

Česká zemědělská univerzita v Praze

Provozně ekonomická fakulta

Katedra obchodu a financí



Bakalářská práce

Uplatnění systému HACCP v restauračním zařízení

Michaela Nováková

© 2023 ČZU v Praze

ČESKÁ ZEMĚDĚLSKÁ UNIVERZITA V PRAZE

Provozně ekonomická fakulta

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Michaela Nováková

Podnikání a administrativa

Název práce

Aplikace systému HACCP v restauračním zařízení

Název anglicky

Application of the HACCP system in a restaurant facility

Cíle práce

Cílem bakalářské práce je na základě provedení interního auditu ve vybrané provozovně vyhodnotit stávající stav systému HACCP, posoudit jeho slabé a silné stránky a doporučit manažerské kroky pro nápravná a preventivní opatření.

Metodika

Metodika práce předpokládá sestavení literární rešerše (teoretických východisek) za pomoci sumarizace, analýzy, syntézy a kompilace především sekundárních zdrojů, které se váží k problematice manažerského zajištění a implementace systému HACCP v provozovnách gastronomie.

Metodika vlastní práce pak předpokládá provedení vlastního šetření pomocí vlastního vytvořeného kontrolního listu, dále kvalitativního šetření prostřednictvím strukturovaných a polostrukturovaných rozhovorů na různých stupních organizační struktury a na základě takto získaných dat provedení následné analýzy. Formulace manažerských kroků v rámci nápravných a preventivních opatření by měla obsahovat mimo jiné i vyhodnocení z hlediska provozu a administrativy, ekonomický úhel pohledu a prvky řízení zajištění bezpečnosti a kvality prováděné gastronomie.

Doporučený rozsah práce

30 – 40 stran

Klíčová slova

Analýza rizik, kritický kontrolní bod, legislativa, nápravná opatření, preventivní opatření, řízení rizik, komunikace

Doporučené zdroje informací

- DZWOLAK, W. Assessment of HACCP plans in standardized food safety management systems—the case of small-sized Polish food businesses. *Food Control*, 2019, 106: 106716.
- MANNING, L.; LUNING, P. A.; WALLACE, C. A. The evolution and cultural framing of food safety management systems—Where from and where next?. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 2019, 18.6: 1770-1792.
- RINCON-BALLESTEROS, L.; LANNELONGUE, G.; GONZÁLEZ-BENITO, J. Effective implementation of a food safety management system and its relationship with business motivations. *British Food Journal*, 2020.
- SVOZILOVÁ, A. *Projektový management*. Praha: GRADA Publishing, 2016, ISBN: 978-80-271-0075-0
- VAJČNEROVÁ, I. a RYGLOVÁ, K. *Management kvality služeb v cestovním ruchu: jak zvýšit kvalitu služeb a spokojenost zákazníků*. Praha: Grada, 2017. Manažer. ISBN 978-80-247-5021-7.
- VOLDŘICH, M. *Zavádění systému kritických bodů (HACCP): základní informace, postup zavádění, příklady dokumentů*. Praha: Ústav zemědělských a potravinářských informací, 2000. Potravinářství. ISBN 80-7271-004-4.
-

Předběžný termín obhajoby

2022/23 LS – PEF

Vedoucí práce

Ing. Petra Šánová, Ph.D.

Garantující pracoviště

Katedra obchodu a financí

Elektronicky schváleno dne 16. 11. 2022

prof. Ing. Luboš Smutka, Ph.D.

Vedoucí katedry

Elektronicky schváleno dne 24. 11. 2022

doc. Ing. Tomáš Šubrt, Ph.D.

Děkan

V Praze dne 13. 03. 2023

Čestné prohlášení

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

V Praze dne 15.3.2023

Poděkování

Ráda bych touto cestou poděkovala paní Ing. Petře Šánové Ph.D. za vedení při psaní této bakalářské práce, za její cenné připomínky, rady a spoustu konzultací. Také bych chtěla poděkovat svým rodičům a celé mé rodině za nekonečnou podporu kdykoliv. A velké poděkování patří mému bratrovi Danielovi, který mi byl při psaní mé bakalářské práce oporou.

Uplatnění systému HACCP v restauračním zařízení

Abstrakt

Předkládaná bakalářská práce se zabývá systémem HACCP ve vybrané provozovně a zefektivnění provozu díky využívání systému HACCP. Cílem této bakalářské práce je na základě teoretických východisek a vlastního šetření zhodnotit účinnost a správnost zavedeného HACCP systému v provozovně. Ve vlastní části této práce je uvedena charakteristika konkrétního gastronomického podniku a popis jeho systému HACCP. Autorkou práce byl proveden audit provozovny pomocí rozhovorů, metody pozorování a kontrolního listu. Výsledky jsou následně vyhodnoceny a zpracovány v diskusi. Na závěr jsou formulována doporučení a nápravná opatření, které byly předány vedoucímu provozovny.

Klíčová slova: Analýza rizik, kritický kontrolní bod, legislativa, nápravná opatření, preventivní opatření, řízení rizik, komunikace

Application of the HACCP system in a restaurant facility

Abstract

The presented bachelor thesis deals with the HACCP system in a selected business and the efficiency of operation using the HACCP system. The aim of this bachelor thesis is to evaluate the effectiveness and accuracy of the HACCP system implemented in the business based on its own investigation. In the actual part of this thesis, the characteristics of a particular catering business and a description of its HACCP system are given. The author of the thesis conducted an audit of the business using interviews, observation method and checklist. The results are subsequently evaluated and elaborated in the discussion. Finally, recommendations and corrective actions are formulated and forwarded to the manager of the business.

Keywords: Risk analysis, critical control point, legislation, corrective measures, preventive measures, risk management, communication

1. Obsah

1.	Úvod	9
2.	Cíl práce a metodika	10
2.1	Cíl práce	10
2.2	Metodika práce	10
3.	Teoretická východiska	12
3.1	Gastronomie	12
3.1.1	Charakteristika gastronomického průmyslu.....	12
3.1.2	Kategorizace pohostinských zařízení.....	13
3.2	Podmínky provozu restauračního zařízení	13
3.2.1	Požadavky na provozovatele.....	14
3.2.2	Požadavky na provozovnu	16
3.2.3	Financování provozu.....	17
3.3	Zajištění bezpečnosti potravin v gastronomii	18
3.3.1	Typy a příčiny nebezpečí v gastronomii	19
3.3.2	Důsledky zanedbání bezpečnosti potravin.....	21
3.4	Charakteristika systému HACCP	25
3.4.1	Základní principy systému HACCP.....	26
3.4.2	Právní úprava bezpečnosti potravin a zakotvení systému HACPP na území ČR	28
4.	Výsledky a diskuse	31
4.1	Charakteristika provozovny	31
4.2	Vlastní vyhodnocení uplatnění systému HACCP v provozovně	33
4.2.1	Vyhodnocení dokumentace HACCP	33
4.2.2	Výsledky kontrolního listu.....	34
4.2.3	Rozhovory se zaměstnanci a vizuální kontrola „pozorování“	39
4.3	Diskuse a doporučení	47
5.	Závěr	49
6.	Seznam použitých zdrojů	50
7.	Seznam obrázků, tabulek, grafů a zkratk.....	53
	Seznam tabulek.....	53
	Seznam použitých zkratk.....	53

1. Úvod

Provoz vlastního gastronomického zařízení je v dnešní době v ČR stále velmi populárním typem podnikání, a tak je možné se neustále setkávat s velkým množstvím nově otevřených kaváren, restaurací či bister. S těmito provozy pak nutně souvisí zajištění bezpečnosti potravin, které jsou v provozovnách nabízeny. Z nejrůznějších příčin však dochází k tomu, že tato otázka není provozovateli vždy akcentována v nezbytné míře. Zákazníkům může hrozit nebezpečí nákazou alimentárními onemocněními jako jsou infekce a otravy, které mohou mít až fatální následky. V mnoha gastronomických podnicích, kde se potraviny skladují, manipuluje se s nimi nebo se vyrábějí, je klíčové dodržovat správné postupy pro provoz a hygienu. Systémem, který by měl zajistit bezpečnost potravin a pokrmů je systém kontroly nebezpečí v kritických bodech (HACCP), který je založený na analýze a řízení rizik. Tento systém je povinný pro všechny podniky v agropotravinářském řetězci na základě Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 o hygieně potravin. I když jsou podniky povinny zavést systém HACCP, existuje otázka, do jaké míry jsou schopny ho provozovny úspěšně aplikovat, aby byl funkční a plnil svůj účel efektivně.

Neznalost systému HACCP z manažerského hlediska vede k ekonomickým propadům celého podniku. Neznalost právních předpisů a s tím související plýtvání potravinami či neznalost spotřeby dat surovin vede k ekonomickým ztrátám, za které je odpovědný právě management podniku.

V případě, že by podnik nebyl v souladu s právními předpisy mohou hrozit sankce v řádech milionů, pokud by došlo u zákazníka k výskytu alimentárního onemocnění hrozí soudní řízení, vyplácení odškodného atd. což může vést k negativnímu hodnocení podniku a tím ke ztrátě stálých a potencionálních zákazníků. Z manažerského hlediska je důležité znát právní předpisy a systém HACCP, aby nedocházelo k těmto pochybením a zbytečným ekonomickým odpisům.

Nestranný hodnotitel může poskytnout podniku důležitou zpětnou vazbu bez předsudků a tzv. podnikové slepoty a přinést doporučení, které by napomohlo zefektivnit řízení podniku.

2. Cíl práce a metodika

2.1 Cíl práce

Cílem bakalářské práce je na základě provedeného interního auditu ve vybrané provozovně vyhodnotit stávající stav systému HACCP, posoudit jeho slabé a silné stránky a doporučit manažerské kroky pro nápravná a preventivní opatření.

Prvním z dílčích cílů je vytvoření teoretických východisek pro problematiku. Po důkladném prostudování byl následným cílem sběr dat z vybrané provozovny a návštěva samotné společnosti. Po sběru všech potřebných dat následovalo jako další dílčí cíl zhodnocení stávajícího stavu vybraného podniku za pomoci kontrolního listu. Posledním dílčím cílem bylo hledání případné ekonomické doporučení na zlepšení efektivity celého podniku.

2.2 Metodika práce

Metodika práce spočívá v sestavení literární rešerše (teoretických východisek) za pomoci sumarizace, analýzy, syntézy a kompilace především sekundárních zdrojů dostupných z odborné literatury, právních předpisů, informací z SZPI, MZe, WHO/FAO, které se váží k problematice manažerského zajištění a implementace systému HACCP v provozovnách gastronomie.

Bakalářská práce se zabývá formulací manažerských kroků v rámci nápravných a preventivních opatření obsahujících mimo jiné i vyhodnocení z hlediska provozu a administrativy, ekonomický úhel pohledu a prvky řízení zajištění bezpečnosti a kvality prováděné gastronomie.

Metodika vlastní práce zahrnuje provedení vlastního šetření pomocí vlastního vytvořeného kontrolního listu, který je vypracován autorkou práce na základě *Nářízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 o hygieně potravin* a *Codexu Alimentarius*.

Dále kvalitativního šetření prostřednictvím strukturovaných a polo strukturovaných rozhovorů na různých stupních organizační struktury, a to z pohledu zaměstnanců a nadřízeného. Ve všech rozhovorech jsou kladené stejné otázky, jsou vykonány nezávislé na sobě a jsou dělané způsobem osobního setkání. Odpovědi respondentů jsou nahrávány na

audio záznamové zařízení a následně přepisované do tištěné formy a na základě takto získaných dat je provedena analýza.

Následně je také použita metoda přímého pozorování, kdy autorka využila přítomnosti v provozu a mohla tak realizovat vizuální kontrolu. Kontrola proběhla ve třech dnech, dva z těchto dnů byly pracovní a jeden víkendový. V této metodě je zkoumáno nejen uplatňování systému HACCP, ale též efektivita celého provozu.

Na základě rozhovorů a přímého pozorování jsou následně formulována doporučení a nápravná opatření, jejichž cílem je zefektivnění celého řízení podniku.

3. Teoretická východiska

3.1 Gastronomie

3.1.1 Charakteristika gastronomického průmyslu

Gastronomický průmysl je jedním z nejčastějších oborů podnikání v ČR. Příčiny mohou být různé, ale jistě je možné mezi ně řadit i zdánlivou přístupnost oboru pro naprosté laiky. Tato práci se zabývá jen jedním z projevů gastronomického průmyslu, a sice provozem restauračního zařízení, nicméně tento průmysl je mnohem širší a je úzce provázán především s potravinářským průmyslem a zemědělstvím, potažmo dalšími službami. V poslední době se konečně i v ČR rozvíjí zážitkový turismus spojený s gastronomií např. v podobě návštěv různě oceňovaných restaurací. Nutno však podotknout, že ČR je v tomto relativně na počátku a je zde ještě veliký potenciál pro zvýšení významu gastronomického průmyslu, abychom se alespoň přiblížili stavu v zemích jako Francie či Itálie.

