

Česká zemědělská univerzita v Praze

Provozně ekonomická fakulta

Katedra obchodu a financí



Bakalářská práce

Hodnocení systému HACCP ve franchisingové firmě

Lucie Došková

© 2016 ČZU v Praze

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Lucie Došková

Provoz a ekonomika

Název práce

Hodnocení systému HACCP ve franchisingovém stravovacím zařízení

Název anglicky

Evaluation of HACCP system in the franchise eateries

Cíle práce

Hlavním cílem práce je na základě vlastního šetření – kontrol ve dvou franchisingových provozovnách, vyhodnotit správnost a efektivnost jejich zavedeného systému HACCP.

Metodika

Metodika práce spočívá zejména ve vytvoření teoretických východisek na základě dostupné odborné literatury, právních předpisů, odborných periodik a internetových zdrojů relevantních institucí státní správy. Metodika vlastní práce zahrnuje osobní šetření u dvou provozoven vybraného stravovacího zařízení. K šetření bude využit kontrolní list vytvořený autorkou práce na základě prostudovaných teoretických zdrojů. Výsledky budou zpracovány vhodným SW a budou mezi sebou porovnány. Závěrem práce budou případně formulovány návrhy na zlepšení současného stavu.

Doporučený rozsah práce

30 – 40 stran

Klíčová slova

Stravování, franchisingová firma, HACCP, bezpečnost potravin, prevence, hygiena, rizika.

Doporučené zdroje informací

FORSYTHE, S. J. – HAYES, P. R. Food hygiene microbiology and HACCP. Gaithersburg: Aspen Publisher, 1998. ISBN 0-8342-1815-1.

MATYÁŠ, Z. Analýza nebezpečí a kritické kontrolní ochranné body HACCP. Brno: Státní zdravotní ústav. 1993. ISBN 80-900035-3-2.

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. Příručka pro provozovatele potravinářských podniků. Praha: Ministerstvo zemědělství. 2010. ISBN 978-80-7084-882-1.

SPRENGER, R. A. Hygiena ve výrobě potravin. Šumperk: Qualifood. 2004. ISBN 1-904544-18-5.



Předběžný termín obhajoby

2015/16 LS – PEF

Vedoucí práce

Ing. Petra Šánová, Ph.D.

Garantující pracoviště

Katedra obchodu a financí

Elektronicky schváleno dne 12. 10. 2015

Ing. Helena Čermáková, Ph.D.

Vedoucí katedry

Elektronicky schváleno dne 10. 11. 2015

Ing. Martin Pelikán, Ph.D.

Děkan

V Praze dne 09. 03. 2016

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že svou bakalářskou práci "Hodnocení systému HACCP ve franchisingové firmě" jsem vypracovala samostatně pod vedením vedoucího bakalářské práce a s použitím odborné literatury a dalších informačních zdrojů, které jsou citovány v práci a uvedeny v seznamu literatury na konci práce. Jako autorka uvedené bakalářské práce dále prohlašuji, že jsem v souvislosti s jejím vytvořením neporušila autorská práva třetích osob.

V Praze dne 14. 3. 2016



Poděkování

Ráda bych touto cestou poděkovala paní Ing. Petře Šánové, Ph.D. za velice odborné vedení mé práce a za důležité rady, které mi byly poskytovány během celého psaní bakalářské práce. Dále děkuji franchisingovým provozovněm za umožnění přístupu k provozu a poskytnutí potřebných informací.

Hodnocení systému HACCP ve franchisingovém stravovacím zařízení

Evaluation of HACCP system in the franchise eateries

Souhrn

Bakalářská práce je zaměřena na celkovou problematiku systému HACCP a bezpečnosti potravin. Cílem této práce je na základě vlastního šetření (kontrola ve dvou franchisingových provozovnách) vyhodnotit správnost a efektivnost jejich zavedeného systému HACCP. Vlastní šetření proběhlo na základě auditu dokumentů a situace na místě. Zjištění byla konfrontována s právními požadavky. V práci je uvedena charakteristika konkrétních gastronomických zařízení a popis jejich celkového systému HACCP. Byl proveden audit pomocí kontrolního listu, vytvořeného autorkou práce. Výsledky byly následně vyhodnoceny a porovnány. Na závěr jsou formulována doporučení a nápravná opatření pro oba provozy.

Summary

This thesis is focused on the general issue of HACCP and food safety. The aim of this thesis is to assess the accuracy and effectiveness of already implemented HACCP system in two franchise establishments. The own research was based on the audit of documents and the current situation. The acquired findings were compared with the legal requirements. The thesis deals also with the characteristics of the particular dining services and with the description of their overall HACCP system. The audit was carried out with the help of a checklist, prepared by the author of this paper. The results were subsequently compared and evaluated. The recommendations and appropriate corrective measures for both franchises are expressed in the final part of this thesis.

Klíčová slova: HACCP, potravin, bezpečnost potravin, stravování, hygiena, riziko, franchising, prevence

Keywords: HACCP, food, food safety, board, hygiene, hazard, franchising, prevention

Obsah

1.	Úvod.....	9
2.	Cíl a metodika.....	10
2.1	Cíl práce	10
2.2	Metodika	10
3.	Teoretická východiska	12
3.1	Bezpečnost potravin.....	12
3.1.1	Evropské právní předpisy	13
3.1.2	České právní předpisy	14
3.1.3	Alimentární onemocnění, příčiny jejich vzniku	15
3.2	Systém HACCP.....	20
3.2.1	Historie	20
3.2.2	Charakteristika systému HACCP	21
3.2.3	Definice pojmů	22
3.2.4	7 základních principů	24
3.3	Stravovací zařízení.....	26
3.3.1	Právní předpisy vztahující se ke stravovacímu zařízení.....	26
3.3.2	Možnosti podnikání v pohostinství	27
3.3.3	Franchising	28
4.	Výsledky a diskuze	30
4.1	Charakteristika provozoven	30
4.2	Systém HACCP v provozovnách X a Y	31
4.3	Interní kontroly	37
4.3.1	Zhodnocení kontrol	51
5.	Závěr	55
6.	Seznam použitých zdrojů.....	57

Seznam tabulek

Tabulka 1: Výsledky kontroly v provozovně X v kontrolním bodu 1-3.....	39
Tabulka 2: Výsledky kontroly v provozovně X v kontrolním bodu 4.....	40
Tabulka 3: Výsledky kontroly v provozovně X v kontrolním bodu 5.....	41
Tabulka 4: Výsledky kontroly v provozovně X v kontrolním bodu 6.....	42
Tabulka 5: Výsledky kontroly v provozovně X v kontrolním bodu 7-8.....	43
Tabulka 6: Výsledky kontroly v provozovně X v kontrolním bodu 9.....	44
Tabulka 7: Výsledky kontroly v provozovně Y v kontrolním bodu 1-3.....	45
Tabulka 8: Výsledky kontroly v provozovně Y v kontrolním bodu 4.....	46
Tabulka 9: Výsledky kontroly v provozovně Y v kontrolním bodu 5.....	47
Tabulka 10: Výsledky kontroly v provozovně Y v kontrolním bodu 6.....	48
Tabulka 11: Výsledky kontroly v provozovně Y v kontrolním bodu 7-8.....	49
Tabulka 12: Výsledky kontroly v provozovně Y v kontrolním bodu 9.....	50

1. Úvod

Bezpečnost potravin se stává velice aktuálním tématem dnešní doby, jelikož se čím dál více vyskytují hrozby spojené právě s bezpečností potravin. Spotřebitelé si dávají daleko větší pozor při nákupu potravin než v minulosti. Z tohoto důvodu je daleko více důležité pro výrobce nabízet velice kvalitní potraviny, jelikož při odhalení jakékoliv závadnosti daný výrobce ztrácí svou dobrou pověst a také může docházet k vysokým finančním ztrátám. Bezpečnost potravin je i z hlediska právních předpisů více hlídána, proto při jejich porušení jsou udělovány o mnohem vyšší pokuty než dříve. Provozovatelé se musí řídit nejen českými právními předpisy, ale také i evropskými.

Při porušení norem pro bezpečnost potravin může dojít k velkým škodám, zejména u zdraví spotřebitelů. V případě vzniku nebezpečí může dojít k rozšíření alimentárních onemocnění, jako jsou například salmonelóza, kampylobakteriíza, listeriíza a další. V České republice je nejvíce rozšířena salmonelóza. Aby se těmto nebezpečím předcházelo, vznikl kontrolní systém – systém HACCP. V případě, že tento systém je efektivně nastaven, umožňuje předcházet všem nebezpečím, které v daném provozu hrozí.

Systém HACCP je v České republice ze zákona povinný od 1. 5. 2000 pro všechny výrobce potravin. Od 1. 5. 2004 se povinnost používání systému HACCP rozšířila na všechny zařízení veřejného stravování.

Systém HACCP je již celkově v povědomí mezi provozovateli různých stravovacích zařízení a výrobců potravin. Pro začátečníky při sestavování systému HACCP v novém zařízení existuje několik příruček, jak daný systém správně nastavit a tím se vyhnout všem možným nebezpečím. Bohužel však ne všechny stravovací zařízení mají tento systém zavedený správně.

2. Cíl a metodika

2.1 Cíl práce

Hlavním cílem bakalářské práce je na základě vlastního šetření - kontrol ve dvou franchisingových provozovnách, vyhodnotit správnost a efektivnost jejich zavedeného systému HACCP.

Dílčím cílem této práce je nastudování teoretických východisek z odborné literatury, právních předpisů, odborných periodik a internetových zdrojů.

Dalším cílem je vypracování checklistu, zohledňující požadavky dané evropskými a českými právními předpisy v oblasti bezpečnosti potravin.

Posledním dílčím cílem je pomocí vypracovaného checklistu provést vlastní audit v obou provozovnách, vyhodnotit jej, a navrhnout daná doporučení a nápravná opatření.

2.2 Metodika

Metodika teoretické části práce vychází především z nastudování dostupné odborné literatury, právních předpisů, odborných periodik a internetových zdrojů relevantních institucí státní správy. Většina informací byla získána z tištěné odborné literatury, především příruček pro podporu při zavádění systému HACCP. Tyto znalosti byly doplněny českými a evropskými právními předpisy, které jsou pro danou problematiku velice důležité. Pojmy a definice, týkající se systému HACCP, byly nastudovány z cizojazyčných zdrojů. Celý seznam použité literatury je k nalezení v poslední kapitole č. 6.

Metodika vlastní práce zahrnuje interní kontroly u dvou franchisingových provozoven. K šetření byl použit kontrolní list (uvedený jako součást výsledků – viz kapitola 4), který byl vytvořen na základě poznatků z nastudované literatury při psaní teoretické části. Kontrolní list zohledňuje požadavky dané evropskými a českými právními předpisy v oblasti bezpečnosti potravin.

Checklist je pro lepší přehlednost rozdělen do devíti hlavních bodů. Čtyři body se týkají kritických kontrolních bodů, které dané provozovny mají nastavené. Ostatní body jsou nezbytné pro dodržení kvality a bezpečnosti potravin.

Interní kontroly byly provedeny v lednu roku 2016. První kontrola byla provedena v provozovně X a druhý den v restauraci Y. Šetření byly prováděny v průběhu celého dne tak, aby byly zjištěny všechny nedostatky, které na restauraci jsou.

Kontroly prováděla autorka práce pod dohledem vedoucího restaurací. Nejdříve se hodnotil celkový vzhled provozoven a poté se již postupovalo podle kontrolního checklistu. Všechny body byly přezkoumány nejméně dvakrát, aby dané výsledky byly co nejpřesnější.

Hodnocení auditů bylo prováděno bodovou formou. Za každý splněný krok byl udělen jeden bod. Na konci auditu byly tyto body sečteny a převedeny na procentuální výsledek.

V závěru práce byly kontroly z obou provozoven vyhodnoceny a porovnány mezi sebou. Na zjištěné nedostatky byla navržena oběma provozovnám doporučení a nápravná opatření, která zajistí větší bezpečnost potravin.

3. Teoretická východiska

3.1 Bezpečnost potravin

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. Ledna uvádí, že potravina je jakákoli látka nebo výrobek, které jsou zpracované, částečně zpracované nebo nezpracované, a jsou určeny ke konzumaci člověkem. Dále také látka nebo výrobek, u nichž lze důvodně předpokládat, že je člověk bude konzumovat. Patří sem nápoje (včetně vody), žvýkačky a ostatní látky, které jsou s úmyslem přidávány do potraviny během její výroby, přípravy nebo zpracování. Potraviny nezahrnují živá zvířata (pokud nejsou připravena pro uvedení na trh k lidské spotřebě), krmiva, rostliny před sklizní, kosmetické prostředky, léčiva, tabák a jejich výrobky, omamné a psychotropní látky a kontaminující látky (Nařízení Evropského parlamentu, 2002).

V posledních letech dochází k nárůstu počtu onemocnění z potravin a ročně jim na celém světě podléhají miliony lidí. K hlavním příčinám této skutečnosti patří zejména cestování, příprava potravin předem, hromadné akce (jako jsou různé hostiny, promoce) a v neposlední řadě i konzumace jídel mimo domov (Janotová, 2014).

Bezpečnost potravin je nejdůležitějším principem evropské politiky, zabývající se potravinami, který zaručuje nejvyšší ochranu zdraví spotřebitelů. Do bezpečnosti potravin patří hygiena výroby potravin, monitoring potravních řetězců, kontrolní mechanismy a bezpečnost krmiv. Zajištění bezpečnosti potravin provádí státní organizace a instituce financované státem. Zejména tvorbou legislativy, průběžnou a velice důslednou kontrolou zdravotní nezávadnosti, bezpečnosti a kvality, dlouhodobým monitoringem výskytu cizorodých látek, aplikací všech vědeckých stanovisek do praxe, vzděláváním spotřebitelů, mj. v zacházení s potravinami (MZEa, 2015).

