

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH

Ekonomická fakulta

DISERTAČNÍ PRÁCE

2014

Ing. Bc. Alena Srbová

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH

Ekonomická fakulta

Katedra obchodu a cestovního ruchu

Studijní program: 6208V Ekonomika a management

Studijní obor: Ekonomika a řízení podniku

Disertační práce

**SPOTŘEBITELSKÁ POLITIKA
V RÁMCI EVROPSKÉ UNIE
A JEJÍ VLIV NA PODNIKATELSKÉ SUBJEKTY**

Autor: Ing. Bc. Alena Srbová

Školitel: Doc. Ing. Antónia Štensová, PhD.

2014

Prohlášení

Prohlašuji, že svoji disertační práci „Spotřebitelská politika v rámci Evropské unie a její vliv na podnikatelské subjekty“ jsem vypracovala samostatně pouze s použitím pramenů a literatury uvedených v seznamu citované literatury.

Prohlašuji, že v souladu s § 47 zákona č. 111/1998 Sb. v platném znění souhlasím se zveřejněním své disertační práce, a to v nezkrácené podobě elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejích internetových stránkách, a to se zachováním mého autorského práva k odevzdanému textu této kvalifikační práce.

Souhlasím dále s tím, aby toutéž elektronickou cestou byly v souladu s uvedeným ustanovením zákona č. 111/1998 Sb. zveřejněny posudky školitele a oponentů práce i záznam o průběhu a výsledku obhajoby kvalifikační práce.

Rovněž souhlasím s porovnáním textu mé kvalifikační práce s databází kvalifikačních prací Theses.cz provozovanou Národním registrem vysokoškolských kvalifikačních prací a systémem na odhalování plagiátů.

V Českých Budějovicích dne 6. září 2014

.....

Ing. Bc. Alena Srbová

Poděkování

Ráda bych poděkovala paní školitelce doc. Ing. Antónii Štensové, PhD. za vedení disertační práce a také podnikatelským subjektům, které byly ochotné se mnou spolupracovat. Poděkování se taktéž vztahuje na mojí nejbližší rodinu, která mne podporovala při mém studiu, na odborné poradce a na mé kolegy.

Obsah

1. ÚVOD	7
2. SOUČASNÝ STAV ŘEŠENÉ PROBLEMATIKY V EU A ČR	11
2. 1 Vymezení základních pojmů	11
2. 1. 1 Pojem spotřebitel, jeho práva a povinnosti	11
2. 1. 2 Ochrana a obrana spotřebitele	14
2. 1. 3 Spotřebitelská politika	16
2. 1. 4 Podnikatelský subjekt (potravinářský podnik).....	17
2. 2 Spotřebitelská politika v Evropské unii	23
2. 2. 1 Současnost	23
2. 2. 2 Vybrané právní předpisy v oblasti ochrany spotřebitele	24
2. 2. 3 Potravinové právo a bezpečnost potravin v Evropské unii	26
2. 2. 4 Hygiena potravin - HACCP	34
2. 3 Spotřebitelská politika v České republice	43
2. 3. 1 Současnost	43
2. 3. 2 Vybrané právní předpisy v oblasti ochrany spotřebitele	46
2. 3. 3 Potravinové právo a bezpečnost potravin v České republice.....	49
2. 3. 4 Hygiena potravin - Systém stanovení kritických bodů (HACCP).....	56
2. 4 Systém HACCP a jeho hodnocení	66
2. 4. 1 Hodnocení systému HACCP na základě jeho přínosů a nevýhod pro potravinářské podniky.....	67
2. 4. 2 Hodnocení stavu systému HACCP v ČR Evropskou komisí	72
2. 5 Kontrolní činnost SZPI v oblasti HACCP	75
2. 6 Návod pro zavádění systému HACCP a Správné výrobní a hygienické praxe	82
3. VĚDECKÝ CÍL PRÁCE A METODIKA PRÁCE	86
3. 1 Vědecký cíl práce	86
3. 2 Metodika práce a výzkumné metody použité v práci	88
3. 2. 1 Vypracování rešerše na téma současného stavu řešené problematiky v EU a ČR....	89

3. 2. 2 Stanovení cíle a výzkumných metod použitých ve vědecké části disertační práce na základě poznatků vyplývajících z rešerše.....	90
3. 2. 3 Vytvoření případových studií na základě rozhovorů pomocí návodu (kvalitativní rozhovory) a analýzy interních dokumentů vybraných podnikatelských subjektů	91
3. 2. 4 Komparace výsledků z případových studií	94
3. 2. 5 Výpočet administrativní zátěže podnikatelských subjektů při plnění informační povinnosti související se systémem HACCP za použití Standard Cost Model (Standardní nákladový model).....	95
3. 2. 6 Ověřování zaznamenávání KB u vybraného podnikatelského subjektu na základě metody pozorování	96
3. 2. 7 Použití neparametrického jednovýběrového Wilcoxonova znaménkového testu u některých zaznamenaných KB u vybraného podnikatelského subjektu.....	97
3. 2. 8 Použití syntézy pro vytvoření návodu pro zavádění změn vyplývajících ze spotřebitelské politiky Evropské unie do provozu mikropodniků a malých podniků působících na území České republiky v oblasti cukrářské a pekařské výroby	98
4. VÝSLEDKY VĚDECKÉHO VÝZKUMU A DISKUSE	100
4. 1 Případové studie	100
4. 2 Výpočet administrativní zátěže podnikatelských subjektů při plnění informační povinnosti související se systémem HACCP za použití Standard Cost Model (Standardní nákladový model).....	146
4. 3 Pozorování	149
4. 4 Použití neparametrického jednovýběrového Wilcoxonova znaménkového testu u některých zaznamenaných KB u vybraného podnikatelského subjektu	155
5. NÁVOD PRO ZAVÁDĚNÍ ZMĚN VYPLÝVAJÍCÍCH ZE SPOTŘEBITELSKÉ POLITIKY EVROPSKÉ UNIE DO PROVOZU MIKROPODNIKŮ A MALÝCH PODNIKŮ PŮSOBÍCÍCH NA ÚZEMÍ ČESKÉ REPUBLIKY V OBLASTI CUKRÁŘSKÉ A PEKAŘSKÉ VÝROBY	161
5. 1 Sledování a získání informací o změnách vyplývajících ze spotřebitelské politiky EU	163
5. 2 Vypracování potřebných dokumentů souvisejících s chodem podnikatelského subjektu, které obsahují tyto změny	163
5. 3 Zapracování změn do procesu výroby podnikatelských subjektů	164
5. 4 Zpětná kontrola a popř. aktualizace provedených změn u podnikatelského subjektu	165
6. PŘÍNOSY DISERTAČNÍ PRÁCE	167
7. ZÁVĚR	171

