



SDRUŽENÍ ČESKÝCH
SPOTŘEBITELŮ, Z. Ů.
CZECH CONSUMER
ASSOCIATION
www.konzument.cz



SOCR ČR
Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR

Dobrý den.

Já jsem školní reportér
a budu se vás dnes ptát:

**CHCEME JEŠTĚ LEPŠÍ KVALITU
PRODEJE V NAŠÍ PRODEJNĚ?
CO PRO TO MŮŽEME
UDĚLAT?**

**Hlavní hygienické nešvary ze
strany spotřebitele i prodejce,
jak je řešit, jak k tomu můžeme
přispět my spotřebitelé?**

Publikace byla vydána v rámci
projektu podpořeného MZe.



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

VČERA, DNES A ZÍTRA V PRODEJNĚ POTRAVIN



Jak to bylo
VČERA?

Jak je to
DNES, to znám!
SUPER!!

Ale tohle
super NENÍ!!



potraviny na pranýři
nejakostní, falšované a nebezpečné potraviny

Zjištěné skutečnosti:

- > Výskyt myšního trusu
- > Provozovna nezabezpečená před pronikáním škůdců
- > Výskyt písní na provozovně
- > Výskyt písní na stěnách
- > Výskyt písní v chladicích zařízeních
- > Výrazně zanedbaný úklid
- > Nečistoty na podlaze
- > Riziko kontaminace potravin z důvodu nevyhovujících prostor
- > Nevhodně skladované potraviny

Zákaz užívání všech prostor provozovny (pekárny i prodejny).

Stav uzavření:

Znovu otevřeno

Datum uzavření:

2. 6. 2017

Datum znovu otevření:

6. 6. 2017

A ZÍTRA?
Můžeme a musíme to přeci
ovlivnit! Může a musí to být
lepší!



MŮŽE ZA TO VŽDYCKY SPOTŘEBITEL?



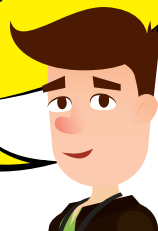
„Viděla jsem, že prodavači tady míchají staré a čerstvé pečivo, proto si musím na pečivo sáhnout, chci čerstvé zboží...!“

Paní a páni prodavači, že nám nebudete nabízet pečivo smíchané staré s čerstvým? My slibujeme, že se taky polepšíme...

Nešvary ze strany prodejce

- Nejsou k dispozici jednorázové rukavice, kleště a další pomůcky na uchopení nebalených, zejména pekařských výrobků.
- Chybí dostatečně viditelná a motivující instruktaž spotřebitele, jak má bez doty-

Dobrý den, paní, já jsem školní reportér. Mohu se zeptat, proč se v těch rohlíčích probíráte? Není to hygienické a korektní vůči dalším zákazníkům ...



ku rukou pekařské výrobky vkládat do sáčku, aniž by ostatní kontaminoval dotykem rukou, kašláním, kýčáním.

Hledejme inspiraci, kde už to řeší jinak.



Ale pokračujeme!

- Provozovatel nezajišťuje dohled nad hygienickým prodejem nebalených (např. pekařských) výrobků (obsluha úseku jen doplňuje zboží), a nezajišťuje tak ochranu nebalených výrobků před kapénkovou kontaminací.
- Provozovatel nechává dlouhou dobu zboží na přepravní paletě před přemístěním do prodejních regálů a boxů; platí to jak o nezakrytém pečivu, ale zejména o výro-



cích, které patří co nejrychleji do chladicích boxů (masné a mléčné výrobky).

- Jsou značné rozdíly v kvalitě personálu stálého a zacvičeného a na druhé straně krátkodobě najatých sil a brigádníků. To se týká zejména zboží prodávaného u pultu na váhu (sýry, uzeniny, lahůdkářské výrobky); nedostatky se týkají nedostatečného zakrytí vlasů či nečistého oděvu a samozřejmě nižší informovanosti; vše je ale plně v kompetenci provozovatele, aby to zajistil.

NO, MY SPOTŘEBITELÉ NEJSME ŽÁDNÍ ANDÍLCI!



Dobrý den.
Mohu se zeptat, pane, proč si
nevezmete mikrotenovou rukavici či
kleště, když se probíráte pečivem?
A vy, paní, proč osaháváte
a omačkáváte plno rajčat, které si
pak nevezmete a necháte je pro
dalšího zákazníka?