Potravina se nesmí dostat na trh, jestliže není bezpečná a kvalitní. Potravina se neuvádí za bezpečnou, je-li považována za ničivou pro zdraví nebo nepatřičnou k lidské spotřebě. Při posuzování bezpečnosti potravin se berou v potaz běžné podmínky použití potraviny spotřebitelem. O každé fázi výroby od zpracování po distribuci jsou poskytnuty informace spotřebiteli, včetně informací na obalech a jak správně s jednotlivými

potraviny zacházet, aby nedošlo ke škodlivým účinkům. Dále se při zjišťování nezávadnosti potravin se berou v úvahu veškeré možné účinky dané potraviny nejen na zdraví spotřebitele, ale také na zdraví dalších generací. Pokud se jedná o nevhodnost potraviny ke spotřebě, je nutné zvážit, zda není potravina ovlivněna na kvalitě, zkažená, již při rozkladu nebo v neposlední řadě napadena cizorodými nebo jinými látkami (Novotný, 2007).

3.1.1 Evropské právní předpisy

Evropské právní předpisy z hlediska bezpečnosti potravin stanovuje Evropský úřad pro bezpečnosti potravin, tzv. EFSA (v angličtině: European Food Safety Authority). EFSA má již od roku 2005 své stálé sídlo v italské Parmě. Úřad poskytuje nezávislá vědecká stanoviska, vědeckou a technickou podporu pro činnost Evropského společenství ve všech oblastech, které mají vliv na bezpečnost potravin a krmiv. Jedná se o vlivy přímé i nepřímé. Tímto by měla přispívat ke zvyšování důvěry spotřebitelů (MZEb, 2015).

Úkolem EFSA je zajišťovat unijním institucím a členským státům co možná nejlepší a vědecká stanoviska pro přípravu legislativy (stanoviska nezávislá na politické vůli). Úřad podporuje a koordinuje vývoj jednotných metodik hodnocení rizika, vyhledává, sbírá a analyzuje vědecká data a provádí činnosti vedoucí k identifikaci a charakterizaci nově vzniklých rizik (MZEb, 2015).

Evropský úřad pro bezpečnost potravin má 4 orgány:

- Správní radu (Management Board)
- Výkonného ředitele a jeho sekretariát
- Poradní sbor (Advisory Forum)
- Vědecký výbor s vědeckými komisemi (Scientific Committee & Expert Panels)

Nařízení je právní předpis Evropských společenství, který je použitelný a platný ve všech členských státech a je nadřazen právním předpisům všech členských států v oblastech, kde nabývá platnosti. Nařízení se tedy do národních právních předpisů nezpracovávají a ani nesmějí zpracovávat. Povinností členských států je přizpůsobit

národní právo evropským nařízením. Národní právo nesmí být v rozporu s evropským a zároveň by s ním nemělo zdvojené v oblastech, kde působí (Novotný, 2007).

Nařízení č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002 udává obecné zásady a požadavky potravinového práva. Dále stanovuje postupy v rámci bezpečnosti potravin. Toto nařízení je základní a tvoří podklad pro přijaté následující právní předpisy a zároveň pro následující předpisy Evropského společenství. Lze konstatovat, že se jedná o základ pro potravinové právo (Nařízení Evropského parlamentu, 2002).

Nařízení č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin rozpracovává nařízení č. 178/2002 do faktické podoby. Zde lze nalézt konkrétní povinnosti provozovatelů potravinářských podniků. Toto nařízení udává minimální standard pro hygienu. Důležitou změnou, ke které došlo, v rámci tohoto zákona je flexibilita provozovatele stravovacích služeb a jejich možnost volby řešení. V nařízení lze nalézt tyto pojmy: „podle potřeby“, „adekvátní“ nebo „dostatečné“. Je to z toho důvodu, že je jen na rozhodnutí provozovatele, zda je požadavek pro jeho druh potravinářského podniku nutný, potřebný či adekvátní. Samozřejmě musí být dostatečný k dosažení předpisu (Nařízení Evropského parlamentu, 2004).

Pokud provozovatel podniku společně s jeho zaměstnanci budou dodržovat tyto právní předpisy, lze říct, že bude dosažena adekvátní bezpečnost potravin. Nedodržením uvedených předpisů může dojít ke kontaminaci alimentární nákazou.

3.1.2 České právní předpisy

Do českých právních předpisů, které se týkají veřejného stravování, se řadí: zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, je upravena vyhláškou č. 602/2006 Sb. Tento zákon už prošel několika novelami. Jeho úprava zahrnuje povinnosti FO i PO v oblasti veřejného zdraví. Dále sem patří např.: péče o životní a pracovní podmínky a předcházení vzniku a šíření infekčních onemocnění.

Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby popisuje kritický bod jako technologický úsek, jímž je postup nebo operace výrobního procesu nebo procesu uvádění potravin do oběhu, ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti potravin a v nichž se uplatňuje ovládnutí různých druhů nebezpečí ohrožujících nezávadnost potravin s cílem zamezit, vyloučit, popřípadě zmenšit tato nebezpečí. Tato vyhláška však byla **zrušena**. Byla novelizována č. 161/2004 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby, ve znění vyhlášky 196/2002 Sb. (MZEc, 2015).

Mezi další české právní předpisy patří vyhláška č. 137/2004 Sb., která byla k 1. 1. 2007 v souvislosti s evropským právem výrazně novelizována a vyšla z ní vyhláška, která ji upravuje, vyhláška č. 602/2006 Sb.

Novelizovaná vyhláška č. 137/2004 Sb. stanovuje hygienické požadavky. Zahrnuje například, jak zavést pokrm do oběhu, jak ho správně označit nebo pravidla pro osobní a provozní hygienu. Ve vyhlášce byly ponechány jen části, které nejsou uvedeny v žádném jiném nařízení Evropského Parlamentu a Rady a tím pádem se vztahuje jen na české právo. Byl ponechán jen novelizovaný § 25 a 37. Paragraf 25, který stanovuje podmínky pro uvádění pokrmů do oběhu, a nově přibyly minimální teploty pokrmů, které se mohou dát spotřebiteli, a to 60°C. Paragraf 37 se týká označování rozpracovaných pokrmů a polotovarů. V hlavě III byl novelizován § 38 o způsobu stanovení kritických bodů. Došlo ke zrušení hlavy IV (Ministerstvo vnitra, 2004).

V roce 2010 Ministerstvo zemědělství České republiky vydalo Věstník č. 2/1010, který stanovuje obecné nároky na systém analýzy nebezpečí, stanovení kritických kontrolních bodů a pravidla pro jeho certifikaci.

3.1.3 Alimentární onemocnění, příčiny jejich vzniku

Alimentární onemocnění je onemocnění z potravin, způsobené konzumací zdraví škodlivých potravin nebo vody. Mezi tyto onemocnění patří řada infekčních nákaz a otrav, kdy se nakazí požitím nějaké kontaminované potravin. Toto onemocnění především postihuje zažívací trakt člověka, proto nejčastějšími příznaky je nevolnost, zvracení, bolest břicha a někdy také teplota (Janotová, 2014).

Alimentární onemocnění se dělí na infekce a otravy:

a) Alimentární infekce (nákazy)

Skupina alimentárních infekcí, u nichž dominuje především přenos fekálně orální cestou, je velice silně ovlivněna „lidským faktorem“. K ovlivnění šíření těchto onemocnění jsou velmi účinná protiepidemická opatření. Epidemiologicky významná jsou v současnosti především akutní průjmová onemocnění bakteriálního i virového původu. U řady tzv. lidských nemocí je problémem jejich import ze zemí s endemickým výskytem. K importu dochází zejména při turistice nebo zaměstnání v zahraničí. Riziko zavléčení se týká především onemocnění břišním tyfem, paratyfem, dyzentérií, virovou hepatitidou typu A, velice zřídka i cholery. Jde vesměs o nemoci, jejichž trend výskytu je v České republice v současnosti na velmi nízké úrovni (SZÚ, 2016).

b) Otravy z potravin

Otrava je akutní onemocnění, které se objeví v rozmezí od 1 hodiny do 36 hodin po požití kontaminované nebo otrávené potravin. Je to nezdravý stav organismu, vyvolaný přítomností jedu v těle. Mohou být vyvolány např.:

- Mikroorganismy nebo jejich toxiny vznikajícími při růstu mikroorganismů v potravině
- Chemikáliemi (např.: čisticími prostředky atd.)
- Jedovatými houbami a rostlinami
- Jedovatými živočichy (Janotová, 2014).

Dělení otrav:

a. Toxoinfekce

Je vyvolaná uvolněními endotoxiny z bakterií, působícími na střevní sliznici.

b. Intoxikace

Je vyvolaná potravinami, ve kterých se pomnožily bakterie a vlivem jejich metabolické aktivity se nahromadily toxické metabolity (exotoxiny).

3.1.3.1 Biologické nebezpečí

Biologická nebezpečí jsou zdravotní nebezpečí, způsobená zdravotními organismy (např.: bakterie, viry, protozoa, parazité a další), přenášenými potravinami. Patří do počtu postižených osob k nebezpečím nejvýznamnějším. Z hlediska vážnosti následků mají největší význam nebezpečí mikrobiologická (Janotová, 2014).

Mikroorganismy mají různou formu, všechny mají jeden stejný znak a to, že jde o velmi malé organismy. Jednotlivě je pouhým okem nespatříme. Mikroorganismy lze najít všude kolem nás, jsou v trávicím traktu člověka, množí se na povrchu těla, jsou k nalezení i ve vodě, ve vzduchu a také v surovinách, pokrmech nebo nápojích. Mezi mikroorganismy patří především bakterie, plísňe a kvasinky.

Mikrobi, které způsobují onemocnění, se mohou vyskytovat všude, hlavně v syrových potravinách, jako jsou: vejce, znečištěné ovoce a zelenina, syrové maso atd. Je možné je nalézt v odpadcích, v prachu, v prošlých potravinách, nečistotě apod. Mezi nositele mikroorganismů patří hmyz, hlodavci, lidé a domácí zvířata (Voldřich, Jechová, Kaudelová, 2004).

Pokud přijde potravina nebo jakákoliv surovina do styku s mikroorganismem, lze hovořit o kontaminaci. Objevují se 4 základní druhy kontaminace:

- a) První zdroje nebezpečí přicházejí se surovinami, suroviny pro přípravu pokrmů mohou obsahovat mechanické nečistoty (hlínu, kameny, skořápky), mohou obsahovat, nebo být znečištěné chemickými látkami. Většina surovin v gastronomických pvozzech obsahuje mikroorganismy včetně patogenních. **S primární kontaminací** se v technologických postupech výroby pokrmů počítá. Pro suroviny, u kterých je vysoká pravděpodobnost kontaminace patogenní mikroflórou, jako je např. maso (drůbeží, vepřové) se vyvinuly technologické postupy zpracování (tepelné), které zajistí usmrcení přítomných mikroorganismů (Voldřich, Jechová, 2004).
- b) Během výroby a přípravy pokrmů může dojít k tzv. **pomnožení** mikroorganismů. Dochází k tomu tehdy, kdy mají mikroorganismy vhodné podmínky ke svému množení, tj. dostatek živin, optimální teplota, pH a vlhkost prostředí a určitý čas.

V prostředí s ideálními podmínkami pro růst se může jedna buňka proměnit v miliardu pouze za 10 až 12 hodin (Janotová, 2014).

- c) **Selhání technologických postupů** – příčinou vzniku onemocnění z pokrmů je skutečnost, že během jejich přípravy nejsou brány v úvahu vlastnosti jednotlivých potravin a nejsou uvažovány vlastnosti technologických zařízení (Voldřich, Jechová, 2004).
- d) **Kontaminace při zpracování (Sekundární kontaminace)** je následná kontaminace rozpracovaného nebo již hotového pokrmu. Sekundární kontaminaci může způsobit například nemocný pracovník nebo technologické zařízení. Těto kontaminaci můžeme zabránit například správnými hygienickými návyky, čistotou pracoviště a dalšími ukazateli (Janotová, 2014).

3.1.3.2 Chemická nebezpečí

Chemická nebezpečí jsou různé chemické látky, které se do organismu člověka dostávají jakoukoliv potravou a vyvolají poškození zdraví, jako například onemocnění nebo nežádoucí reakci organismu (Grossmann, 1999).

Tyto nežádoucí látky se mohou dostat do potravin špatným zacházením se surovinami nebo technologickým zpracováním. Dále také kontaminací během úchovy nebo výdeje hotových pokrmů.

Tato nebezpečí se do všech pokrmů mohou dostat z jakýchkoliv surovin nebo pokrmů, které byly nepatříčně skladovány. V případě špatného skladování může dojít k ovlivnění čisticími prostředky nebo jiným nevhodným zbožím. V poslední řadě může dojít ke kontaminaci během přípravy pokrmů ve špatných podmínkách. Nevhodné je také prostředí s čerstvými nátěry apod. (Voldřich, Jechová, 2006).

„Chemické nebezpečí může představovat také pronikání chemických látek do potravin z obalů, povrchové úpravy zařízení, nebo když jde o náhodnou kontaminaci nebo kriminální případ. Nebezpečím mohou být chemické látky povolené jako přísady do potravin, pokud se přidají ve vyšších než povolených koncentracích“ (Matyáš, 1993).

Mezi chemické nebezpečí patří: přirozené toxické látky (solanin v bramborách, jedy z hub, mykotoxiny a další), agrochemikálie (pesticidy, hnojiva, veterinární léčiva), aditivní látky, kontaminanty z obalových materiálů a další.

3.1.3.3 Fyzikální nebezpečí

Fyzikální nebezpečí jsou většinou vidět pouhým okem. Patří sem mechanické nečistoty (cizí předměty), např.: vlasy, lak na nehty, střepy, hřebíky, sponky, dřevěné třísky, části zařízení, kameny, hlína, písek, skořápky, slupky, osobní předměty a další.

Rozlišujeme je do dvou skupin na endogenní a exogenní. Endogenní jsou ze surovin, například písek, skořápky, slupky a jiné. Za to exogenní jsou z prostředí, například sponky, knoflíky a jiné (Janotová, 2014).

3.1.3.4 Některé typy onemocnění

Mezi nejvíce rozšířené alimentární onemocnění patří:

Salmonelóza je nejrozšířenější alimentární onemocnění. Jejich hostiteli jsou především zvířata, hlavně drůbež a prasata. Projevuje se v rozmezí od 6 hodin do 48 hodin po požití kontaminované potravin. K nejčastějším zdrojům onemocnění patří syrové maso, vejce, nepasterované mléko. Někdy se objeví také u droždí, čerstvého ovoce a zeleniny.

