



# Jak darovat hotové pokrmy?

Praktická příručka pro dárce a příjemce

  
**Zachraň jídlo**

# Praktická příručka pro dárce a příjemce



## Zachraň jídlo



# Úvod

Iniciativa Zachraň jídlo usiluje už od roku 2013 o to, aby se v České republice méně plýtvalo potravinami. Chceme svět, kde se k jídlu přistupuje s respektem, plýtvání jídlem je společensky nepřijatelné a je proto redukováno na co nejnížší možnou úroveň ve všech fázích potravinového řetězce. Proto přinášíme ověřená data o plýtvání klíčovými subjekty, navrhujeme konkrétní opatření vedoucí k odpovědnému nakládání s jídlem, motivujeme ke změně a hledáme pro ni podporu. Plýtvání potravinami má totiž jednoznačně negativní vliv na životní prostředí, a to na národní i globální úrovni, proto je odpovědné využívání potravin zcela zásadní pro budoucnost života na planetě.

Díky organizaci Zachraň jídlo došlo k několika pozitivním systémovým změnám, které přispěly ke snížení plýtvání potravinami. V roce 2014 se podařilo zrušit 15% DPH, kterou původně musely obchodní řetězce odvádět při darování potravin charitám, poté v roce 2018 následovala novela zákona o potravinách a tabákových výrobcích, která nařizuje supermarketům s plochou větší než 400 m<sup>2</sup> nabídnout potravinovým bankám potraviny, které by chtěly vyhodit. Díky úspěšné kampani Zachraň jídlo s názvem Jsem připraven začaly obchody Penny Market, Rohlik.cz a TESCO prodávat „křivé“ mrkve, brambory a další plodiny. Věříme proto, že má smysl soustředit se na systémové změny, které mají pozitivní dopad na snížení plýtvání.

## **Plýtvání vařenými pokrmy**

Příručka, kterou si právě pročítáte, se věnuje vařeným pokrmům, které zbydou v gastro provozech, konkrétně v podnikových a školních jídelnách, cateringu a fast foodech. Kolik jídel se může díky jasným podmínkám darovat? V oblasti veřejného stravování (firemní jídelny) to čítá až 3 780 tun pokrmů ročně. Ve školních jídelnách ještě víc. Z dat, která společně

s námi zpracovala organizace INESAN, vyplývá, že z celkového množství odpadu, které ve školních jídelnách vzniká (33,8 %), zůstává skoro polovina na talířích žáků a 43 % tvoří nevydané pokrmy ve výdeji. Pokud vezmeme v potaz, že celkem v ČR dětem poskytuje stravu cca 9 000 školních jídelen, výdejen či vývařoven a tyto jídelny uvaří ročně cca 383 milionů pokrmů, pak je množství zbytečně vyhozených obědů alarmující a je nutné s nimi naložit efektivněji.

Příručka shrnuje nejdůležitější poznatky o možnostech a praxi jejich darování v České republice. Při jejím vzniku jsme si dali za cíl shromáždit platná pravidla a podmínky, které je nutné při darování nevydaných hotových pokrmů dodržovat.

Chceme maximálně zjednodušit a vyjasnit proces darování, aby se přebytečné a nezávadné jídlo dostalo k lidem, kteří ho využijí. Proto prosazujeme systémové změny a ve spolupráci s partnery vytváříme prostředí, ve kterém je snadné darovat hotové pokrmy z gastroprovozů.

Tím, že zvyšujeme povědomí o problému a ověřujeme správné postupy u příslušných úřadů, vytváříme prostor pro snazší darování. Zatímco přebytečné potraviny ze supermarketů již běžně putují do potravinových bank, darování hotových pokrmů nemělo v Česku vybudovanou dostatečnou praxi. Zachraň jídlo od roku 2021 takovou praxi vytváří. Darovací proces lze replikovat po celé České republice a tato příručka slouží jako návod.

## **Pro koho jsme příručku napsali**

Tato příručka je určena vedoucím jídelen, cateringů a fast foodů, kteří chtějí darovat nevydané hotové pokrmy. Zároveň je také určena charitativním organizacím, které mají zájem pokrmy přijmout

a nabídnout svým klientům, ať už se jedná o azylové domy, centra sociálních služeb a podobně. Nabízíme zde praktický souhrn zjištění, která se nám podařilo získat od zástupců státní správy a právníků a která objasňují otázky ohledně darování pokrmů.

Poznatky věnující se předcházení vzniku potravinového odpadu a ztrát v pohostinství najdete na stránce [www.zachranjidlo.cz/jak-neplytvat/pohostinstvi-a-catering/](http://www.zachranjidlo.cz/jak-neplytvat/pohostinstvi-a-catering/), kde je zveřejněna brožura a plakát s tipy, jak postupovat, aby potravinový odpad vůbec nevznikl.

### Jakou roli má Zachraň jídlo?

Zachraň jídlo v celém procesu figuruje jako prostředník a šířitel dobré praxe. Zjišťujeme relevantní informace od úředníků, odborníků v gastronomii, právníků i zaměstnanců charitativních organizací. Investujeme čas a energii do řešení problému, na který ostatním subjektům již nezbývají kapacity. Pro komunikaci mezi dárci a příjemci Zachraň jídlo

vytvořilo mobilní aplikaci Zachraň oběd, ve které se zaznamenávají základní informace o darovaných porcích (počet porcí, alergenů apod.). Příjemce tak skrz aplikaci získává informace nutné k výdeji pokrmů mezi své klienty a zároveň je dlouhodobě evidován počet darovaných porcí. Toto technologické řešení začalo vznikat v roce 2022 ve spolupráci s odborníky z komunity Česko.Digital. Koncem roku 2023 vývoj aplikace převzala společnost Etnetera Flow, která nám pomohla mobilní aplikaci uvést do praxe a aktuálně nám ji pomáhá dále rozvíjet.



# Co je to pokrm?

Co si můžeme pod pojmem „pokrm“ představit? Často máme tendenci místo něj použít slovo „jídlo“, ale takové označení je terminologicky nesprávné. Společnost pro výživu vysvětluje rozdíl následovně:

*„Pokrmem je podle zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, potravina včetně nápoje, kuchyňsky upravená studenou nebo teplou cestou nebo ošetřená tak, aby mohla být přímo nebo po ohřevu podána ke konzumaci v rámci stravovací služby.“*

Pokrmem je např. polévka, vařené brambory, zeleninový salát, kuřecí stehno nebo nakrájené jablko.

## Jaké pokrmy lze, či nelze darovat?

Pokrmy lze darovat teplé i studené.

V případě teplých pokrmů lze darovat ty, které byly během výdejního procesu udržovány při teplotě nad 60 °C, nejsou kontaminované a jsou stále požitelné dle analýzy kritických bodů HACCP, pomocí níž provozovatel určuje trvanlivost svých pokrmů. Jedná se o pokrmy, které jsou vydávány na základě platných hygienických předpisů.

