

Zdraví

od stájí až na stůl

Klára Smolová

Ačkoliv nedávná aféra BSE Českou republiku příliš nevzrušila a většina modifikovaných potravin je tu zakázána, i zde na zákazníky číhají určitá rizika, specifická pro tento trh. Jak bezpečné jsou potraviny, které kupujeme nebo jídla, která požíváme?

ČAS OD ČASU vzruší veřejnost doma i ve světě aféry okolo závadnosti některých potravin. Někdy se jedná jen o místní událost epidemie salmonelózy, někdy však jde o případ přesahující hranice jedné země. Zdravotní nezávadnost potravin je dnes citlivou a často diskutovanou otázkou a lidé se více než kdy jindy zajímají o to, co vlastně jedí. O tom, jak celý systém kontroly zdravotní nezávadnosti vlastně funguje, však toho není příliš známo.

V České republice, stejně jako v jiných zemích, leží zodpovědnost za zdravotní nezávadnost potravin na samotném výrobci. "Pryč jsou doby, kdy se vše [potravinářské výrobky] muselo předkládat ke schválení," srovnává Jakub Šebesta, ústřední ředitel České zemědělské a potravinářské inspekce, dnešní praxi s obdobím socialismu. "Dnes kdo uvádí cokoliv do oběhu, plně za to zodpovídá. Výrobce musí mít výrobek zaregi-

pokračování na straně 22

Although mad cow disease scarcely raised its head in the Czech Republic, and many "modified" foods are prohibited here, there are still consumer risks specific to this market. How safe are the groceries we buy, or the meals we let others prepare?

FROM TIME TO TIME the public both here and abroad is stirred up by scandals involving the hazards of certain comestibles. Sometimes it's just a local outbreak of salmonella, but occasionally problems extend beyond the borders of a single country. The health risk of commercial foodstuffs is now a sensitive and widely-discussed issue, and people are more interested than ever in what precisely they are eating. However, the control system on which safety itself depends is not very well known.

In the Czech Republic responsibility for the safety of comestibles is borne by the producer himself. "Gone are the times when everything [comestibles] had to be submitted for approval," says Jakub Šebesta, general director of the Czech Agriculture and Food Inspectorate (ČZPI), referring to the period of socialism. "Today, the person who introduces anything into circulation is fully responsible for it. The producer must get the product registered according to type, and it must conform to our laws and regulations. A very small group of products must be approved by the hygienist, but mostly this concerns so-called new – that is genetically modified – items."

The content, quality and production technology related to comestibles are precisely stipulated by laws and standards. Adherence to these is then checked by three institutions: the Czech Agriculture and Food Inspectorate (ČZPI), the State Veterinary Administration (SVS), and the Public Hygienist. The hygienist primarily oversees the conditions and safety of comestibles in public catering, the SVS covers animal products (meat, fish, milk products and honey), while everything else falls under ČZPI. These institutions cover the entire producer-to-consumer chain, and their overall screen shouldn't let anything slip through.

continued on page 22



Jakub Šebesta

Safe

Globální hlídači • Global watchdogs

Také mezinárodní maloobchodní řetězce se sjednocují v boji za větší bezpečnost potravin, jelikož i jim vznikají velké ztráty při aférách okolo závadných potravin.

-li splňovat schválené standardy, získají certifikát od akreditované instituce v dané zemi. Cenu za audit, která by podle Byrnes neměla přesáhnout 2500 euro, musí zaplatit

International retail chains are also joining the battle for greater food safety, as they incur great losses during scandals concerning defective comestibles.

What exactly is involved? Basically, it means that the production processes of individual plants will go through audit, and if they meet the approved standards, they will receive certification from an accredited institution in a given country. According to Byrnes, the cost of the audit should not exceed 2,500 euros, and must be paid by the producer. The certificates will then enable them to sell to retail chains without any problems. Byrnes points out that this will not result in the creation of entirely new rules. "We will look at the existing standards and determine whether they are sufficient for gaining our approval," Byrnes explains. He believes that since this project is supported by international companies, it can be implemented on a truly global level.

Naturally, this initiative would affect the Czech Republic as well, as hypermarkets and supermarkets of international giants are scattered across this country. Miroslav Koberna, the director of the Czech Republic Groceries Chamber and the Pragolaktos dairy, approaches this project with skepticism. "We know that retail chains are beginning to follow their own criteria when choosing suppliers. And we also know why – retail chains are usually blamed for all problems with defective comestibles," he says. "The chains use pricing pressures that force producers to cut corners on their goods, and because they must cut costs, they try to get around certain standards." Koberna speculates on what this will lead to: "When the chains establish a supplier codex, and impose more and more controls, it will show up in producers' costs," he says. "Most companies are not ready for that, so we are concerned that Czech producers will be excluded, because they will not be able to meet the conditions."



of photo

"THE DIOXIN crisis, the Coca-Cola affair, and other problems relating to food safety have seriously undermined consumer confidence in the groceries they buy," says Hugo Byrnes, food safety director for CIES – The Food Business Forum, an international organization of food retailers and suppliers. He feels that this was precisely what forced international retail chains to establish the so-called Global Food Safety Initiative in May of 2000 during their Dublin Summit, a form of cooperation between CIES and the Food Marketing Institute. This initiative should glob-

ally harmonize the requirements for food safety systems.

