



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY

# INFORMAČNÍ CENTRUM BEZPEČNOSTI POTRAVIN

*Ministerstvo zemědělství ČR*



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



OPERAČNÍ PROGRAM  
LIDSKÉ ZDROJE  
A ZAMĚSTNANOST

PODPORUJEME  
VAŠI BUDOUCNOST  
[www.esfcr.cz](http://www.esfcr.cz)



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY



# INFORMAČNÍ CENTRUM BEZPEČNOSTI POTRAVIN



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY



# Program přednášky

- Vznik ICBP
- aktivity ICBP pro veřejnost



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY

# Vznik Informačního centra bezpečnosti potravin

-  vzniklo v roce 2003 na základě rozhodnutí Koordinační skupiny pro bezpečnost potravin
-  je součástí Úřadu pro potraviny MZe



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY

## Definice a hlavní cíl IC BP

**IC BP je komunikačním centrem, které shromažďuje, zpracovává a poskytuje veřejnosti přesné informace o problematice bezpečnosti potravin.**

### Cíl ICBP:

- Komunikace o riziku v oblasti bezpečnosti potravin
- Zvyšování informovanosti a vzdělanosti široké veřejnosti
- Zlepšování vzájemné spolupráce mezi orgány státní správy, nevládních organizací a spotřebitelem

ICBP je součástí systému bezpečnosti potravin

KDO BDÍ NAD  
BEZPEČNOSTÍ  
POTRAVIN

## Státní správa:

- MZe: Ministerstvo zemědělství
- MZ: Ministerstvo zdravotnictví
- MPO: Ministerstvo průmyslu a obchodu
- MŽP: Ministerstvo životního prostředí
- MV: Ministerstvo vnitra
- MD: Ministerstvo dopravy
- MF: Ministerstvo financí
- MO: Ministerstvo obrany
- SÚJB: Státní úřad pro jadernou bezpečnost

## Nevládní organizace:

- Producenti surovin a výrobci potravin:
  - PK: Potravinářská komora
  - AK: Agrární komora
  - SOCR: Svaz obchodu a cestovního ruchu
- Spotřebitelské organizace:
  - KOSA
  - SOS
  - SČS
  - Spotřebitelé cz

KOORDINÁČNÍ ZÁKLADNA



Sekretariát KS:  
Odbor  
bezpečnosti potravin  
MZe

## Poradní orgány:

- Vědecký výbor pro potraviny
- Vědecký výbor veterinární
- Vědecký výbor výživy zvířat
- Vědecký výbor fyto-sanitární a životního prostředí
- Vědecký výbor pro GMO



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY

▪SZPI: Státní zemědělská a potravinářská inspekce  
▪SVS: Státní veterinární správa  
▪SRS: Státní rostlinolékařská správa  
▪ÚKZÚZ: Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský

▪HS: Hygienická stanice  
▪SZÚ: Státní zdravotní ústav

▪ČOI: Česká obchodní inspekce

▪ČIŽP: Česká inspekce životního prostředí  
▪CEU: Český ekologický ústav

▪GŘ cel: Generální ředitelství cel

INFORMAČNÍ CENTRUM

spotřebitelé



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY

# INFORMAČNÍ CENTRUM BEZPEČNOSTI POTRAVIN

*základní aktivity*



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY

## Základní aktivity ICBP

- Internetové aplikace
- Semináře pro veřejnost
- Výukové programy pro mládež
- Akce pro veřejnost v regionech
- Vzdělávací materiály pro veřejnost





MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY

# **Webové aplikace**

## **bezpecnostpotravin.cz, foodsafety.cz**

***Internetová stránka (česká a anglická verze) poskytuje informace ze všech oblastí bezpečnosti potravin***

### ***Cíl:***

***Zajistit maximální informovanost široké veřejnosti***

***Zviditelnit český systém bezpečnosti potravin doma i v zahraničí***



# Informační centrum bezpečnosti potravin

- ▶ Informační centrum bezpečnosti potravin - o nás
- ▶ 10. výročí založení EFSA
- ▶ Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF)
- ▶ Aktuality
- ▶ Varování před závadnými potravinami
- ▶ Označování potravin
- ▶ Kvalita potravin
- ▶ Geneticky modifikované potraviny a krmiva
- ▶ Monitoring cizorodých látek
- ▶ Potravinářská aditiva
- ▶ Biopotraviny
- ▶ Programy podporující zdraví
- ▶ Archiv článků a 2003
- ▶ Publikace
- ▶ Kontakty

## Varování před závadnými potravinami

- 16.4.2012 [Aktuální přehled případů klamání spotřebitele](#)
- 15.4.2012 [Nebezpečné okurky a kysané zelí z Polska](#)
- 11.4.2012 [Nová zjištění klamavých obchodních praktik](#)

[Více](#)

## Informační centrum bezpečnosti potravin



Vítáme Vás na internetových stránkách *bezpecnostpotravin.cz*, které vznikly v rámci činnosti Informačního centra pro bezpečnost potravin (dále ICBP).  
ICBP je koncipováno především jako komunikační centrum směřem k

- ### Aplikace
- ▶ Pracovní skupiny
  - ▶ Infopult ZPK
  - ▶ Slovník A-Z

- ### Důležité kontakty
- ▶ Dozorové orgány
  - ▶ Ministerstva
  - ▶ Výzkumné ústavy
  - ▶ Regionální pracoviště podpory zdraví
  - ▶ Spotřebitelské organizace

- ### Poslední vložené články
- [Kampylobakter zjištěn v pětina britských kuřat](#) (18.4.2012)
  - [Vracená zásilka suroviny pro výrobu potravin](#) (18.4.2012)
  - [Kvalita, značení a bezpečnost](#)



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY

# Zprávy rizika z potravin aplikace pro spotřebitele

- Ověřená zpráva od dozorových orgánů
- Info z rizikových produktech do vašeho PC
- nutná registrace konkrétního uživatele



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY

Chci zasílat zprávy o  
závadných potravinách na  
svůj počítač ?

Internetový portál bezpečnosti potravin - Informační centrum bezpečnosti potravin - Windows Internet Explorer

http://icbp.e-fractal.cz/stranka/informacni-centrum-bezpecnosti-potravin2.aspx

Soubor Úpravy Zobrazit Oblíbené položky Nástroje Nápověda McAfee SiteAdvisor

Internetový portál bezpečnosti potravin - Informační ...

- Demonstrační pevný článek
- Demonstrační aktuality
- Nová stránka
- Archiv
- Kontakty

**Uživatelský přístup**

Uživatel:

Heslo:

Přihlásit Registrace

**Vyhledávání**

Hledat

**Navštivte také**

Počet záznamů: 10

ZEMĚLŠKÁ A POTRAVINÁŘSKÁ KNIHOVNA  
ÚZEI - ZPK

**Informační centrum bezpečnosti potravin v České republice.** ICBP je součástí odboru bezpečnosti potravin ministerstva zemědělství. Jeho úkolem je získávat a třídit dostupné informace z oblasti bezpečnosti potravin, zajišťovat jejich tok k příslušným institucím, zajišťovat osvětu a organizovat vzdělávací akce pro spotřebitele.

Uživatelé služeb ICBP dostávají ověřené a srozumitelné informace pokrývající celý řetězec výroby potravin, tj. od farmy až po konečného spotřebitele. Vedle problematiky bezpečnosti (nezávadnosti) potravin se ICBP zaměřuje na otázky výživy obyvatel s cílem dosáhnout zlepšení zdravotního stavu populace v ČR.

**Informační centrum bezpečnosti potravin nabízí veřejnosti:**

**1) Internetové stránky a aplikace**

**Internetové stránky [www.bezpecnostpotravin.cz](http://www.bezpecnostpotravin.cz)**

Internetové stránky [www.bezpecnostpotravin.cz](http://www.bezpecnostpotravin.cz) poskytují základní informace o problematice bezpečnosti potravin a systému jejího zabezpečení v rámci ČR. K dispozici jsou tiskové zprávy dozorových orgánů, hlášení systému rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF), aktuální informace o možném riziku z potravin, hygieně při manipulaci s potravinami, ale i informace z oblasti výživových doporučení. Uživatelé internetových stránek mohou zdarma využívat službu tzv. e-mail listu, tj. po **zaregistrování** je jim zaslán souhrn aktuálních informací v periodicitě, kterou si sami určí.

**Rychlé informace o závadných potravinách na českém trhu**

Prostřednictvím internetových stránek [www.bezpecnostpotravin.cz](http://www.bezpecnostpotravin.cz) se uživatelé mohou **zaregistrovat** k elektronickému zaslání zpráv o závadných potravinách, které v tržní síti zachytily dozorové orgány. Další informace (i k hromadným registracím) na e-mailové adrese [olaf.deutsch@mze.cz](mailto:olaf.deutsch@mze.cz) nebo na telefonním čísle 607 886 278.

