLENĚNÍ SYSTÉMU BEZPEČNOSTI POTRAVIN V ČR DO EVROPSKÝCH STRUKTUR</b> .....	<b>229</b>
7.1	Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA) .....	229
7.2	Potravinový a veterinární úřad (FVO) .....	230
7.3	Evropský úřad pro prevenci a kontrolu nemocí (ECDC) .....	231
7.4	Generální ředitelství pro zdraví a ochranu spotřebitele (DG Sanco) .....	231
7.5	Evropské informační středisko pro potraviny (EUFIC).....	231
7.6	Informační služba o výzkumu a vývoji v EU (CORDIS) .....	231
7.7	Konfederace výrobců potravin a nápojů v EU (CIAA) .....	232
7.8	Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF) .....	232
7.8.1	Kontrolní otázky .....	234
	<b>ZÁVĚR</b> .....	<b>235</b>
	<b>CITOVANÁ LITERATURA</b> .....	<b>237</b>
	<b>SEZNAM PŘÍLOH</b> .....	<b>241</b>
	<b>SEZNAM ČESKÝCH ZKRATEK</b> .....	<b>274</b>
	<b>SEZNAM ANGLICKÝCH ZKRATEK</b> .....	<b>276</b>
	<b>ANGLICKO-ČESKÝ SLOVNÍČEK</b> .....	<b>277</b>
	<b>ČESKO-ANGLICKÝ SLOVNÍČEK</b> .....	<b>281</b>
	<b>REJSTRÍK</b> .....	<b>285</b>