Kampylobakteriíza je druhé nejčastější onemocnění u nás, hned za salmonelózou. Zdrojem vzniku je *Campylobacter jejuni*. Nejčastějším zdrojem přenosu na člověka je drůbež, jelikož většina poražené drůbeže je nakažena tímto mikrobem, který bohužel přežívá několik měsíců na chlazeném i mraženém mase. Kampylobakteriíza se projevuje zánětem žaludku a střev. U střev dochází ke krvácení do střev. Zejména pro děti to může znamenat velké komplikace, z důvodu těžkého průběhu (Rambousková, Hrnčířová, 2008).

U **listeriízy** se příznaky projevují od 3 až 70 dnů od požití kontaminované potravin. Hlavní příznaky jsou velice podobné chřipce, náhlý nástup horečky a bolest

svalů. Nachází se v půdě, podzemních vodách, v trávicím traktu člověka i zvířat, na rostlinách. K nákaze dochází po požití kontaminované potraviny (Janotová, 2014).

3.2 Systém HACCP

3.2.1 Historie

Systém HACCP vznikl v šedesátých letech dvacátého století ve Spojených státech amerických. Tento systém byl nejprve vytvořen pro NASA společností Pillsbury. Původní systém HACCP vznikl pro potřebu astronautů, jelikož se zjistilo, že potřebují absolutně bezpečné potraviny. Původní systém byl zdokonalován až na nynější podobu (Forsythe – Hayes, 1998).

V roce 1971 proběhla konference, týkající se ochrany potravin (Conference of Food Protection), na které byla uvedena koncepce HACCP. První aplikace systému HACCP se aplikovala na výrobu právě ve společnosti Pillsbury. Na základě toho společnost publikovala první poznatky (Arvanitoyannis, 2009).

Zajímavostí je, že potravinářský průmysl zpočátku o tento systém neprojevil skoro žádný zájem. První větší zájem přišel o pár let později, kdy tento systém začali používat v Austrálii, Kanadě a následně i v Evropě (Forsythe – Hayes, 1998).

K prvnímu schválení Kodexové směrnice 93/43/EHS pro aplikaci systému HACCP v praxi došlo v roce 1993 na mezinárodním zasedání organizací FAO (Organizace pro potraviny a zemědělství) a WHO (Světová zdravotnická organizace (Arvanitoyannis, 2009).

„V České republice byli zpočátku povinni vést systém na principech HACCP všichni výrobci potravin, a to na základě vyhlášky Ministerstva zemědělství č. 147/1998 Sb. (od 1. 1. 2000). Pro některé provozovatele stravovacích služeb byla tato povinnost platná již od 1. 7. 2002, na základě vyhlášky Ministerstva zdravotnictví č. 107/2001 Sb. Od 1. května 2004, v rámci vstupu České republiky do Evropské unie, se tato povinnost rozšířila také na všechna zařízení veřejného stravování (vyhláška Ministerstva zdravotnictví č. 137/2004 Sb.) a od 1. května 2005 jsou povinni vést systém kritických bodů

všichni provozovatelé potravinářských podniků, kteří uvádějí potraviny do oběhu“
(Kolektiv autorů, 2007).

3.2.2 Charakteristika systému HACCP

HACCP je preventivní postup, kde na rozdíl od tradičních přístupů ke zjištění zdravotní nezávadnosti pokrmů, je vytvořen systém kontroly nad procesem výroby tak, že se vzniku nebezpečí ohrožujících zdraví strávníka předchází (Havelková, 2004).

HACCP je nový přístup ke kontrole hygieny potravin. Ve světové literatuře je označován názvem Hazard Analysis Critical Control Points system.

V tomto názvu jsou vyjádřeny dvě nejdůležitější charakteristiky celého systému, totiž analýza nebezpečí narušení zdravotní nebo hygienické nezávadnosti určitého potravinářského výrobku nebo pokrmu a identifikace kritických / ochranných bodů v průběhu výroby, zpracování, úchovy, skladování, přepravy, distribuce, vaření a jakéhokoli jiného způsobu úpravy ke konzumaci. Anglický výraz “control” vyjadřuje jak kontrolu monitorováním kritérií na kritickém bodu, tak také ochranu zavedením opatření k dosažení správné hygienické a technologické praxe a tím též zdravotní a hygienické nezávadnosti (Matyáš, 1993).

HACCP je systém založený na určitém přístupu k hygienické produkci potravin. Nezávadnost potravin je zajištěna předcházejícím dodržováním pravidel. V průběhu výrobního procesu se nejdříve hodnotí rizika a kontrolují se výrobní postupy. Na základě toho se stanovují klíčové kroky, zajišťující bezpečnost při výrobě (Forsythe – Hayes, 1998).

HACCP je spolehlivý systém, při jehož efektivním využívání dochází k bezpečnosti výrobků. Tento systém předchází vzniku problémů dříve, než nastanou. Při správném uplatňování je jisté, že potraviny budou zdravotně nezávadné (Mortimore – Wallace, 1995).

„Systém HACCP pracuje racionálně, neboť spočívá na analýze systematicky shromažďovaných údajů o příčinách a podmínkách, které vedly k onemocnění konzumentů z toho nebo onoho druhu potravinářského výrobku nebo pokrmu. Dále označuje systém

HACCP jako bezprostřední, protože zdravotní nebo jakostní problémy jsou odhadovány bezprostředně po jejich vzniku v průběhu výroby nebo jakéhokoli jiného způsobu zpracování a jsou též ihned odstraňovány“ (Matyáš, 1993).

Aplikace systému HACCP se používá celkově, tzn. Od celé výroby až po předání do oběhu spotřebitelům. Jedná se o proces od nákupu přes příjem, skladování, očištění a zpracování. Každý krok z tohoto procesu manipulace s potravinou může způsobit vznik rizika a ohrožení zdraví spotřebitele. Dále se uvádí, že HACCP tato rizika identifikuje dříve, než mohou vzniknout, stanovuje postupy, které předchází jejich vzniku a zavádí způsoby sledování rizik (Voldřich, Jechová, 2004).

3.2.3 Definice pojmů

Nebezpečí zahrnuje biologické, chemické a fyzikální činitele i podmínky a určité situace schopné způsobit škodu na zdravotní či hygienické nezávadnosti potravin. Nebezpečím je tedy na prvním místě infekce nebo kontaminace, přežívání a rozmnožování patogenních bakterií. Pojem nebezpečí zahrnuje též produkci bakteriálních metabolitů, toxinů, enzymů i biogenních aminů. Další patogenní agens, spadající pod pojem nebezpečí, jsou plísně, mykotoxiny, viry, parazité, bio toxiny rostlin, hub a živočichů, chemické látky, radionuklidy a cizí tělesa v potravinách. Pojem nebezpečí zahrnuje též faktory negativně působící na jakost potravin. Mezi nebezpečí náleží též podmínky umožňující rozmnožování mikroorganismů například vysoké vrstvy vychlazovaného masa, které zpomalují proces vychlazování a tím umožňují rozmnožování mikroorganismů (Matyáš, 1993).

Závažnost je kvantifikace nebezpečí z hlediska zdravotních následků.

Riziko je určitá pravděpodobnost, že dojde k uplatnění nebezpečí.

Potravina je jakýkoliv výrobek nebo látka, která je zpracovaná, částečně zpracovaná nebo nezpracovaná, a je určena ke konzumaci člověkem nebo je přepokládáno, že dojde k jejich konzumaci (Nařízení Evropského Parlamentu, 2002).

Analýza nebezpečí znamená proces sběru a interpretace získaných informací. Tento proces zahrnuje souhrn výsledků zhodnocení všech operací, které jsou součástí

výroby, zpracování, uchovávání, skladování, přepravy, distribuce, kuchyňské a jiné přípravy a způsobů konzumace výrobků. Analyzují se též suroviny, přísady a produkty s cílem:

1. Identifikovat nebezpečné suroviny a potraviny z hlediska potenciální přítomnosti alimentárních patogenů a toxických látek, případně saprofytických mikrobů a jiných faktorů zodpovědných za kažení potravin.
2. Zjišťovat zda suroviny či potraviny jsou schopny podporovat rozmnožování mikroorganismů.
3. Identifikovat možné zdroje nebezpečí a místa kontaminace nebo vstupu do potravinového řetězce.
4. Určit pravděpodobnost, že mikroorganismy v potravinách budou přežívat nebo se rozmnožovat během výroby, zpracování, uchovávání, skladování, přepravy, distribuce, kuchyňské a jiné přepravy.
5. Zhodnocení závažnosti a rizika nebezpečí zdravotní závadnosti nebo také případně jakostní (Matyáš, 1993).

Kritický kontrolní/ochranný bod (KKB) je místo nebo činnost při práci s potravinami, kterými lze ovládat nebezpečí, kde se nebezpečí předejde nebo odstraní nebo zredukuje na přijatelnou úroveň. V tomto bodu se vyžadují pravidelná měření nebo provedení určité činnosti k udržení ovládaného stavu nezbytného pro zajištění bezpečnosti potravin.

Kritérium je hodnota, která odlišuje přijatelné od nepřijatelného. Kritéria se sledují na kritických kontrolních bodech (KKB) pozorováním. Záleží na provozovatelích, jaká si zvolí kritéria. Lepší je však po ně zvolit si přísnější kritéria než je všeobecně akceptováno, tím dosáhnou lepších výsledků.

Ochrana je dosažení správnosti kritických kontrolních bodů (pracovních operací) natolik, že je zachován nebo dosažen stav, kdy se pracuje podle předepsaných instrukcí a tím jsou splněna všechna stanovená kritéria.

Nápravné opatření je opatření, kterým může být odstraněno nebo sníženo nebezpečí a dopad následků na přijatelnou míru (Matyáš, 1993).

Ověření – verifikace probíhá za použití jiných metod než při monitoringu KKB, dochází ke zjištění, zda je systém HACCP správně používán a zda se drží plánu. Ověření probíhá tehdy, kdy dochází k přehodnocování a případné modifikaci plánu (Matyáš 1993).

Kontaminant je chemická látka, která není součástí výrobního procesu a může ohrozit zdravotní nezávadnost nebo vhodnost produktu ke konzumaci.

Kontaminace je zanesení kontaminantu do produktu nebo výskyt kontaminantu v produktu nebo prostředí, v němž se produkt vyskytuje.

„Křížení je překrývání současně prováděných čistých a nečistých provozních činností, postupů, úkonů, které se mohou vzájemně ovlivňovat, popřípadě přímý nebo nepřímý kontakt prostřednictvím osob, předmětů, provozního zařízení, společného skladování apod. vyvolávající možnou kontaminaci produktů“ (Voldřich, Jechová, 2004).

3.2.4 7 základních principů

Řešením pro výrobu bezpečných potravin bylo místo posuzování nezávadnosti výrobku hledat zdroje nebezpečí na cestě od surovin po konzumenta. Byl formulován postup, který zahrnuje **7 základních principů**:

1) Provedení analýzy nebezpečí

V první fázi při přípravě systému HACCP se hledají zdroje zdravotních nebezpečí. Je to základní a nejvýznamnější součást principu HACCP. Hledání možných problémů probíhá v jednotlivých krocích s ohledem na vlastnosti výrobku atd. Výsledkem je zjištění všech potencionálních nebezpečí a vytvoření postupů, které zajistí, že se nebezpečí neprojeví. Důležitým zdrojem informací jsou statistiky o nemocnosti alimentárními nákazami a otravami, o etiologických činitelích, o místech na nichž došlo ke kontaminaci potravin, o vehikulech, místech, kde byla inkriminovaná potravina koupena nebo získána a kde byla konzumována, o faktorech a podmínkách, které umožnily a podpořily kontaminaci nebo infekci

či jiné znehodnocení potravin a o místech, kde došlo k narušení zdravotní a hygienické nezávadnosti (Matyáš 1993).

2) Stanovení kritických bodů

Kritické kontrolní body se stanovují na základě zjištěných nebezpečí, která se objevila u různých surovin a jsou kritické pro bezpečnost potravin. Tyto body se musí pravidelně kontrolovat, aby nedošlo ke zdravotní závadnosti výrobku (Voldřich, Jechová, Kaudelová, 2004).

3) Stanovení znaků a kritických mezí v kritických bodech

Ve stanovených kritických bodech jsou určeny znaky, na jejichž základě je možné sledovat, zdali probíhá daný proces správně a zároveň je určená hranice, kdy proces správně neprobíhá.

4) Vymezení systému sledování v kritických bodech

Je popsán způsob, jak se provádí sledování daných znaků v kritických bodech.

5) Určení nápravných opatření

Každé nápravné opatření KKB musí tým HACCP plánovat předem, aby se mohlo realizovat bez váhání v době, kdy se při monitorování zjistí odchylka od kritické meze. Nápravné opatření musí zahrnovat správnou identifikaci osoby, popis prostředků a požadovanou činnost, opatření, které se musí provést s ohledem na produkty, které byly vyrobeny v době, kdy byl proces mimo kontrolu a písemný záznam provedených opatření s uvedením všech relativních informací (Novotný, 2007).

6) Zavedení ověřovacích postupů

Funguje-li systém správně, jsou popsány postupy, které to kontrolují.

7) **Zavedení dokumentace**

Zavede se dokumentace, obvykle však popisná část, která zahrnuje jednotlivé etapy tvorby systému a postupy, zároveň jsou vedeny záznamy o sledování kritických bodů a ověřování systému. Tato část je velice důležitá.

3.3 Stravovací zařízení

Stravovací zařízení se zabývají hromadnou přípravou a výdejem různých pokrmů a nápojů. Dále poskytují další služby, které jsou navíc. Existují dvě formy společného stravování: veřejné a účelové.

Veřejné stravování je zpřístupněno všem spotřebitelům. Je historicky nejstarší a má nejpestřejší škálu služeb. Poskytuje služby základního stravování, doplňkové občerstvení i společenské služby, v různorodých modifikacích v závislosti na lokalitě, klientele, sezonním období a dalších faktorech. Síť gastronomických provozoven je součástí infrastruktury měst a obcí v oblasti obchodní vybavenosti (Mlejnková, 2014).

