

Česká zemědělská univerzita v Praze

Provozně ekonomická fakulta

Katedra obchodu a financí



Bakalářská práce

System kritických bodů ve stravování

Jan HAMPL

© 2015 ČZU v Praze

ČESKÁ ZEMĚDĚLSKÁ UNIVERZITA V PRAZE

Katedra obchodu a financí
Provozně ekonomická fakulta

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jan Hampl

Veřejná správa a regionální rozvoj

Název práce

System kritických bodů ve stravování

Název anglicky

System of critical point in a catering service

Cíle práce

Cílem práce je zhodnocení přínosu zavedení systému HACCP do vybraného provozu stravování na základě revize aktuální situace aplikace systému v konkrétním provozu a formulovat pro tento provoz doporučení na případná zlepšení systému bezpečnosti potravin. Dílčím cílem je vytvoření teoretických východisek pro problematiku, provedení analýzy aktuální situace (na základě teoretických východisek) zavedeného systému HACCP v provozu a formulace závěrů.

Metodika

Metodika práce spočívá zejména ve vytvoření teoretických východisek na základě studia dostupné odborné literatury, právních předpisů, odborných periodik, informací SZPI, SVS, MZe ČR a dalších relevantních institucí. Metodika vlastní práce zahrnuje analýzu aktuálního stavu zavedení systému HACCP v konkrétním provozu veřejného stravování v souvislosti s teoretickými východisky, zpracování výsledků vhodným SW a formulace doporučení pro daný provoz.

Doporučený rozsah práce

30 – 40 stran

Doporučené zdroje informací

ČÍHALOVÁ, Jarmila a Marie JECHOVÁ. Hygiena v gastronomii: příručka pro pracovníky účelového stravování, restaurací a hotelů. Vyd. 1. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství, 2001, 70 s. Food Service. ISBN 80-902-5535-3.

Internetové zdroje.

Nové předpisy pro hygienu veřejného stravování: praktická pomůcka pro majitele provozoven veřejného stravování a jejich zaměstnance. 3. vyd. Beroun, 2007, 110 s. ISBN 978-80-7350-050-4.

Odborná periodika.

Právní předpisy.

VOLDŘICH, Michal a Marie JECHOVÁ. Bezpečnost pokrmů: HACCP, správná výrobní a hygienická praxe, aktuální legislativa : příručka pro pracovníky restaurací a účelového stravování. Vyd. 1. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství, 2004, 181 s. ISBN 80-903-4010-5.

VOLDŘICH, Michal a Marie JECHOVÁ. System kritických bodů v gastronomii (HACCP): příručka pro pracovníky účelového stravování, restaurací a hotelů. Vyd. 1. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství, 2002, 70 s. Food Service. ISBN 80-902-5537-X.

Welfare of food: rights and responsibilities in a changing world. Editor Elizabeth Dowler, Catherine Jones Finan. Oxford: Blackwell, ix, 166 p. Broadening perspectives in social policy. ISBN 14-051-1245-X.

ŽÁČEK, Miloš. Správná výrobní praxe a kontrolní systémy ve stravovacích službách: vaříte podle zákona?. Vyd. 1. Praha: HASAP Gastro Consulting, 2002. ISBN 80-866-0500-0.

Předběžný termín obhajoby

2015/06 (červen)

Vedoucí práce

Ing. Petra Šánová, Ph.D.

Elektronicky schváleno dne 29. 9. 2014

Ing. Helena Čermáková, Ph.D.

Vedoucí katedry

Elektronicky schváleno dne 11. 11. 2014

Ing. Martin Pelikán, Ph.D.

Děkan

V Praze dne 10. 03. 2015

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že svou bakalářskou práci "System kritických bodů ve stravování" jsem vypracoval 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 autor uvedené bakalářské práce dále prohlašuji, že jsem v souvislosti s jejím vytvořením neporušil autorská práva třetích osob.

V Praze dne 16.3.2015

Poděkování

Rád bych touto cestou poděkoval Ing. Petře Šánové Ph.D. za pomoc při řešení práce, předmětné poznámky, důležité připomínky a především za její vstřícný a lidský přístup. Dále děkuji Ing. Ivaně Havelkové a panu Miloši Žáčkovi, za poskytnutí odborných materiálů a jejich pomoc v oblasti legislativy.

Systém kritických bodů ve stravování

System of Critical Points in a Catering Service

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.

Summary

System of critical point in a catering service is currently a high-profile topic, especially among operators of public facilities. This topic is often discussed by both, the general and professional public, but also widely published in mass media. This work will map the process of HACCP system implementation in a concrete organization. The practical part of the thesis is devoted to the survey's results among employees of selected department. The system HACCP will be evaluated according to the impact it had on the employees' work, if standards of good hygiene and manufacturic practices are obeyed and what positives did the implementation of HACCP system bring. Based on its review of the current situation of the applied system in a particular operation is also trying to formulate recommendations for the operation to improve the food safety system.

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

Keywords: Public catering, evaluation, benefits, HACCP, critical point, risk analysis, diner

OBSAH

1. ÚVOD	9
2. CÍL A METODIKA	10
2.1 Cíle práce.....	10
2.2 Metodika práce.....	10
3. TEORETICKÁ VÝCHODISKA	11
3.1 Bezpečnost potravin	12
3.2 Systém kritických bodů HACCP	16
3.3 Správná hygienická praxe, hygienické minimum.....	22
3.4 Zavádění HACCP v souvislosti s cukrárnami	23
4. VÝSLEDKY A DISKUZE	29
4.1 Vyhodnocení dotazníkového šetření.....	29
4.2 Diskuze.....	35
5. ZÁVĚR.....	41
6. SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ:	42
7. PŘÍLOHY	46

SEZNAM GRAFŮ

Graf1: Otázka č. 24 - Věk respondentů (zpracování vlastní, 2014).....	30
Graf2: Otázka č. 25 – Nejvyšší dosažené vzdělání respondentů (zpracování vlastní, 2014)...	30
Graf 3: Otázka č. 2 – Četnost kontroly vedoucích pracovníků systému HACCP(zpracování vlastní, 2014).....	31
Graf 4: Otázka č. 9– Dodržování správné výrobní a hygienické praxe?(zpracování vlastní, 2014).....	32
Graf 5: Otázka č. 12 – Vzájemné uložení potravin (zpracování vlastní, 2014).....	32
Graf 6: Otázka č. 13 –Jasnost a čitelnost etiket (zpracování vlastní, 2014).....	33
Graf 7: Otázka č. 15 – Dodržování teplot (zpracování vlastní, 2014).	34
Graf 8: Otázka č. 21 - Přínosy systému HACCP (zpracování vlastní, 2014).	34
Graf 9 : Otázka č. 22 - Motivace při dodržování systému HACCP a SVP (zpracování vlastní, 2014).....	35

POUŽITÉ ZKRATKY

EFSA.....	Evropský úřad pro bezpečnost potravin
ES.....	Evropský parlament a Rada
EU.....	Evropská unie
HACCP.....	Hazard Analysis and Critical Control Points
MZe ČR.....	Ministerstvo zemědělství České republiky
SVP.....	Správná výrobní praxe
SVS.....	Státní veterinární správa
SZPI.....	Státní zemědělská a potravinová inspekce
ÚKZÚZ.....	Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský

1. ÚVOD

Provozovat v současné době jakýkoli systém veřejného stravování je otázkou mnoha předpisů, vyhlášek a zákonů, které musí každý provozovatel dodržovat. Zásady, podle kterých se má řídit provozovatel stravovacího zařízení v České republice, se stále více přizpůsobují kodifikovaným předpisům Evropské unie, to znamená, že reflektují globální aspekty a podmínky závazné pro provozování systému veřejného stravování. Základním předpokladem je zajištění bezpečnosti a zdraví spotřebitele a samozřejmě jeho spokojenosti. Kvalitní jídlo nejde připravit bez kvalitních a hlavně nezávadných surovin a na kvalitu potravin je v současné době kladen obzvláštní důraz. Právě zaručení nezávadnosti potravin je jedním z nejdůležitějších úkolů, který musí být v procesu jejich zpracování splněn.

K tomu, aby v kterékoli fázi zpracovávání potravin nedošlo k porušení zdravotní nezávadnosti (např. bakteriální kontaminaci), byly zavedeny postupy správné výrobní a hygienické praxe, jejichž dodržování by mělo zaručit zdravotní a hygienickou nezávadnost potravin. Na základě tohoto principu byl vyvinut systém kritických bodů HACCP, který je všeobecně přijímán jako základní způsob odhalování a omezování nebezpečí zdravotní nezávadnosti veškerých potravin. HACCP je zkratka anglického názvu Hazard Analysis and Critical Control Points, česky tedy možno říci analýza nebezpečí a kritické kontrolní body. HACCP je systém závazný pro všechny, kdo přijdou do kontaktu s jakoukoli potravinou v kterékoli fázi jejího zpracovávání, takže je zřejmé, že se jedná o propracovaný systém ochrany zdraví a bezpečnosti spotřebitele.

2. CÍL A METODIKA

2.1 Cíle 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.

Dílním 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.

Dílním cílem práce je také odpovědět prostřednictvím teoretické a praktické části na následující otázky:

1. Jaký je současný stav zavedení principů HACCP ve sledovaném provozu veřejného stravování?
2. Je systém kritických bodů HACCP v současné době ve sledovaném provozu veřejného stravování dostatečně akceptován?
3. Jsou možná zlepšení při dodržování systému kritických bodů ve sledovaném provozu HACCP?
4. Jaká konkrétní zlepšení v aplikaci systému kritických bodů HACCP ve sledovaném provozu veřejného stravování je možno navrhnout?
5. Jaká pozitiva přineslo zavedení systému HACCP do konkrétního provozu veřejného stravování?

2.2 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. Veškeré citované zdroje jsou uvedeny v kapitole č. 6 Seznam zdrojů. 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.

Základní metodou sběru informací nutných pro analýzu současného stavu systému HACCP ve zkoumaném provozu veřejného stravování je rozhovor s manažerem stravování daného podniku, který zabezpečuje celý provoz a zodpovídá za dodržování legislativních předpisů spojených s provozováním podniku veřejného stravování v České republice. Metoda rozhovoru je založena na přímém dotazování. Rozhovor byl veden polo-strukturovaným způsobem, což znamená, že otázky byly autorem práce předem připraveny, ale zároveň je v případě této strategie získávání informací dostatečný prostor pro alternativní odpovědi respondenta a doplňující a upřesňující otázky zpracovatele práce. Rozhovor byl veden v průběhu běžného pracovního dne a probíhal při prohlídce stravovacího provozu. Seznam otázek pro manažera provozu jsou uvedeny v příloze č. 1.

Dalším zdrojem informací je dotazníkový průzkum, provedený u všech zaměstnanců provozu. Otázky byly předem připraveny a jejich seznam je uveden v příloze č. 2.

Zjištěné výstupy jsou analyzovány komparací s aplikovanou praxí HACCP v daném provozu a právními požadavky na provoz a následně jsou na základě výsledků formulována doporučení pro daný provoz.

3. TEORETICKÁ VÝCHODISKA

Systém HACCP, tedy Hazard Analysis and Critical Control Points, je preventivní postup cíleně zaměřený na zajištění zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů. Jedná se o jeden z prostředků podpory zajištění bezpečnosti výroby potravin. Vzhledem k tomu, že systém kritických bodů HACCP je jedním ze systémů zajištění jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin, je třeba věnovat pozornost i samotné bezpečnosti potravin. Ta v sobě kombinuje zdravotní a hygienické hledisko, které je často podchyceno obecnými principy nazývanými také jako správná hygienická praxe.

3.1 Bezpečnost potravin

3.1.1 Právní základ

Zákonem č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, jsou potraviny definovány jako „...látky určené ke spotřebě člověkem v nezměněném nebo upraveném stavu jako jídlo nebo nápoj (mimo léčiv a omamných psychotropních látek).“

Od potraviny je tak třeba odlišovat pokrm, který je dle Zákona 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, definován jako: „potravina včetně nápoje, kuchyňsky upravená (ať už studenou nebo tepelnou formou úpravy), nebo ošetřená tak, aby mohla být přímo nebo po ohřevu podávána ke konzumaci v rámci stravovací služby“.

V tomto ohledu je nejdůležitější Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. 1. 2002. Toto nařízení stanovuje obecné zásady a požadavky potravinového práva, dále se tímto nařízením zřizuje Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA) a stanovují se postupy související s bezpečností potravin. Přelomové postavení tohoto nařízení v rámci unijního (potravinového) práva spočívá v tom, že povinnosti související se zajištěním bezpečnosti potravin byly přeneseny na všechny účastníky obchodu s potravinami, byla jasně stanovena odpovědnost potravinářského podniku za to, aby se na trh dostaly opravdu jen zdravotně a hygienicky nezávadné potraviny apod.