Hotové nebalené pokrmy, které se nachází v samoobslužném výdeji (bufetu), se do oběhu mohou uvádět za dodržení teplot a času výdeje, přestože je to obecně vnímáno jako rizikovější způsob výdeje. Tyto pokrmy mohou být totiž kontaminovány samotnými konzumenty, a proto se dle praxe nedoporučuje tyto pokrmy darovat, i když to není v žádném právním předpise vyloženě zakázáno. Tento postup je chápán jako „dobrá výrobní a hygienická praxe“.

U pokrmů z cateringu je situace obdobná. Pokud se jedná o catering, kdy jsou pokrmy vydávány osobou k tomu určenou jsou udržovány v teplotě nad +60 °C a nedostaly se do kontaktu s cizími strážníky, můžou se zbylé nevydané pokrmy darovat. Jedná-li se ovšem o pokrmy, které jsou umístěny v prostoru, kde dochází k samoobslužnému výdeji, platí stejné doporučení takové jídlo nedarovat.

V případě studených pokrmů lze darovat takové pokrmy, které byly udržovány při chladírenských teplotách (zeleninové saláty, obložené talíře apod.). Je možné darovat také pokrmy, které byly po dohovězení zchlazené a zabalené, například bagety, sendviče, dezerty, polévky atp. Zároveň je také možné darovat pokrmy, které byly ve lhůtě pro jejich vydání dle analýzy kritických bodů HACCP zchlazené nebo zmrazené.



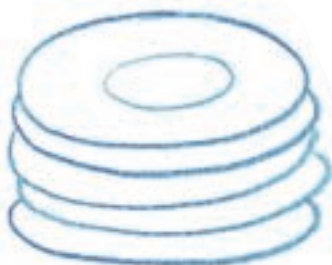
# Právní odpovědnost při darování pokrmů

Během rozhovorů s provozovateli jídelen často narážíme na nejistotu ohledně právní odpovědnosti. Ptají se nás, kdo odpovídá za bezpečnost darovaných pokrmů v jednotlivých fázích darování. Jelikož jde o složitou problematiku, obrátili jsme se s tímto dotazem na právníky.

Z jejich vyjádření vyplývá, že každý z článků potravinového řetězce (např. jídelna, rozvážková společnost, potravinová banka či charitativní organizace

s místem pro výdej a konzumaci pokrmů) odpovídá za bezpečnost potraviný zásadně pouze po dobu, kdy má pokrm pod svou kontrolou.

V omezené míře pak mohou být jednotlivé články potravinového řetězce odpovědné za dodržení požadavků potravinového práva i po jejím předání, pokud mají důvodné pochybnosti o bezpečnosti potraviný a poruší svou informační povinnost a povinnost přijmout nezbytná opatření k zajištění ochrany zdraví.





## **Zde uvádíme právní vyjádření:**

„Podle článku 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 (dále jen Nařízení EU) mají provozovatelé potravinářských podniků povinnost v jimi řízených podnicích zajistit, aby potraviny splňovaly požadavky potravinového práva, které se týkají jejich činnosti, a kontrolovat plnění těchto požadavků. Provozovatelé potravinářských podniků mají tuto povinnost ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce, včetně dovozu od prvovýroby potravin až po jejich skladování, přepravu, prodej nebo dodání konečnému spotřebiteli.

Za provozovatele potravinářského podniku tak není považován pouze výrobce nebo zpracovatel potraviny, ale také její distributor, či dokonce skladovatel, přepravce či dodavatel. O provozovatele potravinářského podniku by se naopak dle Státní zemědělské a potravinářské inspekce nejednalo v případě, kdy by daná osoba nakládala s potravinami nevědomě (například zásilková služba, která se nespecializuje na potraviny, by doručovala zásilku adresátovi, aniž by věděla, co je jejím obsahem).

Z výše uvedeného vyplývá, že v případě potravinového řetězce jídelna – rozvážková společnost – potravinová banka – charita s místem pro výdej a konzumaci pokrmů bude nutné za provozovatele potravinářského podniku ve smyslu Nařízení EU považovat zásadně všechny zúčastněné subjekty. Z toho plyne pro všechny tyto subjekty povinnost zajistit, aby potraviny splňovaly požadavky potravinového práva a povinnost kontrolovat plnění těchto požadavků v podnicích, které řídí.

Odpovědnost provozovatele potravinářského podniku však nekončí předáním potraviny dalšímu článku potravinového řetězce. Jestliže tedy například jídelna předá

potravinu v bezvadném stavu rozvážkové společnosti a rozvážková společnost následně poruší své povinnosti zajistit splnění požadavků potravinového práva (např. nezajistí uchování potraviny při požadované teplotě nebo přepraví potravinu v hygienicky nezpůsobilém voze, v důsledku čehož se potravina zkazí), bude za takové porušení odpovídat právě rozvážková společnost. Obdobně to samozřejmě platí pro případ, kdy by se pochybení vedoucí k ohrožení bezpečnosti potraviny událo na straně charity vydávající potraviny konzumentům. V takovém případě by za porušení povinnosti zajistit bezpečnost potraviny byla odpovědná právě charita.

Pokud by se ale například jídelna dozvěděla, že se pokrm od doby předání zkazil (například v důsledku porušení povinností rozvážkové společnosti či charity), je jídelna povinna informovat příslušné orgány a zajistit stažení pokrmu z trhu. Pokud by byl pokrm již vydán strávnickům, je jídelna povinna informovat o důvodu jeho stažení z trhu také tyto strávnický.

Ačkoli odpovědnost provozovatelů potravinářských podniků za zajištění bezpečnosti potravin vyplývá přímo z práva EU, jsou tyto odpovědnostní požadavky blíže rozvedeny a sankcionovány na vnitrostátní úrovni. Tak je tomu například v § 17 zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, podle něhož se provozovatel potravinářského podniku dopustí přestupku tím, že nedodrží požadavky na bezpečnost potravin podle přímo použitelného předpisu Evropské unie upravujícího požadavky na potraviny (např. citované Nařízení EU). Za takový přestupek přitom může být provozovateli uložena pokuta až do výše 50 000 000 Kč.“

# Podmínky platby DPH při darování pokrmů

Ještě v roce 2014 musely supermarkety odvádět 15% DPH, když chtěly vyřazené zboží (zboží s blížícím se koncem spotřeby, jehož jakost neodpovídá standardu supermarketu) darovat potravinové bance. Díky úsilí několika zájmových organizací nakonec Ministerstvo financí daňové podmínky upravilo, a tak Generální finanční ředitelství vydalo pokyn, kterým 15% daň snížilo prakticky na nulu. Pokyn se ale věnuje jen potravinám ze supermarketů a neřeší, jak je to s darováním

hotových pokrmů. Jak správně postupovat s odpočtem DPH při darování hotových nevydaných pokrmů, jsme proto konzultovali přímo s Ministerstvem financí ČR.