Do veřejného stravování patří například restaurace, kavárny, bufety, bary, vinárny a další.

Účelové stravování zajišťuje stravování uzavřeným skupinám osob, které mají společné působení v institucích nebo organizacích. Provozovatel účelového stravování může dopředu odhadnout rozsah a strukturu klientely. Ve většině případů se na úhradě ceny mimo strážníka podílí i daná organizace nebo instituce.

Patří sem stravování zaměstnanců, stravování školní a nemocniční stravování.

3.3.1 Právní předpisy vztahující se ke stravovacímu zařízení

Podnikání v oblasti stravovacích zařízení se především upravuje dle zákona o živnostenském podnikání č. 455/1991 Sb. Tento zákon upravuje podmínky živnostenského podnikání a kontrolu nad jeho dodržováním. Provozování stravovacího zařízení spadá do živností ohlašovacích řemeslných. Všeobecné podmínky pro získání živnosti jsou dovršení věku 18 let, trestní bezúhonnost a způsobilost k právním úkonům.

Podnikatel je povinen zajistit, aby provozovna byla způsobilá k provozování živnosti podle zvláštních předpisů. Jedná se o předpisy stavební, požární, revize rozvodů elektřiny a plynu a v případě stravovacích zařízení zejména o hygienické požadavky. Pokud se jedná o nově zbudovanou provozovnu, nebo provozovnu po rekonstrukci, je kontrola dodržení výše uvedených předpisů součástí kolaudačního řízení (Mlejnková, 2014).

3.3.2 Možnosti podnikání v pohostinství

Koupě stávající úspěšné restaurace je jedna z možností investice do pohostinství. Jedná se o poměrně bezpečný druh investice. Pokud byla daná restaurace zisková v minulých obdobích, dá se předpokládat, že se daná investice do dané restaurace brzy vrátí.

Koupě zbankrotované restaurace jsou k prodeji častěji než restaurace, které jsou úspěšné. Při koupi takové restaurace, nebo restaurace, která je na prodej z jiných důvodů, má kupující z pravidla více informací, než měl její původní majitel. Restaurace neuspějí z různých důvodů, někdy i přes noc. V žádném případě ale neexistuje nějaký recept, jak překonat ztracenou reputaci (Mlejnková, 2014).

Postavit novou restauraci přináší velké riziko, jelikož ve většině případů podnikatel investuje nemalé finanční prostředky v řádech milionů korun. Možné riziko nelze odstranit ani spolufinancováním od jiného investora.

Franchising je systém, který umožňuje uvádět na trh zboží a/nebo služby a/nebo technologie. Spočívá v nepřetržité spolupráci s právně a finančně samostatnými a nezávislými podnikateli. Ve franchisingových vztazích vystupují franchisor a jeho franchisanti. Franchisor zajišťuje právo a zároveň svým franchisantům udává za povinnost provozování obchodní činnosti v souladu s koncepcí, kterou zastává (Tulpa, 2004).

3.3.3 Franchising

Franchising obecně znamená vztah dvou nebo více samostatných právnických nebo fyzických osob, jehož právním základem je franchisingová smlouva. Na jedné straně tohoto vztahu stojí zpravidla větší firma, která bývá označována jako nositel, poskytovatel, dodavatel franchisingu – franchisor, a na straně druhé je neomezený počet tzv. příjemců, uživatelů franchisingu – franchisantů, kteří bývají zpravidla menší firmou, než je franchisor. Franchisor v rámci tohoto vztahu poskytuje franchisantovi právo prodávat určité zboží a/nebo poskytovat určité služby a/nebo technologie nesoucí jeho obchodní název (jméno), ochrannou známku, logo a image podle konceptu franchisora. Mimo to franchisor poskytuje franchisantovi oprávnění užívat další průmyslová práva a pomáhá mu především pravidelným školením, radou nebo konzultací či jinou podporou. Franchisant je naopak povinen dodržovat pokyny franchisora a zaplatit mu cenu za franchising a současně strpět jeho kontrolu (Řezníčková, 2009).

Vztah českého práva vůči podnikání formou franchisingu lze v současné době nejlépe charakterizovat pojmem neutralita. Tuto neutralitu je přitom třeba vnímat ve dvou polohách – český právní předpis na jednu stranu neobsahuje úpravu, která by se franchisingu výslovně týkala či aktivně přispívala k jeho rozvoji, na druhou stranu ale tomuto rozvoji nebrání, což již samo o sobě představuje pozitivní základ (Tulpa, 2004).

Franchisingová smlouva je právním vyjádřením vztahu franchisora a franchisanta-partnerů franchisového podnikání. Je základem jejich dlouhodobé spolupráce. Ve franchisingové smlouvě jsou zakotvena veškerá pravidla a principy fungování vztahu mezi oběma stranami. Franchisingová smlouva je typem kombinované smlouvy, který zahrnuje prvky nejrůznějších smluvních typů a zasahuje do řady právních oblastí. Obsahuje nejčastěji prvky smlouvy licenční, smlouvy o využití know – how, nájemní smlouvy, popř. leasingové smlouvy o obchodním zastoupení aj. Protože smluvními stranami franchisingové smlouvy jsou podnikatelé, je třeba na jejich vztah v podmínkách České republiky aplikovat ustanovení obchodního zákoníku. Vzhledem k tomu, že franchisingová smlouva není upravena jako smluvní typ ani v občanském, ani v obchodním zákoníku, nachází své právní vyjádření pouze v ustanovení § 269 odst. 2

obchodního zákoníku. Toto ustanovení klade na smlouvu jedinou podmínku, a to dostatečné učení předmětu závazku smluvních stran (Řezníčková, 2009).

Franchising se v posledních letech velice rozvíjí. Dá se říct, že je to nejvyspělejší systém společného podnikání.

4. Výsledky a diskuze

Cílem této bakalářské práce je zhodnocení a porovnání systému HACCP ve dvou franchisingových stravovacích zařízeních. Z důvodu ochrany jména společnosti jsou uvedené provozovny označeny jako provozovna X a provozovna Y. Kontroly správnosti systému HACCP jsou provedeny pomocí vlastního formuláře, kde jsou uvedeny kritické kontrolní body stanovené danou společností a další body ovlivňující bezpečnost potravin. Z každé restaurace jsou výsledkem dvě kontroly, které jsou v další části práce podrobněji zpracovány a následně mezi sebou porovnány. V případě zjištění nějakých nedostatků jsou určena nápravná opatření.

4.1 Charakteristika provozoven

Zkoumané restaurace jsou v provozu okolo dvaceti let. Provozovna X se nachází na Kladně a provozovna Y v Praze na Zličíně. Tyto restaurace jsou formou rychlého občerstvení (fast food). Jsou rozšířené po celé České republice i ve světě. V České republice jsou z části vlastněné franchisanty. Provozovny X a Y jsou franchisingové pod vedením jedné majitelky.

Všechny tyto restaurace mají stejný jídelní lístek, stejnou nabídku. Specializují se zejména na výrobu hamburgerů. Jejich nabídku dále doplňují dezerty, saláty, sendviče, přílohy, teplé i studené nápoje a další. Mají z většiny stálou nabídku, dále však poskytují i sezonní nabídky, kdy je vymyšlen nový produkt (sendvič), který se prodává jen po nějakou dobu.

Hlavní a jediný dodavatel potravin do všech restaurací je HAVI Logistics, který má jedinou centrálu v České republice, a to na Kladně. Odsud se dovážejí veškeré suroviny do všech restaurací po celé České republice. Do této centrály jsou všechny suroviny dováženy z Polska, Rakouska a Maďarska.

Dále je popsáno rozložení prostor v obou provozovnách, jelikož již právě rozložení prostor je velice důležité pro bezpečnost potravin. Obě provozovny mají rozložení stejné.

Kuchyně je rozdělena na dva úseky, které jsou odděleny ostrovem s přístroji. Na jedné straně je tzv. „grilová část“, kde se připravují sendviče s hovězím masem. Jsou zde tři grily: dva jedno plotnové a jeden troj plotnový. Na těchto grilech se ráno připravují snídaně: míchaná vajíčka, sázená vajíčka a vepřové maso. Každý tento produkt má svojí plotnu. Vajíčka jsou na rozdílném grilu než vepřové maso. Po snídaních se tyto grily umyjí a přepnou na odpolední menu. V odpoledních hodinách se zde griluje hovězí a kuřecí maso. Dále jsou zde tři toastery, obkládací stůl, kde nalezneme suroviny jako je salát, kečup, hořčice a další, které se dávají na opečené housky. Na druhé straně se připravují sendviče s kuřecím masem. Jsou zde fritézy, ve kterých se smaží kuřecí maso, křídla, hranolky, sýry a filety. Jednotlivé produkty jsou fritovány ve své vaně, aby nedošlo k případné křížové kontaminaci. Naproti fritézám jsou nahřívací skříně, kde jsou masa a další produkty uchovány po dobu jejich údržnosti. Součástí prostředního ostrova je obkládací stůl, toaster a „napařovač na tortilly“.

Sklady jsou v těchto provozovnách tři: mrazící sklad, chladicí sklad a suchý sklad. V mrazícím skladu jsou všechny zmražené suroviny, jako jsou housky, hranolky, maso a jiné. V chladícím skladu jsou čerstvé suroviny, např.: rajčata, okurky, saláty, mléko, rucola, omáčky a jiné. V suchém skladu jsou suroviny, které nemusí být v chladu ani mrazu a mají vyšší dobu spotřeby. Jsou to především nápoje, káva, čaje a jiné.

Úklidová místnost se nachází mimo prostor kuchyně. V této místnosti jsou umístěny všechny čisticí prostředky, odpadkové koše, mopy, smetáky, kýble a prostor na otření táčů. Tato firma celorepublikově třídí odpad, z tohoto důvodu je zde několik barevných pytlů, do kterých zaměstnanec separuje daný odpad.

4.2 Systém HACCP v provozovnách X a Y

Systém HACCP se v těchto provozovnách řídí příručkou „Generic restaurant HACCP“, která stanovuje všechny kritické kontrolní body, nezbytné základní programy (GHP) - celková hygiena na pracovišti a provozně nezbytné základní programy (GMP), které jsou identifikovány při analýze rizik jako rozhodující pro ovládnutí pravděpodobnosti vnesení a/nebo rozšíření nebezpečí do zpracovávané potraviny nebo do prostředí,

ve kterém se potravina zpracovává. Tato příručka podléhá evropským i českým zákonům a je platná pro všechny provozovny po celé Evropě. V restauracích se systém HACCP kontroluje a zapisuje papírovou formou pomocí knihy DKBV (Záznam o Denní kontrole bezpečnosti výrobků). Tato kniha je zpracována tak, aby odpovídala všem zákonným požadavkům, a vychází z celkové příručky. Jsou v ní uvedeny kritické kontrolní body, postup jejich kontroly a další důležité body týkající se bezpečnosti výrobku a nastavení strojů. Dále obsahuje nápravná opatření, která jsou provedena po porušení kritických kontrolních bodů. Tato kniha je přizpůsobena obtížnosti provozu a dle zákona musí být uchována minimálně jeden rok.

Tým HACCP je zodpovědný navrhování, vytváření a revizi plánu HACCP. Členové týmu mají zkušenosti v oblasti bezpečnosti potravin, provozu restaurace a funkčnosti zařízení. U tohoto týmu je kladen velký důraz na odbornost, proto jsou do tohoto týmu přibráni i příslušní externí orgány. V tomto týmu jsou členové s několika funkcemi: mikrobiologové, lékaři, odborníci na bezpečnost potravin, odborníci přes zařízení, odborníci na čisticí chemikálie, agronomové a další. Tito členové neustále kontrolují celkový systém HACCP a dělají potřebné úpravy pro dodržení českých i evropských zákonů a bezpečnosti potravin. Předseda týmu má schvalovací právo.

Dále týmu HACCP napomáhá celý manažerský tým restaurací. Tito zaměstnanci provádí každodenní kontrolu kritických bodů, zapisují je do knihy a nesou odpovědnost za správnost vyplněných údajů. Dávají tak zpětnou vazbu týmu HACCP. Největší odpovědnost má však vedoucí restaurace, který jednou za měsíc knihu DKBV musí zkontrolovat. Denní kontrolu provádějí manažeři na pozici vedoucího směny, kteří jsou dostatečně vyškoleni z celého systému HACCP této společnosti. Bez těchto školení není možné, aby zaměstnanec firmy kontroloval bezpečnost potravin a zapisoval je do knihy DKBV.

Pro dodržování stanovených norem kvality a bezpečnosti výrobků společnosti je nezbytná existence ověřovacího programu pro dodavatelský řetězec. V současné době tuto funkci zajišťuje proces pečlivého výběru dodavatelů. Dodavatelé jsou v pravidelných intervalech kontrolováni zaměstnanci oddělení zajištění kvality společnosti. V některých případech jsou dodavatelé také kontrolováni nezávislými auditory jednajícími jménem

společnosti; účelem takovýchto kontrol je získat nestranný názor na kvalitu a bezpečnost výrobků.

Nezávislé auditorské firmy jsou vybírány tak, aby měly celoevropskou působnost, byly akreditovány z hlediska příslušných norem, zachovávaly si vysoký a respektovaný standard, disponovaly kvalifikovanými a vhodnými auditory, měly odpovídající programy školení a byly schopné plnit požadavky norem a standardů bezpečnosti potravin společnosti.

Vybrané firmy provádějí kontroly bezpečnosti potravin u dodavatelů a distribučních center společnosti, včetně ověření HACCP, a to na základě předem určeného pravidelného programu sestaveného ve spolupráci s Manažerem bezpečnosti potravin společnosti v celé Evropě. Používaná kontrolní norma je interní norma, která byla externími auditorskými firmami vyhodnocena jako více než přiměřená pro kontroly bezpečnosti potravin. Norma sestává z pěti modulů:

- GMP/GDP/GWP
- Sledovatelnost, dohledatelnost výrobků, legislativa a doprava
- Akceptace HACCP
- Ověření HACCP
- Laboratorní postupy

Kontrola systému HACCP je ve třech úrovních. První úroveň je kontrolována vnitřní formou. Ve chvíli, kdy je zaměstnanec povýšen do pozice manažera, je proškolen o celém systému HACCP přímo vedoucím restaurace. Dále absolvuje kurz, který mu dodá potřebné informace o tomto systému. Tato úroveň je kontrolována pomocí knihy DKBV. Kontrola kritických kontrolních bodů se provádí 3x denně: ráno, odpoledne a večer. Ráno se kontrolují všechny 4 kritické kontrolní body: teploty mrazících a chladících zařízení, dodávka, grily a další body, jako jsou teploty kritických surovin, doby spotřeb, FIFO, neporušenost plastů, kalibrace strojů a další. Odpoledne se kontrolují jen teploty kritických surovin a správnost nastavení grilů. Večer se kontroluje kvalita oleje ve fritézách a teploty chladících a mrazících zařízení.