Aby mohla být potravina hodnocena jako zdravotně nezávadná, musí splňovat všechny chemické, fyzikální a mikrobiologické požadavky na zdravotní nezávadnost. Tyto požadavky jsou také legislativně upraveny zákonem č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů

Dalšími souvisejícími právními předpisy jsou Nařízení vlády č. 98/2005 Sb., kterým se stanoví systém rychlého varování o vzniku rizika ohrožení zdraví lidí z potravin a krmiv, vyhláška č. 117/2011 Sb., měnící vyhlášku č. 113/2005 o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, vyhláška 137/2004 o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, vyhláška č. 450/2004 Sb., o označování výživové hodnoty potravin, vyhláška č. 54/2004 Sb.,

o potravinách určených pro zvláštní výživu a o způsobu jejich použití nebo vyhláška č. 4/2008 Sb., kterou se stanoví druhy a podmínky použití přídatných látek a extrakčních rozpouštědel při výrobě potravin.

V kontextu legislativní úpravy bezpečnosti potravin v České republice je nutno připomenout i unijní kontext, protože v tomto ohledu je právní úprava daného problému značně determinovaná platnými evropskými předpisy.

Samotný pojem bezpečnost potravin pak zahrnuje jak zdravotní, tak hygienickou nezávadnost potravin a nejedná se o stav, ale o proces zahrnující pěstování plodin, chov zvířat a výrobu a distribuci potravinových produktů až ke konečnému spotřebiteli. Potravin jsou ohroženy už ze své podstaty, kdy mohou obsahovat přirozeně se vyskytující chemické látky, mikroorganismy a další nečistoty z prvovýroby. Další možností, kdy může dojít ke kontaminaci, je právě proces výroby a zpracování potravin. Bezpečnost potravin je tedy přímo úměrná stupni nedodržování zásad bezpečného nakládání s potravinami na úrovni prvovýroby, výrobců, distributorů a prodejců potravin a samozřejmě také spotřebitelů (Voldřich, Jechová a kol., 2004).

3.1.2 Nebezpečí z potravin

Činitelé považováni za potenciální škodlivé nebezpečí v potravinách se nazývají nebezpečí z potravin. Jedná se o mikroorganismy, přirozeně se vyskytující chemické látky, kontaminanty z přírodního prostředí, chemické látky vznikající při tepelné úpravě potravin, přídatné látky, pesticidy a cizí předměty.

Nebezpečí z potravin se dělí na biologická, chemická a fyzikální. Mezi biologická nebezpečí patří zdravotní nebezpečí způsobená živými organismy, přenášenými pokrmami nebo potravinami tj. mikroorganismy a parazity, kteří se do lidského těla dostávají potravou a vyvolávají různé druhy onemocnění. Biologická nebezpečí z potravin jsou buď přímo obsažena v surovinách, nebo se objeví během zpracování, mohou být důsledkem neúčinných technologických postupů nebo sekundární kontaminace (např. rukama pracovníků). Chemická nebezpečí představují chemické látky v potravině či pokrmu a jedná se o přirozené toxické látky v potravinách, kontaminanty z obalových materiálů nebo kontaminanty z výroby. Fyzikální nebezpečí jsou oproti tomu cizí předměty nebo mechanické nečistoty. Nejčastěji pocházejí z prostředí nebo z provozu.

a) primární kontaminace

Prvotní zdroje nebezpečí přicházejí společně se surovinami. Suroviny pro zpracování pokrmů mohou obsahovat mechanické nečistoty (hlínu, kameny, skořápky), nebo být kontaminovány chemickými látkami. Většina surovin v gastronomických provozech obsahuje mikroorganismy, včetně patogenních.

S primárním znečištěním se v technologických procesech výroby pokrmů počítá. Pro suroviny, u kterých je vysoká možnost kontaminace patogenní mikroflórou, jako je například maso jatečných zvířat, se vyvinuly technologické postupy zpracování (tepelné opracování), které zajistí usmrcení přítomných mikroorganismů. Infekční dávky mikroorganismů, nebo toxinů, mohou být vytvořeny například v těle zvířete, ale zde může dojít i k následné kontaminaci masa infekčními dávkami toxinů, nebo patogenních mikroorganismů, při zacházení s masem na porážce.

Mohutný růst mikroorganismů v surovině je většinou spojen se změnami jejich vlastností, obdobně intenzivní míra kontaminace bude nejspíše spojena s vizuálně, nebo jinak smyslově pozorovatelnými změnami, například znečištěním. Z uvedeného plyne, že je-li surovina přebírána a skladována vhodným způsobem, tj. není-li zpracováváno například zkažené či jinak změněné maso, měl by být technologický postup dostatečnou zárukou, že koncentrace eventuálně přítomných patogenních mikroorganismů bude snížena na takovou mez, aby výsledný produkt byl zdravotně nezávadný (Voldřich a Jechová, 2004).

b) sekundární kontaminace

Zdravotně nezávadná surovina, polotovar, rozpracovaný nebo dokončený pokrm, je kontaminovaný mikroorganismy, popřípadě jejich toxiny, mechanickými nečistotami, či chemikáliemi během zpracování. Nebezpečí druhotné kontaminace je závislé na podmínkách výroby a na dodržování zásad správné výrobní praxe. Pro snížení pravděpodobnosti křížové kontaminace zdravotně nezávadných výrobků (zejména hotových pokrmů i potravin, které se dále tepelně nezpracovávají) je nevyhnutelné zajistit, aby nedocházelo ke křížení cest (tj. pracovní stoly a nástroje jsou používány pouze pro čisté výrobky, například vyčleněné pracovní plochy a nástroje pro hotové pokrmy a oddělené zpracování surovin) a aby bylo zaručeno dodržování osobní hygieny.

Činnosti v čistém i nečistém prostoru, pokud je to nezbytné, může provádět jeden pracovník, ale pouze za podmínky pravidelné výměny ochranných pracovních prostředků (například odlišný pracovní oděv a podobně) a dodržování náležitě osobní hygieny.

V provozech veřejného stravování je obvykle obtížnější než při výrobě potravin, zajistit nekřížení cest a o to vyšší požadavky jsou kladeny na dodržení podmínek a časových postupů, které jsou nastaveny tak, aby bylo riziko křížení cest minimalizováno (Voldřich a Jechová, 2004).

Pro zajištění bezpečnosti potravin je ve výrobním a technologickém procesu zpracování potravin zaváděn princip správné výrobní praxe. Řetězec výroby potravin podle evropského úzusu začíná již prvovýrobou a výrobou krmiv. Bezpečnost potravin může být ohrožena už ve fázi krmiv a původu potraviny. Touto problematikou se zabývá článek 53 Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, který upravuje mimořádná opatření u potravin a krmiv. Na základě tohoto článku mohou být staženy potraviny či krmiva, které mohou představovat vážné riziko pro lidské zdraví, zdraví zvířat nebo životní prostředí.

Za jakost a zdravotní nezávadnost produktů nese odpovědnost v první řadě výrobce potravin, který zodpovídá za nedodržení jakosti a nese také důsledky za případné ohrožení zdraví konzumenta. Proto jsou to výrobci, kteří sami musí mít zájem na zajištění bezpečnosti potravin.

Zajištění bezpečnosti potravin tak není jen teoretickým rámcem daným právní úpravou, ale jedná se o přímý důsledek pro výrobní a hygienickou praxi. Každý podnik zabývající se výrobou potravin tak musí disponovat přiměřenou dokumentací, která popisuje významné postupy při výrobě potravin, musí mít zavedený systém řízení zahrnující jak řízení a kontrolu dodržování správných postupů hygienických, tak i jakostních. Požadavky se týkají všech odvětví potravinářské výroby a zahrnují úpravy projektového řešení, dispozic provozu, dopravy, zařízení, zacházení s odpady, řízení výroby potravin a v neposlední řadě se týkají také pracovníků pracujících v provozu výroby potravin.

Kontrolou a dozorem, případně sankciováním, nad bezpečností potravin se v České republice zabývá několik různých orgánů. Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI) je orgánem státního dozoru nad zdravotní nezávadností, jakostí a řádným označováním potravin. Státní veterinární správa (SVS ČR) je zaměřena na ochranu spotřebitelů před případnými zdravotně závadnými produkty živočišného původu. Dále jsou to např. Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský (ÚKZÚZ), Ústav pro státní kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv či Orgány ochrany veřejného zdraví (Voldřich, Jechová a kol., 2006a).

Místo HACCP v systému zajištění bezpečnosti potravin je zejména v preventivní fázi. Jeho úkolem je tak spotřebitele chránit prostřednictvím identifikace a předcházení nebezpečí

pocházejícímu z potravin. Systém kritických bodů je vcelku účinným nástrojem zajišťujícím bezpečnost potravin ještě předtím, než se dostanou ke spotřebiteli. Je třeba si uvědomit, že není možno kontrolovat a analyzovat všechny potraviny, které se dostávají ke spotřebiteli, takže jedinou účinnou možností, jak spotřebitele chránit, je právě prevence (Žáček, 2002).

3.2 Systém kritických bodů HACCP

Systém HACCP, z angl. Hazard Analysis and Critical Control Points, je v první řadě preventivní postup, který se od tradičních přístupů zajišťujících zdravotní nezávadnost potravin a pokrmů nezaměřuje na kontrolu těchto produktů, ale na kontrolu celého procesu zpracování potravin. To znamená, že HACCP se snaží předejít ohrožení zdraví zákazníka tím, že sleduje a kontroluje celý proces výroby a manipulace s potravinou, zaměřuje se také na suroviny, prostředí a pracovníky a komplexně tedy řeší otázky zdravotní nezávadnosti potravin od počátku jejího zpracování až do konce, to znamená do chvíle, kdy se dostane ke spotřebiteli (Matyáš, 1993).

Kořeny systému HACCP je možno hledat již v 60. letech minulého století, kdy americká NASA tento systém vyvinula¹ a postupně dále rozšiřovala do zpracovatelských potravinářských podniků. V roce 1985 pak systém HACCP doznal využití i v potravinářském průmyslu. Postupně se pak HACCP stal všeobecně uznávaným systémem kontroly nezávadnosti a zdravotní způsobilosti potravin. Celosvětového uznání dosáhl systém kritických bodů HACCP prostřednictvím dokumentu Codex Alimentarius (tedy Potravinový kodex). Kodex vydala mezinárodní organizace FAO (Organizace pro potraviny a zemědělství Spojených národů) a organizace WHO (Světová zdravotnická organizace). Praktické využití systému kritických bodů HACCP pak bylo kodifikováno roku 1993 schválením dokumentu Kodexová směrnice pro aplikaci systému HACCP v praxi, který se stal základem pro směrnici regulující systém HACCP v rámci Evropské Unie.² (Voldřich, Jechová a kol., 2006b.)

¹ NASA roku 1959 zadala potravinářské společnosti zakázku na výrobu potravin vhodných pro konzumaci ve vesmíru. Tyto potraviny se nesměly drobit, aby při jídle v beztlakovém stavu nedocházelo ke znečištění lodi a potraviny musely být prosté všech choroboplodných mikroorganismů a toxických látek. (VOLDŘICH, M., JECHOVÁ, M., 2002.)

² Konkrétně se jedná o Směrnici 93/43/EHS Rady ze dne 14. června 1993.

3.2.1 Sedm základních principů HACCP

Obecně je systém HACCP založen na vědeckých poznacích a stanovuje konkrétní rizika a opatření pro jejich omezování. Systém kritických bodů HACCP je tak třeba chápat jako nástroj pro posouzení těchto rizik a vytvoření kontrolních systémů zaměřených na prevenci (Dočkal, 2014).

HACCP je realizován prostřednictvím sedmi základních principů.

1. Provedení analýzy nebezpečí – jedná se o základní a nejvýznamnější součást uplatňování principů HACCP a zahrnuje hledání zdrojů možného ohrožení bezpečnosti potravin v průběhu celého procesu od surovin po konzumaci výrobku. Jedná se tedy o tu část procesu zpracování potravin, za kterou zodpovídá dodavatel suroviny, výrobce a prodejce. Konkrétní podoba analýzy vychází z mnoha faktorů (např. z toho, o jaký druh potravin se jedná) a jejím výsledkem je zjištění všech možných zdrojů nebezpečí. Cílem této analýzy je pak pojmenovat současné postupy zajišťující eliminaci a minimalizaci nebezpečí (Voldřich, Jechová a kol., 2006a).

2. Stanovení kritických bodů (CCP) – tento krok vede k tomu, aby byl stanoven technologický úsek, konkrétně postup nebo operace výrobního procesu, v rámci kterého je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti potravin. Cílem tohoto procesu je stanovení kritických bodů v procesu zpracování potravin, čímž má být dosaženo ovládnutí různých druhů nebezpečí ohrožujících zdravotní nezávadnost potravin a zamezit, vyloučit či zmenšit tak toto nebezpečí. Právě v kritickém bodu může být eliminováno, řízeno nebo dokonce preventivně odstraněno riziko zdravotní nezávadnosti potravin (Voldřich, Jechová a kol., 2006c).

