

**Vyhláška č. 121/2023 Sb.****Vyhláška o požadavcích na pokrmy**<https://www.zakonyprolidi.cz/cs/2023-121>

Částka	<b>63/2023</b>
Platnost od	<b>10.05.2023</b>
Účinnost od	<b>01.07.2023</b>

**Aktuální znění 01.07.2023 - 31.12.2023**

121

VYHLÁŠKA

ze dne 27. dubna 2023

o požadavcích na pokrmy

Ministerstvo zemědělství stanoví podle § 18 odst. 1 písm. t) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 139/2014 Sb., zákona č. 180/2016 Sb. a zákona č. 174/2021 Sb.:

**§ 1****Předmět úpravy**

Tato vyhláška upravuje technologické požadavky na výrobu pokrmů, způsob uvádění pokrmů na trh a smyslové, fyzikální, chemické a mikrobiologické požadavky na bezpečnost pokrmů.

**§ 2****Technologické požadavky na výrobu pokrmů**

- (1)** Při tepelné úpravě pokrmů lze používat jen tuky a oleje, které jsou podle podmínek použití stanovených výrobcem pro tento účel vhodné.
- (2)** Oleje a tuky lze při tepelné úpravě zahřát nejvýše na +180 °C, pokud provozovatel potravinářského podniku, který tuk nebo olej vyrobil, nestanoví jinak.
- (3)** Odchylně od odstavce 2 musí být v souladu s nařízením Komise (EU) 2017/2158<sup>1)</sup> při smažení hranolek a jiných výrobků z brambor teplota nižší než +175 °C a v každém případě co nejnižší s ohledem na požadavky na bezpečnost potravin.

**§ 3****Způsob uvádění pokrmů na trh**

- (1)** Teplé pokrmy se uvádějí na trh tak, aby byly spotřebiteli dodány ve lhůtě pro jejich vydání stanovené provozovatelem potravinářského podniku, který provozuje stravovací službu, v rámci postupů založených na zásadách analýzy rizik a kritických kontrolních bodů<sup>2)</sup> za teploty nejméně +60 °C.
- (2)** Teplé pokrmy uváděné na trh podle odstavce 1 po uplynutí lhůty pro jejich vydání nelze dále uchovávat, ohřívat ani zchlazovat nebo zmrazovat.
- (3)** Zchlazené pokrmy se uvádějí na trh při teplotách 0 °C až +4 °C.
- (4)** Zmražené pokrmy se uvádějí na trh při teplotách nejvýše –18 °C. Za zmražené pokrmy se pro účely této vyhlášky nepovažují zmrzliny a led vyrobený v zařízení společného stravování.
- (5)** Studené pokrmy, které mají charakter cukrářského nebo lahůdkářského výrobku, se uvádějí na trh při teplotách stanovených provozovatelem potravinářského podniku v rámci postupů založených na zásadách analýzy rizik a kritických kontrolních bodů<sup>2)</sup> nejvýše do +8 °C.

**§ 4****Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na bezpečnost pokrmů**

Olej nebo tuk, který vykazuje jeden nebo více ukazatelů tepelného rozkladu olejů a tuků podle přílohy č. 1 k této vyhlášce, nelze použít při výrobě pokrmů a jejich uvádění na trh.

## § 5

**Mikrobiologické požadavky na bezpečnost pokrmů**

(1) Pokrmy se vyrábějí a uvádějí na trh v souladu s požadavky nařízení Komise (ES) č. 2073/2005<sup>3)</sup>, a pokud je toto nařízení nestanoví, vyrábějí se a uvádějí na trh podle požadavků stanovených v tabulkách č. 1 až 3 v příloze č. 2 k této vyhlášce s ohledem na stanovení rizik ve smyslu čl. 1 nařízení Komise (ES) č. 2073/2005.

(2) Pro zajištění mikrobiologické bezpečnosti pokrmů musí vzorky odebrané z míst a zařízení používaných při výrobě a uvádění pokrmů na trh splňovat požadavky nařízení Komise (ES) č. 2073/2005, a pokud je toto nařízení nestanoví, musí splňovat požadavky uvedené v tabulce č. 4 v příloze č. 2 k této vyhlášce s ohledem na stanovení rizik ve smyslu čl. 1 nařízení Komise (ES) č. 2073/2005.