V druhé úrovni se bezpečnost potravin a HACCP v restauracích jsou také ověřovány prostřednictvím programů auditů. Všechny restaurace v Evropě jsou pravidelně kontrolovány z hlediska bezpečnosti potravin a HACCP. Audity jsou prováděny buď interními zaměstnanci společnosti nebo Oddělení provozu či prostřednictvím akreditovaných externích laboratoří. Standardně se používá interní model společnosti, Restaurant Food Safety Audit (audit bezpečnosti potravin v restauracích), vstupy dodávají externí laboratoře (v ČR je to firma Eurofinc). Norma se zabývá výhradně systémy zajištění bezpečnosti potravin a kritickými kontrolními body jakožto nezbytnými podmínkami. Systém zajištění bezpečnosti potravin je kontrolován po jednotlivých činnostech, podle pravidel auditu Full Field. Tento provozní audit se zabývá tzv. QSC (Quality, Service and Cleanliness – kvalita, služba a čistota) a jeho součástí jsou i kontroly vybavení a zařízení. V každé restauraci navíc probíhá mikrobiologické vzorkování s různou frekvencí závislou na druhu vzorku. Pro laboratorní testy restaurací jsou mikrobiologické vzorky odebírány na základě legislativních požadavků a/nebo osvědčených postupů doporučených respektovanými laboratořemi pro účely ověření správné praxe a dodržování stanovených norem.

Třetí úroveň tvoří kontroly ze strany kontrolních úřadů. Jsou to všechny zákonně dané kontroly. Probíhají neohlášené 1x či 2x do roka. Stejně jako předchozí úroveň je tato velice důležitá, protože při nesplnění opět dochází k určité pokutě či uzavření provozovny.

Tato společnost má dané čtyři kritické kontrolní body, jsou to: DODÁVKA, MRAZÍCÍ ZAŘÍZENÍ, CHLADÍCÍ ZAŘÍZENÍ A KONTAKTNÍ GRILY.

Všechny tyto kontroly kritických bodů se zapisují ručně do knihy DKBV (Záznam o denní kontrole bezpečnosti výrobků). Všechny se zapisují min. jednou denně, jsou však rozděleny do tří fází: ráno, odpoledne a večer. Ráno se kontrolují všechny kritické body, odpoledne jen jeden kritický bod a večer se kontrolují dva kritické kontrolní body.

Prvním kritickým kontrolním bodem je příjem zboží neboli **dodávka**. Je velice důležitým mezníkem pro bezpečnost potravin. Příjem zboží a naskladnění provádějí zaměstnanci distributora, kteří jsou vyškoleni i v pravidlech bezpečnosti potravin. Manažer restaurace zpravidla není přítomen při měření teploty přijímaného zboží. Proto je zvykem, že manažeři dělají namátkové kontroly teploty zboží, které porovnávají se zápisem

na dodacím listu. Pracovníci, kteří provádějí příjem dodávek, musí být náležitě vyškoleni, zodpovídá za to jejich zaměstnavatel. Pracovník, přijímající dodávku zodpovídá za přípravu mrazícího a chladícího skladu před dodávkou tak, aby uskladnění mohlo proběhnout co nejrychleji s ohledem na FIFO („first in, first out“). Dále musí změřit teplotu zboží před vyložení dodávky, tedy v autě. Mezi další jeho povinnosti patří: kontrola neporušenosti obalů – odmítnutí poškozených a sporných balení, kontrola původu zboží – přítomnost WRIN čísel na obalech, zaznamenání změřených teplot na dodací list, rychlé a správné naskladnění vyloženého zboží. Je pravidlem, že se nejdříve naskladňuje chlazené zboží, potom následuje zmražené zboží a jako poslední zboží do suchého skladu.

Přijmout zboží je možné jen tehdy, pokud naměřené teploty odpovídají mezním hodnotám. Mezní hodnoty pro příjem zmraženého zboží je: $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Hodnota pro stížnost v tomto případě je: $\geq -17,9^{\circ}\text{C}$ a hodnota pro odmítnutí dodávky je: $\geq -14,9^{\circ}\text{C}$.

Mezní hodnoty teploty pro příjem chlazeného zboží je různá. U mléčných výrobků je to $1-4^{\circ}\text{C}$ a u ostatních výrobků je to $1-7^{\circ}\text{C}$. Hodnota pro odmítnutí dodávky je $4,1^{\circ}\text{C}$ u mléčných výrobků a $7,1^{\circ}\text{C}$ u výrobků ostatních.

Tento kontrolní bod se měří vždy při přijmutí dodávky, většinou mají tyto provozovny dodávku dvakrát týdně.

Jako druhý kritický kontrolní bod je **mrazící zařízení**. Do mrazících zařízení patří nejen velký mrazící sklad, ale také příruční mrazáky, umístěné na kuchyni. Teplota výrobků v mrazícím skladu musí být -18°C nebo nižší. Teplota surovin v příručních mrazících musí být -15°C a nižší. Při jakékoliv jiné teplotě je potřeba daný výrobek vyhodit. Dále se u mrazících zařízení kontroluje několik nezbytných bodů. Prvním bodem je námraza výparníku, podlahy, stropu, dveří a izolačního závěsu. Tyto prostory by měly být oprostěny od nadbytečné námrazy. Druhým bodem je rozmístění výrobku v mrazícím skladu. Maso musí být umístěno co nejdále od dveří a nesmí být pod výparníkem. Všechny kartony musí být min. 5 cm od stěny, 15 cm od stropu a 30 cm od spodní hrany výparníku. Mezi kartony je vzdálenost 2,5 cm a všechny kartony nesmí být skladovány na podlaze.

Třetí kritický kontrolní bod se nazývá **chladící zařízení**. V těchto restauracích je zpravidla chladící sklad, lednice na kuchyni a chladící vitríny. V tomto bodě se hlavně

kontrolují teploty těchto zařízení. Všechny chladicí sklady, lednice i vitríny musí být nastaveny na maximální teplotu +4°C. Je to z důvodu skladování mléčných surovin a bezpečnému rozmrazování některých zmrazených výrobků. Při měření teplot surovin jsou dány dvě teploty: u mléčných výrobků 1-4°C a u ostatních výrobků 1-7°C. Kontrolují se i další hlediska: kartony nesmí být na zemi; suroviny musí být skladovány dle FIFA; výrobky musí být skladovány uzavřené nebo přikryté, bez jakéhokoliv poškození; výrobky, které se rozmrazují v lednici, musí být označeny datem a dobou použitelnosti; suroviny nesmí být prošlé a nádoby, ve kterých se suroviny skladují, nesmí být poničené.

Druhý a třetí kritický kontrolní bod se kontroluje dvakrát denně: ráno a večer.

Posledním kritickým kontrolním bodem jsou kontaktní grily. Na těchto grilech se grilují zmrazené hovězí plátky, vepřové maso a čerstvá vejce. Jsou to velmi citlivé suroviny, které potenciálně mohou obsahovat choroboplodné (patogenní) bakterie. Důkladné tepelné opracování těchto surovin a dosažení vnitřní teploty na 70°C tyto bakterie usmrtí. Z tohoto důvodu se jako první kontroluje nastavení grilů, kde horní teplota plotny by měla mít minimálně 210°C a dolní plotna 174°C. Pro přípravu vajec je teplota dolní plotny minimálně 126°C a horní plotna se nepoužívá. Grily se důkladně čistí každou noc, aby se dosáhlo správné teploty ploten. Vodou se však myjí každou hodinu, otírají se po každém použití. Po naměření správných teplot ploten se začnou měřit výrobky, které se na těchto grilech připravují. Ráno se měří vejce. Vejce musí dosahovat minimální teploty 70°C., pokud je teplota nižší, musí se dané výrobky vyhodit a posunout čas grilování. Tento postup se dělá do té doby, než je teplota vajec správná. Stejně se měří hovězí plátky a vepřové maso, kdy opět teplota musí být 70°C nebo vyšší. Dále se kontroluje ostří a čistota špachtlí a škrabek, vzhled masa, čistota grilů, správné používání jednorázových rukavic a další.

Tento kritický kontrolní bod se kontroluje dvakrát denně. Ráno se kontrolují teploty vajec, vepřového masa a hovězích plátků, odpoledne jen hovězích plátek, protože se vajíčka, ani vepřové maso v odpoledních hodinách nepodávají.

Mezi důležité body GMP patří doby spotřeby/trvanlivosti, fritézy a stroj na zmrzlinu. Nejsou označené, jako kritické kontrolní body, ale je to nezbytný základní

program identifikovaný při analýze rizik jako rozhodující pro ovládání pravděpodobnosti vnesení a/nebo rozšíření nebezpečí do zpracované potraviny nebo do prostředí, ve kterém se potravina zpracovává.

Doby spotřeby a trvanlivosti výrobků se kontroluje minimálně dvakrát denně. Při nalezení prošlé suroviny se okamžitě tato surovina vyhazuje.

U fritéz se kontroluje jejich nastavení, teploty usmažených výrobků a dodržování dob spotřeb usmažených výrobků. Dále se také kontroluje správné používání označených kleští na syrové a usmažené výrobky.

Kontrola kalibrace a čistoty stroje na zmrzlinu je velice důležité, jelikož se jedná o mléčné výrobky. U mléčných výrobků dochází snadno ke křížové kontaminaci, proto se tyto kontroly musí striktně dodržovat. Mléko v tomto přístroji musí mít teplotu 1 - 4°C. Stroj se musí pravidelně kalibrovat, minimálně jednou za čtrnáct dní. Dále se také musí důkladně čistit a to také minimálně jednou za čtrnáct dní.

Jako poslední se kontroluje celková hygiena na pracovišti (GHP). Jednou ročně musí zaměstnanec vyplnit test z hygienického minima, kde správnosti vyplnění prokáže jeho znalost. V tomto bodě se kontroluje zejména celková čistota pracoviště, základní hygienické návyky, jako je mytí rukou, celková upravenost zaměstnance, do které spadá upravenost vlasů, oholení, délka nehtů a další. Tento bod se kontroluje po celý den vedoucími směn.

4.3 Interní kontroly

V průběhu zpracování praktické části této práce byly provedeny kontroly na dvou provozovnách. Na každé provozovně byla jedna kontrola. Audity byly zaměřeny na celkový systém HACCP, zejména na kontrolní kritické body a další body nezbytné pro bezpečnost potravin. Tyto restaurace byly mezi sebou porovnány a na základě výsledků byly doporučeny nápravné opatření vedoucímu provozovny.

Tyto kontroly byly provedeny ve dvou dnech. První den 10. 1. 2016 byla uskutečněna kontrola v restauraci X a druhý den 11. 1. 2016 v restauraci Y. Oba audity probíhali v ranních, odpoledních i nočních hodinách.

Verifikace je rozdělena do devíti částí. První bod obsahuje vše o správnosti nastavení a používání kalibrační soupravy. Následuje kniha DKBV, kde se zohledňuje správné a včasné vyplnění. Třetím bodem je první kritický kontrolní bod dodávka, kde se kontrolují teploty surovin, FIFO, vykládka a správnost naskladňování. Čtvrtá část obsahuje druhý kritický kontrolní bod mrazící zařízení. Zde se nejvíce klade důraz na teploty surovin v těchto zařízeních, skladování a doby spotřeby. Další část obsahuje třetí kritický bod chladicího zařízení. Zde se kontrolují stejné oblasti jako u mrazících zařízení. Do chladicího zařízení patří i suchý sklad. Poslední kritický kontrolní bod, sledovaný v této kontrole jsou kontaktní grily. Sledují se teploty ploten, funkčnost a nástroje používané pro grilování mas. Posledními body, kterými se kontrolní formulář zabývá, je fritéza a všeobecná pravidla.

Hodnocení bylo prováděno pomocí bodování. Za každou splněnou část byl udělen 1 bod. Tyto body byly sečteny a přepočteny na procentuální úspěšnost auditu. Výjimkou však byl bod č. 8, kdy při uložení 0 bodů by se tento audit považoval za nesplněný, z důvodu závažnosti hodnotícího bodu.

V níže uvedených tabulkách 1-12 jsou výsledky prováděných interních auditů. Tabulky 1-6 se týkají kontroly v provozovně X a tabulky 7-12 se týkají kontroly provozovny Y.

Tabulka 1: Výsledky kontroly v provozovně X v kontrolním bodu 1-3

BOD 1	KALIBRAČNÍ SOUPRAVA	Výsledek
Kalibrační souprava (teploměr a sondy)	Teploměr je přesný na +/- 0,5°C (+/- 1°C je přípustné pro některé typy teploměru).	ANO
	Všechny používané sondy fungují správně.	ANO
	Sonda teploměru je vydezinfikována, pokud má měřený výrobek být konzumován.	ANO
0-3 b.	TOTAL	3b.
BOD 2	KNIHA DKBV	Výsledek
	Kniha DKBV je správně a včas vyplněna.	ANO
	Kniha je náležitě uschována minimálně rok po datu vyplnění.	ANO
0-2 b.	TOTAL	2b.
BOD 3	KKB 1 - DODÁVKA	Výsledek
Dodávka	Mrazicí a chladičí sklad se připraví před dodávkou tak, aby uskladnění mohlo proběhnout co nejrychleji a s ohledem na FIFO (first in, first out).	ANO
	Kontrola neporušenosti obalů – odmítnutí poškozených a sporných balení.	NE
	Teplota se měří se v autě před vyložení dodávky.	NE
	Příjem mrazícího zboží: ≤-18, v dalších případech je možno podat stížnost nebo dodávku odmítnout.	ANO
	Příjem chlazeného zboží: u mléka (1-4°C); u ostatních produktů (1-7°C).	ANO
	První se naskladňuje chlazené zboží, následuje zmrazené zboží.	ANO
0-6 b.	TOTAL	4b.

