

Bezpečnost potravin a certifikace

4.4





Studijní text

Bezpečnost potravin a certifikace

Bezpečnost potravin je klíčový aspekt zemědělské a potravinářské výroby – zajišťuje, že potraviny jsou bezpečné ke konzumaci a nepředstavují zdravotní riziko pro spotřebitele.

Certifikáty bezpečnosti potravin potvrzují, že produkt nebo proces jejich výroby/pěstování splňuje stanovené bezpečnostní a kvalitativní normy. Níže je uveden přehled hlavních standardů a certifikací:

1. **ISO 22000** – mezinárodní norma pro systémy managementu bezpečnosti potravin (FSMS) v organizacích napříč celým potravinovým řetězcem (využívá principy HACCP).
2. **HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points – Analýza rizik a kritické kontrolní body)** – systematický přístup k identifikaci, vyhodnocení a řízení rizik souvisejících s bezpečností potravin.
3. **GLOBALG.A.P.** – globální standard správné zemědělské praxe zahrnující bezpečnost potravin, ochranu zdraví a bezpečnosti pracovníků i ochranu životního prostředí. Uspadňuje přístup na mezinárodní trhy, zlepšuje pověst výrobce a pomáhá zajistit bezpečnost produktů.
4. **IFS Food (International Featured Standards – Food)** – mezinárodní standard pro bezpečnost a kvalitu potravin používaný zejména maloobchodními řetězci v Evropě; napomáhá vstupu na evropské trhy.
5. **FSSC 22000 (Food Safety System Certification)** – Certifikační schéma bezpečnosti potravin založené na normách ISO 22000 příslušných specifikací PRP (normy ISO/TS a BSI PAS) a požadavků schématu FSSC 22000. Je uznáno iniciativou GFSI (Global Food Safety Initiative).
6. **SQF (Safe Quality Food)** – standard bezpečnosti a kvality potravin pro celý potravinový řetězec; patří mezi GFSI-benchmarkované programy.



7. **Ekologická (bio) certifikace** – potvrzuje, že produkty byly vyrobeny bez syntetických pesticidů, herbicidů a geneticky modifikovaných organismů (**GMO**) v souladu s požadavky ekologického zemědělství (s právem užívat logo EU pro ekologickou produkci).