8. SOUHRN A KLÍČOVÁ SLOVA	176
9. SUMMARY AND KEYWORDS.....	178
10. SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ	179
11. SEZNAM TABULEK A OBRÁZKŮ	194
12. SEZNAM POUŽITÝCH ZKRATEK	196
13. SEZNAM PŘÍLOH.....	197
14. PŘÍLOHY	198

1. Úvod

Tématem této disertační práce je Spotřebitelská politika Evropské unie. Je to politika, která je relativně novou politikou, kterou realizuje Evropská unie. Její počátky se datují k roku 1972, kdy se na summitu hlav států a vlád členských států požadovalo, aby došlo ke zvýšenému úsilí ochrany spotřebitele. Od té doby bylo v rámci Evropské unie přijato několik programů/strategií, které se věnovaly dané problematice.

Hlavním úkolem této politiky je ochrana spotřebitele a v této souvislosti ovlivňuje činnost řady subjektů, jako jsou dozorové orgány, spotřebitelské organizace a podnikatelské subjekty v jednotlivých členských státech. Právě zjištění vlivu na podnikatelské subjekty je jedním z důležitých prvků této disertační práce.

Nejaktuálnější spotřebitelská politika „Evropský program ochrany spotřebitele – zvýšení důvěry a podpora růstu“ má jeden z hlavních cílů zvýšit bezpečnost v rámci potravinového řetězce.

Na vnitřní trh, jak je uvedeno v čl. 14 Nařízení (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002 o obecném potravinovém právu, nesmí být uváděna potravina, jestliže je nebezpečná. Tato potravina může být zdraví škodlivá nebo nevhodná k lidské spotřebě.

V současné době na podporu bezpečnosti potravin je v účinnosti řada právních předpisů včetně Bílé knihy z roku 2000. Dále je to aktivní činnost Evropské komise, Úřadu pro bezpečnost potravin (EFSA - European Food Safety Authority) a Generálního ředitelství pro zdraví a ochranu spotřebitele (DG SANCO).

Důležitou roli také hraje i Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva RASFF (The Rapid Alert System for Food and Feed). Hlavním cílem tohoto systému je zabránit ohrožení spotřebitele nebezpečnými potravinami nebo (zprostředkovaně) krmivy. V každé členské zemi Evropské unie existuje národní kontaktní místo, které shromažďuje informace ze všech dozorových orgánů nad potravinami a krmivy v příslušné zemi, a informace zasílá Evropské komisi. Tímto dozorovým orgánem v České republice je Státní zemědělská a potravinářská inspekce.

Kromě této aktivity vytvořila Státní zemědělská a potravinářská inspekce internetový portál „Potraviny na pranýři“, který je dalším informačním zdrojem určeným spotřebitelům. Zde mohou spotřebitelé nalézt potraviny, které Státní zemědělská

a potravinářská inspekce při svých kontrolách označila za nejakostní, falšované a nebezpečné.

Aby nedocházelo k výskytu zdravotně závadných a nebezpečných potravin na vnitřním trhu, byl Evropskou unií vznesen požadavek, aby provozovatelé potravinářských podniků vytvořili a zavedli jeden nebo více stálých postupů založených na zásadách HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) a postupovali podle nich.

V rámci Evropské unie tato povinnost vyplynula z již neplatné Směrnice Rady 93/43/EHS ze dne 14. června o hygieně potravin, která byla nahrazena Nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin.

Touto povinností se musí všichni provozovatelé potravinářských podniků řídit. Platí to nejen pro ty, kteří vyrábějí a prodávají své výrobky na vnitřním trhu, ale i pro ty, kteří na vnitřní trh své výrobky dovážejí. Jedná se o tzv. třetí země.

Evropská unie se snaží průběžně zjišťovat, jaký je skutečný stav zavádění této povinnosti do praxe podnikatelských subjektů, které působí na území některého z členských států. Výstupem těchto zjištění jsou zprávy. Jednou z nich byla také zpráva z července 2009. V této zprávě kromě jiného bylo uvedeno, že většina potravinářských podniků má zavedeny postupy založené na zásadách HACCP. Na druhou stranu obtíže s touto povinností se vyskytly u malých potravinářských podniků, a to především u restauračních a maloobchodních podniků (Komise Evropských společenství, 2009).

Právní předpis, který byl přijat v rámci České republiky jako členské země Evropské unie a vztahoval se k systému HACCP, byla v roce 1998 přijata Vyhláška Ministerstva zemědělství o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby, která byla následně dvakrát novelizována, a nakonec v únoru 2010 zrušena. V současné době podnikatelské subjekty působící v České republice dodržují Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin, kde je oblast systému HACCP upravena.

Vytvoření a dodržování systému HACCP podnikatelskými subjekty působícími na území České republiky je povinnost více jak 15 let stará, přesto je možné na ní demonstrovat, jak se s touto problematikou vypořádaly jednotlivé podnikatelské subjekty v době jejího zavedení do praxe. Navíc do potravinářské oblasti vstupují

neustále nové podnikatelské subjekty, které mohou poznatky se zaváděním systému HACCP využít ve svém provozu.