3. Stanovení znaků a kritických mezí v kritických bodech – jedná se o stanovení kritických limitů v kritických kontrolních bodech, které tvoří hranici mezi přípustným a nepřípustným stavem v kritickém bodě za účelem prevence, eliminace nebo snížení identifikovatelných rizik. Jde o limit stanovující hranici, do které je výrobek vyráběn za zaručeně a jednoznačně bezpečných podmínek (zvládnutý stav). Naopak, mimo takto stanovenou hranici je potravina výrobním procesem ohrožena a hrozí tak porušení její

zdravotní nezávadnosti (nezvládnutý stav). Zatímco kritická mez je číselná hodnota, znak je veličina, tedy výsledek senzorických zkoušek či vizuální kontroly. Takže se může jednat jak o číselnou hodnotu, tak jinou veličinu jako může být například stupeň propečení masa nebo čistota skla (Voldřich, Jechová a kol., 2006a).

4. Vymezení systému sledování v kritických bodech – jedná se o stanovení činnosti vedení, plánování možností hodnocení kontroly nad kritickými kontrolními body. Cílem je stanovení možností monitorování kritických kontrolních bodů tak, aby bylo zajištěno udržení zvládnutého stavu, tedy stavu, kdy jsou v kritickém bodě dodrženy stanovené postupy a hodnoty sledovaných znaků. Pokud se kritický bod ocitne mimo zvládnutý stav, je třeba zavést nápravná opatření (Voldřich, Jechová a kol., 2006a).

5. Stanovení nápravných opatření – v rámci tohoto principu je formulováno opatření, které je na základě monitoringu kontrolních kritických bodů nutno přijmout, aby se celý systém navrátil do zvládnutého stavu (Komprda, 2007). Pokud tedy určitá činnost v rámci operace, nebo konkrétní krok neprobíhá správným způsobem, je vytvořen postup, který má zamezit výrobě zdravotně závadného výrobku. Nápravné opatření je vytvořeno pro každý kritický bod a úkolem opatření je řešit nejpravděpodobnější i nečekané odchylky v běžné výrobě a systému HACCP. Úkol určení postupu nápravy by měl zajistit kvalifikovaný pracovník a všechny vzniklé odchylky, jejich charakter a náprava musí být uvedeny v monitoringu (Voldřich, Jechová a kol., 2006a).

6. Stanovení ověřovacích postupů (verifikace) – monitoring kontrolních kritických bodů a celý proces analýzy nebezpečí musí být možný verifikovat. Postupy uplatňované při monitoringu musí být odlišné od postupů uplatňovaných při verifikaci. Cílem verifikačních procesů (např. laboratorních testů) je zjistit, zda byla analýza nebezpečí provedena správně, zda byly opravdu identifikovány kritické kontrolní body, zda byly zvoleny vhodné procesy a metody monitoringu, zda hotový výrobek neobsahuje patogenní mikroorganismy nebo zda jsou počty saprofytických organismů v normě. Samotná verifikace probíhá na několika úrovních, kdy v první úrovni se ověřují a kontrolují návyky zaměstnanců v souvislosti s HACCP při výrobě, manipulaci a přepravě a stroje, aby bylo zabráněno odchylkám. Na druhé úrovni se kontrolují samotná monitorovací zařízení a funkčnost kritických kontrolních bodů. Kontroly se provádějí periodicky v závislosti na zadání systémů, minimální

perioda je však jednou ročně. Výsledky kontrol musejí být zaznamenávány a archivovány (Komprda, 2007).

7. Zavedení dokumentace – každá konkrétní provozovna musí mít stanoveny své vlastní dokumenty a záznamy popisující systém HACCP. Součástí dokumentace jsou i postupy pro zavedení systému, včetně trvalé aplikace a účinnosti, dále záznamy o sledování v kritických bodech a ověřování systému. Součástí archivace jsou také záznamy o proškolení osob zodpovědných za monitorování kontrolních kritických bodů, postupy použité pro verifikaci systému a záznamy o jakýchkoli změnách v systému HACCP (např. výměna stroje, zdokonalení postupu výroby apod.) (Voldřich, Jechová a kol., 2004).

3.2.2 Zavádění HACCP a jeho souvislost s praxí

Systém HACCP je možno zavést do jakékoli výroby potravin, ovšem tato výroba musí splňovat podmínky pro správnou výrobní praxi. Každý jednotlivý plán HACCP je vypracován zcela specificky pro konkrétní závod. Je pravdou, že pro každou oblast výroby jsou plány specifikovány a charakterizovány, ale tyto plány by měly být pojímány spíše jako návod, podle kterého si provozovatel vypracuje svůj vlastní systém aplikovatelný přímo na konkrétní podmínky dané výroby (Komprda, 2007). Zajištění správné hygienické a výrobní praxe by dnes mělo být základním předpokladem provozování jakéhokoli provozu veřejného stravování. Jedná se vlastně o dodržování všech právně upravených hygienických požadavků a povinností v procesu výroby potravin a při jejím uvádění do oběhu a uplatňování hygienických zásad, které odpovídají současným znalostem o bezpečnosti potravin (Voldřich, Jechová a kol., 2006a).

Předtím, než je v podniku zabývajícím se poskytováním služeb veřejného stravování možno zavést, respektive vytvořit vlastní, systém HACCP, je nutno podniknout několik kroků. Prvním z nich je vytvoření týmu, který bude odpovědný za vypracování systému HACCP v konkrétní výrobě. Tým by měl být složen z lidí, kteří rozumí danému produktu či konkrétnímu procesu, pro který je vytvářený plán HACCP určen. V potaz musí být při tvorbě tohoto týmu bráno mnoho faktorů a aspektů, ať už je to technologický postup, kvalita výroby, sanitace, hygiena nebo potravinářská mikrobiologie (Matyáš, 1993).

Nezbytným předpokladem zavádění systému HACCP do konkrétního provozu veřejného stravování je zavedení postupů správné hygienické praxe. Tento krok je nezbytný proto, že zavedení postupů správné hygienické praxe do provozu může následně výrazně zjednodušit zavedení systému HACCP.

Zavedení fungujícího systému řízení kritických bodů, jejich efektivní dokumentace, evidence a následná kontrola v konkrétním podniku přispívá k zachování kvality a zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků, k minimalizaci výrobních ztrát a k úspoře nákladů, k vytvoření přehledného a jasného kontrolního systému. Ve vztahu na venek působí zavedení systému HACCP profesionálně, působí také důvěryhodně ve vztahu k zákazníkovi a v neposlední řadě nejde nezmínit, že se jedná o zákonnou povinnost, která musí být splněna. Kromě sestavení týmu patří mezi úvodní procedury aplikace principů HACCP do provozu podniku veřejného stravování popis produktu, identifikace použití produktu, sestavení výrobního diagramu a ověření výrobního diagramu na místě.³

Zavedení systému HACCP má pro provozovatele i zákazníka mnoho výhod, ovšem na druhou stranu je třeba připomenout, že zavedení systému přineslo jednotlivým podnikům i určitá negativa. Rozhodně se zvýšily náklady podniku, které mohly ve svém důsledku chod konkrétního podniku negativně ovlivnit. Dalšími nevýhodami jsou např. nepochopení smyslu a cíle HACCP ze strany vedení podniku, nepochopení principu systému pracovníky podniku, vytvoření administrativně dosti náročného a zatěžujícího systému, existuje i možnost, že vytvořený systém bude nefunkční, čímž opět stoupají náklady podniku (Číhalová a Jechová, 2001). Samozřejmě, že tyto faktory působí proti zavádění systému HACCP provozovateli.

Je třeba si uvědomit, že pouhé zavedení systému kritických bodů HACCP do provozu podniku zabývajícího se veřejným stravováním samo o sobě nestačí. Samotný systém vytvořený pro konkrétní provozovnu musí být i nadále kontrolován a aktualizován. To znamená, že tým zodpovědný za zavádění systému do podniku musí i nadále sledovat aktuální faktory a změny, které se v podniku dějí a tyto změny reflektovat v procesu HACCP. Systém HACCP je tak neustále doplňován, aktualizován, pracovníci musejí procházet dostatečnými

a periodicky se opakujícími školeními a v podniku probíhají interní audity kontrolující dodržování systému v praxi. Školení zaměstnanců je velice důležitou součástí zavádění

³Codex 2003b. Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system and guidelines for its application. Codex Alimentarius Food Hygiene Basic Texts, Joint FAO WHO Food Standards Programme Codex Alimentarius Commission, Rome [online]. 2003 [cit. 2015-01-09]. Dostupné z: <<http://www.fao.org/docrep/006/y5307e/y5307e03.htm#bm3>>.

systému HACCP. Provozovatelé potravinářských podniků mají povinnost zajistit, aby osoby manipulující s potravinami byly pod dohledem a aby byly dostatečně proškoleny v otázce hygieny potravin.⁴

3.2.3 HACCP v České republice

Systém kritických bodů HACCP se v České republice začal významněji prosazovat a zavádět až od roku 1996. Prvními odvětvími, kde se systém kritických bodů uplatňoval, byly masný, mlékárenský a drůbežářský průmysl. Postupně se zavedení systému stávalo povinným ve všech odvětvích potravinářského průmyslu a to jak v oblasti výroby, tak v oblasti prodeje, ať už potravin či pokrmů. Od 1. 1. 2000 se stal systém HACCP povinným pro všechny výrobce potravin prostřednictvím vyhlášky Ministerstva zemědělství č. 147/1998 Sb., která byla zrušena vyhláškou č. 45/2010 Sb., již se zrušuje vyhláška Ministerstva zemědělství č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby, ve znění pozdějších předpisů

Datem 1. 7. 2002 vešla v platnost vyhláška Ministerstva zdravotnictví č. 107/2001 Sb. zavádějící povinnost systému HACCP pro některá zařízení veřejného stravování od určitého objemu výroby. Od 1. 5. 2004 se zavedení systému kritických bodů stalo povinným pro všechna zařízení veřejného stravování a stalo se tak vyhláškou Ministerstva zdravotnictví č. 137/2004 Sb. (Voldřich, Jechová a kol., 2004). Od 1. 5. 2005 vstoupila v platnost novela vyhlášky Ministerstva zemědělství č. 147/1998 Sb., na základě které se povinnost zavádění systému HACCP do provozu dotýkala všech obchodníků, kteří uvádějí do oběhu potraviny. Po vstupu České republiky do EU byl požadavek na provádění postupů HACCP potvrzen i Evropskou legislativou, konkrétně Nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004. V současné době tedy platí tato povinnost pro všechny potravinářské podniky ve všech fázích výroby, zpracování a uvádění potravin do oběhu (s výjimkou prvovýroby).

⁴ EU. Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin. Účinnost od 29. 4. 2004 (ve znění pozdějších předpisů) [online]. Přehledy právních předpisů EU [cit. 2-2-2015]. Dostupný z: <http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/veterinary_checks_and_food_hygiene/f84001_cs.htm#Ameningacts>

3.3 Správná hygienická praxe, hygienické minimum

Při výrobě potravin je to právě hygiena, co stojí na prvním místě, protože právě čistota zařízení, respektive zaměstnanců, se podílí rozhodující měrou na kvalitě, potažmo na zdravotní nezávadnosti, výrobků. Správná hygienická praxe je tak nedílnou součástí správné výrobní praxe, dokonce je jednou z jejích zásadních součástí. Samozřejmě, že zajištění nejvyšší možné míry čistoty ve výrobním a prodejním provozu by mělo být prvotní snahou každého provozovatele. Přesto je tato otázka řešena také legislativní cestou a správná hygienická praxe se tak stává pro provozovatele podniků veřejného stravování povinností. Konkrétně se touto otázkou zabývá již výše zmíněný zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a mezinárodní směrnice a normy jako ISO 9001:2000, ISO 22000:2000 a samozřejmě je tato otázka řešena také jako součást systému HACCP (Voldřich a Jechová, 2002).

Pod pojem hygiena však nespadá jen sanitace, tedy pravidelné a správné používání chemických dezinfekčních a čisticích prostředků, ale jedná se o široký pojem zastřešující realizované stavební úpravy, použité výrobní technologie a postupy, kontrolu kvality používaných surovin a obalů, školení personálu či dodržování osobní hygieny zaměstnanců. Všechny úkony a akty spojené s hygienou jsou shrnuty pod termín správná hygienická praxe. Jedná se o dodržování všech právně upravených hygienických požadavků, uplatnění hygienických pravidel a povinností v procesu výroby potravin a při jejich uvádění do oběhu (Číhalová a Jechová, 2001).

Na úrovni států jsou vypracovávány jednotlivé předpisy, které vycházejí z aplikace předpisů Evropské Unie. V České republice zveřejňuje vybrané postupy správné hygienické praxe ve svém Věstníku například Ministerstvo zemědělství.

V souvislosti se stravováním je nutné objasnit pojem **hygiena potravin**, což je termín zahrnující veškerá opatření nezbytná k zajištění zdravotní nezávadnosti potravin v jakémkoli stadiu manipulace s potravinami. Provozní hygiena je označení pro všechna opatření týkající se pracovišť potravinářských provozoven nezbytná k zajištění zdravotní nezávadnosti potravin a jakosti potravin a surovin. Osobní hygiena pak představuje ta opatření, která se týkají samotných pracovníků působících v potravinářských provozovnách (Číhalová a Jechová, 2001).

