

Omezování nadbytečného používání plastů

Hygienická stanice hlavního města Prahy (dále jen "HSHMP") podporuje trend omezování nadbytečného používání plastů. Stále platí, že pro kontakt s potravinami, i z hlediska hygienických požadavků, jsou nevhodnější klasické materiály, jako je sklo, keramika, porcelán a kvalitní nerezová ocel. HSHMP obdržela množství dotazů k problematice omezování jednorázových obalů a plastů, ze kterých vyplývá, že mezi spotřebiteli i provozovateli podniků je mnoho nejasností, co je, a co není v souladu s platnou legislativou.

Pro usnadnění orientace v problematice uvádíme nejčastější dotazy a odpovědi.

Ve školách a školských zařízeních teď probíhají různé předvánoční akce spojené s ochutnávkami nápojů a pokrmů pro rodiče, veřejnost, obchodní partnery. Některá zařízení používají také jednorázové nádoby, popřípadě hodlají využít některé vybavení opakovaně. Příklady pro stánkový, restaurační prodej lze obdobně aplikovat i ve školách a školských zařízeních:

1/	
Dotaz:	Je legislativně zakázáno nalévání nápojů do zákazníkem přinesených nádob nebo opakovaně naplnit jednorázový kelímek?
Odpověď:	Platná legislativa žádný zákaz nalévání do přinesených nádob zákazníkem ani opětovné plnění jednorázového kelímku v držení zákazníka nezakazuje. Nicméně provozovatel stánku nebo restaurace musí mít k takové činnosti vytvořeny podmínky, které musí zajistit, aby uvedené nádoby nekontaminovaly jeho provozovnu a vydávané nápoje. Je nutné si také uvědomit, že v případě prodeje potravin do nádob či dalších obalů přinesených konečnými spotřebiteli nemá provozovatel možnost ovlivnit hygienický stav přinesených nádob/obalů. Tato skutečnost musí být řešena provozovatelem potravinářského podniku v rámci vnitřních postupů založených na zásadách HACCP. Tyto postupy musí zaručit, že nedojde ke kontaminaci jím prodávaných potravin dalším spotřebitelům či ke kontaminaci surovin, z nichž jsou tyto potraviny či pokrmy vyráběny. Jako příklad lze uvést to, že musí být nastavena taková opatření, aby nedošlo ke styku prodávaných potravin s povrchy, na kterých byla položena spotřebitelem přinesená nádoba apod.
2/	
Dotaz:	Může provozovatel stánku nebo restaurace odmítnout naplnit donesenou nádobu zákazníkem?
Odpověď:	Může. Například z důvodu možné kontaminace jeho provozních zařízení, protože nemá pro tuto činnost vytvořeny dostatečné podmínky. Důvodem může být i obava, že přinesená nádoba může být např. znečištěná (ač zákazník tvrdí, že je čistá). V případě následných zdravotních problémů zákazníka bude provozovatel obtížně prokazovat, že zdravotní obtíže vznikly v důsledku znečištěného obalu zákazníka a nezpůsobil je vlastní vydaný nápoj.
3/	
Dotaz:	Může provozovatel stánku nebo restaurace sám odebírat prázdné jednorázové kelímky od zákazníků (případně je posbírat), ty v zázemí umývat a následně opětovně v nich vydávat nápoj?
Odpověď:	Nemůže. Provozovatelům stánků a restaurací opětovné používání jednorázových obalů k opakovanému použití zakazuje platná legislativa. Rozdíl oproti odpovědi na otázku č. 1 vyplývá ze skutečnosti, že zákazníkem obdržený jednorázový kelímek je ve vlastnictví zákazníka, a ne provozovatele podniku. Zákazník po opětovném naplnění pije ze svého kelímku.
4/	
Dotaz:	Můžu v kavárně používat nerezová nebo bambusová brčka opakovaně?
Odpověď:	Brčka k opakovanému použití v kavárně nebo restauraci nejsou příliš vhodná, protože jejich úzký vnitřní prostor je obtížně čistitelný. Běžný způsob mytí nemusí být dostatečný pro odstranění zbytků nápojů a slin předchozího zákazníka. Existuje zde riziko mikrobiální kontaminace nebo přenosu patogenů. Pro tato zařízení spíše doporučujeme používání jednorázových brček z ekologických, v přírodě rozložitelných materiálů. Pro zákazníky, kteří mají zájem o své ekologické chování je pak řešením nosit si vlastní, např. nerezové brčko, které si zákazník sám pomocí čistících štěteček doma umyje.
5/	
Dotaz:	Jaké jsou hygienické požadavky na papírová brčka?
Odpověď:	Mimo tzv. „zdravotní nezávadnosti“, která by měla být deklarována dodavatelem, musí brčko splňovat i požadavek na odolnost pro dané použití - brčko by mělo zůstat funkční po dobu konzumace nápoje. Současně nesmí senzorycky ovlivňovat konzumovaný nápoj. I tyto vlastnosti by měl garantovat dodavatel.

6/	
Dotaz:	Je možné ve stánku nebo restauraci používat vratné plastové kelímky?
Odpověď:	Ano. Používání vratného nádobí, např. ze skla nebo porcelánu, je zcela běžná praxe. Zásadním rozdílem u plastového vratného nádobí je nejen výrazně nižší odolnost plastu (např. polypropylenu) vůči mechanickému poškození, ale i nižší tepelná odolnost. To je nutné respektovat při mytí tohoto nádobí a volit vhodné mycí postupy. Plast rovněž může snadno adsorbovat pachy některých potravin. Nádobí s poškozeným povrchem je nutné vyřadit z používání. Vyřazovat plastové nádobí s poškozeným povrchem je obzvlášť důležité u tzv. „melaminového“ nádobí, u kterého může narušením povrchu docházet ke zvyšování migrace formaldehydu a melaminu a překročení bezpečných limitů pro migraci těchto látek.

Zdroj: Ing. Pavel Zíkl
vedoucí oddělení hygieny předmětů běžného užívání, HSHMP

5. 12.2018, portál bezpečnost potravin

Za správnost opisu: O. Johanidesová, OSMS

Určeno pro vnitřní potřebu škol a školských zařízení v Kraji Vysočina.