V rámci této disertační práce budou pro spolupráci osloveny mikropodniky nebo malé podniky, které mají zaměření své činnosti na výrobu cukrářských nebo pekařských výrobků na území České republiky a byly založeny před více jak 15 lety.

V této souvislosti se první část disertační práce nejprve zaměří na oblast spotřebitelské politiky v rámci Evropské unie a České republiky, a dále obecně na problematiku bezpečnosti potravin, potravinového práva a systému HACCP v Evropské unii a v České republice. Nelze také opomenout vymezení pojmu spotřebitel, jeho práv a povinností.

Kontrolu nad vytvořením a zavedením systému HACCP v České republice má i nadále Státní zemědělská a potravinářská inspekce. Proto dalším zdrojem informací budou výroční zprávy tohoto dozorového orgánu z období let 2000 – 2013.

Druhá část disertační práce bude obsahovat informace o výsledcích vědeckého výzkumu.

Nejprve to budou výsledky výzkumu metodou případových studií, které budou zaměřeny na zkušenosti a znalosti systému HACCP u vybraných podnikatelských subjektů. Podkladem těchto studií budou rozhovory s podnikatelskými subjekty a případně zapůjčené dokumenty vztahující se k vytvoření a zavedení systému HACCP u těchto subjektů.

Další výzkumnou metodou, která bude použita, bude použití Standard Cost Model (Standardního nákladového modelu), kterým se vypočítá administrativní zátěž podnikatelských subjektů při plnění informační povinnosti související se systémem HACCP.

V pořadí třetí výzkumnou metodou bude pozorování činností souvisejících s ověřováním zaznamenávání kritických bodů u jednoho vybraného podnikatelského subjektu.

Poslední výsledky z vědeckého výzkumu, které budou součástí praktické části této disertační práce, budou výsledky z neparametrického jednovýběrového Wilcoxonova znaménkového testu u některých kritických bodů u vybraného podnikatelského subjektu.

Na základě výsledků použitých vědeckých metod bude vytvořen Návod pro zavádění změn vyplývajících ze spotřebitelské politiky Evropské unie do provozu mikropodniků a malých podniků působících na území České republiky v oblasti cukrářské a pekařské výroby.

Tento návod poukazuje na skutečnost, že výše uvedené podnikatelské subjekty musí dodržovat určitá pravidla (povinnosti) stanovená ve spotřebitelské politice Evropské unie a potažmo České republiky. Tato pravidla dosti podstatně ovlivní nejen chod jejich provozoven, ale kromě toho podmiňují další úsilí na přípravu zavedení změn do provozu a následnou zpětnou vazbu kontroly těchto změn.

2. Současný stav řešené problematiky v EU a ČR

2. 1 Vymezení základních pojmů

Popisu spotřebitelské politiky Evropské unie a České republiky musí předcházet jasné vymezení pojmů spotřebitel, ochrana a obrana spotřebitele a spotřebitelská politika. Tyto pojmy jsou chápány různým způsobem, pro porozumění problematice je tedy nutné si určit, která definice bude následována.

S ohledem na obor, v němž je zkoumána implementace legislativy spotřebitelské politiky, je přiblížen pojem podnikatelský subjekt a konkrétněji potravinářský podnik.

2. 1. 1 Pojem spotřebitel, jeho práva a povinnosti

Pojem spotřebitel, je v rámci jednotlivých zemí Evropské unie, ale i v legislativě samotné Evropské unie, vysvětlován různými způsoby.

Např. v České republice se tento pojem vyskytuje hned v několika právních předpisech, a to v zákoně o ochraně spotřebitele, v občanském zákoníku, v zákoně o elektronických komunikacích, v zákoně o spotřebitelském úvěru atd.

V zákoně o ochraně spotřebitele je podle § 2 odst. 1 písm. a) spotřebitelem *fyzická osoba, která nejedná v rámci své podnikatelské činnosti nebo v rámci samostatného výkonu svého povolání*. Stejně je také pojem spotřebitel vysvětlen § 3 zákona o spotřebitelském úvěru.

Je zajímavé, že před více jak pěti lety byly jako spotřebitelé v zákoně o ochraně spotřebitele výslovně uvedeny také právnické osoby.

Také nynější právní úprava občanského zákoníku v § 419 vysvětluje pojem spotřebitel takto: *spotřebitelem je každý člověk, který mimo rámec své podnikatelské činnosti nebo mimo rámec samostatného výkonu svého povolání uzavírá smlouvu s podnikatelem nebo s ním jinak jedná*.

Zákon o elektronických komunikacích uvádí v § 2 písm. d), že spotřebitelem je *každá fyzická osoba, která využívá nebo žádá dostupnou službu elektronických komunikací pro účely mimo rámec její podnikatelské činnosti..*

Dle Ekonomického a finančního slovníku (Bernard - Colli, 1992, str. 222) je *spotřebitel ten, který spotřebovává, to znamená ten, který používá zboží anebo služby na uspokojení vlastních potřeb. Podle národního účetnictví jsou to hospodářské*

subjekty, které jsou zkoumány v postavení spotřebitele. Všechny tyto subjekty jsou spotřebitelé. Avšak jako samostatný agregát v národním účetnictví se zkoumá individuální spotřebitel, resp. určitá skupina jednotlivců – domácnost, jejichž hlavním cílem je konečná spotřeba.

Podobným způsobem je charakterizován spotřebitel ve Velké ekonomické encyklopedii. Zde je uvedeno, že *spotřebitelem jsou všechny ekonomické entity, které se podílejí na spotřebě. V mikroekonomii je spotřebitel obvykle prezentován jako jednotlivec, ale ve skutečnosti se v roli spotřebitelů, objevují i domácnosti, skupiny jednotlivců, instituce a dokonce i stát* (Žák a kol., 2002, s. 728).