Zdroj: vlastní zpracování (2015)

V bodě číslo 1 se provozovna X nedopustila žádných porušení. Kalibrační souprava je kompletní, všechny sondy jsou vydezinfikované a fungují. Teploměr je přesný, na restauraci je náhradní jehla. Zaměstnanci jsou proškoleny o správném používání sond.

V bodě číslo 2 je také bez pochybení. Kniha DKBV (Záznam o denní kontrole výrobku bezpečnosti výrobků) je včas a správně vyplněna. Na restauraci je uchována minimálně jeden rok.

Bod 3 (příjem dodávky) je bez zásadních chyb. Teploty výrobků jsou správné, dodržují FIFO. Teplota se však neměří v autě před vykládkou a nekontroluje se neporušenost obalů.

Tabulka 2: Výsledky kontroly v provozovně X v kontrolním bodu 4

BOD 4	KKB 2 - MRAZÍCÍ ZAŘÍZENÍ	Výsledek
Hlavní mrazák	Teplota skladovaných výrobků je -18°C a nižší. (Legislativa EU).	ANO
	Výparník, podlaha, strop, dveře, rám dveří a plastový izolační závěs jsou prosty nadbytečné námrazy.	ANO
	Těsnění dveří (v rámu i u podlahy) je v dobrém stavu a nepropouští vzduch.	NE
	Maso nejeví známky vážného poškození teplotou nebo dehydratací.	ANO
	Maso je umístěno co nejdále od dveří a není pod výparníkem.	ANO
	Kartony musí být min. 5 cm od stěny, ochranné fólie jsou z palet odstraněny. Dodržuje se i vzdálenost 2,5 cm mezi kartony.	NE
	Kartony jsou uskladněny 15 cm od stropu a 30 cm od spodní hrany výparníku.	NE
	Suroviny jsou vždy v uzavřených krabicích/ čistých nádobách přikrytých víkem.	NE
	Kartony nejsou skladovány na podlaze.	ANO
	Jsou dodržovány doby spotřeby.	ANO
Příruční mrazáky (v kuchyni)	Teplota vzduchu je -18°C a nižší (při zahájení provozu).	ANO
	Teplota surovin je -15°C a nižší pokud jsou ukládány zpět do skladu (při ukončení provozu), (Legislativní požadavek).	ANO
	Těsnění dveří je v dobrém stavu.	NE
	Maso nejeví známky vážného poškození teplotou nebo dehydratací.	ANO
	Maso je skladováno v krabici (s neořezanými chlopněmi) nebo v nádobě s dobře přiléhajícím víkem nebo plastovém sáčku; maso je přikryto, kdykoliv je to možné.	NE
0-15 b.	TOTAL	9b.

Zdroj: vlastní zpracování (2015)

V bodě 4 – mrazící zařízení byly objeveny nedostatky. Teplota skladovaných výrobků v mrazících zařízeních jsou správné. Nebyly objeveny zbytečné námrazy. Maso nejeví známky vážného poškození. Mezi nedostatky patří těsnění dveří u všech mrazáků. Jsou špinavé a nedoléhají. Kartony nejsou správně rozloženy v mrazícím skladu. Nejsou umístěny 5 cm od stěny a 15 cm od stropu. Některé kartony nejsou uzavřené a víka u nádob málo přiléhají.

Tabulka 3: Výsledky kontroly v provozovně X v kontrolním bodu 5

BOD 5	KKB 3 - CHLADÍCÍ ZAŘÍZENÍ A SUCHÝ SKLAD	Výsledek
Hlavní lednice, příruční lednice a chlazené vitríny	Hodnota na ukazateli teploty (pokud je instalován) se neliší o více než 1° C od teploty vzduchu.	ANO
	Teplota mléčných směsí je v rozmezí +0,1°C až + 4.0°C. Teplota ostatních produktů (saláty, zelenina, omáčky a ostatní) je v rozmezí +0,1°C až + 7.0°C. Teplota v chlazené prodejní vitrině je mezi 1,0 a 7,0°C.	ANO
	Výrobky jsou vždy skladovány uzavřené/přikryté a nejsou poškozené.	ANO
	Žádné potraviny ani krabice nejsou skladovány na podlaze.	ANO
	Nádoby s rozpracovanými surovinami musí být čisté a přikryté víkem a správně označené.	ANO
	Jsou dodržovány doby spotřeby.	ANO
	Výrobky, které se rozmrazují v lednici, jsou označeny datem a dobou použitelnosti a nejsou prošlé.	ANO
Suchý sklad, data spotřeby	Výrobky jsou vždy skladovány zavřené/přikryté, žádné krabice neleží na podlaze, nádoby jsou čisté a přikryté víky / všechny suroviny jsou označeny.	NE
	Jsou dodržovány doby spotřeby/minimální trvanlivosti/použitelnosti, včetně rozmrazovaných surovin.	ANO
	Všechny suroviny, které mají stanovenou dobu použitelnosti a saláty a jogurty ve vitrině jsou řádně označeny a nejsou prošlé.	ANO
	Skladové zásoby jsou obměňovány, vždy je dodržováno FIFO.	ANO
	Nádoby na potraviny nebo pohárky nejsou používány na chemikálie, čisticí prostředky a na ukládání drobných součástek.	ANO
	Vnitřek výrobníku ledu (včetně horní výrobní části) je prost vodního kamene a nárůstů plísní, bakterií - tzv. biofilu.	ANO
0-13 b.	TOTAL	12b.

Zdroj: vlastní zpracování (2015)

Bod 5 (chladičí zařízení) je v provozovně X na velice dobré. Chlazené suroviny jsou v pořádku, jejich teploty jsou v daném rozmezí. Doby spotřeb všech surovin a FIFO je v pořádku. Rozložení surovin ve skladu je dodrženo, kritické suroviny jsou skladovány odděleně na samostatných policích (např.: vajíčka). V suchém skladu je vše správně, jen krabice nejsou správně ořezané a některé z nich jsou otevřené a umístěné na zemi.

Tabulka 4: Výsledky kontroly v provozovně X v kontrolním bodu 6

BOD 6	KKB 4 - GRIL	Výsledek
Gril Set - Up	Jednotlivé plotny grilů jsou správně nastaveny na odpovídající produkty - přítlaky, všechny kontrolky topení fungují.	ANO
	Skutečná teplota horní plotny je minimálně 210°C (měřeno s fólií).	ANO
	Skutečná teplota dolní plotny je minimálně 174°C.	ANO
	Skutečná teplota dolní plotny pro přípravu vajec je minimálně 126°C.	ANO
Postupy při grilování	Teflonová fólie je správně upevněná (1 dlouhá nebo 2 krátké spony).	ANO
	Horní plotna je prosta karbonových úsad.	ANO
	Dolní plotna je prosta karbonových úsad.	ANO
	Špachtle a škrabky jsou čisté a ostré.	NE
	Ostříč na nástroje je čistý; není používán ani uložen v prostorách pro přípravu pokrmů.	ANO
	Jsou dodržovány maximální počty grilovaných mas.	ANO
	Při manipulaci se syrovým masem jsou vždy používány jednorázové modré rukavice.	ANO
	Při pokládání masa na sendviče se vždy používají (kleštičky/špachtle).	ANO
Syrová vejce snídaně	Špachtle pro manipulaci s vejci jsou používány správně.	ANO
	Náčiní je čištěno a dezinfikováno minimálně každé 4 hodiny.	ANO
	Žloutek musí být vždy tuhý.	ANO
	Vaječná melanž ani sázená vejce nesmí obsahovat zbytky skořápek.	ANO
	Při manipulaci se syrovými vejci jsou vždy používány jednorázové rukavice.	ANO
0-17 b.	TOTAL	16b.

Zdroj: vlastní zpracování (2015)

V bodě 6 (kontaktní grily) nedošlo k většímu pochybení. Grily jsou správně nastaveny, teploty ploten jsou v pořádku. Grily jsou čisté, dochází k pravidelné kalibraci, údržbě a mytí. Požívají se jednorázové rukavice na syrové maso. Zaměstnanci jsou velice dobře proškoleni, tudíž na maso nešahají bez jednorázových rukavic. Během snídaně nabídky, kdy se na grilech připravují vejce, se s touto kritickou surovinou nakládá velice dobře. Opět jsou používány jednorázové rukavice a jsou barevně rozlišené špachtle na syrová vejce a na vejce již hotová. Jediný zjištěný nedostatek je čistota a ostří škrabek a špachtlí na grily.

Tabulka 5: Výsledky kontroly v provozovně X v kontrolním bodu 7-8

BOD 7	FRITÉZA	Výsledek
Nastavení fritéz	Hladina tuku je ve správné výši ve všech vanách, správné časy smažení + recovery time, správné teploty smažení.	ANO
	Na manipulaci se syrovými a usmaženými výrobky se používají označené kleště.	ANO
	Je dodržován správný pracovní a kontrolní postup kritických promo výrobků (měření minimálně první várky nebo jak je předepsáno).	ANO
	Časovače jsou vždy zapínány a vypínány správně.	NE
	Smažicí koše jsou pravidelně kontrolovány a jsou nepoškozené.	ANO
Teploty v jádře masa	Teplota v jádře ve výrobě tepelně neopracovaných masných výrobků (kritické výrobky) je vyšší než 74°C - nebo jak stanoveno v pracovním postupu.	ANO
0-6 b.	TOTAL	5b.
BOD 8	Pokud je jakákoliv kritická surovina prošlá (mléčný základ, zpracovaná chlazená zelenina, jogurt, vyjmenované druhy sýra, masné výrobky k přímé spotřebě), nebo nesplňuje teplotní limit (Pasterovaný mléčný základ, zpracovaná chlazená zelenina, masné výrobky k přímé spotřebě a všechny zmrazené výrobky) audit je hodnocen jako "NESPLNĚN".	ANO
1b./nesplněn	TOTAL	1b.

Zdroj: vlastní zpracování (2015)

Bod 7 – fritézy jsou v pořádku. Fritézy jsou nastaveny správně, teploty všech produktů připravovaných ve fritézách jsou nad 70°C, takže je dodržena kvalita i bezpečnost potravin. Zaměstnanci správně používají označené kleště – na každý druh masa jiná barva kleští. V žádném případě nesahají na maso rukama. Jsou však málo proškoleni v zapínání časovačů, které poukazují na dobu, kdy jsou usmažené produkty ještě kvalitní a bez závad.

V bodě 8 není vůbec žádné pochybení. Všechny zkontrolované suroviny byly v naprostém pořádku. Všechny výrobky ve skladech i na kuchyni jsou správně nadeepsány. Žádné nepřekročili dobu použitelnosti, spotřeby. Všechny suroviny jsou ve výborném stavu. Jsou kvalitní.

Tabulka 6: Výsledky kontroly v provozovně X v kontrolním bodu 9

BOD 9	VŠEOBECNÁ PRAVIDLA	Výsledek
ZAMĚSTNANCI A POMŮCKY	Zaměstnanci si myjí ruce min. 1x/hod. Častěji v případě, že si šáhnou např. do vlasů a jiné.	ANO
	V kuchyni nejsou žádné zbytečné předměty, části zařízení, papíry apod.	ANO
	Všichni zaměstnanci připravující pokrmy nosí čisté zástěry. Špinavé zástěry jsou ukládány odděleně od čistých.	NE
	Zaměstnanci nenosí hodinky a šperky/bižuterii.	NE
	Při přípravě salátů jsou rukavice používány správným způsobem.	ANO
	Čisticí prostředky a chemikálie jsou skladovány bezpečně a odděleně od potravin.	ANO
	Filtry vody jsou označeny datem instalace a datem příští výměny a nejsou prošlé. Vyřazení filtru obtokem (by-pass) není dovoleno.	ANO
0-7 b.	TOTAL	4b.
MAXIMUM: 70 bodů	BODY CELKEM	56b. – 80,0%

Zdroj: vlastní zpracování (2015)

Zaměstnanci jsou z osobní hygieny školeni jednou ročně. Obecně se zde osobní hygiena plní celkem v pořádku. Zaměstnanci si myjí ruce minimálně 1x/hod. nebo častěji v případě, že přijdou do kontaktu s něčím nevhodným. Bohužel však nedodržují osobní upravenost. Většina zaměstnanců nosí šperky, což by mohlo ohrozit bezpečnost potravin. Mohlo by dojít především k fyzikálnímu nebezpečí. Dále se zde nedodrhuje čistota nošených zástěr. Jsou prány vždy v noci, ale na sílu provozu a počet zaměstnanců je to velice málo.

Tabulka 7: Výsledky kontroly v provozovně Y v kontrolním bodu 1-3

BOD 1	KALIBRAČNÍ SOUPRAVA	Výsledek
Kalibrační souprava (teploměr a sondy)	Teploměr je přesný na +/- 0,5°C (+/- 1°C je přípustné pro některé typy teploměru).	ANO
	Všechny používané sondy fungují správně.	ANO
	Sonda teploměru je vydezinfikována, pokud má měřený výrobek být konzumován.	ANO
0-3 b.	TOTAL	3b.
BOD 2	KNIHA DKBV	Výsledek
	Kniha DKBV je správně a včas vyplněna.	NE
	Kniha je náležitě uschována minimálně rok po datu vyplnění.	ANO
0-2 b.	TOTAL	1b.
BOD 3	KKB 1 - DODÁVKA	Výsledek
Dodávka	Mrazicí a chladicí sklad se připraví před dodávkou tak, aby uskladnění mohlo proběhnout co nejrychleji a s ohledem na FIFO (first in, first out).	NE
	Kontrola neporušenosti obalů – odmítnutí poškozených a sporných balení.	ANO
	Teplota se měří se v autě před vyložení dodávky.	ANO
	Příjem mrazicího zboží: ≤-18, v dalších případech je možno podat stížnost nebo dodávku odmítnout.	ANO
	Příjem chlazeného zboží: u mléka (1-4°C); u ostatních produktů (1-7°C).	ANO
	První se naskladňuje chlazené zboží, následuje zmrazené zboží.	ANO
0-6 b.	TOTAL	5b.

