

## Hodnocení trhu – Stravovací služby (FM)

Působnost	Politiky	Legislativa & předpisy		Standardy		Kodex praxe/pokyny	Příklady osvědčených postupů
		Mezinárodní	Domácí	Mezinárodní	Domácí		
Nákup potravin požadovaný v rámci smlouvy na stravovací služby	<p><b>Doncaster NHS (Národní zdravotní služba ve městě Doncaster):</b> vypracovala podrobnou politiku, která nastiňuje role a odpovědnosti na zaměstnance stravovací služby a postupy při řešení problémů specifických pro stravovací služby v nemocnicích, jako alergie pacientů, jejich zdraví a schopnost jíst určité potraviny. Podrobnosti jsou k dispozici <a href="#">zde</a>.</p> <p><b>Liverpool Hope University:</b> univerzita vypracovala stručnou politiku na období 2015-2020, jejímž cílem je zlepšit přístup ke zdravým a udržitelným potravinám, zakotvit udržitelnost do procesu zadávání zakázek, využívat zdroje, jako například plyn a vodu, efektivněji a nastavit cíle k zajištění kontinuálního zlepšování. Podrobnosti jsou k dispozici <a href="#">zde</a>.</p>	<p><b>Codex Alimentarius</b> je série mezinárodních norem pro potraviny a zemědělské produkty. Tyto normy, které zajišťují organizace FAO a WHO, pomáhají zajišťovat princip Fair Trade a mezinárodní ochranu spotřebitele. Kodex pak poskytuje pokyny k široké problematice potravin, jako je například výživa, regulace potravinových parazitů a specifikace pro potravinářské přídatné látky. Podrobnosti jsou k dispozici <a href="#">zde</a>.</p>	<p><b>Nařízení o bezpečnosti potravin a hygieně (2013)</b>(The Food Safety and Hygiene Regulations): nastavila standardy a způsoby jejich vymáhání pro příslušné donucovací orgány (např. ekologické inspektory). Součástí jsou i požadavky na skladovací teplotu.</p> <p>Existují také právní předpisy pro přípravu jídla, včetně vhodného oblečení osob a mytí rukou.</p> <p>Ze zákona se vyžadují bezpečnostní certifikáty pro <b>elektrická a plynová zařízení</b> používaná ve stravovacích službách</p> <p>Existuje rovněž zvláštní právní úprava prodeje a přípravy některých potravin, jako například <b>alkoholu, nepasterizovaného mléka a vajec</b>.</p>	<p><b>Označení Fair-Trade</b> prokazuje, že s lidmi, kteří dotčenou potravinu pěstovali a sklízeli napříč celým dodavatelským řetězcem, bylo zacházeno spravedlivě a za práci též dostali spravedlivou odměnu</p> <p><b>MSC:</b> Rada pro námořní dohled posuzuje a osvědčuje trvale udržitelnou produkci mořských plodů. Jakékoliv výrobky, jež nesou označení MSC, pochází z rybolovu, který odpovídá standardům rady.</p> <p><b>Ekoznačka EU:</b> prokazuje, že výrobky splňují standardy EU pro organické plodiny. Ekoznačka je postavena na normě <a href="#">EU 834/2007</a></p> <p><b>ISO 20400</b> - normě pro udržitelné zadávání zakázek</p> <p><b>ISO 26000</b> - normě pro sociální odpovědnost</p>	<p><b>Red Tractor:</b> známka „červený traktor“ prokazuje, že potravina byla vyprodukována ve Velké Británii a ve všech fázích produkce potravin splnila příslušné normy. Viz <a href="#">zde</a>.</p> <p><b>Hygienické hodnocení 1-5:</b> cílem tohoto dobře známého hodnocení je poskytnout spotřebitelům ve Velké Británii snadný referenční rámec k posouzení, jak dobře určité stravovací zařízení splňuje hygienické nároky a nároky na provoz Viz <a href="#">zde</a>.</p>	<p><b>Food Standards Agency</b> (Agentura pro standardy potravin): ve Velké Británii tato agentura poskytuje pokyny poskytovatelům stravovacích služeb. Jejím primárním zaměřením je dodržování hygienických předpisů, s cílem chránit zdraví spotřebitele.</p> <p>Agentura poskytuje širokou škálu metodických pokynů, včetně těch na pro následující oblasti: <a href="#">hygiena potravin pro podnikání</a>, <a href="#">alergie na potraviny a nesnášenlivost určitých potravin a maso</a>.</p> <p><b>Control Union Certification</b> je globální síť provozů a laboratoří, které dohlížejí na přepravu zboží včetně potravin.</p>	<p><b>Festival v Glastonbury</b> stanoví několik požadavků na poskytovatele stravovacích služeb během akce. Například:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Čaj, káva a čokoláda musí pocházet ze zdrojů nesoucí značku Fair Trade;</li> <li>• Ryby, dřevěné uhlí a dřevo musí pocházet z udržitelných zdrojů; a</li> <li>• předměty na jedno použití musí být kompostovatelné.</li> </ul> <p>Podrobnosti jsou k dispozici <a href="#">zde</a>.</p> <p>Cílem Projektu <b>Eden</b> ve městě Cornwall je v rámci závazků v oblasti udržitelnosti <a href="#">zajišťovat místní a sezónní potraviny</a>.</p> <p><b>Every Can Counts (Každá plechovka se počítá)</b> je iniciativa na podporu <a href="#">recyklace hliníkových plechovek</a>.</p>