V rámci Evropské unie je pojem spotřebitel vysvětlen v čl. 2 písm. a) Směrnice o nekalých obchodních praktikách vůči spotřebitelům na vnitřním trhu jako *fyzická osoba, jež v obchodních praktikách spadajících do oblasti působnosti této směrnice jedná za účelem, který nelze považovat za provozování jejího obchodu, živnosti nebo řemesla anebo výkonu jejího svobodného povolání.*

V této směrnici je také uveden pojem průměrný spotřebitel, který je charakterizován jako spotřebitel, který má dostatek informací a je v rozumné míře pozorný a opatrný, s ohledem na sociální, kulturní a jazykové faktory.

Paterson (2006) charakterizuje spotřebitele z pohledu ekonomického jako ekonomický subjekt, stejně jako jsou i domácnosti, firmy a stát. Mnoho dnešních teorií považuje spotřebitele za aktivního, kreativního a schopného získat výrobky a použít je k různým účelům.

Pro tuto disertační práci bude využito definice pojmu spotřebitel dle zákona o ochraně spotřebitele, která nejvíce vystihuje tento pojem, což je *fyzická osoba, která nejedná v rámci své podnikatelské činnosti nebo v rámci samostatného výkonu svého povolání.*

Samotný spotřebitel, který je charakterizován výše, má nejen svá práva, ale také své povinnosti.

Dne 15. března 1962 adresoval americký prezident John Fitzgerald Kennedy Americkému kongresu prohlášení, ve kterém uvedl svou představu o spotřebitelských právech. Bylo to vůbec poprvé. Nikdy předtím žádný jiný politik nevedl podobná pravidla. Dále americký prezident uvedl, že *spotřebiteli jsme my všichni*

a že spotřebitelé jsou největší ekonomickou skupinou, která je ovlivňována a ovlivňuje každé veřejné i soukromé ekonomické rozhodnutí (Consumers International, 2010).

Právo, které je v rámci této disertační práce nejvíce zohledněno, je právo na bezpečnost, které v sobě zahrnuje ochranu před prodejem zboží, které ohrožuje zdraví nebo život.

Horová (2004) dále uvádí právo na informace, právo na výběr a právo na to, být vyslyšen.

Tato čtyři spotřebitelská práva – právo na bezpečnost, informace, na výběr a být vyslyšen - byla Mezinárodní organizací spotřebitelů Consumers International (2010) rozšířena o další čtyři:

1. právo na odškodnění,
2. právo na vzdělání,
3. právo na uspokojení svých základních potřeb a
4. právo na zdravé životní prostředí.

Důležitým dokumentem v oblasti ochrany spotřebitele je také Směrnice na ochranu spotřebitele vydaná Valným shromážděním OSN č. 39/248.

Tato rezoluce požaduje po jednotlivých zemích, aby vyvinuly, posílily nebo zachovaly vlastní politiku ochrany spotřebitele podle výše uvedených cílů. V souvislosti s touto disertační prací souvisí cíl fyzická bezpečnost zboží a služeb a standardy pro bezpečnost a kvalitu zboží a služeb.

Dalšími cíli, které jsou uvedeny v této rezoluci je podporování a ochrana ekonomických zájmů spotřebitelů, distribuce základního zboží a služeb spotřebitelům, opatření umožňující získat spotřebitelům náhradu škody, vzdělávací a informační programy pro spotřebitele. Dále opatření, která se vztahují na specifické oblasti, kdy by vlády jednotlivých států měly nastavit priority v oblastech jako je zdraví spotřebitelů, stejně tak v oblasti potravin, čistoty vod a léčiv (The General Assembly of the Organisation of the United Nations, 1985).

Knoblochová (2007) uvádí, že ani Evropská unie nezůstala pozadu a v dubnu 1975 Rada Evropského hospodářského společenství přijala První předběžný program o politice ochrany a informování spotřebitele, kde bylo zformulováno pět základních práv spotřebitele. V tomto programu bylo na prvním místě opět uvedeno právo na

ochranu zdraví a bezpečnosti spotřebitele, dále to bylo právo na ochranu ekonomických zájmů spotřebitele před zneužitím moci prodejcem, právo na odškodnění, právo na odpovídající a spolehlivé informace a na vzdělání a právo na odpovídající zastoupení.

Ze všech dokumentů, které byly uvedeny v této podkapitole a věnují se právům spotřebitele, vyplývá, že každý spotřebitel by měl být chráněn před nebezpečnými výrobky a službami, a pokud tomu tak není, měl by mít možnost se bránit proti těmto výrobkům a službám.

V této souvislosti je také uvedena možnost, ale i zároveň povinnost neustále se vzdělávat a mít zájem na získání dostatečných informací, se kterými bude spotřebitel pracovat při svém rozhodování. Mezi další povinnosti Horová (2004) řadí:

- zájem o zdraví,
- uplatnění nároku na odškodnění,
- aktivní účast v ochraně spotřebitele,
- uplatňovat nárok na základní potřeby a
- dodržování ekologických pravidel.

2. 1. 2 Ochrana a obrana spotřebitele

Důležitou otázkou je, zda má být spotřebitel chráněn ve vztahu k podnikatelským subjektům před nebezpečnými výrobky a službami, nebo by se měl také bránit sám. Na svojí obranu dle Steffense (2004) spotřebitel může použít několik možností, a to bojkot, jednání o ceně nebo podání žaloby.

V případě, že se nebude spotřebitel bránit sám, Tomančáková (2008) uvádí, že je zde možná právní regulace ochrany spotřebitele.

