

Česká zemědělská univerzita v Praze

Provozně ekonomická fakulta

Katedra obchodu a financí



Teze bakalářské práce

System kritických bodů ve stravování

Jan HAMPL

© 2015 ČZU v Praze

1. Systém kritických bodů ve stravování

Souhrn

Systém kritických bodů ve veřejném stravování je v současné době velmi sledované téma, zejména mezi provozovateli zařízení veřejného stravování. Toto téma je často diskutováno nejen laickou a odbornou veřejností, ale i hojně medializováno. Tato práce mapuje proces zavedení systému HACCP v určitém zařízení. V dotazníkovém šetření mezi zaměstnanci vybraného provozu je zjišťováno, a následně vyhodnoceno, jakým způsobem se promítlo zavedení systému HACCP do jejich práce, zda jsou dodržovány standardy správné hygienické a výrobní praxe a jaká pozitiva zavedení systému HACCP přineslo. Na základě provedení revize aktuální situace aplikovaného systému v konkrétním provozu je snahou také formulovat pro daný provoz doporučení pro zlepšení systému bezpečnosti potravin.

Klíčová slova: Veřejné stravování, hodnocení, přínosy, HACCP, kritický bod, analýza rizik, strážník

2. Cíl práce a metodika

Cíl práce

Hlavním cílem bakalářské práce je zhodnocení správnosti a účinnosti zavedení systému HACCP ve vybraném provozu stravování na základě provedení revize aktuální situace aplikovaného systému v konkrétním provozu a následně na základě zjištění formulovat pro tento provoz doporučení pro zlepšení systému bezpečnosti potravin.

Dílčím cílem předkládané bakalářské práce je vytvoření teoretických východisek pro problematiku, provedení analýzy aktuální situace zavedeného systému HACCP v provozu a formulace závěrů, na jejichž základě mohou být vytvořena doporučení zlepšení provozu.

Metodika práce

Metodika teoretické části je založena na sumarizaci, analýze a syntéze sekundárních dat z dostupné odborné literatury, právních předpisů, odborných periodik, informací Státní zemědělské a potravinové inspekce (dále jen SZPI), Státní veterinární správy (SVS), Ministerstva zemědělství (MZe ČR), a dalších relevantních institucí.

Metodika vlastní práce zahrnuje provedení interního šetření ve vybraném podniku. V první řadě jde o nastudování modelu provozu, interních předpisů, vymezení činností provozovatele a získání dat k identifikaci vlastního stavu systému HACCP ve vybraném provozu. Tato data jsou pak následně porovnávána s právními požadavky na správnou hygienickou praxi, realizaci systému HACCP a umožňují zhodnotit a zanalyzovat současný stav zavedení systému kritických bodů HACCP v konkrétním podniku veřejného stravování.

3. Diskuze a výsledky

Na základě analýzy současného stavu systému HACCP do provozu cukrárny provozované akciovou společností XY bylo zjištěno, že sledovaná provozovna veřejného stravování se řídí sedmi základními principy systému HACCP a to ve všech jeho bodech. Správné výrobní a hygienické praxi je v tomto zařízení věnována vysoká pozornost a to průběžně a ve všech částech technologického postupu nakládání s výrobky a surovinami. Současný stav zavedení systému HACCP ve sledovaném provozu veřejného stravování je na velice dobré úrovni. Jako pozitivum provozovny lze uvést pravidelnou verifikaci a validaci stávajícího systému. Ta je prováděna svědomitě a pravidelně v periodicky se opakujících intervalech, čímž je zajištěna nejen dostatečná vysoká úroveň zabezpečení bezpečnosti potravin v současnosti, ale zároveň je tím umožněno aktuálně systém měnit a přizpůsobovat případným změnám podmínek a tím zajistit jeho platnost a aktuálnost i do budoucnosti. Stejně důležité je i pravidelné školení zaměstnanců, díky kterému jsou všichni pracovníci provozu pravidelně informováni o změnách způsobených legislativou a udržuje se tak neustále povědomí o nutnosti dodržování technologických a hygienických postupů nutných pro zabezpečení zdravotní nezávadnosti produktů cukrárny.

Z dokumentů, které byly při zpracování této práce předloženy vyplývá, že systém je dobře nastaven. Kontrolní mechanismy jsou nastaveny tak, aby možné zkontrolovat dodržování chladírenského řetězce, ať již na začátku celého procesu - při přejímce potravin, tak na jeho konci. Objekt je technicky řešen tak, že zde nedochází ke křížení čistého a špinavého provozu. Všechny přípravny jsou vybaveny umyvadlem s tekoucí teplou i studenou vodou, jednorázovými ručníky, či bezdotykovými osoušeči rukou. Sanitace provozu je pravidelně prováděna. Z provedeného průzkumu vyplývá, že dodržování správné hygienické a výrobní praxe je na dobré úrovni, což lze přisoudit pravidelným školením zaměstnanců na tato témata. Co se týče otázky lidského faktoru na daném pracovišti, je logické, že vzhledem k tomu, že dodržování systému kritických bodů je záležitostí každého jednotlivého zaměstnance, a s přihlédnutím k faktu, že není možná 100% kontrola každého pracovníka v každé chvíli jeho pracovního procesu, jsou to lidská pochybení či nepozornost, co nejčastěji způsobuje nepřijatelný stav v kritických kontrolních bodech. Zde je třeba zapracovat na lepší informovanosti všech zaměstnanců provozu, například formou častějších školení či porad a vysvětlit jim, jak a jakým způsobem probíhá celý potravinářský cyklus v organizaci XY.