**A-Z slovník bezpečnosti potravin**

A-Z slovník bezpečnosti potravin objasňuje základní termíny z problematiky

**Poslední vložené články**

[Informační centrum bezpečnosti potravin v Čakovicích](#) (22.02.2011)

[Německé pudinky s peroxidem](#) (22.02.2011)

[Semináře a konference podporované Evropskou komisí v roce 2011](#) (22.02.2011)

[JRC spouští první sklad nanomateriálů](#) (21.02.2011)

[Řídící výbory Evropské komise pro zajištění bezpečnosti potravinového řetězce \(2011\)](#) (21.02.2011)

[Salmonely u jatečně upravených těl broilerů](#) (21.02.2011)

[SZPI varuje spotřebitele před nebezpečnými potravinami](#) (21.02.2011)

[Výskyt ptačí chřipky u drůbeže v EU v roce 2010](#) (21.02.2011)

[Den zdraví Milovice](#) (18.02.2011)

[Nový internetový portál a výukový program pro učitele a žáky](#) (18.02.2011)

# Informační Centrum Bezpečnosti Potravin



- ▶ Informační centrum bezpečnosti potravin
- ▶ Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF)
- ▶ Varování před závadnými potravinami
- ▶ Strategie bezpečnosti potravin v ČR
- ▶ Potravinářská aditiva
- ▶ Geneticky modifikované organismy (GMO)
- ▶ Označování potravin
- ▶ Kvalita potravin
- ▶ Publikace
- ▶ Demonstrační pevný článek
- ▶ Demonstrační aktuality
- ▶ Nová stránka
- ▶ Archiv
- ▶ Kontakty

## Registrace nového uživatele

Uživatelské jméno:

Heslo:

Titul před:

Jméno:

Příjmení:

Titul za jménem:

Email:

Kraj:

Přehled emailem:

Interval zaslání přehledu:

Rizika z potravin:

*(zasílání upozornění)*

### Kategorie pro zaslání přehledu

*Pokud si přejete zasílat články ze všech kategorií, nemusíte vybírat žádnou, nebo můžete vybrat všechny kategorie, jejichž články chcete přijímat.*

*Výběr od-do provedete myší v kombinaci s klávesou **shift**. Zrušení výběru nebo výběr jedné položky navíc provedete myší v kombinaci s klávesou **control**.*

### Aplikace

- ▶ Pracovní skupiny
- ▶ Infopult ZPK
- ▶ Slovník A-Z

### Důležité kontakty

- ▶ Ministerstva
- ▶ Dozorové orgány
- ▶ Výzkumné ústavy
- ▶ Kontakty na regionální pracoviště podpory zdraví
- ▶ Spotřebitelské organizace

### Poslední vložené články

[Informační centrum bezpečnosti potravin v Čakovicích](#)  
(22.02.2011)

[Německé pudinky s peroxidem](#)  
(22.02.2011)

Bezpečnost potravin: Riziko z potravin Ka CS Čeština ? hnuje rýži (23.5.2012) - Zpráva (HTML)

Zpráva

Odpovědět Odpovědět všem Předat dál  
Odpovědět

Odstranit Přesunout do složky Vytvořit pravidlo Jiné akce  
Akce

Blokovat odesílatele Není nevyžádaná pošta  
Nevyžádaná pošta

Zařadit do kategorií Zpracovat Označit jako nepřečtené  
Možnosti

Najít

Odeslat do aplikace OneNote  
OneNote

Klepnutím sem stáhnete obrázky. Za účelem ochrany vašeho soukromí zabránila aplikace Outlook stažení některých obrázků v této zprávě.

Od: icbp@uzei.cz

Odesláno: st 23.5.

Komu: Deutsch Olaf

Kopie:

Předmět: Bezpečnost potravin: Riziko z potravin Kaufland preventivně stahuje rýži (23.5.2012)

## Kaufland preventivně stahuje rýži

23.5.2012:

Preventivní stažení NOE rýže parboiled ve varných sáčcích 500 g dne 22. 5. 2012.


[Odkaz na článek](#)

Společnost Kaufland Česká republika v.o.s. informuje spotřebitele o stažení potravin **NOE rýže parboiled ve varných sáčcích 500g**, datum minimální trvanlivosti: 08/2013, dodavatel: PRZEDSIĘBIORSTWO ROL-RYŻ Sp. z o.o., Polsko.

Obchodník stahuje výrobek na základě principu předběžné opatnosti z důvodu podezření, že rýže obsahuje nadlimitní množství olova. Více informací [zde](#).

Zpracoval: *Mgr. Pavel Kopřiva - tiskový mluvčí, tel.: +420 542 426 633*

Zdroj: [SZPI](#)

 Klepnete-li sem pravým tlačítkem myši, můžete stáhnout obrázky. Aplikace Outlook zabránila automatickému stažení tohoto obrázku z Internetu, aby chránila vaše osobní údaje.

Bezpečnost potravin: Riziko z potravin SZPI zveřejňuje | CS Čeština | ení v obchodní síti (13.6.2012) - Zpráva (HTML)

Zpráva

Odpovědět všem | Předat dál | Odstranit | Akce | Blokovat odesílatele | Nevyžádaná pošta | Možnosti | Odeslat do aplikace OneNote

Klepnutím sem stáhnete obrázky. Za účelem ochrany vašeho soukromí zabránila aplikace Outlook stažení některých obrázků v této zprávě.

Od: icbp@uzei.cz

Odesláno: st 13.6.

Komu: Deutsch Olaf

Kopie:

Předmět: Bezpečnost potravin: Riziko z potravin SZPI zveřejňuje nový přehled pochybení v obchodní síti (13.6.2012)

## SZPI zveřejňuje nový přehled pochybení v obchodní síti

13.6.2012:

Tisková zpráva SZPI ze dne 13. 6. 2012.

[Odkaz na článek](#)

K nejzávažnějším zjištěním inspektorů v poslední době patří prodej uzenářských výrobků zasažených plísní. SZPI jej zaznamenala v prodejně v Litvínově, kde bylo nalezeno přes 8kg takových uzenin, z toho téměř 2kg v obslužném chladicím pultu.

Obchodníci opět nabízeli potraviny s klamavými údaji o složení. Například v prodejně Tesco v Uničově si mohli spotřebitelé koupit Farnářskou šunku, která obsahovala o 10% méně masa, než kolik bylo uvedeno na obalu. Klamavě označené potraviny byly zjištěny například i v prodejnách Tesco na U letiště v Plzni, Lidl v Rokycanech a dalších.

V prodejně Ahold v Ostravě Hrabůvce inspektoři zajistili přes 100 kusů pečiva s nižší než požadovanou hmotností. Jednalo se o rozpékané mražené polotovary.

Nadále se daří postihovat prodlužování data použitelnosti potravin, naposledy například v prodejnách Hruška ve Smržici a Alois Ohlidal v Ochozích Konicích.

### Alois Ohlidal, Ochoz 1, 79852 Ochoz – Konice

Výrobek	DP uvedená prodejcem	Původní DP	Hmotnost	Zjištěný nedostatek
Holešovský	30.5.2012	26.5.2012	0,49 kg	Klamání spotřebitele:



Bezpečnost potravin: Riziko z potravin Kaut... CS Čeština ? ivé pečivo (19.6.2012) - Zpráva (HTML)

Zpráva

Odpovědět Odpovědět všem Předat dál  
Odpovědět

Odstranit  
Akce

Přesunout do složky  
Vytvořit pravidlo  
Jiné akce

Blokovat odesílatele  
Není nevyžádaná pošta  
Nevyžádaná pošta

Seznamy bezpečných adres

Zařadit do kategorií  
Zpracovat  
Označit jako nepřečtené  
Možnosti

Najít

Odeslat do aplikace OneNote  
OneNote

Klepnutím sem stáhnete obrázky. Za účelem ochrany vašeho soukromí zabránila aplikace Outlook stažení některých obrázků v této zprávě.

Od: icbp@uzei.cz

Odesláno: út 19.6.

Komu: Deutsch Olaf

Kopie:

Předmět: Bezpečnost potravin: Riziko z potravin Kaufland připravoval plesnivé pečivo (19.6.2012)

## Kaufland připravoval plesnivé pečivo

19.6.2012:

Tisková zpráva SZPI ze dne 19. 6. 2012.

[Odkaz na článek](#)

Závažné porušení bezpečnosti při zpracování a distribuci potravin zjistila inspekce v prodejně společnosti Kaufland Česká republika v.o.s. na Českolipská v Litoměřicích. SZPI při kontrole 15. června 2012 v pekárně provozovny našla celkem 64 rozmražených **polotovarů chlebů**, které **viditelně napadeny koloniemi plísní**. Tyto produkty byly přitom připraveny spolu s jinými druhy polotovarů k rozpékání a následnému prod oddělení čerstvého pečiva. Jedná se o Chléb kulatý se zářezy o hmotnosti 480 gramů, dodavatelem mraženého polotovaru je společnost Inter Eu Piekarna Szwajcarska S.A., Marki, Polsko. Potravina byla na místě vyhodnocena jako nevhodná k lidské spotřebě a v souladu s nařízením Komise 178/2002 inspekce zakázala další uvádění do oběhu. Zároveň SZPI uložila společnosti Kaufland Česká republika v.o.s. prověřit uvedené polotova všech svých prodejnách.