Celý obor je v tuto chvíli stále ještě vystaven následkům negativního dopadu pandemie covid-19, což z pohostinství dělá jeden z rizikovějších podnikatelských oborů. V roce 2020 byly podniky pohostinství nuceny zavřít kvůli opatřením proti šíření viru, což vedlo k obrovským ztrátám a v některých případech dokonce k uzavření podniků. Zákazníci byli nuceni zůstat doma a konzumovat jídlo z vlastní kuchyně, což vedlo k výraznému poklesu tržeb v této oblasti a stal se jedním z nejvíce zasažených sektorů národního hospodářství. V roce 2020 došlo k meziročnímu poklesu tržeb v gastronomickém průmyslu až o jednu třetinu (Dotykačka Holding a.s., 2021).

V roce 2021 byl v oblasti stravování a pohostinství zaznamenán mírný nárůst tržeb o 5,1 %, což svědčí o pozvolném zotavování této oblasti po dopadu pandemie koronaviru. Nicméně v roce 2022 se situace zcela změnila, neboť po otevření hranic a návratu cestovního ruchu do normálu se tržby v pohostinství skokově zvýšily o neuvěřitelných 77,3 %. Tento významný nárůst tržeb v roce 2022 ukazuje, jak rychle se tento sektor dokázal zotavit ze ztrát způsobených pandemií a jaký význam má pro místní ekonomiku. Je to velmi pozitivní zpráva pro majitele podniků v této oblasti a také pro zaměstnance, kteří se mohou těšit na větší stabilitu pracovních míst. (Český statistický úřad, 2022)

Celkově lze říci, že pohostinství a stravování je stále velmi rizikovým podnikáním, avšak pokud majitelé podniků jsou schopni přizpůsobit se novým podmínkám a využít nové

způsoby obchodování, může tento sektor překonat obtíže a opět se stát významným hráčem na trhu.

3.1.2 Kategorizace pohostinských zařízení

Pokud jde o charakteristiku přímo restauračních či pohostinských provozů, lze se setkat s nejrůznějšími provozovny nejrůznějších názvů. Oficiální dělení v podstatě neexistuje, když se o dělení pokusilo Ministerstvo hospodářství spolu s dalšími subjekty v rámci Doporučení upravující základní ukazatele pro kategorizaci hostinských a ubytovacích zařízení již v roce 1994. Dle uvedeného doporučení je základní členění hostinských zařízení na restaurace a bary. Mezi restaurace jsou pak dále řazeny i motoresty, bufety, bistra, fast foody i další stánky s občerstvením. Naopak mezi bary jsou dále řazeny gril bary, pizzerie, lobby bary, vinárny, kavárny či pivnice. Z uvedeného je zřejmé, že toto členění lze již považovat za přežitě, neboť jistě neodpovídá dnešnímu pojetí jednotlivých provozoven. Na druhou stranu je nutné se ptát, co vedlo k tomu, že do dnešního dne nedošlo k aktualizaci uvedeného dělení. Dle mého názoru je tomu tak proto, že toto dělení prostě není potřeba. Dělení provozoven je nezbytné z pohledu podmínek kladených na jejich provoz, jak se tomu ostatně budu dále věnovat v této práci, nicméně klíčový je skutečný předmět činnosti v dané provozovně, nikoliv její název, resp. typ (Ministerstvo hospodářství a kol., 1994).

3.2 Podmínky provozu restauračního zařízení

Gastronomický průmysl láká nejen profesionály, ale i nejrůznější nadšence z řad laiků, což však může přinášet nejrůznější problémy, a to především v oblasti neznalosti právních předpisů vztahujících se k provozu. Vzhledem k tomu, že neznalost zákona neomlouvá, mohou mít pak případné nedostatky nejrůznější konsekvence, a to od pokut až po případné uzavření provozovny, neřkuli o důsledky v oblasti trestního práva. Tato kapitola se tedy zaměřuje na základní podmínky pro provoz gastronomického zařízení i s případným zmíněním rozdílů dle předmětu činnosti té které provozovny.

V okamžiku, kdy jsou v provozu již zaměstnanci, je potřeba zajistit uzavření všech potřebných smluv, provedení lékařských prohlídek včetně získání potravinářského průkazu atd. Provozovatel je následně povinen zajistit i další běžné povinnosti spojené se zaměstnáváním osob, tj. zejména je přihlásit k sociálnímu a zdravotnímu pojištění na příslušných úřadech a tyto náklady řádně hradit (Vajčnerová, 2017).

3.2.1 Požadavky na provozovatele

Primárně je nutné zaměřit se na osobu provozovatele a případné vstupní překážky do podnikání v oboru gastronomie. Provozovatelem může být fyzická i právnická osoba, přičemž tato volba má pro dotčenou osobu výrazné důsledky především co do odpovědnosti za provoz, ručení za dluhy atd. Pro menší podnikatelé se jeví jako nejvhodnější způsob podnikání fyzická osoba čili živnostník. U středních a vyšších podnikatelů se záměrem na větší podniky je nejvhodnější cesta založit si společnost s ručením omezeným (Bábek, 2007).

Provozování restauračního či jiného gastronomického provozu je ve většině případů podnikáním, neboť naplňuje zákonné znaky, tj. jedná se o výdělečnou činnost samostatně vykonávanou na vlastní účet a odpovědnost živnostenským nebo obdobným způsobem se záměrem činit tak soustavně za účelem dosažení zisku (Zákon č. 89/2012 Sb., Občanský zákoník, § 420). Konkrétně se pak jedná o živnostenské podnikání v podobě ohlašovací řemeslné živnosti nazvané Hostinská činnost (Zákon č. 455/1991 Sb., o živnostenském podnikání (živnostenský zákon), Příloha č. 1). Obsah této živnosti pak zahrnuje možnost přípravy a prodeje pokrmů a nápojů k bezprostřední spotřebě v provozovně, ale i možnost poskytovat ubytování, doplňkový prodej, prodej pokrmů přes ulici či provozování her (Nařízení č. 278/2008 Sb., vlády o obsahových náplních jednotlivých živností, Příloha č. 1). Samostatnou živností je poté prodej alkoholických nápojů, který spadá pod koncesovanou živnost Výroba a úprava kvasného lihu, konzumního lihu, lihovin a ostatních alkoholických nápojů (s výjimkou piva, ovocných vín, ostatních vín a medoviny a ovocných destilátů získaných pěstitelem pálením) a prodej kvasného lihu, konzumního lihu a lihovin (Zákon č. 455/1991 Sb., o živnostenském podnikání (živnostenský zákon), Příloha č. 3).

Potenciální provozovatel je tak nejprve nucen získat potřebné živnostenské oprávnění pro provoz zařízení. Podmínky zisku živnostenského podnikání jsou stanoveny živnostenským zákonem. Obecné podmínky pro získání jakéhokoliv živnostenského oprávnění spočívají dle živnostenského zákona v:

- plné svéprávnosti, tj. dosažení věku 18 let, případně může být nahrazeno přivolením soudu k souhlasu zákonného zástupce nezletilého k samostatnému provozování podnikatelské činnosti;
- bezúhonnosti ve smyslu živnostenského zákona;

- absenci zákonné překážky provozování živnosti, tj. nebyl na majetek osoby prohlášen konkurs, nebyl uložen zákaz činnosti atp. (Zákon č. 455/1991 Sb., o živnostenském podnikání (živnostenský zákon), § 8).

Řemeslné živnosti navíc vyžadují po provozovateli prokázání odborné způsobilosti. Možností prokázání je více, nicméně nejčastěji se bude jednat o řádné ukončení středního vzdělání s výučním listem či s maturitní zkouškou v oboru (typicky obor kuchař číšník) (Zákon č. 455/1991 Sb., o živnostenském podnikání (živnostenský zákon), § 21).

Ohlašovací řemeslnou živnost lze přitom oznámit na jakémkoli živnostenském úřadě, kontaktních místech veřejné správy Czech POINT nebo elektronicky, prostřednictvím informačního systému Registru živnostenského podnikání. Spolu s ohlášením je pak nutné předložit následující doklady:

- průkaz totožnosti
- doklad o bezúhonnosti
- doklad o zaplacení správního poplatku
- doklad o odborné způsobilosti

Není výjimkou, že zájemce o zahájení podnikání v oboru je laik a nemá potřebnou odbornou způsobilost. I na to však živnostenský zákon myslí. Konkrétně může provozovatel splnit veškeré podmínky pro zisk živnostenského oprávnění rovněž prostřednictvím odpovědného zástupce (Zákon č. 455/1991 Sb., o živnostenském podnikání (živnostenský zákon), § 11). Takovou osobu bude typicky zaměstnanec podnikatele, ale není to podmínkou.

O něco složitější je situace pro provoz koncesované živnosti pro prodej alkoholických nápojů. Paradoxně samotný prodej alkoholických nápojů nevyžaduje odbornou způsobilost (Zákon č. 455/1991 Sb., o živnostenském podnikání (živnostenský zákon), Příloha č. 3). Nicméně zisk oprávnění není dán již pouhým ohlášením se splněním podmínek, nýbrž je nutné požádat živnostenský úřad o udělení koncese (Zákon č. 455/1991 Sb., o živnostenském podnikání (živnostenský zákon), § 50). I při splnění podmínek však není na poskytnutí koncese právní nárok, nicméně v oblasti koncese k prodeji alkoholických nápojů to nebývá problémem.

3.2.2 Požadavky na provozovnu

Zahájení činnosti nového gastronomického podniku je složitý proces. Před otevřením nové gastronomické provozovny je nutné zjistit, jestli vybraný prostor splňuje kritéria pro otevření. Provozovna musí být prostorově a dispozičně řešená tak, aby potraviny, suroviny, látky nebo polotovary nebyly nepříznivě ovlivňovány okolím. Provozovna musí mít vhodné prostory pro účel podnikání nejen z hlediska právního, ale také obchodního. To znamená, že by měl podnikatel předem promyslet jaké je okolí podniku, jaký je jeho koncept, a zda je obojí uvedené v souladu. Může se jednat o širokou škálu faktorů, které by měl zvažovat, jako je dopravní dostupnost, možnost parkování, možnost zásobování, kapacita prostor, tržní síla okolního obyvatelstva atd.

K otevření nového podniků musí být zajištěná stavební připravenost. Pokud restaurační zařízení bude budováno v nových prostorech, podnikatel musí zajistit stavební povolení a poté kolaudační rozhodnutí či souhlas ke stanovenému účelu užívání. Dochází-li ke změně již vystavených prostor, bude nezbytné zajistit změnu v účelu užívání prostor. K povolení užívání či změně užívání prostor je nutné mít vyjádření od pracovníků nejruznějších úřadů, zejména hygienické stanice, hasičů, popřípadě i památkového úřadu. Kolaudační souhlas či kolaudační rozhodnutí pak vydává ten stavební úřad, který rozhodl o povolení stavby (Zákon č. 183/2006 Sb., stavební zákon, § 119). Nejjednodušší situace je tedy v případě, kdy se přebírá provoz v již zkolaudovaných prostorech.

V každém případě musí provozovna splňovat veškeré zákonem stanovené podmínky, a to jak obecné pro všechny stavby, tak ty konkrétní pro restaurační zařízení. Konkrétní podmínky vycházejí především z Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin, a ze zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů. Obecné podmínky pak souvisí např. s požární bezpečností, bezbariérovostí atd. Z hygienického a právního hlediska musí mít provozovna omezenou kapacitu, musí mít požadované vybavení vzhledem k činnosti, k nimž má v provozovně docházet atd. Je potřeba dodržet všechny hygienické předpisy neboli zásady provozní hygieny, které je možné vyřídít s místní krajskou hygienickou stanicí. Dále je nutné splnit požadavky na zásobování pitnou vodou, větrání, napojení na kanalizaci, vytápění nebo také osvětlení celého prostoru. V provozovně by nemělo docházet k nadměrné tvorbě tepla, ke kondenzaci par a k usazování prachu. Kouř a výpary se v konzumačním prostoru nesmí držet a musí být odváděny. Hygienická zařízení pro

zaměstnanec i hosty musí odpovídat hygienickým předpisům pro WC a plánované kapacitě provozovny. Při skladování potravin pak musí být dodrženy podmínky stanovené pro skladování výrobcem nebo zvláštním právním předpisem. S hygienickými podmínkami pak úzce souvisí Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP), čili systém kritických bodů, kterému je s ohledem na téma této práce věnována samostatná kapitola č. 3.4.

Zároveň je nutné již od počátku počítat s tím, jaké činnosti budou v provozovně realizovány. Například zda se zde bude pracovat s vejci a syrovým masem, pak musí být zajištěny hygienické požadavky dle *Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 Sb.* o hygieně potravin. Především musí být skladovány v prostorách, které brání kontaminaci a zabraňují jejich kažení. Pokud se tedy provozovatel rozhodne využívat vejce musí pro jejich vytloukání být vytvořen samostatný či stavebně oddělený úsek s pracovní plochou a umyvadlem. V případě, že se v provozovně bude pracovat se syrovým masem, musí se toto rovněž správně skladovat a při nakládání s ním se musí dodržovat zvýšené hygienické požadavky (*Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 Sb.*). Z uvedeného vyplývá, že především otázka bezpečnosti potravin hraje v gastronomickém provozu prim, této otázce se pak blíže věnuje kapitola č. 3.3 této práce.

