

# **Systemy managementu bezpečnosti potravin a porovnání požadavků vybraných norem**

Lenka Kabátová

---

Bakalářská práce  
2016



Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně  
Fakulta technologická

---

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně  
Fakulta technologická  
Ústav technologie potravin  
akademický rok: 2015/2016

## ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Lenka Kabátová**  
Osobní číslo: **T12888**  
Studijní program: **B2901 Chemie a technologie potravin**  
Studijní obor: **Chemie a technologie potravin – specializace Technologie mléka a mléčných výrobků**  
Forma studia: **kombinovaná**

Téma práce: **Systémy managementu bezpečnosti potravin a porovnání požadavků vybraných norem**

Zásady pro vypracování:

### I. Teoretická část

1. Charakteristika jednotlivých schémat systémů managementu bezpečnosti potravin se zaměřením na HACCP, FSMS a FSSC22000
2. Popis základních principů akreditace a certifikace v oblasti systémů managementu bezpečnosti potravin
3. Stručná charakteristika právních předpisů upravujících výrobu potravin a jejich uvádění do oběhu

### II. Praktická část

1. Porovnání požadavků ČSN P ISO/TS 22003:2008 s ČSN P ISO/TS 22003:2014



Rozsah bakalářské práce:

Rozsah příloh:

Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná/elektronická**

Seznam odborné literatury:

[1] EU. Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin. In: Úřední věstník Evropské unie. 2002. Dostupné z <http://europa.eu>.

[2] ČESKO. Zákon č. 110/97 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění pozdějších předpisů a prováděcí předpisy. In: Sběrka zákonů. 1997. Dostupné z <http://aplikace.mvcr.cz/sbirka-zakonu>.

[3] ČSN P ISO/TS 22003. Systémy managementu bezpečnosti potravin Požadavky na orgány provádějící audit a certifikaci systémů managementu bezpečnosti potravin. Praha: Úřad pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví, 2014. Třídící znak 569611.

[4] ČSN EN ISO 22000. Systémy managementu bezpečnosti potravin Požadavky na organizaci v potravinovém řetězci. Praha: Úřad pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví, 2006. Třídící znak 569600.

[5] ČSN P ISO/TS 22002-1 Programy nezbytných předpokladů pro bezpečnost potravin – Část 1: Výroba potravin. Praha: Úřad pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví, 2010. Třídící znak 569613.

Vedoucí bakalářské práce:

**doc. Ing. František Buňka, Ph.D.**

Ústav technologie potravin

Datum zadání bakalářské práce:

**2. února 2016**

Termín odevzdání bakalářské práce:

**4. května 2016**

Ve Zlíně dne 2. února 2016



doc. Ing. František Buňka, Ph.D.  
*děkan*



doc. Ing. František Buňka, Ph.D.  
*ředitel ústavu*

## PROHLÁŠENÍ

Prohlašuji, že

- beru na vědomí, že odevzdáním diplomové/bakalářské práce souhlasím se zveřejněním své práce podle zákona č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, bez ohledu na výsledek obhajoby <sup>1)</sup>;
- beru na vědomí, že diplomová/bakalářská práce bude uložena v elektronické podobě v univerzitním informačním systému dostupná k nahlédnutí, že jeden výtisk diplomové/bakalářské práce bude uložen na příslušném ústavu Fakulty technologické UTB ve Zlíně a jeden výtisk bude uložen u vedoucího práce;
- byl/a jsem seznámen/a s tím, že na moji diplomovou/bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, zejm. § 35 odst. 3 <sup>2)</sup>;
- beru na vědomí, že podle § 60 <sup>3)</sup> odst. 1 autorského zákona má UTB ve Zlíně právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla v rozsahu § 12 odst. 4 autorského zákona;
- beru na vědomí, že podle § 60 <sup>3)</sup> odst. 2 a 3 mohu užít své dílo – diplomovou/bakalářskou práci nebo poskytnout licenci k jejímu využití jen s předchozím písemným souhlasem Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně, která je oprávněna v takovém případě ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které byly Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně na vytvoření díla vynaloženy (až do jejich skutečné výše);
- beru na vědomí, že pokud bylo k vypracování diplomové/bakalářské práce využito softwaru poskytnutého Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně nebo jinými subjekty pouze ke studijním a výzkumným účelům (tedy pouze k nekomerčnímu využití), nelze výsledky diplomové/bakalářské práce využít ke komerčním účelům;
- beru na vědomí, že pokud je výstupem diplomové/bakalářské práce jakýkoliv softwarový produkt, považují se za součást práce rovněž i zdrojové kódy, popř. soubory, ze kterých se projekt skládá. Neodevzdání této součásti může být důvodem k neobhájení práce.

Ve Zlíně, 4. května 2016



<sup>1)</sup> zákon č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, § 47 Zveřejňování závěrečných prací:

(1) Vysoká škola nevydělečně zveřejňuje disertační, diplomové, bakalářské a rigorózní práce, u kterých proběhla obhajoba, včetně posudků oponentů a výsledku obhajoby prostřednictvím databáze kvalifikačních prací, kterou spravuje. Způsob zveřejnění stanoví vnitřní předpis vysoké školy.

(2) Disertační, diplomové, bakalářské a rigorózní práce odevzdané uchazečem k obhajobě musí být též nejméně pět pracovních dnů před konáním obhajoby zveřejněny k nahlížení veřejnosti v místě určeném vnitřním předpisem vysoké školy nebo není-li tak určeno, v místě pracoviště vysoké školy, kde se má konat obhajoba práce. Každý si může ze zveřejněné práce pořizovat na své náklady výpisy, opisy nebo rozmnoženiny.

(3) Platí, že odevzdáním práce autor souhlasí se zveřejněním své práce podle tohoto zákona, bez ohledu na výsledek obhajoby.

<sup>2)</sup> zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, § 35 odst. 3:

(3) Do práva autorského také nezasahuje škola nebo školské či vzdělávací zařízení, užije-li nikoli za účelem přímého nebo nepřímého hospodářského nebo obchodního prospěchu k výuce nebo k vlastní potřebě dílo vytvořené žákem nebo studentem ke splnění školních nebo studijních povinností vyplývajících z jeho právního vztahu ke škole nebo školskému či vzdělávacímu zařízení (školní dílo).

<sup>3)</sup> zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, § 60 Školní dílo:

(1) Škola nebo školské či vzdělávací zařízení mají za obvyklých podmínek právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla (§ 35 odst. 3). Odpírá-li autor takového díla udělit svolení bez vážného důvodu, mohou se tyto osoby domáhat nahrazení chybějícího projevu jeho vůle u soudu. Ustanovení § 35 odst. 3 zůstává nedotčeno.

(2) Není-li sjednáno jinak, může autor školního díla své dílo užít či poskytnout jinému licenci, není-li to v rozporu s oprávněnými zájmy školy nebo školského či vzdělávacího zařízení.

(3) Škola nebo školské či vzdělávací zařízení jsou oprávněny požadovat, aby jim autor školního díla z výdělku jím dosaženého v souvislosti s užitím díla či poskytnutím licence podle odstavce 2 přiměřeně přispěl na úhradu nákladů, které na vytvoření díla vynaložily, a to podle okolností až do jejich skutečné výše; přitom se přihlédne k výši výdělku dosaženého školou nebo školským či vzdělávacím zařízením z užití školního díla podle odstavce 1.

## **ABSTRAKT**

Bakalářská práce je zaměřena na problematiku systémů řízení bezpečnosti potravin v potravinovém řetězci. Teoretická část bakalářské práce se zabývá stručnou charakteristikou právních předpisů upravujících výrobu potravin a jejich uvádění na trh. Dále popisuje jednotlivé systémy managementu bezpečnosti potravin se zaměřením na HACCP, FSMS, FSSC22000 a další. Poslední kapitola teoretické části nastiňuje základní principy akreditace a certifikace v oblasti těchto systémů. V praktické části je zpracováno porovnání požadavků ČSN P ISO/TS 22003:2008 s ČSN P ISO/TS 22003:2014.

Klíčová slova:

Bezpečnost potravin, právní předpisy, FSMS, HACCP, akreditace, certifikace

## **ABSTRACT**

Bachelor thesis is focused on the issue of food safety management systems in food chain. The theoretical part of the Bachelor thesis deals with a brief characteristic of legislation governing the food production and related segments. It also describes the individual food safety management systems with a focus on HACCP, FSMS, FSSC22000 and others. The last chapter of the theoretical part outlines the basic principles of accreditation and certification of these systems. The comparison of requirements of ČSN P ISO/TS 22003:2008 and ČSN P ISO/TS 22003:2014 is processed in the practical part of the Bachelor thesis.

Keywords:

Food safety, Law, FSMS, HACCP, Accreditation, Certification

Ráda bych poděkovala vedoucímu mé bakalářské práce doc. Ing. Františku Buňkovi, Ph.D. za odborné vedení, připomínky a vstřícný přístup při konzultacích ohledně zpracování této bakalářské práce. Rovněž bych chtěla poděkovat konzultantovi Ing. Andreji Švagrovi, Ph.D. za poskytnutí odborných znalostí z praxe, ochotu a čas, který mi věnoval.

Prohlašuji, že odevzdaná verze bakalářské práce a verze elektronická nahraná do IS/STAG jsou totožné. Lenka Kabátová

## OBSAH

<b>ÚVOD</b> .....	<b>9</b>
<b>I TEORETICKÁ ČÁST</b> .....	<b>10</b>
<b>1 PRÁVNÍ PŘEDPISY TÝKAJÍCÍ SE ZAJIŠTĚNÍ BEZPEČNOSTI POTRAVIN PŘI JEJICH VÝROBĚ A UVÁDĚNÍ NA TRH</b> .....	<b>11</b>
<b>2 MEZINÁRODNÍ ORGANIZACE PRO STANDARDIZACI (ISO)</b> .....	<b>13</b>
2.1 MOŽNOSTI POSUZOVÁNÍ SHODY SYSTÉMŮ MANAGEMENTU V OBLASTI POTRAVINÁŘSTVÍ .....	13
<b>3 ČSN EN ISO 9001</b> .....	<b>14</b>
<b>4 NORMY ŘADY 22000</b> .....	<b>16</b>
4.1 SYSTÉMY MANAGEMENTU BEZPEČNOSTI POTRAVIN – POŽADAVKY NA ORGANIZACI V POTRAVINOVÉM ŘETĚZCI .....	16
4.2 PROGRAMY NEZBYTNÝCH PŘEDPOKLADŮ PRO BEZPEČNOST POTRAVIN – VÝROBA POTRAVIN .....	18
4.3 SYSTÉMY MANAGEMENTU BEZPEČNOSTI POTRAVIN – POŽADAVKY NA ORGÁNY PROVÁDĚJÍCÍ AUDIT A CERTIFIKACI SYSTÉMŮ MANAGEMENTU BEZPEČNOSTI POTRAVIN .....	18
<b>5 DALŠÍ VYBRANÉ SYSTÉMY MANAGEMENTU BEZPEČNOSTI POTRAVIN</b> .....	<b>20</b>
5.1 SYSTÉM ANALÝZY NEBEZPEČÍ A KRITICKÝCH KONTROLNÍCH BODŮ (HACCP).....	20
5.2 FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION 22000 (FSSC 22000) .....	23
5.3 INSPEKČNÍ STANDARDY .....	24
<b>6 PROCES CERTIFIKACE A AKREDITACE</b> .....	<b>26</b>
6.1 CERTIFIKACE.....	26
6.2 AKREDITACE .....	29
<b>II PRAKTICKÁ ČÁST</b> .....	<b>31</b>
<b>CÍL PRÁCE</b> .....	<b>32</b>
<b>7 POROVNÁNÍ NOREM ČSN P ISO/TS 22003:2008 A ČSN P ISO/TS 22003:2014</b> .....	<b>33</b>
7.1 ZMĚNY V REVIDOVANÉ NORMĚ .....	33
7.2 NÁVRH PRAKTICKÉHO ŘEŠENÍ PŘECHODU SYSTÉMU MANAGEMENTU CERTIFIKAČNÍHO ORGÁNU NA PLNĚNÍ POŽADAVKŮ REVIDOVANÉ NORMY .....	41
<b>ZÁVĚR</b> .....	<b>42</b>
<b>SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY</b> .....	<b>43</b>
<b>SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK</b> .....	<b>48</b>
<b>SEZNAM PŘÍLOH</b> .....	<b>50</b>



## ÚVOD

Každý spotřebitel má právo na kvalitní, zdravotně nezávadný potravinový výrobek, tudíž je třeba zajistit v první řadě jeho bezpečnost, ale také odpovídající kvalitu a výživovou hodnotu.