Kontrola se uskutečnila na základě podnětu spotřebitele, který si zde zakoupil pekařský výrobek a týž den na něm zjistil přítomnost nežádoucích p Nelze proto vyloučit, že se nejednalo o ojedinělý případ.

Plísně zpravidla produkují tzv. mykotoxiny, což jsou látky, které mohou vážně poškodit lidské zdraví.

*Zpracoval: Pavel Kopřiva, tiskový mluvčí*

Zdroj: [SZPI](#)

Klepnete-li sem pravým tlačítkem myši,

Klepnete-li sem pravým tlačítkem myši,

# Informační centrum bezpečnosti potravin



- ▶ Informační centrum bezpečnosti potravin - o nás
- ▶ 10. výročí založení EFSA
- ▶ Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF)
- ▶ Aktuality
- ▶ Varování před závadnými potravinami
- ▶ Označování potravin
- ▶ Kvalita potravin
- ▶ Geneticky modifikované potraviny a krmiva
- ▶ Monitoring cizorodých látek
- ▶ Potravinářské přídatné látky
- ▶ Biopotraviny
- ▶ Programy podporující zdraví
- ▶ Archiv článků od roku 2003
- ▶ Publikace
- ▶ Kontakty

## Varování před závadnými potravinami

- ▶ 19.6.2012 [Kaufland připravoval plesnivé pečivo](#)
- ▶ 15.6.2012 [To nestačilo v kile výrobku 20 % vody?](#)
- ▶ 13.6.2012 [SZPI zveřejňuje nový přehled pochybení v obchodní ...](#)

[Více](#)

## Informační centrum bezpečnosti potravin



INFORMAČNÍ CENTRUM  
BEZPEČNOSTI POTRAVIN

Vítáme Vás na internetových stránkách *bezpecnostpotravin.cz*, které vznikly v rámci činnosti Informačního centra pro bezpečnost potravin (dále ICBP).

### Aplikace

- ▶ Pracovní skupiny
- ▶ Infopult ZPK
- ▶ Slovník A-Z

### Důležité kontakty

- ▶ Dozorové orgány
- ▶ Ministerstva
- ▶ Výzkumné ústavy
- ▶ Regionální pracoviště podpory zdraví
- ▶ Spotřebitelské organizace

### Poslední vložené články

- ▶ [Antibiotika, ani hormony v jogurtech nejsou!](#) (19.6.2012)
- ▶ [EFSA: Challenging boundaries risk assessment - sharing](#)

# Informační centrum bezpečnosti potravin

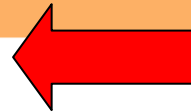


- ▶ Informační centrum bezpečnosti potravin - o nás
- ▶ 10. výročí založení EFSA
- ▶ Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF)
- ▶ Aktuality
- ▶ Varování před závadnými potravinami
- ▶ Označování potravin
- ▶ Kvalita potravin
- ▶ Geneticky modifikované potraviny a krmiva
- ▶ Monitoring cizorodých látek
- ▶ Potravinářské přídatné látky
- ▶ Biopotraviny
- ▶ Programy podporující zdraví
- ▶ Archiv článků od roku 2003
- ▶ Publikace
- ▶ Kontakty

## Varování před závadnými potravinami

Hledat v názvu a anotaci článku:

Název / Anotace	Datum vydání
<b><u>Kaufland připravoval plesnivě pečivo</u></b> <i>Tisková zpráva SZPI ze dne 19. 6. 2012.</i>	19.06.2012
<b><u>To nestačilo v kile výrobku 20 % vody?</u></b> <i>Tisková zpráva SVS ČR ze dne 15. 6. 2012.</i>	15.06.2012
<b><u>SZPI zveřejňuje nový přehled pochybení v obchodní síti</u></b> <i>Tisková zpráva SZPI ze dne 13. 6. 2012.</i>	13.06.2012
<b><u>Aktuální přehled pochybení v obchodní síti</u></b> <i>Tisková zpráva SZPI ze dne 25. 5. 2012.</i>	29.05.2012
<b><u>Kaufland preventivně stahuje rýži</u></b> <i>Preventivní stažení NOE rýže parboiled ve varných sáčcích 500 g dne 22. 5. 2012.</i>	23.05.2012
<b><u>Prošlé, moc zahřáté a... nedeklarované drůbeží</u></b> <i>Tisková zpráva SVS ČR ze dne 22. 5. 2012.</i>	22.05.2012
<b><u>Lidl stáhl nevhovující rýži</u></b>	21.05.2012



- ### Aplikace
- ▶ Pracovní skupiny
  - ▶ Infopult ZPK
  - ▶ Slovník A-Z

- ### Důležité kontakty
- ▶ Dozorové orgány
  - ▶ Ministerstva
  - ▶ Výzkumné ústavy
  - ▶ Regionální pracoviště podpory zdraví
  - ▶ Spotřebitelské organizace

- ### Poslední vložené články
- [Antibiotika, ani hormony v jogurtech nejsou!](#) (19.6.2012)
  - [EFSA: Challenging boundaries risk assessment - sharing](#)

Internetový portál bezpečnosti potravin - Publikace - Windows Internet Explorer

http://icbp.e-fractal.cz/stranka/publikace.aspx

Soubor Úpravy Zobrazit Oblíbené položky Nástroje Nápověda McAfee SiteAdvisor

Internetový portál bezpečnosti potravin - Publikace

Home Bezpečnost potravin v ČR Kontrola potravin a krmiv EFSA Legislativa Odeslat příteli Česky Eng

# Informační Centrum Bezpečnosti Potravin

- ▶ Informační centrum bezpečnosti potravin
- ▶ Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF)
- ▶ Varování před závadnými potravinami
- ▶ Strategie bezpečnosti potravin v ČR
- ▶ Potravinářská aditiva
- ▶ Geneticky modifikované organismy (GMO)
- ▶ Označování potravin
- ▶ Kvalita potravin
- ▶ **Publikace**
- ▶ Demonstrační pevný článek
- ▶ Demonstrační aktuality
- ▶ Nová stránka
- ▶ Archiv
- ▶ Kontakty

## Publikace

MZe ČR v rámci činnosti Informačního centra bezpečnosti potravin vydává řadu odborných materiálů: publikace, brožury, letáky, CD. Cílem těchto zdrojů je:

- informovat spotřebitele o aktuálních tématech, která souvisejí s bezpečností a kvalitou potravin,
- napomáhat spotřebiteli lépe se orientovat na trhu potravinářských výrobků,
- vychovávat spotřebitele k dodržování hygienických zásad při manipulaci s potravinami,
- vzdělávat spotřebitele v oblasti zdravé výživy;
- orientovat spotřebitele na zdravý životní styl.

### Přehled publikací ICBP

MZe: [Příručka pro provozovatele potravinářských podniků](#) (2010)\*  
MZe: [Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010–2013 / Food Safety and Nutrition Strategy for 2010–2013](#) (2010)\*  
MZe: [Zpráva o výsledcích sledování a vyhodnocování cizorodých látek v potravních řetězcích v rezortu zemědělství v roce 2009](#) (2010)  
Babička, L.: [Průvodce světem potravin](#) (2009)\*  
Šatrán, P.–Duben, J.: [Nákazy zvířat přenosné na člověka a bezpečnost potravin](#) (2008)\*  
Suková, I.: [Průvodce označováním potravin](#) (2008)

### Aplikace

- ▶ Pracovní skupiny
- ▶ Infopult ZPK
- ▶ Slovník A-Z

### Důležité kontakty

- ▶ Ministerstva
- ▶ Dozorové orgány
- ▶ Výzkumné ústavy
- ▶ Kontakty na regionální pracoviště podpory zdraví
- ▶ Spotřebitelské organizace

### Poslední vložené články

[Informační centrum bezpečnosti potravin v Čakovicích](#) (22.02.2011)  
[Německé pudinky s peroxidem](#) (22.02.2011)



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY

# A-Z slovník bezpečnosti potravin

**Obsahuje cca 800 základních hesel z problematiky bezpečnosti potravin**

**Cílová skupina:** spotřebitelská veřejnost

**Distribuční kanál:** [www.bezpecnostpotravin.cz](http://www.bezpecnostpotravin.cz)

***Cíl 1:*** Zlepšení komunikace s veřejností

***Cíl 2:*** Zlepšení informovanosti veřejnosti o systému BP

Internetový portál bezpečnosti potravin - Publikace - Windows Internet Explorer

http://icbp.e-fractal.cz/stranka/publikace.aspx

Soubor Úpravy Zobrazit Oblíbené položky Nástroje Nápověda McAfee SiteAdvisor

Internetový portál bezpečnosti potravin - Publikace

Home Bezpečnost potravin v ČR Kontrola potravin a krmiv EFSA Legislativa Odeslat přáteli Česky Eng