3.2.3 Financování provozu

Samostatnou kapitolou v rámci podnikání a zejména zahájení nového provozu, je financování. Jak již bylo uvedeno v rámci definice podnikání, jedná se o činnosti vykonávanou za účelem dosažení zisku, to však neznamená, že by se tento cíl vždy dařilo naplnit.

Podnikatel by tak ještě před zahájením kroků vedoucích k zisku živnostenského oprávnění atd., měl mít vytvořený realistický business plán celého projektu. V rámci něho by měly být co nepřesněji odhadnuty počáteční náklady na zahájení, tj. např. náklady na odkoupení vybavení/prostor, náklady na zisk živnostenského oprávnění a další související dokumentace atp. Dále je nutné mít spočítány provozní náklady, zejména co do nákladů na dodávku energií, nájemné, mzdy, úhrady dodavatelům atd. Tyto položky lze většinou stanovit s poměrně vyšší mírou přesnosti. Horší je situace na příjmové straně, když se opravdu složitě odhadují potenciální příjmy. Tím spíše je však nutné s tímto pracovat a samozřejmě dojít ke kladnému měsíčnímu cash-flow, neboť v opačném případě nemůže být projekt úspěšný (Svozilová, 2016).

Vzhledem k jistým nákladům a nejistým příjmům je pak nutné zabývat se financování celého záměru. Financování pak bude velmi rozličné dle možností podnikatele. V zásadě však může jít buď o financování vlastními prostředky nebo prostřednictvím cizího kapitálu, případně kombinací obou způsobů, což bude v praxi zřejmě nejčastější. Opět by tedy podnikatel již před zahájením činnosti měl zvážit všechny možnosti, zejména zda dosáhne na např. podnikatelský bankovní úvěr ať již pro počáteční investici či pro financování provozu. Vedle toho není výjimkou ani financování podniku oslovenými investory. V každém případě by si podnikatel měl vždy předem spočítat náklady tohoto cizího kapitálu a zvážit další výhody a zápory všech forem a dle toho zvolit vhodné řešení.

3.3 Zajištění bezpečnosti potravin v gastronomii

Gastronomický provoz je spojen s řadou legislativních regulací, které se týkají v podstatě všech oblastí. Co by však mělo hrát v tomto průmyslu prim, jsou samozřejmě potraviny. A právě regulace potravin, resp. jejich bezpečnosti je jednou z nejvýznamnějších úprav v rámci gastronomického průmyslu. Bezpečnost potravin je jedním z hlavních cílů souvisejících s ochranou zdraví konzumentů potravin. Každoročně se na celém světě vyskytují miliony případů onemocnění přenášených z potravy. Očekává se, že bude eliminovat, minimalizovat nebo předcházet rizikům v různých fázích potravinového řetězce. Ačkoli jsou druhy nebezpečí potravin a zdravotní závady dobře známy, jsou velmi často podhodnocovány nebo přehlíženy. Projevy a propuknutí nemoci jsou špatně rozpoznatelné, takže se onemocnění může globálně šířit po celém světě. Globalizace vede k distribuci zdravotně závadných potravin s novými patogeny do zemí a regionů, kde se tato onemocnění běžně nevyskytují (Ministerstvo zemědělství, 2021).

V dnešní době putují potraviny za účelem konzumace i přes celý svět, ale pouze ve vyspělých zemích je větší pravděpodobnost detekce závadnosti potravin před jejich konzumací. V těchto zemích jsou analytické metody a sledování pro jejich detekci skutečně účinné, zatímco v rozvojích zemích a zemích třetího světa jsou zdroje chorob většinou neznámé.

Výrobní proces se zaměřuje na snížení nebo dokonce odstranění určité kontaminace např. tepelným zpracováním. Naopak, zabezpečovací činnosti v systému řízení bezpečnosti potravin mají za cíl poskytnout důkaz, že produkty a procesy jsou v rámci stanovených

specifikací. Příklady činností ujištění jsou odběr vzorků, validace, ověřování a dokumentace (Luning, 2009).

K prvořadým úkolům všech pracovníků v oblasti gastronomie patří zajištění nezávadnosti všech připravovaných pokrmů. Preventivní opatření jako je sanitace, čištění, kontrola teploty, hygiena pracovníků atd. jsou nezbytnými úkony k zajištění správnosti a nezávadnosti potravin (Janotová, 2014).

Za nebezpečí z hlediska bezpečnosti potravin je nutné považovat jakoukoli látku nebo materiál, který při požití způsobuje konzumentům onemocnění nebo zranění související s potravinami. Některá nebezpečí jsou přirozeně přítomna v potravinách nebo u osob, které s potravinami manipulují. Navzdory této skutečnosti lze rizika pro bezpečnost potravin kontrolovat nebo dokonce eliminovat. Správná nakládání s potravinami a hygienické postupy jsou klíčem k tomuto úkolu.

3.3.1 Typy a příčiny nebezpečí v gastronomii

Za účelem nastavení správných nástrojů je však nezbytné nejprve stanovit možné zdroje nebezpečí. Nebezpečí lze dělit z různých hledisek. Zprv se podle podstaty nebezpečí dělí na tři základní typy:

Biologická nebezpečí způsobují živé mikroorganismy jako jsou parazité, mikroorganismy, bakterie, viry, plísně, kvasinky. Tyto organismy souhrnně známé jako patogeny, jsou obvykle okem nepozorovatelné a vyskytují se v různých formách všude kolem nás. Biologická rizika mohou být přirozeně přítomná v potravinách nebo mohou být způsobena kontaminací. Liší se od prospěšných mikroorganismů v tom smyslu, že mohou poškodit spotřebitele a v těžkých případech potenciálně způsobit smrt. Přirozeně se vyskytující patogeny v potravinách nebo v manipulátorech s potravinami mohou být také přeneseny na jiné potraviny v jevu zvaném křížová kontaminace (Schirone, 2017)

Běžné příklady biologických rizik, které způsobují významná onemocnění přenášená potravinami: Norovirus, Salmonella, Campylobacter, Listeria, Clostridium perfringens (Pierson, 2012).

Mezi **chemická nebezpečí** se řadí přírodní nebo syntetické látky, které mohou při požití nebo vdechnutí způsobit značné zdravotní problémy. Mohou vyvolat akutní nebo chronickou intoxikaci. Toto nebezpečí by mělo být vyloučeno již při výrobě potraviny. Může se jednat o konzervační látky jsou-li obsaženy v nepřiměřeném množství. Jiná chemická

nebezpečí mohou pocházet z výrobních strojů, jako jsou oleje nebo zbytky čisticích prostředků (Ministerstvo zemědělství, 2021).

Chemické látky v přirozené formě jsou např. solanin v bramborách, toxiny mořských živočichů, cizorodé látky jako jsou agrochemikálie, aditivní látky, kontaminanty z obalových materiálů nebo z prostředí. Přírodní chemická rizika jsou obvykle součástí syrové stravy, jako jsou přírodní toxiny produkované některými zvířaty. Příkladem je scrombrotoxin z ryb, které mají vysokou hladinu histaminu. Dalším příkladem jsou toxiny z některých hub. Dále také mohou toxické látky vznikat při výrobě potravin nebo přípravě pokrmů (Voldřich, 2004, s. 14).

Jako poslední se uvádí **fyzikální nebezpečí**. Jde o cizí předměty či mechanické nečistoty, které se ocitnou v potravině a mohou způsobit zranění při požití nebo se mohou stát předchůdcem jiných typů kontaminace. Může se jednat např. vlasy, nehty, vaječné skořápky, střepy a další nečistoty, které se do potravy mohou dostat během vlastní přípravy nebo až během výdeje konzumentům. Tyto předměty v jídle mohou být ostré, tvrdé a drsné a mohou snadno způsobit řezné rány, modřiny nebo dušení. Pokud pracovníci stravovacích provozů dodržují stanovená pravidla, lze těmto nepříjemnostem snadno předcházet. Pracovníci by dle hygienických nařízení měli nosit správný pracovní oděv, pokrývky hlavy a nenosit dlouhé, nalakované nehty atd. (Janotová, 2014, s. 28, 29).

Každý typ nebezpečí představuje skupinu škodlivých faktorů, které mohou kdykoli kontaminovat potravinu. Mohou být zavedeny křížovou kontaminací nebo jinými vnějšími faktory souvisejícími s potravinovým řetězcem. Detekce, analýza a strategie pro řešení každého typu nebezpečí se liší závislosti na jejich povaze.

Zadruhé se z hlediska možné příčiny nebezpečí dělí dle Voldřicha na:

i. Suroviny

První logickou příčinou vzniku nebezpečí jsou samotné suroviny, které jsou označovány jako primární kontaminace. Do pokrmů se mohou dostat kontaminované suroviny s chemickými látkami, mechanickými nečistotami, ale hlavně s mikroorganismy.

Suroviny s vysokou možností kontaminace jsou především drůbeží a vepřové maso, vejce, ryby, plody moře a méně pak mléko. Pro tyto suroviny obzvláště drůbeží a vepřové maso se vyvinuly technologické postupy, které zajistí inaktivaci možných mikroorganismů. Hlavním technologickým postupem je tepelné zpracování potravin.

Při přijímání potravin do provozu musí být suroviny zkontrolovány, zda se nevyznačují poškozením nebo případnou kontaminací. Pokud potravina nebude při přijetí a skladování vykazovat známky kontaminace či jiné závady, měl by technologický postup dostatečně zaručit nezávadnost suroviny (Míková, 2015).

ii. Pomnožení / nárůst organismů

Skutečnost, že potraviny obsahují patogenní nebo kazící se organismy neznamena onemocnění strávnicka nebo náhlé zkažení potravy. K onemocnění konzumenta nebo ke kontaminaci potravy dojde tehdy, když se pomnoží mikroorganismy do tzv. infekční dávky. K tomuto množení musí mít mikroorganismy vhodné podmínky. Bakterie se za vhodných podmínek rozmnožují nepohlavním rozmnožování zdvojením buňky. K pomnožení a přežití bakterií napomáhají následující faktory: živiny, voda, pH, teplota a čas.

iii. Selhání technologických postupů

Během přípravy pokrmů může dojít ke špatnému zpracování potravy a tím pádem ohrožení spotřebitele na zdraví. Abychom tomuto předešli, byli vytvořeny technologický postupy pro jednotlivé potraviny, které se vyvíjeli postupem času podle zkušeností. Zahrnují tedy řadu kroků, které je potřeba dodržet při zpracování suroviny, aby došlo k odstranění či usmrcení mikroorganismů. Tato selhání v kombinaci s dalšími faktory jsou nejčastější příčinou alimentárních onemocnění.

iv. Kontaminace při zpracování (sekundární kontaminace)

Častou příčinou onemocnění konzumenta nebo zkažení potravy je kontaminace. Sekundární kontaminace může být u rozpracovaného či hotového pokrmu a může jí způsobit nakažený pracovník nebo technologické zařízení, které nebylo připraveno dle správných hygienických norem. Ve větších provozech je obtížnější zajistit nezkřížení jednotlivých potravin a tím i hygienu.

3.3.2 Důsledky zanedbání bezpečnosti potravin

V předchozí části práce bylo zmíněno, s jakými nebezpečími je možné se v gastronomii setkat. Provozovatelé mají zajišťovat bezpečnost potravin nejen s ohledem na svůj provoz, avšak i s ohledem na veřejné zdraví, které může být zanedbáním vážně dotčeno.

V případě tohoto zanedbání pak nejčastěji hovoříme o **alimentárních onemocněních**. Tato onemocnění mohou být způsobena požitím potravin nebo vody

kontaminované patogenními mikroorganismy. Alimentární nákazy představují celosvětově závažný zdravotnický, ale i ekonomický problém. Objevují se u lidí i zvířat. Mezi mikroorganismy řadíme bakterie a jejich toxiny, plísňe, viry a parazity.

Podle způsobu nakažení se rozlišují typy primární a sekundární. Primární je u zárodku výroby potravin, kdy se k jejímu vyrobení použila nemocná zvířata nebo produkty z nich. Sekundární způsob označujeme tehdy, když se do potravy dostane patogenní látka při výrobě, ošetření, zpracování nebo další manipulaci zejména lidskou vinnou.

Alimentární onemocnění se dělí na **infekční onemocnění a otravy**. V obou případech je zasažen zažívací trakt a také tam se nejčastěji objevují první příznaky nemoci, jako je například nevolnost, průjem, zvracení, bolest břicha a často jsou tyto projevy také doprovázené horečkou (Janotová, 2014, s. 20).

Hlavním znakem **infekce** je požití potravin, která obsahuje mikroorganismy (bakterie, viry). Tyto mikroorganismy se v trávicím traktu pomnoží a vyvolají infekci. Přenáší se přímo orální cestou – ústy. Toto onemocnění vyvolává zvýšenou teplotu, křeče do břicha, průjem a zvracení.

