

19. Pravomoci České obchodní inspekce zaměřené na prodej zeleniny

Předmět úpravy zákona o ČOI

upravuje práva a povinnosti kontrolovaného subjektu a kontrolních pracovníků (inspektorů)

Základní pojmy zákona o ČOI

Česká obchodní inspekce

- je orgánem státní správy, který kontroluje právnické a fyzické osoby, které prodávají zboží, poskytují služby nebo vyvíjejí jinou podobnou činnost na vnitřním trhu - kontroluje také jejich zaměstnance
- v čele České obchodní inspekce je ústřední ředitel, kterého jmenuje, řídí a odvolává ministr průmyslu a obchodu
- v čele inspektorátu je ředitel, kterého řídí ústřední ředitel
- ČOI spolupracuje s kontrolními orgány a je součástí evropských systémů a struktur.

Kontrolní orgány:

- Živnostenské úřady
- Česká inspekce životního prostředí
- Policie
- Profesní sdružení a asociace

Česká obchodní inspekce kontroluje:

1. **Dodržování podmínek**, které jsou stanoveny k zabezpečení jakosti zboží i **zdravotní nezávadnosti** - **dodržování norem výroby a přípravy jídel a nápojů**, podmínek pro **skladování a dopravu** a požadavků na **osobní hygienu** a **hygienickou nezávadnost** provozu
2. Jestli je zboží prodáváno v **požadované míře, množství, hmotnosti nebo jakosti**
3. Zda je zboží, služby nebo jiné činnosti **účtovány v souladu s cenami**, se kterými byl spotřebitel seznámen
4. Jestli se při prodeji nepoužívají neověřená **měřidla**
5. Jestli jsou dodržovány **dohodnuté či stanovené podmínky a kvalita služeb**
6. Zda výrobky uváděné na trh jsou **bezpečné**

Další činnost České obchodní inspekce

- a) zjišťuje u kontrolovaných osob **nedostatky a jejich příčiny**,
- b) vyžaduje **odstranění zjištěných nedostatků**, jejich příčin a škodlivých následků a ukládá, popřípadě navrhuje opatření k jejich odstranění,
- c) zabezpečuje a provádí **systematickou kontrolu plnění opatření k odstranění zjištěných nedostatků** a jejich příčin
- d) **ukládá sankční a jiná opatření** podle tohoto zákona nebo podle zvláštního právního předpisu,

Oprávnění pracovníků ČOI

- pracovníci (dále jen inspektoři) ČOI jsou pověřeni plněním kontrolních úkolů a při kontrole jsou oprávněni:

- **vstupovat do provozoven**, ve kterých jsou činnosti vykonávány
- **ověřovat totožnost FO**, pokud jsou kontrolovány osobami nebo FO které zastupují kontrolované osoby a oprávnění těchto osob k zastupování
- požadovat od kontrolovaných osob **potřebné doklady, údaje a písemné nebo ústní vysvětlení**
- **odebírat vzorky** výrobků či zboží k posouzení jakosti a bezpečnosti výrobků nebo zboží nebo k posouzení, zda nedochází ke klamavé obchodní praxi. Za odebrané vzorky se kontrolované osobě poskytne náhrada ve výši ceny, za kterou je odebraný vzorek nabízen. Pokud kontrolovaná osoba se vzdá náhrady tak se náhrada neposkytne. Nárok na náhradu zanikne, pokud jde o výrobek nebo zboží, která nesplňuje požadavky, které jsou stanoveny zvláštními předpisy.

- požadovat od kontrolovaných osob, aby **ve stanovené lhůtě nedostatky odstranily** anebo aby provedly k jejich odstranění nezbytná opatření.
- Při plnění úkolů se **inspektoři prokazují průkazy ČOI** bez vyzvání
- **Inspektoři jsou povinni zachovávat mlčenlivost** o skutečnostech tvořící obchodní tajemství

Povinnosti kontrolované organizace

Vytvořit základní podmínky k provedení kontroly, zejména poskytnout součinnost odpovídající oprávněním kontrolních pracovníků. Fyzické osoby nemají tuto povinnost, kdyby jejím splněním způsobily nebezpečí trestního stíhání sobě nebo osobám blízkým.

