



STÁTNÍ ZDRAVOTNÍ ÚSTAV

Co je kvalita potravin a dvojí kvalita potravin

Na mnoha fórech se neustále hovoří o kvalitě potravin. Zejména média pojem masivně používají.,Ale otázka je, co si pod tímto pojmem vlastně představují. Pojem "kvalita potravin" je mimořádně komplexní, dialektický pojem. Navíc se často ztotožňuje s pojmem "dvojí kvalita potravin", což v ČR stále rezonuje. Ale legislativa dosud není na stole. Zatím nejsou známe ani dohodnuté a schválené definice. Snad budou k dispozici příští rok..

V naší odborné zdravotnické praxi používáme zatím tyto definice. A myslím, že se ani do budoucna moc nezmění.

Co vše zahrnuje kvalita potravin

Kvalita potravin je jakostní charakteristika potravin, která je přijatelná pro spotřebitele. *(pozn. toto konstatování je mimořádně důležité - spotřebitel nemusí být jen koncový konzument potraviny, ale například potravinářská firma, pro níž je zisk zásadní parametr)*

Zahrnuje obvykle:

- charakteristiky jako je vzhled, struktura, chuť;
- charakteristiky, které jsou definovány legislativou (bezpečnostní, komoditní a nutriční parametry, včetně značení);
- specifické normativní požadavky na komoditu (např. PNT)
- hygienické požadavky na zpracování potravin, které zahrnují celý výrobní proces;
- společenské a religiozní požadavky (např. košer, halal)

Co je dvojí kvalita potravin

Zjednodušeně "stejný obal, jiné složení". Je to pouze jeden z mnoha parametrů kvality.

"Nekvalitní potravina" zdaleka nemusí být škodlivá pro zdraví a dokonce ani nevhodná pro lidský konzum. Může být z hlediska platné legislativy bezpečná (nařízení EP č. 178/2002).

Pak se v tom má běžný smrtník vyznat. Ve veřejném prostoru s těmito pojmy hodně zachází, ale ne vždy korektně. Snad je dobré si položit otázku, v jakém kontextu je pojem použit a co řečník sleduje svým vystoupením, jaké má vlastně zájmy. Není ostudou v takové diskusi položit otázku, které aspekty kvality potravin má řečník vlastně na mysli. Usnadní to chápání souvislostí.

J.Ruprich, CZVP Brno