Bezpečnost potravin, neboli jejich zdravotní a hygienická nezávadnost, je základním kritériem pro všechny potraviny uváděné na trh. Z tohoto důvodu jsou v celém potravinovém řetězci používána preventivní opatření, při jejichž zavedení a dodržování se předejde nebezpečí ohrožení lidského zdraví nebo se včas odhalí.

Stát a jeho orgány státní správy se v této oblasti angažují zejména tvorbou potravinové legislativy, dále kontrolují zdravotní nezávadnost a kvalitu potravin (v rozsahu stanoveném legislativou), sledují výskyt cizorodých látek, a také investují do vzdělávání spotřebitelů. Vzhledem k existenci přímo aplikovatelných právních předpisů Evropské unie, je třeba při budování systémů managementu bezpečnosti potravin zohlednit i tyto předpisy.

Zdravotní nezávadnost potravin je nutné zajistit ve všech částech potravinového řetězce od prvovýroby až po konečnou konzumaci. K tomu je důležitá spolupráce ve všech oblastech, zejména ve zdravotnictví, zemědělství, potravinářství, distribuci potravin, ale i v oblasti stravovacích zařízení a samotných spotřebitelů. [1]

Tato bakalářská práce nastiňuje problematiku zajištění bezpečnosti potravin na trhu. Teoretická část práce se zaměřuje na právní předpisy a další požadavky jak na organizace, tak na certifikační a akreditační orgány. Opírá se zde o normativní dokumenty, např. ISO 9001 nebo ISO 22000. Zobrazuje propojenost legislativy s různými systémy managementu bezpečnosti potravin, jako je např. systém HACCP, FSSC22000 aj. a popisuje funkci a přínos zavedení a udržování těchto systémů. Kapitola Certifikace a akreditace objasňuje tyto pojmy jak obecně, tak z hlediska systémů managementu bezpečnosti potravin. V praktické části této práce je vypracováno detailní porovnání norem ČSN P ISO/TS 22003:2008 a ČSN P ISO/TS 22003:2014 s důrazem na změny v požadavcích nové normy.

## **I. TEORETICKÁ ČÁST**

## 1 PRÁVNÍ PŘEDPISY TÝKAJÍCÍ SE ZAJIŠTĚNÍ BEZPEČNOSTI POTRAVIN PŘI JEJICH VÝROBĚ A UVÁDĚNÍ NA TRH

Legislativní rámec české potravinové politiky se řídí legislativními předpisy Evropské unie (EU) a tyto předpisy pak rozvádí a upřesňuje správní řád České republiky (ČR). Česká potravinová legislativa se opírá především o Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči (veterinární zákon), Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, a s nimi spojené prováděcí vyhlášky. [2]

Účelem Zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, je stanovení povinností provozovatelů potravinářských podniků při výrobě potravin a tabákových výrobků a jejich uvádění do oběhu. Jedná se především o požadavky na jakost a zdravotní nezávadnost potravin, na ozařování, balení, označování, přepravu, uvádění potravin na trh, na potraviny určené pro zvláštní výživu, informační povinnost provozovatele potravinářského podniku a požadavky na klasifikace těl jatečných zvířat. Dále zákon upravuje rozsah působnosti státního dozoru nad dodržováním povinností vyplývajících z tohoto zákona a z přímo použitelných předpisů EU. Vymezuje také, v jakých případech se provozovatel potravinářského podniku dopustí správního deliktu, a dále stanoví zmocňovací ustanovení Ministerstva zemědělství ČR. Tento zákon se nevztahuje na pitnou vodu. [5]

Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně souvisejících zákonů (veterinární zákon), na podkladě příslušných předpisů EU stanovuje požadavky veterinární péče na chov a zdraví zvířat a na živočišné produkty. Dále upravuje práva a povinnosti fyzických a právnických osob, působnost a pravomoc orgánů vykonávajících státní správu v oblasti veterinární péče, a také některé odborné veterinární činnosti. [6]

Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, na podkladě příslušných předpisů EU stanovuje práva a povinnosti fyzických a právnických osob v oblasti ochrany a podpory veřejného zdraví. Dále určuje soustavu orgánů ochrany veřejného zdraví, jejich působnost a pravomoc a úkoly dalších orgánů veřejné správy v těchto oblastech. [7]

Potravinová legislativa EU vychází zejména z Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin, dále z tzv. „Hygienického balíčku“ (viz. níže), ale také z řady dalších právních předpisů. [2]

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, obsahuje jednotné zásady, povinnosti a postupy, z nichž se má vycházet při rozhodování v otázkách bezpečnosti potravin a krmiv. Tím je umožněno zajištění vysoké úrovně ochrany lidského zdraví a zájmů spotřebitelů jak vnitrostátního trhu, tak i trhu na úrovni Evropského Společenství. Toto nařízení se vztahuje na všechny fáze výroby, zpracování a distribuce potravin a krmiv. Tímto nařízením se dále zřizuje Evropský úřad pro bezpečnost potravin, který informuje o všech záležitostech v oblasti bezpečnosti potravin a krmiv a mj. zabezpečuje sdělování o rizikových potravinách a krmivech na trhu. [3]

Pod pojmem „hygienický balíček“ se rozumí soubor právních předpisů Evropské unie, týkající se hygieny potravin a úředních kontrol. Jedná se o následující legislativní akty:

- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin, stanovující obecná pravidla pro hygienu potravin vztahující se na provozovatele potravinářských podniků,
- Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu,
- Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro organizaci úředních kontrol produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě,
- Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 ze dne 29. dubna 2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat. [4]

Právní předpisy týkající se potravinového práva zahrnují rovněž množství dalších legislativních dokumentů. Přehled vybraných předpisů je uveden v příloze č. 1.

## 2 MEZINÁRODNÍ ORGANIZACE PRO STANDARDIZACI (ISO)

Z pohledu dnešní společnosti jsou aktuální různé systémy, které normují všechny činnosti, např. Organizace pro hospodářskou spolupráci a rozvoj (OECD), Společnost pro ochranu životního prostředí (EPA), Americká společnost pro zkoušení a materiály (ASTM), Mezinárodní organizace pro standardizaci (ISO) a jiné.

ISO je celosvětovým společenstvím národních normalizačních orgánů (členů ISO) zabývajícím se tvorbou norem. Mezinárodní normy obvykle připravují technické komise ISO, a zároveň vládní i nevládní mezinárodní organizace, s nimiž ISO navázala pracovní styk. Návrhy mezinárodních norem přijaté technickými komisemi se rozesílají členským orgánům k hlasování. Zveřejnění mezinárodní normy vyžaduje schválení alespoň 75 % hlasujících členů.

Evropské normy jsou schvalovány členy CEN (Evropský výbor pro normalizaci) a/nebo CENELEC (Evropský výbor pro normalizaci v elektrotechnice). Normy existují v několika oficiálních verzích a verze v každém jiném jazyce přeložená členem CEN/CENELEC do jeho vlastního jazyka má stejný status jako oficiální verze. [8]

### 2.1 Možnosti posuzování shody systémů managementu v oblasti potravinářství

Celosvětově nejrozšířenější norma, která upravuje základní požadavky na systémy managementu (SM) organizace, je norma ISO 9001 Systémy managementu kvality – Požadavky. Norma ISO 22000 Systémy managementu bezpečnosti potravin specifikuje požadavky na organizace v potravinovém řetězci. Věstník Ministerstva zemědělství ČR část 1 – 4 se týká požadavků na systém analýzy nebezpečí a stanovení kritických kontrolních bodů (HACCP) a podmínek pro jeho certifikaci. Tento věstník je dobrovolným nástrojem, který poskytuje pravidla k plnění zákonně povinného systému HACCP pro potravinářské podniky. [8][9][10]

### 3 ČSN EN ISO 9001

Norma ISO 9001 Systémy managementu kvality - Požadavky je jedna ze základních norem, které upravují systém managementu kvality (QMS) výroby jakéhokoli produktu. Specifikuje požadavky na QMS tam, kde organizace potřebuje prokazovat svou schopnost trvale poskytovat produkt, který splňuje požadavky zákazníka a aplikovatelné požadavky zákonů a předpisů. Účelem zavedení této normy je zvyšovat spokojenost zákazníka pomocí efektivní aplikace systému řízení kvality, včetně procesů pro jeho neustálé zlepšování.

Tuto mezinárodní normu mohou používat interní a externí strany, včetně certifikačních orgánů při posuzování schopnosti organizace plnit požadavky zákazníka, požadavky zákonů a předpisů aplikovaných na produkt a vlastní požadavky organizace. Všechny požadavky této mezinárodní normy jsou použitelné ve všech organizacích bez ohledu na jejich typ, velikost a na poskytované produkty. [8]

Strategickým krokem vedení společnosti je rozhodnutí zavést systém managementu kvality. QMS je nástrojem ke správnému fungování celé organizace. Přínosem zavedení a dodržování QMS je především:

- zlepšení jakosti produktu, což se odrazí na snížení počtu reklamací od zákazníků a nižších nákladech (návrh a vývoj, komunikace se zákazníkem apod.),
- větší efektivita činnosti organizace (měření, analýza a zlepšování ad.),
- zdokonalení organizační struktury a postupů pro činnost organizace vedoucí k jasnému stanovení pravomocí a odpovědností zaměstnanců (řízení dokumentace a záznamů, angažovanost managementu, interní komunikace, popisy pracovních funkcí se stanovením práv a povinností),
- vytvoření kontrolních mechanismů (preventivní a nápravná opatření, interní audity, přezkoumání systému managementu, ale i kontrola kritických kroků projektového řízení v oblasti realizace produktu),
- zvyšování spokojenosti zákazníků způsobem aktivního zjišťování jejich potřeb (zaměření na zákazníka a vyhodnocování zpětné vazby, politika a cíle kvality).

[8][11]

Každá norma vydaná organizací ISO podléhá pravidelnému změnovému řízení prováděnému technickými komisemi (TC) jednotlivých oborů. Pro kvalitu je ustanovena ISO/TC 176, která připravila na rok 2015 revizi normy označované ISO 9001:2015. Zveřejnění konečné anglické verze normy ISO 9001:2015 se uskutečnilo dne 23.9.2015. V českém překladu norma vyšla dne 1.2.2016 s účinností od 1.3.2016. [8][11][12]

Nejvýznamnější změny v normě ISO 9001:2015 jsou popsány v následujícím textu:

Norma ISO 9001:2015 je nově rozdělena do 10 kapitol, respektuje novou, vyšší úroveň struktury podle Annex SL<sup>1</sup>, aby se usnadnilo její používání ve spojení s jinými normami pro systémy řízení.

Nová norma je více zaměřena na výsledky zlepšování. To znamená, že je požadováno zavedení efektivního způsobu sledování kvality a jejího zlepšování, což se týká jak výrobků a služeb, tak i všech procesů, které ovlivňují spokojenost zákazníka.

Není vyžadována příručka kvality, dokonce ani nemusí být dokumentovány všechny postupy, pokud firma prokáže, že má správně nastaven QMS. Může jej samozřejmě popsat i ve své příručce kvality. Musí ale umožnit efektivní přenos informací na všech požadovaných stupních uvnitř i vně organizace.

Důraz je kladen na zpětnou vazbu od zákazníků a všech zainteresovaných stran i procesů. Je tedy nutné zaznamenávat veškeré důležité informace a analyzovat je, aby společnost zjistila požadavky zákazníků a zainteresovaných stran.

Základním požadavkem je nově vyhodnocování rizik v jednotlivých procesech, tedy zavedení systému analýzy rizik pro všechny procesy a zejména významné změny v procesech a parametrech výrobků nebo služeb.

Větší důraz je také kladen na zapojení obecného managementu tak, aby systém řízení kvality byl neoddělitelnou součástí celého managementu firmy.