Z jejich vyjádření vyplývá, že pokud je pokrm z důvodu ukončení denního provozu již neprodejný, ale dle kritérií HACCP stále požitelný, je jeho zbytková cena po ukončení prodeje nulová, stejně jako výše samotné daně.



*„Česká republika je s ohledem na harmonizaci daně z přidané hodnoty vázána unijními právními předpisy, konkrétně směrnicí Rady 2006/112/ES o společném systému daně (dále jen „směrnice o DPH“), která mimo jiné stanoví také pravidla pro uplatňování DPH při přenechání zboží bez úplaty. V článku 16 této směrnice je stanoveno, že jestliže osoba povinná k dani přenechá zboží, které tvoří součást jejího obchodního majetku, bez úplaty, považuje se takové použití za dodání zboží za úplatu.“*

*Z Vašeho dotazu vyplývá, že pokrm je z důvodu ukončení denního provozu vydávání jídla v jídelně či kantýně již neprodejný, a proto je při běžném provozu jídelny nebo kantýny v souladu s hygienickými předpisy povinně zlikvidován (tj. nejedná se o dobrovolné rozhodnutí plátce), neboť jej nelze nadále uskladnit. Z tohoto důvodu je tedy dle našeho názoru zřejmé, že zbytková hodnota tohoto uvařeného jídla je v jeho fázi životnosti, tj. po ukončení jeho prodeje a před jeho povinnou likvidací, nulová.*

*Pokud právě takové jídlo, v této fázi životnosti, je bezúplatně darováno na charitativní účely, pak základ daně z tohoto uskutečněného zdanitelného plnění je roven nule, rovněž jako výše samotné daně. Zároveň však upozorňujeme, že v okamžiku, kdyby toto zboží (jídlo) bylo i po zavírací době jídelny či kantýny nabízeno nebo prodáváno dále (např. přes rozvážkové firmy), pak předchozí závěr neplatí. Obdobně kdyby si toto jídlo odnášeli zaměstnanci pro vlastní spotřebu. Rovněž tak i v situaci, kdyby plátce cíleně vařil nadměrný počet jídel s tím, že bude docházet k jejich darování (zde by bylo možné zpochybnit nárok na odpočet daně z použitých vstupů – viz výše). Za rozporuplnou si lze také představit situaci, kdyby toto uvařené jídlo bylo darováno s tím, že jej obdarovaná osoba nabízí dále k běžnému prodeji zákazníkům.*

*S ohledem na výše uvedené je však důležité poukázat také na fakt, že základ daně blížící se nule, či přímo daň nulovou je možné akceptovat pouze v jasně zdůvodnitelných případech.“*

# Darování pokrmů ze školních a nemocničních jídelen

Kromě komerčních jídelen a cateringů k přebytkům dochází také ve školních, nemocničních jídelnách, nebo jiných příspěvkových organizacích zřizovaných obcí či dalšími organizačními složkami státu.

## Jak je to s DPH?

Podle dílu 8, zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, je osvobozeno od daně dodání zboží nebo poskytnutí služby uskutečňované v rámci výchovné a vzdělávací činnosti (§ 57), zdravotních služeb a dodání zdravotního zboží (§ 58) a jiné další služby.

Výchovnou a vzdělávací činností se rozumí činnost poskytovaná ve všech školských zařízeních, která jsou zapsána ve školském rejstříku. Od odpočtu DPH je tedy osvobozeno poskytování školního stravování pro děti, žáky a studenty. Při poskytování stravovací služby pedagogickým pracovníkům, zaměstnancům nebo třetím osobám se nejedná o poskytování školské služby, a proto zde pokrm osvobozený od odpočtu DPH není.

Zdravotní službou zákon o dani z přidané hodnoty rozumí zdravotní službu poskytovatele, jenž má oprávnění k poskytování zdravotních služeb. Od odpočtu DPH je osvobozen pouze ten pokrm, který má zdravotnické zařízení povinnost zajistit (strava pro nemocné v rámci léčení). Její povinností však není zajistit jídlo zdravotnickému personálu či jídlo, které si nemocní mohou koupit navíc, neboť mu nemocniční strava nestačí. V těchto případech se jedná o pokrmy, které nejsou od odpočtu DPH osvobozeny.

## Může příspěvková organizace darovat nevydané zbylé pokrmy?

Dle § 37 zákona č. 250/2000 Sb., o rozpočtových

pravidlech územních rozpočtů, není příspěvková organizace (dále jen „PO“) obecně oprávněna poskytovat dary jiným subjektům. Jak ale vyplývá z vyjádření Ministerstva financí: „Důvodem zákonného omezení poskytovat dary je ochrana majetku zřizovatele příspěvkové organizace. PO není vlastníkem majetku zřizovatele, ale pouze správcem toho majetku, který jí byl svěřen zřizovací listinou z vlastnictví jejího zřizovatele. Poskytování darů je nezadatelným právem vlastníka, nikoliv správce.“

Další využití nadbytečných hotových pokrmů lze dle jejich vyjádření považovat za velmi účelné a žádoucí. „S ohledem na legislativní bariéru pro poskytování darů příspěvkovou organizací by takový dar mohl ovšem poskytnout zřizovatel PO (tj. obec nebo kraj) na základě smluvního vztahu.“

V této souvislosti doporučuje Ministerstvo financí využít možnost uzavřít darovací nebo kupní smlouvu mezi zřizovatelem, PO a charitou.

Vzorové třístranné smlouvy určené pro darování hotových zbylých pokrmů z příspěvkových organizací územních samosprávných celků a organizačních složek státu, včetně celého znění vyjádření Ministerstva financí k možnosti darování, uvádíme v příloze.

## Komu patří nevyzvednutý pokrm ve školních jídelnách?

V rámci rozhovorů s provozovateli školních jídelen jsme zaznamenali pochyby o tom, jakým způsobem s přebytkem hotového jídla naložit a zda je možné ho darovat v případech, kdy si žák objednané jídlo do konce výdeje nevyzvedne.

Dle vyjádření právníků představuje školní stravování tzv. školskou službu. Právo na přístup ke školnímu stravování tedy svědčí pouze žákům a ti mají právo na odběr jídla za podmínek stanovených provozovatelem stravovacích služeb, nikoliv však na jakoukoliv stravu a v jakoukoliv hodinu. Pokud školní řád jídelny (či jiný vnitřní řád školy) stanoví, že přihlášený oběd žáka při včasném neodhlášení „propadá“ školní jídelně, zanikne tak danému žákovi právo na odebrání oběda. S tímto propadlým obědem může poté jídelna nakládat dle svého uvážení, ovšem v mezích hygienických norem.

