

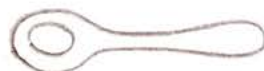


Jak darovat hotové pokrmy?

Praktická příručka pro dárce a příjemce



Zachraň jídlo



Úvod



Iniciativa Zachraň jídlo usiluje už od roku 2013 o to, aby se v České republice méně plýtvalo potravinami. Přinášíme ověřená data o plýtvání klíčovými subjekty, navrhujeme opatření vedoucí k odpovědnému nakládání s jídlem, motivujeme ke změně a hledáme pro ni podporu. To vše s cílem, aby Česká republika snížila mezi lety 2020 a 2030 plýtvání jídlem o polovinu na maloobchodní a spotřebitelské úrovni, jak se zavázala v dohodě Farm to Fork. Plýtvání potravinami má totiž jednoznačně negativní vliv na životní prostředí, a to na národní i globální úrovni, proto je odpovědné využívání potravin zcela zásadní pro budoucnost života na planetě.

Za dobu existence organizace Zachraň jídlo došlo k několika pozitivním systémovým změnám, které přispěly ke snížení plýtvání potravinami. V roce 2014 se podařilo zrušit 15% DPH, kterou původně musely obchodní řetězce odvádět při darování potravin charitám, poté v roce 2018 následovala novela zákona o potravinách a tabákových výrobcích, která nařizuje supermarketům s plochou větší než 400 m² nabídnout potravinovým bankám potraviny, které by chtěly vyhodit. Díky úspěšné kampani Zachraň jídlo s názvem Jsem připraven začaly obchody Penny Market, Rohlik.cz a TESCO prodávat „křivé“ mrkve, brambory a další produkty. Věříme proto, že má smysl soustředit se na systémové změny, které mají pozitivní dopad na snížení plýtvání.

Jako jednu z příležitostí vidíme snížení plýtvání potravinami v gastro provozech, konkrétně v podnikových a školních jídelnách, cateringu a fast foodech. Díky usnadnění darování těchto jídel se může podle výzkumu Redukce plýtvání potravinami ve veřejném stravování darovat až 3 780 tun pokrmů ročně.

Poznatky věnující se předcházení vzniku potravinového odpadu a ztrát v pohostinství najdete na stránce www.zachranjidlo.cz/redpot, kde je zveřejněna

brožura a plakát s tipy, jak postupovat, aby potravinový odpad v první řadě vůbec nevznikl.

Příručka, kterou si právě pročítáte, se však věnuje vařeným pokrmům, které zbydou. Shrnuje nejdůležitější poznatky o možnostech a praxi jejich darování v České republice. Při jejím vzniku jsme si dali za cíl shromáždit platná pravidla a podmínky, které je nutné při darování nevydaných hotových pokrmů dodržovat. Tím, že zvyšujeme povědomí o problému a ověřujeme správné postupy u příslušných úřadů, vytváříme prostor pro snazší darování.

Zatímco přebytečné potraviny ze supermarketů již běžně putují do potravinových bank, darování hotových pokrmů nemá v Česku vybudovanou dostatečnou praxi. Přitom v zahraničí fungují nejrůznější způsoby darování pokrmů, kterými se můžeme inspirovat. V Česku ale zatím přicházíme o hodnotné jídlo, které zbytečně končí v gastroodpadu, místo aby bylo využito lidmi. Pojďme tuto situaci společně změnit.

Pro koho jsme příručku napsali

Tato příručka je určena vedoucím jídelen, cateringů a fast foodů, kteří chtějí darovat nevydané hotové pokrmy. Zároveň je také určena charitativním organizacím, které mají zájem pokrmy přijmout a nabídnout svým klientům, ať už se jedná o azylové domy, centra sociálních služeb, potravinové banky a podobně. Nabízíme zde praktický souhrn zjištění, která se nám podařilo získat od zástupců státní správy a právníků a která objasňují otázky ohledně darování pokrmů.

Jakou roli má Zachraň jídlo?

Zachraň jídlo je nezisková organizace (spolek), jejímž cílem je snížit množství potravin, které se zbytečně

vyhazuje. Chceme maximálně zjednodušit a vyjasnit proces darování, aby se přebytečné a nezávadné jídlo dostalo k lidem, kteří ho využijí. Proto prosazujeme systémové změny a ve spolupráci s partnery vytváříme prostředí, ve kterém je snadné darovat hotové pokrmy z gastroprovozu.

Zachraň jídlo v celém procesu figuruje jako prostředník a šířitel dobré praxe. Zjišťujeme relevantní informace od úředníků, odborníků v gastronomii, právníků i zaměstnanců charitativních organizací. Investujeme čas a energii do řešení problému, na který ostatním subjektům již nezbývají kapacity. V blízké budoucnosti chceme vytvořit technologické řešení pro usnadnění procesu darování, například ve formě aplikace.

Kdo podpořil vznik příručky

Projekt finančně a obsahově podpořila Německá nadace pro životní prostředí (www.dbu.de) v rámci projektu Lépe darovat než vyhazovat (reg. číslo AZ 37522).

Projekt podpořila Nadace OSF v rámci programu Active Citizens Fund, jehož cílem je podpora občanské společnosti a posílení kapacit neziskových organizací. Cílem programu je dále inspirace k aktivnímu občanství a pomoc znevýhodněným skupinám. Program Active Citizens Fund vstoupil do České republiky v září roku 2019 s cílem podpořit neziskové organizace neohledně na jejich velikost a zkušenosti. V České republice jej spravuje konsorcium, které tvoří Nadace OSF, Výbor dobré vůle – Nadace Olgy Havlové a Skautský institut.

Program je realizován v rámci Fondů EHP a Norska 2014–2021. Prostřednictvím Fondů EHP a Norska přispívají státy Island, Lichtenštejnsko a Norsko ke snižování ekonomických a sociálních rozdílů v Evropském hospodářském prostoru (EHP) a k posilování spolupráce s 15 evropskými státy. Důležitým posláním programu je také spolupráce mezi Českou republikou a dárcovskými státy. Jde o spolupráci mezi českými neziskovými organizacemi a organizacemi z Islandu, Lichtenštejnska a Norska.

Co je to pokrm?

Co si můžeme pod pojmem „pokrm“ představit? Často máme tendenci místo něj použít slovo „jídlo“, ale takové označení je terminologicky nesprávné. Společnost pro výživu vysvětluje rozdíl následovně:

„Pokrmem je podle zákona č.258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, potravinu včetně nápoje, kuchyňsky upravená studenou nebo teplou cestou nebo ošetřená tak, aby mohla být přímo nebo po ohřevu podána ke konzumaci v rámci stravovací služby.“

Pokrmem je např. polévka, vařené brambory, zeleninový salát, kuřecí stehno nebo nakrájené jablko.