Norma ještě více respektuje skutečnost, že kvalita se netýká pouze kvality výrobků, ale i služeb a státní správy. [8][14][15][16][17]

---

<sup>1</sup> Annex SL (původně ISO Guide 83) je publikace, která stanovuje společnou strukturu pro všechny ISO normy systémů managementu. Tím je umožněna snadná kombinace systémových norem v případech, kdy se chce organizace certifikovat podle několika systémových norem. Podle této struktury musí být zpracovávány všechny nové a revidované normy systémů managementu. Struktura Annex SL by měla být v budoucnu použita ve všech normách definujících požadavky na systémy managementu. [13]

## 4 NORMY ŘADY 22000

Aby byly cíle systému řízení kvality naplněny také ve specifických odvětvích se specifickými odvětvovými požadavky, vznikla nutnost formulovat další normy, které upřesňují a zpřísňují (konkretizují) požadavky již stanovené v normě ISO 9001. Tyto normy se na určitou problematiku dívají podrobněji a do důsledků vždy z daného pohledu, např. normy řady 14000 z pohledu systému environmentálního managementu (EMS), normy řady 18000 z pohledu systému managementu bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (OHSMS) a v neposlední řadě normy řady 22000 z pohledu systémů managementu bezpečnosti potravin (FSMS). [15]

### 4.1 Systémy managementu bezpečnosti potravin – Požadavky na organizaci v potravinovém řetězci

ČSN EN ISO 22000:2006 Systémy managementu bezpečnosti potravin – Požadavky na organizaci v potravinovém řetězci, je určena pro organizace v potravinovém řetězci<sup>2</sup>, které chtějí garantovat svým zákazníkům, že jejich produkty či služby jsou uváděny na trh s nadstandardními požadavky na bezpečnost potravin. Pokud se organizace řídí touto normou, prokazují, že mají správně nastaven FSMS a jsou schopny řídit nebezpečí ohrožující bezpečnost potravin. Získají tím větší důvěru svých zákazníků v bezpečnost jejich potravinových produktů a služeb. Klíčovými prvky k zajištění bezpečnosti potravin, které se vzájemně propojují, jsou:

- interaktivní komunikace – komunikace napříč celým potravinovým řetězcem o identifikovaných nebezpečích a opatřeních vedoucích k zamezení či vyloučení nebezpečí ohrožujících bezpečnost potravin,
- management systému – FSMS je vytvořen a začleněn do celkového systému managementu organizace (organizace může využít již stávajícího systému managementu k vytvoření FSMS),

---

<sup>2</sup> Dle ČSN EN ISO 22000:2006 je „potravinový řetězec sled fází a operací ve výrobě, zpracování, distribuci, skladování a manipulaci s potravinou a jejími složkami od prvovýroby až po spotřebu.“ [9] Patří sem i organizace, které s výrobou potravin souvisí, jako jsou např. výrobci krmiv, zařízení, obalových materiálů, čisticích prostředků aj. [9]



- programy nezbytných předpokladů – základní podmínky a činnosti nezbytné pro udržování správné hygieny v potravinovém řetězci,
- zásady analýzy nebezpečí a kritických kontrolních bodů (HACCP) – sjednocení zásad systému HACCP a kroky k jeho zavedení.

Norma ISO 22000 přihlíží ve velké míře k ustanovením normy ISO 9001 a obohacuje strukturu systémů managementu (SM) o konkrétní požadavky týkající se bezpečnosti potravin. Lze ji však používat pro SM nezávisle na jiných normách. Tato norma je auditovatelná. Na rok 2017 se připravuje její novelizace. [9][18][19]

S normou ISO 22000 v oblasti bezpečnosti potravin souvisí a doplňují ji další normy řady 22000:

- ISO/TS 22002-1:2009 Programy nezbytných předpokladů pro bezpečnost potravin - Část 1: Výroba potravin,
- ISO/TS 22002-2:2013 Programy nezbytných předpokladů pro bezpečnost potravin - Část 2: Catering,
- ISO/TS 22002-3:2011 Programy nezbytných předpokladů pro bezpečnost potravin - Část 3: Zemědělství,
- ISO/TS 22002-4:2013 Programy nezbytných předpokladů pro bezpečnost potravin - Část 4: Výroba potravinářských obalů,
- ISO/TS 22002-6:2016 Programy nezbytných předpokladů pro bezpečnost potravin - Část 6: Krmiva a výroba krmiv,
- ISO/TS 22003:2013 Systémy managementu bezpečnosti potravin – Požadavky na orgány provádějící audit a certifikaci systémů managementu bezpečnosti potravin,
- ISO 22004:2014 Systémy managementu bezpečnosti potravin - Návod k použití ISO 22000:2005,
- ISO 22005:2007 Sledovatelnost v krmivovém a potravinovém řetězci - Obecné zásady a základní požadavky na návrh a uplatnění systému.

Kromě norem 22002-2, 22002-3, 22002-4 a 22002-6 byly všechny ostatní jmenované dokumenty vydány i v českém jazyce. [19]

## **4.2 Programy nezbytných předpokladů pro bezpečnost potravin – Výroba potravin**

ČSN P ISO/TS 22002-1:2010 Programy nezbytných předpokladů pro bezpečnost potravin - Část 1: Výroba potravin, je určena pro organizace, které se zabývají výrobou potravin. Navazuje na normu 22000, a to na kapitolu týkající se programů nezbytných předpokladů (PNP). Konkrétně stanovuje požadavky na tvorbu, uplatňování a udržování programů nezbytných předpokladů za účelem napomáhání při kontrole nebezpečí ohrožujících bezpečnost potravin. Ve spojitosti s normou 22000 to jsou např. požadavky na konstrukce a uspořádání budov, uspořádání areálu organizace, zásobování vzduchem, vodou a energií, vhodnost zařízení a jeho dostupnost pro účely čištění a údržby, řízení nakupovaných materiálů, čištění a sanitace a další. V této technické specifikaci (TS) jsou navíc uvedeny další požadavky, a to na přepracování, skladování, na proces při stahování produktu, na informace o produktu a na ochranu potravin. [10]

## **4.3 Systémy managementu bezpečnosti potravin – Požadavky na orgány provádějící audit a certifikaci systémů managementu bezpečnosti potravin**

ČSN P ISO/TS 22003:2014 Systémy managementu bezpečnosti potravin – Požadavky na orgány provádějící audit a certifikaci systémů managementu bezpečnosti potravin, poskytuje všeobecné požadavky na orgány provádějící audit a certifikaci FSMS organizace, která plní požadavky normy ISO 22000. Vychází z obecných požadavků daných normou ISO/IEC 17021:2011 Posuzování shody - Požadavky na orgány poskytující služby auditů a certifikace systémů managementu, a doplňuje ji o specifické požadavky týkající se FSMS. Norma ISO/IEC 17021:2011 prošla revizí a nyní je platná verze ISO/IEC 17021-1:2015. Jelikož se norma ISO/TS 22003:2014 odkazuje přímo na datovanou normu ISO/IEC 17021:2011, bude muset projít revizí, aby byla kompatibilní s platnou normou ISO/IEC 17021-1:2015. Změny v revidované normě ISO/IEC 17021-1:2015 jsou z hlediska použití ISO/TS 22003:2014 zanedbatelné.

Tato TS může být také použita jako dokument uvádějící kritéria pro akreditaci nebo vzájemné posuzování certifikačních orgánů usilujících o to, aby byla uznána jejich způsobilost certifikovat shodu FSMS s ISO 22000.

K použití této TS jsou kromě ISO/IEC 17021 nezbytné další normativní dokumenty, a to normy ISO 22000:2005 Systémy managementu bezpečnosti potravin - Požadavky na organizaci v potravinovém řetězci, a ISO/IEC 17000:2004 Posuzování shody - Slovník a základní principy. [20][21]

Praktická část této bakalářské práce se zabývá porovnáním ČSN ISO/TS 22003 vydané v roce 2008 s ČSN ISO/TS 22003 vydanou v roce 2014.

## 5 DALŠÍ VYBRANÉ SYSTÉMY MANAGEMENTU BEZPEČNOSTI POTRAVIN

Systémy managementu bezpečnosti potravin jako takové vychází ze zásad obsažených v *Codex Alimentarius (CA)*. Tento „potravinářský zákoník“ je souborem mezinárodně uznávaných standardních praktik, směrnic a doporučení, spravovaných komisí, na jejímž ustavení se v šedesátých letech podílely organizace Spojených národů: Organizace pro potraviny a zemědělství (FAO) a Světová zdravotnická organizace (WHO). Tehdejší Československo patřilo k zakládajícím členům CA. V roce 2003 se členem CA stalo Evropské společenství. Cílem *Codex Alimentarius* je prosazovat ochranu spotřebitelů a usnadnit celosvětový obchod s potravinami prostřednictvím vypracování potravinových norem, kodexů správné praxe a dalších pokynů. Tyto pokyny radí, že při formulování národní politiky a plánů týkajících se potravin by vláda měla respektovat právo všech spotřebitelů na bezpečnost potravin a měla by přijmout normy z *Codex Alimentarius*. V případě, že tyto normy pro danou oblast neexistují, lze přijmout jiné obecně přijímané mezinárodní potravinářské normy. Význam *Codex Alimentarius* se v obchodním kontextu zvyšuje, neboť je konkrétně uváděn jako jedna z „relevantních mezinárodních organizací“ v Dohodě Světové obchodní organizace o hygienických a rostlinolékařských opatřeních, a také k němu přihlíží Evropské společenství při přípravě legislativy. [23][24]

Zásady a dokumenty obsažené v *Codex Alimentarius* byly vytvořeny k dobrovolnému použití, v mnoha případech však slouží jako základ pro národní legislativu. Příkladem jsou požadavky na systém kritických bodů (HACCP), které si mnoho zemí, včetně České republiky, implementovalo do své národní legislativy. Systém HACCP je zároveň základem příslušných kapitol GFSI schválených norem, jako je BRC, IFS i FSSC22000 a mezinárodní normy pro systémy managementu bezpečnosti potravin - ISO 22000. Norma ISO 22000 integruje zásady HACCP zveřejněné v *Codex Alimentarius* do auditovatelného standardu. [25]

### 5.1 Systém analýzy nebezpečí a kritických kontrolních bodů (HACCP)

Systém HACCP je definován jako „systém, který identifikuje, hodnotí a ovládá nebezpečí, která jsou významná pro bezpečnost potravin.“ [22]. Je jedním ze základních principů, na kterých je založen systém řízení bezpečnosti potravin. Týká se všech činností, které souvisejí s výrobou, zpracováním a distribucí potravin (tzn. od prvovýroby přes skladování, ma-

nipulaci a přepravu až po maloobchodní prodej). Nařízení EP a Rady č. 852/2004 ukládá povinnost zavést a udržovat systém HACCP všem potravinářským podnikům, tj. výrobcům, prodejcům i provozovatelům stravovacích služeb (např. restaurace).

Základním principem umožňujícím efektivní systém řízení bezpečnosti potravin je stanovení kritických kontrolních bodů (CCP), což znamená identifikovat klíčové manipulace, jejichž modifikace vede ke změně kvality produktu. Při stanovení CCP je nutné zabývat se technologickým postupem tak, aby byly nalezeny a posouzeny všechny situace, které by mohly vést k porušení zdravotní nezávadnosti výrobku.

Provozovatel potravinářského podniku může dobrovolně požádat o certifikaci systému HACCP (viz. níže). Certifikát je pak dokladem o správném a účinném zavedení tohoto systému a o plnění požadavků nad obvyklý rámec vyžadovaný národní i evropskou legislativou. Z toho vyplývá schopnost potravinářského podniku zajistit zdravotní nezávadnost jeho potravinářského produktu. [18][22]

Věstník Ministerstva zemědělství České Republiky 2/2010 (dále jen „Věstník“) stanovuje všeobecné požadavky na systém analýzy nebezpečí a stanovení kritických kontrolních bodů (HACCP) a podmínky pro jeho certifikaci. Tento věstník je brán jako metodický pokyn ke stanovení podmínek pro certifikaci bezpečnosti potravin. Shrnuje požadavky na systém HACCP certifikovaných organizací se zaměřením na jeho funkčnost. Dále poskytuje instrukce na prověření systému pro účely certifikace, a také uvádí požadavky na certifikační organizace. V případě úspěšného absolvování certifikace získá provozovatel potravinářského podniku Certifikát potvrzující shodu zavedeného systému HACCP s požadavky Věstníku. [22]

Věstník vymezuje následující povinnosti provozovatele potravinářského podniku a požadavky na zavedení systému HACCP (netýká se provozoven stravovacích služeb):

Provozovatel potravinářského podniku musí zabezpečovat plnění obecných požadavků Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin v platném znění, a dále musí vytvořit, dokumentovat, uplatňovat a udržovat systém HACCP aktuální.

Před zahájením auditu je povinen poskytnout certifikační organizaci informace o:

- charakteristice potravinářského podniku,
- potravinách, které potravinářský podnik vyrábí, zpracovává, skladuje, dopravuje, prodává či jinak manipuluje,

- evidenci systému HACCP (jakým způsobem jsou zpracovány plán HACCP, analýza nebezpečí, stanovení CCP, sledované znaky, kritické meze, postupy monitorování a nápravná opatření a postupy, které jsou prováděny za účelem ověřování funkce systému).