Hulva (2006) uvádí, že ochrana spotřebitele není samostatným právním odvětvím, jakým je např. právo občanské, obchodní, trestní aj. Právo ochrany spotřebitele lze charakterizovat jako roztržštěný systém právních norem, které mají společný předmět právní úpravy, a to ochranu spotřebitele jako slabšího článku spotřebitelско-právního vztahu.

Způsob ochrany spotřebitele může mít formu veřejnoprávní či soukromoprávní. Řešení soukromoprávních sporů před obecnými soudy je důsledkem aplikace zásady

rovnosti stran a zásady osobní svobody jednotlivce, který se v soukromoprávních vztazích chrání pouze tehdy, pokud chce.

Naopak při porušení veřejnoprávních norem vzniká povinnost státních orgánů zasáhnout ex offio (z úřední povinnosti), jakmile se dozví o porušení právní normy. V takovém případě rozhoduje o porušení práva a sankci za toto porušení ve většině případů dává správní orgán, který vykonává dohled nad konkrétní oblastí.

Dle Hulvy (2006) ochrana spotřebitele prostřednictvím norem veřejného práva je efektivnější než ochrana soukromoprávní. Je to jednak již výše uvedený důvod, který se týká povinnosti státních orgánů zasahovat z úřední povinnosti. Dalším důvodem je, aby si veškeré podklady pro správní řízení obstaral samotný správní orgán. V pořadí třetí výhodou je, že sankce ukládané v rámci veřejnoprávní ochrany jsou mnohem citelnější. Čtvrtou výhodou je rychlost řízení před správními orgány, než je obvykle u soudu. Poslední výhodou je, že spotřebitel nenese žádné náklady spojené se zahájením řízení.

Na druhou stranu existuje i nevýhoda veřejnoprávní ochrany spotřebitele, a tou je nepřehlednost norem v této oblasti a četnost státních orgánů, které dbají na dodržování konkrétních veřejnoprávních norem.

Mezi státní orgány v oblasti ochrany spotřebitele patří jednak ústřední orgány státní správy, jako je Ministerstvo průmyslu a obchodu ČR, Ministerstvo zemědělství ČR, Ministerstvo zdravotnictví ČR, ale i dozorové orgány spadající do působnosti těchto ministerstev. Lze sem zařadit Českou obchodní inspekci, Státní zemědělskou a potravinářskou inspekci, Český telekomunikační úřad, Úřad pro ochranu hospodářské soutěže atd.

V souvislosti s ochranou spotřebitele je nutné také uvést její nástroje. Řadí se mezi ně odkrytí nezbytných informací. Cílem je, jak bylo výše uvedeno, odstranit nerovnost v dostatku informací na straně poskytovatele a nedostatku informací na straně spotřebitele. Právo na ochranu spotřebitele by mělo taktéž odstranit nekalé obchodní praktiky a podvodné marketingové a reklamní triky obchodních společností.

Dle Tomančákové (2008) dalším nástrojem ochrany spotřebitele jsou bezpečnostní požadavky na výrobky. Právo jen zřídka nařizuje nebo zakazuje dodavateli nabízet určitý druh výrobků a služeb, zato ve většině případů vyžaduje, aby dodavatelem nabízené výrobky splňovaly bezpečnostní normy.

Dupal a kol. (2005) uvádí, že v neposlední řadě je také kladen důraz na jakost výrobku, které se není možno zprostit ze strany prodávajícího. A to v souvislosti s tím, kdy není jakost přímo deklarována na výrobku. Na základě zákona § 3 o ochraně spotřebitele je prodávající povinen *prodávat výrobky a poskytovat služby v předepsané nebo schválené jakosti, pokud je závazně stanovena nebo pokud to vyplývá ze zvláštních předpisů, anebo v jakosti jím uváděné. Není-li jakost předepsána, schválena nebo uváděna, tak v jakosti obvyklé.*

2. 1. 3 Spotřebitelská politika

Hlavním tématem této disertační práce je spotřebitelská politika a její vliv na podnikatelské subjekty, proto je nutné vysvětlit nejprve pojem politika, a poté pojem spotřebitelská politika.

Dle Keřkovského a Keřkovské (1999) je slovo politika možné chápat několika způsoby. Politikou se obvykle rozumí souhrn obecných principů fungování, norem, nástrojů a opatření v určité oblasti, například v hospodářství jako celku, v průmyslu, dopravě, energetice, v oblasti životního prostředí, v sociální oblasti, kterými stát (resp. unie) hodlá v dané oblasti prosadit svoje, zpravidla dlouhodobé zájmy a cíle.

Slovo politika, které pochází z řečtiny, dle Slovníku spisovné češtiny pro školu a veřejnost je vysvětlováno jednak jako činnost (státu i jednotlivců) v oblasti řízení vnitrostátních nebo zahraničních vztahů, tak jako péče o záležitosti určitého oboru (Červená a kol. 2005).

Velice zajímavé je, že spotřebitelská politika byla již charakterizována v Ottově naučném slovníku: *Nové doby* (1940, str. 248) za první republiky. Zde je u spotřebitelské politiky uvedeno: *pojem vzniklý po světové válce a označuje záměrnou péči, zejména státu a jiných veřejných korporací, o vytvoření a zachování příznivých podmínek na domácím trhu. Spotřebitelská politika má tedy uplatňovati spotřebitelská hlediska v praktickém hospodářském životě a případně i usilovati o vyrovnání zájmů výrobních se zájmy spotřebitelskými. Souvisí to s jistým názorem na spotřebu vůbec, pokud se pak vlastní spotřebitelské politiky týče, tu stoupenci její usilují o to, aby se ve veřejném životě dostalo právům a zájmům spotřebitelů stejného formálního zastoupení, jaké mají kruhy výrobní. Zapomíná se při tom namnoze, že spotřebitel je jenom hospodářský pojem, vyznačující určitý úsek celkové hospodářské činnosti, že to není žádný stav, který by se mohl s úspěchem uplatňovati politicky ve veřejném životě. Každý člověk je spotřebitelem, ale současně je zpravidla nějakým způsobem zúčastněn na*

výrobním procesu. Absolutních spotřebitelů vlastně není (snad jen pensisti, ale i ti odvozují své důchodové nároky od své činnosti předcházející). Proto volání po vytvoření spotřebitelských korporací samosprávných, odpovídajících obdobným korporacím podnikatelským, je pochybné. Jsou to pojmy nesourodé. Přes to však spotřebitelská politika měla značný ohlas i v tomto směru, takže i u nás se usilovalo o zřízení „spotřebního ministerstva“ a organizací spotřebitelských.