(3) Při kontrole mikrobiologických požadavků uvedených v tabulkách č. 1 až 4 v příloze č. 2 k této vyhlášce se postupuje v souladu s českými technickými normami, které jsou stanoveny v tabulkách č. 1 až 4 v příloze č. 2 k této vyhlášce.

(4) Nejistota měření nesmí být zohledněna jako dodatečná tolerance, pokud jde o hodnocení shody naměřené hodnoty s požadavky na mikrobiologickou bezpečnost pokrmů podle limitní hodnoty ukazatele stanovené v tabulkách č. 1 až 4 v příloze č. 2 k této vyhlášce.

## § 6

**Účinnost**

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. července 2023, s výjimkou ustanovení § 2, 4 a 5, která nabývají účinnosti dnem 1. ledna 2024.

Ministr zemědělství:

Ing. Nekula v. r.

Příloha č. 1 k vyhlášce č. 121/2023 Sb.

**Ukazatele tepelného rozkladu olejů a tuků**

Senzorické ukazatele tepelného rozkladu olejů a tuků	hnědá až černá barva oleje nebo tuku
	nedostatky ve vůni - nepříjemný zápach typický pro přepálený olej nebo tuk
	nedostatky v chuti - chuť typická pro přepálený olej nebo tuk, nahořklá chuť, palčivá chuť
	modrošedý kouř při +180 °C
	stálá odolná pěna při vložení potraviny, která se má smažit, fritovat
	změny konzistence (například zvýšení viskozity)
	přítomnost části zuhelnatělých zbytků dříve smažených potravin
Analytické ukazatele tepelného rozkladu olejů a tuků	obsah polárních látek více než 25 %
	obsah polymerních triacylglycerolů více než 12 %

Příloha č. 2 k vyhlášce č. 121/2023 Sb.

**Mikrobiologické požadavky na bezpečnost pokrmů****Tabulka č. 1: Bakteriální původci onemocnění**

Mikroorganismus	Kategorie pokrmů	Limit	Metody zkoušení
Bacillus cereus	pokrmy	< 10 <sup>3</sup> KTJ/g (ml)*	ČSN EN ISO 7932
Campylobacter spp.	pokrmy	nepřítomnost v 25 g nebo ml	ČSN EN ISO 10272-1
Clostridium perfringens	pokrmy	< 10 <sup>3</sup> KTJ/g (ml)*	ČSN EN ISO 7937

Shiga toxin produkující E. coli (STEC) a enteropatogenní E. coli (EPEC)	pokrmý	nepřítomnost v 25 g nebo ml	ČSN P CEN ISO/TS 13136
Pseudomonas aeruginosa	pokrmý	< 10 <sup>3</sup> KTJ/g (ml)*	ČSN EN ISO 13720 nebo ČSN P ISO/TS 11059
Salmonella spp.	pokrmý mimo kategorie potravin, na které se vztahují kritéria uvedená v nařízení Komise (ES) č. 2073/2005	nepřítomnost v 25 g nebo ml	ČSN EN ISO 6579-1
Shigella spp.	pokrmý	nepřítomnost v 25 g nebo ml	ČSN EN ISO 21567
Koagulázopozitivní stafylokoky (S. aureus a další druhy)	pokrmý mimo kategorií potravin, na které se vztahují kritéria uvedená v nařízení Komise (ES) č. 2073/2005	< 20 KTJ/g (ml)*	ČSN EN ISO 6888-1 nebo 2
Yersinia enterocolitica a Yersinia pseudotuberculosis	pokrmý	nepřítomnost v 25 g nebo ml	ČSN EN ISO 10273 ČSN P CEN ISO/TS 18867
Vibrio parahaemolyticus	pokrmý z ryb, měkkýšů, korýšů a hlavonožců určené k přímé spotřebě	nepřítomnost v 25 g nebo ml	ČSN EN ISO 21872-1

Vysvětlivka:

\* KTJ/g (ml) = kolonie tvořící jednotky v 1 g nebo 1 ml vzorku.