začínají sledovat vlastní kritéria při výběru dodavatelů. A také víme proč – bývají totiž označováni za příčinu všech problémů se závadností potravin. Tlakem na cenu nutí výrobce, aby maximálně šidli své zboží, a ti, protože musí osekát náklady jak se dá, obcházejí některé normy." Proto si prý dost dobře nedovede představit, k čemu to vlastně povede. "Když si vytvoří kodex dodavatele a budou chtít další a další kontroly, projeví se to v nákladech výrobců," říká Koberna. "Na to většina podniků připravena není, a tak se bojíme, že se budou vyřazovat čeští výrobci, protože nebudou splňovat jejich podmínky."

výrobce. Certifikát jim pak umožní bezproblémový prodej maloobchodním řetězcům. Jak připomíná Byrnes, nepůjde o zcela nově vytvořená pravidla. "Podíváme se na již existující standardy a posoudíme, zda jsou dostatečné k tomu, aby získaly náš souhlas," vysvětluje Byrnes, který věří, že jelikož je tento projekt podporován mezinárodními společnostmi, bude možné jej implementovat opravdu na globální úrovni.

Tato iniciativa by se samozřejmě měla dotknout i České republiky, jelikož i naše území je poseto hypermarkety a supermarkety nadnárodních gigantů. Miroslav Koberna, ředitel Potravinářské komory ČR a mlékárny Pragolaktos, přistupuje k tomuto projektu se skepsí: "Víme o tom, že si maloobchodní řetězce

"KRIZE S DIOXINEM, aféra okolo Coca-Coly a jiné problémy týkající se bezpečnosti potravin vážně podkopaly důvěru zákazníků v potraviny, které kupují," říká Hugo Byrnes, ředitel bezpečnosti potravin CIES – The Food Business Forum, mezinárodní organizace prodejců a výrobců potravin. To podle něj podnítilo mezinárodní maloobchodní řetězce k založení tzv. Global Food Safety Initiative (Iniciativa globální bezpečnosti potravin) na dublinském summitu v květnu 2000 v rámci spolupráce mezi CIES a Food Marketing Institute. Tato iniciativa by měla celosvětově harmonizovat požadavky na systémy bezpečnosti potravin.

A o co vlastně jde? Znamená to, že výrobní procesy jednotlivých podniků projdou kontrolou a budou-

from stable to table

strován podle druhu výrobku a musí být v souladu s našimi zákony a předpisy. Velice malou skupinku výrobků musí schválit hygiena, většinou jde o tzv. nové výrobky, tedy geneticky modifikované.”

Obsah, kvalitu i technologii výroby potravin přesně stanovují zákony a související vyhlášky a normy. Kontrolou jejich dodržování se pak zabývají tři instituce: Česká zemědělská a potravinářská inspekce (ČZPI), Státní veterinární správa (SVS) a hygienické stanice. Hygiena se stará o hygienické podmínky a zdravotní nezávadnost potravin ve veřejném stravování, SVS má na starosti živočišné výrobky (maso, ryby, mléčné výrobky a med) a vše ostatní spadá pod ČZPI. Tyto instituce prakticky pokrývají celý potravinový řetězec a jejich sítím by neměla proklouznout ani myš.

Nejen hovězí šílenství

Potraviny by měly být kontrolovány na všech stupních cesty k zákazníkovi – od pěstování až po prodej. Podle Miroslava Koberna, ředitele Potravinářské komory ČR a vedoucího výroby mlékárny Pragolaktos, je třeba rozdělit potraviny na živočišné a ostatní. “Živočišné jsou rizikovější – kdekoliv v procesu zpracování se může něco stát,” tvrdí Koberna. Proto je také kontrola těchto produktů důslednější, od stáji až na stůl. Sledována jsou chovná zvířata, na všech jatkách funguje veterinární dozor, kontroluje se zpracování masa stejně jako jeho přeprava.

“U nás je veterinární dozor dost dobrý už od dob Rakousko-Uherska, protože zde vždy byly velké chovy koní i dobytka,” potvrzuje Josef Duben, tiskový mluvčí Státní veterinární správy. “V České republice funguje 73 okresních veterinárních stanic, 900 státních veterinářů a množství veterinárních techniků.” To je také podle odborníků důvod, proč se u nás vyskytly jen dva případy BSE. “To, že je dnes hovězí bezpečnější než dříve, svědčí o tom, že prochází důkladnou kontrolou,” říká Šebesta z ČZPI, což se podle něj týká i krmení - inkriminovaná masokostní moučka, která byla v Británii a ve Francii zdrojem nákazy, se dříve v EU vyráběla jinou technologií - u nás zpracování probíhalo za mnohem vyšších teplot. A jak dodává Duben ani se u nás neskrmovala.

Přesto byla přijata bezpečnostní opatření, která mají kontrolu ještě zpřísnit. Od června se vůbec nesmí získávat rizikový separát z kostí

Užitečné webové stránky • Useful web sites

www.szu.cz - Státní zdravotní ústav. Informace o sezónních hrozbách z potravin či o právě probíhajících diskusích. Těž v angličtině.