Zdroj: vlastní zpracování (2015)

V bodě 1 se provozovna Y nedopouští žádných pochybení. Kalibrační souprava je kompletní, všechny sondy jsou vydezinfikované a fungují. Teploměr je přesný a na restauraci je náhradní jehla. Zaměstnanci jsou velice dobře proškoleni, jak s kalibrační soupravou zacházet.

Bod 2, kniha DKBV je správně vyplněna a uchovávají jí na restauraci minimálně jeden rok. Bohužel však manažeři tuto knihu vyplňují v časových presech, takže se stává, že kniha není vyplněna včas.

Příjem dodávky (bod 3) je bez zásadních chyb. Teploty výrobků jsou správné, měří se v autě před vykládkou. Sklady se však nepřipravují před příjmem dodávky, takže dochází někdy k porušení FIFO.

Tabulka 8: Výsledky kontroly v provozovně Y v kontrolním bodu 4

BOD 4	KKB 2 - MRAZÍCÍ ZAŘÍZENÍ	Výsledek
Hlavní mrazák	Teplota skladovaných výrobků je -18°C a nižší. (Legislativa EU).	ANO
	Výparník, podlaha, strop, dveře, rám dveří a plastový izolační závěs jsou prosty nadbytečné námrazy.	ANO
	Těsnění dveří (v rámu i u podlahy) je v dobrém stavu a nepropouští vzduch.	ANO
	Maso nejeví známky vážného poškození teplotou nebo dehydratací.	ANO
	Maso je umístěno co nejdále od dveří a není pod výparníkem.	ANO
	Kartony musí být min. 5 cm od stěny, ochranné fólie jsou z palet odstraněny. Dodržuje se i vzdálenost 2,5 cm mezi kartony.	NE
	Kartony jsou uskladněny 15 cm od stropu a 30 cm od spodní hrany výparníku.	ANO
	Suroviny jsou vždy v uzavřených krabicích/ čistých nádobách přikrytých víkem.	ANO
	Kartony nejsou skladovány na podlaze.	ANO
	Jsou dodržovány doby spotřeby.	ANO
Příruční mrazáky (v kuchyni)	Teplota vzduchu je -18°C a nižší (při zahájení provozu).	ANO
	Teplota surovin je -15°C a nižší pokud jsou ukládány zpět do skladu (při ukončení provozu), (Legislativní požadavek).	ANO
	Těsnění dveří je v dobrém stavu.	NE
	Maso nejeví známky vážného poškození teplotou nebo dehydratací.	ANO
	Maso je skladováno v krabici (s neořezanými chlopněmi) nebo v nádobě s dobře přiléhajícím víkem nebo plastovém sáčku; maso je přikryto, kdykoliv je to možné.	NE
0-15 b.	TOTAL	12b.

Zdroj: vlastní zpracování (2015)

Teplota skladovaných výrobků v mrazicích zařízeních jsou správné. Nejsou zde žádné zbytečné námrazy. Maso nejeví známky vážného poškození. Těsnění u hlavního mrazáku jsou v pořádku, ale u příručních mrazáků jsou špatné a špinavé. Umístění kartonu v mrazáku není v pořádku, jelikož nejsou kartony umístěny 5 cm od stěny a nemají mezi sebou vzdálenost 2,5 cm. Některé kartony nejsou uzavřené nebo jsou v nádobě se špatně přiléhajícím víkem.

Tabulka 9: Výsledky kontroly v provozovně Y v kontrolním bodu 5

BOD 5	KKB 3 - CHLADÍCÍ ZAŘÍZENÍ A SUCHÝ SKLAD	Výsledek
Hlavní lednice, příruční lednice a chlazené vitríny	Hodnota na ukazateli teploty (pokud je instalován) se neliší o více než 1° C od teploty vzduchu.	ANO
	Teplota mléčných směsí je v rozmezí +0,1°C až + 4.0°C. Teplota ostatních produktů (saláty, zelenina, omáčky a ostatní) je v rozmezí +0,1°C až + 7.0°C. Teplota v chlazené prodejní vitrině je mezi 1,0 a 7,0°C.	ANO
	Výrobky jsou vždy skladovány uzavřené/přikryté a nejsou poškozené.	ANO
	Žádné potraviny ani krabice nejsou skladovány na podlaze.	ANO
	Nádoby s rozpracovanými surovinami musí být čisté a přikryté víkem a správně označené.	ANO
	Jsou dodržovány doby spotřeby.	ANO
	Výrobky, které se rozmrazují v lednici, jsou označeny datem a dobou použitelnosti a nejsou prošlé.	ANO
Suchý sklad, data spotřeby	Výrobky jsou vždy skladovány zavřené/přikryté, žádné krabice neleží na podlaze, nádoby jsou čisté a přikryté víky / všechny suroviny jsou označeny.	NE
	Jsou dodržovány doby spotřeby/minimální trvanlivosti/použitelnosti, včetně rozmrazovaných surovin.	ANO
	Všechny suroviny, které mají stanovenou dobu použitelnosti a saláty a jogurty ve vitrině jsou řádně označeny a nejsou prošlé.	ANO
	Skladové zásoby jsou obměňovány, vždy je dodržováno FIFO.	ANO
	Nádoby na potraviny nebo pohárky nejsou používány na chemikálie, čisticí prostředky a na ukládání drobných součástek.	ANO
	Vnitřek výrobníku ledu (včetně horní výrobní části) je prost vodního kamene a nárůstů plísní, bakterií - tzv. biofilu.	ANO
0-13 b.	TOTAL	12b.

Zdroj: vlastní zpracování (2015)

Bod 5 je v provozovně Y na dobré úrovni. Chlazené suroviny jsou v pořádku, jejich teploty jsou v rozmezí. Doby spotřeb i FIFO jsou velice dobře dodržovány. Rozložení surovin v chladícím skladu je v pořádku, kritické suroviny jsou umístěny odděleně na samostatných policích. Suchý sklad je v dobrém stavu, jen krabice jsou špatně ořezané a některé jsou položeny na zemi.

Tabulka 10: Výsledky kontroly v provozovně Y v kontrolním bodu 6

BOD 6	KKB 4 - GRIL	Výsledek
Gril Set - Up	Jednotlivé plotny grilů jsou správně nastaveny na odpovídající produkty - přítlaky, všechny kontrolky topení fungují.	ANO
	Skutečná teplota horní plotny je minimálně 210°C (měřeno s fólií).	ANO
	Skutečná teplota dolní plotny je minimálně 174°C.	ANO
	Skutečná teplota dolní plotny pro přípravu vajec je minimálně 126°C.	ANO
Postupy při grilování	Teflonová fólie je správně upevněná (1 dlouhá nebo 2 krátké spony).	ANO
	Horní plotna je prosta karbonových úsad.	ANO
	Dolní plotna je prosta karbonových úsad.	ANO
	Špachtle a škrabky jsou čisté a ostré.	NE
	Ostříč na nástroje je čistý; není používán ani uložen v prostorách pro přípravu pokrmů.	ANO
	Jsou dodržovány maximální počty grilovaných mas.	ANO
	Při manipulaci se syrovým masem jsou vždy používány jednorázové modré rukavice.	ANO
	Při pokládání masa na sendviče se vždy používají (kleštičky/špachtle).	ANO
Syrová vejce snídaně	Špachtle pro manipulaci s vejci jsou používány správně.	ANO
	Náčiní je čištěno a dezinfikováno minimálně každé 4 hodiny.	ANO
	Žloutek musí být vždy tuhý.	ANO
	Vaječná melanž ani sázená vejce nesmí obsahovat zbytky skořápek.	ANO
	Při manipulaci se syrovými vejci jsou vždy používány jednorázové rukavice.	ANO
0-17 b.	TOTAL	16b.

Zdroj: vlastní zpracování (2015)

V bodě 6 (kontaktní grily) nejsou nalezeny větší pochybení. Grily jsou správně nastaveny, teploty ploten jsou v pořádku. Grily jsou čisté, dochází k pravidelné kalibraci, údržbě a mytí. Požívají se jednorázové rukavice na syrové maso. Zaměstnanci jsou velice dobře proškoleni, tudíž na maso nešahají bez jednorázových rukavic. Během snídaně nabídky, kdy se na grilech připravují vejce, se s touto kritickou surovinou nakládá velice dobře. Opět jsou používány jednorázové rukavice a jsou barevně rozlišené špachtle na syrová vejce a na vejce již hotová. Jediný zjištěný nedostatek je čistota a ostří škrabek a špachtlí na grily.

Tabulka 11: Výsledky kontroly v provozovně Y v kontrolním bodu 7-8

BOD 7	FRITÉZA	Výsledek
Nastavení fritéz	Hladina tuku je ve správné výši ve všech vanách, správné časy smažení + recovery time, správné teploty smažení.	ANO
	Na manipulaci se syrovými a usmaženými výrobky se používají označené kleště.	ANO
	Je dodržován správný pracovní a kontrolní postup kritických promo výrobků (měření minimálně první várky nebo jak je předepsáno).	ANO
	Časovače jsou vždy zapínány a vypínány správně.	NE
	Smažicí koše jsou pravidelně kontrolovány a jsou nepoškozené.	ANO
Teploty v jádře masa	Teplota v jádře ve výrobě tepelně neopracovaných masných výrobků (kritické výrobky) je vyšší než 74°C - nebo jak stanoveno v pracovním postupu.	ANO
0-6 b.	TOTAL	5b.
BOD 8	Pokud je jakákoliv kritická surovina prošlá (mléčný základ, zpracovaná chlazená zelenina, jogurt, vyjmenované druhy sýra, masné výrobky k přímé spotřebě), nebo nesplňuje teplotní limit (Pasterovaný mléčný základ, zpracovaná chlazená zelenina, masné výrobky k přímé spotřebě a všechny zmrazené výrobky) audit je hodnocen jako "NESPLNĚN".	ANO
1b./nesplněn	TOTAL	1b.

Zdroj: vlastní zpracování (2015)

Bod 7 – fritézy jsou v pořádku. Fritézy jsou nastaveny správně, teploty všech produktů připravovaných ve fritézách jsou nad 70°C, takže je dodržena kvalita i bezpečnost potravin. Zaměstnanci používají označené kleště (na každý druh masa jiná barva kleští) bez chyb, tudíž je vidět, že v tomto ohledu probíhá velice dobře proškolení zaměstnanců. Jsou však málo proškoleni v zapínání časovačů, které poukazují na dobu, kdy jsou usmažené produkty ještě kvalitní a bez závad.

V bodě 8 není vůbec žádné pochybení. Všechny zkontrolované suroviny byly v naprostém pořádku. Všechny výrobky ve skladech i na kuchyni jsou správně nadeepsány. Žádné nepřekročili dobu použitelnosti, spotřeby. Všechny suroviny jsou ve výborném stavu. Jsou kvalitní.

Tabulka 12: Výsledky kontroly v provozovně Y v kontrolním bodu 9

BOD 9	VŠEOBECNÁ PRAVIDLA	Výsledek
ZAMĚSTNANCI A POMŮCKY	Zaměstnanci si myjí ruce min. 1x/hod. Častěji v případě, že si šáhnou např. do vlasů a jiné.	ANO
	V kuchyni nejsou žádné zbytečné předměty, části zařízení, papíry apod.	ANO
	Všichni zaměstnanci připravující pokrmy nosí čisté zástěry. Špinavé zástěry jsou ukládány odděleně od čistých.	ANO
	Zaměstnanci nenosí hodinky a šperky/bižuterii.	NE
	Při přípravě salátů jsou rukavice používány správným způsobem.	ANO
	Čisticí prostředky a chemikálie jsou skladovány bezpečně a odděleně od potravin.	NE
	Filtry vody jsou označeny datem instalace a datem příští výměny a nejsou prošlé. Vyřazení filtru obtokem (by-pass) není dovoleno.	ANO
0-7 b.	TOTAL	5b.
MAXIMUM:	BODY CELKEM	60b. – 85,7 %

Zdroj: vlastní zpracování (2015)

Zaměstnanci jsou z osobní hygieny školeni jednou ročně. Obecně se zde osobní hygiena plní velice dobře. Zaměstnanci si myjí ruce minimálně 1x/hod. nebo častěji v případě, že přijdou do kontaktu s něčím nevhodným. Nosí čisté a upravené uniformy včetně zástěr. Nedodržují však zásady o nošení šperků, které je v gastronomických provozovnách přísně zakázáno kvůli fyzikálnímu nebezpečí, které hrozí. Několik zaměstnanců nosí náušnice, hodinky a jinou bižuterii.

Za nevhodné se považuje umístění čisticích prostředků a chemikálií (například Savo) v prostorách kuchyně. V průběhu kontroly nedošlo k nějakému nebezpečí, ale čisticí prostředky na kuchyni být nesmí.

4.3.1 Zhodnocení kontrol

V první části provedeného auditu byly kontroly zaměřeny na celkový vzhled a čistotu restaurace. V tomto ohledu je nutné upozornit na velice dobrý stav restaurace Y a na výslovně špatný stav restaurace X. Provozovna X je stará stavba, ve které nefunguje několik věcí. Střecha je již ve velice špatném stavu, tudíž dochází k zatékání vody do stěn. Podlahy jsou ve špatném stavu. Toalety jsou špinavé a páchnou, z důvodu nefunkčnosti odpadů. Dále je také na vzhled o mnoho špinavější než provozovna Y i přesto, že úklid zde probíhá stejně pečlivě a často jako v provozovně Y. Nečistota této restaurace je způsobena stářím. Z tohoto důvodu se doporučuje co nejrychleji rekonstrukci.

V druhé části se již přešlo k internímu auditu pomocí vypracovaného kontrolního listu. V tomto ohledu jsou restaurace relativně na stejné úrovni. Vychází to především z toho, že obě provozovny patří pod jednu společnost, tudíž se musí řídit stejnými pravidly a frekvence očekávaných kontrol je stejná. Provozovna X uspěla s výsledkem 56 bodů (80,0%) a provozovna Y s výsledkem 60 bodů (85,7%). Restaurace X dopadla o trochu hůře, ale je to především z důvodu špatného stavu restaurace.