Otravy se řadí mezi akutní onemocnění, které vyvolává přítomnost jedu v trávicím traktu. Nakažený se s prvními příznaky zpravidla setká v období od 1 do 36 hodin po požití kontaminované potravin. K otravě také patří zvýšená teplota, bolest hlavy, zvracení. Otrava se také označuje jako nezdravý stav organismu a dále se dělí na toxoinfekce a intoxikace.

- a) *Toxoinfekci* vyvolávají mikroorganismy. Mikroorganismy se v traktu nemnoží, ale vypouštějí ve střevě jedy tzv. endotoxiny, které působí na sliznici střeva a způsobují onemocnění.
- b) *Intoxikace* je vyvolána toxickými látkami, které požíváme. Do potravin se toxiny mohou dostat nechtěně, mohou vzniknout při pracování s potravinou (např. se mohou do potravin dostat zbytky čistících prostředků) nebo se v potravine vyskytují přirozeně (např. solanin v bramborách, jedovaté látky z hub). Toto onemocnění není přímo nakažlivé (Janotová, 2014, s. 21).

Otravu jídlem lze pozorovat po celém světě s vysokou prevalencí v rozvojových zemích. Obvykle v tom největší roli hraje hygiena, která leckdy neodpovídá standardům, na které jsme v EU zvyklí. Tomuto onemocnění se předchází především sanitací potravin, která se v poslední době stává největším problémem v právě již zmíněných zemích třetího světa.

V porovnání EU se státy ležícími ve východní Asii, má EU výrazně lepší standardy hygieny i následné zdravotní péče o nakažené.

V těchto rozvojových zemích je horší hygiena dána i objektivně vzhledem k horkému klimatu. Existuje mnoho tropických nemoc jako je například tropická otrava jídlem. Pro tyto státy je velmi složité v těchto tropických podmínkách dodržet správné skladování potravin (Joob a Wiwanitkit, 2015).

Nejrozšířenějšími alimentárními onemocněními jsou např. **salmonela** a **Escherichia coli** zkráceně E. coli. Salmonela se nejčastěji objevuje ve střevech ptáků, plazů nebo savců zatím co E. coli má rezervoár ve skotu a dalších podobných zvířatech. Lidé je tak nejčastěji získají požitím různých potravin živočišného původu. Infekce salmonelou způsobí ročně více úmrtí než jakékoli jiné patogenní onemocnění. Odhaduje se, že ročně se salmonelou nakazí až 24 milionů osob. Příznaky E. coli jsou pro člověka ještě závažnější, i když tak zprvu nevypadají. Onemocnění E. coli způsobuje těžký, krvavý průjem a bolestivé křeče v břiše, kdežto typickými znaky při salmonelozě jsou průjem, horečka, zvracení, únava, vodnatá až zelená stolice a křeče v břiše. E. coli na rozdíl od salmonely nezpůsobuje vysoké horečky. (Zwietering, 2016)

Obě tyto onemocnění jsou život ohrožující, zejména není-li situace včas konzultována s lékařem a není zahájena léčba typicky pomocí antibiotik.

Studie ukázaly, že za 32 % úmrtí na salmonelu může nesprávné použití teplot u přípravy masa a za 25 % úmrtí může nevhodné skladování surovin či předpřipravených pokrmů. Onemocnění salmonelou je typicky sezonní, kdy vrcholu dosahuje v letních měsících, což je způsobené tropickým počasím a s tím spojeným rychle se kazícím masem nebo vejci. Největší problémy s tímto onemocněním mají nejčastěji zmiňované tropické země (Marks, 2021).

Konkrétně v Nigérii zemřelo na otravu jídlem cca 200 tisíc obyvatel, z nichž asi 4-8 % bylo alergických na konzumované potraviny. Kromě toho mohou být příčinou otravy potravinami spotřebitelé, kteří sami v těchto zemích nedodržují základní hygienické návyky a k nakažení tak může dojít i v důsledku přenosu z jejich vlastních rukou.

Dalším rizikem jsou i různá exotické pokrmy, např. ve Vietnamu je velmi populární tzv. krvavý pudink, tj. pudink z krve. Konzumací pudingu lze snadno získat parazitární infekce, jako jsou tasemnice a helminti. V rostlinách a syrovém mase se totiž vyskytují

parazitě a motolice, které zvířata stráví a nakazí se. Poté se spotřebitelé, kteří zkonsumují krvavý puding nakazí také (Thi, 2023).

Podle Světové zdravotnické organizace (WHO) je každý rok způsobeno 1,5 miliardy případů průjmu u dětí znečištěným jídlem, což vede k více než 3 milionům předčasných úmrtí. Navíc podle Centra pro kontrolu a prevenci nemocí (CDC) jsou tato onemocnění ročně zaznamenána ve 325 000 nemocnicích. A to z důvodu 76 milionů nemocí způsobených alimentárními infekcemi, kterými se ročně nakazí kolem 290 milionů lidí ve Spojených státech.

Nicméně ani Evropě se alimentární onemocnění nevyhýbají, více než 23 milionů lidí zde každý rok onemocní po konzumaci potravin, které jsou kontaminovány škodlivými látkami. Zhruba 4,7 tisíce z nakažených dokonce umírá. Za většinu úmrtí spojených s potravinovými otravami je zodpovědná salmonela (Český statistický úřad, 2019).

3.4 Charakteristika systému HACCP

HACCP je zkratkou Hazard Analysis and Critical Control Points, což překládáme jako Systém analýzy rizik a stanovení kritických kontrolních bodů. Jedná se o celosvětově používaný pojem, který představuje komplexní systém preventivních hygienických opatření, které slouží k zdravotní nezávadnosti potravin i pokrmů během všech fází, tedy od prvotní výroby potravin, zpracování, skladování, manipulaci, přepravu až po prodej konečnému spotřebiteli. Oproti tradičním způsobům kontroly zdravotní nezávadnosti potravin se HACCP zaměřuje na kontrolu celého výrobního procesu a předcházení vzniku nebezpečí, která by mohla ohrozit zdraví konzumentů. Význam HACCP je především v prevenci, když se zabývá postupem k předcházení, identifikaci a vyhodnocení nebezpečí ohrožení zdraví spotřebitele ještě před jeho vznikem. Za účelem dosažení tohoto cíle pak systém stanoví konkrétní postupy a prostředky. Jeho řádné uplatňování je pak výrazným faktorem ve snížení rizika nakažení spotřebitele (FAO/WHO, 2006).

HACCP má počátky v padesátých letech dvacátého století a jako ledacos dalšího má svůj původ ve vesmírném výzkumu. V uvedených letech totiž vrcholil program letů člověka do vesmíru a bylo tedy nezbytné zajistit nezávadnost potravin pro astronauty. Hlavním cílem bylo eliminovat alimentární onemocnění u lidí cestujících do beztlákového prostoru. National Aeronautical and Space Association (NASA), společnost Pillsbury Co. A laboratoř americké armády v Naticku ve státě Massachusetts společně vyvinuly základ systému HACCP (Safe Food Alliance, 2021).

Požadavky na potraviny, které cestovaly do kosmu byly následující:

- 1) Potrava se nesměla drobit. Kdyby se potraviny v beztlákovém prostoru drobily, docházelo by ke znečištění prostoru kosmické lodi.
- 2) Potraviny musí být prosté choroboplodných mikroorganismů a toxických látek.

První požadavek byl řešen použitím jedlých obalů. Potraviny byly baleny po porcích, které se konzumovali naráz spolu s obalem. Pro splnění druhého požadavku se musel provést výzkum, který řídil Dr. Howard Bauman. Doktor Bauman tehdy uvedl: „*Velmi brzo jsme zjistili, že použijete klasických metod kontroly kvality potravin nevede k cíli. Pokud bychom měli použít rozsáhlé vyšetřování vzorků surovin a hotových výrobků, nezůstane pro kosmonauty prakticky nic. Na základě důkladného výzkumu metod kontroly kvality jsme*

dospěli k závěru, že musíme zavést kontrolu celého procesu výroby a manipulace, použitých surovin, prostředí výroby, lidí, kteří proces vykonávají“ (Voldřich, 2004, s. 8).

V průběhu devadesátých let se pak systém HACCP rozšířil po celých Spojených státech amerických, když jej dobrovolně přijali nejrůznější soukromé společnosti. V roce 1995 rovněž vydal americký Úřad pro kontrolu potravin a léčiv (FDA) své postupy pro bezpečné a hygienické zpracování dovozu ryb a produktů z rybolovu, pro které povinně zavedli programy HACCP (Höchsmann, 2020).

3.4.1 Základní principy systému HACCP

Před zavedením systému HACCP se výrobci potravin spoléhali na systémech založené na kontrolách řízení bezpečnosti svých výrobků. Avšak vědci dospěli k závěru, že zaručení bezpečnosti potravin je možné zajistit hledáním a řešením nebezpečí na cestě od surovin ke spotřebitelům. Proto byly vytvořeno sedm základních principů systému HACCP, které jsou vědecky podloženým přístupem k zajištění bezpečnosti potravin.

Kroky pro zavedení systému HACCP doporučuje Voldřich (2004) takto:

1) Provedení analýzy nebezpečí

První zásada se provádí ve dvou fázích. První je identifikace a vytvoření seznamu potenciálních biologických, chemických nebo fyzikálních rizik spojených s výrobním procesem. Druhá fáze vyhodnocuje nebezpečí na základě závažnosti a pravděpodobnosti výskytu nebezpečí. Po dokončení těchto dvou fází se provede kontrolní opatření, aby se předešlo nebezpečí.

2) Určení kritických kontrolních bodů (CCP)

Tento krok v procesu HACCP spočívá v určení fáze výrobního procesu, kde hrozí největší nebezpečí ohrožení zdraví spotřebitele. Hlavním cílem tohoto kroku je identifikovat kritické body výrobního procesu, které umožní kontrolovat různé druhy nebezpečí pro zdraví spotřebitele a minimalizovat je. V kritických bodech se mohou tyto nebezpečí eliminovat, řídit nebo dokonce předcházet.

3) Stanovení znaků a hodnot kritických mezí pro každý kritický bod

Třetí princip souvisí s určenými kritickými kontrolními body, když se musí stanovit kritické limity pro každý identifikovaný bod. Kritický limit je pak minimální a maximální

hodnota pro kontrolní opatření v kritickém kontrolním bodě, aby se stanovilo, co je bezpečné a přijatelné.

4) Stanovení postupů monitorování

Pravidelné monitorování CCP pomáhá určit, zda došlo k odchylce od CCP nebo ke ztrátě kontroly. Při monitorování CCP je důležité určit, co bude předmětem monitorování. Mohla by to být teplota potravin, váha potravin, hladina pH atd. Poté musíme určit, jak by se to mělo měřit a jak časté by monitorování mělo být. Další nedílnou součástí monitoringu je odpovědná osoba, která ho provede.

5) Zavedení nápravných opatření

V rámci tohoto principu jsou stanovena opatření, která je nutné přijmout na základě sledování kontrolních kritických bodů, aby se celý systém vrátil do bezpečného stavu. Pokud tedy určitá činnost nebo krok v procesu není prováděn správně, musí být vytvořen postup, který zabrání výrobě nebezpečného produktu. Pro každý kritický bod je stanoveno nápravné opatření, které má řešit běžné i nečekané odchylky v produkci a systému HACCP. Tento postup musí být určen kvalifikovaným pracovníkem a všechny odchylky, jejich charakter a náprava musí být zaznamenány v monitoringu (Voldřich, Jechová a kol., 2006).

6) Stanovení postupů pro ověřování (verifikace)

Je nezbytné, aby monitoring kritických kontrolních bodů a celý proces analýzy nebezpečí byly verifikovatelné. Postupy používané při monitoringu se musí lišit od postupů používaných při verifikaci. Verifikační procesy (například laboratorní testy) mají za cíl ověřit, zda byla analýza nebezpečí provedena správně, zda byly identifikovány kritické kontrolní body, zda byly zvoleny vhodné procesy a metody monitoringu a zda výrobek neobsahuje patogenní mikroorganismy nebo zda jsou počty saprofytických organismů v normě. Samotná verifikace se provádí na několika úrovních, kde první úroveň se zaměřuje na ověření a kontrolu pracovních postupů spojených s HACCP během výroby, manipulace a přepravy a kontroly strojů, aby se předešlo odchylkám. Na druhé úrovni se kontrolují samotná monitorovací zařízení a funkčnost kritických kontrolních bodů. Kontroly jsou prováděny periodicky v závislosti na systému, ale minimálně jednou ročně. Výsledky kontrol musí být zaznamenány a archivovány (Komprda, 2007).

7) Zavedení postupů pro záznamy a dokumentaci

Posledním principem je zavedení postupů pro záznamy a dokumentaci a jak už z názvu napovídá, jde o to, zaznamenat všech sedm principů. Každá provozovna musí mít vlastní dokumenty a záznamy, které popisují systém HACCP. Tyto dokumenty zahrnují postupy pro zavedení systému, sledování kritických bodů a ověřování účinnosti systému. Všechny tyto záznamy jsou archivovány a zahrnují také záznamy o proškolení zaměstnanců, kteří jsou zodpovědní za kontrolu kritických bodů, postupy pro verifikaci systému a záznamy o jakýchkoli změnách v systému HACCP.