- *National Institute of Public Health: information on seasonal food hazards, hygienist's warnings, and reactions to current issues. Also in English.*

www.czpi.cz - Česká potravinářská a zemědělská komora. Výsledky kontrol, aktuality, zákony a vyhlášky, rady spotřebitelům. Těž v angličtině.

- *Czech Agriculture and Food Inspectorate: results of its tests, the latest field-related news, laws and edicts, consumer advice, etc. Also in English.*

svs.aquasoft.cz - Státní veterinární správa. Aktuality, zákazy a omezení či výkazy nálezů – vše o živočišné výrobě. Těž v angličtině.

- *State Veterinary Administration: the latest news, valid prohibitions and limitations, or reports on infections – all relating to animal products. Also in English.*

www.khsstc.cz - Krajský hygienik Středočeského kraje. Veřejná diskuse na určité hygienické téma a výklady k novým zákonům či vyhláškám.

- *Regional Hygienist for central Bohemia: among other things, this site posts public discussions on certain hygiene themes and reports from hygienists on new laws or edicts.*



Miroslav Koberna

continued from page 20

More than mad cows

Comestibles should be checked at every level of their route to the customer – from the field or the barn to the actual point of sale. According to Miroslav Koberna, director of the Czech Republic Groceries Chamber and head of production at the Pragolaktos dairy, comestibles are divided into animal products and others. “Animal products are riskier – at any point in the processing system, something can happen,” Koberna claims. Therefore, these products are checked more thoroughly, from stable to table. Animals that are bred for food are supervised by a licensed veterinarian in all slaughterhouses, and the butchering of the product, its preparation, and its processing are all checked on.

“In this country, veterinarian supervision has been quite good, back to the times of the Austro-Hungarian empire, because there were always large herds of horses and cattle,” states Josef Duben, spokesperson for the State Veterinary Administration. “In the Czech Republic, there are 73 district veterinary stations, 900 state veterinarians, and numerous veterinary technicians.” According to experts, this is why only two cases of BSE have appeared in this country. “That beef is today safer than before is borne out by the fact that it undergoes thorough checks,” says Šebesta of ČZPI, adding that this also involves livestock feed. The condemned bone meal feed, which was the source of the infection in Britain and France, was produced in EU countries by a different technology than that employed in the Czech Republic, which involves the use of far higher temperatures. And as Duben adds, bone meal has not even been used here for feed.

Nevertheless, safety measures were adopted to further tighten and improve checks. Since June, it has been illegal to use risky bone scrapings from ruminants, and all animals over 30 months of age must be examined for BSE. Also, according to an edict starting in October, meat must be marked with information on type and age of the animal, origin, slaughterhouse and butchery number, as well as listing the laboratory that tested it for BSE, etc. Similar regulations apply to poultry, wild game, fish and eggs.

Checks at every step

Producers have their own inspection and quality assurance methods, testing comestibles (both animal and vegetable) in their own laboratories. “For each new raw material, its precise specification is required, as are samples that go through an analysis of parameters that demonstrate the quality of the material,” explains Vítězslav Stano, spokesman for Walmark, a soft drink and vitamin supplement producer. Opavia, that belongs to the French group Danone, requests from its suppliers safety guarantees and signing of

přežvýkavců, všechna zvířata starší 30 měsíců se musí vyšetřovat na přítomnost BSE a podle nové vyhlášky musí být maso detailně označováno: druh a stáří, původ, číslo jatek a bouchárny, která laboratoř provedla testy, atd. Podobné požadavky platí i pro drůbež, zvěřinu, ryby či vejce.

Kontrola na každém kroku

Také sami výrobci mají své vlastní metody kontroly a zajišťování jakosti a testují potraviny (živočišné i rostlinné) ve vlastních laboratořích. A to již při výběru surovin. "S každou novou surovinou se vyžaduje přesná specifikace dané suroviny, jsou vyžadovány vzorky, které se nechají podrobit analýzám parametrů ukazujících kvalitu suroviny," vysvětluje Vítězslav Stano, tiskový mluvčí firmy Walmark, výrobce nealkoholických nápojů a vitamínových doplňků. Opavia, patřící do skupiny francouzských firem Danone, vyžaduje od svých dodavatelů garance nezávadnosti a podepsání tzv. visa food safety. "Je to takové vstupní vízum, aby nám vůbec mohli dodávat," vysvětluje Marie Štichová, ředitelka kvality a bezpečnosti potravin firmy. "Dodržování všech parametrů prověřujeme monitoringem či pravidelnými analýzami."