V bodě 1-3 (Tabulka 1 a 7) obě provozovny mají nedostatky. Obě provozovny mají v pořádku kalibrační soupravu včetně teploměru. Zaměstnanci jsou velice dobře proškoleni, jak s touto soupravou mají spolupracovat. V druhém bodě se však provozovny liší. Restaurace X má knihu DKBV správně a včas vyplněnou, u restaurace Y dochází k opožděnému vyplnění. V bodě 3, v prvním kritickém kontrolním bodě se opět rozchází. Restaurace Y nedodrжуje přípravu skladů před přijmutím dodávky, za to restaurace Y neměří teplotu surovin v autě a celkově nekontroluje kvalitu dodávky.

V bodě 4 (Tabulka 2 a 8) mají provozovny nedostatky. Tento bod se týká druhého kritického kontrolního bodu, konkrétně mrazících zařízení. Provozovna X i provozovna Y špatně skladují suroviny v mrazícím skladu. Nemají kartony postaveny minimálně 5 cm od stěny a nedodrжují vzdálenost 2,5 cm mezi sebou. Provozovna X je na tom hůře, jelikož má velice malý sklad, z tohoto důvodu mají kartony vzdálené od stropu méně než 15 cm. Dále mají obě provozovny špatné těsnění u příručních mrazáků na kuchyni.

V bodě 5 - třetím kritickém kontrolním bodě (Tabulka 3 a 9) se však provozovny shodují. Chladicí zařízení mají v naprostém pořádku. Suroviny jsou kvalitní, mají správnou teplotu a dodržuje se FIFO. Jediný nalezený nedostatek je v suchém skladu, kde skladují otevřené kartony na zemi.

V posledním kritickém kontrolním bodě – bodě 6 (Tabulka 4 a 10) mají stejný nedostatek. Špachtle a škrabky, které používají při manipulaci s masem na grilu, jsou neostré a celkem špinavé. Všechny ostatní položky byly velice správné. Nastavení grilů je bez menších chyb, teploty výrobků, které se připravují na grilu, jsou správné. Jelikož se jedná o kritické suroviny, zaměstnanci jsou velice dobře proškoleni, jak s těmito surovinami zacházet. Tento bod je hodnocen velice kladně.

V bodě 7 a 8 (Tabulka 5 a 11) se obě provozovny opět shodují. Nastavení fritéz jsou na obou provozovnách správné. Teploty naměřených produktů jsou nad 70°C, tudíž zaručují bezpečnost i kvalitu. Pochybení v bodě 7 je na obou provozovnách stejné. Zaměstnanci jsou málo proškoleny o používání časovačů na kvalitu výrobků, které jsou dány přímo na fritéze. Což ohrožuje správné dodržování dob spotřeb hotových výrobků v nahřívací skříni. Při kontrole dob spotřeby (bod 8) se ani v jedné provozovně nenachází žádná prošlá surovina, což je hodnoceno za velice kladné.

V posledním bodě 9 (Tabulka 6 a 12), který se týká osobní a provozní hygieny, mají obě provozovny rozdílné nedostatky. Zaměstnanci jsou proškoleni jednou ročně. Toto školení zahrnuje osobní hygienu a celkovou upravenost zaměstnanců. Bohužel se však toto školení neprojevuje v praxi. Na obou restauracích zaměstnanci nosí šperky, což je proti zásadám hygienické praxe. Hrozí zde například fyzikální nebezpečí. Na restauraci X měli zaměstnanci v den kontroly špinavé zástěry. Zástěry jsou prány jednou denně, což je na sílu provozu této restaurace velice málo. V provozovně Y jsou na kuchyni umístěny čisticí prostředky na nevhodném místě. V tomto případě dochází k chemickému nebezpečí.

Obě kontroly mají výsledek $\geq 80\%$, což je hodnoceno velice kladně. Nebyla zde nalezena žádná závažná porušení. I přesto je na základě zjištění několika nedostatků v provozovnách doporučeno několik nápravných opatření, uvedená níže.

Nápravná opatření pro provozovnu X:

- Provést co nejdříve (doporučená doba: max. 3 měsíce) stavební úpravy restaurace
- Větší kontrola zaměstnanců, kteří vykládají dodávku ze strany vedoucích směn -> proškolení vedoucích směn vedoucím restaurace o důkladnější kontrole zaměstnanců, kteří vykládají dodávku. Kontrola by měla probíhat na začátku a na konci vykládky.
- Oprava těsnění u mrazících zařízení – co nejdříve.
- Efektivnější rozložení kartonů v mrazícím skladu – proškolení zaměstnance, vykládající dodávku.
- Častější kontrola ostří špachtlí a škrabek, používaných na grilu vedoucím směny. Kontrola musí probíhat minimálně jednou za hodinu.
- Proškolení zaměstnanců o správném zacházení s fritézou, především zapínání časovačů na kvalitu výrobků. Proškolení by měli provést manažeři restaurace. Následně to musí kontrolovat.
- Efektivnější školení o osobní hygieně všech zaměstnanců včetně manažerů vedoucím restaurace a následná důkladná kontrola minimálně jednou měsíčně.
- Častější praní zástěr – minimálně 1x/4 hod.

Nápravná opatření pro provozovnu Y:

- Znovu proškolení manažerů restaurací o důležitosti vyplnění knihy DKBV včas
- Větší kontrola zaměstnanců, kteří vykládají dodávku ze strany vedoucích směn -> proškolení vedoucích směn vedoucím restaurace o důkladnější kontrole zaměstnanců, kteří vykládají dodávku. Kontrola by měla probíhat na začátku a na konci vykládky.
- Proškolení zaměstnanců, kteří vykládají dodávku o umístění surovin v mrazícím i suchém skladu tak, aby bylo dodrženo FIFO.
- Oprava těsnění u příručních mazáků – co nejdříve

- Častější kontrola ostří špachtlí a škrabek, používaných na grilu vedoucím směny. Kontrola musí probíhat minimálně jednou za hodinu.
- Proškolení zaměstnanců o správném zacházení s fritézou, především zapínání časovačů na kvalitu výrobků. Proškolení by měli provést manažeři restaurace. Následně to musí kontrolovat.
- Efektivnější školení o osobní hygieně všech zaměstnanců včetně manažerů vedoucím restaurace a následná důkladná kontrola minimálně jednou měsíčně.

Nápravná opatření se ve většině shodují v obou provozovnách. Je to z důvodu velice podobných výsledků interních auditů. Výsledky kontroly a doporučené opatření byly předány provozovateli restaurací a vedoucímu restaurace.

5. Závěr

System HACCP je zákonem daný již dlouho. Všechny stravovací služby by měli mít tento systém zavedený a řídit se podle něj. Bohužel však dochází k neefektivně nastaveným systémům HACCP v gastronomických provozovnách. Z tohoto důvodu se tato bakalářská práce zaměřuje na správnost a efektivnost systému HACCP ve dvou provozovnách.

Cílem bakalářské práce s názvem „Hodnocení systému HACCP ve franchisingové firmě“ bylo pomocí vlastního šetření zhodnocení efektivnosti a správnosti nastavení systému HACCP ve dvou provozovnách. Tyto provozovny mezi sebou byly následně porovnány a při zjištění nedostatků byla stanovena nápravná opatření a doporučení. Interní kontroly byly prováděny pomocí kontrolního listu, který byl vypracován autorkou práce.

Interními kontrolami bylo zjištěno, že obě provozovny se řídí stejným systémem HACCP, který je určený pro celou společnost. Z tohoto důvodu také nebyly v auditech velké rozdíly mezi restauracemi. Výsledky kontrol byly velice dobré, jejich systém HACCP je dobře nastaven. I přesto však byly nalezeny drobné nedostatky, na které byla sestavena nápravná opatření.

Interním auditem bylo zjištěno, že zaměstnanci, kteří vykládají dodávku, jsou velice málo proškoleni, jelikož se zde objevily nedostatky. Proto bylo autorkou práce navrženo efektivnější proškolení zaměstnanců, vykládající dodávku. Dále byla navržena větší kontrola osobní hygieny a upravenost u zaměstnanců, kteří jsou přímo v provozu. Bylo doporučeno ještě několik malých opatření, aby jejich systém HACCP fungoval bez menších chyb.

Jako nejzávažnější nedostatek autorka práce považuje stav jedné z restaurací. Restaurace je velice zastaralá, stavba se již rozpadá, střecha je ve velice špatném stavu, dokonce hrozí i nebezpečí úrazu pro zaměstnance. Z tohoto důvodu byla doporučena okamžitá rekonstrukce dané stavby. Tím dojde ke zmenšení výskytu fyzikálního nebezpečí, šíření mikroorganismů a nebezpečí na pracovišti. V rámci rekonstrukce bylo doporučeno zvětšení mrazícího skladu, který je na potřeby dané provozovny velice malý

a tím nedodrží správné uskladňování kartonu. Při zvětšení mrazícího skladu by se jednoznačně těmto nedostatkům mohlo předejít.

Všechny tyto doporučení a nápravná opatření byla předána vedoucímu restaurace a provozovatelce obou provozoven.

Celkově systém HACCP je v této společnosti nastaven velice dobře. Kontroluje ho a obnovuje specializovaný tým a na všech provozovnách se velice efektivně využívá.

6. Seznam použitých zdrojů

1. ARVANITOYANNIS, I. S. *HACCP and ISO 22000: application to foods of animal origin*. 1. vydání. Oxford: Wiley-Blackwell, 2009. 549 s. ISBN 978-1-4051-5366-9.
2. FORSYTHE, S. J. AND P. R. HAYES. *Food hygiene microbiology and HACCP*. 3. vydání. Gaithersburg: Aspen Publisher, 1998. 449 s. ISBN 0-8342-1815-1.
3. GROSSMANN, M. *Mikrobiologie v hygieně*, Vyškov: VVŠ PV. 1999. 175 s. ISBN 80-7231-032-2.
4. HAVELKOVÁ, Ivana, Zdeňka MAHDIOVÁ a Miloš ŽÁČEK. *Praktický postup pro zavedení a funkční provozování systémů HACCP*. Praha: HASAP Gastro Consulting, 2004. ISBN 80-86605-03-5.
5. HRNČÍŘOVÁ, D., RAMBOUSKOVÁ J. *Prevence onemocnění z potravin*. Praha: Ministerstvo zemědělství, Informační centrum bezpečnosti potravin. 2008.
6. JANOTOVÁ, Lucie. *Bezpečnost potravin ve stravovacích provozech*. 1. vyd. Plzeň: Jidelny.cz, 2014. ISBN 978-80-905557-1-6.
7. KOLEKTIV AUTORŮ. *Nové předpisy pro hygienu veřejného stravování*. 4. vydání. Beroun: Newsletter. 2007. 110 s. ISBN 978-80-7350-077-1.
8. MATYÁŠ, Zdeněk. *Analýza nebezpečí a kritické kontrolní ochranné body HACCP [Hazard analysis critical control points]: Praktická příručka k zabezpečení zdravotní a hygienické nezávadnosti potravin pro výrobce, prodejce a kontrolní instituce Zdeněk Matyáš*. Brno: Centrum hygieny potravinových řetězců, 1993. ISBN 80-900035-3-2.
9. MLEJNKOVÁ, Lena. *Služby společného stravování*. 3., aktualiz. vyd. V Praze: Oeconomica, 2014. ISBN 978-80-245-2029-2.
10. MORTIMORE, Sara, Carol Wallace. *A practical approach to HACCP*. 1st ed. London: Blackie Academic & Professional, 1994. ISBN 0412570203.
11. MZEa. *Ministerstvo zemědělství*. [online]. 2009-2015 [cit. 2016-03-02]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/potravin/bezpecnost-potravin>
12. MZEb. *Ministerstvo zemědělství*. [online]. 2009-2015 [cit. 2016-03-02]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/potravin/bezpecnost-potravin/efsa/?fullArticle=1>

13. MZEc. *Ministerstvo zemědělství*. [online]. 2009-2015 [cit. 2016-03-08]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/100048653.html>
14. Nařízení evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002.
15. Nařízení evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004.
16. ŘEZNÍČKOVÁ, Martina. *Franchising: podnikání pod cizím jménem*. 3. vyd. V Praze: C. H. Beck, 2009. Beckova edice právo a hospodářství. ISBN 978-80-7400-174-1.
17. SZÚ. *Státní zdravotní ústav v Praze*. [online]. 13. 2. 2016 [cit. 2016-03-02]. Dostupné z: http://czvp.szu.cz/vedvybor/dokumenty/studie/alim_2005_1_deklas_rev2.pdf
18. TULPA, Aleš (ed.). *Franchising: Česká republika 2003*. Praha: Česká asociace franchisingu, 2004. ISBN 80-239-2637-3.
19. VOLDŘICH, Michal, Marie JECHOVÁ a Marcela KAUDELOVÁ. *Systém kritických bodů (HACCP) v obchodě: příručka pro pracovníky potravinářských prodejen*. Vyd. 1. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství, 2004. Moderní obchod. ISBN 80-903401-2-1.
20. VOLDŘICH, Michal a Marie JECHOVÁ. *Bezpečnost pokrmů v gastronomii: HACCP: správná výrobní a hygienická praxe, aktuální legislativa: příručka pro pracovníky restaurací a účelového stravování*. Vyd. 1. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství, 2004. ISBN 80-903401-0-5.
21. VOLDŘICH, Michal a Marie JECHOVÁ. *Bezpečnost pokrmů v gastronomii - malé a střední provozovny: postupy na zásadách HACCP : nové předpisy EU: praktická příručka pro pracovníky restaurací a účelového stravování zejména malých a středních provozoven stravovacích služeb*. Vyd. 1. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství, 2006. ISBN 80-903401-7-2.
22. Vyhláška č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby, ve znění vyhlášky č. 602/2006 Sb. Ministerstvo vnitra 2004.
23. Vyhláška č. 602/2006 Sb. ze dne 18. prosince 2006, kterou se mění vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.
24. Vyhláška č. 161/2004 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby, ve znění vyhlášky 196/2002 Sb.

25. Zákon č. 147/1998 Sb. o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby.
Ministerstvo vnitra. 1998
26. Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví. Ministerstvo vnitra 2000.