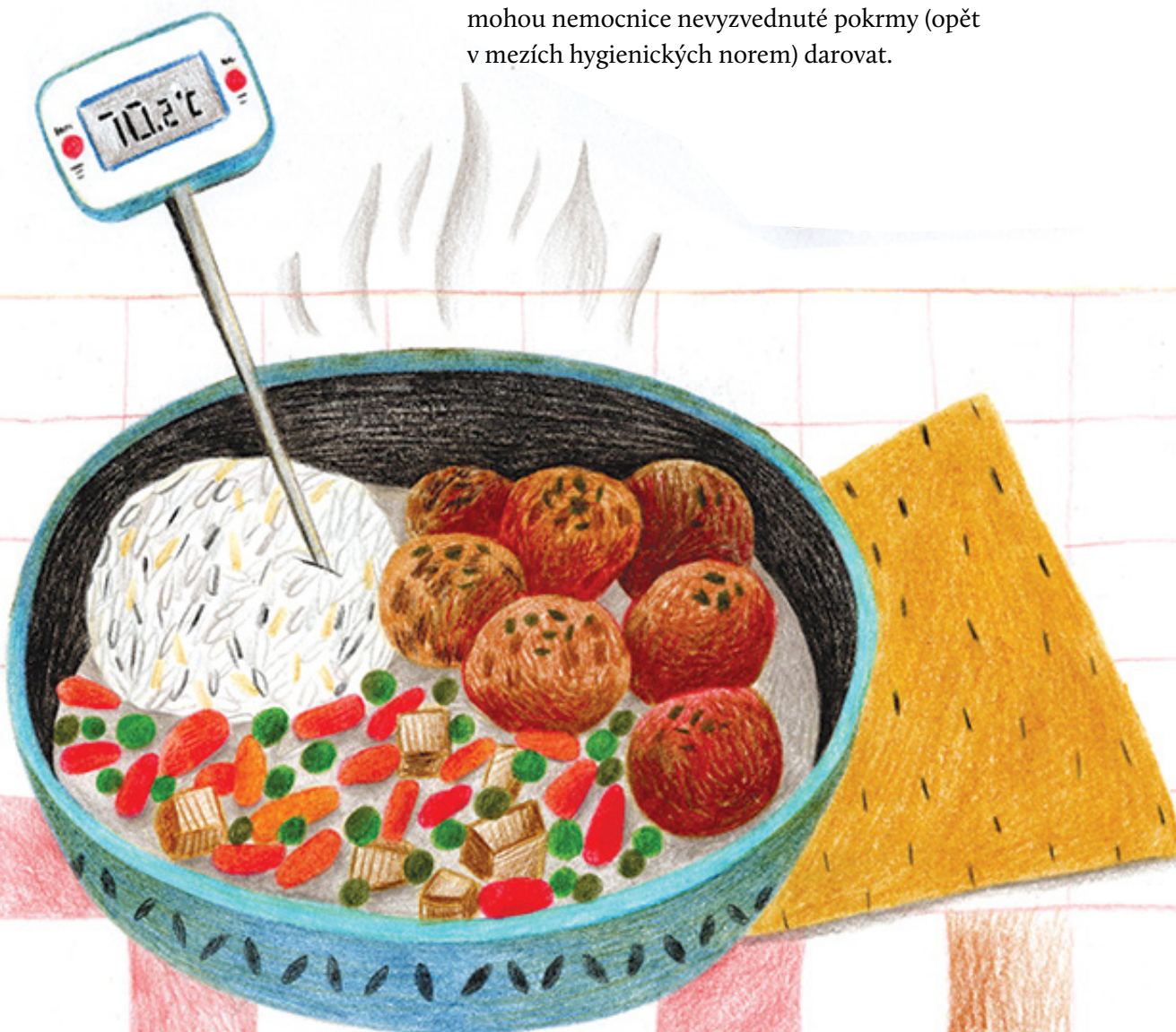
### **Jak je to s darováním nevyzvednutých pokrmů z nemocnic?**

Nemocnice v České republice mohou existovat v nejrůznějších právních formách, přičemž mezi nejčastější patří příspěvkové organizace zřízené územně samosprávným celkem nebo organizační složkou státu (např. fakultní nemocnice), společnosti s ručením

omezeným či akciové společnosti. Od právní formy nemocnice se pak odvíjí jejich možnosti disponovat s majetkem, a tedy i možnosti darování nevyzvednutých pokrmů z nemocnic.

Jak bylo uvedeno výše u tématu školních jídelen, příspěvkové organizace zřízené územně samosprávným celkem mohou nevyzvednuté pokrmy darovat pouze prostřednictvím svého zřizovatele. Pokud se tedy zřizovatel rozhodne umožnit své příspěvkové organizaci (nemocnici) pokrmy darovat, musí s charitativní organizací a příspěvkovou organizací, stejně jako v případě školních jídelen, podepsat darovací smlouvu.

Naopak nemocnice, které mají právní formu společnosti s ručením omezeným nebo akciové společnosti, nejsou při nakládání s majetkem omezovány natolik jako příspěvkové organizace a zákon v jejich případě nemá na darování vliv. Pokud tedy takové nakládání s majetkem neomezují například zakladatelské dokumenty či interní předpisy nemocnic, mohou nemocnice nevyzvednuté pokrmy (opět v mezích hygienických norem) darovat.



# Obecné hygienické předpisy

Obecné zásady a požadavky potravinového práva stanovují nařízení Evropského parlamentu a Rady (především nařízení č. 178/2002, 852/2004 a 853/2004). Z hlediska českého práva je ale nejdůležitější vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, v platném znění, kterou vydalo Ministerstvo zdravotnictví.

## Postup při darování pokrmů v teplém stavu

Ve vyhlášce č. 137/2004 Sb. je uvedeno, že teplé pokrmy se uvádějí do oběhu tak, aby se dostaly ke spotřebiteli co nejdříve, a to za teploty nejméně +60 °C. Teplým pokrmem se pro účely legislativy rozumí potravina kuchyňsky upravená ke konzumaci v teplém stavu nebo udržovaná v teplém stavu po dobu uvádění do oběhu, rozvozu nebo přepravy.

### Co to znamená?

- Teplý pokrm musí být vydán ve lhůtě pro jeho vydání stanovené provozovatelem potravinářského podniku, který provozuje stravovací službu na základě postupů HACCP. Obvykle mají provozovny dobu použitelnosti stanovenou mezi 4 a 6 hodinami, to znamená, že převoz i vydání pokrmu se musí uskutečnit v tomto časovém rozmezí.
- Po dobu, než se teplý pokrm expeduje z provozovny, se musí jeho teplota udržovat na minimálně +70 °C.
- Teplé pokrmy se musí převážet v termotašce nebo termoboxu, aby se udržela jejich teplota, a to po co nejkratší dobu.
- V momentě, kdy dojde k předávce, musí být spotřebitel informován, že je teplý pokrm určen k přímé spotřebě bez skladování.