Hm,
ani jeden nic neříkáte.
Třeba si, paní, myslíte, že si rajče
doma stejně každý omyje; ale stej-
ně ...! A hlavně, za pár hodin mohou
otlačená rajčata prodáváči vyhodit.
...A pečivo? Vy si ho, pane, doma
oplachujete? Jistě ne. Tak já
vám něco ukážu ...

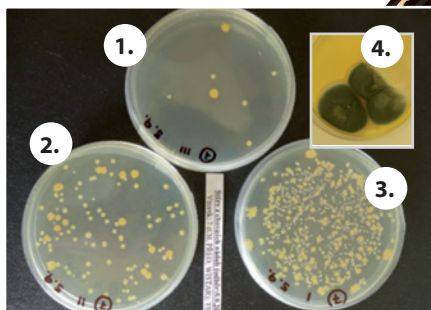
Potravina může být kontaminována mikroby nesprávným hygienickým zacházením. Špína je rájem pro mikroby, z nichž mnozí mohou ohrozit zdraví; zejména I zdravého silného člověka může setkání s takovou potravinou poškodit a poznamenat do konce života.

Napohled čisté ruce, přesto obrovský rozdíl v množství mikroorganismů. Z výroby provede laborant stěr, který se přeneso do Petriho misky na agar, na kterém se přítomné mikroorganismy „vypěstují“. Co pak uvidíme?

1. Takto vypadá mikrobiologický nález ze stěru z rohlíku, na který jste, pane, ne-sahal. Agar je čistý, těch několik kolonií je v normě z náhodného spadu. Rohlík je sterilní jen po vyndání z pece ...
2. A takto vypadá mikrobiologický nález ze stěru z rohlíku, na který jste, pane, sahal a měl jste přitom docela čisté ruce ...
3. Nu, a takto vypadá mikrobiologický nález z rohlíku, na který jste pane sahal – když: Do obchodu jste přijel tramvají (držel jste se madla), nebo autem (držel jste volant), v obchodě jste manželce galantně vzal vozík s nákupem atd.

Vidíte, a já tenhle rohlík koupil své malé ségre ...

4. A navrch k tomu jsem si přinesl domů na rohlíku i tuto plíseň, kterou jste na pečivo přenesl. Moc vám, pane, děkuji.



Nešvary ze strany spotřebitele

- Lidé se v koších a regálech přehrabují holýma rukama.
- Spotřebitel „mačká“ zboží rukama, aby vyzkoušel, zda je čerstvé či staré, zralé, či naopak naměkklé, přezrálé ...
- Na nechráněné pečivo (zeleninu, ovoce ad.) kýchají, prskají, ...
- Znehodnocené pekařské výrobky (např. spadlé na zem) hází spotřebitel zpět do prodejního koše.

HYGIENA PRODEJE – jedna stránka věci. ALE JAK U NÁS DOMA?

Určitě nemáme
vždy čisté svědomí

Rady spotřebiteli, jak uchovat potraviny doma

- Lidé často nerozlišují, že pro každou potravinu existují specifické podmínky uchovávání a skladování. Zejména je třeba sledovat v označení datum použitelnosti nebo datum minimální trvanlivosti.
- Pečivo je vhodné spotřebovat do 24. hodin po upečení, ale je možné ho uchovat déle; chléb se doporučuje zabalit do čisté a suché utěrky a uchovávat při pokojové teplotě (18–20 °C). Rozhodně jej nevkládat do igelitového sáčku ani do lednice (zplesniví vám). Rohlíky ale je možné a vhodné do igelitu či uzavřené nádoby ukládat.
- V uzavíratelných nádobách a při pokojové teplotě je vhodné skladovat suché potraviny, jako jsou čaje, káva, mouka, těstoviny, sůl, cukr, koření, také čokoláda, sušenky a další podobné potraviny, které snadno pohlcejí vlhkost a pachy z okolního prostředí.
- Maso a masné výrobky jsou vhodnou půdou pro mikroorganismy, které mívají na svědomí řadu zdravotních komplikací. Proto je NUTNÉ maso před kulinární úpravou řádně opláchnout a dostatečně tepelně upravit (minimálně 70 °C po dobu alespoň 10 minut).
- Čerstvé maso nebo jeho polotovary vydrží v lednici asi tři dny (je důležité před uložením nepřerušit teplotní řetězec), některé uzeniny, obzvláště vakuově balené, jsou mnohem trvanlivější, ale záleží na typu výrobku u na způsobu balení. Např. u trvanlivých tepelně opraco-

vaných výrobků (Vysočina, Selský salám) nebo fermentovaných trvanlivých masných výrobků (Herkules, Poličan, sušené šunky, pršuty, klobásy) je minimální trvanlivost prodloužena na 21 dnů při pokojové teplotě skladování 20 °C atd. Teplota uskladněného čerstvého masa nemá překročit 7 °C, polotovary z čerstvého masa se skladují v chladničce při teplotách od 2 do 7 °C. Mleté maso je ke kažení náchylnější a musí být skladováno při teplotách do 2 °C. Ryby je vhodné uchovávat do 5 °C.

