

## **Hygienické normy pro semena a klíčky** – Ing. Jindřich Pokora, Ústřední inspektorát Státní zemědělské a potravinářské inspekce Brno

Primární zodpovědnost za jakost a bezpečnost potravin leží na výrobcích a obchodnících. Jejich znalosti a správná praxe musí zaručovat vysokou užitnou hodnotu potravin a v maximální možné míře vyloučit negativní dopad konzumace potravin na rozumné spotřebitele. Jak si plní jednotlivé články výrobního a distribučního řetězce své povinnosti, pak namátkově, dle hodnocení rizika, ověřují státní orgány

Státní zemědělská a potravinářská inspekce je v České republice jediným dozorovým orgánem, který má kontrolu potravin a tabákových výrobků jako svoji hlavní a jedinou kompetenci. Specializované zaměření SZPI umožňuje soustředit veškeré síly a prostředky do úřední kontroly potravin. Současně je také možné, aby se intenzivně věnovala vývoji nových kontrolních postupů a metod týkajících se potravin, zejména co se týče jejich bezpečnosti nebo odhalování falšování.

Komplexní úřední kontrola potravin je SZPI vykonávána jak ve výrobě, tak v průběhu celého obchodního řetězce a také v oblasti společného stravování a v některých dalších souvisejících činnostech, jako je například reklama. S postupem času se také rozšiřuje kontrola relativně nového dálkového způsobu prodeje, který má svá přirozená specifika.

Problematika semen, klíčků a microgreens zásadně nevybočuje z běžné potravinářské praxe. Má své specifika, ale to je podobné i u ostatních potravinářských oborů. Semena určená pro klíčení musí být vypěstována již za tímto účelem. Jejich sklizeň, čištění a skladování vyžaduje odpovídající pozornost. Např. dosušení na skladovací vlhkost (cca 12-14% obsahu vody) musí být velmi rychlé, aby nedošlo k pomnožení nežádoucích mikroorganismů, zejména pak plísní. Jako problematické se jeví posklizňové čištění ve vodní lázni s ohledem na čistotu samotné vody a možnosti rychlého následného vysušení.

Eliminace mikroflory z povrchu semen je možná, ale vždy musí být použity materiály vhodné pro styk s potravinami. Postupy nejsou v rámci EU harmonizovány. Praxe používá různé sloučeniny chloru, kyselinu citronovou nebo jsou semena velmi opatrně ošetřena horkou vodou.

Klíčení semen v provozovně společného stravování je nutno považovat za prvovýrobu ve smyslu čl. 3 odst. 17 nař. 178/2002. Výrobce a jeho provozovna musí být proto úředně schválena.

Kompetentním úřadem pro schvalování produkce klíčků v provozech společného stravování je SZPI a provozovatelé mají oznamovací povinnost zahájení prvovýroby k SZPI (nikoliv k „Hygieně“);

Semena původem z EU - musí být označena jako „semena určená ke klíčení“. Semena původem ze 3. zemí – musí být určena ke klíčení a takto označena. Každá šarže semen musí být doprovázena kopií Osvědčení o dovozu. Posledním článkem v obchodním řetězci, který má povinnost uchovávat kopie Osvědčení doprovázející semena, je provozovatel potravinářského podniku, který semena k naklíčování zabalí pro maloobchodní prodej a dále výrobce klíčků.