Pro informovanost příjemců o darovaných pokrmech doporučujeme využívat aplikaci Zachraň oběd, kde jsou evidovány informace o pokrmech dle požadovaných hygienických norem.

Je ovšem možné využívat také jinou formu předávacího protokolu. Vzor přikládáme v příloze této příručky. Jedná se o dokument, ve kterém se nacházejí informace o jednotlivých pokrmech, jako jsou alergenové či doba, po kterou je pokrm požitelný. Tento protokol jsme konzultovali společně se Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí a je vytvořen přímo pro darování hotových pokrmů.

## Darování zchlazených a zmrazených pokrmů

Vyhláška ministerstva zemědělství č. 121/2023 Sb., o požadavcích na pokrmy, která nabyla účinnosti 1. července 2023, mění možnost zchlazování a zmrazování pokrmů. V § 3 odst. 2 je uvedeno, že teplé pokrmy uváděné na trh po uplynutí lhůty pro jejich vydání nelze dále uchovávat, ohřívat ani zchlazovat nebo zmrazovat. V důvodové zprávě této vyhlášky je dále doplněno: “Odstavec 2 umožňuje zchlazení nebo zmrazení teplých pokrmů ve lhůtě stanovené pro jejich vydání. Takové pokrmy je možno následně ve zchlazeném či zmrazeném stavu například darovat organizacím poskytujícím potraviny pro charitativní účely”. Znamená to tedy, že zchlazování a zmrazování je možné až do konce lhůty pro jejich vydání, která je stanovena dle analýzy kritických bodů HACCP. To je rozdíl oproti vyhlášce ministerstva zdravotnictví č. 137/2004 Sb. (Vyhláška o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných), podle které bylo nutné zmrazit či zchladit pokrm neprodleně po dohotovení.

Vyhláška č. 121/2023 Sb., o požadavcích na pokrmy, dále stanoví, že zchlazené pokrmy se uvádějí na trh při teplotách o °C až +4 °C, zmrazené pokrmy se uvádějí na trh při teplotách nejvýše -18 °C a 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 (nejvýše do +8 °C).

Podle informace od poradenské společnosti Uniconsulting s.r.o. není trvanlivost zchlazených či zmrazených pokrmů nikde definována. Důvodem je legislativní povinnost výrobce, který o trvanlivosti svého produktu rozhoduje a zároveň za něj a jeho bezpečnost nese odpovědnost. Je tak na výrobcu (provozovateli potravinářského podniku), aby s ohledem na bezpečnost potravin o trvanlivosti rozhodl.

### **Jak správně zchladit nebo zmrazit pokrm bez šokového zchlazovače?**

Šokery, které dokáží zchlazovat velké množství pokrmů najednou, jsou nákladné. S dodržením správné výrobní praxe to ale jde i bez nich. Správná výrobní a hygienická praxe (SVHP) uvádí, že zchlazení by mělo proběhnout z +60 °C na +10 °C do dvou hodin a poté by se pokrmy měly dále dochladit na +4 °C. U mrazení jde o co nejrychlejší snížení teploty pod hranici -5 °C, nejlépe do 90 minut. Zmrazený pokrm by se měl uchovávat při teplotě -18 °C.

### **Jak správně darovat zchlazený nebo zmrazený pokrm?**

Během darování musí být dodržen teplotní řetězec, to znamená, že pokrm musí být převezen v termotašce nebo termoboxu a udržován v teplotě maximálně +4 °C a před konzumací by se měl ohřát na teplotu nad +60 °C. Měl by být zkonzumován do doby, kterou uvádí výrobce, obvykle se tato doba pohybuje kolem 5 dní od uvaření.

### **Co to znamená?**

- Pokrmy je možné darovat zchlazené v teplotě do +4 °C (do +8 °C u cukrárenských a lahůdkářských výrobků) či do -18 °C v případě zmrazených pokrmů.
- Teplé pokrmy je možné zchladit nebo zmrazit po celou dobu lhůty stanovené pro jejich vydání dle analýzy kritických bodů HACCP.
- Pokrmy lze darovat pouze před vypršením doby použitelnosti.
- Doba použitelnosti zchlazených a zmrazených pokrmů je určena na základě HACCP výrobce.

# Typy obalů vhodné pro převoz pokrmů



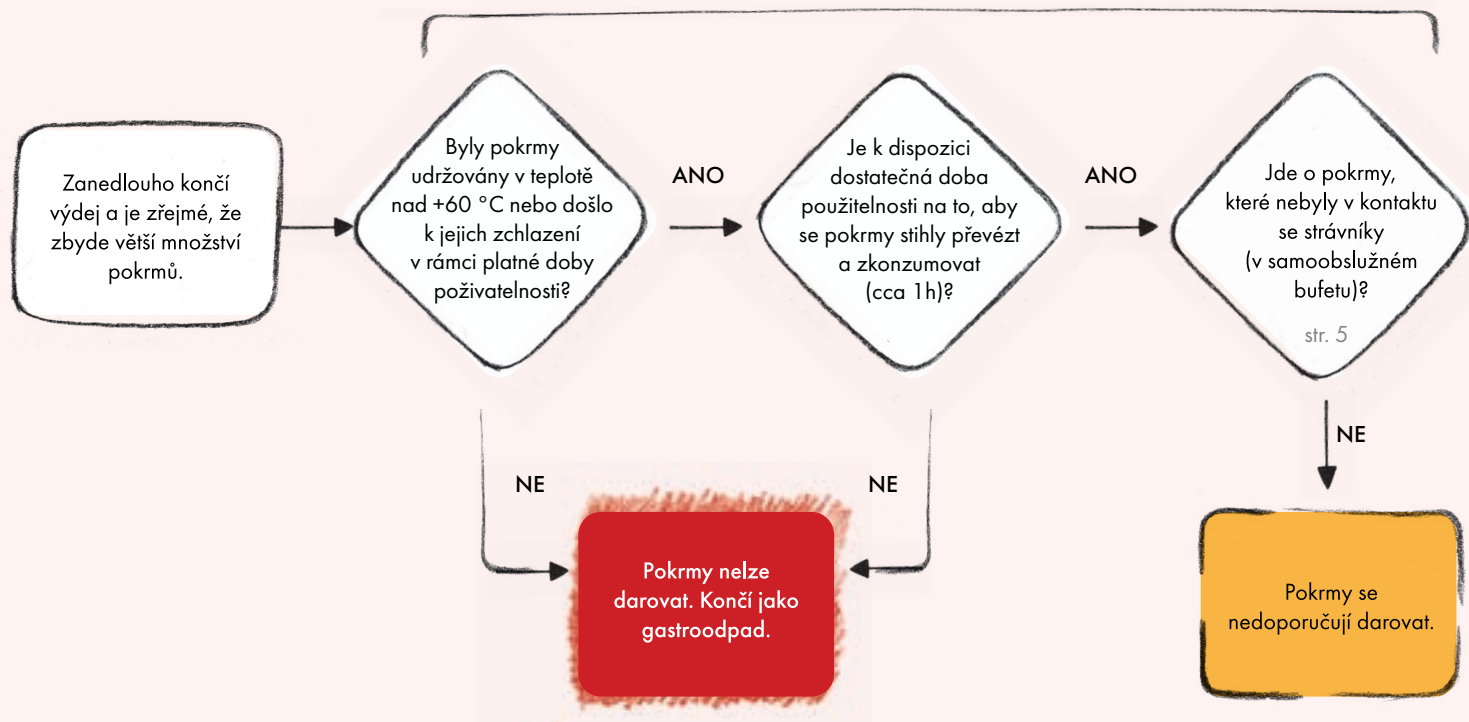
Pro převoz hotových pokrmů jsou vhodné různé typy nádob, musí však být určeny pro styk s potravinami. Vhodným typem pro převoz zbylých pokrmů mohou být například velké nerezové várnice. Tyto nádoby jsou vhodné pro převoz velkého množství zbylých pokrmů jako polévka či guláš. Pro různé druhy zbylých pokrmů v menším množství jsou vhodnější jednorázové či vratné krabičky. Mohou být plastové či papírové (povoskované), ovšem je třeba zvážit, zda bude mít daný pokrm v určité krabičce stále stejné senzorické vlastnosti (konzistence, vzhled). Například v papírové