3.4.2 Právní úprava bezpečnosti potravin a zakotvení systému HACPP na území ČR

Právní úprava na území České republiky vychází v první řadě z primárních pravidel Codexu Alimentarius (CA) což v překladu znamená „potravinářský zákoník“. CA je mezinárodní organizace a sbírka vytvořená v 60. letech dvacátého století pod dvěma sdruženými organizacemi OSN, a to Světové zdravotnické organizace (WHO) a Spojených národů pro potraviny a zemědělství (FAO). Organizace má za cíl harmonizovat požadavky na potraviny a podporovat mezinárodní obchod s nimi. Kodex pomáhá při tvorbě definicí potravin a stanovení standardů pro jejich kvalitu a bezpečnost. Spolupracuje s 186 zeměmi a EU se stala členem v roce 2003. Společně s ostatními členy organizace se snaží zajistit, aby standardy byly přijímány a dodržovány na celosvětové úrovni. Tento dokument je považován za klíčový prvek v mezinárodním obchodě s potravinami a zemědělskými produkty (FAO/WHO, 2023).

Požadavky na zavedení systému, které jsou založeny na analýze rizik v kontrolních bodech vycházejí z nařízení Evropského parlamentu. Klíčovým je v tomto *Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 o hygieně potravin*, které bylo přijato 28. dubna 2004. Jedná se o základní dokument potravinového práva, který stanovuje obecné hygienické požadavky pro potravinářské podniky ve všech fázích potravinového řetězce. Toto nařízení specifikuje minimální hygienický standard pro umístění, uspořádání a vybavení potravinářských podniků, výrobu, skladování, přepravu a další aktivity spojené s manipulací s potravinami. Tyto požadavky mají přednost před jinými právními předpisy v českých zákonech. Nařízení rovněž ukládá všem provozovatelům potravinářských podniků vytvořit a zavést jeden nebo více stálých postupů založených na zásadách HACCP a postupovat podle nich. Na toto nařízení navázala vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech

epidemiologicky závažných, která upravila způsob stanovení kritických bodů a jejich evidence.

Již před uvedeným nařízením se však v ČR ukládala povinnost ve výrobě potravin stanovit systém kritických bodů, a to ve vyhlášce č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby, která navazovala na zákon č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů. Tento zákon dále upravuje především povinnosti provozovatelů potravinářského podniku, které zahrnují dodržování požadavků na jakost potravin, technologické a hygienické požadavky a požadavky týkající se přepravy, uchovávání a manipulace s potravinami.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1831/2003 o doplňcích krmiv pro zvířata a o zrušení směrnice 853/2002/ES bylo přijato dne 27. října 2003 a jeho cílem je zajištění správného fungování vnitřního trhu v oblasti uvádění materiálů a předmětů, které mají přímý nebo nepřímý kontakt s potravinami na trh v Evropské unii. Nařízení si zároveň klade za cíl ochranu lidského zdraví a zájmů spotřebitelů, a to zejména tím, že ukládá, aby se veškeré materiály a předměty vyrobily tak, aby za obvyklých nebo předvídatelných podmínek použití neuvolňovaly své složky do potravin v množstvích, která by mohla ohrozit zdraví lidí.

Vyhláška č. 289/2007 Sb. o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty upravuje další podmínky pro podniky nakládající s živočišnými produkty a mimo jiné obsahuje povinné náležitosti provozního a sanitačního řádu podniku. Povinnou přílohou řádu pak činí plán postupů založených na zásadách HACCP. Tato vyhláška pak provádí přímo použitelné Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu.

Dílním způsobem se pak otázky týkají i další předpisy, např. zákon č. 65/2017 Sb., o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek v § 8 ukládá ve vztahu k provozovněm stravovacích služeb zákaz kouření včetně elektronických cigaret ve vnitřních prostorách s výjimkou užívání vodních dýmek. Provozovatel je dokonce povinen vyzvat případné kuřáky k opuštění provozovny.

Dalšími významnými právními předpisy jsou např.:

- *Nariadení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům.*
- *Nariadení Komise (ES) č. 1441/2007, nariadení Komise (EU) č. 365/2010 a nariadení Komise (EU) č. 1086/2011, kterým se mění nariadení Komise (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny.*
- *Nariadení Komise (ES) č.37/2005, týkající se přepravy a skladování hluboce zmrazených potravin.*
- *Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů*
- *Nariadení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin*

4. Výsledky a diskuse

Cílem této bakalářské práce je posoudit uplatnění systému HACCP v jednom konkrétním stravovacím zařízení a najít možné manažerské doporučení a kroky, které by pomohly zefektivnění provozu v kavárně. V této části práce jsou zaznamenány výsledky výzkumného šetření v provozovně, která je v této práci identifikována jako Kavárna M, jelikož se vedení společnosti obává, že zveřejnění výsledků prováděného šetření by mohlo poškodit firmu a umožnit konkurenci zneužít zveřejněné informace. Z tohoto důvodu se firma neztotožňuje s uvedením svého obchodního jména, a je použito fiktivní jméno Kavárna M. Řízení provozu je velmi důležité a jeho nezvládnutí může přinášet řadu negativních dopadů včetně sankcí nebo uzavření prodejny. Kontrola uplatnění systému HACCP v provozovně je prováděna pomocí vlastního kontrolního listu, který zahrnuje kritické kontrolní body stanovené autorkou práce.

4.1 Charakteristika provozovny

Zkoumaná kavárna se nachází na severu České republiky v Ústí nad Labem. Je v provozu od roku 2015 a má stále jednoho majitele, který je zároveň odpovědnou osobou s odbornou způsobilostí k této činnosti.

Kavárna M má stálou nabídku nápojů, která obsahuje např. výběrovou kávu, domácí limonády, čerstvé čaje či alkoholické nápoje. Specializuje se především na prodej kávy např. espresso, cappuccino, caffè late atd. U pultu stojí vitrína, kterou tvoří nejrůznější dezerty z vlastní pekárny, kterou mají mimo samotný podnik. Každý den nabízejí v hodinách od 8:00 do 13:00 brunch menu, které připravují v kuchyňské části podniku. Menu se skládá z jednoduchých jídel jako jsou sendviče, obložené chleby, saláty a v zimních měsících i polévky. Toto menu je každý týden obměňováno a skládá se vždy ze tří jídel. Zákazníci tak mohou každý týden ochutnat nové pokrmy a těšit se na zajímavé chuťové kombinace. Celkově se podnik zaměřuje na spíše vegetariánské či dokonce veganské pokrmy. Provozovna má zakázáno od hygienické stanice používání/zpracovávání vajec a syrového masa, jelikož nesplňuje hygienické požadavky *Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 Sb.* Tato provozovna nesplňuje požadavek na oddělený úsek kuchyně pro vyloučení vajec, jelikož to její prostory neumožňují.

Provozovna se skládá z několika místností/částí, konkrétně jde o kuchyň, úklidovou komoru, sklad, toalety a prodejní prostor.

Kuchyň slouží jen pro výrobu brunchu, proto je poměrně maličká a tvoří ji jedna místnost. Na jedné straně u okna je tzv. „grilová část“, kde se nachází gril/toaster. Používá se především na zapékání či opékání. Připravují se zde nejrůznější zapečené sendviče, tortilly nebo jen opečené chleby.

Nad celou kuchyní jsou poličky, které slouží jako „sklad“ suchých a trvanlivých potravin, které se v kuchyni denně používají jako je nejrůznější koření, mouka, olej atd.

Uprostřed kuchyňské linky se nachází sporák s troubou, kde se připravují různé smažené pokrmy např. smažené nudle s tofu, palačinky atd. Na druhém konci je kout s umyvadlem. Zásadní význam má ale vyčlenění samostatné pracovní plochy na krájení, kde se používají na jednotlivé produkty čisté nože a prkénka, aby nedošlo k případné křížové kontaminaci.

Po dopoledních hodinách až skončí brunch menu, se kuchyň uklidí a přes den se již nepoužívá.

Úklidová místnost je určená pro úklid se nachází mimo kuchyňský prostor. V této místnosti jsou uloženy všechny potřebné čisticí prostředky, odpadkové koše, mopy, smetáky, kýble a místo pro otření táců. Provozovna se věnuje třídění odpadu, a proto jsou v této místnosti k dispozici různobarevné koše, aby zaměstnanec mohl separovat odpad správným způsobem.

Sklad potravin je zajištěn dvěma sklady: chladicí sklad a suchý sklad. V chladicím skladu jsou uskladněny čerstvé suroviny jako rajčata, okurky, saláty, mléko, saláty, šunky, sýry a další potraviny, které vyžadují chlad pro uchování své kvality a čerstvosti. Na druhé straně, v suchém skladu jsou uskladněny potraviny, které nemusí být uchovávány v chladu a mají delší dobu trvanlivosti, jako jsou nápoje, káva, čaj, cukr, mouka a další suroviny.

Hned vedle úklidové místnosti a skladů se nachází **WC pro zaměstnance**, které je součástí této spojovací chodby. Uprostřed chodby mají zaměstnanci k dispozici **šatnu** se skřínkami na osobní věci. Na konci této chodby je **prodejna** s pultem, kde se všechny pokrmy a nápoje vydávají. Naproti pultu jsou stoly s křesly pro zákazníky. Na konci prodejny se nachází **WC pro zákazníky**, které je oddělené na dámské a pánské.

4.2 Vlastní vyhodnocení uplatnění systému HACCP v provozovně

Provozovatel gastronomického podniku má povinnost dle čl. 5, odst. 1 *Narižení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004* vytvořit a implementovat jeden nebo více nepřetržitých postupů, které budou vycházet ze zásad analýzy nebezpečí a kritických kontrolních bodů (HACCP). Hlavní cíl při zavedení systému HACCP v pohostinské provozovně je zhodnocení, jak se v provozu nakládá s potravinami a jak se připravují pokrmy, aby se zlepšilo jejich zpracování. Je důležité si uvědomit, že špatné postupy a manipulace mohou vést k nebezpečí pro zdraví zákazníků a je nutné tyto rizika eliminovat. Nezbytné je, aby všichni zaměstnanci byli obeznámeni s tímto problémem a uplatňovali správné postupy a hygienickou praxi. Cílem managementu podniku je dosáhnout bezpečného a kvalitního zpracování potravin v provozu, které poté vede k vyšším ziskům a prestiži firmy.

Během zpracovávání praktické části práce byla provedena kontrola v provozovně. Tato kontrola se zaměřila na celkový systém HACCP, zejména na kritické a další body, které jsou důležité pro zajištění bezpečnosti potravin. Na základě výsledků této kontroly byly vedoucímu provozovny doporučeny nápravné opatření.

4.2.1 Vyhodnocení dokumentace HACCP

Provozovna má provozní knihu HACCP, kde má přesně popsány kritické body. V souladu s předpisy příručka obsahuje všech 7 principů, které by měla mít a je tedy ve shodě s *Narižením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin spolu s Vyhláškou č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny*. Všechny popisy kontrolních bodů (CCP) obsahují případné nebezpečí, ovládací opatření, sledovaný znak, kritické meze, postupy sledování, četnost sledování, nápravná opatření a osobu odpovědnou za sledování. Dále mají v příručce výklad pojmů, který slouží jako slovník pro méně známé výrazy. Příručka také obsahuje diagramy výrobního procesu např. pro teplé pokrmy jako jsou polévky, nebo pro čerstvé pomazánky. V provozně mají kontrolní listy na údržbu úklidu, který vždy podepisuje zaměstnanec po úklidu. Další kontrolní listy s podpisem mají na měření teplot chladících boxů. Vedle brožury má provozovna sanitační řád, který obsahuje např. postup při úklidu pracovní plochy, podlahy, strojů, grilu, atd. Na základě vizuální kontroly byl vyplněn pomocný kontrolní list, kterým se samostatně zabývá následující kapitola 4.2.2. a řeší právě

velké množství bodů, které nejsou plněny v souladu s legislativou, i přestože se jimi příručka zabývá.

4.2.2 Výsledky kontrolního listu

Na základě *Nářízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 o hygieně potravin* a *Codexu Alimentarius* byl autorkou práce vypracován pomocný kontrolní list, viz Tabulka 1, za účelem provedení auditu provozovny. Všechna nápravná opatření a doporučení jsou sepsána v kapitole 5.