Základním evropským předpisem je v této souvislosti 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 ten stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin. Dále je to Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin a Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1831/2003 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami ve znění pozdějších předpisů (Voldřich, Jechová a kol., 2006a).

3.4 Zavádění HACCP v souvislosti s cukrárnami

Systém kritických bodů HACCP má samozřejmě svá zvláštní doporučení i pro cukrárny. Cukrářské výrobky jsou definovány jako „...výrobky, jejichž základem jsou pekařské výrobky, které jsou dohotoveny pomocí náplní, polev, ozdob a kusového ovoce.“ (Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004). Při výrobě cukrářských výrobků a těst by mělo být přihlíženo při stanovování jednotlivých kritických kontrolních bodů zejména na senzorkou kontrolu (škůdci, plísně, pach), dobu minimální trvanlivosti (použitelnosti) a dávkování přídavných látek v procesu příjmu a dávkování surovin do výroby. V oblasti moučného hospodářství pak na kontrolu prosévačky a magnetu, při pečení pak na teplotu pece a nastavení doby pečení. Chladicí a mrazicí boxy a vozidla musí splňovat chladírenské předpoklady. Pozornost je věnována i čerstvým vejším⁵. Při zpracování musí být kontrolována doba použitelnosti náplní a těst, při uvádění do oběhu doba použitelnosti hotových cukrářských výrobků.⁶

Při výrobě cukrářských výrobků a těst hrozí projevy biologických nebezpečí (kvasinky a plísně, bakterie z kontaminace), chemických (např. těžké kovy či pesticidy) a fyzikálních (tedy přítomnost cizích předmětů). Technologické postupy dodržované při výrobě cukrářských výrobků a těst jsou následující:

- zajištění správné manipulace se surovinami (podmínky skladování – teplota, doba minimální trvanlivosti nebo doba použitelnosti, nepoškozený obal);

⁵ Kontrola atestu (četnost kontrol dle objemu a četnosti dodávek), negativní mikrobiologický rozbor, při příjmu kontrola neporušenosti skořápek, výtluk vajec – senzorká kontrola, doba použitelnosti vytlučných vajec, tepelné ošetření vajec -v případě, jsou-li přidávány do náplní – teplota a doba ohřevu.

⁶ V tomto bodě musí být dodržována kontrola doby uchování náplní, těst a hotových cukrářských výrobků (náplně je nutné zpracovat nejdéle do 24 hodin po jejich výrobě, při teplotě odpovídající charakteru náplně, do náplně nově zhotovené je nepřípustné přimíchávat skladovanou náplň; těsta a hotové cukrářské výrobky by měly být expedovány před vypršením 1/3 doby použitelnosti), také musí být kontrolována teplota uchování náplní, těst a cukrářských výrobků (náplně, těsta a cukrářské výrobky je nutné uchovávat v chladicím zařízení - náplně teplota nejvýše do 5 °C; u těsta teplota nejvýše do 10°C; cukrářské výrobky teplota nejvýše do 8°C).

- zajištění správné manipulace při mísení těsta (možnost vniknutí cizího předmětu, možnost mikrobiální kontaminace);
- zajištění správné manipulace při přípravě náplní a při plnění výrobků náplněmi, při zdobení výrobků (možnost vniknutí cizího předmětu);
- zajištění správné manipulace při práci s vejci či vaječnými obsahy (vysoké riziko mikrobiální kontaminace);
- zajištění dodržení podmínek osobní hygieny- zejména při dohotovení cukrářských výrobků (možnost mikrobiální kontaminace);
- zajištění technologického postupu při práci s náplněmi a při dohotovení cukrářských výrobků (tj. zajištění takové teploty studené dílny, při které je zajištěno, že během práce s náplněmi nebo při dohotovení výrobků nedojde k poškození zdravotní nezávadnosti cukrářských výrobků nebo stanovení přípustné doby pro manipulaci s náplněmi a pro dohotovení výrobků, během které nedojde k poškození zdravotní nezávadnosti cukrářských výrobků);
- dodržení doby a teploty pečení korpusů cukrářských výrobků; zajištění správné manipulace s náplněmi, cukrářskými výrobky a těsty (teplota a doba uložení);
- dodržení podmínek přepravy cukrářských výrobků a těst u zmrazených výrobků (zajištění správné manipulace a podmínek přepravy s mrazenými výrobky).

Z hlediska zajištění hygienické nezávadnosti cukrářských výrobků a těst musí podnik dodržovat podmínky stanovené Hygienickým a sanitačním řádem. Další hygienická opatření se týkají budovy a uspořádání, vnitřní úpravy prostorů a vybavení provozovny podniku, balení potravin, přepravy cukrářských výrobků a těst a jejich ukládání a skladování a další. Tyto podmínky jsou určeny zejména evropskou legislativou – Nařízením ES č. 853/2004 a dále je upravuje Codex Alimentarius.

V cukrářských výrobcích a těstech se mohou objevovat přírodní alergeny (jako sója, mléko, mouka a mléčné produkty či ořechy a jiné), což musí být vždy uvedeno ve složení výrobku na jeho obalu. Při manipulaci s cukrářskými výrobky a těsty tak musí být preventivně znemožněno přenesení těchto přírodních alergenů do výrobků, které je neobsahují. Pozornost tak musí být věnována čistotě pomůcek a zařízení a používaným zpracovatelným nestandardem ve výrobcích. Důležitým prvkem při analýze nebezpečí ve spojitosti s alergeny ve výrobě je křížení cest. V případě, že se v provozovně nacházejí

místa, kde dochází ke křížení cest, je třeba vyhodnotit nebezpečí a popsat způsob, kterým je situace řešena, aby nedocházelo k ohrožení zdravotní nezávadnosti hotových výrobků.

Alergeny jsou přirozeně se vyskytující látky bílkovinné povahy, které způsobují u přecitlivělých jedinců nepřiměřenou reakci imunitního systému, jež může vyústit až anafylaktickému šoku. V podstatě se jedná o poruchy imunity, kdy normálně neškodné látky fungují negativně - jako alergen a jsou napadány imunologickou obranou organismu.

Potravinové právo EU (konkrétně nařízení č. 1169/2011 o poskytování informací spotřebitelům) stanovuje povinnost poskytnout spotřebitelům informace o alergenních látkách a produktech, které byly použity při výrobě potraviny. Od 13. 12. 2014 však musí být informace o alergenních látkách uváděny rovněž u nebalených potravin – na obale nebo v blízkosti místa nabídky nebalené potraviny.

Taktéž v restauracích, jídelnách, rychlém občerstvení a ostatních zařízeních společného stravování musí být spotřebiteli zpřístupněny informace o alergenních látkách použitých při přípravě pokrmů, např. uvedením výčtu alergenů v nabídce pokrmů nebo na vyžádání spotřebitele u obsluhy, případně jiným vhodným způsobem

Tato informační povinnost se vztahuje na 14 potravinových alergenů, které jsou nejčastější příčinou alergických reakcí u spotřebitelů.

Celkově je z hlediska systému HACCP pojmán cukrářský provoz jako více rizikový. Výrobu cukrářských výrobků lze rozdělit do pěti schémat – příjem surovin, příprava korpusů, příprava náplní, příprava plev a dohotovení výrobků. Výroba těst je pak dělena dle druhu jednotlivých výrobků – linecká a ostatní těsta a listová těsta (eAgri, 2004).

3.4.1 Popis konkrétního zařízení

Vybraným podnikem veřejného stravování, ve kterém bude prováděna analýza aktuálního zavedení systému kritických bodů HACCP, je firma XY. Vzhledem k obavám vedení společnosti, že prováděný výzkum a jeho následné zveřejnění by mohl firmu ekonomicky poškodit, či by takto zveřejněné informace mohla zneužít konkurence, vedení firmy nesouhlasilo s uvedením jejího obchodního jména. Z tohoto důvodu bude dále uváděn název firmy XY. Vzhledem k tomu, že firma XY. je organizací zabývající se jak provozem restauračních zařízení, jídelních zařízení pro hospitalizované, tak provozem kaváren a cukráren, bylo nutné, s ohledem na rozsah práce, zvolit pouze jeden konkrétní provoz, ve

kterém bude analýza prováděna. Právě vzhledem k rozsahu práce a jejím možnostem byla pro analýzu stavu zavedení systému kritických bodů HACCP ve stravování a zhodnocení jeho přínosů zvolena cukrárna, která je nedílnou součástí stravovacího provozu.

Provoz stravovacího zařízení / cukrárny byl nově zkolaudován pro provoz veřejného stravování v roce 1984, kdy proběhly zásadní stavební úpravy tak, aby provoz vyhovoval tehdejšími základními hygienickými předpisy. Provoz cukrárny se nenachází přímo v objektu firmy, ale je od něj vzdálen cca 3 km a nachází se v historickém centru města. Jejím sortimentem jsou regionální speciality připravované cukráři, kteří své řemeslo dokonale ovládají. V nabídce se nacházejí dorty, zákusky, koláče, bábovky, čerstvé pečivo z domácí pekárny, lázeňské oplatky, místní bylinný likér, točená i kopečková zmrzlina, zmrzlinové poháry, teplé i studené nápoje z kávy, čaje, horké čokolády, punče a další. Samozřejmostí je pečení na objednávku za účelem oslav, svateb a dalších událostí.

Audit HACCP pro daný provoz firmy XY, byl zpracován externí firmou k datu 1. 12. 2011. Členové vnitřního týmu HACCP jsou čtyři, všichni jmenovaní ke dni 2. 12. 2012. Tito členové, však nejsou všichni pracovníky dotyčného provozu, ale každý odpovídá za svěřený stravovací úsek v organizaci XY.

Systém HACCP vypracovaný pro konkrétní provozovnu dělí případná nebezpečí kontaminace či ohrožení zdravotní nezávadnosti výrobků podle toho, v které fázi k nim může dojít, do několika kroků. V prvním kroku se jedná o příjem, přejímku a transport surovin do skladu. Nebezpečím je v tomto bodě předcházeno výběrem vhodného dodavatele a přednostním nákupem průmyslově zpracovaných potravin. Potravinu tudíž nejsou nakupovány nahodile, ale pouze od takových dodavatelů, kteří garantují stálou kvalitu dodávaných surovin. Suroviny od místních pěstitelů nejsou nakupovány, protože jimi produkovány výrobky nemají potřebné atesty, či prohlášení o shodě a ani kvalita není na požadované úrovni. Důkladná kvalitativní přejímka potravin je založená na dodržování hlavních kritérií, která stanovuje provozní řád. V první řadě se jedná o smyslové hodnocení dodaných surovin, kontrole neporušenosti obalů a ověření doby trvanlivosti, doby minimální trvanlivosti a data spotřeby. V neposlední řadě je také sledován stupeň chlazení dodávaných surovin. Mléko a mléčné výrobky se přijímají při maximální teplotě + 8°C, vejce při teplotě v rozmezí +5°C až + 12°C / u vajec je sledován i stav orosení /. Teploty, které jsou změřeny při přejímce potravin, jsou zapsány na určený formulář, který je přílohou provozního řádu a je uložen u skladníka. Dodržováním chladírenského řetězce (přesun se děje bez prodlev) se

pracovníci snaží eliminovat nebezpečí kontaminace a přemnožení mikroorganismů v dodávaných potravinách.

Při skladování surovin musí být dodržovány skladovací podmínky (adekvátní teplota, vlhkost). Musí být dodrženy zásady neslučitelnosti některých kategorií surovin, nebalené potraviny jsou zakryté, všechny potraviny uložené v regálech nebo na podlážkách, nikdy ne na podlaze a skladování musí být podpořeno provozní hygienou. Lednice a chladicí boxy jsou vybaveny teplotními čipy (datalogery), které snímají v 30 minutových intervalech vnitřní teplotu. Data z těchto čipů jsou denně stahována, a následně jsou uložena v PC skladníka na dobu minimálně 30 dní. Samozřejmostí jsou vizuální kontroly skladů po stavebně technické stránce. Sklady jsou zabezpečeny proti hlodavcům - oplechováním vstupních dveří a okna jsou vybavena sítěmi proti létajícímu hmyzu. Jako preventivní opatření jsou ve skladech rozmístěny pasti na hlodavce. Ve všech skladovacích prostorách se 2x ročně provádí pravidelná dezinfekce a deratizace, která je součástí zpracovaného sanitčního řádu. Doklady o jejím provedení jsou uloženy u vedoucího provozu. Při skladování potravin je dodržována metoda FIFO, která zajišťuje, aby při rotaci zásob nedocházelo ke spotřebě prošlých surovin. Svá pravidla má také skladování hotových výrobků – skladování za určených podmínek vlhkosti a teploty, skladování v uzavřených obalech a v čistém sanitovaném prostředí. V příručních skladech, které se nachází u přípraven, jsou odděleně skladovány nespotebované obsahy balení tak, aby nedocházelo k jejich vzájemné kontaminaci. Obaly od potravin, které jsou nevratné, se okamžitě likvidují, tak jak je stanoveno v prozím řádu. Dochází zde k separaci papíru, železa, plastů a skla do kontejnerů, které jsou barevně rozlišeny a umístěny mimo objekt provozu. Úklid vratných obalů se provádí do vyčleněného skladu, který je pro tyto účely zřízen. Mytí obalů se neprovádí, protože není zřízena místnost na mytí těchto obalů.