Jelikož tato disertační práce je zaměřena na spotřebitelskou politiku v rámci Evropské unie, je vhodné, aby u objasnění pojmu spotřebitelská politika nechyběl také výklad dle Evropské unie. Evropská komise považuje svou spotřebitelskou politiku za politiku, jejímž předmětem je *zajistit společnou vysokou úroveň ochrany pro všechny spotřebitele Evropské unie bez ohledu na to, kde žijí, kam cestují nebo kde v Evropské unii nakupují – a to ochrany před riziky a ohroženími, pokud jde o jejich bezpečnost a hospodářské zájmy a zvýšit schopnost spotřebitelů hájit své vlastní zájmy* (Stanovisko Evropského hospodářského a sociálního výboru k Zelené knize o přezkumu spotřebitelského acquis, 2007).

Spotřebitelská politika, která chrání spotřebitele, podstatně ovlivňuje ty, kteří přicházejí na trh se svými výrobky a službami, a to tím, že stanovuje určitá pravidla např. pro to, aby byly nepotravinářské výrobky a služby bezpečné a potraviny zdravotně nezávadné.

2. 1. 4 Podnikatelský subjekt (potravinářský podnik)

Pojem podnikatelský subjekt

Jelikož tato disertační práce se zaměřuje na spotřebitelskou politiku a její vliv na podnikatelské subjekty, tak je příhodné vymezit pojem podnikatelský subjekt.

Dle Magistrátu hl. města Prahy (2012, str. 4) se *podnikatelským subjektem rozumí osoba samostatně výdělečně činná, obchodní společnost a družstvo*. Na druhou stranu oficiální definice tohoto pojmu neexistuje. Proto pro potřeby této práce je vhodnější interpretovat pojem podnik.

Pojem podnik může být interpretován z různých hledisek. Je možné ho chápat co nejobecněji, jak uvádí Srpová a kol. (2010, str. 35), jako *subjekt, ve kterém dochází k přeměně vstupů na výstupy*.

Dle Srpové a kol. (2010) je podnik obsáhleji chápán jako ekonomicky a právně samostatná jednotka, která existuje za účelem podnikání. Ekonomická samostatnost je

chápana jako projev svobody podnikání a souvisí se zodpovědností vlastníků za konkrétní výsledky podnikání. Právní samostatností se rozumí možnost podniku vstupovat do právních vztahů s jinými tržními subjekty, uzavírat s nimi smlouvy, ze kterých následně pro něj vyplývají určitá práva a povinnosti.

Echaudemaison a kol. (1995, str. 227) charakterizuje *podnik jako jednotku ekonomického rozhodování a může mít různé formy. Používá (a odměňuje) práci a kapitál k tvorbě statků a služeb, které pak prodává na trhu s cílem dosáhnout zisku a rentability.*

Dle Přílohy 1 Nařízení Evropské komise č. 800/2008 ze dne 6. srpna 2008, kterým se v souladu s články 87 a 88 Smlouvy o ES prohlašují určité kategorie podpory za slučitelné se společným trhem (obecné nařízení o blokových výjimkách), *se podnikem rozumí každý subjekt vykonávající hospodářskou činnost, bez ohledu na jeho právní formu. K těmto subjektům patří zejména osoby samostatně výdělečně činné a rodinné podniky vykonávající řemeslné či jiné činnosti a obchodní společnosti nebo sdružení, která běžně vykonávají hospodářskou činnost.*

Praktická část této disertační práce bude zaměřena na mikropodniky a malé podniky.

Členění podniků dle velikosti je možné pojmout z více pohledů. Může to být na základě doporučení Evropské komise z roku 2003, nebo podle Statistického úřadu Evropské unie (Eurostat), nebo např. také dle potřeb České správy sociálního zabezpečení.

Pro potřeby této disertační práce bylo převzato členění podniků dle velikosti podle Statistického úřadu Evropské unie Eurostat. Tento úřad rozděluje podniky do pěti skupin podle počtu zaměstnanců, a to na:

- mikropodniky s méně jak 10 zaměstnanci,
- malé podniky s počtem zaměstnanců od 10 do 49,
- střední velký podnik má mezi 50 až 249 zaměstnanci,
- malé a střední podniky s počtem zaměstnanců 1 – 249 a
- velké podniky s počtem zaměstnanců 250 a výše (Eurostat, 2012).

Potravinářský podnik

Tato disertační práce se bude své výzkumné části věnovat potravinářských podnikům, proto bude tento pojem v následujícím textu vysvětlen.

Samotný pojem potravinářský podnik je vysvětlen v čl. 3 odst. 2 Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002 o obecném potravinovém právu jako *veřejný nebo soukromý podnik, ziskový nebo neziskový, který vykonává činnost související s jakoukoli fází výroby, zpracováním a distribucí potravin.*

V následujícím odstavci daného článku je charakterizován potravinářský podnik jako *fyzická nebo právnická osoba odpovědná za plnění požadavků potravinového práva v potravinářském podniku, který řídí.*

Čl. 17 Nařízení (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002 o obecném potravinovém právu mezi hlavní povinnosti provozovatele potravinářského podniku řadí povinnost, aby ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce zajistili ve svých podnicích, aby potraviny a krmiva splňovaly požadavky potravinového práva, které se týkají jejich činnosti, a kontrolovali plnění těchto požadavků

Z tohoto vyplývá, že každý článek v potravinovém řetězci by měl přijímat opatření, která se vztahují nad rámec jeho vlastních specifických aktivit, ale na druhou stranu by veškeré jeho aktivity měly vést k větší společné odpovědnosti v celém potravinovém řetězci (Návod EK k implementaci článků 11, 12, 16, 17, 18, 19 a 20 Nařízení (ES) č. 178/2002 o obecném potravinovém právu).