Tabulka 1 Pomocný kontrolní list

Požadavek	Plnění	Poznámka
<u>OSOBNÍ ČISTOTA:</u>		
Mají pracovníci upravený vzhled, dbají na osobní čistotu a čistotu pracovního oděvu?	ANO	
Jsou nehty na rukou krátce zastřiženy a nejsou nalakovány?	NE	Nehty na rukou jsou zastřižené, ale jsou nalakované.
Nenosí při práci pracovníci žádné šperky, které by mohly spadnout do potravin.	ANO	

<p><u>MYTÍ RUKOU</u></p> <p>Je důkladné mytí rukou samozřejmostí?</p> <p>Umývá si pracovník důkladně ruce před zahájením pracovní činnosti, při přechodu z nečisté činnosti?</p> <p>Jsou k dispozici zásobníky s tekutým mýdlem?</p> <p>Je zajištěno osoušení rukou po umytí?</p>	<p>ANO</p> <p>NE</p> <p>ANO</p> <p>ANO</p>	<p>Při vizuální kontrole bylo zaznamenáno, že si některý ze zaměstnanců neumyl ruce.</p> <p>Všude u WC jsou zásobníky s tekutým mýdlem a dezinfekcí.</p>
<p><u>OCHRANNÉ ODĚVY:</u></p> <p>Jsou používány tam (kde je to vhodné) ochranné oděvy včetně pokrývky hlavy?</p> <p>Používá se pracovní obuv?</p> <p>Pokud se používají rukavice jsou vyhovující?</p>	<p>NE</p> <p>NE</p> <p>ANO</p>	<p>Vyplněno na základě rozhovorů se zaměstnanci.</p> <p>Žádný se zaměstnanců nebyl při vizuální kontrole zaznamenán, že se přezouvá do pracovní obuvi.</p>
<p><u>ŠKOLENÍ</u></p> <p>Je zajištěno školení zaměstnanců?</p> <p>Jsou vedeny záznamy o školení?</p>	<p>NE</p> <p>NE</p>	<p>Na základě rozhovorů. Viz kapitola 4.2.3.</p> <p>Žádné záznamy o školení v provozovně nejsou.</p>
<p><u>STAVEBNĚ TECHNICKÝ STAV:</u></p>		

<p>Jsou v provozních prostorách stavební závady?</p> <p>Není v provozních prostorách poškozená dlažba, poškozená omítka nebo průsaky či vlhkost stěn?</p> <p>Jsou stěny až do výše přiměřené pro jednotlivé pracovní postupy opatřeny hladkým povrchem?</p> <p>Je zabezpečen dostatečný přívod studené a teplé vody?</p> <p>Nejsou umyvadla používána na čištění a omývání potravin?</p> <p>Je odvětrání funkční?</p> <p>Jsou povrchy dveří hladké, snadno čistitelné a dezinfikovatelné?</p>	<p>NE</p> <p>NE</p> <p>ANO</p> <p>ANO</p> <p>NE</p> <p>ANO</p> <p>ANO</p>	<p>Při vizuální kontrole nebyly zaznamenány žádné poruchy či jiné stavební závady.</p> <p>Přívod vody fungoval bez obtíží.</p> <p>Na základě rozhovorů se zaměstnanci + vizuální kontrola.</p>
<p><u>PROVOZNÍ HYGIENA</u></p> <p>Je zpracován sanitační řád s vymezením odpovědnosti pracovníků?</p> <p>Nejsou vytvořeny v provozních místnostech překážky bránící řádnému čištění (uložené přepravky na podlaze, nevhodné umístění zařizovacích předmětů apod.)?</p> <p>Nejsou v provozovně staré nepotřebné, vyřazené předměty nebo zařízení?</p> <p>Uklidí každý pracovník po</p>	<p>ANO</p> <p>NE</p> <p>ANO</p>	<p>Vypracován je, ale na základě rozhovorů bylo zjištěno, že není dodžován.</p> <p>Bedna s rajčaty na podlaze.</p>

<p>skončení pracovní činnosti své pracoviště tak, aby mohlo být provedeno důkladné čištění?</p> <p>Je odpad shromažďován do jasně identifikovatelných uzavíratelných nádob?</p>	<p>NE</p> <p>ANO</p>	<p>Zaměstnanec č. 2 z rozhovorů.</p>
<p><u>OCHRANA PROTI ŠKŮDCŮM</u></p> <p>Dbá se v provozních prostorách na zamezení výskytu škůdců?</p> <p>Nejsou v provozních prostorách přítomna domácí zvířata?</p>	<p>ANO</p> <p>ANO</p>	<p>V provozovně mají moskytiéry.</p>
<p><u>SYSTEM HACCP</u></p> <p>Vlastní prodejna příručku HACCP?</p> <p>Jsou uplatňovány postupy založené na principech HACCP?</p> <p>Jsou uchovávány po nezbytnou dobu potřebné dokumenty a záznamy?</p>	<p>ANO</p> <p>NE</p> <p>NE</p>	<p>Příručku HACCP vlastní, ale není dodržována. Zaměstnanci neznají systém.</p>
<p><u>KOUŘENÍ</u></p> <p>Je respektován zákaz kouření v obytných místnostech vyhrazených pro nekuřáky?</p> <p>Dodržuje se absolutní zákaz kouření ve výrobních, skladovacích a dalších prostorách, pokud nejsou k tomuto účelu vyhrazeny?</p>	<p>ANO</p> <p>ANO</p>	<p>Zaměstnanci striktně dodržují zákaz a mají vyhrazené místo ve vnitrobloku domu.</p>
<p><u>SKLADOVÁNÍ</u></p> <p>Nejsou u požívaných</p>	<p>NE</p>	

<p>surovin překračovány spotřební lhůty?</p> <p>Dbá se na to, aby kontejnery a nádoby nebyly ukládány na podlahu (nedochází ke znečištění z povrchu podlahy) a nejsou potraviny či pokrmy negativně ovlivňovány navrstvením jejich obalů?</p> <p>Nejsou v chladících a mrazících prostorách (skříních, boxech) uloženy nesourodé potraviny, které by se vzájemně mohly nepříznivě ovlivňovat?</p> <p>Kontroluje se pravidelně předepsaná teplota, pro potraviny a pokrmy vyžadující chlazení?</p> <p>Kontroluje se pravidelně teplota chladících boxů a zaznamenává se do kontrolních listů?</p>	<p>NE</p> <p>NE</p> <p>ANO</p> <p>ANO</p>	<p>Bedna s rajčaty ležela při vizuální prohlídce na podlaze.</p> <p>Suroviny jsou v chladících boxech skladované správně.</p> <p>Zaměstnanci pravidelně kontrolují chladící boxy, nicméně na měření nepoužívají teploměr.</p>
<p><u>OPRAVNĚNÍ K ČINNOSTI</u></p> <p>Je provozovna zkolaudovaná či rekolaudovaná?</p> <p>Je provozovna zaregistrovaná na živnostenském úřadě?</p> <p>Vlastní majitel živnost k provozování gastronomické činnosti nebo má osobu s odbornou způsobilostí?</p> <p>Vlastní majitel koncesovanou živnost?</p>	<p>ANO</p> <p>ANO</p> <p>ANO</p> <p>ANO</p>	<p>Provozovna je nově zkolaudovaná.</p> <p>Majitel sám plní roli odpovědné osoby.</p> <p>Majitel vlastní koncesovanou živnost, jelikož v kavárně prodávají alkohol.</p>

Zdroj: Vlastní vypracování

Kontrolní list předkládá důkaz o tom, že některé body nejsou dodržovány v souladu s *Nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 o hygieně potravin* a *Codexu Alimentarius*. Jedním z těchto pravidel je, že po skončení pracovní činnosti je každý pracovník povinen své pracoviště uklidit tak, aby bylo připraveno na další den. Musí vyčistit přístroje, nástroje, pracovní plochu včetně všech zásuvek, vynést odpad, utřít chladicí boxy a vytrít podlahu dezinfekčními přípravky. Avšak došlo k zjištění, že zaměstnanec č. 2 neprovádí tuto činnost po každé pracovní směně, jak přiznal v rozhovoru. Dále došlo k pochybení z manažerské hlediska ohledně systému HACCP, kdy provozovna vlastní příručku HACCP se všemi náležitostmi nicméně jí nedodržují. S tím souvisí pochybení ohledně školení, kdy zaměstnanci nejsou pravidelně školeni a neznají používání systému HACCP. K pochybení došlo ze strany zaměstnance, a to když nechal bednu s rajčaty na podlaze. Bedna tvořila v tomto případě překážku bránící řádnému čištění a rajčata nesmí ležet na podlaze.

Na druhou stranu došlo k pozitivním zjištěním, že zaměstnanci dodržují přísný zákaz kouření ve výrobních a odbytových prostorech, kde se manipuluje se surovinami. Z bodu plnění provozovny ze zákona jasně vyplývá, že má provozovna, co se týče živností či kolaudací vše v pořádku. U stavebního stavu provozovny nebyly zjištěny žádné závady či jiné poruchy.

4.2.3 Rozhovory se zaměstnanci a vizuální kontrola „pozorování“

Tato část práce obsahuje přepis tří provedených rozhovorů. Cílem bylo nahlédnout více do provozu kavárny z pohledu zaměstnanců a nadřízeného. Ve všech rozhovorech byly kladeny stejné otázky. Rozhovory byly vykonány nezávisle na sobě a byly dělané způsobem osobního setkání. Rozhovor byl dělán s majitelem, který je v kavárně vedený jako odpovědná osoba s odbornou způsobilostí a působí zde také v roli provozního. Poté byl rozhovor proveden se dvěma zaměstnanci, a to se zaměstnancem č. 1, který v kavárně pracuje 3 roky a se zaměstnancem č. 2, který je zaměstnán v podniku teprve krátce, a to 4 měsíce.

Rozhovory se zaměstnanci

1) Osobní hygiena:

- Dbáte na upravený vzhled a na osobní hygienu?

- Mají zaměstnanci upravené nehty rukou a nejsou nehty nalakované?
- Nenosí při práci zaměstnanci žádné šperky, které by mohly spadnout do pokrmů?
- Používají zaměstnanci rukavice při práci s jídlem?

Zaměstnanec č. 1: „Hygienu v gastro oboru je velmi důležitá, upravený vzhled je nezbytností a snažím se ho dodržovat a nehty na rukou mám nalakované, ale krátké. Každopádně by neměly být, ale upravený a čistý vzhled je předností v tomto oboru. Hygienu je velmi důležitá, jelikož pracujeme s kávou a jídlem, a proto při přípravě jídla používáme rukavice. Šperky se snažím odkládat při příchodu do práce v šatně pro zaměstnance, tak aby mi při práci nevadily.“

Zaměstnanec č. 2: „Na osobní hygienu dbám, protože pracujeme s jídlem. Nehty mám ostříhané a nenalakované. Rukavice nepoužívám, přijde mi to zbytečné. Šperky nenosím.“

Majitel/provozní: „Všichni naši zaměstnanci dbají na upravený vzhled a osobní hygienu. Vždy při příchodu všichni zaměstnanci sundají svoje šperky, hodinky atd. Nehty mají všichni upravené, nemají je dlouhé, ale nalakované je mít mohou, pokud nepracují vyloženě ve výrobě, ale pracují třeba jen s kávou.“

Z rozhovoru vyplývá, že všichni zaměstnanci dbají na osobní hygienu a čistý vzhled. Někteří mají nalakované nehty, ale mají je krátké. Šperky si odkládají při příchodu v šatně, tak aby mohli vykonávat svou práci bez problému.

2) Mytí rukou:

- Umývá si pracovník důkladně ruce před zahájením pracovní činnosti, při přechodu z nečisté práce či po použití WC?
- Jsou k dispozici zásobníky s mýdlem a je zajištěno vysoušení rukou?

Zaměstnanec č. 1: „Mytí rukou po každé nečisté činnosti a po použití WC je nutností. Ruce si myji vždy i přes můj ekzém, který mi to nedovoluje. Ale v krajních situacích používám rukavice. Vysoušení rukou máme zajištěné papírovými utěrkami, které průběžně kontrolujeme a doplňujeme.“

Zaměstnanec č. 2: „Ruce se myji vždy po použití WC nebo po skončení pauzy. Zásobníky s mýdlem máme vždy k dispozici.“

Majitel/provozní: „Mytí rukou striktně dodržují všichni zaměstnanci, hlavně po WC či když přijdou z pauzy. Mytí rukou vždy dodržují i po práci s jinými surovinami. Všude u umyvadel a WC jsou k dispozici zásobníky s mýdlem, které jsou pravidelně doplňovány. Plus všude máme zásobníky s dezinfekcí, jak pro zaměstnance, tak pro zákazníky. To samé vysoušení rukou, které je zajištěno papírovými utěrkami. Zaměstnanci jsou povinni tyto věci průběžně za den kontrolovat.“

Z vykonaných rozhovorů lze usoudit, že všichni zaměstnanci důsledně dodržují mytí rukou jak při příchodu do práce, tak po pauze či jiné nečisté činnosti. Bez výjimky mají jak zákazníci, tak zaměstnanci k dispozici zásobníky s mýdlem a papírové utěrky na vysoušení rukou.

3) Pracovní oděvy:

- Má pracovník ochranný oděv včetně pokrývky hlavy?
- Používáte pracovní obuv?