povoskované krabičce není vhodné převážet tekuté pokrmy, jelikož může dojít k prosáknutí.

Nejlepší variantou jsou vratné eko obaly typu REkrabička, do kterých se vejde jedna porce. Jsou vyrobeny z pečlivě vybraného typu polypropylenu, jehož odolnost umožňuje jednu REkrabičku použít až 400krát, pokud nedojde k jejich deformaci, poškození nebo narušení povrchu nebo senzorickým změnám, např. zápach. Tyto krabičky se ostatně prokázaly jako nejlepší v udržování teploty v našem pilotním projektu, ve kterém jsme zkoumali převoz pokrmů v různých typech nádob.

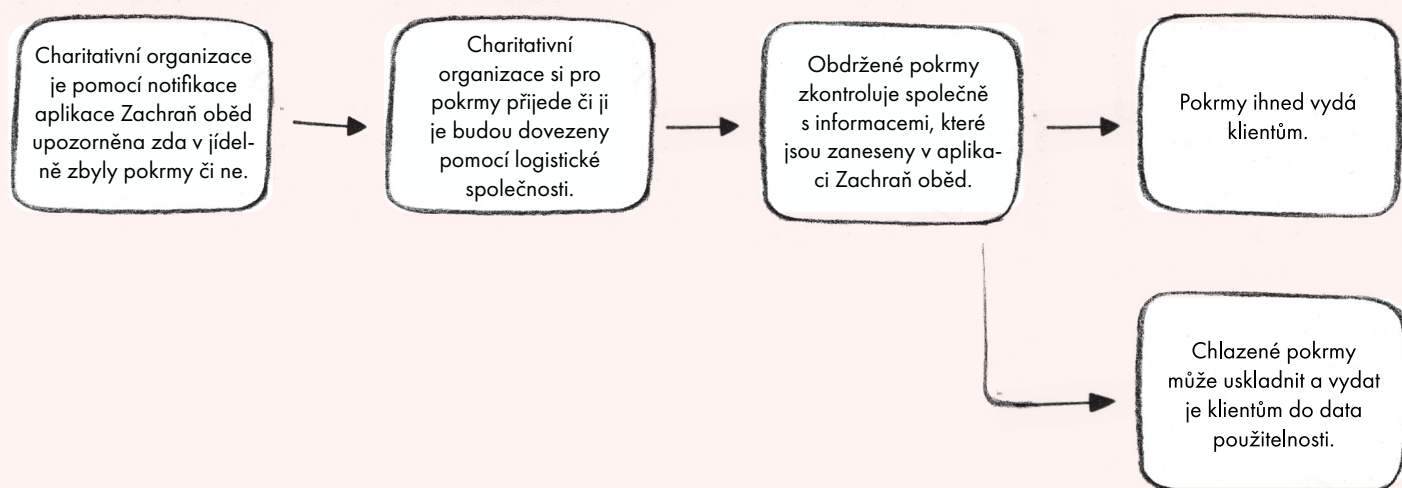
# Aktivity na straně gastroprovozu

Zaměstnanec gastroprovozu ověří následující skutečnosti:

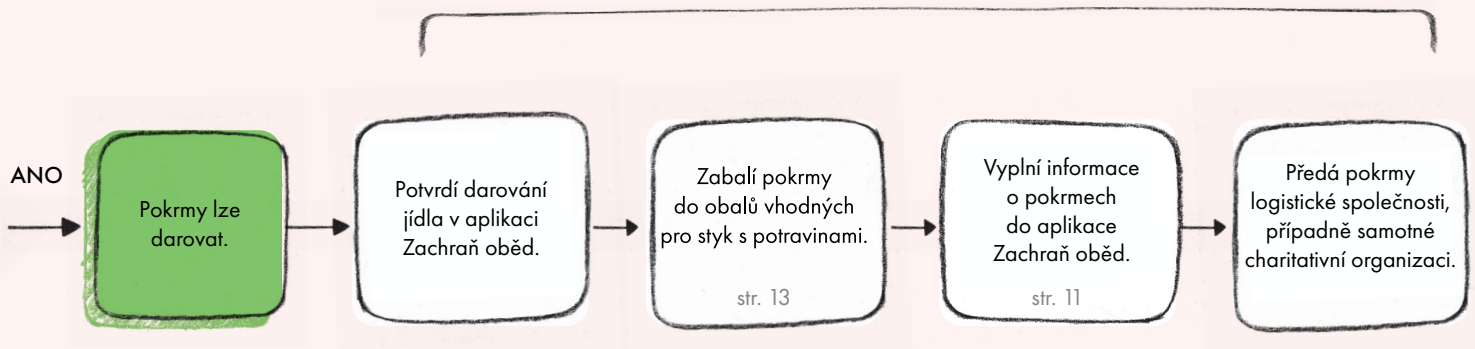


# Aktivity na straně příjemců

Charity a potravinové banky str. 17



Zaměstnanec gastroprovozu provede tyto úkony:



# Logistika

## Jaký způsob přepravy lze zvolit?



Kurýrní služby



Auto potravinové banky



Vlastní vůz



Pěší doprava  
na krátké vzdálenosti

## Co musí být dodrženo během převozu?



Pokrmu musí být udržované  
v termoboxech, termotaškách  
nebo chladicím prostoru.