Dále musí provozovatel potravinářského podniku splňovat požadavky na zavedení systému HACCP:

1. Závazky a úkoly provozovatele potravinářského podniku:
  - zavázat se k vývoji a zlepšování systému HACCP,
  - určit a formulovat odpovědnosti a pravomoci týkající se řízení a zajišťování výroby, zpracování, distribuce a související činnosti, které mají vliv na zachování bezpečných potravin a předložit o tom důkaz,
  - dokladovat pověření člena vedení do funkce představitele pro systém HACCP (právnícká osoba).
2. Předložení důkazu o sestavení týmu HACCP, identifikování a vypracování plánů HACCP jmenovaným týmem.
3. Vymezení veškeré oblasti činností, které potravinářský podnik provádí ve vztahu k výrobě, zpracování a distribuci potravin a zahrnutí těchto činností do plánu HACCP.
4. Informace potřebné k zhodnocení bezpečnosti všech vyráběných a distribuovaných potravin.
5. Identifikace zamýšleného použití potravin.
6. Sestavení proudového diagramu.
7. Potvrzení proudového diagramu na místě.
8. Předložení důkazů o provedené analýze všech nebezpečí ohrožujících bezpečnost potravin, jejichž výskyt lze předpokládat (fyzikální, chemická, mikrobiologická kontaminace).
9. Stanovení kritických kontrolních bodů (předložení dokumentace, jakou metodikou bylo rozhodnuto o stanovení CCP).
10. Stanovení kritických mezí (pro každý stanovený CCP musí být stanoveny měřitelné parametry kritických mezí).
11. Zavedení plně dokumentovatelného systému monitoringu podle stanovených CCP.

12. Stanovení nápravných opatření v případě překročení kritických mezí, stanovení odpovědné osoby za jejich provedení a dokumentování provedených nápravných opatření.
13. Vytvoření systému ověřovacích postupů včetně stanovení jejich četností.
14. Dokumentování veškerých postupů zavedení systému HACCP včetně jeho změn.
15. Zavedení systému školení a doškolování zaměstnanců. [22]

## 5.2 Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000)

FSSC 22000 je ucelené certifikační schéma určené pro systém managementu bezpečnosti potravin. Provozuje ho nizozemská společnost Foundation FSSC 22000. Bylo vytvořeno především pro výrobce potravin či potravinových přídatných látek, výrobce potravinových obalů a výrobce krmiv, kteří se chtějí ucházet o certifikaci uznávanou v rámci Global Food Safety Initiative (GFSI). GFSI je mezinárodní organizace sdružující významné obchodní řetězce i výrobce potravin z celého světa. Tito výrobci a obchodní organizace využívají GFSI schválené normy pro certifikace dodavatelů především tzv. privátních značek, tedy potravin, nesoucích na svém obalu logo a název prodejce namísto výrobce. FSSC 22000 patří mezi nejrozšířenější GFSI schválené normy pro výrobu potravin a je jediným GFSI schváleným certifikačním schématem, pro který je možné získat akreditaci od Českého institutu pro akreditaci, o.p.s. (ČIA). V ostatních případech (BRC a IFS) musí certifikační orgány absolvovat akreditaci zahraničním akreditačním orgánem.

Schéma FSSC 22000 je založeno na stávajících standardech pro certifikaci - ISO 22000 a ISO 22003 v kombinaci s příslušnou technickou specifikací, která určuje detailní požadavky v oblasti, která je certifikována. Tato norma rozeznává sedm oblastí (kategorií) a k nim přiřazuje jednotlivé legislativní dokumenty platné pro danou oblast. Například požadavky na výrobu potravin určuje technická specifikace ISO/TS 22002-1 (původně PAS 220); chov zvířat ISO/TS 22002-3; výrobu obalů ISO/TS 22002-4 (původně PAS 223), výrobu krmiv určuje britská veřejná specifikace PAS 222. Na tvorbě dokumentů PAS se podílí Confederation of Food and Drink Industries of the EEC (CIAA) a řada nadnárodních výrobců potravin, jako např. Danone, Kraft, Nestlé a Unilever.

Požadavky a předpisy FSSC 22000 jsou prezentovány ve čtyřech částech této normy, z toho část I. se týká požadavků na organizace žádající certifikaci systému managementu bezpečnosti potravin. Dodatečné požadavky této části jsou specifikovány v příloze I A této

normy.

Výhodou certifikačního schématu FSSC 22000 je využití mezinárodních norem ISO 22000 nebo ISO/TS 22003, které mají kompatibilní strukturu s normami ISO 9001, ISO 14001 a dalšími, což usnadňuje vzájemné propojení u organizací, které potřebují certifikovat podle několika norem. Toto schéma je věrohodné, nezávislé a globálně uznávané. Poskytuje větší transparentnost potravinářské certifikace a efektivnější audit třetí stranou usnadňující ostatní potravinářské kontroly a inspekce. Další výhodou je jeho otevřenost - veškeré dokumenty pro certifikované organizace i certifikační orgány jsou volně k dispozici na internetových stránkách majitele schématu. [26][27][28][29]

### 5.3 Inspekční standardy

Ve srovnání s normami ISO 22000 jsou inspekční standardy zpracovány mnohem detailněji a plnění těchto standardů je pod důkladnou kontrolou majitelů norem. Tito majitelé např. namátkově přezkoumávají zprávy z auditů, provádí vlastní audity u certifikačních společností a u jejich zákazníků. Požadují také absolvování zkoušek auditora, které sami organizují a vyhodnocují. [25]

Normativní dokument BRC Global Standard for Food Safety byl vytvořen britským sdružením maloobchodních organizací British Retail Consortium (BRC) se sídlem v Londýně. Tato norma stanovuje požadavky na výrobu potravin. Certifikace podle této normy je určena všem organizacím, které chtějí své výrobky dodávat do obchodních řetězců, stravovacích zařízení nebo potravinářského průmyslu. Předmětem certifikace je výroba a nakládání s nebalenými produkty včetně jejich prvního balení. Velkoobchodem, dovozem a distribucí potravin se zabývají další normy BRC, a to norma pro obaly a obalové materiály, norma pro skladování a distribuci a norma pro spotřební výrobky. Většina BRC norem souvisí s výrobou potravin a vhodně se doplňují, aby bylo možné certifikovat všechny články potravinového řetězce. Pro oblast zemědělské prvovýroby BRC norma neexistuje.

Certifikace podle normy BRC Food Safety je nejčastěji požadována od dodavatelů do obchodních řetězců ve Velké Británii, akceptují ji také skandinávské obchodní řetězce. V současnosti je podle ní certifikováno okolo 18 000 dodavatelů ve více než 100 zemích světa. Certifikace podle této normy schválené GFSI zajistí mezinárodní konkurenční výhodu na dodavatelském trhu.



Audit BRC Food Safety lze kombinovat s auditem ISO 9001, ISO 22000, HACCP a IFS. V současné době platí šestá verze této normy, která byla schválena GFSI v září 2012. Norma je dostupná i v české verzi. [27][28][30]

Normy řady IFS jsou vydávány sdružením International Featured Standards (IFS). Je to německé a francouzské sdružení obchodníků (HDE a FCD), k nimž se později přidaly i italské maloobchodní asociace. První norma vydána sdružením IFS byla norma IFS Food, která je aplikovatelná na výrobu potravin. Později byly vydány další normy pro jiné části potravinového řetězce, např. IFS Logistic pro skladování a přepravu potravin nebo IFS Cash&Carry / Wholesale pro prodej potravin ve velkoobchodech a prodejnách typu Cash&Carry.

Certifikace dle požadavků IFS Food je určena organizacím, které chtějí získat zakázky na výrobu a dodávku svých potravinářských výrobků pod privátní značkou obchodních řetězců. Předmětem certifikace je výroba a nakládání s nebalenými produkty včetně jejich prvního balení.

Norma IFS Food se zaměřuje na bezpečnost, kvalitu a zákonné požadavky při výrobě potravin. Certifikace podle této normy zajišťuje větší jednotnost a transparentnost v rámci celého dodavatelského řetězce. Vyžadují ji zejména zahraniční obchodní společnosti se sídlem v Německu, Rakousku, Francii a Itálii a s výjimkou Velké Británie je tato certifikace využívána celosvětově.

Norma IFS Food je schválena GFSI. Nyní je platná verze 6, která byla naposledy aktualizována v dubnu 2014. [27][28][31]

## 6 PROCES CERTIFIKACE A AKREDITACE

Pokud se klient/firma, plnící zákonné předpisy, rozhodne zavázat k dodržování dalších požadavků nad rámec zákonných předpisů (např. v důsledku tlaku konkurenceschopnosti či na základě požadavku ze strany zákazníků v dodavatelských vztazích), může požádat o průkazné prověření jakýkoli certifikační orgán (nejčastěji), který nabízí požadované služby. Certifikační orgán poskytne klientovi/firmě službu posouzení shody systému s příslušným normativním předpisem, tzv. audit třetí, nezávislou stranou. V případě uznání shody systému s daným předpisem vydá certifikační orgán klientovi/firmě certifikát. Aby byl vydaný certifikát uznáván jak všeobecně, tak i na mezinárodní úrovni, je nutné, aby certifikační orgány podléhaly pravidelnému dohledu ze strany neziskových národních akreditačních autorit. Tyto autority jsou určitými garanty udržování mezinárodně srovnatelného stavu certifikovaných činností na požadované úrovni. Jsou sdružovány do mezinárodních společenství akreditačních autorit, kde podepisují multilaterální dohody, řídí se jejich ustanoveními a pracují pod předepsanými legislativními, normativními a mandatorními předpisy. Podléhají také dohledu akreditačních autorit jiných států, tzv. vzájemné evaluaci. Akreditace tak dává důvěru klientovi/firmě a jeho zákazníkům, že akreditované certifikační orgány jsou odborně způsobilé provádět činnost v rozsahu udělené akreditace. [32][33][34]

### 6.1 Certifikace

Certifikace je systematické zkoumání nezávislou, tzv. třetí stranou, zda je plněna shoda systému, výrobku, příp. znalostí osoby s příslušnými standardy. Cílem certifikace je poskytnout všem stranám důvěru, že systém, produkt či znalosti osoby splňují specifické požadavky. Hodnota certifikace je stupněm veřejné jistoty a důvěry v to, že je zajištěna funkce nestranného a způsobilého posuzování třetí stranou. Současným trendem v oblasti certifikace je požadovat od klienta/firmy společně s osvědčením shody pro výrobek i certifikát pro systémy managementu podle příslušné certifikační normy.

Pro posouzení shody SM s normativními požadavky lze využít také certifikační orgány certifikující systémy managementu (COSM). Posuzování shody provádí auditorský tým, který zpracuje příslušné podklady z posuzování včetně závěru z auditu. Auditorský tým musí prověřit SM v celém rozsahu. Kladným výsledkem procesu prověření třetí stranou je vystavený certifikát. Stanovení shody s požadavky příslušných standardů je důkazem

a dokladem úspěšného zavedení a fungování SM. Doba platnosti certifikátu se může různit, pro SM pracující pod ISO/IEC 17021 je to obvykle 3 roky, poté se provádí tzv. recertifikační audit. [32][33]

Pro COSM je určující norma ISO/IEC 17021-1:2015 Posuzování shody – Požadavky na orgány poskytující služby auditů a certifikace systémů managementu - Část 1: Požadavky. Tato norma je aplikovatelná na orgány provádějící audit a certifikace SM v oblasti QMS, EMS a dalších systémů managementu. Norma specifikuje obecné požadavky na certifikaci SM a určování shody s těmito požadavky. Kapitola 4 popisuje zásady certifikace a principy vzbuzující důvěru, jako je nestrannost, odborná způsobilost, odpovědnost, otevřenost, důvěrnost a reakce na stížnosti. Kapitola 5 se zabývá požadavky na certifikační orgány z hlediska právní odpovědnosti či managementu nestrannosti. Další kapitoly specifikují požadavky na organizační strukturu a vrcholové vedení CO, a také požadavky na zdroje (tím je míněno např. určení kritérií odborné způsobilosti vedení a pracovníků). Dále se norma zabývá požadavky na veškeré informace a dokumenty spojené s certifikací a zajištění jejich důvěrnosti. Devátá kapitola je věnována požadavkům na celý proces certifikace včetně předauditních činností, vlastního auditu a následných certifikačních činností. V poslední kapitole jsou specifikovány požadavky na systém managementu certifikačního orgánu.

K používání normy ISO/IEC 17021-1:2015 jsou nezbytné další dokumenty, a to norma ISO 9000:2005 Systémy managementu kvality – Základní principy a slovník, a norma ISO/IEC 17000:2004 Posuzování shody – Slovník a základní principy.