# Informační Centrum Bezpečnosti Potravin

- ▶ Informační centrum bezpečnosti potravin
- ▶ Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF)
- ▶ Varování před závadnými potravinami
- ▶ Strategie bezpečnosti potravin v ČR
- ▶ Potravinářská aditiva
- ▶ Geneticky modifikované organismy (GMO)
- ▶ Označování potravin
- ▶ Kvalita potravin
- ▶ Publikace
- ▶ Demonstrační pevný článek
- ▶ Demonstrační aktuality
- ▶ Nová stránka
- ▶ Archiv
- ▶ Kontakty

## Publikace

MZe ČR v rámci činnosti Informačního centra bezpečnosti potravin vydává řadu odborných materiálů: publikace, brožury, letáky, CD. Cílem těchto zdrojů je:

- informovat spotřebitele o aktuálních tématech, která souvisejí s bezpečností a kvalitou potravin,
- napomáhat spotřebiteli lépe se orientovat na trhu potravinářských výrobků,
- vychovávat spotřebitele k dodržování hygienických zásad při manipulaci s potravinami,
- vzdělávat spotřebitele v oblasti zdravé výživy;
- orientovat spotřebitele na zdravý životní styl.

### Přehled publikací ICBP

MZe: [Příručka pro provozovatele potravinářských podniků \(2010\)\\*](#)  
MZe: [Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010–2013 / Food Safety and Nutrition Strategy for 2010–2013 \(2010\)\\*](#)  
MZe: [Zpráva o výsledcích sledování a vyhodnocování cizorodých látek v potravních řetězcích v rezortu zemědělství v roce 2009 \(2010\)](#)  
Babička, L.: [Průvodce světem potravin \(2009\)\\*](#)  
Šatrán, P.–Duben, J.: [Nákazy zvířat přenosné na člověka a bezpečnost potravin \(2008\)\\*](#)  
Suková, I.: [Průvodce označováním potravin \(2008\)](#)

### Aplikace

- ▶ Pracovní skupiny
- ▶ Infopult ZPK
- ▶ Slovník A-Z

### Důležité kontakty

- ▶ Ministerstva
- ▶ Dozorové orgány
- ▶ Výzkumné ústavy
- ▶ Kontakty na regionální pracoviště podpory zdraví
- ▶ Spotřebitelské organizace

### Poslední vložené články

[Informační centrum bezpečnosti potravin v Čakovcích \(22.02.2011\)](#)

[Německé pudinky s peroxidem \(22.02.2011\)](#)

Informační centrum bezpečnosti potravin: ÚZEI, Praha 2, Slezská 7, tel. 227 010 606

# Bezpečnost potravin

## A-Z slovník pro spotřebitele

### ZVOLTE ZPŮSOB VYHLEDÁVÁNÍ



PODLE ABECEDY



ZE SEZNAMU HESEL

olovo

FULLTEXTEM

vyhledat fulltextem



### DŮLEŽITÉ ODKAZY



Zemědělská a potravinářská knihovna



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ





Slovník A-Z - Windows Internet Explorer CS Čeština

http://www.agronavigator.cz/az/

Soubor Úpravy Zobrazit Oblíbené položky Nástroje nápověda

Oblíbené položky Sysinfos (3) Galerie oblastí Web Slice Sysinfos Sysinfos (2)

Slovník A-Z

Stránka Zabezpečení Nástroje

Informační centrum bezpečnosti potravin, ÚZPI, Praha 2, Slezská 7, tel. 227 010 606

# Bezpečnost potravin

## A-Z slovník pro spotřebitele

VYHLEDÁVÁNÍ ze seznamu hesel

O

- [Obaly potravin](#)
- [Obezita](#)
- [Odpadky](#)
- [Ochratoxiny](#)
- [Okyselování](#)
- [Olivy – stolní](#)
- [Olovo](#)
- [Omega-3 mastné kyseliny](#)
- [Onemocnění z potravin](#)
- [Opětovné používání obalů od potravin](#)
- [ORAC](#)
- [Oregáno \(dobromysl\)](#)
- [Organocíny](#)
- [Organochlorové sloučeniny](#)
- [Orgány dozoru](#)
- [Orthorexie](#)
- [Ortorexie](#)
- [Ořechy](#)
- [Osteoporóza](#)
- [Otrava z ryb](#)

Slovník A-Z - Windows Internet Explorer CS Čeština

http://www.agronavigator.cz/az/

Soubor Úpravy Zobrazit Oblíbené položky Nástroje Nápověda

Oblíbené položky Sysinfos (3) Galerie oblastí Web Slice Sysinfos Sysinfos (2)

Slovník A-Z Stránka Zabezpečení Nástroje

Informační centrum bezpečnosti potravin, ÚZPI, Praha 2, Slezská 7, tel. 227 010 606

# Bezpečnost potravin

## A-Z slovník pro spotřebitele

### Olovo

Olovo (Pb) je prvek patřící mezi [těžké kovy](#), který se dostává do prostředí především z průmyslových zplodin. Přes jeho vysoký obsah v půdě se prostřednictvím kořenů dostává do rostlin jen v poměrně malé míře. Avšak prach obsahující olovo se usazuje na povrchu rostlin, takže obzvláště postižené bývá **ovoce a nadzemní části zeleniny** s velkým, voskovým, chlupatým nebo drsným povrchem. Z živočišných potravin jsou větší množství olova obsažena jen **v játrech a ledvinách**, což je důsledek kontaminovaných krmiv.

Olovo může být obsaženo také **v pitné vodě**, pokud se vyluhuje z olověných trubek nebo armatur. Dalším možným zdrojem těžkých kovů jsou keramické nádoby a nádobí s olovnatými glazurami (především ze středomořských zemí) a konzervové plechovky s pájkou použitou ke svařování.

#### Toxicita

Akutní otravy tímto [toxickým prvkem](#) projevující bolestmi břicha, zácpou a chudokrevností, jsou nanejvýš vzácné. V důsledku dlouhodobého příjmu se však olovo (a ostatní těžké kovy) kumuluje v játrech a ledvinách a poškozuje je. Olovo snižuje množství hemoglobinu v erythrocytech (anémie) a poškozuje periferní i centrální nervový systém (poruchy hybnosti, poškození mozku). Choulostivější skupinou jsou děti (zpomalení vývoje, snížení schopnosti učení a inteligence, snížení imunity), u nichž je relativně vyšší resorpce olova než u dospělých.

#### Opatření

Obsah olova v imisích a v potravinách postupně klesá v souvislosti s výrazným snižováním znečištění prostředí (bezolovnatý benzín).

Přípustné mezní hodnoty obsahu olova v některých potravinách jsou stanoveny [nařízením 1881/2006/ES](#) :

Vnitřnosti	0,5 mg/kg
Maso	0,1 mg/kg
Ryby a mořští živočichové	0,2 až 1,5 mg/kg
Zelenina hlávková, listová a pěstované houby	0,3 mg/kg
Bobuloviny, obiloviny, luštěniny, víno (alk. nápoje)	0,2 mg/kg
Šťávy a nektary	0,05 mg/kg
Tuky a oleje, ostatní zelenina a ovoce	0,1 mg/kg
Mléko a kojenecká výživa	0,02 mg/kg



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY

# [www.foodsafety.cz](http://www.foodsafety.cz)

Čílem je zviditelnění systému bezpečnosti potravin ČR v zahraničí

Poskytujeme informace:

- o funkčnosti systému bezpečnosti potravin v ČR
- o napojení ČR do evropského systému BP
- o spolupráci s EFSA

# FOOD SAFETY INFORMATION CENTER



search... Search

- Home
- ▶ Home
- ▶ Site Map
- ▶ Contacts

**Login Form**

Username

Password

Remember Me

Forgot your password?  
Forgot your username?

## Welcome to the Food Safety Information Center Web Site

Friday, 03 October 2008 15:10

You are on the Food Safety Information Center Web site. This Ministry of Agriculture Web site was designed primarily as a communication tool in relation to the public. The Web site also provides the comprehensive informational background for governmental and non-governmental (other than state-run) organisations involved and co-operating in the sphere of food safety.

Our goal is to make the general public familiar with the problems of food safety in the form of topical news, warnings against risks, information on the results of research in the field of foodstuffs, nutrition, food technologies, hygiene, etc. In addition to the papers on the respective topical subjects, we intend to offer to the visitors of our website the long-time experience of established specialists and the extensive information background of the Ministry of Agriculture and its Food Authority.