V provozu je zásadně používána pitná voda z hlavního městského vodovodního řádu. Teplou užitkovou vodu si provoz vytváří ve vlastních plynových bojlerech. Údržbu provozu zajišťují externí firmy.

V technologických postupech je striktně dodržováno dostatečné povaření a následné urychlené vychlazení v šokovém zchlazovači. Se surovinami a polotovary je nakládáno s nejvyšší opatrností, odpovědní pracovníci provádějí pravidelně před jejich zpracováním vizuální kontrolu. Zdravotní nezávadnost cukrářských výrobků je zajišťována použitím kvalitních surovin, kompletací při dodržení správné hygienické praxe a v časovém limitu do třiceti minut. Technologické postupy jsou prováděny tak, aby nedocházelo ke křížové

kontaminaci potravin při další úpravě a dodržování plynulosti výroby, až po dokončení hotových výrobků a jejich uvádění do oběhu.

Chlazení výrobků probíhá v expedičním boxu a nebezpečí sekundární kontaminace je preventivně zamezeno vizuální kontrolou čistoty prostředí a dodržováním zchlazování výrobků na požadovanou teplotu. Ty jsou opět sledovány pomocí čipových teploměrů (datalogerů). Data z těchto čipů jsou opět ukládána a archivována. Všechny výše uvedené kroky technologického postupu probíhají ve stravovacím provozu, ovšem cukrárna se nachází v centru města. Výrobky tak musejí být expedovány na výdej, což je opět proces zvyšující ohrožení zdravotní nezávadnosti výrobků. Expedice se děje v zakrytých přepravních obalech a je dbáno na dodržování minimální časové prodlevy. V samotném prostoru cukrárny se výrobky nacházejí v chladicí vitríně. V rámci tohoto kroku technologického postupu musejí být dodržovány chladírenské podmínky a skladování se provádí výhradně na čistých tácech. Po ukončení výdeje pak probíhá likvidace neprodaných a nevydaných výrobků. Všichni odběratelé a zákazníci jsou seznámeni se skladovacími podmínkami.

V procesu stanovení kritických bodů bylo týmem HACCP určeno, že kritickým kontrolním bodem v rámci technologického postupu výroby a nakládání s cukrářskými výrobky a surovinami je uchování výrobků v expedičním boxu a prodej, kdy se výrobky nacházejí v chladicí vitríně. V prvním případě bylo za sledovaný znak stanoveno sledování teploty výrobku, která by neměla přesáhnout 8°C. Kritický bod je sledován měřením teploty pomocí teploměru a v každé chladicí vitríně je také umístěn čipový teploměr a data z nich ukládána a archivována. Nápravným opatřením je dochlazování výrobků a případná úprava teploty v chladicím boxu. Druhým nápravným opatřením v případě narušení zvládnutého stavu je seřízení chladicího zařízení, úprava teploty a dochlazení výrobků. Za pravidelný monitoring jsou zodpovědní členové týmu a verifikaci provádí manažer stravování firmy XY. kontrolou prováděných měření a záznamů, které jsou o tomto opatření vedeny.

Zaměstnanci stravovacího provozu, jsou proškoleni ze zásad správné hygienické praxe, BOZP, osobní hygieny a provozní hygieny, základních předpisů týkajících se veřejného stravování a absolvují test z hygienického minima⁷. Pracovníci stravovacího provozu, mají přidělen stanovený pracovní oděv a obuv s protiskluznou podrážkou. Tento oděv musí mít každý den čistý. Zaměstnanci mají k dispozici šatnu, kde má každý z nich

⁷ Školením prochází každý nově přijímaný zaměstnanec v rámci vstupního školení. Následně probíhá toto školení vždy jednou ročně.

přiděleny dvě skříňky, jednu na pracovní oděv a druhou na civilní oděv. Zdravotní průkazy všech pracovníků jsou uloženy u vedoucího provozu. Osobní hygiena v provozu je zajištěna také dostatečnými hygienickými pomůckami (mýdla, ručníky, bezdotykové baterie apod.), které se nacházejí na několika místech stravovacího provozu.

Zpracovaný sanitační řád, který je přílohou provozního řádu, stanovuje, jak má probíhat sanitace provozního zařízení, skladových a výrobních prostor, přepravních prostředků a prodejního místa. Jsou stanoveny sanitace denní, týdenní, měsíční a sanitární dny.

Validace systému HACCP zavedeného ve sledovaném provozu probíhá minimálně jednou ročně formou porad týmu HACCP. Porada týmu HACCP dále probíhá vždy, když dochází ke změně suroviny, receptury, technologie, postupu výroby nebo v případě, že je systém při pravidelné verifikaci nebo záchytu nevyhovujících výrobků vyhodnocen jako nevyhovující, přičemž všechny tyto změny jsou vždy reflektovány do stávajícího systému. Impulzem ke změně pak může být zvýšený počet překročení kritických mezí získaný monitoringem kontrolních kritických bodů, zvýšený počet reklamací vůči dodavatelům či od zákazníků, výsledky externích a interních auditů nebo problémy ve výrobě, skladování či sanitaci.

4. VÝSLEDKY A DISKUZE

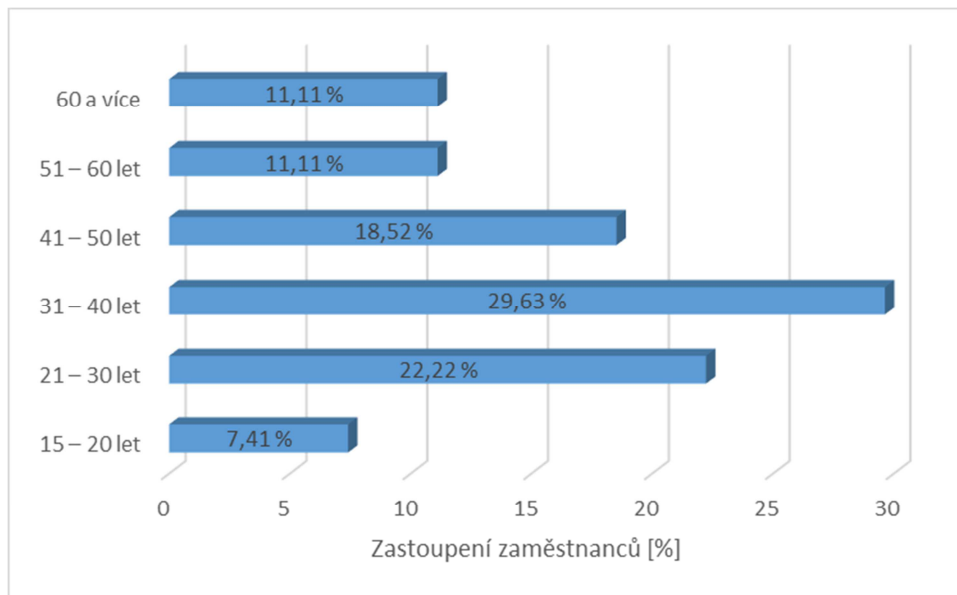
Tato kapitola přináší výsledky vlastního průzkumu autora mezi respondenty. Z důvodu prostorových požadavků této práce jsou vyhodnoceny v hlavní textové části jen některé otázky dotazníku, výsledky ostatních otázek (otázky č. 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 14, 16, 17, 18, 19, 20 a 23) jsou uvedeny v příloze 3.

4.1 Vyhodnocení dotazníkového šetření

Ke sběru dat bylo využito dotazníkového šetření. Dotazník je složen z 25 otázek, z nichž poslední tři otázky jsou otázky identifikační. V dotazníku se vyskytovaly pouze uzavřené otázky. Poté, co byl dotazník sestaven, byla provedena pilotáž, aby se ověřila srozumitelnost, správnost a logičnost odpovědí. Základní soubor respondentů, kterým byl dotazník předložen, činí všechny zaměstnance lázeňské cukrárny, tedy 27 osob. Návratnost dotazníků je 100%.

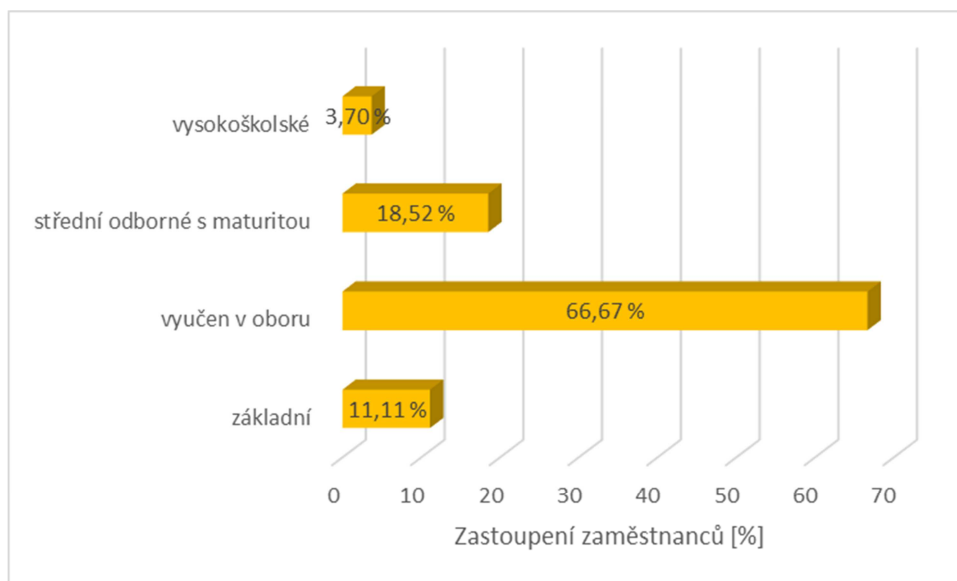
Dotazník vyplnilo celkem 27 osob, z toho 4 muži a 23 žen. Z grafu 1 vyplývá, že nejvyšší zastoupení žen se nalézá v kategorii 31-40 let.

Graf1: Otázka č. 24 - Věk respondentů (zpracování vlastní, 2014).



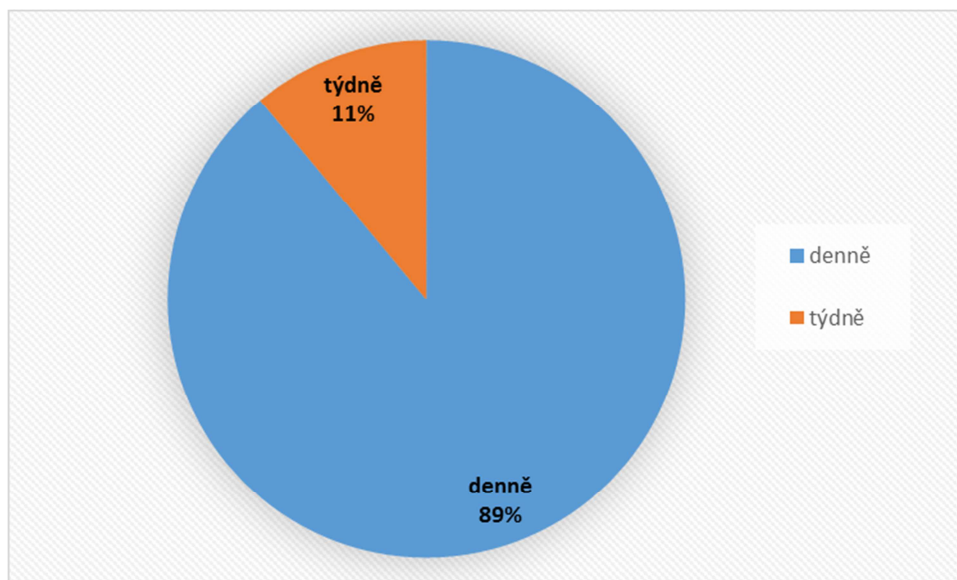
Graf 2 představuje vyhodnocení otázky č. 25. V provozu cukrárny je zaměstnáno 18 zaměstnanců (66,67%), kteří vlastní výuční list v oboru. Se středoškolským vzděláním s maturitou zde pracuje 5 zaměstnanců (18,52%), se základním vzděláním tři (11,11%), a pracuje zde i jeden zaměstnanec s vysokoškolským vzděláním (3,70%).

Graf2: Otázka č. 25 – Nejvyšší dosažené vzdělání respondentů (zpracování vlastní, 2014).