Dalším normativním dokumentem určujícím požadavky na CO je technická specifikace ISO/IEC TS 17022:2012 Posuzování shody – Požadavky a doporučení k obsahu zpráv z auditu systémů managementu třetí stranou. Tento dokument byl vytvořen k dosažení základní úrovně spojitosti informací obsažených ve zprávách z auditu systémů managementu. Tím se zvýší důvěryhodnost práce týmu auditorů a celého certifikačního procesu. [32][34][35]

Pro certifikaci QMS se zároveň s normou 17021-1 používá technická specifikace ISO/IEC TS 17021-3 Posuzování shody – Požadavky na orgány poskytující služby auditů a certifikace systémů managementu – Část 3: Požadavky na odbornou způsobilost pro auditování a certifikaci systémů managementu kvality. Tato technická specifikace doplňuje a upřesňuje požadavky normy ISO/IEC 17021-1. Účelem je, aby všichni pracovníci zapo-

jení do procesu certifikace QMS měli jak všeobecnou odbornou způsobilost popsanou v ISO/IEC 17021-1, tak i specifické znalosti QMS popsané v této technické specifikaci.

Obecné požadavky na QMS jsou upřesněny v normě ISO 9001:2015 Systémy managementu kvality – Požadavky.

Z ostatních dokumentů, kterými se COSM řídí, je to např. IAF MD 5:2013 Závazný dokument IAF pro stanovení doby trvání auditů QMS a EMS, a IAF MD 11:2013 Závazný dokument IAF pro aplikaci ISO/IEC 17021-1 pro audity integrovaných systémů managementu. Dále lze využít dokument Českého institutu pro akreditaci, o.p.s. - Metodický pokyn pro akreditaci (MPA) 50-01-14 k aplikaci ČSN EN ISO/IEC 17021-1 Posuzování shody – Požadavky na orgány poskytující služby auditů a certifikace systémů managementu v akreditačním systému České republiky. Tento dokument je určen pro posuzování způsobilosti žadatelů o udělení akreditace k výkonu certifikace QMS, FSMS a dalších SM za účelem získání akreditace v akreditačním systému ČR. Záměrem tohoto metodického pokynu je propojení požadavků na provádění certifikace jednotlivých systémů managementu s výklady k aplikaci normy ISO/IEC 17021-1:2015, které jsou uvedeny v řadě dokumentů vydávaných mezinárodními organizacemi působícími v oblasti akreditace. [32][35][36]

V případě certifikace podle ISO/IEC 17021-1 ve spojení s HACCP jsou ve Věstníku (viz kap. 5.1), části 5, uvedeny požadavky na orgány provádějící certifikaci systému HACCP, které jsou nad rámec požadavků stanovených v ISO/IEC 17021-1. Tyto požadavky jsou zaměřeny na kvalifikační kritéria pro auditora systému HACCP a pro technické experty. [22]

Z hlediska FSMS se CO dále řídí technickou specifikací ISO/TS 22003 Systémy managementu bezpečnosti potravin – Požadavky na orgány provádějící audit a certifikaci systémů managementu bezpečnosti potravin. Zde jsou požadavky na CO přísnější než požadavky v části 5 Věstníku.

Další požadavky, které musí CO splňovat, jsou specifikovány správci soukromých schémat pro jednotlivé certifikace (např. v systémech BRC, IFS, FSSC 22000 aj.). [20][23]

Certifikační orgány musí být nezávislé orgány a nesmí podléhat tlakům, které ovlivňují jejich nestrannost (např. finanční tlaky). Za účelem prokázání větší transparentnosti, nestrannosti a celkové odborné způsobilosti certifikačních orgánů jsou zřizovány národní akreditační autority, které dohlížejí nad činností CO. Pro zvýšení důvěry vydaného certifi-

kátu klientovi/firmě, a také z důvodu uznání certifikátu na mezinárodní úrovni, mohou certifikační orgány požádat o akreditaci. [32]

## 6.2 Akreditace

Akreditace je oficiální uznání (reprezentované vydáním Osvědčení o akreditaci), že objekt posouzení odborné způsobilosti (certifikační orgán) je způsobilý provádět specifické činnosti.

Tento celosvětový systém byl vytvořen pod záštitou správních orgánů s cílem poskytovat nezávislé posudky na základě přijatých mezinárodních, popř. regionálních norem. Aby byla splněna podmínka nezávislosti, měla by být akreditace neziskovou činností. Na národní úrovni existuje pouze jedna národní akreditační autorita. V České republice je touto autoritou Český institut pro akreditaci, o.p.s.

Národní akreditační autority jsou sdruženy do mezinárodních organizací International Accreditation Forum (IAF), European Co-operation for Accreditation (EA) a International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC). V rámci těchto organizací uzavírají národní akreditační autority multilaterální dohody o vzájemném uznávání výsledků činnosti národních akreditačních autorit, ve kterých se zavazují plnit požadavky ISO/IEC 17011 a další doplňující závazky. Oblasti certifikace QMS se týká multilaterální dohoda MLA IAF o vzájemném uznávání výsledků akreditace v oblasti certifikace systémů jakosti dle norem ISO řady 9000. [34][37]

Český institut pro akreditaci, o.p.s. je národní akreditační autorita založena vládou České republiky v zastoupení Ministerstvem průmyslu a obchodu. Provádí nestranné, objektivní a nezávislé posouzení způsobilosti (akreditaci) jak státním, tak privátním subjektům. Poskytuje své služby v souladu s požadavky mezinárodních norem a dokumentů ČIA v různých oblastech akreditace, mimo jiné i v oblasti akreditace certifikačních orgánů provádějících certifikaci systémů jakosti, systémů managementu bezpečnosti potravin a dalších.

ČIA je plnoprávným členem mezinárodních organizací EA, ILAC a IAF a je signatářem mezinárodních multilaterálních dohod EA, ILAC a IAF o vzájemném uznávání výsledků akreditací. Výsledky akreditace jsou v rámci členských států EU uznávány na základě nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 765/2008/ES. Dokladem vysoké odbornosti ČIA je i vzájemné hodnocení (evaluace) ze strany EA prováděné 1x za 4 roky. [38]

Osvědčení o akreditaci potvrzuje způsobilost CO k výkonu certifikace systémů managementu podle příslušných normativních dokumentů. Certifikace SM od akreditovaného certifikačního orgánu poskytuje záruku, že organizace prokazující se tímto certifikátem má zaveden efektivní systém managementu, který splňuje předepsané normativní požadavky. Tím organizace zaručuje poskytování výrobků nebo služeb, které jsou v souladu s příslušnými právními předpisy a vyhovují potřebám a očekávání zákazníka.

Nedílnou součástí posuzování žadatelů o akreditaci jsou i svědecká posouzení (tzv. witness audits), které probíhají formou pozorování certifikačního orgánu při provádění služeb certifikace u certifikované organizace. [39]

Národní akreditační autority se řídí normou ISO/IEC 17011:2004 Posuzování shody – Všeobecné požadavky na akreditační orgány akreditující orgány posuzující shodu. Kromě požadavků na národní akreditační autority akreditující certifikační orgány je tato mezinárodní norma vhodná i jako dokument obsahující požadavky na proces vzájemného hodnocení národních akreditačních autorit pro potřeby ujednání o vzájemném uznávání mezi národními akreditačními autoritami.

Další požadavky, které musí národní akreditační autorita splňovat, jsou požadavky uvedené v mandatorních dokumentech organizací IAF a EA. [35][40]

## **II. PRAKTICKÁ ČÁST**

## CÍL PRÁCE

Cílem této bakalářské práce je detailní porovnání norem<sup>3</sup> ČSN P ISO/TS 22003:2008 (dále jen „norma před revizí“) a ČSN P ISO/TS 22003:2014 (dále jen „revidovaná norma“) Systémy managementu bezpečnosti potravin – Požadavky na orgány provádějící audit a certifikaci systémů managementu bezpečnosti potravin, s důrazem na změny v požadavcích revidované normy.

---

<sup>3</sup> Přestože se jedná o technickou specifikaci, zde je použit výraz „norma“ v širším smyslu jakéhokoli normativního dokumentu.



## **7 POROVNÁNÍ NOREM ČSN P ISO/TS 22003:2008 A ČSN P ISO/TS 22003:2014**

Revidovaná norma se více přiblížila obecným požadavkům specifikovaným v normě ISO/IEC 17021:2011 Posuzování shody – Požadavky na orgány poskytující služby auditů a certifikace systémů managementu, která je nezbytným dokumentem pro použití normy 22003. Struktura revidované normy je shodná s normou před revizí, text byl však aktualizován a zpřesněn. Kromě systémů managementu bezpečnosti potravin lze revidovanou normu nově použít i jako podporu pro jiné typy certifikace bezpečnosti potravin, které jsou založeny na kombinaci norem ISO/IEC 17021 a ISO/IEC 17065.

K nejvýznamnějším změnám došlo v kapitolách 7 Požadavky na zdroje, 8 Požadavky na informace a 9 Požadavky na procesy. Byly změněny klasifikace kategorií potravinového řetězce v příloze A revidované normy, týkající se především těchto kapitol. Oproti normě před revizí, kde byly přímo specifikovány požadavky na kvalifikaci a zkušenosti pracovníků CO, je nyní prokázání znalostí a dovedností méně determinováno. Kapitola 7, konkrétně podkapitoly 7.1 a 7.2 byly upraveny v souvislosti s tím, že do revidované normy byla doplněna normativní příloha C (Požadovaná odborná způsobilost pro FSMS) a informativní příloha D (Návod k obecným certifikačním funkcím). Dále byla do normy doplněna informativní příloha E (FSMS a certifikace produktů).

Přechodné období pro to, aby certifikační orgány prokázaly svou způsobilost k certifikaci FSMS podle revidované normy, bylo podle rezoluce IAF stanoveno na 3 roky, což je do prosince 2016.

### **7.1 Změny v revidované normě**

V následujícím textu je stručně popsán obsah jednotlivých kapitol (kromě kapitol 1 až 3) a příloh revidované normy. Dále jsou zde specifikovány konkrétní změny v jednotlivých kapitolách, podkapitolách a přílohách.

#### **Kapitola 1 Předmět normy**

V kapitole Předmět normy došlo pouze k upřesnění textu a lepšímu vyjasnění pojmů.

## **Kapitola 2 Citované dokumenty**

Z citovaných dokumentů byla vypuštěna norma ISO 19011:2002 Směrnice pro auditování systémů managementu jakosti a/nebo systému environmentálního managementu. Dále došlo k revizi normy ISO/IEC 17021:2011 (viz kap. 4.3).

## **Kapitola 3 Termíny a definice**

V této kapitole kromě aktualizace textu nedošlo k žádným změnám.

## **Kapitola 4 Zásady**

Tato kapitola pojednává o základních principech, které by měly být dodržovány v procesu certifikace. Jsou to zásady vzbuzující důvěru, a to nestrannost, odborná způsobilost, odpovědnost, otevřenost, důvěrnost a reakce na stížnosti. Kromě upřesnění textu nedošlo v této kapitole k žádným změnám, stále platí zásady uvedené v normě ISO/IEC 17021.

V poznámce této kapitoly je nově zmíněna informativní příloha E (viz níže).

## **Kapitola 5 Obecné požadavky**

V této kapitole jsou stanoveny požadavky na právní a smluvní záležitosti, management nestrannosti, záruky a financování.

Z této kapitoly byla vypuštěna část textu související s požadavky na chování certifikačního orgánu ohledně zákazu poskytování konzultací týkajících se analýzy nebezpečí, FSMS a SM. Nyní platí požadavky uvedené v normě ISO/IEC 17021.

## **Kapitola 6 Požadavky na strukturu**

Tato kapitola stanovuje požadavky na organizační strukturu a vrcholové vedení a na komisi pro zabezpečování nestrannosti. V této kapitole nedošlo k žádným změnám.

## **Kapitola 7 Požadavky na zdroje**

V úvodní části této kapitoly jsou specifikovány požadavky na odbornou způsobilost managementu a pracovníků CO, na určení kritérií odborné způsobilosti, procesy hodnocení a další předpoklady. Dále kapitola uvádí požadavky na pracovníky podílející se na certifikačních činnostech a požadavky při použití samostatných auditorů a externích technických

expertů. Závěrem jsou stanoveny požadavky na záznamy o pracovnících a na outsourcing.

### **Kapitola 7.1 Odborná způsobilost managementu a pracovníků**

V této kapitole došlo k zásadním změnám, a to především:

- kapitola 7.1 byla obohacena o požadavky uvedené v podkapitolách 7.1.1 Obecné předpoklady, 7.1.2 Určení kritérií odborné způsobilosti, a 7.1.3 Procesy hodnocení,
- příloha A Klasifikace kategorií potravinového řetězce, související s plněním požadavků této kapitoly, se výrazně liší od přílohy A normy před revizí,
- nově je zde uvedena povinnost řídit se přílohou C Požadovaná odborná způsobilost pro FSMS, kterou norma před revizí neobsahovala,
- nově je zde doporučována příloha D Návod k obecným certifikačním funkcím, kterou norma před revizí neobsahovala,
- revidovaná norma již neobsahuje konkrétní požadavky na kvalifikaci, znalosti a dovednosti pracovníků CO.