**eagri.cz**

**Contacts**

- ▶ Ministries
- ▶ Official Controls
- ▶ Scientific Committees
- ▶ Others Concerned Food Safety Sys

**Most Popular**

- [Welcome to the Food Safety Information Center Web Site](#)
- [Expert Database](#)
- [Food Safety Co-ordination in the Czech Republic](#)
- [Food Safety Department](#)
- [Advisory Forum Meeting in Prague](#)
- [Management Board Meeting](#)
- [Expert Database - EFSA](#)
- [EFSA and Communications Activities](#)



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY

# **Webové stránky pro spotřebitele**



VÍSCOJIS.CZ



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY

**internetová aplikace** pro dospělé spotřebitele

**Spolupráce:** MZe, MZ ČR, KHS, ÚZEI, SZÚ a další

**Cílová skupina:** spotřebitelé

*Cíl 1: zlepšení komunikace mezi spotřebitelem a odborníkem*

*Cíl 2: lepší informovanost laické veřejnosti*

*Cíl 3: zlepšení komunikace s resortem Ministerstva zdravotnictví*



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY

# VÍŠ CO JÍŠ.CZ

The screenshot shows the website **www.viscojis.cz** in a Windows Internet Explorer browser window. The browser's address bar displays <http://www.viscojis.cz/>. The website's header includes the logo **viscojis.cz** and a search bar with the text "hledat..." and a "HLEDEJ" button. Below the header is a navigation menu with the following items: **HOME**, **ZDRAVÉ STRAVOVÁNÍ A VÝŽIVA**, **ONEMOCNĚNÍ SOUVISEJÍCÍ S VÝŽIVOU**, **ZACHÁZENÍ S POTRAVINAMI**, and **JAK NAKUPOVAT**. The main content area features a large graphic with the text **viš co jíš?** and a red arrow pointing to a link labeled **viš co jíš**. Below this link is a section titled **Potravinová pyramida - Základní informace** with the text: "Potravinová pyramida názorně a přehledně vysvětluje výživová doporučení, tedy – co a v jakém množství máme jíst, abychom byli zdraví." To the right of this section is a cartoon illustration of a family eating at a table, with the text **NEJČTENĚJŠÍ ČLÁNKY** and a link to "Příjem a výdej energie Salmonelózy". The browser's taskbar at the bottom shows the Start button, several open applications including "Microsoft PowerPoint", and the system clock showing 14:45.

[Označování potravin](#)

[Přidavné látky](#)

[Značky kvality](#)

[Balení surovin a potravin](#)

[Průmyslové úpravy potravin](#)

[Závadné potraviny](#)

[Reklamování potravin](#)

[Jak a kde nakupovat](#)

[Zajímavosti](#)

[Informace o bezpečnosti potravin](#)

[Podpora zdraví v regionech](#)

[Publikace](#)

[O nás](#)

[Kontakty](#)

[Hledat](#)

[Mapa stránek](#)

[Jak a kde nakupovat](#)



[Označování potravin](#)



[Přidavné látky](#)



[Značky kvality](#)



[Balení surovin a potravin](#)



[Průmyslové úpravy potravin](#)



[Reklamování potravin](#)



[Závadné potraviny](#)



[Zajímavosti](#)



A-Z slovník bezpečnosti potravin  
Zeptejte se

## NEJČTENĚJŠÍ ČLÁNKY

[V jogurtu byly kousky kovu](#)

[Stahování tresky z trhu pro nadlimitní obsah polyfosfátů](#)

[Informační centrum bezpečnosti potravin](#)

[Označování drůbežního masa](#)

[Příjem a výdej energie](#)

## MOŽNOSTI

[Přidat web do oblíbených](#)

[Přidat stránku mezi oblíbené](#)

[Nastavit jako domovskou stránku](#)

[Doporučit web přátelům](#)

[Textová verze](#)



## HYGIENA V DOMÁCNOSTI

Hygiena v domácnosti

Na cestách

Zpracování potravin

Zajímavosti

[www.viscojis.cz/teens](http://www.viscojis.cz/teens)

Výukový program pro II. stupeň ZŠ

[www.bezpecnostpotravin.cz](http://www.bezpecnostpotravin.cz)

A-Z slovník bezpečnosti potravin

Infopult

Kontakty

Hledat

Mapa stránek

### Jak dodržovat hygienická pravidla při nakupování



Při nakupování je nezbytné dodržovat hygienické zásady tak, aby nedošlo ke křížové kontaminaci. Všechny potraviny, které je možné koupit, by měly být zdravotně nezávadné a bezpečné, přesto je však nutné s některými z nich zacházet jako s potenciálně rizikovými.

Při nakupování proto vždy důsledně oddělte v nákupním vozíku syrové maso, drůbež, mořské plody, ryby a vejce od ostatních potravin. Tyto potraviny oddělte také v nákupních taškách.

[Celý článek...](#)

### Jak dodržovat pravidla hygieny při uskladnění



Některé skupiny potravin jsou velmi náchylné k pomnožení nežádoucích organismů a je proto nezbytné věnovat podmínkách jejich uskladnění v domácnosti patřičnou pozornost. Mezi tyto skupiny potravin patří zejména cukrářské výrobky, sýry, trvanlivé salámy, syrové maso, vejce.

Zákusky, tedy cukrářské výrobky, jsou velice rozmanitou skupinou potravin většinou sladkého charakteru. Jejich základem jsou pekařské výrobky (korpusy pečené z různých druhů těst a hmot), které jsou dohotoveny pomocí náplní, ozdob, polev i kusového ovoce.

[Celý článek...](#)

## NEJČTENĚJŠÍ ČLÁNKY

Příjem a výdej energie

Salmonelózy

Osteoporóza

Probiotika a prebiotika

Programování lidského plodu

## MOŽNOSTI

Přidat web do oblíbených

Přidat stránku mezi oblíbené

Nastavit jako domovskou stránku

Doporučit web

Textová verze

Pohybová aktivita - Víš co jíš - Windows Internet Explorer

CS Čeština

http://www.viscojis.cz/index.php/pohybova-aktivita

Soubor Úpravy Zobrazit Oblíbené položky Nástroje Nápověda

Pohybová aktivita - Víš co jíš

Stránka

Doporučit web  
Textová verze

www.bezpecnostpotravin.cz

A-Z slovník  
bezpečnosti potravin


Infopult

Kontakty

Hledat

Mapa stránek

## Pohybová aktivita



Pohybová aktivita byla vždy nedílnou součástí životního stylu člověka od prvopočátku vývoje člověka jako živočišného druhu. Pohyb tedy patří k základním fyziologickým potřebám člověka. Přestože nedostatek pohybu nepocítíme tak intenzivně jako nedostatek potravy či tekutin (hlad, žízeň), je pohybová činnost nepostradatelná pro správný vývoj a funkce lidských orgánů.

Pohyb například napomáhá správnému zabudování vápníku do kostí. Není tedy jen důležité mít správný příjem vápníku, fosforu a vitamínu D, ale i dostatečně se hýbat, abychom docílili správné pevnosti a pružnosti, a tím i odolnosti našich kostí. A to nejen v dětství a dospívání, kdy se kosti budují, ale i v těhotenství a během kojení, kdy je obrát vápníku mezi kostmi a potravou zvýšen díky potřebě vápníku na tvorbu kostí dítěte, ale také během celého života, protože kostní buňky se obměňují neustále. Pohyb je proto nedílnou součástí prevence osteoporózy.

Pohyb například také napomáhá tvorbě svalové hmoty a zvyšuje tak hladinu klidového metabolismu (základní látkové přeměny). Naopak nečinnost hladinu základní látkové přeměny snižuje. To má význam nejen pro udržení zdravé tělesné hmotnosti, ale i pro zachování kvality života ve stáří a při závažných onemocněních, kdy svalová tkáň představuje nejpříhodnější zdroj energie a aminokyselin pro tvorbu protilátek.

[Celý článek...](#)

## Jaký pohyb je vhodný a v jaké míře?

S pohybovou činností a jejím vlivem na organismus je obvykle spojován termín zdatnost. Tento pojem nebyl dosud přesně definován a v běžném životě má více významů. Zdatnost označuje často i výkonnost, zručnost nebo pracovitost.

Pojem „zdravotně orientovaná zdatnost“ poté vyjadřuje skutečnost, že stupeň

Hygiena v domácnosti

Na cestách

Zpracování potravin

Zajímavosti

[www.viscojis.cz/teens](http://www.viscojis.cz/teens)

Výukový program pro II. stupeň ZŠ

[www.bezpecnostpotravin.cz](http://www.bezpecnostpotravin.cz)

A-Z slovník bezpečnosti potravin

Infopult

Kontakty

Hledat

Mapa stránek

## Zpracování potravin v domácnosti

Nauka o zpracování surovin se nazývá kuchařská technologie a zná dva základní způsoby zpracování potravin, a to za tepla a za studena. Oba způsoby mají své výhody a také nevýhody.