Od počátku roku 2000 také vstoupilo v platnost nařízení dané zákonem 110/1997 Sb. o zavedení systému kritických bodů (HACCP – Hazard Analysis Critical Control Point) ve výrobě potravin, které je závazné pro všechny výrobce. "Ve výrobním procesu jsou určeny technologické úseky, v nichž je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti. Tyto úseky jsou pravidelně kontrolovány a o kontrolách je vedena evidence," popisuje

pokračování na straně 25

so-called visa food safety. "It's kind of an entry visa for the supplier before he can start to supply," explains Marie Štichová, director of quality and food safety at Opavia. "We check the fulfilling of all parameters by monitoring or regular analysis." As of early 2000, a measure has gone into effect stipulated by Law No. 110/1997 Coll., on establishing Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) in comestibles production. "In the production process, there are designated technological sections where there is the greatest risk of violation of health safety. These sections are regularly inspected, and records are maintained on the inspections," explains Karel Kronovert of the Odkolek bakery's marketing department. The bakery uses this system in all of its production plants, and also applies the ISO 9001 system in some of its facilities.

The use of a company's own control systems, over and above legally mandated controls, is not unusual, especially among international firms. For example, the confectioner Nestlé Čokoládovny, producer of dehydrated products, built its Nestlé Quality System standard on the basis of global experiences, as well as the so-called "best practice", according to Martin Walter, manager of corporate affairs. Similarly, Coca-Cola has been practicing The Coca-Cola Quality System (TCCQS) since 1991 in the Czech Republic, as it does in its thousands of other plants around the world. "This system is under constant improvement, and the latest version is currently being implemented throughout our operations. This program is compatible with international ISO 9000 standards and, of course, is in full compliance with Czech food legislation," explains Milan Luzum, external affairs manager for Coca-Cola Beverages Czech Republic.

continued on page 25

Waiting for a chance
or for a miracle?



BREDOVSKÝ DVŮR

Your future depends on contact. Don't expect people to appear out of the blue. Better to move yourself to the centre of life. Bredovsky dvur is the modern office building in the heart of Prague. Centrally-located, but with an atmosphere of peace. Like an island in the middle of the Pacific.

Available from September 2001

SKANSKA
tel.: +420-2-24506111

**DTZ Zedlhoff
Ite Leung**
tel.: +420-2-232 20 13

KingSturge
02
2103 3044
tel.: +420-2-21 03 30 44

Developed by
SKANSKA

Find detailed information at www.bredovskydvor.cz and www.skanska.com

HILTON MEETINGS®

A perfect performance...
...every time

Hosting successful meetings and events can be a tricky juggling act.

When you need to learn new skills, weigh up unfamiliar locations and balance the needs of all those involved, it's easy to drop the ball. The question is, how can you put on a perfect performance, every time?

With 16 refurbished, quality assured meeting rooms at the Hilton Prague, we'll provide a steady pair of hands. We know how to get the whole act together, from professional planning advice and straightforward reservation, to specially created food & beverages, unrivalled technical facilities and attentive assistance on-site.

And that's not just a promise - it's a guarantee: if we don't deliver on our promise, we'll welcome you back for an equivalent meeting free-of-charge.

The HMQ Welcome Back® Guarantee:

If we don't deliver on our promise, we'll welcome you back for an equivalent return booking free-of-charge

For information call: +420 2 2484 2731, or fax: +420 2 2484 2464, or e-mail: cb_prague@hilton.com, or write to: Hilton Prague, Pobřežní 1, Prague 8



HILTON MEETINGS
Exceeding your expectations

Vstup do EU = vyšší standardy • EU entry – upgrading standards

Dodržování přísných pravidel bezpečnosti potravin, modernizace technologií a zvýšená kontrola jsou jen některé z požadavků, které Česká republika musí splnit před vstupem do Evropské unie.

POKUD JDE o legislativu, odborníci se shodují, že české zákony týkající se potravinářského průmyslu jsou již z velké části harmonizovány. Mnozí malí a střední výrobci potravin však nebudou schopni tyto požadavky včas splnit.

"Zpracovatelské závody budou muset splňovat hygienické podmínky bez výjimky. Ty, které je nedodrží, zaniknou. Některé závody mohou žádat o přechodné období, co se týká technologického vybavení. Podniky s malou kapacitou se však nejspíš na vysoce konkurenčním trhu neudrží," domnívá se Josef Duben, tiskový mluvčí Státní veterinární správy (SVS). Zpřísnění výrobních podmínek totiž především znamená nutnost modernizace výroby, což povede ke zvýšení režijních nákladů a odrazí se také v ceně výrobku. "Přizpůsobení se je otázka financí. Udělali jsme analýzu, ze které vyplynulo, že pokud by měl být potravinářský průmysl nejen harmonizovaný, ale i konkurenceschopný, bude potřeba do něj v příštích pěti letech nalít pět miliard ročně," tvrdí Miroslav Koberna, ředitel Potravinářské komory.

O tom ostatně svědčí i výpovědi samotných výrobců. "Ani dnes se nemusíme za provozy stydět, ale

pokud bude chtít firma splnit nejpřísnější standardy, znamená to investice v desítkách milionů korun ročně," říká Marian Grolík z oddělení kontroly kvality a řízení jakosti firmy Nowaco, výrobce mražených ryb, polotovarů a zmrzlinových krémů. Ještě více konkrétní je Martin Fuchs, ředitel společnosti Extrudo vyrábějící potraviny speciální výživy pod značkou Knuspi. "Kvůli zahraniční zakázce prošla naše firma certifikací ISO 9001,



nyň se připravujeme na speciální audit FSC/BCR," říká Fuchs. "Cena je poměrně vysoká, můj odhad je cca osm milionů korun. Návrhnost při realizaci kontraktu je pět let."