**Tabulka č. 2: Indikátorové mikroorganismy**

Mikroorganismus	Kategorie pokrmů	Limit	Metody zkoušení
Aerobní mezofilní mikroorganismy (celkový počet mikroorganismů) Nevztahuje se na fermentované pokrmý včetně pokrmů, které obsahují jako složku potravin s kulturní mikroflórou a neprošly následnou tepelnou úpravou.	A) Pokrmý s výjimkou pokrmů uvedených v kategorii B*	< 10 <sup>7</sup> KTJ/g (ml)**	ČSN EN ISO 4833-1 nebo 2
	B) Pokrmý, které neprocházejí tepelnou úpravou***	< 10 <sup>8</sup> KTJ/g (ml)**	
Koliformní bakterie	pokrmý	< 10 <sup>3</sup> KTJ/g (ml)**	ČSN ISO 4831 nebo ČSN ISO 4832
Escherichia coli	pokrmý	< 10 <sup>2</sup> KTJ/g (ml)**	ČSN ISO 16649-1 nebo 2

Vysvětlivky:

\* Typicky se bude jednat o cukrářské a pekařské výrobky s náplněmi a krémy, lahůdkářské výrobky, zmrzlina, sushi, zchlazené a zmrazené pokrmý, cukrářské speciality jako jsou dezerty, pěny nebo zmrzlinové poháry.

\*\* KTJ/g (ml) = kolonie tvořící jednotky v 1 g nebo 1 ml vzorku.

\*\*\* Typicky se bude jednat o ovocné a zeleninové saláty, klíčky, tatarské bifteky.

**Tabulka č. 3: Toxické produkty organismů**

Toxin	Limit
Stafylokokové enterotoxiny	neprokázán*
Enterotoxin (B. cereus)	neprokázán*
Botulotoxin	neprokázán*

Vysvětlivka:

\* Neprokázatelné ve hmotnosti (objemu) vzorku určené použitou metodou zkoušení.

**Tabulka č. 4: Stěry odebrané z míst a zařízení používaných při výrobě a manipulaci s pokrmý po čištění a dezinfekci**

Mikroorganismus	Limit	Metody zkoušení
-----------------	-------	-----------------

Aerobní mezofilní mikroorganismy (celkový počet mikroorganismů)	10 <sup>2</sup> KTJ/ 10 cm <sup>2</sup> *	ČSN EN ISO 4833-1 nebo 2
Salmonella spp.	nepřítomnost/ stěr	ČSN EN ISO 6579-1

Vysvětlivka:

\* KTJ/ 10 cm<sup>2</sup> = kolonie tvořící jednotky na 10 cm<sup>2</sup> setřené plochy (pro získání počtu KTJ/ 10 cm<sup>2</sup> z plochy o velikosti 10 cm x 10 cm se výsledek vydělí 10).

### Poznámky pod čarou

1) Příloha II odst. 1 nařízení Komise (EU) 2017/2158 ze dne 20. listopadu 2017, kterým se stanoví zmírňující opatření a porovnávací hodnoty pro snížení přítomnosti akrylamidu v potravinách.

2) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin, v platném znění.

3) Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny, v platném znění.

### Souvislosti

#### Provádí předpis

[110/1997 Sb.](#) Zákon o potravinách a tabákových výrobcích

#### Je odkazován z

[121/2023 Sb.](#) Vyhláška o požadavcích na pokrmy

#### Odkazuje na

[121/2023 Sb.](#) Vyhláška o požadavcích na pokrmy

[110/1997 Sb.](#) Zákon o potravinách a tabákových výrobcích

### Verze

č.	Znění od - do	Novely	Poznámka
2.	<a href="#">01.01.2024</a>		Budoucí znění
1.	<a href="#">01.07.2023 - 31.12.2023</a>		Aktuální znění (exportováno 27.09.2023 12:40)
0.	<a href="#">10.05.2023</a>	Dělená účinnost	Vyhlášené znění