V souvislosti se změnami v příloze A, tabulce A.1 revidované normy je v podkapitole 7.1.1 požadováno, aby technické oblasti, uvedené v normě ISO/IEC 17021, kap. 7.1.1, byly shodné s kategoriemi identifikovanými v tabulce A.1. Dále je zde požadavek řídit se nově přílohou C při identifikování odborné způsobilosti pro certifikační funkce. Tento požadavek byl dříve částečně specifikován v kapitole 7.2 normy před revizí, nyní je lépe popsán v kapitole 7.1 a příloze C revidované normy.

Podkapitola 7.1.2 se odkazuje na požadavky normy ISO/IEC 17021 (kap. 7.1.2 a tabulka A.1), a zároveň byla nově stanovena dodatečná kritéria pro odbornou způsobilost pro oblast FSMS (příloha C, tabulka C.1 revidované normy). Tato konkrétní odborná způsobilost je doplňující k obecné odborné způsobilosti identifikované v normě ISO/IEC 17021, tabulce A.1.

V podkapitole 7.1.3 je stanoveno, že hodnocení znalostí pracovníků CO musí být i nadále vztaženo ke kategoriím, v nichž pracovníci CO působí. Identifikování těchto znalostí u jednotlivých kategorií se však nyní řídí požadavky uvedenými v kap. 7.1.2 revidované normy.

## Kapitola 7.2 Pracovníci podílející se na certifikačních činnostech

Detailní požadavky na kvalifikaci, znalosti a dovednosti pracovníků CO, obsažené v normě před revizí, jsou nyní vypuštěny a platí požadavky specifikované v normě ISO/IEC 17021, kap. 7.2., kde však také nejsou konkretizovány způsoby prokázání odborné způsobilosti pracovníků CO. Vzhledem k tomuto faktu je nutné, aby certifikační orgán prokázal akreditačnímu orgánu způsobilost svých pracovníků k činnostem spojeným s certifikací vlastním způsobem.

Jedním ze způsobů, jak prokázat tuto způsobilost, je aplikovat tabulku Požadavky na auditory, kterou zpracovala pracovní skupina při technickém výboru certifikačních orgánů certifikujících systémy managementu ve složení zástupce státní správy a zástupců vysokých škol, akreditovaných subjektů, odborných posuzovatelů, expertů a zástupců společnosti ČIA, a je dostupná online z webového portálu ČIA. Tato tabulka byla vypracována za účelem vyjasnění akreditačních požadavků na kvalifikace a kompetence auditorů v procesu FSMS. Vychází z původních požadavků normy před revizí, a také z požadavků uvedených v příloze A normy ISO/IEC 17021, tabulce A.1 – Tabulka minimálních znalostí a dovedností. Pokud CO prokáže splnění požadavků podle této tabulky, nebude již ze strany akreditačního orgánu požadována další průkaznost odborné způsobilosti pracovníků CO. Tato tabulka však specifikuje pouze požadavky na auditory (tabulka C.1 revidované normy, sloupec Auditní činnosti) ve smyslu jejich vzdělání, pracovních zkušeností, auditních zkušeností a školení v oblasti bezpečnosti potravin a procesu auditování. Pro ostatní pracovníky CO podílející se na certifikačních činnostech zatím žádný podobný oficiální dokument neexistuje.

Způsoby, jak prokázat způsobilost k činnostem spojeným s certifikací, jsou uvedeny v příloze B normy ISO/IEC 17021. Jsou to např. tyto metody hodnocení:

- doklad o vzdělání, výcviku a školení,
- přezkoumávání zpráv v případě auditního týmu (nejčastěji),
- pozorování (pokud možno na místě),
- přezkoumávání záznamů o pracovních zkušenostech a zkušenostech s prováděním certifikačních činností,
- pohovor aj.

Jeden samostatný úkon není většinou dostačující k prokázání odborné způsobilosti pracovníků CO. K získání efektivnějšího výsledku je vhodné tyto způsoby kombinovat.

## **Kapitola 8 Požadavky na informace**

Požadavky na informace zahrnují požadavky na veřejně dostupné informace, na certifikační dokumenty, na seznam certifikovaných klientů, na důvěrnost a na odkazování se na certifikaci a používání značek.

Zde je nově upřesněn požadavek na certifikační dokumenty (certifikáty) v souvislosti se změnami v tabulce A.1 revidované normy. Tyto dokumenty musí přesně identifikovat, jaké činnosti jsou certifikovány, a odkazovat se na kategorie, a nově i na podkategorie podle tabulky A.1.

## **Kapitola 9 Požadavky na proces**

Tato kapitola určuje obecné požadavky na průběh všech činností spojených s certifikací, požadavky na proces počátečního auditu a certifikace, dozorových činností, recertifikace, speciálních auditů, pozastavení, odnětí nebo omezení rozsahu certifikace, odvolání, stížností a záznamů o žadatelích a klientech.

### **Kapitola 9.1 Obecné požadavky**

Při stanovení minimální doby trvání auditu se postupuje dle přílohy B revidované normy, která je nyní již normativní.

V podkapitole 9.1.4 týkající se všeobecných parametrů ke stanovení doby trvání auditu, byl vypuštěn text určující aspekty, které by CO měl brát v úvahu při stanovení časového rozsahu auditu. Revidovaná norma se nyní přímo odkazuje na požadavky normy ISO/IEC 17021, kap. 9.1.4, kde jsou tyto aspekty vyjmenovány.

V podkapitole 9.1.5.1 vztahující se ke vzorkování více pracovišť, byl vypuštěn požadavek, že v případě certifikace organizace sídlící na více místech musí být tato místa ve stejné zemi. Nově jsou zde uvedeny příklady organizací s více pracovišti. Dále je zde upřesněn požadavek, že CO může certifikovat organizaci s více pracovišti a jedním systémem managementu, pokud byl proveden interní audit na každém pracovišti v průběhu jednoho roku před certifikací (dříve 3 roky).

V kapitole 9.1.7 byl vypuštěn požadavek, který určoval, podle jakých návodů má být provedena zpráva z auditů. Nyní platí požadavky normy ISO/IEC 17021, kap. 9.1.10.

## **Kapitola 10 Požadavky na systém managementu certifikačního orgánu**

Kromě plnění požadavků normy ISO/TS 22003 na systém managementu certifikačního orgánu musí CO uplatňovat systém managementu ve shodě buď s požadavky obecného systému managementu nebo s požadavky SM, které jsou ve shodě s normou ISO 9001. Tato kapitola specifikuje požadavky pro obě možnosti.

V této kapitole nedošlo k žádným změnám, i nadále platí požadavky ISO/IEC 17021.

## **Příloha A Klasifikace kategorií potravinového řetězce**

Tato normativní příloha je určující pro:

- a) stanovení rozsahu působení CO,
- b) identifikování nezbytných technických (odborných) kvalifikací auditorů pro konkrétní kategorie,
- c) posouzení odborné způsobilosti auditora v určité kategorii
- d) posouzení odborné způsobilosti týmu auditorů v určité podkategorii,

a nově pro:

- e) stanovení doby trvání auditu ve shodě s přílohou B revidované normy,
- f) určení vhodné části řady norem ISO/TS 22002, pokud to připadá v úvahu, pro hodnocení souladu s normou ISO 22000:2005, 7.2,
- g) stanovení rozsahu certifikace na certifikačním dokumentu na úrovni podkategorie.

Do Tabulky A.1 – Kategorie potravinového řetězce, byl nově přidán sloupec Klast. Klastery slouží k definování rozsahu akreditace akreditovaných CO a pro provádění witness auditů certifikačních orgánů akreditačními orgány. Dále se obsah sloupce Příklad sektorů nově rozdělil do sloupců Podkategorie (včetně jejich kódu) a Příklady zahrnutých činností. Podle podkategorií musí být nově prováděna akreditace a CO musí prokázat, že k těmto podkategoriím přihlíží. Text celé tabulky byl významně aktualizován a specifikován.

## Příloha B Minimální doba trvání auditu

Tato normativní příloha je nezbytným podkladem pro plnění požadavků uvedených v podkapitole 9.1.4 Určení doby trvání auditu. Obecná část této přílohy byla významně doplněna o další specifiky:

- V případě zavedení dalšího relevantního SM certifikovaného stejným CO není třeba počítat dodatečný čas. V případě kombinovaného auditu zahrnujícího FSMS, může být doba trvání auditu snížena.
- Minimální doba trvání auditu na místě realizace výroby a/nebo služeb organizace musí být 50 % z celkové minimální doby auditu.
- Počet auditorů v rámci jednoho dne auditu musí vzít v úvahu efektivnost auditu, zdroje auditované organizace, a také zdroje CO.
- Jsou-li nutná další jednání, může být požadováno navýšení doby trvání auditu.
- Pokud organizace využívá pracovníky ve směnném provozu a produkty a/nebo procesy jsou podobné, pak počet zaměstnanců na plný úvazek je stanoven na základě součtu zaměstnanců v hlavní směně a administrativních zaměstnanců.
- Pokud je povoleno vzorkování pracovišť, pak tato pracoviště musí být vybrána před výpočtem trvání auditu.
- Pokrývá-li rozsah jedné organizace klienta více než jednu kategorii, pak výpočet času auditu musí být převzat pro nejvyšší doporučenou základní dobu trvání auditu. Dodatečný čas je požadován pro každou studii HACCP, a to min. 0,5 auditodne na každou HACCP studii.
- Doba trvání auditu pro každé pracoviště kromě ústředí se vypočítá podle tabulky B.1 jako minimálně 1 auditoden na pracoviště. Pro méně složité organizace může být tato doba zredukována.

Tabulka B.1 byla změněna pouze v souvislosti s Kategoriemi uvedenými v tabulce A.1, přílohy A revidované normy. Text tabulky a celé přílohy B byl zpřesněn.

## Příloha C Požadovaná odborná způsobilost pro FSMS

Tabulka C.1 této normativní přílohy stanovuje odbornou způsobilost pro FSMS pro pracovníky CO na konkrétních certifikačních funkcích. Základní rozdíly v požadavcích na

odbornou způsobilost, patrné z tabulek C.1 revidované normy a A.1 normy ISO/IEC 17021, ze které vycházely požadavky normy před revizí, jsou následující:

- v tabulce C.1 revidované normy se zásadně vyspecifikovaly požadavky na jednotlivé funkce pracovníků CO podílejících se na certifikaci, např. vedoucí týmu auditorů a pracovník rozhodující ve věci certifikace již nemusí mít stejné znalosti a schopnosti jako tým provádějící auditní činnosti,
- v tabulce C.1 revidované normy již nejsou požadovány znalosti oblasti činnosti klienta, tzn. pracovníci CO podílející se na certifikačním procesu nemusí prokazovat své vzdělání v oblasti certifikace klienta (nicméně, musí svoji kvalifikaci nějakým způsobem prokázat - viz výše),
- znalosti postupů CO musí mít pouze pracovník zodpovědný za výběr týmu auditorů, nikoli všichni pracovníci CO podílející se na certifikačním procesu,
- znalosti normativních dokumentů a jejich aplikace a interpretace musí mít pouze pracovníci provádějící auditní činnosti, nikoli všichni pracovníci CO podílející se na certifikačním procesu.

## **Příloha D Návod k obecným certifikačním funkcím**

Do revidované normy byla zařazena informativní příloha D, která poskytuje certifikačnímu orgánu návod k obecným certifikačním funkcím (viz. příloha A normy ISO/IEC 17021), pro které je nutné stanovit kritéria odborné způsobilosti všech pracovníků CO podílejících se na certifikaci a auditování FSMS.

## **Příloha E Systémy managementu bezpečnosti potravin a certifikace produktů**

Tato informativní příloha je určena pro řešení potřeb zájemců, kteří se zajímají jak o certifikaci FSMS, tak o certifikaci produktů. Konkrétně je v této příloze, tabulce E.1, zpracováno porovnání systémové normy ISO/IEC 17021:2011 s normou produktovou ISO/IEC 17065:2012.



## 7.2 Návrh praktického řešení přechodu systému managementu certifikačního orgánu na plnění požadavků revidované normy

Pro efektivní přechod na revidovanou normu může certifikační orgán postupovat následovně:

- vypracuje si analýzu přechodu normy před revizí na revidovanou normu a stanoví si termínovaný plán,
- určí si terminologické rozdíly a dopad změn v příloze A revidované normy na jeho systém managementu,
- ve vztahu k příloze A revidované normy si určí, jakým způsobem implementuje změny do svého systému managementu z pohledu svých pracovníků a klientů,
- sestaví si kritéria odborné způsobilosti pracovníků CO,
- každého klienta zařadí do podkategorie, aby k němu mohli být správně přiřazováni kompetentní pracovníci (zejm. auditní a rozhodovací týmy) a certifikační činnosti (zejm. doba a cíle auditů).