Jaké pokrmy lze, či nelze darovat?

Pokrmy lze darovat teplé i studené.

V případě teplých pokrmů lze darovat ty, které byly během výdejního procesu udržovány při teplotě nad 60 °C, nejsou kontaminované a jsou stále požitelné dle analýzy kritických bodů HACCP, pomocí níž provozovatel určuje trvanlivost svých pokrmů. Konkrétně se jedná o pokrmy, které jsou vydávány osobou určenou pro jejich vydávání s platným potravinářským průkazem (kuchařem) v místě pro to určené (potravinářský provoz).

Hotové nebalené pokrmy, které se nachází v samoobslužném výdeji (bufetu), se do oběhu mohou uvádět za dodržení teplot a času výdeje, přestože je to obecně vnímáno jako rizikovější způsob výdeje. Tyto pokrmy mohou být totiž kontaminovány samotnými konzumenty, a proto se dle praxe nedoporučuje tyto pokrmy darovat, i když to není v žádném právním předpise vyloženo zakázáno. Tento postup je chápán jako „dobrá výrobní a hygienická praxe“.

U pokrmů z cateringu je situace obdobná. Pokud se jedná o catering, kdy jsou pokrmy vydávány osobou k tomu určenou (s platným potravinářským průkazem), jsou udržovány v teplotě nad +60 °C a nedostaly se do kontaktu s cizími strážníky, můžou se zbylé nevydané pokrmy darovat. Jedná-li se ovšem o pokrmy, které jsou umístěny v prostoru, kde dochází k samoobslužnému výdeji, platí stejné doporučení takové jídlo nedarovat.

V případě studených pokrmů lze darovat takové pokrmy, které byly udržovány při chladírenských teplotách (zeleninové saláty, obložené talíře apod.). Je možné darovat také pokrmy, které byly po dohotovení zchlazené a zabalené, například bagety, sendviče, dezerty, polévky atp.



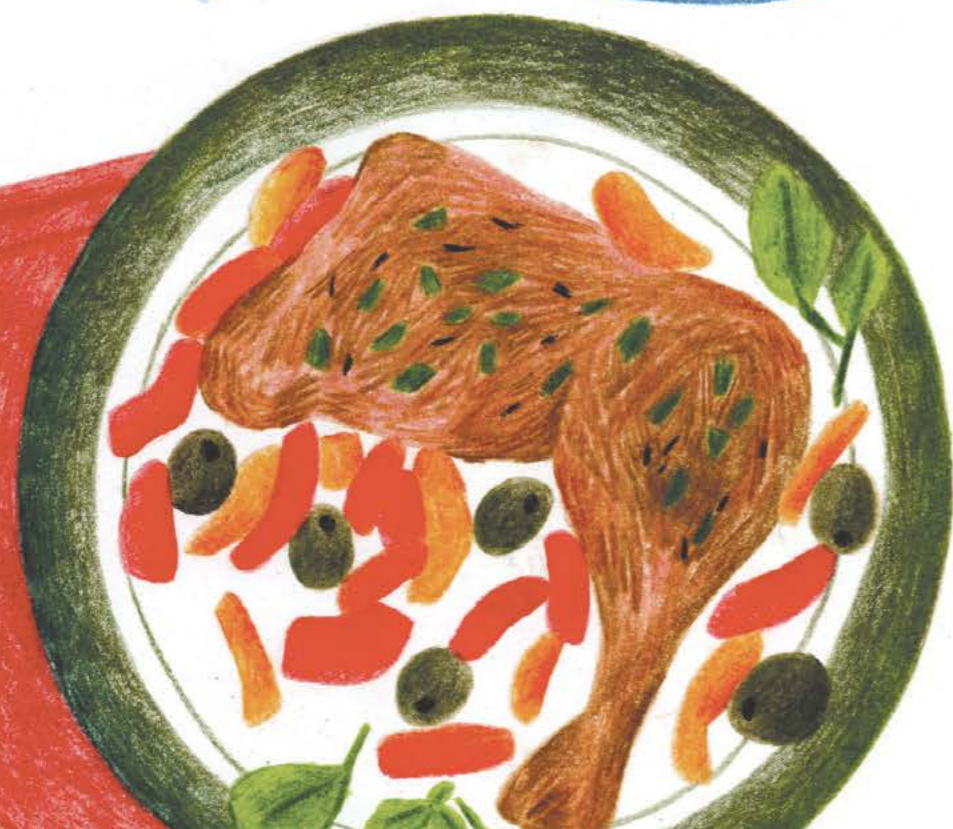
Právní odpovědnost při darování pokrmů

Během rozhovorů s provozovateli jídelen často narážíme na nejistotu ohledně právní odpovědnosti. Ptají se nás, kdo odpovídá za bezpečnost darovaných pokrmů v jednotlivých fázích darování. Jelikož jde o složitou problematiku, obrátili jsme se s tímto dotazem na právníky.

Z jejich vyjádření vyplývá, že každý z článků potravinového řetězce (např. jídelna, rozvážková společnost, potravinová banka či charita s místem pro výdej

a konzumaci pokrmů) odpovídá za bezpečnost potravin zejména pouze po dobu, kdy má potraviny pod svou kontrolou.

V omezené míře pak mohou být jednotlivé články potravinového řetězce odpovědné za dodržení požadavků potravinového práva i po jejím předání, pokud mají důvodné pochybnosti o bezpečnosti potravin a poruší svou informační povinnost a povinnost přijmout nezbytná opatření k zajištění ochrany zdraví.



Zde uvádíme právní vyjádření:

„Podle článku 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 (dále jen Nařízení EU) mají provozovatelé potravinářských podniků povinnost v jimi řízených podnicích zajistit, aby potraviny splňovaly požadavky potravinového práva, které se týkají jejich činnosti, a kontrolovat plnění těchto požadavků. Provozovatelé potravinářských podniků mají tuto povinnost ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce, včetně dovozu od prvovýroby potravin až po jejich skladování, přepravu, prodej nebo dodání konečnému spotřebiteli.“

Za provozovatele potravinářského podniku tak není považován pouze výrobce nebo zpracovatel potravin, ale také její distributor, či dokonce skladovatel, přepravce či dodavatel. O provozovatele potravinářského podniku by se naopak dle Státní zemědělské a potravinářské inspekce nejednalo v případě, kdy by daná osoba nakládala s potravinami nevědomě (například zásilková služba, která se nespecializuje na potraviny, by doručovala zásilku adresátovi, aniž by věděla, co je jejím obsahem).