Auto musí být vhodné  
pro převoz potravin  
(bez nečistot, v odděleném  
prostoru od řidiče).

# Příjemci

## Komu lze pokrmy darovat?

Teplé i chlazené pokrmy



**Charitativní organizaci**  
v okolí, která je schopna zajistit  
výdej hotových jídel svým klientům.

Pouze chlazené pokrmy



**Potravinové bance,**  
která má lednici pro  
krátkodobé skladování.

# Co musí splňovat charitativní organizace, aby mohla pokrmy distribuovat

Charitativní organizace či potravinová banka, která přijímá darované pokrmy v jednorazových obalových materiálech je povinna tyto pokrmy okamžitě po doručení rozdat svým klientům a poskytnout jim takové podmínky, aby si dané porce mohli klienti v případě potřeby přihřát (prostor s kuchyňkou, mikrovlnkou apod.<sup>1</sup>).

Pokud ovšem charitativní organizace nebo potravinová banka chce přijímat darované pokrmy ve velkokapacitních nádobách, musí být takzvaným provozovatelem potravinářského podniku (PPP). Nařízení č. 178/2002 definuje potravinářský podnik jako veřejný nebo soukromý podnik, který vykonává činnost související s jakoukoliv fází výroby, zpracování a distribuce potravin.

Z hlediska požadavků na komerční provoz je provozovatel potravinářského podniku odpovědný při vydávání jídla ve výdejně dodržet následující postupy:

- splnit všechny požadavky na prostory z hlediska technologických postupů (řeší se během zadávání projektové dokumentace stavby);
- požádat o kolaudaci prostoru příslušný stavební úřad;
- splnit zákonné požadavky na dokumentaci (HACCP<sup>2</sup>, provozní řád, sanitační řád, deratizace, školení personálu atp.);
- splnit pravidelné proškolení zaměstnanců;
- dodržovat hygienické podmínky na pokrmy (hlídání teploty a času při podávání, znovu ohřívání pokrmů, informovat klienty o alergenech v jídle aj.);
- dodržovat zásady správné výrobní a hygienické praxe ve všech fázích manipulace s potravinami a pokrmy.

**1** Tento postup jsme komunikovali s Ministerstvem zdravotnictví, které nám k tomu dalo své vyjádření (viz. přílohy této příručky).

**2** Pro inspiraci uvádíme vzor analýzy kritérií HACCP v příloze tohoto dokumentu.

# Jaké kroky jsme už podnikli?



Problematicke darování přebytečných pokrmů se věnujeme od roku 2020. Jako první jsme vytvořili rešerši platných pravidel pro darování. Na jaře roku 2021 jsme dali dohromady dokument Darování hotových pokrmů – analýza současného stavu a příklady dobré praxe. Je dostupný na stránce webové stránky [www.zachranobed.cz](http://www.zachranobed.cz) a obsahuje detailní seznam právních norem, které zajišťují bezpečnost potravin, příklady úspěšné praxe darování ze zahraničí a další informace.

Abychom na problém upozornili veřejnost, v září roku 2021 jsme uspořádali tiskovou konferenci v jídelně společnosti Compass Group (dnes již společnost Delirest a Primirest) a během dne jsme zorganizovali happening, v rámci něhož se převezlo 160 zbylých obědů z 5 jídelen do 5 charitativních organizací. Šlo o demonstraci toho, jak by mohla (v té době ještě neexistující) praxe vypadat. V září 2021 jsme také spustili finanční sbírku na podporu

projektu, za měsíc jsme získali přes 220 000 korun na pilotní projekt darování pokrmů do charitativních organizací.

V listopadu 2021 jsme provedli simulaci redistribuce. Měřili jsme teploty, čas převozu a mapovali jsme, jak se jídlo chová v různých typech nádob, které se využívají k rozvozu obědů. Také jsme ve spolupráci s odborníky z Výzkumného ústavu potravinářského Praha udělali mikrobiologické zkoušky zchlazených pokrmů z jídelen a predikci růstu bakterií v pokrmech. Výsledky z těchto testů a samotná výzkumná zpráva odhadu mikrobiálního rizika při balení, transportu a předání nevydaných pokrmů je součástí příloh této příručky.

V polovině března 2022 jsme vydali první verzi příručky Jak darovat hotové pokrmy?, jejíž druhé, aktualizované vydání právě čtete.

## Uprchlická krize

V polovině března 2022 jsme rychle zareagovali na to, že do Česka přišel velký počet uprchlíků z Ukrajiny, pro které bylo zapotřebí zajistit ubytování a stravu. Přes portál Pomáhej Ukrajině se nám podařilo navázat spolupráci s logistickou firmou DODO, která nabídla své služby pro bono, a propojili jsme kantýny s vybranými ubytovacími centry. Ve velmi krátkém čase se nám podařilo zavést do praxe to, co jsme v předchozím roce jen testovali. Zjistili jsme, že jako místo pro výdej pokrmů je vhodnější zvolit charitativní organizace, které mají zázemí a kumuluje se zde větší počet lidí. Za pomoci brigádníků jsme vytvořili základní databázi (mapu) charitativních organizací v Praze, které jsou otevřené tomu přijímat vařené pokrmy, a začali jsme aktivně oslovovat vedoucí firemních jídelen s výzvou k zapojení. Podařilo se nám propojit více než desítku míst v Praze. Projekt dostal jméno Zachraň oběd.



## Web a aplikace

Současně s tím jsme v průběhu roku 2022 a 2023 spolu s dobrovolníky z platformy Česko.Digital vytvořili web [www.zachranobed.cz](http://www.zachranobed.cz) se základními informacemi pro jídelny a charity. Pracovali jsme také na tvorbě aplikace, která usnadňuje darování pokrmů: umožňuje zapojeným jídelnám zaznamenat údaje o pokrmech a přivolat kurýra, který jídlo převezme charitě. To se nám podařilo a první verzi webové aplikace jsme spustili v červnu 2022. Společně s Česko.Digital jsme poté začali vyvíjet mobilní aplikaci, která je komplexnější a nabízí více funkcionalit. V září 2023 vývoj mobilní aplikace převzala Etnetera Flow, která ji dotáhla do zdárného konce a pomohla nám ji spustit. Aktuálně ve spolupráci pokračujeme a společně ji rozvíjíme dál.