### Tepelné zpracování

Při tomto způsobu zpracování potravin je možno rozvíjet a zvýrazňovat chuťové a vonné látky v potravinách. Současně se tak mění konzistence potravin a zlepšuje jejich stravitelnost. K tepelnému zpracování lze používat také potraviny, které jsou v syrovém stavu pro člověka obtížné nebo vůbec nestravitelné. Nevhodnou nebo špatně provedenou tepelnou úpravou je možné potravinu znehodnotit.



Význam tepelných úprav:

- lepší stravitelnost potravin,
- zlepšení organoleptických vlastností pokrmů: vzhled, chuť, vůně, zničení škodlivých mikroorganismů.

[Celý článek...](#)

## O škodlivých látkách vznikajících během přípravy pokrmů

Různé způsoby přípravy pokrmů používané po celém světě ovlivňuje dostupnost surovin, stravovací zvyky, estetické hledisko, úroveň zemědělství a ekonomiky, kulturní a náboženské zvyky.

Vaření nejčastěji znamená tepelnou úpravu vstupních surovin, resp. primárních potravin, která vede k jejich chemickým změnám, dále ke změně jejich chuti, vůně a vzhledu. Archeologické nálezy ukazují, že historie vaření je stejně dlouhá, jako je historie užívání ohně člověkem.

Za nevhodnější způsob tepelné úpravy pokrmů je považováno dušení, vaření a vaření v páře. Smažení, grilování na dřevěném uhlí a pečení patří ze zdravotního hlediska k méně vhodným tepelným úpravám pokrmů. Důvodem je, že při nich mohou vznikat v pokrmech škodlivé chemické látky. Smažené pokrmy

## NEJČTENĚJŠÍ ČLÁNKY

Příjem a výdej energie

Salmonelózy

Osteoporóza

Probiotika a prebiotika

Programování lidského plodu

## MOŽNOSTI

Přidat web do oblíbených

Přidat stránku mezi oblíbené

Nastavit jako domovskou stránku

Doporučit web

Textová verze



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY

# Internetová aplikace „[www.viscojis.cz/teens](http://www.viscojis.cz/teens)“

**Spolupráce:** MZ ČR, MZe, 3. Lékařská fakulta UK, MŠMT,  
Společnost pro výživu

**Cílová skupina:** mládež 13-17 let

***Cíl 1: Změny stravovacích návyků mládeže, výživová doporučení***

***Cíl 2: Zlepšení komunikace s resortem Ministerstva školství***



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY

Úvod - Windows Internet Explorer

http://www.viscojis.cz/teens/

Soubor Úpravy Zobrazit Oblíbené položky Nástroje Nápověda McAfee SiteAdvisor

Úvod


hledat... HLEDAT



# VISCOJIS.CZ TEENS

HOMEŽIVINY A VODAVÝŽIVOVÁ Doporučení VÝŽIVA A NEMOCINÁKAZY A OTRAVYBEZPEČNOST POTRAVIN

## ahoj! viš co jíš?



### ÚVOD

#### VÝŽIVA VE VÝCHOVĚ KE ZDRAVÍ

##### VÝŽIVA VE VÝCHOVĚ KE ZDRAVÍ - výukový program pro pedagogy 2. stupně

Vážení uživatelé,

vítáme vás na revitalizovaných stránkách, které nacházíte na nové adrese [www.viscojis.cz/teens](http://www.viscojis.cz/teens). Stránky byly vytvořeny na podporu nového výukového programu VÝŽIVA VE VÝCHOVĚ KE ZDRAVÍ.

Tento výukový program, který vytvořilo Informační centrum bezpečnosti potravin MZe pro rezort Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy (MŠMT) ve spolupráci s 3. lékařskou fakultou UK, MZ ČR, ÚZEI a Společností pro výživu, je primárně určen pedagogům a žákům 2. stupně ZŠ.

Cílem programu je nabídnout rezortu MŠMT kvalitní podpůrný produkt, který vychází z ověřených informačních zdrojů a má ambice zatraktivnit výuku daného tématu.

#### Pojď se bavit

- MYŠ
- PUZZLE
- PEXESO

#### Jídlo a zajímavosti

- MISS JUNIOR - KRÁSA A ZDRAVÍ
- POVĚRY SPOJENÉ S VÝŽIVOU 1
- POVĚRY SPOJENÉ S VÝŽIVOU 2

## Co jsou poruchy příjmu potravy?

- **Nadváha a obezita**
- **Mentální anorexie a bulimie**
- **Potravinové alergie a nesnášenlivosti**
- **Otravy z jídla**
- **Onemocnění z jídla**
- **Potravinové plísně**

O posedlosti hubnutím, zbytečných hodinách počítání těla v posilovně, které mohou zapříčinit poruchy příjmu potravy s zdravotními důsledky.



anorexie

- > Poruchy příjmu potravy
- > Podvýživa
- > Obezita
- > Ateroskleróza
- > Nádory a výživa
- > Osteoporóza
- > Cukrovka
- > Zubní kaz
- > Potravní alergie
- > Nesnášenlivosti potravin
- > Poškození způsobená alkoholem
- > Zácpa a průjem

### Droga jménem alkohol

O alkoholu, jeho účincích a problémech, které přináší nadměrná konzumace alkoholických nápojů.



#### Co je alkohol a jeho využití

Alkohol vzniká v přirozeném procesu při kvašení cukrů. Je to společensky tolerovaná tvrdá droga, jed a požívatin hromadné spotřeby. Nejčastěji je konzumován ve formě alkoholických nápojů. Výčepní pivo obsahuje 4 – 5 % alkoholu, běžná vína 10,5 – 12,5 % alkoholu, lihoviny běžně 20 – 40 % i více.



#### Alkohol v krvi

Požítí malého množství alkoholu (0,5 - 1,5 promile alkoholu v krvi) způsobuje zpočátku snížení psychomotorické výkonnosti, uvolňuje mluvení, vybízí k činorodosti, tlumí sebekritiku, zvyšuje potřebu sociálního kontaktu, snižuje zábrany a sebekontrolu. S větší dávkou alkoholu (1,5 – 2,5 promile) přichází euforie, nebo naopak agresivní podrážděnost, sebekritika je silně snížena, padají společenské zábrany. Těžká opilost (nad 2,5 promile) způsobuje poruchy vědomí, dezorientaci, poruchy řeči, závratě, úzkost a podráždění.

#### Alkohol jako zdroj energie

Alkohol je velkým zdrojem energie, 1 gram čistého alkoholu v sobě skrývá energii asi 30 KJ (pro porovnání: 1 g tuku má asi 38 KJ, 1 g cukru či bílkovin asi 17 KJ), kterou ovšem nelze využít k práci svalů a pro tělesné syntézy. Energie získaná z alkoholu se v organizmu přeměňuje v teplo, část alkoholu je vyloučena močí a dechem, jedná se tedy o tzv. "prázdné kalorie" (nepřinášejí organizmu potřebné živiny, jen energii). Další energie v alkoholických nápojích pochází z cukrů a např. u smetanových likérů i z tuků. Alkohol a alkoholické nápoje tak mohou přispívat ke vzniku obezity. U pravidelných pijáků a alkoholiků je alkoholem hrazeno i více než 20 – 25 % energetického příjmu.

Účinky alkoholu jsou závislé na pohlaví a věku. Při opakovaném kontaktu s



### Pojď se bavit

- MYŠ 🍏
- PUZZLE LEDNICE 🍏
- PUZZLE SVAČINA 🍏
- PEXESO 🍏
- OBĚŠENEC 🍏
- ODDĚLUJTE POTRAVINY 🍏



### Jídlo a zajímavosti

- MISS JUNIOR - KRÁSA A ZDRAVÍ 🍏
- POVĚRY SPOJENÉ S VÝŽIVOU 1. 🍏
- POVĚRY SPOJENÉ S VÝŽIVOU 2. 🍏
- POVĚRY SPOJENÉ S VÝŽIVOU 3. 🍏
- VÝŽIVA PŘI STUDIU 🍏
- VÝŽIVOU KE KRÁSE 🍏
- ZNÁTE KAROB A AMARANT 🍏
- ČOKOLÁDA, TAKÉ JI MILUJETE? 🍏



# ahoj! viš co jíš?



Jídlo a pohyb

Jídlo a hrozby

Jídlo a nakupování

Jídlo jak a kde

## Cvičení: Kde a jak reklamovat závadné potraviny?

- Bez časového omezení
- Dostupné od 03. Červen 2008 22:18

### Otázka 1

**Kdo může v České republice reklamovat závadné výrobky?**

- osoby starší 12 let
- osoby starší 15 let
- osoby starší 18 let

Více odpovědí (Jedna správná odpověď)

[Další otázka >](#)

### Otázka 2

**Může v České republice reklamovat závadné výrobky osoba mladší 18 let?**

- ano, může



Ahoj, viš co jíš?

Tady si můžeš ověřit své znalosti o výživě a nejen o ní.