Ne všechny podniky si však mohou takovéto investice dovolit. Podle Koberny se řada zpracovatelských podniků u nás pohybuje ve výnosech těsně nad nulou, a právě těm by měl pomoci stát buď přímo zainvestovat, nebo zajistit běžné komerční prostředky. "Jinak můžeme očekávat vývoj jako v Rakousku, kde stát potravinářství podporu před

Adhering to strict food safety rules, modernization of technologies, and heightened controls are but a few of the requirements that the Czech Republic must meet prior to its entry into the European Union.

EXPERTS AGREE that Czech laws relating to the comestibles industry are already largely harmonized. However, many small and mid-sized Czech producers will not be able to meet all the requirements in time.

"Processing plants will have to meet hygienic conditions without exception. Those that do not comply will go out of business. Some plants can ask for transition periods as far as equipment is concerned. But small-capacity plants may not survive in the highly competitive market," avers Josef Duben, spokesperson for the State Veterinary Administration (SVS). The

tightening of safety conditions will require modernized production methods. The resulting higher overheads will then be reflected in prices. "Adaptation is a financial question. We made an analysis that showed that if the groceries industry is to be not only harmonized, but also competitive, it

vstupem do EU vůbec neposkytl a následkem byl krach téměř 75 procent subjektů zpracovatelského průmyslu," říká Koberna.

Jasmina Žarkovič

will be necessary to pour 5 billion crowns into it each year for the next five years," claims Miroslav Koberna, director of the Groceries Chamber.

This is borne out by responses from producers. "We needn't be ashamed of our current operations, but if our firm wants to meet the stricter standards, it will have to invest tens of millions of crowns every year," says Marian Grolík of the quality inspection and control department of food producer Nowaco. Martin Fuchs, the director of Extrudo, producer of special diet comestibles (under the brand name Knuspi) is more specific: "Because of an order from abroad, our firm went through ISO 9001 certification, and we are now preparing for a special FSC/BCR audit. The cost is relatively high, I'd say about eight million crowns, but the subject of the contract will ensure that our investment will be returned in five years."

However, not all companies can afford such investments. According to Koberna, many Czech processing plants are just barely turning profits, and those are the ones that the state should assist, either by direct subsidies or by ensuring a loan-friendly commercial environment. "Otherwise, we can expect developments like those that occurred in Austria, where the state did not provide support to the comestibles sector prior to EU entry, resulting in the collapse of 75% of the local food processing industry," he warns.

Jasmina Žarkovič

hbi monitor

On-line aktualizovaná firemní databáze poskytuje přístup k důležitým informacím o více než 22.558 společnostech podnikajících na českém trhu. Údaje o jednotlivých společnostech jsou z důvodu komfortnějšího využívání databáze rozděleny do sekcí a vyhledávat je lze pomocí 8 výběrových kritérií.

On-line updated company database provides you with an access to important information on more than 22,558 companies. Data pertaining to individual companies are



divided into sections in order to ensure more comfortable use of the database. Search may be performed using 8 selection criteria.

hbi product

On-line aktualizovaná databáze produktů, služeb a obchodních značek. On-line updated database of products, services and trade marks on the Czech market.

hbi quality

On-line aktualizovaná databáze firem, kde naleznete podrobné informace o udělených certifikátech. On-line update database of companies where you can find information on certificates granted.

hbi press

On-line aktualizovaná databáze firemních článků o společnostech prezentovaných v hbi monitor. On-line update database of articles about companies from hbi monitor.

hbi market

On-line aktualizovaná databáze firemních nabídek a poptávek. On-line update database of companies supplies and demands.

HBI

HOPPENSTEDT BONNIER

pokračování ze strany 23

Karel Kronovert z oddělení marketingu pekárny Odkolek, která má tento systém zavedený ve všech závodech. Kromě toho v některých svých provozovnách také uplatňuje systém ISO 9001.

Zavádění vlastních kontrolních systémů nad rámec zákona ostatně není neobvyklé u nadnárodních společností. Například Nestlé Čokoládovny, výrobce cukrovinek a dehydrovaných výrobků, má na základě svých celosvětových zkušeností vybudovaný standardní Nestlé Quality System a tzv. "best practice", jak uvádí Martin Walter, manažer podnikových vztahů. Stejně tak Coca-Cola, která v ČR již od založení v roce 1991 praktikuje The Coca-Cola Quality System (TCCQS). "Tento systém se neustále vylepšuje a právě implementujeme jeho poslední verzi. Je kompatibilní jak s mezinárodními standardy ISO 9000, tak s českou legislativou," říká Milan Luzum, manažer vnějších vztahů Coca-Cola Beverages Czech Republic.