Z provedeného průzkumu, je zřejmé, že většina zaměstnanců chápe, jak je systém nastaven a proč tomu tak je. Je však třeba, aby úplně všichni zaměstnanci provozu věděli, jak probíhá příjem potravin, skladování, co je to křížení čistého špinavého provozu, jak a za jakých podmínek probíhá příprava výrobků, expedice a jaká specifika se v daném provozu dodržují.

Z nedostatku těchto informací pak vyplývá, že část pracovníků nemá vůbec představu, jaké kroky či opatření se provádí při různých činnostech a z nedostatku těchto vědomostí, mohou i uvedený provoz a jeho dobré jméno poškodit. V tomto směru by bylo tedy přínosem, kdyby všichni zaměstnanci znali důvěrně problematiku systému HACCP a tento sami dodržovali z vlastního přesvědčení, a ne pod pohrůzkou sankcí či trestů.

Z vnějších faktorů, které pozitivně ovlivňují dodržování systému HACCP ve sledovaném provozu veřejného stravování, jsou to zejména dobrá pověst cukrářských výrobků a pravidelné kontroly ze strany státu. Co se týče pravidelných kontrol, stát sám má zájem na tom, aby se ve společnostech typu organizace XY dodržovala ta nejpřísnější hygienická, technologická a výrobní pravidla, takže kromě pravidelných interních auditů prováděných subdodavatelskou firmou, jsou často prováděny i externí kontroly. Za nedodržení legislativních předpisů hrozí vysoké sankce, takže je v zájmu samotného provozovatele všechna nařízení co nejpřísněji dodržovat.

Negativním jevem při provozování této činnosti je přístup subdodavatelů a konkurence. Není ojedinělé, že i když se provozovatel podniku veřejného stravování snaží dodržovat veškeré podmínky nutné pro zajištění zdravotní a hygienické nezávadnosti potravin, naráží na neochotu, neinformovanost, nebo laxnost ze strany subdodavatelů. Z toho důvodu, že kvalitní suroviny a polotovary jsou základním předpokladem vytvoření kvalitního výrobku, jedná se o aspekt velice významný. Negativita konkurence se projevuje především v ekonomické sféře. Zavedení systému HACCP do provozu cukrárny přineslo pozitiva, která se však projevila podle slov manažera stravování až s odstupem času. V současné době jsou principy správné výrobní a hygienické praxe automatickou součástí provozu a v důsledku se to projevuje v nárůstu prodeje a spokojenosti zákazníků, kteří oceňují kvalitu a jistotu zdravotní bezpečnosti prodávaných výrobků.

Přesto, že současný systém implementace systému HACCP do sledovaného provozu veřejného stravování je dostatečný, dají se najít i možná zlepšení. Vzhledem k tomu, že se na výrobním a prodejním procesu cukrárenských výrobků podílí téměř tři desítky osob, udělala odpovědnými za správné dodržování všech výrobních a hygienických norem více lidí. Stejně

tak je zřejmé, že na validaci stávajícího systému HACCP by se mělo podílet více osob. Shledávám, že čtyři osoby včetně manažera stravování, který má na starosti celý proces stravování, jsou málo.

V tomto směru by bylo přínosem, kdyby se na monitorování systému kritických bodů HACCP, verifikaci a validaci tohoto systému podílelo více zaměstnanců, značně by tak poklesla slabá stránka lidského faktoru.

4. SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ

1. ČÍHALOVÁ, J., JECHOVÁ, M., *Hygiena v gastronomii*. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství, 2001. ISBN 80-902553-5-3.
2. ČR. Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 147/1998 Sb., *o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby*. Účinnost od 1. 10. 1998 (ve znění pozdějších předpisů). Sbírnka zákonů, Praha, 1998.
3. ČR. Vyhláška č. 161/2004 Sb., *kteou se mění vyhláška č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby, ve znění vyhlášky č. 196/2002 Sb.* Účinnost od 1. 5. 2004 (ve znění pozdějších předpisů). Sbírnka zákonů, 2004.
4. EU. Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, *kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin*. Účinnost od 21. 2. 2002 (ve znění pozdějších předpisů). [online]. Státní zemědělská a potravinová inspekce[cit. 2-2-2015]. PDF. Dostupný z: <<http://www.szpi.gov.cz/>>
5. MATYÁŠ, Z., *Analýza nebezpečí a kritické kontrolní/ochranné body HACCP*. Praha: Centrum hygieny potravin řetězců v Brně, Státní zdravotní ústav v Praze, 1993. *Nové předpisy pro hygienu veřejného stravování: praktická pomůcka pro majitele provozoven veřejného stravování a jejich zaměstnance*. 3. vydání. Beroun: Newsletter, 2007. ISBN 978-80-7350-050-
6. VOLDŘICH, M., JECHOVÁ, M., kol., *Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách*. Praha: Národní informační středisko pro podporu jakosti, 2006a. ISBN 80-02-01822-2.
7. VOLDŘICH, M., JECHOVÁ, M. a kol., *Bezpečnost pokrmů v gastronomii: HACCP, příručka pro pracovníky restaurací a účelového stravování: správná výrobní a hygienická praxe, aktuální legislativa*. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství, 2004. ISBN 80-9034010-5.
8. VOLDŘICH, M., JECHOVÁ, M., *Systém kritických bodů v gastronomii*. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství, 2002. ISBN 80-90-2553-7-X.
9. Welfare of food: rights and responsibilities in a changing world. Editor Elizabeth Dowler, Catherine Jones Finer. Oxford: Blackwell, ix, 166 p. Broadening perspectives in social policy. ISBN 14-051-1245-X.
10. ŽÁČEK, M., *Správná výrobní praxe a kontrolní systémy ve stravovacích službách*. *Vaříte podle zákona?* Praha: HASAP Gastro Consulting, 2002. ISBN 80-866-0500-0