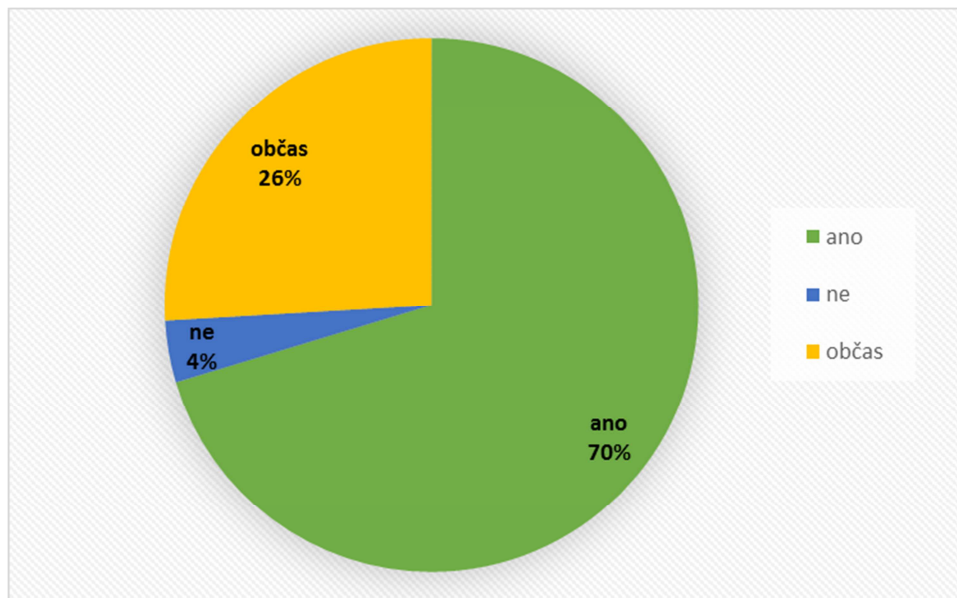
Graf 3 představuje vyhodnocení otázky č. 2. V této otázce je zjišťováno, jak často probíhá kontrolní činnost vedoucích pracovníků provozu lázeňské cukrárny dle jejich podřízených. Z výsledků vyplývá, že dle 89 % pracovníků, probíhá tato kontrola denně. Pouze tři pracovníci (11%) uvádí, že vedoucí pracovníci se této činnosti věnují pouze jedenkrát týdně. To by mohlo být způsobeno tím, že se jedná o pracovníky, kteří na pracovišti netráví celou pracovní dobu.

Graf 3: Otázka č. 2 – Četnost kontroly vedoucích pracovníků systému HACCP(zpracování vlastní, 2014).



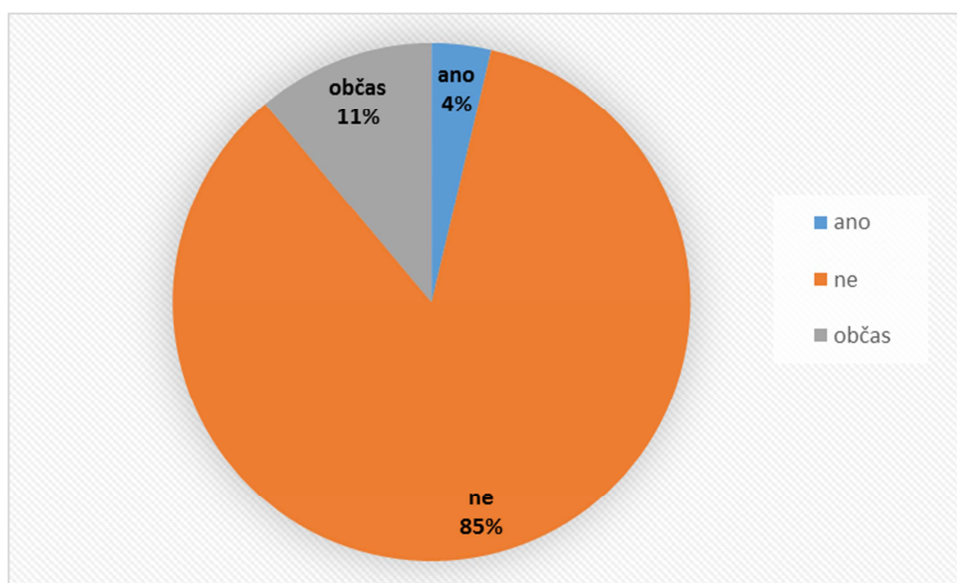
Graf 4 představuje odpovědi respondentů na otázku, jaký je jejich názor na dodržování hygienických předpisů a technologických postupů na uvedeném pracovišti. Na tuto otázku odpovědělo 19 pracovníků (70%), že dle jejich názoru jsou veškeré hygienické předpisy a pracovní postupy dodržovány. Sedm pracovníků má výhrady k dodržování těchto předpisů a jeden pracovník uvádí, že předpisy nejsou na pracovišti dodržovány. Vzhledem k tomu, že dotazník byl anonymní, nelze zjistit, jaké má k tomuto tématu připomínky.

Graf 4: Otázka č. 9– Dodržování správné výrobní a hygienické praxe?(zpracování vlastní, 2014).



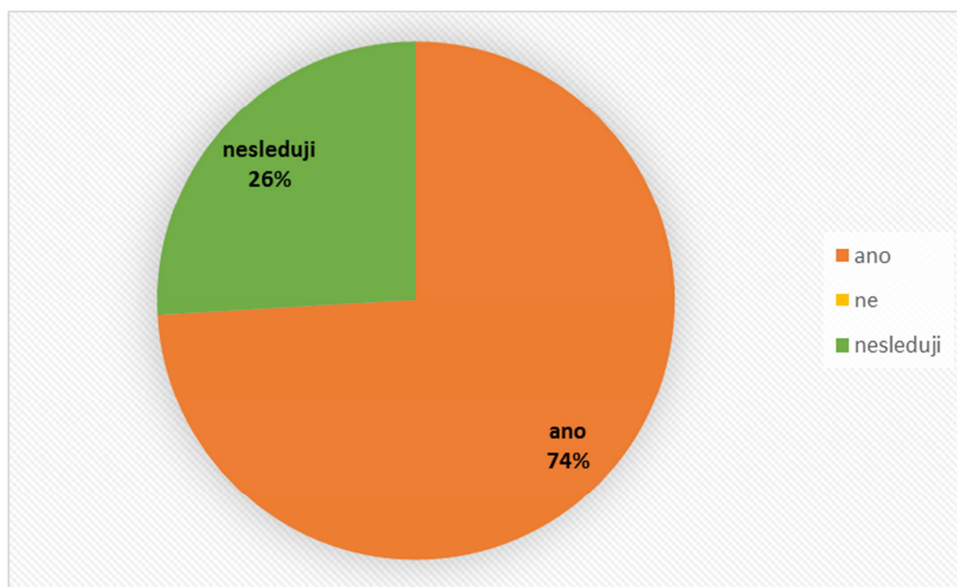
V další otázce jsou respondenti dotazováni na jejich názor, zda v běžném provozu jsou ve skladovacích prostorách - chladících a mrazících prostorách- uskladňovány takové potraviny, jejichž společné skladování je dle hygienických předpisů nepřípustné. Z průzkumu vyplynulo, že dle 23 dotazovaných (85%) k této praxi nedochází, 3 pracovníci uvedli, že se takto děje občas a jeden pracovník uvedl, že tato praxe je běžná. Tato teze není pravdivá, protože při prohlídce stravovacího prostoru autorem nebylo shledáno jakékoliv pochybení při skladování potravin. Odpovědi jsou zaznamenány v grafu č. 5.

Graf 5: Otázka č. 12 – Vzájemné uložení potravin (zpracování vlastní, 2014).

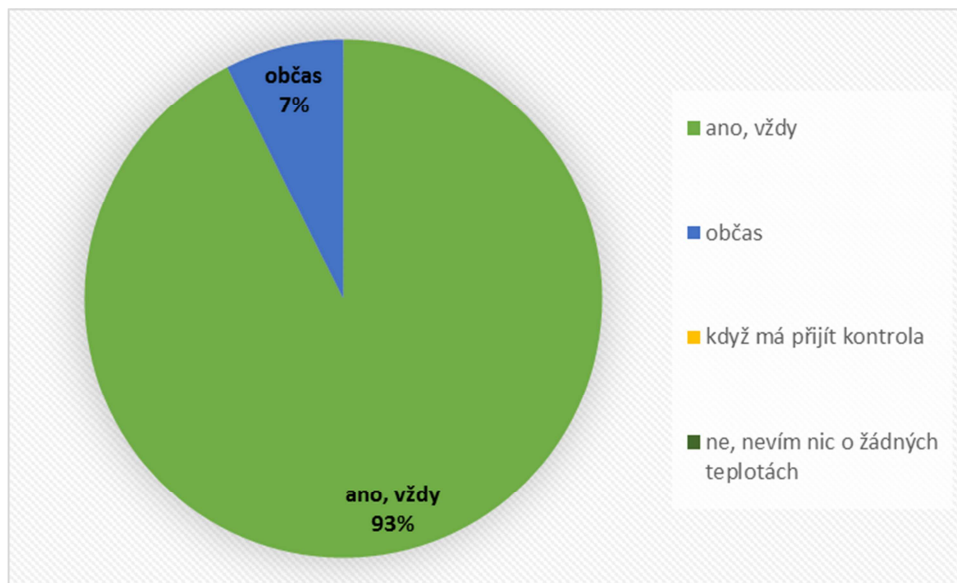


V grafu číslo 5 je znázorněno, zda do provozu jsou dodávány suroviny, u kterých lze dohledat jejich původ a výrobce. Na tuto otázku odpovědělo 20 respondentů, že veškeré zpracovávané suroviny mají náležitosti, které jsou zákonem stanoveny, a 7 respondentů uvedlo, že si tohoto značení nevšímá. Může to být způsobeno tím, že se nepodílí na přímé výrobě hotových výrobků.

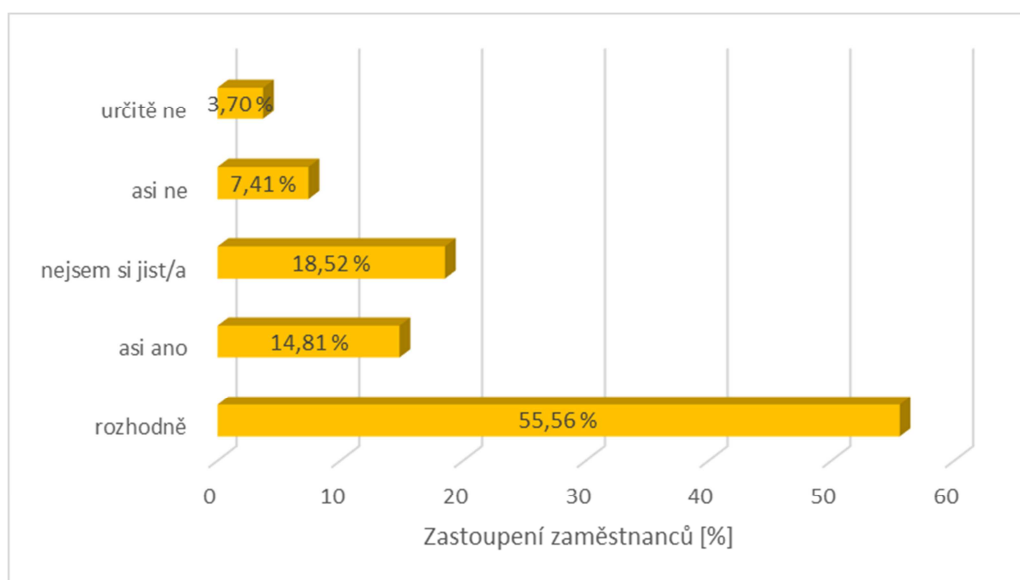
Graf 6: Otázka č. 13 – Jasnost a čitelnost etiket (zpracování vlastní, 2014).



V následujícím grafu číslo 7, je uvedena grafická podoba odpovědí na otázku, zda jsou při výrobě, skladování, expedici a prodeji dodržovány zákonem stanovené teploty, při kterých lze tyto činnosti provádět. Dle 25 respondentů (93%) nedochází k pochybení a 3 respondenti (7%) mají vůči dodržování těchto teplot výhrady.

Graf 7: Otázka č. 15 – Dodržování teplot (zpracování vlastní, 2014).

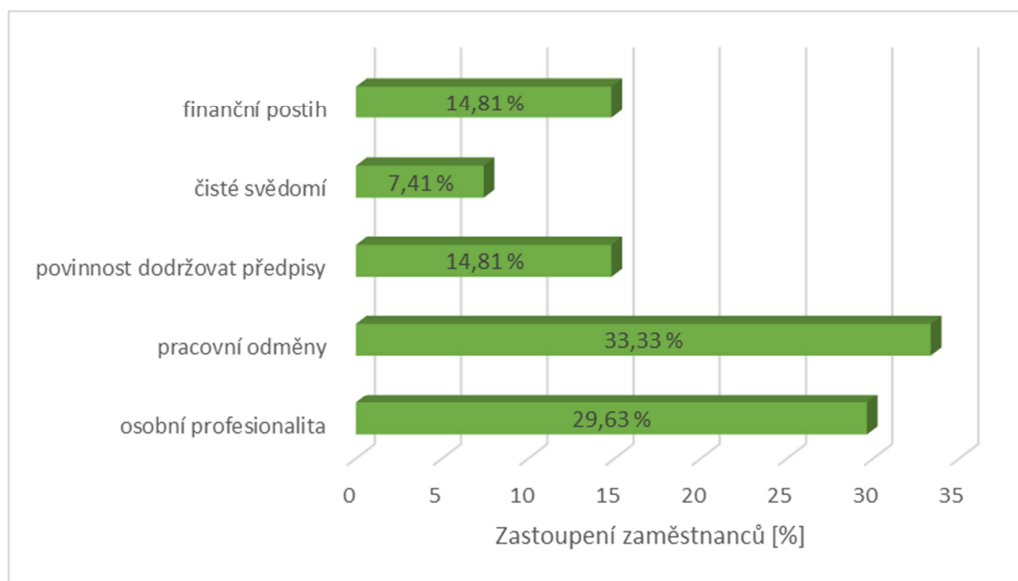
Otázka č. 21 zjišťuje, zda zavedení systému HACCP bylo pro daný provoz přínosné a zda přijatá opatření přispěla ke zlepšení hygienických podmínek uvedeného provozu. Z celkového počtu 27 většina uvedla, že zavedení tohoto systému bylo pro provoz přínosné. Jeden pracovník měl opačný názor a 11 pracovníků nemělo jasný názor k této problematice. Odpovědi jsou zobrazeny v grafu č. 8.