Z výše uvedeného vyplývá, že v případě potravinového řetězce jídelna – rozvážková společnost – potravinová banka – charita s místem pro výdej a konzumaci pokrmů bude nutné za provozovatele potravinářského podniku ve smyslu Nařízení EU považovat zásadně všechny zúčastněné subjekty. Z toho plyne pro všechny tyto subjekty povinnost zajistit, aby potraviny splňovaly požadavky potravinového práva a povinnost kontrolovat plnění těchto požadavků v podnicích, které řídí.

Odpovědnost provozovatele potravinářského podniku však nekončí předáním potravin dalšímu článku potravinového řetězce. Jestliže tedy například jídelna předá

potravinu v bezvadném stavu rozvážkové společnosti a rozvážková společnost následně poruší své povinnosti zajistit splnění požadavků potravinového práva (např. nezajistí uchování potravin při požadované teplotě nebo přepraví potraviny v hygienicky nezpůsobilém voze, v důsledku čehož se potravina zkaží), bude za takové porušení odpovídat právě rozvážková společnost. Obdobně to samozřejmě platí pro případ, kdy by se pochybení vedoucí k ohrožení bezpečnosti potravin událo na straně charity vydávající potraviny konzumentům. V takovém případě by za porušení povinnosti zajistit bezpečnost potravin byla odpovědná právě charita.

Pokud by se ale například jídelna dozvěděla, že se pokrm od doby předání zkažil (například v důsledku porušení povinností rozvážkové společnosti či charity), je jídelna povinna informovat příslušné orgány a zajistit stažení pokrmu z trhu. Pokud by byl pokrm již vydán strážníkům, je jídelna povinna informovat o důvodu jeho stažení z trhu také tyto strážníky.

Ačkoli odpovědnost provozovatelů potravinářských podniků za zajištění bezpečnosti potravin vyplývá přímo z práva EU, jsou tyto odpovědnostní požadavky blíže rozvedeny a sankcionovány na vnitrostátní úrovni. Tak je tomu například v § 17 zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, podle něhož se provozovatel potravinářského podniku dopustí přestupku tím, že nedodrží požadavky na bezpečnost potravin podle přímo použitelného předpisu Evropské unie upravujícího požadavky na potraviny (např. citované Nařízení EU). Za takový přestupek přitom může být provozovateli uložena pokuta až do výše 50 000 000 Kč.“

Podmínky platby DPH při darování pokrmů

Ještě v roce 2014 musely supermarketky odvádět 15% DPH, když chtěly vyřazené zboží (zboží s blízkým se koncem spotřeby, jehož jakost neodpovídá standardu supermarketu) darovat potravinové bance. Díky úsilí několika zájmových organizací nakonec Ministerstvo financí daňové podmínky upravilo, a tak Generální finanční ředitelství vydalo pokyn, kterým 15% daň snížilo prakticky na nulu. Pokyn se ale věnuje jen potravinám ze supermarketů a neřeší, jak je to s darováním



„Česká republika je s ohledem na harmonizaci daně z přidané hodnoty vázána unijními právními předpisy, konkrétně směrnici Rady 2006/112/ES o společném systému daně (dále jen „směrnice o DPH“), která mimo jiné stanoví také pravidla pro uplatňování DPH při přenechání zboží bez úplaty. V článku 16 této směrnice je stanoveno, že jestliže osoba povinná k dani přenechá zboží, které tvoří součást jejího obchodního majetku, bez úplaty, považuje se takové použití za dodání zboží za úplatu.“

Z Vašeho dotazu vyplývá, že pokrm je z důvodu ukončení denního provozu vydáván jídla v jídelně či kantýně již neprodejné, a proto je při běžném provozu jídelny nebo kantýny v souladu s hygienickými předpisy povinně zlikvidován (tj. nejedná se o dobrovolné rozhodnutí plátce), neboť jej nelze nadále uskladnit. Z tohoto důvodu je tedy dle našeho názoru zřejmé, že zbytková hodnota tohoto uvařeného jídla je v jeho fázi životnosti, tj. po ukončení jeho prodeje a před jeho povinnou likvidací, nulová.

hotových pokrmů. Jak správně postupovat s odpočtem DPH při darování hotových nevydaných pokrmů, jsme proto konzultovali přímo s Ministerstvem financí ČR.

Z jejich vyjádření vyplývá, že pokud je pokrm z důvodu ukončení denního provozu již neprodejný, ale dle kritérii HACCP stále požitelný, je jeho zbytková cena po ukončení prodeje nulová, stejně jako výše samotné daně.

Pokud právě takové jídlo, v této fázi životnosti, je bezúplatně darováno na charitativní účely, pak základ daně z tohoto uskutečněného zdanitelného plnění je roven nule, rovněž jako výše samotné daně. Zároveň však upozorňujeme, že v okamžiku, kdyby toto zboží (jídlo) bylo i po zavírací době jídelny či kantýny nabízeno nebo prodáváno dále (např. přes rozvážkové firmy), pak předchozí závěr neplatí. Obdobně kdyby si toto jídlo odnášeli zaměstnanci pro vlastní spotřebu. Rovněž tak i v situaci, kdyby plátce cíleně vařil nadměrný počet jídel s tím, že bude docházet k jejich darování (zde by bylo možné zpochybnit nárok na odpočet daně z použitých vstupů – viz výše). Za rozporuplnou si lze také představit situaci, kdyby toto uvařené jídlo bylo darováno s tím, že jej obdarovaná osoba nabízí dále k běžnému prodeji zákazníkům.

S ohledem na výše uvedené je však důležité poukázat také na fakt, že základ daně blížící se nule, či přímo daň nulovou je možné akceptovat pouze v jasně zdůvodnitelných případech.“

Darování pokrmů ze školních a nemocničních jídel

Kromě komerčních jídel a cateringů k přebytům dochází také ve školních a nemocničních jídelnách. V následujícím textu najdete poznatky, které jsme se o darování z těchto subjektů dozvěděli. Co se týká možnosti darování pokrmů z příspěvkových organizací, bude potřeba správný postup v budoucnu ještě vyjasnit.

Jak je to s DPH?

Podle dílu 8, zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, je osvobozeno od daně dodání zboží nebo poskytnutí služby uskutečňované v rámci výchovné a vzdělávací činnosti (§ 57), zdravotních služeb a dodání zdravotního zboží (§ 58) a jiné další služby.

Výchovnou a vzdělávací činností se rozumí činnost poskytovaná ve všech školských zařízeních, která jsou zapsána ve školském rejstříku. Od odpočtu DPH je tedy osvobozeno poskytování školního stravování pro děti, žáky a studenty. Při poskytování stravovací služby pedagogickým pracovníkům, zaměstnancům nebo třetím osobám se nejedná o poskytování školské služby, a proto zde pokrm osvobozený od odpočtu DPH není.