Čl. 18 odst. 2 Nařízení (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002 o obecném potravinovém právu mezi další povinnost provozovatele potravinářského podniku uvádí, že musí být schopni identifikovat každou osobu, která jim dodala potravinu, krmivo, hospodářské zvíře nebo jakoukoliv látku, která je určena k přimísení do potraviny nebo krmiva, nebo u níž se předpokládá, že do nich bude přimísená

Toto by např. nemělo být interpretováno tak, že např. veterinární léčivé přípravky, přípravky na ochranu rostlin, hnojiva mohou spadat do rámce tohoto požadavku (Návod EK k implementaci článků 11, 12, 16, 17, 18, 19 a 20 Nařízení (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002 o obecném potravinovém právu).

Dle čl. 18 odst. 2 Nařízení (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002 o obecném potravinovém pro naplnění sledovatelnosti zavedou provozovatelé potravinářských podniků systémy a postupy, které umožní, aby tyto informace byly na požádání poskytnuty příslušným orgánům Informace, které by měly být uchovány, je možné rozdělit do dvou kategorií. První kategorie v sobě zahrnuje:

- jméno a adresu dodavatele, povahu produktů, které dodal,

- jméno a adresu spotřebitele, povahu produktů, které byly tomuto spotřebiteli dodány a
- datum transakce/dodávky.

Do druhé kategorie se řadí:

- objem a množství,
- číslo šarže, pokud existuje, a
- detailnější popis produktu (balený nebo nebalený výrobek, odrůda ovoce /zeleniny, surovina nebo zpracovaný produkt).

Informace z první kategorie by měly být okamžitě dostupné příslušným orgánům a informace z druhé kategorie, co nejrychleji je to rozumně proveditelné, v termínech podle okolností.

Výše uvedené informace by měly být uchovávány pět let od data výroby nebo od data dodávky (Návod EK k implementaci článků 11, 12, 16, 17, 18, 19 a 20 Nařízení (ES) č. 178/2002 o obecném potravinovém právu).

Dle čl. 19 Nařízení (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002 o obecném potravinovém právu patří mezi povinnost provozovatele potravinářského podniku, že pokud se domnívá nebo může mít důvod domnívat se, že potravina, kterou dovezl, vyprodukoval, zpracoval, vyrobil nebo distribuoval, není v souladu s požadavky na bezpečnost potravin, neprodleně přistoupí ke stažení dotyčné potraviny z trhu, pokud potravina již není pod bezprostřední kontrolou tohoto původního provozovatele potravinářského podniku, a uvědomí o tom příslušné orgány.

Jestliže se již produkt mohl dostat ke spotřebiteli, provozovatel účinně a přesně informuje spotřebitele o důvodu jeho stažení, a je-li to nezbytně nutné, převezme zpět od spotřebitelů již dodané produkty, nestačí-li k dosažení vysoké úrovně ochrany zdraví jiná opatření.

Důležitým právním předpisem je také Nařízení komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny. Zde v čl. 3 je uvedeno, že provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby potraviny splňovaly příslušná mikrobiologická kritéria. Z tohoto důvodu jsou povinni ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce potravin, včetně maloobchodu, v rámci svých postupů

založených na zásadách HACCP spolu s uplatňováním správné hygienické praxe přijímat opatření k zajištění toho:

- aby suroviny a potraviny podléhající jejich kontrole byly dodávány, zpracovávány a bylo s nimi manipulováno tak, že se dodrží kritéria hygieny výrobního procesu;
- aby kritéria bezpečnosti potravin platná po celou dobu údržnosti produktů mohla být dodržena za rozumně předvídatelných podmínek distribuce, skladování a používání.

Nyní účinný zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích ve svém § 3 se věnuje povinnostem provozovatelů potravinářských podniků, kam se např. řadí:

- dodržovat smyslové, fyzikální, chemické a mikrobiologické požadavky na jakost potravin,
- dodržovat ve všech fázích výroby a uvádění potravin do oběhu technologické a hygienické požadavky, způsob a podmínky přípravy, skladování a manipulace s potravinami,
- dodržovat požadavky pro druhy a přípustná množství kontaminujících látek, reziduí pesticidů, toxikologicky významných látek a látek vznikajících činností mikroorganismů v potravinách a surovinách,
- používat k výrobě tepelně neopracovaných potravin pouze tepelně ošetřené vaječné obsahy atd.

Další povinnosti provozovatele potravinářského podniku jsou v tomto zákoně zaměřeny např. na ty, kteří dováží nebo vyváží zboží do třetích zemí, nebo na ty, kteří uvádí volně rostoucí jedlé houby do oběhu za účelem jejich prodeje spotřebiteli nebo k dalšímu zpracování pro potravinářské účely atd.

§ 10 daného zákona uvádí, že do oběhu je zakázáno uvádět potraviny:

- jiné než zdravotně nezávadné,
- klamavě označené nebo nabízené ke spotřebě klamavým způsobem,
- s prošlým datem minimální použitelnosti,
- neznámého původu,

- překračující nejvyšší přípustné úrovně kontaminující radionuklidy,
- ozářené v rozporu s požadavky stanovenými tímto zákonem a prováděcím právním předpisem.