Do projektu Zachraň oběd jsou na konci roku 2024 zapojeny charitativní organizace v Praze, Brně, Berouně, Tanvaldu a Jablonci nad Nisou, které pomáhají lidem v nouzi, ať už jsou to matky s dětmi, senioři, klienti azylových domů apod. Od března roku 2022 se nám daří zachraňovat každý měsíc více než 1800 pokrmů a toto číslo neustále roste.

# Co se nám již podařilo?

## Povolené zchlazování a darování z příspěvkových organizací

Na nemožnost zchlazování nevydaných obědů po celou dobu výdeje jsme upozorňovali už od roku 2021, kdy jsme sbírali podklady pro tuto příručku. Nechali jsme si vytvořit predikci růstu mikroorganismů ve zchlazených pokrmech a informovali jsme o ní Ministerstvo zemědělství. V roce 2022 také k tomuto tématu probíhaly na poli ministerstva diskuze a v červnu 2023 se následně prosadila nová vyhláška o požadavcích na pokrmy. Díky této vyhlášce je možné pokrmy zchladit nebo zmrazit po celou dobu jejich vydávání.

Podařilo se nám také vyjasnit i další oblast, a to darování přebytečných pokrmů z příspěvkových organizací. Díky komunikaci s Ministerstvem financí jsme zjistili, že i když příspěvková organizace ze zásady nesmí dát dar, je možné, aby dar poskytl skrze ní její zřizovatel. Právní kancelář HAVEL & PARTNERS k tomuto účelu vytvořila vzorové smlouvy mezi zřizovatelem a charitativní organizací, které lze použít při darování z příspěvkových organizací.

Celý proces darování ze školních jídelen jsme také konzultovali na Ministerstvu zdravotnictví, Hygieně dětí a mládeže a Ministerstvu školství, mládeže a tělovýchovy. Od všech těchto organizací jsme obdrželi kladné stanovisko a v darování zbylých nevydaných pokrmů nevidí problém. Více informací k darování nevydaných porcí z těchto organizací je obsaženo v naší další příručce, která se zabývá specificky příspěvkovými organizacemi.

## Obědovka

Abychom mohli projekt rozvíjet dále, otevřeli jsme crowdfundingovou sbírku [Zachraň oběd](#) na platformě Darujme.cz, díky níž motivujeme individuální dárce k pravidelné podpoře projektu Zachraň oběd.



Za dva roky fungování sbírky se nám podařilo získat podporu ve výši 460 000 Kč a sbírka stále pokračuje. Přijatými financemi pokrýváme náklady na řízení procesu darování, oslovování nových jídelen a příjemců, správu a vývoj mobilní aplikace a webu, které darování usnadňují. Ale také komunikační aktivity včetně komunikace s úřady a ministerstvy.

# Co chystá Zachraň jídlo do budoucna?



Naším cílem je přispět k systémové změně a vytvořit prostředí, ve kterém bude snadné darovat hotové pokrmy z gastroprovozů a z darování se tak stane běžná praxe. Zachraň jídlo bude přitom figurovat jako prostředník a nositel know-how.

Do projektu bychom chtěli zapojit další kantýny napříč celou Českou republikou. K tomuto účelu budeme potřebovat zmapovat všechny charitativní organizace, které v České republice působí. Rádi bychom do projektu také zapojili další logistické partnery, abychom mohli uspokojit vzniklou poptávku po zapojení do projektu.

Budeme se také více věnovat darování z příspěvkových organizací, konkrétně ze školních jídelen. Máme v plánu vytvořit funkční model, který by byl použitelný napříč celou republikou. Nejdříve vyzkoušíme darování ze školních jídelen v malém, abychom si otestovali všechny potenciální překážky a vytvořili replikovatelný postup.

Vyvinutou aplikaci Zachraň oběd plánujeme neustále zlepšovat, aby propojení gastroprovozů, logistiky a příjemců bylo co nejjednodušší. V další fázi vývoje bychom chtěli v aplikaci přidat možnost převozu jídla pro ad hoc situace. Ta může nastat v momentě, kdy zbyde jídlo na různých velkých akcích s cateringem. Technologické řešení bude dále probíhat za pomoci společnosti Etnetera Flow.

# Poděkování

Na tomto místě bychom rádi poděkovali těm, kteří nám pomohli vyjasnit problematické aspekty darování pokrmů.

**Ing. Petr Brož**

manažer pro zdraví, bezpečnost a životní prostředí (HSE), Compass Group

**JUDr. Tomáš Kočař**

a další advokáti KPMG Legal

**Ing. Milan Houška, CSc.**

vedoucí skupiny potravinářského inženýrství,  
Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i.

**JUDr. Kateřina Slavíková**

partnerka, HAVEL & PARTNERS

**JUDr. Soňa Stará, LL.M. Eur.**

koncipientka, HAVEL & PARTNERS

**Ing. Tomáš Čapek, CSc.**

odborný poradce pro potravinářství a zemědělství,  
Uniconsulting

**Ing. Ondřej Fasora, Ph.D.**

ředitel odboru Nepřímé a majetkové daně,  
Ministerstvo financí

**Mgr. Veronika Láchová**

Česká federace potravinových bank

**Bc. Rostislav Ráček**

projektový manažer,  
Česká federace potravinových bank

**Ing. David Zima**

vedoucí oddělení pro úřední kontroly  
v potravinovém řetězci,  
Ministerstvo zemědělství

**Ing. Miroslav Matej, Ph.D.**

ředitel odboru Financování územních rozpočtů,  
Ministerstvo financí

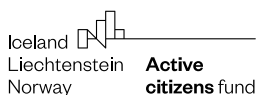
**Ing. Anna Füleová**

ředitelka odboru hygieny dětí a mladistvých,  
Hygienická stanice hlavního města Prahy

**MUDr. Zdeňka Trestrová**

odbor ochrany veřejného zdraví,  
Ministerstvo zdravotnictví České republiky

Projekt na počátku podpořila Nadace OSF v rámci programu Active Citizens Fund financovaného z Fondů EHP a Norska. Vývoj projektu poté finančně a obsahově podpořila Německá nadace pro životní prostředí. Jeho další vývoj se zaměřením na školní jídelny podpořil Interreg, pod projektem foodCIRCUS (Circular solutions for keeping food waste out of Central Europe's schools).



| Nadace OSF



Co-funded by  
the European Union

foodCIRCUS



sponsored by



Deutsche  
Bundesstiftung Umwelt

[www.dbu.de](http://www.dbu.de)

# Přílohy



Pod daným odkazem naleznete vzor HACCP, vzor papírového předávacího protokolu, vyjádření MFČR k odpočtu DPH z darovaných pokrmů, vyjádření MZd k výdeji pokrmů v charitativních organizacích a další vyjádření vztahující se k darování z příspěvkových organizací.

[web.tresorit.com](http://web.tresorit.com)