Zdravotní službou zákon o dani z přidané hodnoty rozumí zdravotní službu poskytovatele, jenž má oprávnění k poskytování zdravotních služeb. Od odpočtu DPH je osvobozen pouze ten pokrm, který má zdravotnické zařízení povinnost zajistit (strava pro nemocné v rámci léčení). Její povinností však není zajistit jídlo zdravotnickému personálu či jídlo, které si nemocní mohou koupit navíc, neboť mu nemocniční strava nestačí. V těchto případech se jedná o pokrmy, které nejsou od odpočtu DPH osvobozeny.

Může příspěvková organizace darovat nevydané zbylé pokrmy?

Dle § 37 zákona č. 250/2000 Sb., o rozpočtových pravidlech územních rozpočtů, není příspěvková organizace obecně oprávněna poskytovat dary jiným subjektům. To znamená, že pokud je školní jídelna zřízená jako příspěvková organizace nemůže hotové nevydané pokrmy darovat.

Na základě právních konzultací se zdá, že jedinou možností, jak lze darovat zbylé nevyužité pokrmy, je pokud by si je charita od příspěvkové organizace odkoupila. Cena pokrmů by dle právníků měla odpovídat ceně, za kterou by bylo jídlo zlikvidováno jako gastroodpad. Tento postup však musí dodržovat určité podmínky, jako například zanesení této aktivity do stanov příspěvkové organizace. Správnost celého postupu budeme ještě konzultovat s právníky a Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy.

Komu patří nevyzvednutý pokrm ve školních jídelnách?

V rámci rozhovorů s provozovateli školních jídelen jsme zaznamenali pochyby o tom, jakým způsobem s přebytečným hotovým jídlem naložit a zda je možné jídlo darovat v případech, kdy si žák objednané jídlo do konce výdeje nevyzvedne.

Dle vyjádření oslovené právní společnosti představuje školní stravování tzv. školskou službu. Právo na přístup ke školnímu stravování tedy svědčí pouze žákům a ti mají právo na odběr jídla za podmínek stanovených provozovatelem stravovacích služeb, nikoliv však na jakoukoliv stravu a v jakoukoliv hodinu. Pokud školní řád jídelny (či jiný vnitřní řád školy) stanoví, že přihlášený oběd žáka při včasném

neodhlášení „propadá“ školní jídelně, zanikne tak danému žákovi právo na odebrání oběda. S tímto propadlým obědem může poté jídelna nakládat dle svého uvážení, ovšem v mezích hygienických norem.

Jak je to s darováním nevyzvednutých pokrmů z nemocnic?

Nemocnice v České republice mohou existovat v nejrůznějších právních formách, přičemž mezi nejčastější patří příspěvkové organizace zřízené územně samosprávným celkem nebo státem (např. fakultní nemocnice), společnosti s ručením omezeným či akciové společnosti. Od právní formy nemocnice se pak odvíjí jejich možnosti disponovat s majetkem, a tedy i možnosti darování nevyzvednutých pokrmů z nemocnic.

Jak bylo uvedeno výše u tématu školních jídelen, příspěvkové organizace zřízené územně samosprávným celkem nevyzvednuté pokrmy darovat nemohou. Jedinou možností je odkup zbylého nevyužitého jídla charitou jako v případě školních jídelen. To stejné platí pro příspěvkové organizace zřízené státem.

Naopak nemocnice, které mají právní formu společnosti s ručením omezeným nebo akciové společnosti, nejsou při nakládání s majetkem omezovány natolik jako příspěvkové organizace a zákon v jejich případě darování nezakazuje. Pokud tedy takové nakládání s majetkem neomezují například zakladatelské dokumenty či interní předpisy nemocnic, mohou nemocnice nevyzvednuté pokrmy (opět v mezích hygienických norem) darovat.

Obecné hygienické předpisy

Obecné zásady a požadavky potravinového práva stanovují nařízení Evropského parlamentu a Rady (především nařízení č. 178/2002, 852/2004 a 853/2004). Z hlediska českého práva je ale nejdůležitější vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, v platném znění, kterou vydalo Ministerstvo zdravotnictví. Ke dni komplementace této příručky se v gesci Ministerstva zemědělství připravuje také nová vyhláška o požadavcích na pokrmy.

Pro lepší informovanost příjemců doporučujeme využít předávací protokol, který je součástí této příručky. Jedná se o dokument, ve kterém se nacházejí informace o jednotlivých pokrmech, jako jsou alergeny či doba, po kterou je pokrm požitelný. Tento protokol jsme konzultovali společně se Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí a je vytvořen přímo pro darování hotových pokrmů. Předávací protokol jsme konzultovali také s Krajskou hygienickou stanicí Praha. Podle jejich vyjádření „...dokument není povinný a v jeho použití nevidí problém“.

Postup při darování pokrmů v teplém stavu

Ve vyhlášce č. 137/2004 Sb. je uvedeno, že teplé pokrmy se uvádějí do oběhu tak, aby se dostaly ke spotřebiteli co nejdříve, a to za teploty nejméně +60 °C. Teplým pokrmem se pro účely legislativy rozumí potravina kuchyňsky upravená ke konzumaci v teplém stavu nebo udržovaná v teplém stavu po dobu uvádění do oběhu, rozvozu nebo přepravy.

Co to znamená?

- Teplý pokrm musí být vydán ve lhůtě pro jeho vydání stanovené provozovatelem potravinářského podniku, který provozuje stravovací službu na základě postupů HACCP. Obvykle mají provozovny dobu použitelnosti stanovenou mezi 4 a 6 hodinami, to znamená, že převoz i vydání pokrmu se musí uskutečnit v tomto časovém rozmezí.
- Po dobu, než se teplý pokrm expeduje z provozovny, musí se jeho teplota udržovat na minimálně +60 °C.
- Teplé pokrmy se musí převážet v termotašce nebo termoboxu, aby se udržela jejich teplota, a to co nejkratší dobu.
- V momentě, kdy dojde k předávce, musí být spotřebitel informován, že je teplý pokrm určen k přímé spotřebě bez skladování.

Darování zchlazených a zmrazených pokrmů

Vyhláška č. 137/2004 Sb. rozumí zchlazeným pokrmem teplý nebo studený pokrm, který byl po ukončení výroby neprodleně zchlazen na teplotu +4 °C a nižší ve všech částech pokrmu; zmrazeným pokrmem se rozumí pokrm, který byl po ukončení výroby neprodleně zmrazen na teplotu -18 °C a nižší ve všech částech pokrmu.

Pro uchování některých chlazených pokrmů (cukrárenské či lahůdkářské výrobky a některé saláty) je tolerována teplota do +8 °C. Podle informace od společnosti Uniconsulting s.r.o. není trvanlivost zchlazených či zmrazených pokrmů nikde definována. Důvodem je legislativní povinnost výrobce, který o trvanlivosti svého produktu rozhoduje a zároveň za něj a jeho bezpečnost nese odpovědnost. Je tak na výrobcu (provozovateli potravinářského podniku), aby s ohledem na bezpečnost potraviny o trvanlivosti rozhodl.