Poté, co výrobek opustí závod, by další kontrola měla následovat při přepravě a při přebírání dodávek odběrateli, tedy maloobchodníky. Také zde platí, že velké řetězce supermarketů mají často svá velmi přísná pravidla již při výběru dodavatelů. "Vybíráme si dodavatele podle kvality, nástrojů, metod i organizace práce," vysvětluje Jean-Pierre Baubant, vedoucí čerstvých potravin hypermarketů Carrefour ČR. "Vycházíme z referencí, dodavatel nám musí své zboží předvést, a také navštívíme jeho výrobní středisko či farmu, abychom viděli, jak vypadá produkce." I u takto prověřeného dodavatele však probíhá důsledná kontrola při každé přejímce zboží. Odpovědný pracovník otevře kamion a nejprve změří teplotu. Poté zkontroluje, zda zboží odpovídá parametrům. Když ne, zboží je vráceno.

Důvěřuj, ale prověřuj

Takto popsáno to vypadá jako ideální situace, vše je pod kontrolou. Z průzkumů veřejného mínění vyplývá, že lidé v dobrou kontrolu potravin věří. O dostatečné kontrole zdravotní nezávadnosti českých potravin je přesvědčeno 66 % lidí, což je o 12 % více než v roce 1999, a za špatnou ji považuje jen 23 procent.

Přesto se podle údajů Státního zdravotního ústavu v ČR ročně nakazí 40 až 50 tisíc lidí salmonelou, přičemž asi 20 lidí zemře. A počet pacientů druhého nejběžnějšího onemocnění z jídla, kampilobakterií, za posledních osm let stoupl ze dvou na 17 tisíc. Obě onemocnění vyvolávají průjem a nakazit se jimi člověk může především z drůbežního masa a vajec. Podle odborníků je třeba příčiny hledat jinde než u výrobců. "Musíme si uvědomit, že nákazy pocházejí hlavně ze školních

continued from page 23

After a product leaves the plant, the next control level should be implemented in transport and at the point of delivery by clients (i.e., retailers). Here too, supermarket and hypermarket chains have their own very strict rules for selecting suppliers. "We choose suppliers according to quality, the equipment they use, and their work methods," says Jean-Pierre Baubant, fresh food manager at Carrefour ČR hypermarkets. "We start with references, then we meet personally with the supplier, who must show us samples, and we also visit his facility or farm, to see how the production process looks." He notes that thorough controls are imposed each time the goods change hands, even with an approved supplier. First, the truck is



personal energy® office

Kinnarps je jedním z největších a nejnákladnějších výrobců kancelářského nábytku v Evropě.

Nabízíme řešení pro každý aspekt designu moderní kanceláře, ať už potřebujete efektivní pracoviště, působivé prostory přijímací recepce nebo ideální řešení konferenční místnosti.

Je dobře známo, že lidé jsou ovlivňováni prostředím, v němž pracují. Některá prostředí jsou stimulující, vybízejí k činnosti, jiná vyvolávají pocit únavy a otupělosti. Dobré pracovní prostředí je takové, které bylo navrženo podle potřeb a preferencí každého jednotlivce. Rozumí se samo sebou, že fyzické pohodlí je největší tehdy, když jsou pracovní pomůcky rozmístěny v optimálním dosahu každého jednotlivce. Když je našim tělům pohodlně a na nic si nestěžují, můžeme se soustředit jen na práci a dosahovat lepších výkonů. To je myšlenka, která nás dovedla k řadě úspěšných řešení.

Nazýváme ji **personal energy® office**. Tedy "kancelář inspirující osobní energií".

Není tedy divu, že každý den začíná 1800 nových uživatelů v celé Evropě pracovat s kancelářským řešením od společnosti Kinnarps.

Kinnarps a.s., Trojanova 18, 120 00 Praha 2, Česká republika
Tel.: +420/2/24919484, 24919560, fax: +420/2/24918622, e-mail: fairer@friends.cz, www.kinnarps.com

jidelen, výroben lahůdek a podobných zařízení," tvrdí Koberna. Jeho názor sdílí také Duben: "K problémům dochází i nevhodným zpracováním. Lidé nedodržují zásady, jako třeba nekrájet stejným nožem a na stejném prkénku maso a jiné potraviny, zapominají, že ohřívané pokrmy musí vždy znovu projít varem."

České potraviny jsou tedy považovány za jakostní a bezpečné. Se vstupem do EU budou pravidla ještě přísnější (viz sloupek str. 24). Je tu

opened and its temperature is checked. If it matches the transportation requirements for the given goods, a random check is then conducted to see if the contents correspond to their parameters. If not, the goods are returned.

Trust vs. verification

From this description it appears that the situation is ideal, and that everything goes through comprehensive control. Indeed, public opinion research shows that people believe that their comestibles are thoroughly inspected. In July, the Public Opinion Research Center took a poll that found that 66% of people are confident that the quality of Czech groceries is sufficiently controlled, up 12% from 1999. Only 23% of respondents deemed the controls insufficient.

Nevertheless, according to data provided by the National Institute of Public Health, 40 to 50 thousand people suffer from salmonella poisoning each year, and about 20 die. The number of patients suffering from the second most common food-related illness, campylobacteriosis, rose over the last eight years from 2,000 to 17,000 in the Czech Republic. Both cause diarrhea, and people get them mainly from poultry, eggs and egg products. How can this happen with such thorough controls?