Graf 8: Otázka č. 21 - Přínosy systému HACCP (zpracování vlastní, 2014).

V následujícím grafu č. 9 jsou zobrazeny odpovědi pracovníků, jak jsou motivováni při dodržování zavedených standardů systému HACCP a SVP. Z uvedeného grafu vyplývá, že

největším motivačním prvkem je pro zaměstnance finanční odměna (33,33%). Pro 8 pracovníků je dodržování stanovených předpisů otázkou osobní cti. Dva zaměstnanci uvedli, že takto činí z důvodu vlastního klidu. Zbývající část (29,62%) tak činí z důvodu, že jim to bylo nařízeno anebo z toho důvodu, že se obávají finančních sankcí.

Graf 9 : Otázka č. 22 - Motivace při dodržování systému HACCP a SVP (zpracování vlastní, 2014).



4.2 Diskuze

Na základě analýzy současného stavu implementace 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 praxi je v tomto zařízení věnována vysoká pozornost a to průběžně a ve všech částech technologického postupu nakládání s výrobky a surovinami. Dá se předpokládat, že tento stav je dán v první řadě tím, že cukrárenská výroba se nachází v oblasti zvýšeného rizika kontaminace potravin a surovin. Dalším důvodem je podle manažera stravování společnosti XY fakt, že produkty cukrárny jsou již desítky let vyhlášeným artiklem a je snahou všech udržet co nevyšší možnou úroveň tohoto procesu. Není potřeba zdůrazňovat, že touto motivací je zejména ekonomická stránka. V dnešní době se lázeňství v České republice nachází v úpadku způsobeném v první řadě snižováním počtu hostů léčebných pobytů. 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 budoucna. 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. Třetí silnou stránkou podporující zavedení systému HACCP ve sledovaném provozu je zájem vedoucích, který se projevuje nejen v dostatečné finanční podpoře, kterou zavádění a dodržování systému HACCP vyžaduje, ale také v kontrolách projevujících se jak odměňováním, tak trestáním případných pochybení.

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 přípravné jsou vybaveny umyvadlem s tekoucí teplou i studenou vodou, jednorázovými ručníky, či bezdotykovými osoušeči rukou. Sanitace provozu je pravidelně prováděna. Z vyplněných dotazníků dále vyplývá, že dodržování správné hygienické a výrobní praxe je na dobré úrovni, což lze přisoudit pravidelným školením zaměstnanců na tato témata. Všichni zaměstnanci mají platné zdravotní průkazy a každý pracovník má vedenu osobní kartu, na které jsou zaznamenána školení prováděná zaměstnavatelem.

Přes vysokou úroveň zavedeného systému HACCP ve sledovaném provozu existují však i slabé stránky, které celý proces dodržování systému kritických bodů ovlivňují negativně. Primárním nedostatkem je jistě fakt, že samotná cukrárna se nachází prakticky několik kilometrů od výroby cukrářských výrobků. Právě v důsledku tohoto faktu se v technologickém procesu výroby a distribuce cukrárenských výrobků vyskytuje jeden ze dvou kritických kontrolních bodů, konkrétně přeprava výrobků. Bohužel, vzhledem k tomu, že samotná budova cukrárny se nachází v historické zástavbě města, v jedné z historických budov, není možné ani do budoucna uvažovat o přesunu výroby do místa distribuce. Stávající prostory cukrárny neposkytují nejmenší prostory k zavedení výrobních technologií. Druhým

důvodem bránícím tomuto případnému sjednocení výroby a prodeje je skutečnost, že v prostoru mateřské organizace se nachází další cukrárna a sály, ve kterých probíhají společenské akce, plesy, svatby a oslavy, takže je ekonomicky mnohem výhodnější zanechat výrobu cukrářských výrobků ve stávajícím místě.

Dalšími negativními jevy vycházejícími z interních zdrojů jsou finance a lidský faktor. Jak přiznal sám manažer stravování, stále se zvyšující nároky českého státu a Evropské unie na bezpečnost potravin přinášejí stále nové náklady a investice, které jsou vedoucími pracovníky, a nutno říct, že v některých případech oprávněně, vnímány jako zbytečné nebo přehnané. Zavádění systému HACCP tak mnohdy naráží na nedostatek porozumění ze strany nejvyššího managementu lázní.

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 nepřípustný 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 dotazníkového šetření, 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 pohrůžkou 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. Jak už bylo naznačeno výše, regionální zákusky vyráběné v tomto provozu jsou již po desetiletí vyhlášeným artiklem a dobrá pověst podniku je způsobena fundamentálně právě tím, že se jedná o kvalitní, čerstvé a zdravotně nezávadné výrobky. Jak vyplynulo z rozhovoru s manažerem stravování, dobrá hygienická a výrobní praxe byla v lázeňském stravování samozřejmostí již dávno předtím, než došlo

k povinnému zavádění systému HACCP do jejich provozu. Zajištění kvalitních výrobků je tou nejlepší reklamou a ta zase vede k vyšším ziskům, které jsou cílem snad každého provozovatele podniku zabývajícího se veřejným stravováním. 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. A protože kvalitní suroviny a polotovary jsou základním předpokladem vytvoření kvalitního výrobku, jedná se o aspekt velice významný. Negativita konkurence se projevuje především v ekonomické sféře. Není potřeba zdůrazňovat, že zajištění správného hygienického a technologického výrobního procesu je nákladné. Takže pokud konkurence tyto předpisy nedodržuje, dokáže své výrobky nabízet za mnohem nižší ceny. Z pohledu ekonomické výnosnosti to pak vypadá, že tito výrobci a prodejci jsou úspěšnější a na ostatní výrobce je tak vyvíjen negativní tlak na snížení cen.

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.

V úvodu práce byly formulovány otázky, na které měla předkládaná bakalářská práce odpovědět:

1. Jaký je současný stav zavedení principů HACCP ve sledovaném provozu veřejného stravování?

V současné době je ve sledovaném podniku veřejného stravování zaveden velice podrobný systém HACCP, který podle prověření daného provozu, dostatečně reflektuje všechna možná nebezpečí spojená s výrobou a prodejem cukrářských výrobků.

2. Je systém kritických bodů HACCP v současné době ve sledovaném provozu veřejného stravování dostatečně akceptován?

Asi se nedá předpokládat, že se provozovna veřejného stravování obejde bez občasných problémů a závad, ale už jen z faktu, že už tři a půl roku nemusel být současný systém kritických bodů HACCP revidován (a to jak z podnětu zákazníků, tak z podnětu provozovatele či externích kontrolorů), usuzuji, že stravovací provoz nabízí kvalitní a zdravotně nezávadné výrobky, které uspokojují i ty nejnáročnější zákazníky a splňují všechna legislativní nařízení s touto problematikou spojená.

3. Jsou možná zlepšení při dodržování systému kritických bodů ve sledovaném provozu HACCP?

Analýzou současného stavu systému HACCP ve sledovaném provozu bylo zjištěno, že jsou dostatečně opatřena všechna možná nebezpečí spojená s bezpečností potravin v procesu výroby a distribuce cukrářských výrobků. Přesto je možné určité zlepšení, které by systém HACCP dokázal ještě zefektivnit.

4. Jaká konkrétní zlepšení v aplikaci systému kritických bodů HACCP ve sledovaném provozu veřejného stravování je možno navrhnout?

Návrhem na zlepšení prezentovaným v předcházející kapitole je zvýšení počtu osob participujících na verifikaci a validaci stávajícího systému, čímž by se zvýšila zainteresovanost samotných zaměstnanců a dodržování systému kritických bodů ve stravování ve sledovaném podniku.

5. Jaká pozitiva přineslo zavedení systému HACCP do konkrétního provozu veřejného stravování?

Hlavním přínosem zavedení systému HACCP do sledovaného podniku veřejného stravování je v první řadě zvýšení úrovně, která se projevila v rostoucí spokojenosti zákazníků a je rozhodně jedním z hlavních činitelů podílejících se na dobrém uvedeného provozu.

5. ZÁVĚR

Cílem předkládané bakalářské práce bylo zhodnotit přínos zavedení systému HACCP do vybraného provozu veřejného stravování, konkrétně provést analýzu stávajícího stavu implementace v konkrétním provozu, zhodnotit jeho přínos a případně formulovat návrhy na zlepšení. Hlavního cíle práce bylo dosaženo – systém HACCP zavedený a implementovaný v konkrétním provozu veřejného stravování je úspěšný v předcházení možnostem a hrozbám kontaminace potravin a výrobků a v globálním měřítku je pro společnost přínosem. V rámci druhé kapitoly byl vytvořen teoretický rámec definující problematiku bezpečnosti potravin a systému HACCP globálně, v kontextu České republiky a zejména byla tato otázka ukotvena v souvislosti s konkrétním provozem veřejného stravování. Ve třetí kapitole pak byla provedena analýza zavedení a současného stavu systému HACCP ve sledovaném podniku veřejného stravování a formulována případná zlepšení

6. SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ:

1. ČÍHALOVÁ, J., JECHOVÁ, M., *Hygiena v gastronomii*. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství, 2001. ISBN 80-902553-5-3.
2. Codex 2003b. Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system and guidelines for its application. Codex Alimentarius Food Hygiene Basic Texts, Joint FAO WHO Food Standards Programme Codex Alimentarius Commission, Rome [online]. 2003 [cit. 2015-01-09]. Dostupné z: <<http://www.fao.org/docrep/006/y5307e/y5307e03.htm#bm3>>.
3. ČR. Nařízení vlády č. 98/2005 Sb. Nařízení vlády, *kterým se stanoví systém rychlého varování o vzniku rizika ohrožení zdraví lidí z potravin a krmiv*. Účinnost od 1. 3. 2005 (ve znění pozdějších předpisů). Sbírka zákonů, Praha, 2005.
4. ČR. Vyhláška Ministerstva zdravotnictví č. 107/2001 Sb., *o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných*. Účinnost od 9. 3. 2001 (ve znění pozdějších předpisů). Sbírka zákonů, Praha, 2001.
5. ČR. Vyhláška č. 117/2011 Sb., kterou se mění vyhláška č. 113/2005 Sb., *o způsobu označování potravin a tabákových výrobků*. Účinnost od 1. 8. 2011 (ve znění pozdějších předpisů). Sbírka zákonů, Praha, 2011
6. ČR. Vyhláška č. 137/2004 Sb. *o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných*. Účinnost od 1. 4. 2004 (ve znění pozdějších předpisů). Sbírka zákonů, Praha, 2004.
7. 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). Sbírka zákonů, Praha, 1998.
8. ČR. Vyhláška č. 161/2004 Sb., *kterou 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). Sbírka zákonů, 2004.