Česká legislativa tedy umožňuje darování pokrmů, které byly zchlazeny neprodleně po dohotovení. To se ovšem týká jen malého množství pokrmů, které zbývají v gastroprovozech. Obvykle provozovatel potravinářského podniku zjistí, že mu pokrm zbývá, až na konci výdeje. Vyhláška č. 137/2004 Sb. uvádí, že pokrmy nevydané ve lhůtě, která byla



určena osobou provozující stravovací službu v rámci postupů založených na zásadách HACCP, nelze dále skladovat, opakovaně ohřívat ani dodatečně zchlazovat nebo zmrazovat.¹

Co to znamená?

- Podle interpretace hygieniků nelze na konci výdeje pokrm zchladit ani zmrazit, i když byl po celou dobu udržován v teplotě nad +60 °C.²
- Podle vyhlášky č. 137/2004 Sb. se na konci doby použitelnosti má pokrm znehodnotit a nesmí být tedy darován.
- Pokrm, který byl zchlazen neprodleně po dohotovení, je možné darovat při dodržení teplotního řetězce.

Jak správně zchladit nebo zmrazit pokrm bez šokového zchlazovače?

Šokery, které dokáží zchlazovat velké množství pokrmů najednou, jsou nákladné. S dodržением správné výrobní praxe to ale jde i bez nich. Správná výrobní a hygienická praxe (SVHP) uvádí, že zchlazení by mělo proběhnout z +60 °C na +10 °C do dvou hodin a poté by se pokrmy měly dále dochladiť na +4 °C. U mrazení jde o co nejrychlejší snížení teploty pod hranici -5 °C, nejlépe do 90 minut. Zmrazený pokrm by se měl uchovávat při teplotě -18 °C.

Jak správně darovat zchlazený nebo zmrazený pokrm?

Během darování musí být dodržen teplotní řetězec, to znamená, že pokrm musí být převezen v termotašce nebo termoboxu a udržován v teplotě maximálně +4 °C a před konzumací by se měl ohřát na teplotu nad +60 °C. Měl by být zkonsumován do doby, kterou uvádí výrobce, obvykle se tato doba pohybuje kolem 5 dní od uvaření.

¹ Pokud by bylo povoleno zchlazování, pak by potravinové banky rády spolupracovaly i na distribuci hotových pokrmů a využily k tomu svou infrastrukturu (auta, sklady aj.).

² V nové vyhlášce o požadavcích na pokrmy, kterou chystá Ministerstvo zemědělství, by měla být lépe odvoditelná možnost zchlazování nebo zmrazování pokrmů po celou dobu lhůty stanovené provozovatelem potravinářského podniku pro jejich vydávání. Proces darování by se tedy prodloužil a dárci by mohli zchlazovat nebo zmrazovat pokrmy až do konce doby použitelnosti. Dle informací z Ministerstva zemědělství se návrh vyhlášky aktuálně nachází v procesu vypořádání vnějšího připomínkového řízení a následně by měla jít vyhláška do pracovních komisí Legislativní rady vlády. O novinkách budeme informovat na našich webových stránkách www.zachranjidlo.cz.

Typy obalů vhodné pro převoz pokrmů



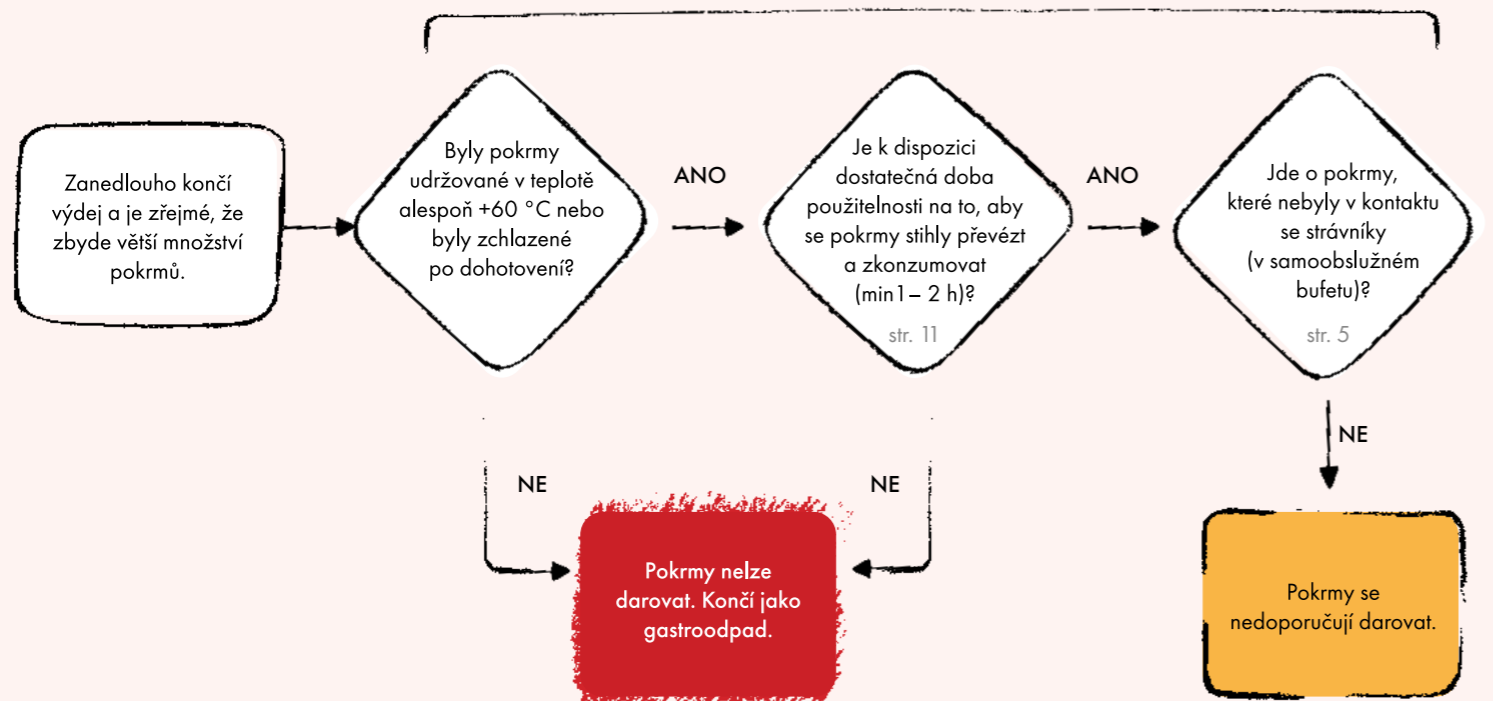
Pro převoz hotových pokrmů jsou vhodné různé typy nádob, musí však být určeny pro styk s potravinami. Vhodným typem pro převoz zbylých pokrmů mohou být například velké nerezové várnice. Tyto nádoby jsou vhodné pro převoz velkého množství zbylých pokrmů jako polévka či guláš. Pro různé druhy zbylých pokrmů v menším množství jsou vhodnější jednorázové či vratné krabičky. Mohou být plastové či papírové (povoskované), ovšem je třeba zvážit, zda bude mít daný pokrm v určité krabičce stále stejné senzorycké vlastnosti (konzistence, vzhled). Například v papírové

povoskované krabičce není vhodné převážet tekuté pokrmy, jelikož může dojít k prosáknutí.