Zaměstnanec č. 1: „Pracovní oděv nenosím, jediné co mám je zástěra a chodím oblékaná slušně a čistě. Nikdo s tím nemá žádný problém. Pracovní obuv do práce nenosím, ale mám pevnou obuv. Pokrývku hlavy nenosím, ale mé vlasy mám vždy upravené a stažené do culíku.“

Zaměstnanec č. 2: „Pracovní oděv nenosím a nenosím ani zástěru. Chodím oblékán v čem chci, většinou džiny a triko. Pracovní obuv také nenosím, nosím tenisky.“

Majitel/provozní: „Všichni zaměstnanci chodí oblékáni ve svém oblečené, které je reprezentativní, čisté a slušné. Většinou je to černé triko s černými kalhoty nebo džiny. Na tom potom mají vždy čistou zástěru, kterou po ušpinění či směně dávají do špíny a já je poté vozím do prádelny. Všichni zaměstnanci musí mít sepnuté vlasy v drdolu nebo culíku, tak aby nespadol žádný vlas. Pracovní obuv nechávám čistě na nich, někdo si nosí přezuvky např. pantofle, ale většina má pevnou obuv – nějaké tenisky.“

Na otázku pracovní oděvy odpověděli všichni respondenti, že nenosí žádný pracovní oděv nebo obuv. Jeden ze zaměstnanců uvedl, že nosí zástěru, ale z pozorování provozovny autorka zjistila, že zástěru na sobě neměl ani jeden zaměstnanec.

4) Školení:

- Je zajištěno školení zaměstnanců?

- Kdy proběhlo poslední školení zaměstnanců?
- Jakým způsobem jsou zaměstnanci školeni?

Zaměstnanec č. 1: „Školení zaměstnanců je velmi důležité hlavně u velkých strojů a přístrojů a bezpečnosti práce vše se stvrzuje podpisem. Mám již praxi v oboru takže si myslím, že již žádné školení nepotřebuji, ale občas jezdíme na různé workshopy, veletrhy a jiné aktivity, které nám domluví majitel.“

Zaměstnanec č. 2: „Vím, že je školení důležité, ale já jsem nepodstoupil, přijde mi to zbytečné. Já jsem vše jen podepsal, ale žádné školení jsem nedostal.“

Majitel: „Školení zaměstnanců se snažím dělat pravidelně i v rámci teambuilding. Nedávno jsme byli všichni zaměstnanci v Praze na veletrhu kávy, kde jsme se dozvěděli nové věci o kávě. Jindy zase jezdíme na škole do Liberce, kde má můj dobrý přítel velmi úspěšný podnik a dělá tam různé školení např. o kávě, latte artu či pečení chleba a jak se o chléb starat i v různých brunche, snídaně s chlebem.“

Všichni dotázaní uvedli, že školení je velmi důležité a nezbytné při práci s potravinami, avšak nikdo z nich nebyl proškolen. Majitel uvedl, že zaměstnance bere pravidelně v rámci teambuildingu na veletrhy kávy či různé workshopy, nicméně to není školení.

5) Stavebně – technický stav:

- Jsou v provozních prostorách nějaké stavební závady?
- Je odvětrání funkční?
- Je zabezpečen dostatečný přívod studené i teplé vody?
- Jsou povrchy hladké, snadno čistitelné a dezinfikovatelné?

Zaměstnanec č. 1: „Žádné stavební závady tu nemáme. Odvětrávání máme v kuchyni a je funkční. Přívod studené a teplé vody je zabezpečen. S takovými věcmi tu nemáme žádný problém. Žádné technické problémy tu v poslední době nenastaly. Všechny povrchy máme hladké, takže se mi to při úklidu dobře otírá.“

Zaměstnanec č. 2: „Žádných závad jsem si nevšiml. Odvětrávání funguje a voda také. Povrchy můžeme snadno vyčistit v tom nemáme problém.“

Majitel: „Na všechny tyto závady dohlížím sám. Pokud se vyskytne nějaká závada, ať už stavební nebo technická tak mi to zaměstnanci okamžitě hlásí a já to okamžitě řeším. Odvětrávání máme funkční a bez potíží. Přívod studené a teplé vody máme také zajištěn. Všechny povrchy máme hladké a snad čistitelné tak abychom je pomohly dezinfikovat a otírat po každé směně.“

Na případné technické či stavební závady dohlíží sám majitel a v případě problému je v pohotovosti je okamžitě řešit. Z rozhovoru resultuje, že žádné technické závady v provozovně nemají a ani často nemívají. Všechny povrchy mají hladké a snadno omyvatelné a dezinfikovatelné, tak aby to pracovníkům ulehčilo co nejvíce práci.

6) Systém HACCP:

- Jsou uplatňovány postupy založené na principech HACCP?
- Jsou uchovávány po nezbytnou dobu potřebné dokumenty a záznamy?

Zaměstnanec č. 1: „HACCP nemáme, všechny dokumenty máme v pořádku a vše je zaznamenáváno. Zaznamenáváme teploty jídel, chladícího boxu a všech lednic.“

Zaměstnanec č. 2: „Systém HACCP nepoužíváme. Máme jen brožury v šuplíku. Zaznamenáváme teploty lednic.“

Majitel: „Systém HACCP máme ale zaměstnanci ho nepoužívají. Jinak všechny dokumenty máme schované a vše řádně zaznamenané.“

Systém HACCP v provozovně nikdo nedodržuje. Mají brožury či jiné návody v šuplíku nicméně je nepoužívají.

7) Skladování:

- Nejsou u používaných surovin překračovány spotřební lhůty?
- Dbá se na to, aby kontejnery a nádoby nebyly ukládány na podlahu?
- Nejsou společně skladovány potraviny, které by se mohly negativně ovlivňovat?
- Štítkují/značí se potraviny datem, kdy byly otevřené?

Zaměstnanec č. 1: „Dodržujeme lhůty spotřeby a datum otevření. Neskladujeme společně potraviny které k sobě nepatří a žádné potraviny ani boxy nepokládáme na podlahu. Zapisování teplot lednic děláme a každý den je zapisujeme do formulářů.“

Zaměstnanec č. 2: „Lhůty trvanlivosti dodržujeme a jídlo skladujeme v většinou v lednicích. Nádoby nepokládáme na podlahu. Štítkování potravin děláme, já bohužel občas zapomenou, takže to za mě udělá můj kolega.“

Majitel: „Všechny data spotřeby kontroluji já sám. Žádné nádoby s jídlem nejsou pokládány na podlahu. Potraviny nejsou skladovány společně, máme oddělené lednice tak aby nedošlo ke křížové kontaminaci. Všichni zaměstnanci štítkují potraviny, kdy byly otevřeny a píšou tam datum do kdy mohou být používány. Každý den se pravidelně kontroluje doba spotřeby a trvanlivosti výrobků. Pokud se najde surovina, která je již prošlá, ihned se vyhodí.“

Ačkoli zaměstnanci tvrdí, že žádné nádoby s jídlem neleží na podlaze opak je pravdou. Při metodě pozorování si autorka všimla, že bedna s rajčaty ležela po celou dobu na zemi a nikdo ji nezvedl. Zaměstnanec 2 uvedl, že někdy zapomenou a musí to za něj udělat kolega.

8) Kouření:

- Dodržuje se absolutní zákaz kouření ve výrobních, skladovacích a dalších prostorech, kde je manipulováno s potravinami?
- Vždy se dodržuje mytí rukou po pauze na kouření?

Zaměstnanec č. 1: „Všichni zaměstnanci dodržují přísný zákaz kouření na pracovišti. Máme vymezené pauzy na kouření a k tomu máme i místo venku, kam můžeme chodit.“

Zaměstnanec č. 2: „Já kouřím a vždy chodím ven na naše místo, které máme vyhrazené. Občas jdu i mimo pauzu, když nemáme zrovna žádné lidi. Všichni dodržujeme zákaz kouření a uvnitř budovy.“

Majitel: „Kouření v pracovní době netoleruji, zaměstnanci mají přestávky a přímo vyhrazené místo za domem, kam mohou chodit. Po každé přestávce ať už kouřící či normální si zaměstnanci musí mýt ruce! Kouření v prostorech provozovny jsou přísně zakázané a v zaměstnanci to dodržují a respektují.“

Dotazovaní striktně dodržují pravidlo zákazu kouření ve výrobních, skladovacích a dalších prostorech, kde je manipulováno s jídlem. Po každé přestávce si chodí mýt ruce ať

už po kouření či jiné přestávce. Venku mimo budovu mají vyhrazené místo, kde mohou kouřit.

9) Technologické zpracování:

- Nejsou do čerstvě připravených pokrmů zamíchávány zbytky?
- Používají se různá, jasně rozlišitelná prkénka a nástroje pro jednotlivé potraviny a čisté či nečisté činnosti?

Zaměstnanec č. 1: „*Ne, tady se striktně dodržují pravidla, když je potravina okoralá tak okamžitě jde pryč. Děláme tady všechno fresh. Všechny prkénka mají svoje označení na co jsou. Všechny věci, které dáváme do lednice jsou označené a každá lednice je na něco přizpůsobená. Všechny tyto věci tu dodržujeme*“

Zaměstnanec č. 2: „*Do pokrmů nepřimícháváme žádné zbytky. Máme rozdělená prkénka, každé na něco jiného.*“

Majitel: „*Zaměstnanci striktně dodržují, že každé prkénko je na něco jiného. Máme je rozlišené dle štítků. Čisté a nečisté zóny nemáme, ale chtěli bychom je zavést. Do připravovaných pokrmů nikdy nejsou přimíchávané zbytky.*“

Respondenti dodržují všechna pravidla včetně různých prkének, která jsou rozdělená na různé suroviny. Čisté a nečisté zóny v provozovně zavedené nemají, ale chtěli by je zavést. Všechny lednice jsou označené a každá je na něco jiného.

10) Máte sanitační a provozní řád?

- Používáte a dodržujete tyto řády?
- Co sanitační řád např. obsahuje?
- Dodržujete řádný úklid po každé směně?

Zaměstnanec č. 1: „*Sanitační řád máme a dodržujeme. Zapisujeme ho a píšeme denní a týdenní. Denní je takový klasický úklid a týdenní je potom velký úklid jednou za týden. Týdenní úklid dělám většinou každý den, když nejsou lidi tak děláme velké úklidy. Po každé směně dělám úklid – otírám všechny šuplíky, právní desku a vytírám podlahu*“

Zaměstnanec č. 2: „*Sanitační řád nějaký máme, ale já ho moc neznám. Víím, že obsahuje něco o úklid, ale nejsem si jistý. Úklid po každé směně dělám, ale např. nevytírám po každé směně nebo neotírám šuplíky. Přijde mi to zbytečné to dělat každý den.*“

Majitel: „Sanitační řád máme a všichni zaměstnanci ho dodržují. Zaměstnanci píšou denní a týdenní listy. Obsahuje obecná pravidla úklidu např. všechny prostory se uklízí průběžně za použití mycích, případně dezinfekčních prostředků, způsoby uskladňování mycích prostředků atd.“

Dotazovaní uvedli, že mají sanitační i provozní řád. Zaměstnanec 1 řády dodržuje a uklízí podle sanitačního řádu ovšem zaměstnanec 2 má ponětí o řádech, ale nepřijdou mu důležité a proto např. nevytírá po každé směně. Neznalost řádů může vést k fatálním následkům což si řízení celého podniku neuvědomuje. Což souvisí i se školením zaměstnanců, kde došlo k jednoznačnému pochybení z manažerského pohledu, kdy nebylo zajištěno žádné školení ohledně systému HACCP.

Ze všech **rozhovorů** vyplývá pochybení z manažerského hlediska, kdy nejsou dodržovány základní řády sanitační a provozní. Jelikož nejsou zaměstnanci proškoleni, nerozumí možným následkům.

Na prodejně mají k dispozici příručku systému HACCP s kontrolními body, nicméně při rozhovorech bylo zjištěno, že zaměstnanci nedodržují a neznají systém HACCP a přijde některým dokonce zbytečný. Zaměstnanci nejsou jak v tomto, tak v ničem jiném proškoleni, a proto příručkám obsahující systém nerozumí a může jim jeho používání přijít až zbytečné. Jelikož nejsou zaměstnanci proškoleni, nerozumí možným následkům, které by jejich neznalost možných pravidel mohla způsobit. Neznalost řádů může vést k fatálním následkům což si řízení celého podniku neuvědomuje. Z manažerského hlediska došlo k pochybení zejména při školení zaměstnanců, kdy probíhají jen workshopy či jiné veletrhy, ale profesionální školení nikoliv. Pochybením je také, že zaměstnanec č. 2 občas zapomene označit potraviny v chladicím boxu, což může vést k záměně potravin či nedodržení data spotřeby. Opět je na této stráně pochybení odpovědné osoby, která neumožnila zaměstnancům školení, a proto neznají tyto základní pravidla.

Pozitiva jsou, že všichni zaměstnanci striktně dodržují zákaz kouření na pracovišti a chodí kouřit výhradně na určené místo a v určený čas čili pauze. Majitel pravidelně kontroluje data spotřeby, tak aby nepodávali zákazníkům prošlé potraviny. Jako kladné je zde třeba ohodnotit osobní hygienu a mytí rukou.

Vizuální kontrola proběhla ve dvou pracovních dnech a jednom dni o víkendu. Bylo zkoumáno nejen uplatňování systému HACCP, ale též efektivita celého provozu a tam autorka dospěla k následujícím zjištěním.