K efektivnímu sestavení kritérií odborné způsobilosti může CO využít tabulku Požadavky na auditory (viz výše). Pokud tuto tabulku nevyužije, je nutné zdůvodnit jiné postupy určení kritérií odborné způsobilosti. Pro všechny pracovníky CO musí být tato kritéria stanovena ve vztahu ke kategoriím a informace o odborné způsobilosti musí být doloženy ve vztahu k podkategoriím (dříve k Sektorům). Všechny informace o klientech/firmách, pracovnících a certifikačních dokumentech musí být identifikovány z pohledu podkategorií. Tento požadavek má zcela zásadní důvod, který lze demonstrovat na příkladu:

Kategorie A Chov zvířat, je rozdělena do podkategorií AI Chov zvířat pro maso/mléko/vejce/med, a AII Chov ryb a mořských plodů. Z pohledu přidělení kompetentního auditního týmu ke klientovi/firmě je nutné rozeznat, zda se klient/firma zabývá rybníčným chovem sladkovodních ryb či chovem a lovem mořských ryb a plodů. Postupy a technologie chovu, výlovu a zpracování jsou v těchto případech diametrálně rozdílné. Pokud má auditní tým znalosti ohledně chovu ryb a nemá znalosti ohledně chovu a výlovu mořských ryb, je nutné přiřadit do auditního týmu dalšího auditora znalého těchto činností s patřičným vzděláním (praxí).

## ZÁVĚR

Hlavním cílem této bakalářské práce bylo přiblížit problematiku systémů managementu bezpečnosti potravin jak z pohledu organizace v potravinovém řetězci, tak z pohledu certifikačních orgánů, a zpracovat porovnání norem ISO/TS 22003 před revizí s revidovanou normou.

V teoretické části byl vypracován rámcový přehled právních předpisů a standardů týkajících se potravinového práva. Tyto legislativní dokumenty napomáhají organizacím vytvořit funkční systémy managementu bezpečnosti potravin. Ověřování funkčnosti těchto systémů zajišťují nezávislé třetí strany, nejčastěji certifikační orgány, na které dohlížejí akreditační orgány. Závěr teoretické části bakalářské práce byl právě zaměřen na téma certifikace a akreditace systémů managementu.

V praktické části bylo zpracováno detailní porovnání požadavků norem ISO/TS 22003 před revizí s revidovanou normou, z hlediska změn v revidované normě. Hlavní změny byly zanalyzovány. Obecně se dá říci, že změny v pojetí celého systému nejsou významné. Revidovaná norma byla na první pohled zjednodušena z důvodu konsolidace s normou ISO/IEC 17021, ale reálně zůstaly požadavky na certifikační orgány téměř neměnné. Toto se týká i požadavků na odbornou způsobilost pracovníků CO, především auditorů a členů rozhodovací komise. Upustilo se sice od konkretizace požadavků na odbornou způsobilost těchto pracovníků, což by mohlo klamně naznačovat zmírnění požadavků, avšak povinnost prokázat odbornou způsobilost pracovníků CO byla zachována.

V závěru praktické části je stručně popsán možný způsob přechodu SM na revidovanou normu. V případě správného provedení všech kroků k implementaci změn v revidované normě do systému managementu CO by přechod na revidovanou normu měl být bezproblémový. Pro větší efektivitu lze použít tabulku Požadavky na auditory, která vychází z požadavků normy před revizí a tabulky A.1 – Tabulka minimálních znalostí a dovedností, normy ISO/IEC 17021.

**SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY**

- [1] ALTEROVÁ, Libuše. Prioritní je bezpečnost potravin. In: *Zemědělec*. [online]. 2003. [cit. 2016-02-02]. Dostupný z: <http://zemedelec.cz/prioritni-je-bezpecnost-potravin/>
- [2] Ministerstvo zemědělství České republiky. *Zdravotní nezávadnost*. In: Informační centrum bezpečnosti potravin. [online]. [cit. 2016-02-06]. Dostupný z: <http://www.bezpecnostpotravin.cz/az/termin/92272.aspx>
- [3] EU. Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin. In: *Úřední věstník Evropské unie*. [online]. 2002. [cit. 2016-01-16]. Dostupný z: [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/ALL/;ELX\\_SESSIONID=GNnhJjlp10kvypBqGGWD5JvyvbQvnJvjLhnqmtwQ0qGHpT23wTv!1731307081?uri=CELEX:32002R0178](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/ALL/;ELX_SESSIONID=GNnhJjlp10kvypBqGGWD5JvyvbQvnJvjLhnqmtwQ0qGHpT23wTv!1731307081?uri=CELEX:32002R0178)
- [4] Ministerstvo zemědělství České republiky. *Legislativa – Hygienický balíček*. In: eAGRI. [online]. [cit. 2016-03-11]. Dostupný z: <http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/legislativa/hygienicky-balicek/>
- [5] ČESKO. Zákon č. 110/97 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění pozdějších předpisů a prováděcí předpisy. In: *Sbírka zákonů České republiky*. [online]. 1997. [cit. 2016-01-16]. Dostupný z: [http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe\\_uplna-zneni\\_zakon-1997-110-viceoblasti.html](http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe_uplna-zneni_zakon-1997-110-viceoblasti.html)
- [6] ČESKO. Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně souvisejících zákonů (veterinární zákon). In: *Sbírka zákonů České republiky*. [online]. 1999. [cit. 2016-03-11]. Dostupný z: [http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe\\_uplna-zneni\\_zakon-1999-166-viceoblasti.html](http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe_uplna-zneni_zakon-1999-166-viceoblasti.html)

- [7] ČESKO. Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů. In: *Sbírka zákonů České republiky*. [online]. 2000. [cit. 2016-03-11]. Dostupný z: [http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-ostatni\\_uplna-zneni\\_zakon-2000-258-verejne-zdravi.html](http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-ostatni_uplna-zneni_zakon-2000-258-verejne-zdravi.html)
- [8] ČSN EN ISO 9001. *Systémy managementu kvality – Požadavky*. Praha: Úřad pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví, 2009. Třídící znak 01 0321.
- [9] ČSN EN ISO 22000. *Systémy managementu bezpečnosti potravin - Požadavky na organizaci v potravinovém řetězci*. Praha: Český normalizační institut, 2006. Třídící znak 56 9600.
- [10] ČSN P ISO/TS 22002-1. *Programy nezbytných předpokladů pro bezpečnost potravin - Část 1: Výroba potravin*. Praha: Úřad pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví, 2010. Třídící znak 56 9613.
- [11] Advice 4 all – Poradenství pro systémy managementu. *Systém řízení kvality*. [online]. [cit. 2015-12-06]. Dostupný z: <http://advice4all.cz/kvalita.html>
- [12] Česká společnost pro jakost. *ISO 9001:2015 a ISO 14001:2015*. [online]. [cit. 2015-12-14]. Dostupný z: <http://www.csq.cz/aktuality/iso-90012015-a-iso-140012015/>
- [13] The International Register of Certificated Auditors (IRCA). *Introducing Annex SL*. [online]. [cit. 2016-03-11]. Dostupný z: <http://irca.org/en-gb/resources/INform/archive/issue35/Technical/Introducing-Annex-SL/>
- [14] ČSN EN ISO 9001. *Systémy managementu kvality – Požadavky*. Praha: Úřad pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví, 2016. Třídící znak 01 0321.
- [15] QM profi – Databáze odborných textů pro kvalitu a certifikaci. *Sjednocená struktura norem a její přínos v oblasti systémů managementu*. [online]. [cit. 2015-12-11]. Dostupný z: [http://www.qmprofi.cz/33/sjednocena-struktura-norem-a-jeji-prinos-v-oblasti-systemu-managementu-uniqueidgOkE4NvrWuOD4bWdlJ9\\_MrFRVv7dV6ka9mbKTrAPMMA/](http://www.qmprofi.cz/33/sjednocena-struktura-norem-a-jeji-prinos-v-oblasti-systemu-managementu-uniqueidgOkE4NvrWuOD4bWdlJ9_MrFRVv7dV6ka9mbKTrAPMMA/)

- [16] Bureau Veritas. *Nová verze normy ISO 9001:2015*. [online]. 2015. [cit. 2016-01-29]. Dostupný z: [http://www.bureauveritas.cz/home/news/latest-news/nova-verze-normy-iso-9001-2015?presentationtemplate=bv\\_master\\_v2/news\\_full\\_story\\_presentation\\_did\\_you\\_know\\_v2](http://www.bureauveritas.cz/home/news/latest-news/nova-verze-normy-iso-9001-2015?presentationtemplate=bv_master_v2/news_full_story_presentation_did_you_know_v2)
- [17] ISO.CZ – web věnovaný problematice systémů managementu. *ISO 9001:2015*. [online]. [cit. 2016-02-02]. Dostupný z: <http://www.iso.cz/iso-90012015>
- [18] CQS – Sdružení pro certifikaci systémů jakosti. *HACCP – Management kritických kontrolních bodů ve výrobě potravin*. [online]. [cit. 2015-12-11]. Dostupný z: <http://www.cqs.cz/Normy/HACCP-Management-kritickykh-kontrolnich-bodu-ve-vyrobe-potravin.html>
- [19] International Organization for Standardization. *ISO 22000 - Food safety management*. In: Standards. [online]. [cit. 2016-03-13]. Dostupný z: <http://www.iso.org/iso/home/standards/management-standards/iso22000.htm>
- [20] ČSN P ISO/TS 22003. *Systémy managementu bezpečnosti potravin - Požadavky na orgány provádějící audit a certifikaci systémů managementu bezpečnosti potravin*. Praha: Úřad pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví, 2014. Třídící znak 56 9611.
- [21] ČSN P ISO/TS 22003. *Systémy managementu bezpečnosti potravin - Požadavky na orgány provádějící audit a certifikaci systémů managementu bezpečnosti potravin*. Praha: Český normalizační institut, 2008. Třídící znak 56 9611.
- [22] Ministerstvo zemědělství České republiky. Všeobecné požadavky na systém analýzy nebezpečí a stanovení kritických kontrolních bodů (HACCP) a podmínky pro jeho certifikaci. In: *Věstník Ministerstva zemědělství České republiky 2/2010*. [online]. [cit. 2016-01-20]. Dostupný z: [http://eagri.cz/public/web/file/106403/\\_2010\\_2.pdf](http://eagri.cz/public/web/file/106403/_2010_2.pdf)
- [23] FAO/WHO. *Codes Guidelines for the Application of the Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) System*. In: FAO/WHO Commission, Codex Alimentarius. [online]. 2010. [cit. 2016-01-23]. Dostupný z: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/understanding-codex/en/>

- [24] Ministerstvo zemědělství České republiky. *Codex Alimentarius*. In: eAGRI, Potraviný. [online]. [cit. 2016-01-23]. Dostupný z: <http://eagri.cz/public/web/mze/potravin/aktualni-temata/codex-alimentarius/>
- [25] TREMLOVÁ, Bohuslava. *Řízení kvality a bezpečnosti potravin: Legislativní rámec zajištění kvality a bezpečnosti potravin*. In: VFU. [elektronická skripta]. [cit. 2016-03-14]. Dostupný z: <http://www.vfu.cz/inovace-bc-a-navmgr/pub-files/realizovane-klicove-aktivity/2012-2013/h2rk/index/h2rk-rizeni-kvality-a-bezpecnosti-potravin---tema-2-zs-12-13.pdf>
- [26] Food Safety System Certification 22000. *About us*. Gorinchem. [online]. 2014. [cit. 2016-01-26]. Dostupný z: <http://www.fssc22000.com/documents/about-us/legal-status.xml?lang=en>
- [27] Lloyd's Register Quality Assurance (LRQA). *FSSC 22000 – Systém managementu bezpečnosti potravin*. [online]. 2016. [cit. 2016-01-26]. Dostupný z: <http://www.lrqa.cz/standardy-a-schemata/fssc22000/index.aspx>
- [28] TREMLOVÁ, Bohuslava. *Řízení kvality a bezpečnosti potravin: Schéma FSSC 22000*. In: VFU. [elektronická skripta]. [cit. 2016-01-27]. Dostupný z: <http://www.vfu.cz/inovace-bc-a-navmgr/pub-files/realizovane-klicove-aktivity/2012-2013/h2rk/index/h2rk-rizeni-kvality-a-bezpecnosti-potravin---tema-9-zs-12-13.pdf>
- [29] Food Safety System Certification 22000. *Certification scheme for food safety systems in compliance with ISO 22000: 2005 and technical specifications for sector PRPs: Part I – Requirements for organizations that require certification*. Gorinchem. [online]. 2015. [cit. 2016-04-25]. Dostupný z: [http://www.fssc22000.com/documents/pdf/certification-scheme/fssc22000\\_part1\\_v3.2\\_2015.pdf](http://www.fssc22000.com/documents/pdf/certification-scheme/fssc22000_part1_v3.2_2015.pdf)
- [30] BRC Global Standards. *Why the BRC Standard*. [online]. 2014. [cit. 2016-01-26]. Dostupný z: <http://www.brcglobalstandards.com/Manufacturers/Food/WhytheBRCStandard.aspx#.VuhU-dLhBdg>