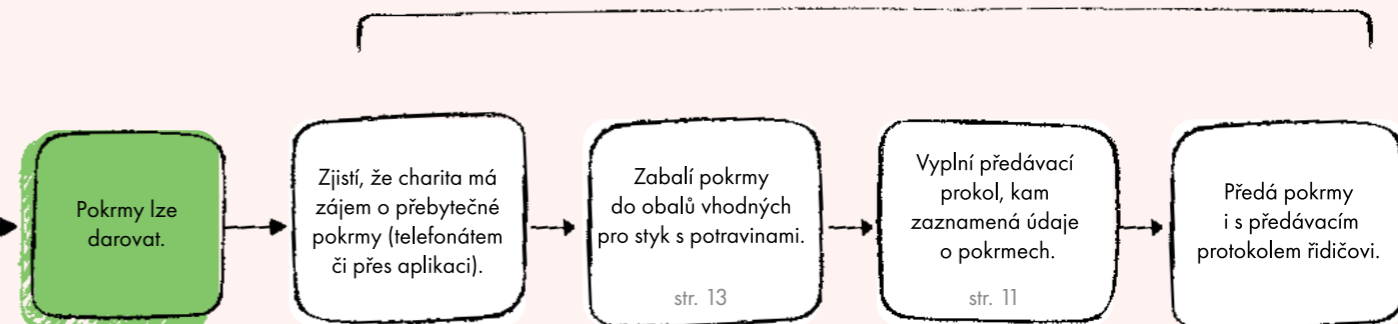
Nejlepší variantou jsou vratné eko obaly typu REkrabička, do kterých se vejde jedna porce. Jsou vyrobeny z pečlivě vybraného typu polypropylenu, jehož odolnost umožňuje jednu REkrabičku použít až 400krát. Tyto krabičky se ostatně prokázaly jako nejlepší v udržování teploty v našem pilotním projektu, ve kterém jsme zkoumali převoz pokrmů v různých typech nádob.

Aktivity na straně gastroprovozu

Zaměstnanec gastroprovozu ověří následující skutečnosti:

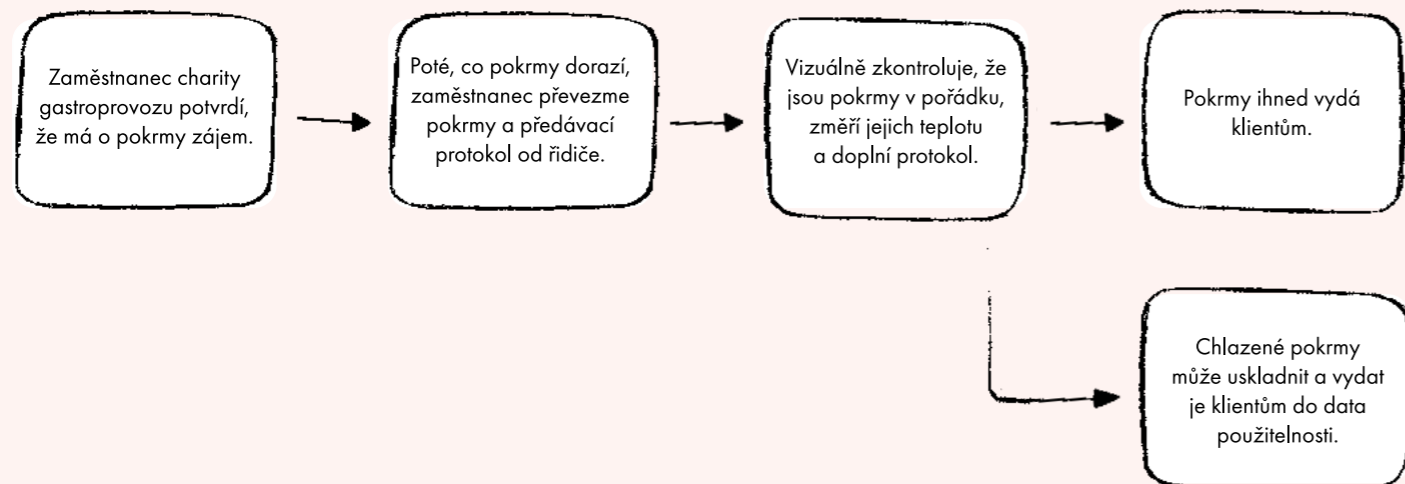


Zaměstnanec gastroprovozu provede tyto úkony:



Aktivity na straně příjemců

Charity a potravinové banky (str. 17)



Logistika

Jaký způsob převozu lze zvolit?



Kurýrní služby



Auto potravinové banky



Vlastní vůz

Co musí být dodrženo během převozu?



Pokrmu musí být udržované v termoboxech, termotaškách nebo chladicím prostoru.



Auto musí být vhodné pro převoz potravin (bez nečistot, v odděleném prostoru od řidiče).



Řidič převážející pokrmu musí mít platný potravinářský průkaz.

Příjemci

Komu lze pokrmu darovat?

Teplé i chlazené pokrmu



Charitativní organizaci v okolí, která je tzv. provozovatelem potravinářského podniku a má prostory pro výdej pokrmů.

Pouze chlazené pokrmu



Potravinové bance, která má lednici pro krátkodobé skladování. Musí jít o pokrmu zchlazené neprodleně po dohotovení.