- Mléčné výrobky vykazují dnes často delší trvanlivost, než tomu bylo dříve (vysoká hygiena výroby, technologie). Obecně lze říci, že máslo, jogurty, sýry a smetany lze skladovat při teplotách od 2 do 8 °C. Za těchto podmínek si udrží svoji kvalitu v nezměněném stavu přibližně dva až tři týdny, ale opět – nutno sledovat údaje na obalu.
- Ovoce a zelenina jsou živým, dýchajícím organismem, který během skladování ztrácí zejména vodu a aromatické látky. Pro uchování těchto potravin je optimální větratelný sklep s nízkou teplotou a vysokou relativní vlhkostí. Různé druhy ovoce a zeleniny ale vyžadují odlišné způsoby uchování. Např. banány potřebují teploty nad 10 °C, proto není vhodné skladovat je v chladničce atd.
- Dbejte na správné zamrazování a rozmrazování potravin a pokrmů (zamrazování rychlé/rozmrazování pomalé). Po rozmrazení je potravinu potřeba velmi rychle zpracovat a zkonsumovat.



SDRUŽENÍ ČESKÝCH
SPOTŘEBITELŮ, z.ú.
CZECH CONSUMER
ASSOCIATION
www.konzument.cz



Sdružení českých spotřebitelů, z.ú. (SČS)

si klade za cíl hájit oprávněné zájmy a práva spotřebitelů na vnitřním trhu EU a ČR, přičemž zdůrazňuje preventivní stránku ochrany zájmů spotřebitelů: „Jen poučený spotřebitel se dokáže účinně hájit“. SČS působí v řadě oblastí – pokrývají odbornosti ve vztahu ke kvalitě a bezpečnosti výrobků včetně potravin, technické normalizaci a standardizaci, kvalitě a bezpečnosti služeb včetně služeb finančního trhu aj.

SČS důrazně apeluje na zodpovědnost spotřebitelů. Hygiena prodeje je dobrým příkladem. Týká se nejenom prodejce, ale i spotřebitele, a to jak v místě prodeje, tak potom jeho chování doma ...

SČS, Pod Altánem 99/103, 100 00 Praha 10 – Strašnice; kontakty: +420 261263574, spotrebitel@regio.cz; www.konzument.cz

Svaz obchodu a cestovního ruchu České republiky (SOCR ČR):

Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR je vrcholovým reprezentantem českého obchodu a cestovního ruchu, respektovaného odbornou veřejností, státními institucemi i odbornými evropskými organizacemi.

Maloobchodní prodejci samozřejmě chtějí svým zákazníkům nabízet pouze kvalitní a zdravotně nezávadné potraviny a o to více je mrzí, když někteří méně ohleduplní či méně informovaní zákazníci s potravinami v prodejně nešetrně zacházejí. Tím jsou poškozováni jak prodejci (pokutami Státní zemědělské a potravinářské inspekce, negativní medializací a ztrátou reputace za nekvalitní zboží), tak tím trpí zejména spotřebitelé (zboží se dříve kazí, riziko přenosu infekce).

SOCR ČR, Těšnov 5, 110 00 Praha 1;
kontakty: +420 224 805 158,
sekretariat@socr.cz, www.socr.cz



PUBLIKACE SDRUŽENÍ ČESKÝCH SPOTŘEBITELŮ

CHCEME JEŠTĚ LEPŠÍ KVALITU PRODEJE V NAŠÍ PRODEJNĚ? CO PRO TO MŮŽEME UDĚLAT?; svazek 33, 1. vydání. Publikace byla vydána v rámci projektu podpořeného MZe. Autor © kolektiv SČS a SOCR ČR, vydalo © Sdružení českých spotřebitelů, z. ú. ve spolupráci se Svazem obchodu a cestovního ruchu, z. s., září 2017. Obálka a grafická úprava Tomáš Vomáčka, www.vomackagrafik.de. Vytiskla tiskárna Liberta a.s.

ISBN 978-80-87719-54-1 (Sdružení českých spotřebitelů, z. ú.)