9. ČR. Vyhláška č. 4/2008 Sb., *kterou se stanoví druhy a podmínky použití přídatných látek a extrakčních rozpouštědel při výrobě potravin*. Účinnost od 15. 2. 2008 (ve znění pozdějších předpisů). Sbírka zákonů. Praha, 2004.
10. ČR. Vyhláška č. 45/2010 Sb., *kterou se zrušuje vyhláška Ministerstva zemědělství č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby, ve znění pozdějších předpisů*. Účinnost od 1. 4. 2010 (ve znění pozdějších předpisů). Sbírka zákonů, Praha, 2010.
11. ČR. Vyhláška č. 450/2004 Sb., *o označování výživové hodnoty potravin*. Účinnost od 1. 8. 2004 (ve znění pozdějších předpisů). Sbírka zákonů, Praha, 2004.
12. ČR. Vyhláška č. 54/2004 Sb., *o potravinách určených pro zvláštní výživu a o způsobu jejich použití*. Účinnost od 13. 2. 2004 (ve znění pozdějších předpisů). Sbírka zákonů, Praha, 2004.
13. ČR. Zákon č. 110/1997 Sb. *o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů*. Účinnost od 1. 9. 1997 (ve znění pozdějších předpisů). Sbírka zákonů, Praha, 1997.
14. ČR. Zákon č. 258/2000 Sb. *o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů*. Účinnost od 1. 1. 2001 (ve znění pozdějších předpisů). Sbírka zákonů, Praha, 2000.
15. DOČKAL, Petr. *Systém kritických bodů (HACCP) při prodeji potravin v potravinářském maloobchodu* [online]. HACCP – Dočkal Petr [cit. 2-2-2015]. Dostupný z: <<http://www.haccp.estranky.cz/clanky/haccp/system-kriticky-ch-bodu/system-kriticky-ch-bodu--haccp--pri-prodeji-potravin-v-potravinarskem-maloobchodu.html>>
16. EU. Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, *o hygieně potravin*. Účinnost od 29. 4. 2004 (ve znění pozdějších předpisů)[online]. Přehledy právních předpisů EU [cit. 2-2-2015]. Dostupný z: <http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/veterinary_checks_and_food_hygiene/f84001_cs.htm#Amendingacts>

17. EU. Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004, *o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami a o zrušení směrnic 80/590/EHS a 89/109/EHS*. Účinnost od 27. 10. 2004 [online]. Přístup k právu Evropské unie [cit. 2-2-2015]. Dostupný z: <<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:338:0004:0017:cs:PDF>>
18. EU. Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 *o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnice Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004*. Účinnost od 25. 10. 2011 (ve znění pozdějších předpisů) [online]. Přístup k právu Evropské unie [cit. 2-2-2015]. Dostupný z: <<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:CS:PDF>>
19. 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/>>
20. KOMPRDA, T., *Obecná hygiena potravin*. Dotisk. Brno: Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, 2007. ISBN 978-80-7157-757-7.
21. *Lázně Darkov* [online]. 2010 [cit. 2015-01-09]. Dostupné na: <<http://www.darkov.cz/>>.
22. 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 978-80-7350-050-4.
23. *Ochrana spotřebitelů před alergenními potravinami - označování alergenních složek* [online]. Státní zemědělská a potravinová inspekce [cit. 2-2-2015]. Dostupný z:

<<http://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?docid=1000175&docType=ART&nid=11325>>

24. *Pravidla správné výrobní a hygienické praxe pro výrobce cukrářských výrobků a těst. Zpracováno podle směrnice Rady Evropy ze dne 14. června 1993 o hygieně potravin* [online]. 2004 [2015-01-09]. Dostupné na: <<http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:JFDujPvXtFAJ:eagri.cz/public/web/mze/potraviny/hygienicky-balicek/spravna-hygienicka-praxe/pravidla-spravne-vyrobní-a-hygienicke-5.html+&cd=1&hl=cs&ct=clnk&gl=cz>>.
25. ŠVARCOVÁ, I., *Základy pedagogiky pro učitelské studium*. Praha: Vysoká škola chemicko-technologická v Praze, 2005. ISBN 80-7080-573-0.
26. 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.
27. VOLDŘICH, M., JECHOVÁ, M., kol., *Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách 2. část*. Praha: Národní informační středisko pro podporu jakosti, 2006b. ISBN 80-02-01823-0.
28. VOLDŘICH, M., JECHOVÁ, M., *Bezpečnost potravin v gastronomii*. Praha: Food service, 2006c. ISBN 80-903401-7.
29. 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.
30. VOLDŘICH, M., JECHOVÁ, M., *System kritických bodů v gastronomii*. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství, 2002. ISBN 80-90-2553-7-X.
31. 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.
32. ŽÁČEK, M., *Správná výrobní praxe a kontrolní systémy ve stravovacích službách. Vaříte podle zákona?* Praha: HASAP Gastro Consulting, 2002. ISBN 80-866-0500-0

7. PŘÍLOHY

PŘÍLOHA 1

Dotazník týkající se dodržování systému kritických bodů v akciové společnosti XY

Vážený pane/Vážená paní,

jsem studentem Provozně ekonomické fakulty České zemědělské univerzity v Praze a prosím Vás o vyplnění krátkého dotazníku. Tento dotazník se zabývá **dodržováním systému kritických bodů v organizaci XY**. Klade si za cíl zjistit, jak zaměstnanci zařízení vnímají a hodnotí systém HACCP zavedený na pracovišti. Data získaná z tohoto dotazníku budou zpracována v rámci mé bakalářské práce, proto prosím o svědomité a pravdivé vyplnění.

Vyplnění dotazníku obvykle zabere okolo **10 minut**.

Dotazník je **anonymní** a vyhodnocení bude probíhat v **souladu s etickými zásadami**.

Zvolenou odpověď prosím zatrhněte křížkem.

1. Byli jste seznámeni se systémem HACCP, který je zaveden na vašem pracovišti?

- ano
- ne
- nevím, že existuje

2. Jak často probíhá ze strany vedoucích pracovníků kontrola a ověřování systému HACCP ve vašem provozu (včetně provádění nápravných opatření)?

- denně
- 1x týdně
- 1x měsíčně
- kvartálně

3. Byli jste seznámeni s provozním a sanitačním řádem pracoviště?

- ano
- ne

nevím, že existuje

4. Je na vašem pracovišti dodržována sanitace výrobních a provozních prostředků tak, jak je uvedeno v sanitačním řádu?

ano

ne

občas

5. Je ve vašem provozu dodržováno rozdělení pracovišť na čisté a nečisté zóny?

ano

ne

6. Jsou na přípravných umístěna umyvadla s tekoucí teplou/studenou vodou a zásobníky s jednorázovými ručníky či vysoušeči rukou?

ano

ne

7. Je u pracovníků, kteří jsou v kontaktu s přípravou výrobků, dodržováno nošení vhodných ochranných oděvů, včetně vhodné protiskluzné obuvi a pokrývky hlavy?

ano

ne

občas

8. Jsou se zaměstnanci prokazatelně prováděna pravidelná školení týkající se BOZP, hygienického minima a dalších bezpečnostních a hygienických předpisů upravujících činnost ve veřejném stravování?

ano

ne

9. Je na vašem pracovišti, dle Vašeho názoru dodržována, správná výrobní a hygienická praxe?

- ano
- ne
- občas

10. Jsou Vaše připomínky týkající se nápravných opatření v rámci správné výrobní a hygienické praxe brány vedoucími pracovníky na zřetel?

- ano
- ne
- občas

11. Jak často je při přejímce potravin sledována jejich teplota a jsou uchovávány dokumenty o jejich záznamech?

- denně
- 1x týdně
- 1x měsíčně
- nesledujeme

12. Jsou ve skladovacích či chladících a mrazících prostorách (skříních, boxech) uloženy nesourodé potraviny, které by se mohly vzájemně, nepříznivě ovlivňovat?

- ano
- ne
- občas

13. Jsou suroviny, které zpracováváte na vašem pracovišti označeny jasnými a čitelnými etiketami, které dokládají jejich původ?

- ano
- ne
- nesleduji

14. Jsou u surovin, které jsou spotřebovávány na vašem pracovišti dodržovány minimální spotřební lhůty?

- ano
- ne
- nesleduji

15. Jsou dodržovány předepsané teploty při zpracovávání, skladování, expedici a prodeji vašich výrobků?

- ano, vždy
- občas
- když má přijít kontrola
- ne, nevím nic o žádných teplotách

16. Nedochází ke křížení neslučitelných činností - hotové výrobky vs. suroviny?

- ano
- ne
- občas

17. Dochází ve vaší provozovně k situaci, kdy jsou prodávány výrobky, které by měly být zlikvidovány?

- ano
- ne

18. Je odpad, který vzniká při výrobním procesu ve vaší provozovně, likvidován tak, aby nedocházelo ke kontaminaci hotových výrobků?

- ano
- ne
- občas

19. Je ve vašem provozu prováděna pravidelná desinfekce, desinsekce a deratizace?

- ano
- ne
- občas

20. Je odpad, který vzniká při výrobním procesu ve vašem provozu ekologicky tříděn a likvidován?

- ano
- ne
- nevím nic o ekologické likvidaci

21. Přispělo zavedení systému HACCP na vašem pracovišti ke zlepšení hygienických podmínek při přípravě výrobků?

- rozhodně
- asi ano
- nejsem si jist/a
- asi ne
- určitě ne

22. Jaká je pro Vás motivace při dodržování stanoveného systému HACCP a SVP?

- osobní profesionalita
- pracovní odměny
- povinnost dodržovat předpisy
- čisté svědomí
- finanční postih

23. Jaké je Vaše pohlaví?

- muž
- žena

24. Kolik je Vám let?

- 15 – 20
- 21 – 30
- 31 – 40
- 41 – 50
- 51 – 60
- 60 a více

25. Jaké je Vaše nejvyšší dosažené vzdělání?

základní

vyučen v oboru

střední odborné bez maturity

střední odborné s maturitou

vyšší odborné

vysokoškolské

jiné

nechci uvádět

Velmi Vám děkuji za Váš čas, který jste strávil/a vyplňováním tohoto dotazníku.

Jan Hampl

PŘÍLOHA 2

Otázky kladené vedoucímu manažerovi provozu:

1. Je provoz, řádně zkolaudován pro činnosti, které provádí?
2. Jakým způsobem je řešena dodávka pitné vody a teplé užitkové vody?
3. Jakým způsobem je řešena údržba provozu a výroby?
4. Jaké je členění zaměstnanců?
5. Kdo a jak často provádí školení zaměstnanců z BOZP, hygienických předpisů, správné hygienické a výrobní praxe. Kde jsou uloženy zdravotní průkazy?
6. Mají zaměstnanci šatnu, přidělené skříňky na osobní věci? Je dodržováno nošení ochranného oděvu a protiskluzné obuvi?
7. Od jakých dodavatelů nakupujete suroviny?
8. Jak máte zajištěnou kontrolu potravin při příjmu?
9. Jak je prováděna kontrola při skladování potravin?
10. Nedochází ve vašem zařízení ke křížení čistých a nečistých provozů?
11. Jak je vyřešeno hospodaření s obaly?
12. Jak je dodržován chladírenský řetězec v dalších částech výroby?
13. Jak je ošetřeno riziko kontaminace a množení mikroorganismů v hotových výrobcích?

PŘÍLOHA 3

Otázka č. 1: Byli jste seznámeni se systémem HACCP, který je zaveden na vašem pracovišti?	
ano	96,3%
ne	
nevím, že existuje	3,7%

Otázka č. 3: Byli jste seznámeni s provozním a sanitačním řádem pracoviště?	
ano	96,3%
ne	
nevím, že existuje	3,7%

Otázka č. 4: Je na vašem pracovišti dodržována sanitace výrobních a provozních prostředků tak, jak je uvedeno v sanitačním řádu?	
ano	81,48%
ne	7,41%
občas	11,11%

Otázka č. 5: Je ve vašem provozu dodržováno rozdělení pracovišť na čisté a nečisté zóny?	
ano	100%
ne	

Otázka č. 6: Jsou na přípravkách umístěna umyvadla s tekoucí teplou/studenou vodou a zásobníky s jednorázovými ručníky či vysoušeči rukou?	
ano	100%
ne	

Otázka č. 7: Je u pracovníků, kteří jsou v kontaktu s přípravou výrobků, dodržováno nošení vhodných ochranných oděvů, včetně vhodné protiskluzné obuvi a pokrývky hlavy?	
ano	77,78%
ne	11,11%
občas	11,11%

Otázka č. 8: Jsou se zaměstnanci prokazatelně prováděna pravidelná školení týkající se BOZP, hygienického minima a dalších bezpečnostních a hygienických předpisů upravujících činnost ve veřejném stravování?	
ano	100%
ne	

Otázka č. 10: Jsou Vaše připomínky týkající se nápravných opatření v rámci správné výrobní a hygienické praxe brány vedoucími pracovníky na zřetel?	
ano	70,37%
ne	14,81%
občas	14,81%

Otázka č. 11: Jak často je při přejímce potravin sledována jejich teplota a jsou uchovávány dokumenty o jejich záznamech?	
denně	77,78%
1x týdně	7,41%
1x měsíčně	7,41%
nesledujeme	7,41%

Otázka č. 14: Jsou u surovin, které jsou spotřebovávány na vašem pracovišti dodržovány minimální spotřební lhůty?	
ano	81,48%
ne	3,7%
nesleduji	14,81%

Otázka č. 16: Nedochází ke křížení neslučitelných činností - hotové výrobky vs. suroviny?	
ano	81,48%
ne	3,7%
občas	14,81%

Otázka č. 17: Dochází ve vaší provozovně k situaci, kdy jsou prodávány výrobky, které by měly být zlikvidovány?	
ano	100%
ne	

Otázka č. 18: Je odpad, který vzniká při výrobním procesu ve vaší provozovně, likvidován tak, aby nedocházelo ke kontaminaci hotových výrobků?	
ano	92,59%
ne	
občas	7,41%

Otázka č. 19: Je ve vašem provozu prováděna pravidelná desinfekce, desinsekce a deratizace?	
ano	81,48%
ne	7,41%
občas	11,11%

Otázka č. 20: Je odpad, který vzniká při výrobním procesu ve vašem provozu ekologicky tříděn a likvidován?	
ano	88,89%
ne	7,41%
nevím nic o ekologické likvidaci	3,70%

Otázka č. 23: Jaké je Vaše pohlaví?	
muž	14,81%
žena	85,19%