Co musí splňovat charitativní organizace, aby mohla pokrmu distribuovat

Pokud charita obdrží pokrmu v gastronádobách a musí s nimi dále manipulovat (tj. vydává klientům na talíř), stává se tak zvaným provozovatelem potravinářského podniku, který je povinen dodržet následující postupy:

- splnit všechny požadavky na prostory z hlediska technologických postupů (řeší se během zadávání projektové dokumentace stavby);
- požádat na příslušné krajské hygienické stanici o kolaudaci prostor jako potravinářský provoz;
- splnit zákonné požadavky na dokumentaci (HACCP³, provozní řád, sanitální řád, deratizace, školení personálu atp.);
- dodržovat hygienické podmínky v rámci vydávání pokrmů (hlídání teploty při podávání, znovu ohřívání pokrmů, aj.);
- **Charita nemusí výše uvedené podmínky splňovat, pokud jsou pokrmu baleny jako jednotlivé porce a jsou doručeny přímo spotřebitelům.** Distribuční řetězec lze v tom případě připodobnit systému rozvázkových služeb.

³ Pro inspiraci uvádíme vzor analýzy kritérií HACCP v příloze tohoto dokumentu.

Jaké kroky jsme už podnikli?



Problematice darování přebytečných pokrmů se věnujeme od roku 2020. Pracujeme na zmapování současné situace, vytvoření srozumitelného výkladu pravidel a na zjednodušení celého procesu.

Nejdříve jsme museli vytvořit rešerši platných pravidel pro darování. Na jaře roku 2021 jsme dali dohromady dokument Darování hotových pokrmů – analýza současného stavu a příklady dobré praxe. Je dostupný na stránce <https://zachranjidlo.cz/ke-stazeni/brozury> a obsahuje detailní seznam právních norem, které zajišťují bezpečnost potravin, příklady úspěšné praxe darování ze zahraničí a další informace.

Ve čtvrtek 2. září 2021 jsme uspořádali tiskovou konferenci v závodní jídelně společnosti Compass Group a pozvali jsme zástupce logistické firmy Logio. Během dne jsme uspořádali happening, v rámci něhož se převezlo 160 zbylých obědů z 5 jídelen do 5 charitativních organizací. V září

jste také uspořádali sbírku na podporu projektu, za měsíc jsme získali přes 220 000 korun na pilotní projekt darování pokrmů do charitativních organizací.

V listopadu jsme provedli pilotní zkoušku redistribuce. Také jsme ve spolupráci s odborníky udělali mikrobiologické zkoušky zchlazených pokrmů z jídelen a predikci růstu bakterií v pokrmech.

Pilotní zkouška redistribuce

Zkouška převozu zbylých pokrmů z jídelen do charity se uskutečnila v polovině listopadu 2021 v Praze. Měřili jsme teploty, čas převozu a mapovali jsme, jak se jídlo chová v různých typech nádob, které se využívají k rozvozu obědů. Z jednorázových obalů jsme testovali papírové povoskované a plastové zatahovací krabičky, u znovupoužitelných obalů jsme zvolili vratné REkrabičky.

Než jsme se pustili do odebrání porcí, měřili jsme společně s personálem teplotu jídla ve várnicích, ve kterých se jídlo přihřívá. Teplotu a časy měření, odebrání porcí a předávky řidiči jsme zapsali do předávacího protokolu. Poté se pokrmy převezly do Azylového domu svaté Terezie v Karlíně.

Pro převoz se nám podařilo navázat spolupráci s firmou Dáme jídlo, což značně zjednodušilo logistiku. V azylovém domě jsme znovu měřili teplotu dovezených pokrmů. Poté, co jsme ji zaznamenali do předávacího protokolu spolu s časem příjezdu řidiče, jsme jídlo rozdali místním klientům. Ti si tak mohli pochutnat třeba na čevabčiči s bramborem, hovězí pečení s knedlíkem či na kuřecím steaku.

Celkem jsme do charity odvezli 69 obědů z 5 kantýn. Z jídelen v Holešovicích a Karlíně do charity jízda trvala od 5 do 20 minut a teplota pokrmu klesla za každou minutu převozu v průměru o 0,75 °C. A jak dopadly typy krabiček? Podle měření nejlépe udrží teplo REkrabička, v ní pokrmy zchladnou o 0,72 °C za minutu.

Kromě „teplé“ varianty převozu jsme zkoumali, jak by mohla redistribuce fungovat při využití šokových chlazení na konci výdejní doby (v současné praxi se jedná o pouze teoretickou zkoušku). Měřili jsme, jak dlouho trvá chlazení porcí na teplotu 4 °C, abychom si dokázali představit, jak by v budoucnu mohlo darování zchlazených pokrmů probíhat. Zjistili jsme, že v krabičkách trvá chlazení 40 minut.

Mikrobiologické zkoušky a predikce růstu bakterií

Zbylé pokrmy je v současné době možné převést pouze v teplém stavu před koncem doby použitelnosti. Obvykle je tato doba stanovena na 4–6 hodin od uvaření na základě kritérií HACCP. Pro účely darování zbylých pokrmů by však bylo vhodné, kdyby se zbylé jídlo mohlo na konci výdeje zchlazit a prodloužit se tím doba použitelnosti. Abychom zjistili, zda jsou pokrmy i po chlazení nezávadné, rozhodli jsme se udělat mikrobiologické zkoušky a predikci růstu bakterií.

Vzorky pokrmů odebrali kuchaři přímo v provozu a poté se převezly do Ústavu pro vyšetřování



potravin. Výsledky mikrobiologických testů po 72 hodinách od zchlazení neodhalily výskyt žádných mikroorganismů v 15 typech pokrmů, pouze u jednoho typu pokrmu (vařených těstovin) byly zjištěny vyšší hodnoty bakterie Escherichia coli. Tato kontaminace mohla pravděpodobně vzniknout při špatném odběru pokrmů. Znamená to, že chlazení pokrmů i po ukončení výdeje by mohlo být povoleno.

Také predikce růstu patogenních bakterií v pokrmech, kterou provedl Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i., ukázala, že je chlazení pokrmů bezpečné a pokrmy jsou nezávadné i více než 72 hodin od zchlazení, pokud se skladují v teplotě do 8 °C.

Z předložených výsledků predikcí plyne, že náhodná kontaminace, která může nastat při plnění transportních misek pokrmy, není mikrobiálním rizikem, pokud bude dodrženo chlazení a uchovávání pokrmu při teplotě pod 8 °C (naprosto bezpečná skladovací teplota je 5 °C). Pokud jsou patogenní mikroorganismy v pokrmu přítomné, tak se při uchovávání v teplotě do 8 °C nezačnou množit, a to minimálně po dobu 72 hodin od zchlazení. U většiny zkoumaných pokrmů byla bezpečná doba skladování v chladu ještě významně delší.

Co chystá Zachraň jídlo do budoucna?

Naším cílem je přispět k systémové změně a vytvořit prostředí, ve kterém bude snadné darovat hotové pokrmy z gastroprovozů a předcházet tak vzniku odpadů. Zachraň jídlo bude přitom figurovat jako prostředník a nositel know-how.