Z manažerského hlediska došlo k nezvládnutí metody zero – waste a zbytečného vyhazování jídla. Brunch menu se mění každý týden a používají se tak jiné suroviny, kdy každou neděli se mění menu a potraviny předchozího menu se vyhazují a odepisují v účetnictví. Neefektivní postup je také při výběru surovin, z kterých se brunch menu tvoří. Nepoužívají se sezonní suroviny ale např. se zpracovává příliš mnoho ovoce v zimních měsících, které je v této době dražší, než v době sezóny.

I přesto, že všichni zaměstnanci v rozhovorech prohlásili, že si po každé nečisté činnosti či pauze myjí ruce, z pozorování vyplynulo že to jedním zaměstnancem nebylo důsledně dodržováno. Jeden ze zaměstnanců si neumyl ruce, když se vracel po skončení pauzy k pracovní činnosti.

Na konci směny bylo zaznamenáno, že se přes noc nevytápí profesionální kávovar, ale dává se do klidového režimu, který ale stále kávovar nahřívá. Z ekonomického hlediska je to plýtvání elektřinou a jednoznačně v tomto selhal manažer, který by měl dbát na šetření energiemi.

Přestože pracovníci měří teploty chladících boxů včas a správně je zapisují do kontrolních listů. Bylo zjištěno, že zaměstnanec nepoužívá teploměr, ale do kontrolního listu zapisuje teplotu, která je na display lednice. Což může vést k nesprávné teplotě lednice.

4.3 Diskuse a doporučení

Z provedených auditů vyplývá, že v provozovně není zvládnuto řízení firmy. Jako podstatný problém provozu se ukázala neznalost a nedodržování systému HACCP. Došlo k pochybení z manažerského hlediska a tedy, že není zajištěno školení ani na nejzákladnější úrovni. Zaměstnanci by měli alespoň jedenkrát ročně absolvovat školení HACCP, SVHP a BOZP, kdy ani jedno z těchto školení nebylo absolvováno. Provozovna není v souladu s *Nářízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 o hygieně potravin*, což může vést k sankcím, které budou výrazně nákladnější než zaplacení si školení HACCP. Školení od specialisty na HACCP s několika letou praxí Hermanna Salzera vyžaduje investici od 5 900 Kč zahrnující zpracování příručky HACCP na míru pro provozovnu včetně školení a zavedení příručky na místě. Absolvováním tohoto školení by se zamezilo neznalosti HACCP a tím i hrozícímu nebezpečí, kdy SZPI může udělit sankce v řádech milionů.

Z ekonomického hlediska je významným problémem plýtvání potravinami v rámci brunch menu. Z manažerské pozice jasně nebyla zvládnutá metoda „zero-waste“, kdy se každou neděli obměňuje menu a vyhazuje se tak velké množství jídla. Vyřešit tento problém by pomohlo nastavení nového menu s obměnou maximálně jednou za čtvrt roku, kdy by menu bylo poskládáno převážně ze sezonních surovin. Používáním sezonních surovin je méně nákladné a tím pádem více efektivní. Provozovna nemá kompetentní pracovníky na správných místech, kteří nezvládají řízení celého provozu, a to má minimálně ekonomický dopad, ale také se může tento negativní dopad projevit např. pošramocenou pověstí v důsledku nedodržování systému HACCP, když se zákazník přiotráví. V dnešní době se tato negativní zpráva bude šířit rychleji než pozitivní hlavně díky sociálním sítím či různým online recenzím nebo kontrolním orgánům např. potravinám na pranýři.

Management pochybil také v problematice, která se týká plýtvání elektřinou, kdy kávovar zůstává celou noc puštěný v klidovém režimu a po celou dobu se zahřívá. Kávovar se může nechat po celou noc vypnutý, aby nedocházelo k zbytečné spotřebě elektřiny. Zaměstnanec, který bude mít ranní směnu vždy přijde o třicet minut dříve, aby se kávovar stihl dostatečně nahřát.

Z hygienického hlediska by pracovníci měli nosit pracovní oděv a pracovní obuv a neměli by mít nalakované nehty, jelikož kus laku může spadnout do pokrmů. Docházelo zde také ke skladování na zemi a všem zaměstnancům chyběli pokrývky hlavy. Zde je tedy doporučováno více dbát na osobní hygienu a dodržovat správné skladování potravin k čemuž napomůže výše zmiňované školení zaměstnanců.

5. Závěr

System HACCP je již dlouho zakotven právními předpisy a při otevření podniku je tak jejich dodržování závazné. Ve všech provozovnách v oblasti stravování by měl být tento systém implementován a dodržován. Bohužel jsou v gastronomických podnicích často zavedeny neefektivní či nedodržované HACCP systémy a tím byl i vybraný podnik. Cílem bakalářské práce bylo zhodnocení uplatňování systému HACCP ve vybrané provozovně, zhodnocení stávajícího stavu systému a poskytnutí zpětné vazby s možnými doporučeními pro zefektivnění řízení podniku.

Na základě teoretických východisek byla provedena analýza systému HACCP ve vybrané provozovně, kde došlo k zjištění mnoha pochybení, která pramení z nedodržování právě zmíněného systému. Mnoho těchto pochybení vyplývá z neznalosti legislativy, kdy provozovna nemá kompetentní pracovníky na správných místech, kteří by zvládali řízení celého provozu. Management této společnosti selhal v mnoha dalších oblastech jako je školení zaměstnanců, metoda „zero – waste“, hygienické požadavky na pracovníky atd. Toto zjištění by mohlo mít pro provozovnu fatální dopad projevený např. poškozenou pověstí v důsledku nedodržování systému HACCP, kdy by došlo ke ztrátě stálých i potencionálních zákazníků, a především tak ke snížení zisků.

Odpovědné osobě byla předána nápravná opatření, která by zefektivnila chod podniku a předešla ztrátám. Doporučení se týkala především školení zaměstnanců, z kterého vyplývá znalost např. HACCP a tím i hygienických požadavků. Absolvováním tohoto školení by se zamezilo nevzdělanosti v oblasti HACCP a tím i hrozícímu nebezpečí, kdy by mohlo dojít k poškození zdraví zákazníka či udělení sankce od SZPI v řádech milionů. K dalšímu nápravnému opatření došlo v oblasti „zero – waste“ čili neplýtvání surovinami, kdy provozovna bude obměňovat brunch menu sezonně a ne týdně, jak tomu bylo doposud.

S ohledem na výše uvedené, lze konstatovat, že se podařilo naplnit cíle bakalářské práce spočívající ve zhodnocení uplatňování systému HACCP v konkrétní provozovně a doporučení vhodných nápravných opatření.

6. Seznam použitých zdrojů

BÁBEK, Jiří. 2007. Dokumenty nutné k otevření restaurace: Hospodářská komora české republiky [online]. [cit. 2023-2-27]. Dostupné z: <https://archiv.hn.cz/c1-22182100-dokumenty-nutne-k-otevreni-restaurace>

ČESKÝ STATISTICKÝ ÚŘÁD. 2019 Každou minutu se přiotráví jídlem 44 Evropanů. [online]. Praha [cit. 2023-3-13]. Dostupné z: <https://www.czso.cz/csu/stoletistatistiky/kazdou-minutu-se-priotravi-jidlem-44-evropanu>

ČR. Vyhláška č. 289/2007 Sb. *o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty*. Účinnost od 23.11.2007.

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

ČR. Zákon č. 89/2012 Sb., občanský zákoník. Účinnost od 01.01.2014.

ČR. Zákon č. 455/1991 Sb., o živnostenském podnikání (živnostenský zákon). Účinnost od 1.1. 1992.

ČR. Zákon č. 65/2017 Sb., o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek. Účinnost od 31.05.2017.

DOTYKAČKA HOLDING A.S. 2021. Součet za rok 2020: Tržby gastru meziročně klesly o třetinu [online]. 2021 [cit. 2023-3-01]. Dostupné z: https://dotykacka.cz/wp-content/uploads/2021/04/TZ_Soucet-za-rok-2020.pdf?0.26117630561739236

EU. Nařízení č. 278/2008 Sb., *vlády o obsahových náplních jednotlivých živností*, Příloha č. 1. Účinnost od 1.7. 2021.

EU. Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 *o hygieně potravin*, Účinnost dne 24.03.2021.

EU. Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 *o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami*. Účinnost od 27. října 2006.

FAO/WHO, 2016. Guidance to Governments on the Application of HACCP in Small and/or less-developed food businesses. Food & Agriculture Organization of the United Nations (FAO). ISBN 9789251055960.

- FAO/WHO, 2023. Codex Alimentarius. [online]. [cit. 2023-3-2]. Dostupné z: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/en/>
- HÖCHSMANN, Frank, 2020. Hygiene Management in Kitchen and Service: HACCP made easy. 1. Norderstedt: Books on Demand. ISBN 978-3751917155.
- JANOTOVÁ, Lucie, 2014. Bezpečnost potravin ve stravovacích provozech. Plzeň: Jídelny.cz. ISBN 978-809-0555-716.
- JOOB, Beuy; WIWANITKIT, Viroj, 2015. Food poisoning outbreak in Thailand: A review on situations. Asian Pacific Journal of Tropical Disease. S187-S189.
- KOMPRDA, Tomáš. 2017. Obecná hygiena potravin. Dotisk. Brno: Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, 2007. ISBN 978-80-7157-757-7.
- LUNING, Pieternel A., 2009. Food quality management: technological and managerial principles and practices. Wageningen Academic Publishers. ISBN 9789086861163
- MARKS, Jay W. 2021. Medical Definition of Foodborne disease [online]. Maryland [cit. 2023-3-1]. Dostupné z: https://www.medicinenet.com/foodborne_disease/definition.htm
- MÍKOVÁ, Kamila. 2015. Suroviny. Výrobní operace. [online]. Praha [cit. 2023-02-25]. Dostupné z: <https://web.vscht.cz/~kocourev/files/7-Manag-vyrobn%C3%ADoperace.pdf>. VŠCHT Praha
- MINISTERSTVO HOSPODÁŘSTVÍ a kol. 1994. Doporučení upravující základní ukazatele pro kategorizaci hostinských a ubytovacích zařízení. Praha.
- MINISTERSTVO PRŮMYSLU A OBCHODU. 2014. Novela živnostenského zákona upravující prodej lihovin. Praha [online]. [cit. 2023-2-23]. Dostupné z: <https://www.mpo.cz/czpodnikani/zivnostenske-podnikani/novela-zivnostenskeho-zakona-upravujici-prodej-lihovin--148741/>
- MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. 2021. Bakterie. Bezpečnost potravin A-Z [online]. [cit. 2023-02-25]. Dostupné z: <https://www.bezpecnostpotravin.cz/az/termin/76694.aspx>
- PIERSON, Merle. 2012. HACCP Principles and Applications [online]. 1. USA: Springer US [cit. 2023-2-24]. ISBN 9781468488180.
- SAFE FOOD ALLIANCE. 2021. The History of HACCP [online]. [cit. 2023-3-2]. Dostupné z: <https://safefoodalliance.com/haccp/the-history-of-haccp/>

- SCHIRONE, Maria. 2017. et al. Biological hazards in food. *Frontiers in microbiology*, 72154. <https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fmicb.2016.02154/full>
- SVOZILOVÁ, Alena. 2016. *Projektový management: systémový přístup k řízení projektů*. 3., aktualizované a rozšířené vydání. Praha: Grada Publishing. Expert (Grada). ISBN 978-80-271-0075-0.
- THI, Hue Vu. 2023. Food poisoning: A case study in Vietnam. *Case Studies in Chemical and Environmental Engineering*, 100295.
- VAJČNEROVÁ, Ida a Kateřina RYGLOVÁ. 2017. *Management kvality služeb v cestovním ruchu: jak zvýšit kvalitu služeb a spokojenost zákazníků*. Praha: Grada. Manažer. ISBN 9788024750217.
- VOLDŘICH, Michal, Marie JECHOVÁ a Marcela KAUDELOVÁ, 2004. *Systém kritických bodů (HACCP) v obchodě: příručka pro pracovníky potravinářských prodejen*. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství. Moderní obchod. ISBN 80-903-4012-1.
- VOLDŘICH, Michal, JECHOVÁ, Marie, kol. 2006. *Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách*. Praha: Národní informační středisko pro podporu jakosti. ISBN 80-02-01822-2.
- ZWIETERING, Marcel H. 2016. Relevance of microbial finished product testing in food safety management. *Food Control*. 60: 31-43.

7. Seznam obrázků, tabulek, grafů a zkratk

Seznam tabulek

Tabulka 1 Pomocný kontrolní list.....	34
---------------------------------------	----

Seznam použitých zkratk

BOZP	-	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci
ČR	-	Česká republika
EU	-	Evropská unie
FAO	-	Food and Agriculture Organization
HACCP	-	Hazard Analysis And Critical Control Point
HDP	-	Hrubý domácí produkt
MZe	-	Ministerstvo zemědělství
pH	-	Potential of hydrogen
SVHP	-	Sdružení výrobců hasicích přístrojů
WHO	-	World Health Organization