Experts say that one must look beyond producers for the reasons. "One must determine where the infection comes from – school cafeterias, where the cooks don't wash their hands properly, or from delicatessens, because they fail to adhere to hygiene regulations," Koberna claims. Duben is of a similar opinion. "Problems with animal comestibles are frequently caused by unsuitable processing. Many people don't follow the common hygiene principles, such as not using the same knife and board for meats and other comestibles, and so forth." However, he believes that this relates mainly to households.

Czech comestibles can be generally regarded as high-quality and safe. Gradual harmonization with EU legislation will lead to even tighter regulations and improved technologies (see sidebar, page 24). There is also the human factor to consider – an entrepreneur who relies on the good reputation of his company and his wares will do whatever it takes to ensure that the goods are safe. On the other hand, one who is interested only in

Případ Vitana • The Vitana case

Večer 20. srpna odvysílaly televizní stanice reportáž o sójové omáčce Vitana, v níž slovenští hygienici objevili kontroverzní množství karcinogenní látky 3-MCPD.

LÁTKA 3-MCPD, která byla objevena při analýze sójové omáčky s výrobním datem 19. dubna 2001, je podle slovenských hygieniků karcinogenní. Obsah této látky je předpisy EU stanoven na maximum 0,02 mg/kg. Slovenští hygienici ale ve vzorku českého výrobce objevili 29 mg zmíněné látky v 1 kg omáčky. "Tato látka patří mezi nebezpečné kontaminanty, jako jsou olovo, rtuť, kadmium a dusičnany," tvrdí Iveta Druzková z bratislavské hygienické stanice. Tisková mluvčí České zemědělské a potravinářské inspekce (ČZPI) Daniela Kolejková však oponuje, že "látky této skupiny by podle výzkumů britské Food Standard Agency mohly poškodit konzumenty omáčky za předpokladu, že by šlo o každodenní konzumaci ve velkém množství a po delší dobu."

On August 20, television stations aired a report on Vitana soy sauce in which Slovak hygienists found controversial levels of the carcinogenic substance 3-MCPD.

THE MAXIMUM permissible content of this substance according to EU regulations is 0.02 mg/kg, but they are not yet effective. However, the Slovak hygienists found 29 mg of the substance in 1 kg of sauce in a sample from the Czech producer. "This substance is a dangerous contaminant, like lead, mercury, cadmium, and nitrates," claims Iveta Druzková of the Bratislava hygienic station. However, the spokesperson for the Czech Agriculture and Food Inspectorate (ČZPI), Daniela Kolejková, points out that "according to research carried out by the British Food Standard Agency, substances of this group could be harmful, provided that daily, long-term consumption of large amounts were involved."

In any case, ČZPI has asked Vitana to submit the Ministry of Health's approval to introduce the product into circulation. But Vitana is defending itself, pointing to the presence of 3-MCPD in beer, bread and cheese. "3-MCPD content is not currently limited by any legislation of the health or agriculture ministries in the Czech Republic," claims Vitana's spokesperson, Milan Linka. However, the product was immediately removed from stores in Slovakia, and Czech vendors acted according to information from the media. "After a report on the harmful substance was broadcast by Czech Television on the evening of August 20, the next day we removed the product from our shelves. On August 21 we received Vitana's official declaration on



ČZPI v každém případě požádala Vitanu, aby doložila souhlas ministerstva zdravotnictví s uváděním produktu do oběhu. Vitana se však brání a upozorňuje na všudypřítomnost látky 3-MCPD např. v pivu, chlebu či sýru. "Obsah této látky není dnes žádnou platnou legislativou ministerstva zdravotnictví či zemědělství limitován," tvrdí Milan Linka, tiskový mluvčí Vitany. I když na Slovensku byl ihned po zveřejnění stanoviska hlavního hygienika výrobek odstraněn z trhu, čeští prodejci se spíše řídili informacemi z médií. "Po odvysílání zprávy v ČT, jsme hned ráno stáhli omáčku z prodeje. 21. srpna jsme obdrželi oficiální prohlášení Vitany o pozastavení prodeje," tvrdí mluvčí Delvity Karin Petrikovitsová. Podobně tomu bylo i v obchodech Globus a Tesco.

Jakub Šebesta, ředitel ČZPI, souhlasí, že tato látka není v našich zákonech uvedena. Jediné omezení 3-MCPD je ve směrnících EU, které vstoupí v platnost od dubna 2002. Novela vyhlášky českého ministerstva zdravotnictví by mohla platit již od ledna 2002.

Jasmina Žarkovič

halting sales," says Delvita spokesperson Karin Petrikovitsová. Globus and Tesco reacted similarly.

Jakub Šebesta, the central director of ČZPI, notes that the EU guidelines regulating the amount of 3-MCPD in groceries do not go into effect until 5 April 2002. An amended edict by the Czech Ministry of Health could take effect on 1 January 2002.