V testování redistribuce chceme pokračovat i v budoucnu. Máme v plánu vytvořit funkční model, který by byl použitelný napříč celou republikou. K tomu bude zapotřebí nejdříve darovat pokrmy v malém, abychom si otestovali všechny potenciální překážky a vytvořili replikovatelný postup. Vytvoříme model redistribuce v konkrétním městě. V současné chvíli se nabízí spolupráce s organizacemi v Praze nebo v Brně, kde již Centrum sociálních služeb sváží v malém objemu zbylá menu z restaurací. O spolupráci nyní jednáme s rozvázkovou službou a jsme v úzkém kontaktu s Českou federací potravinových bank.

Dále plánujeme vytvořit aplikaci, která usnadní darování. Dojde ke snadnému propojení gastroprovozů, logistiky (potravinová banka / distribuční firma) a příjemců (charitativní organizace / potravinové banky). Vznik technologického řešení bude probíhat za pomoci IT profesionálů z dobrovolnické platformy Česko.Digital. Jak prvotní návrh, tak jednotlivé verze softwaru vzniknou na základě konzultací a vstupů gastroprovozů a distributorů potravinové pomoci, tedy budoucích uživatelů.

'Budeme pokračovat v advokační práci a komunikovat se zástupci státní správy. V současné chvíli lze darovat vařené jídlo z gastroprovozů v teplém stavu až do chvíle, kdy končí doba jeho použitelnosti. Pro možné navýšení objemu darování hotových pokrmů jsme identifikovali dvě hlavní překážky:

Přísné hygienické předpisy, které neumožňují pokrm zchladit na konci výdeje. Podle názoru



hygieniků smí být pokrm v současné době zchlazen jen bezprostředně po dohotovení. V jiných evropských zemích je ale zchlazování povoleno i po skončení výdeje, například v Itálii a Portugalsku. Na redistribuci jim pak zbývá více času.

Není jasné, jak lze zbylé jídlo z většiny školních jídelen v České republice darovat. Příspěvková organizace totiž není oprávněna dát dar. Možností může být odkup zbylého jídla ze školních jídelen charitou. Pro takovou situaci ale zatím není žádný precedens a je potřeba vyjasnit situaci s úřady.

Dobrá praxe ze zahraničí – inspirace z Milána



V naší snaze nám pomáhá i to, že se můžeme inspirovat dobrou praxí ze zahraničí. Jak to vypadá, když jsou darování nakloněni jak dárci a příjemci, tak i státní správa, můžeme vidět například v Itálii. Způsobem darování zbylých pokrmů z gastroprovozů charitě se už před několika lety začali věnovat v Miláně. Zástupci města se rozhodli snížit tamní daň z odpadu všem podnikům, které se rozhodnou darovat přebytečné hotové pokrmy a suroviny na charitu. V roce 2019 byla roční daňová úleva z odpadu 50 %.

A to není vše. Díky spolupráci Milánské univerzity, potravinové banky a komerčních kantýn vznikla studie, díky níž se tyto tři sektory zasadily o schválenou podobu pravidel darování pokrmů. Jasný manuál pro darování hotových jídel umožnil rozjet proces v praxi a aplikovat ho po celé Itálii. Pod záštitou italské potravinové banky vznikl pro tyto účely projekt SITICIBO, v jehož rámci dobrovolníci každý den zachraňují zbylá jídla z hotelů, podnikových a nemocničních kantýn, školních jídelen a maloobchodu.

Jak funguje SITICIBO?

Potravinová banka v Miláně má jeden velký, centrální sklad a menší sklady, které jsou rozmístěné po městě, tzv. huby. Pro převoz jak potravin ze supermarketů, tak hotových pokrmů z jídelen má

speciálně upravené dodávky se dvěma oddělenými komorami, z nichž jedna je chladicí.

Každé auto má stálou trasu, kterou jezdí od úterý do soboty. Pokud jídelně či obchodu nic k darování nezbyvá, stačí zavolat a auto vynechá jednu zastávku na trase. Z jídelen a restaurací se darují šokově zchlazené pokrmy. Jedná se pouze o pokrmy, které byly během výdeje v zázemí (např. v konvektomatu) a udržovaly se při teplotě nad 65 °C. Pokrm z várnic, které byly přímo ve výdeji, se již darovat nemůžou.

Pokrmy jsou buď převáženy do blízkých charitativních organizací, které je po zahájení rozdělují svým klientům, nebo jsou uloženy do hubů, kam si pro ně organizace dojede sama. Na každý hub je napojeno asi 20 místních charitativních organizací, které se ve vyzvedávání jídel střídají. Denně si pro jídlo přijede 4–5 z nich, vzájemně si tedy nekonkurují.

Výdej a případné třídění pokrmů a potravin mají na starosti dobrovolníci s platným potravinářským průkazem. Pokrm se musí vždy zkonsumovat do 24 hodin. Pokud se do určitého času nevydá v hubu, auto ho odveze do centrálního skladu banky. Tam jej sní místní dobrovolníci, jimiž jsou ve velké míře senioři, kteří redistribuci potravin věnují svůj volný čas.

Poděkování

Na tomto místě bychom rádi poděkovali těm, kteří nám pomohli vyjasnit současnou situaci. Konzultace a vyjádření nám laskavě poskytli:

Ing. Petr Brož

manažer pro zdraví, bezpečnost a životní prostředí (HSE), Compass Group

JUDr. Tomáš Kočař

a další advokáti KPMG Legal

Ing. Milan Houška, CSc.

vedoucí skupiny potravinářského inženýrství, Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i.

JUDr. Kateřina Slavíková

senior advokátka, HAVEL & PARTNERS

Ing. Tomáš Čapek, CSc.

odborný poradce pro potravinářství a zemědělství, Uniconsulting

Ing. Ondřej Fasora, Ph.D.

ředitel odboru Nepřímé a majetkové daně, Ministerstvo financí

Mgr. Veronika Láchová

ředitelka, Česká federace potravinových bank

Bc. Rostislav Ráček

projektový manažer, Česká federace potravinových bank

Ing. David Zima

vedoucí oddělení pro úřední kontroly v potravinovém řetězci, Ministerstvo zemědělství

Projekt podpořila Nadace OSF v rámci programu Active Citizens Fund, jehož cílem je podpora občanské společnosti a posílení kapacit neziskových organizací. Program je financován z Fondů EHP a Norska.

Projekt finančně a obsahově podpořila Německá nadace pro životní prostředí (www.dbu.de) v rámci projektu Lépe darovat než vyhazovat (reg. číslo AZ 37522).

Přílohy



Pod daným odkazem naleznete vzor HACCP, předávací protokol a celé znění vyjádření MFČR k odpočtu DPH z darovaných pokrmů.

<https://zachranjidlo.cz/darovani>