A pokud nebudeš spokojený/á, mrkni se na [www.viscojis.cz](http://www.viscojis.cz) a přečti si, co tě zajímá.



Přihlášení :

Uživatelské jméno

Heslo

Vstup





MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY

## Výukový program pro resort MŠMT, „Výživa ve výchově ke zdraví“

Tento výukový program, nazvaný „**Výživa ve výchově ke zdraví**“, byl vytvořen ve spolupráci ministerstev zemědělství, zdravotnictví, školství, mládeže a tělovýchovy, 3. LF Univerzity Karlovy, Ústavu zemědělské ekonomiky a informací a Společností pro výživu.



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY

# Výukový program pro resort MŠMT „Výživa ve výchově ke zdraví“

## Cíl:

- 1) Zlepšit výuku žáků 2. stupně ZŠ  
v oblasti zdravé výživy
- 2) Nabídnout učitelům rezortu  
MŠMT kvalitní produkt pro výuku



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY

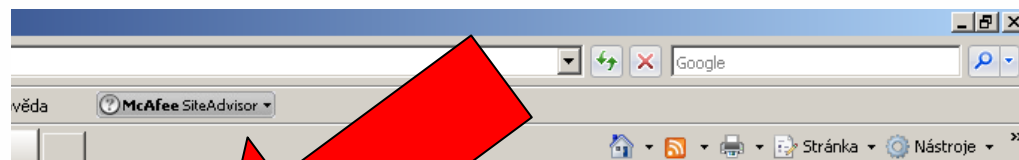
# Výukový program pro resort MŠMT „Výživa ve výchově ke zdraví“

## Základní témata:

1. výživa a voda,
2. výživová doporučení,
3. výživa a nemoci,
4. nákazy potravin a jejich prevence
5. potravní nákazy a otravy z jídla
6. potravinová bezpečnost.



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY



**VÍSCOJÍŠ.CZ TEENS**

HOMEŽIVINY A VODAVÝŽIVOVÁ Doporučení VÝŽIVA A NEMOCINÁKAZY A OTRAVYBEZPEČNOST POTRAVIN

ahoj! viš co jíš?

**ÚVOD**

**VÝŽIVA VE VÝCHOVĚ KE ZDRAVÍ**

VÝŽIVA VE VÝCHOVĚ KE ZDRAVÍ - výukový program pro pedagogy 2. stupně

Vážení uživatelé,

vítáme vás na revitalizovaných stránkách, které nacházíte na nové adrese [www.viscojis.cz/teens](http://www.viscojis.cz/teens). Stránky byly vytvořeny na podporu nového výukového programu VÝŽIVA VE VÝCHOVĚ KE ZDRAVÍ.

Tento výukový program, který vytvořilo Informační centrum bezpečnosti potravin MZe pro rezort Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy (MŠMT) ve spolupráci s 3. lékařskou fakultou UK, MZ ČR, ÚZEI a Společností pro výživu, je primárně určen pedagogům a žákům 2. stupně ZŠ.

Cílem programu je nabídnout rezortu MŠMT kvalitní podporný produkt, který vychází z ověřených informačních zdrojů a má ambice zatraktivnit výuku daného tématu.

**Pojď se bavit**

- MYŠ
- PUZZLE
- PEXESO

**Jídlo a zajímavosti**

- MISS JUNIOR - KRÁSA A ZDRAVÍ
- POVĚRY SPOJENÉ S VÝŽIVOU 1
- POVĚRY SPOJENÉ S VÝŽIVOU 2

Úvod - Windows Internet Explorer

http://www.viscojis.cz/teens/

Soubor Úpravy Zobrazit Oblíbené položky Nástroje Nápověda McAfee SiteAdvisor

Úvod

Samotný program je rozdělen na šest základních témat:

- Živiny a voda
- Výživová doporučení
- Výživa a nemoci
- Nákazy z potravy a jejich prevence
- Otravy z jídla
- Potraviny a bezpečnost

Každý pedagog bude mít možnost si ke své výuce vybrat jak celý program, tak i jednotlivá témata. Výhledově bude na tomto webu ke každému tématu připraven pracovní sešit k volnému stažení, který bude sloužit k procvičení probrané látky.

Ve školním roce 2011–2012 bude do pilotního programu vybráno několik základních škol a na základě jeho vyhodnocení se bude program dále aktualizovat.

**VÝŽIVA VE VÝUCE VE KE ZDRAVÍ - výukový program pro pedagogy 2. stupně ZŠ najdete [zde](#).**

Informace o dalších vzdělávacích aktivitách ICBP získáte na telefonním čísle

MINISTERSTV  
MINISTERSTV  
STÁTNÍ VET  
STÁTNÍ Z  
KRAJSKÉ HYG

Windows Internet Explorer

http://www.viscojis.cz/teens/

http://www.viscojis.cz/documents/Vyukova\_osnova\_pro\_pedagogy.pdf - Windows Internet Explorer

http://www.viscojis.cz/documents/Vyukova\_osnova\_pro\_pedagogy.pdf

or Edit Přejít Oblíbené položky Nápověda McAfee SiteAdvisor

http://www.viscojis.cz/documents/Vyukova\_osnova\_...


113 / 214 79,8% Hledat

Výživa ve výchově ke zdraví

Výukový program pro pedagogy na 2. stupni ZŠ

**4.5.1.2.3. Listerióza**

*O listerióze a jejích důsledcích na lidské zdraví.*



Onemocnění nazývané listerióza je způsobeno bakterií *Listeria monocytogenes*, která se běžně vyskytuje v našem životním prostředí. Listeriózy patří stejně jako salmonelózy mezi onemocnění přenosná ze zvířat na člověka. Na rozdíl od salmonelóz však listerie poměrně dobře odolávají chladu, množí se v rozmezí 0 - 44 °C. Při teplotách nad 75 °C se bakterie ničí.

**Jak se můžeme nakazit?**

Neznámá oblast

NICTVÍ

MZ ČR „Národní progra  
kampaň na téma WHC  
nami a zdravá výživa“



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY

# „PRACOVNÍ SEŠITY“ pro děti 8-9 tříd ZŠ od 05/2012 - interaktivní

## Témata

Výživa a voda,

Výživová doporučení,

Výživa a nemoci,

Nákazy potravin a jejich prevence

Potravní nákazy a otravy z jídla

Potravinová bezpečnost. jsou

# DOPORUČENÍ PRO ZDRAVOU VÝŽIVU

## Hlavní principy správné výživy dospělých

(upraveno podle doporučení Společnosti pro výživu a MZ ČR)

- Upravit celkový energetický příjem a pohybový režim tak, aby bylo dosaženo rovnováhy mezi příjmem a výdejem energie.
- Udržovat optimální BMI 18,5–25 a obvod pasu (pod 94 cm u mužů a pod 80 cm u žen)
- Snížit příjem tuku tak, aby nehradil více než 30 % energetického příjmu.
- Omezit příjem nasycených mastných kyselin a transmastných kyselin,

preferovat nenasycené mastné kyseliny.

- Snížit příjem cholesterolu nejvýše na 300 mg/den.

- Omezit spotřebu jednoduchých cukrů tak, aby nehradily více než 10 % energetického příjmu, preferovat potraviny s nízkým glykemickým indexem.





# Živiny a voda

## Tuky

Tuk je důležitou součástí naší stravy. Kromě toho, že je významným zdrojem energie (1 g tuku dodá tělu 38 kJ), mají jeho hlavní složky – mastné kyseliny – v organismu mnoho dalších funkcí. Jsou součástí všech buněčných membrán, a plní tak roli nejen stavební, ale i regulační (ovlivňují činnost *buněčných receptorů*, z některých mastných kyselin vznikají *tkáňové působky*). V neposlední řadě je třeba zmínit, že tuk umožňuje vstřebání vitaminů rozpustných v tuku (A, D, E, K).



pokud je konzumujeme v doporučeném množství.

Mastné kyseliny, které v molekule neobsahují žádnou dvojnou vazbu,

Chemicky jsou tuky estery glycerolu a mastných kyselin. A právě to, jaké mastné kyseliny obsahují, je velice důležité. Proč? Inu proto, že jednotlivé skupiny mastných kyselin mají v organismu zcela odlišné efekty, některé zvyšují riziko různých onemocnění (a je třeba jejich konzumaci omezit), jiné před nemocemi spíše chrání,





vazbami v cis poloze.

- Polyenové mastné kyseliny mají hradit ve výživě přibližně 7–10 % energetického příjmu, z toho omega-6 mastné kyseliny přibližně 5–8 % a omega-3 mastné kyseliny cca 1–2 %?
- Některé mastné kyseliny si organismus nedokáže vytvořit vůbec a musí je přijímat z potravy? Označují se jako esenciální mastné kyseliny. Jedná se o kyselinu linolovou a alfa-linolenovou.