Opatření ČOI

- závazné pokyny k odstranění nedostatků
- pozastavení prodeje
- uzavření prodejny po dobu dvou provozních dnů
- stažení výrobku z prodeje
- znehodnocení zdravotně závadného zboží,
- pokuty *na místě do výše 5000,- Kč, ve správním řízení až do výše 1 000 000,- Kč, nejvyšší sankce umožňuje obchodní inspekci uložit zákon o technických požadavcích na výrobky, a to až do výše 20 000 000 Kč*
- při zjištění závažného porušení podmínek oznamuje Česká obchodní inspekce tuto skutečnost živnostenskému úřadu, který může zrušit živnostenské oprávnění

Zelenina

Význam zeleniny ve výživě

- slouží k pokrytí potřeby vitamínů a minerálních látek, biologická hodnota je vyšší než u ovoce
- má sytící účinek při nepatrném množství energie
- zneškodňuje okyselování těla způsobené masitými pokrmy, moučnými jídly a cukrem

Rozdělení zeleniny

1. podle používané části rostlin

- košťálová
- kořenová
- listová
- lusková
- plodová
- cibulová
- stonková
- kořeninová

2. podle způsobu výroby

- rychlená (pařeništní, skleníková)
- polní

3. podle délky vegetační doby

- raná
- poloraná
- letní
- pozdní

Druhy zeleniny

1. KOŠTÁLOVÁ ZELENINA

- patří do čeledi brukvovitých, má velmi tlustý, zkrácený masitý stonek (košťál) a dužnaté listy
- vysoký obsah vitamínů C, B3, K a minerálu vápníku
- např.: hlávková zelí, kapusta, květák, kedlubny (brukve), brokolice.

2. KOŘENOVÁ ZELENINA

- kořeny, oddenky, bulvy nebo hlízy
- obsahují zejména provitamín A, vitamíny B1, B2, B3, minerální látky Fe, P, Ca, K,
- typickou chuť dodávají éterické oleje
- např.: mrkev, celer, petržel, pastinák, ředkvičky, ředkev, řepa salátová (červená), křen

3. LISTOVÁ ZELENINA

- rozdělení:
 1. salátová - listy se používají v syrovém stavu k přípravě salátů (hlávkový salát, čínské zelí, štěrbák atd..)
 2. špenátová - listy se upravují jako tepelná příloha k pokrmům (špenát, mangold, polníček..)
 3. řapíková - používají se řapíky listů (reveň, fenykl, řapíkatý celer..)
- Vyznačuje se vysokým obsahem vitamínů, minerálních látek a zejména chuťovou pestrostí
- např.: hlávkový salát, čínské zelí, čekanka, sladký fenykl, špenát, mangold

4. LUSKOVÁ ZELENINA

- vytváří jako plody nezralé lusky. Vyznačují se obsahem draslíku, fosforu, dále vitamínů B 1,2, PP a karotenu.
- např.: hrách dřeňový, cukrový, fazolové lusky

5. PLODOVÁ ZELENINA

- jedlé plody, které se dělí do dvou skupin:
 1. pravé bobule čeledě lilkovitých (rajčata, papriky, lilek)
 2. nepravé bobule čeledi tykvovitých (tykve, okurky, cukety, meloun)

6. CIBULOVÁ ZELENINA

- tato zelenina se vyznačuje štiplavou a ostrou vůní a chutí. Má značný obsah specifických éterických olejů a fytoncidů, které brzdí růst bakterií, případně je i ničí.
- např.: cibule kuchyňská, jarní cibule, šalotka (drobná, jemná cibule), česnek (bílý a modrý tzv. paličák), pór, pažitka.

7. STONKOVÁ ZELENINA

- nazývaná též lahůdkovou zeleninou
- např.: chřest, artyčoky, bambusové výhonky

8. KOŘENINOVÁ ZELENINA

- čerstvé natě, které obsahují vonné a chuťově výrazné látky. Pro tyto rostliny je charakteristické, že jejich natě v čerstvém stavu se používají jako zelenina a sušené jako koření.
- např.: bazalka, kopr, petrželová nať, tymián, máta, zázvor, rozmarýn

Skladování

- zelenina, která se skladuje, musí být zbavena nečistot a poškozených a povadlých částí
- sklady musí být chladné, nesmí v nich však mrznout
- naprosto čisté stěny, beze stop plísní, nezatuchlé a dobře větratelné, bez škůdců
- větratelné sklady - tím se omezuje činnost enzymů, měknutí, změna barvy, zavadání

- musí být uložena v nízkých vrstvách, aby byl umožněn dostatečný přístup vzduchu
- ideální je šachovnicové uložení
- teplota a relativní vlhkost různá - podle druhu zeleniny
 - cca 65% RV- suché prostředí: cibule, česnek, pórek, květák, paprika melouny
 - cca 75-85%- vlhké prostředí: listová zelenina, kedlubny, kořenová zelenina, kapusta a kopr
- rychle podléhá zkáze zelenina listová a stonková dále pak zeleniny rychlená a raná

Vystavování

- dodržujeme všechna pravidla skladování
- průběžně kontrolujeme nezávadnost, provádíme třídění

Odborný prodej

prodavač musí znát sortiment, použití a ošetřování zboží, musí mít komunikační schopnosti a ovládat psychologii prodeje