Jasmina Žarkovič

ale ještě lidský faktor – podnikatel, jemuž záleží na dobrém jménu firmy, udělá vše pro to, aby to, co prodává, bylo v pořádku. Odborníci upozorňují, že zákazníci, kteří mají obavy z nákupu závadných potravin, by si měli všimnout, kde vlastně nakupují. Již první pohled na čistotu a vybavení provozovny, ať již se jedná o supermarket nebo restauraci, napoví mnohé o tom, jak se zde dbá na dodržování hygienických zásad. Kromě toho by si lidé měli všimnout informací na obalech a podezřelé či prošlé jídlo prostě nekupovat. Takovým chováním mohou přispět k přirozené selekci na trhu, kde jen ti nejbezpečnější nakonec přežijí. ■

Břemeno čistoty • In the chef's hands

V začouzených kuchyních českých restaurací se představa o bezpečnosti jídla mění. Otázka zní, jak rychle a jak pro koho.

"KDYŽ JSEM sem poprvé přišel," říká švédský šéfkuchař žijící v Praze, Lars Sjostrand, "pravidla, která byla důležitá pro mne, nebyla důležitá pro

byly jiné," říká. "Ale jak se země otvírá novým vlivům a výzkum postupuje dopředu, přístup se mění." Přesto pokud jde o hygienu, má Krahulcová pocit, že situace v restauracích zůstává stále stejná. "Jestliže je podnikatel hrdý na své zařízení, je většinou všechno v pořádku. Ale je-li to zlatokop, pak jsou problémy," říká.

In the smoky kitchens of local restaurants, notions of food safety are changing. But how fast, and for how many?

WHEN I FIRST came here," says Swedish chef and long-time Prague resident, Lars Sjostrand, "the rules that were important to me were not important (to the authorities)." He also remembers when everything raw was illegal. "We were not allowed to have raw fish, carpaccio or tartar. Nothing like that at all." Diners can at least be thankful that conditions have changed from the days when Czech chefs were only allowed to prepare meals from government-issued cookbooks.

Zdeňka Krahulcová, regional hygienist for central Bohemia, confirms that after the revolution changes came gradually. "In the past, raw food was forbidden because habits and opinions about food safety were not unified," she says. "But as the country

opens to new influences and research moves forward, the approach is changing too." When it comes to hygiene, however, Krahulcová feels that the situation in local restaurants remains unchanged. "If the entrepreneur is proud of his facility, usually everything is in order. But if he's a gold-digger, then there are problems," she observes.

It's easy to avoid trouble with the authorities when you are working in an ultra-modern kitchen, but for the more humble Czech hospoda, things are more difficult. "The smaller restaurants cannot afford the equipment it takes to keep up with the standards and regulations," says Titus Eliáš, head chef at U Zlaté studně in Malá Strana. "You have to store everything separately and most small places can't afford this. It is more common to pay the people who are in charge of inspections."

Ultimately, the burden of cleanliness falls on the shoulders of the head chef. But young head chefs like Eliáš have to learn on their own. "Out of the four years of training, I had only one month of food safety and hygiene," Eliáš recalls. Jan K., the owner of a small restaurant who asked to be kept anonymous, concurs: "I would say that in 80% of the Czech restaurants there is no hygiene regulation. That is only for the big restaurants and hotels." Sjostrand is less cynical. He has witnessed a remarkable move forward in food safety. "I think local standards are close to those of the EU now," he says. "Especially in regard to meat. Slowly, everything is improving."

Joseph Giordano

Joseph Giordano

úřady." Sjostrand si pamatuje na dobu, kdy veškeré syrové jídlo bylo proti předpisům. "Nesměli jsme podávat syrové ryby, carpaccio nebo tatar. Prostě nic," říká. Hosté mohou být vděční alespoň za to, že od doby, kdy kuchaři směli vařit jen jídla uvedená ve vládou schválených kuchařkách, se podmínky změnily.

Zdeňka Krahulcová, ředitelka a krajská hygienička Středočeského kraje, potvrzuje, že po revoluci změny přicházely postupně. "V minulosti byla syrová jídla zakázána, protože zvyky a názory na bezpečnost jídla

Je jednoduché mít minimální problémy s hygienikou, jestliže pracujete v ultramoderní kuchyni, ale pro obyčejné české hospody je situace složitější. "Menší restaurace si nemohou dovolit zařízení potřebná pro dodržování norem a předpisů," říká Titus Eliáš, šéfkuchař v restauraci U Zlaté studně na Malé Straně. "Všechno se musí skladovat odděleně a většina menších podniků si to nemůže dovolit. Proto raději běžně podplácí lidi, kteří to mají kontrolovat."

Břemeno čistoty padá na bedra šéfkuchaře. Ti mladí, jako je Eliáš, se

ale musí učit sami. "Za čtyři roky ve škole jsme měli jen měsíc o bezpečnosti potravin a o hygieně," vzpomíná Eliáš. "Hygienu je sice součástí osnov, ale můj osobní názor je, že rozsah výuky je nedostatečný," připouští s lítostí Krahulcová. "Řekl bych, že v 80 procentech českých restaurací nejsou žádné hygienické předpisy," míní Jan K., majitel malé restaurace, který si přál zůstat v anonymitě. "Ty se týkají jen velkých restaurací a hotelů." Sjostrand je méně cynický. Byl svědkem velkého pokroku v oblasti bezpečnosti potravin. "Myslím, že Češi jsou teď velmi blízko normám EU," říká. "Pomalou se všechno zlepšuje."

Joseph Giordano



Lars Sjostrand