Zjistěte, kolik procent tuku průměrně obsahují následující potraviny:

- |                                  |                         |
|----------------------------------|-------------------------|
| tlačenka .....                   | plnotučné mléko .....   |
| gothajský salám .....            | nízkotučné mléko .....  |
| libové vepřové maso .....        | smetana .....           |
| tučné vepřové maso (bůček) ..... | šlehačka .....          |
| drůbeží párky .....              | smetanový jogurt .....  |
| sádlo .....                      | nízkotučný jogurt ..... |
| olej .....                       | kobliha .....           |
| máslo .....                      | tatranka .....          |



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY

Na [www.viscojis.cz/teens](http://www.viscojis.cz/teens)  
připravujeme 2012

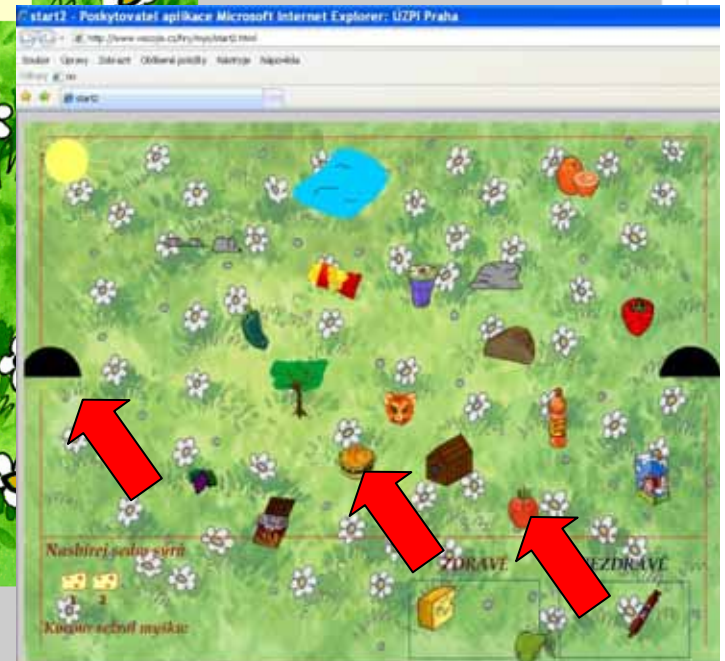
Pracovní sešity pro děti  
6-7 tříd ZDŠ



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY

Aktivity pro děti 4-6 let  
( na webových stránkách  
[viscojis.cz/teens](http://viscojis.cz/teens))





Zamíchat    Originál    Čísla    0 tahy    0 sekundy

### Návod ke hře Puzzle

Cílem hry je složit rozházený obrázek, který vidíš na obrazovce. Chceš-li začít, klikni na tlačítko "Zamíchat".

Kliknutím na dílek obrázku, který sousedí s prázdným místem, ho posuneš na toto prázdné místo. Zorientovat se, kam který dílek patří, ti pomohou čísla dílků. Tlačítko "Čísla" zapíná a vypíná zobrazování čísel. Při hře se ti počítají tahy a čas,



### Pojď se bavit

- MYŠ
- PUZZLE
- PEXESO



### Jídlo a zajímavosti

- MISS JUNIOR - KRÁSA A ZDRAVÍ
- POVĚRY SPOJENÉ S VÝŽIVOU 1.
- POVĚRY SPOJENÉ S VÝŽIVOU 2
- POVĚRY SPOJENÉ S VÝŽIVOU 3.
- VÝŽIVA PŘI STUDIU
- VÝŽIVOU KE KRÁSE
- ZNÁTE KAROB A AMARANT
- ČOKOLÁDA, TAKÉ JI MILUJETE?
- ANTINUTRIČNÍ LÁTKY V POTRAVĚ
- FUNKČNÍ POTRAVINY
- STRAVA PŘI ATOPICKÉM EKZÉMU

## PUZZLE

1 2 3 4

5 7 8

9 10 12

13 15

Zamíchat Originál Číslo 0 tahy 0 sekundy

Návod ke hře Puzzle



Pojď se bavit

MYŠ 🍏

PUZZLE 🍏

PEXESO 🍏



Jídlo a zajímavosti

MISS JUNIOR - KRÁSA A ZDRAVÍ 🍏

POVĚRY SPOJENÉ S VÝŽIVOU 1. 🍏

POVĚRY SPOJENÉ S VÝŽIVOU 2 🍏

POVĚRY SPOJENÉ S VÝŽIVOU 3. 🍏

VÝŽIVA PŘI STUDIU 🍏

VÝŽIVOU KE KRÁSE 🍏

ZNÁTE KAROB A AMARANT 🍏

ČOKOLÁDA, TAKÉ JI MILUJETE? 🍏

## PEXESO



### Pojď se bavit

MYŠ 🍏

PUZZLE 🍏

PEXESO 🍏



### Jídlo a zajímavosti

MISS JUNIOR - KRÁSA A ZDRAVÍ 🍏

POVĚRY SPOJENÉ S VÝŽIVOU 1. 🍏

POVĚRY SPOJENÉ S VÝŽIVOU 2. 🍏

POVĚRY SPOJENÉ S VÝŽIVOU 3. 🍏

VÝŽIVA PŘI STUDIU 🍏

VÝŽIVOU KE KRÁSE 🍏

ZNÁTE KAROB A AMARANT 🍏

ČOKOLÁDA, TAKÉ JI MILUJETE? 🍏

ANTINUTRIČNÍ LÁTKY V POTRAVĚ 🍏

FUNKČNÍ POTRAVINY 🍏

STRAVA PŘI ATOPICKÉM EKZÉMU 🍏





MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY

# IC BP a vzdělávání veřejnosti

## Nepřímé vzdělávání

Webové aplikace

Výukový program pro MŠMT

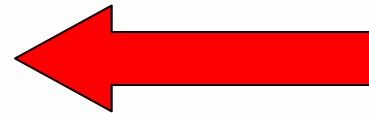
## Přímé vzdělávání

propagační materiál

přednášky

výukové programy pro děti

celodenní programy pro spotřebitele





MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY

# Propagační materiály ICBP

## Distribuce

- na přednáškách a seminářích a akcích ICBP
- poštou na požádání (olaf.deutsch@mze.cz)
- v elektronické verzi na [www.bezpecnostpotravin.cz](http://www.bezpecnostpotravin.cz)
- na oborových akcích



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY

# Akce pro spotřebitele

- semináře
- přednášky
- programy pro mládež
- celodenní akce



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY

# Hlavní témata akcí určených spotřebitelům

- udržujte čistotu
- oddělujte pokrmy syrových od vařených
- pokrmy důkladně vařte
- uchovávejte potraviny při bezpečných teplotách
- používejte nezávadnou vodu



**Informační centrum bezpečnosti potravin**



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY

# Přednášky pro veřejnost po celé ČR



Přednášky  
pro veřejnost

mateřská centra

školní zařízení

Zdravá města

ostatní



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY

???

## Hlavní téma přednášek

### NÁKAZY A ONEMOCNĚNÍ Z POTRAVIN:

- ✘ Systém bezpečnosti potravin
- ✘ Informační centrum bezpečnosti potravin
- ✘ Ptačí chřipka, BSE
- ✘ Salmonelóza, Botulizmus aj.
- ✘ Paraziti v potravinách
- ✘ Žloutenka



### VÝŽIVOVÁ DOPORUČENÍ:



Jíme zdravě





MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY

# Výukové programy pro děti 6-10 let netradiční škola

## Sdružení Tereza

Nevládní nezisková organizace s celostátní působností, která pomáhá dětem a mládeži vytvářet zdravé prostředí pro život a stát se aktivními členy občanské společnosti















CUKROVINKY





MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY

## Výukové programy pro děti 3-6 let

Vlad'ka Vohralíková a Lukáš Čermák realizují hudební programy pro cílovou skupinu dětí předškolního a mladšího školního věku.

















# Statistika vzdělávacích programů pro spotřebitele 2002-2011

• Program pro děti 3-6 let .....	596
Účast .....	32216
• Program pro děti 6-10 let .....	341
Účast .....	50008
• Přednášky pro spotřebitele....	201
Účast .....	6534
ROOD SHOW .....	45

**Celkem akcí 1083, 49106 účastníků**



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY

# Celodenní programy pro spotřebitele

**Dny bezpečnosti potravin v regionech (např. v základních školách)**

**Den bezpečnosti potravin v ZOO Ústí nad Labem**

**Den zdraví na výstavě ZŽ**

**Farmářské slavnosti**

**Dny zdraví ve spolupráci v základních školách**

**Dny zdraví se spolupráci s koordinátory Zdravých měst**



Mobilní Infopult (kvízy, dotazy, distribuce materiálů)

Hudební pořady pro děti

Přednášky pro spotřebitele



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY

# ICBP v ZOO Praha





MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY

Děkuji za pozornost

Kontakt:

Olaf Deutsch

607 886 278

[olaf.deutsch@mze.cz](mailto:olaf.deutsch@mze.cz)