- [31] International Featured Standards. *IFS Food – Standard for auditing quality and food safety of food products*. [online]. 2014. [cit. 2016-01-26]. Dostupný z: <http://www.ifs-certification.com/index.php/en/>
- [32] ČSN EN ISO/IEC 17021-1. *Posuzování shody – Požadavky na orgány poskytující služby auditů a certifikace systémů managementu – Část 1: Požadavky*. Praha: Úřad pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví, 2016. Třídící znak 01 5257.
- [33] TREMLOVÁ, Bohuslava. *Řízení kvality a bezpečnosti potravin*. In: VFU. [elektronická skripta]. [cit. 2016-01-28]. Dostupný z: <http://www.vfu.cz/inovace-bc-a-navmgr/pub-files/realizovane-klicove-aktivity/2012-2013/h2rk/index/h2rk-rizeni-kvality-a-bezpecnosti-potravin---prednaska-2-zs-12-13.pdf>
- [34] Český institut pro akreditaci, o.p.s. (ČIA). *Certifikační orgány certifikující systémy managementu*. In: ČIA. [online]. [cit. 2016-02-01]. Dostupný z: <http://www.cai.cz/akreditace/certifikacni-organy/cosm.aspx>
- [35] Úřad pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví (ÚNMZ). *Databáze českých technických norem*. [online]. [cit. 2016-01-08]. Dostupný z: <https://csnonline.unmz.cz/Vysledky.aspx?strana=2>
- [36] Český institut pro akreditaci, o.p.s. *MPA 50-01-14*. In: ČIA, Metodické pokyny pro akreditaci. [online]. 2014. [cit. 2016-02-01]. Dostupný z: [http://www.cia.cz/media/39473/02\\_03-mpa-50-01-14.pdf](http://www.cia.cz/media/39473/02_03-mpa-50-01-14.pdf)
- [37] NEŠETŘIL, Vlastimil. *Akreditace – úvod do problematiky*. In: VŠB – TU Ostrava. [online]. 2002. [cit. 2015-12-20]. Dostupný z: <http://katedry.fmfi.vsb.cz/639/qmag/pr01-cz.htm>
- [38] Český institut pro akreditaci, o.p.s. *O nás*. In: ČIA. [online]. [cit. 2016-02-01]. Dostupný z: <http://www.cai.cz/o-nas.aspx>
- [39] Český institut pro akreditaci, o.p.s. *Akreditace certifikačních orgánů certifikujících systémy managementu*. In: ČIA. [online]. [cit. 2016-02-03]. Dostupný z: [http://www.cia.cz/media/49788/zia-list\\_cosm\\_leden-2015.pdf](http://www.cia.cz/media/49788/zia-list_cosm_leden-2015.pdf)
- [40] Český institut pro akreditaci, o.p.s. *Aplikace ISO/IEC 17011:2004*. In: Dokument IAF/ILAC. In: ČIA. [online]. 2009. [cit. 2016-02-04]. Dostupný z: <http://www.cai.cz/attachment.aspx?id=855>

**SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK**

ASTM	American Society for Testing and Materials – Americká společnost pro zkoušení a materiály
BRC	British Retail Consortium – Britské sdružení maloobchodníků
BSI	British Standards Institution – Britská normalizační instituce
CA	Codex Alimentarius
CCP	Critical Control Point – Kritický kontrolní bod
CIAA	Confederation of Food and Drink Industries of the EEC – Evropská asociace výrobců potravin a nápojů
CO	Certifikační orgán
COSM	Certifikační orgány certifikující systémy managementu
ČIA	Český institut pro akreditaci, o.p.s.
ČR	Česká republika
EA	European Cooperation for Accreditation – Evropská spolupráce v oblasti akreditace
EMS	Environmental Management System – Systém environmentálního managementu
EPA	(The United States) Environmental Protection Agency – Společnost pro ochranu životního prostředí
ES	Evropské společenství
EU	Evropská unie
FAO	Food and Agriculture Organization of the UN – Organizace pro potraviny a zemědělství OSN
FSMS	Food Safety Management Systems – Systémy řízení bezpečnosti potravin
FSSC	Food Safety System Certification – Certifikační systém pro bezpečnost potravin



---

GFSI	Global Food Safety Initiative – Globální iniciativa pro bezpečnost potravin
HACCP	Hazard Analysis of Critical Control Points – Analýza nebezpečí a kritické kontrolní body
IAF	International Accreditation Forum – Mezinárodní akreditační fórum
IEC	International Electrotechnical Commission – Mezinárodní elektrotechnická komise; též označení normy
IFS	International Featured Standards – Mezinárodní funkční standardy
ILAC	International Laboratory Accreditation Cooperation – Mezinárodní spolupráce pro akreditaci laboratoří
ISO	International Organization for Standardization – Mezinárodní organizace pro standardizaci
MD	Mandaturní dokument
MLA	Multilateral Agreement – Multilaterální dohoda
MPA	Metodický pokyn pro akreditaci
OECD	Organization for Economic Cooperation and Development – Organizace pro hospodářskou spolupráci a rozvoj
OHSMS	Occupational Health and Safety Management System – Systém managementu bezpečnosti a ochrany zdraví při práci
QMS	Quality Management System – Systém managementu kvality
SM	Systém managementu
TC	Technická komise
TS	Technická specifikace
ÚNMZ	Úřad pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví
WHO	World Health Organization – Světová zdravotnická organizace

## SEZNAM PŘÍLOH

Příloha PI: Základní legislativní rámec potravinového práva

# **PŘÍLOHA P I: ZÁKLADNÍ LEGISLATIVNÍ RÁMEC POTRAVINOVÉHO PRÁVA**

## **Evropské společenství**

- ❖ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES)
  - 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin,
  - 852/2004, o hygieně potravin, kterým se stanovují obecné hygienické předpisy pro všechny stupně výroby, zpracování a distribuce potravin, včetně postupů k ověřování shody s těmito postupy,
  - 853/2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu,
  - 854/2004, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro organizaci úředních kontrol produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě,
  - 882/2004, o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat,
  - 1069/2009, o hygienických pravidlech pro vedlejší produkty živočišného původu.
- ❖ Nařízení Komise (ES)
  - 2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny,
  - 2074/2005, kterým se stanoví prováděcí opatření pro některé výrobky podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 a pro organizaci úředních kontrol podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 882/2004, kterým se stanoví odchylka od nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 a kterým se mění nařízení (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004,

- 2075/2005, kterým se stanoví zvláštní předpisy pro úřední kontroly trichinel v mase,
  - 2076/2005, kterým se stanoví přechodná opatření pro provádění nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 882/2004 a kterým se mění nařízení (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004.
- ❖ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty.
  - ❖ Nařízení Rady (ES) č. 479/2008, o společné organizaci trhu s vínem.
  - ❖ Nařízení Komise (ES) č. 606/2009, kterým se stanoví některá prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 479/2008, pokud jde o druhy výrobků z révy vinné, enologické postupy a omezení, která se na ně použijí.
  - ❖ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES)
    - 1332/2008, o potravinářských enzymech,
    - 1333/2008, o potravinářských přídatných látkách,
    - 1334/2008, o látkách určených k aromatizaci a některých složkách potravin vyznačujících se aromatem pro použití v potravinách nebo na jejich povrchu.
  - ❖ Nařízení Komise (ES) č. 1881/2006, kterým se stanoví maximální limity některých kontaminujících látek v potravinách.
  - ❖ Nařízení Komise (EU) č. 432/2012, kterým se zřizuje seznam schválených zdravotních tvrzení při označování potravin jiných než tvrzení o snížení rizika onemocnění a o vývoji a zdraví dětí.
  - ❖ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES)
    - 1924/2006, o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin,
    - 1925/2006, o přidávání vitaminů a minerálních látek a některých dalších látek do potravin,
    - 834/2007, o ekologické produkci a označování ekologických produktů,

- 1169/2011, o poskytování informací o potravinách spotřebitelům,
  - 110/2008, o definici, popisu, obchodní úpravě, označování a ochraně zeměpisných označení lihovin.
- ❖ Prováděcí Nařízení Komise (EU) č. 1337/2013, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení EP a Rady (EU) č. 1169/2011, pokud jde o uvádění země původu nebo místa provenience u čerstvého, chlazeného a zmrazeného vepřového, skopového, kozího a drůbežího masa.
- ❖ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004, o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.
- ❖ Nařízení Komise (ES)
    - 2023/2006, o správné výrobní praxi pro materiály a předměty určené pro styk s potravinami,
    - 282/2008, o materiálech a předmětech z recyklovaných plastů určených pro styk s potravinami,
    - 10/2011, o materiálech a předmětech z plastů určených pro styk s potravinami.
- ❖ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1151/2012, o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin.
- ❖ Nařízení Komise (EU) č. 664/2014, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012, pokud jde o stanovení symbolů Unie pro chráněná označení původu, chráněná zeměpisná označení a zaručené tradiční speciality a o některá pravidla pro původ, procesní pravidla a další přechodná pravidla.

## České

- ❖ Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích.

Vybrané vyhlášky k zákonu 110/1997 Sb.

- 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků,
- 450/2004 Sb., o označování výživové hodnoty potravin,
- 133/2004 Sb., o podmínkách označování potravin a surovin, o nejvyšší přípustné dávce záření a o způsobu označení ozáření na obalu,
- 4/2008 Sb., kterou se stanoví druhy a podmínky použití přídatných látek a extrakčních rozpouštědel při výrobě potravin,
- 225/2008 Sb., kterou se stanoví požadavky na doplňky stravy a na obohacování potravin,
- 54/2004 Sb., o potravinách určených pro zvláštní výživu a o způsobu jejich použití,
- 299/2012 Sb., o obsahu kyseliny erukové v některých potravinách,
- 275/2004 Sb., o požadavcích na jakost a zdravotní nezávadnost balených vod a o způsobu jejich úpravy,
- 296/1997 Sb., kterou se stanoví pravidla pro výběr epidemiologicky rizikových skupin potravin,
- 475/2002 Sb., kterou se stanoví rozsah znalostí pro získání osvědčení prokazujícího znalost hub, způsob zkoušek, jakož i náležitosti a osvědčení,
- 211/2004 Sb., o metodách zkoušení a způsobu odběru a přípravy kontrolních vzorků,
- 344/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky na tabákové výrobky,
- 320/2014 Sb., o informační povinnosti příjemce potravin v místě určení ve vztahu k některým druhům potravin.

- ❖ Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči.

Vybrané vyhlášky k zákonu 166/1999 Sb.

- 289/2007 Sb., o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy Evropských společenství,
- 128/2009 Sb., o přizpůsobení veterinárních a hygienických požadavků pro některé potravinářské podniky, v nichž se zachází se živočišnými produkty.

- ❖ Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví.

Vybrané vyhlášky k zákonu 258/2000 Sb.

- 409/2005 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky přicházející do přímého styku s vodou a na úpravu vody,
- 38/2001 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmy.

- ❖ Zákon č. 61/1997 Sb., o lihu.

- ❖ Zákon č. 676/2004 Sb., o povinném značení lihu.

- ❖ Zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství.

- ❖ Zákon č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství.

- ❖ Zákon č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci.

- ❖ Zákon č. 102/2001 Sb., o obecné bezpečnosti výrobků.

- ❖ Zákon č. 185/2001 Sb., o odpadech.

- ❖ Zákon č. 477/2001 Sb., o obalech.

- ❖ Zákon č. 78/2004 Sb., o nakládání s geneticky modifikovanými organismy a genetickými produkty.

- ❖ Zákon č. 25/2008 Sb., o integrovaném registru znečišťování životního prostředí a integrovaném systému plnění ohlašovacích povinností v oblasti životního prostředí.

Aktuálně k 1. 5. 2016

Čerpáno ze zdrojů:

1. Úřední věstník Evropské unie, internetový portál EUR-Lex, Legislativa.  
Dostupný z: <http://eur-lex.europa.eu/advanced-search-form.html?qid=1460322943831&action=update>
2. Ministerstvo zemědělství České republiky, internetový portál eAGRI, Legislativa.  
Dostupný z: <http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/?tab=cr>