Kovářová a kol. (2005) také upozorňuje na to, že spotřebitel kvalitu potravin posuzuje nejen na základě dodržení zdravotní nezávadnosti, ale také na základě uspokojení nutričních a sensorických požadavků. Rozhodování spotřebitele na základě těchto požadavků je velmi obtížné zpracovat. Je možné použít jednu z metod, a to například fuzzy logiku.

V § 11 odst. 1 zákona o potravinách a tabákových výrobcích je uvedeno, že provozovatel potravinářského podniku, který uvádí potraviny do oběhu, je povinen, např. skladovat potraviny nebo suroviny v prostorách a za podmínek, které umožňují uchovat jejich zdravotní nezávadnost a jakost, vyloučit přímý styk potravin nebo surovin s látkami nepříznivě ovlivňujícími zdravotní nezávadnost a jakost potravin, uchovávat potraviny a suroviny při teplotách stanovených vyhláškou nebo deklarováných výrobcem, s ohledem na povahu potraviny přiměřeně zkrátit datum minimální trvanlivosti nebo použitelnosti uvedené na obalu potraviny, pokud byla rozbalena za účelem prodeje jednotlivých částí, a stanovit i podmínky jejího dalšího uchování tak, aby nedošlo ke zhoršení jakosti a zdravotní nezávadnosti potraviny atd.

Jelikož ve výzkumné části této disertační práce budou uvedeny podnikatelské subjekty, které mají nejen svou výrobní, ale i maloobchodní činnost, je nutné charakterizovat pojem maloobchod, který je uveden v čl. 3 odst. 7 Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002 o obecném potravinovém právu: *Maloobchodem se rozumí manipulace s potravinami nebo jejich zpracování a skladování v místě prodeje nebo dodávky konečnému spotřebiteli; zahrnuje distribuční terminály, provozy veřejného stravování, závodní jídelny, podnikové restaurační služby, restaurace a další podobné stravovací provozovny, obchody, distribuční centra supermarketů a velkoobchodní prodejny.*

Především maloobchod, který přichází do přímého styku se spotřebitelem, může získávat důležité informace přímo od spotřebitele. Tyto informace mohou být hodnotným podkladem pro jeho další činnost. K tomuto účelu může využít CRM (Customer Relationship Management).

Kozák (2011) uvádí mezi hlavními faktory úspěšné implementace CRM, např. *získávání veškerých dostupných údajů, jejich správná interpretace a uložení se souhlasem dotčených osob nebo firem, dále diferenciací zákazníků podle stanovených kritérií, komunikace one-to-one atd.*

2. 2 Spotřebitelská politika v Evropské unii

Tichý a kol. (2004) podotýká, že zakládací smlouvy Evropských společenství byly koncipovány především na produkci a orientovány na nabídku. Byl tedy kladen důraz především na ekonomické hodnoty ve prospěch producentů, kterým měly být zajištěny lepší výrobní a odbytové podmínky. V tomto smyslu byl také vytvořen společný trh a nepomýšlelo se na samotného spotřebitele a jeho ochranu.

Z toho vyplývá, že nebyla řešena bezpečnost výrobků a služeb od samotného založení Evropské unie.

Cihleková a kol. (2006) uvádí, že spotřebitelská politika v rámci Evropské unie je relativně mladou politikou. Teprve v roce 1972, 10 let po vyhlášení spotřebitelských práv americkým prezidentem J. F. Kennedym, se na summitu hlav států a vlád požadovalo, aby došlo ke zvýšenému úsilí ochrany spotřebitele.

Poté následovala řada Strategii spotřebitelské politiky Evropské unie.

2. 2. 1 Současnost

Dne 22. 05. 2012 přijala Evropská komise Evropský program pro spotřebitele – zvýšení důvěry a podpory růstu, který by měl být naplněn do roku 2020. Tento program je obsažen ve Sdělení Komise Evropskému parlamentu, Radě, Hospodářskému a sociálnímu výboru a Výboru regionů: Evropský program pro spotřebitele – zvýšení důvěry a podpora růstu.

Jedním ze čtyř cílů tohoto programu, který nejvíce koresponduje s touto disertační prací, je větší bezpečnost spotřebitelů, která v sobě zahrnuje:

- zdokonalit regulační rámec v oblasti bezpečnosti výrobků a služeb a posílit rámec pro dozor nad trhem a
- zvýšit bezpečnost v rámci potravinového řetězce.

Pro naplnění tohoto cíle byla na rok 2012 naplánována revize legislativního rámce pro bezpečnost výrobků. Revidovaná legislativa se snaží posílit spolupráci mezi vnitrostátními kontrolními orgány na úrovni Evropské unie.

Dále v zemích vyvážejících do Evropské unie se jsou prováděny informační akce určené všem článkům dodavatelského řetězce o zvýšení povědomí o bezpečnosti a znalosti předpisů.

Měla by se též projednávat Zelená kniha o bezpečnosti některých služeb pro spotřebitele a měl by být proveden přezkum nařízení o úředních kontrolách potravinového řetězce.

Kromě toho se Evropská komise snaží upevnit a aktualizovat právní předpisy v oblasti zdraví zvířat, zdraví rostlin, reprodukčního materiálu rostlin a též nařízení o hygieně potravin.

Dále celní orgány a orgány pro dozor nad trhem se snaží spolupracovat při zlepšování, měření a vyhodnocování výsledků dovozních kontrol do roku 2014.

Mezi další tři cíle tohoto programu patří:

- prohlubování znalostí spotřebitelů,
- lepší realizace, důraznější kontrola a jistota nápravy a
- přizpůsobení práva a nejdůležitějších politik socioekonomické (Evropská komise, 2012).

2. 2. 2 Vybrané právní předpisy v oblasti ochrany spotřebitele

Důležitými právními předpisy ve spotřebitelské politice je oblast unijního primárního práva, ale také oblast sekundárního práva, a to nařízení, směrnice, doporučení, sdělení a dále zelené knihy a různé metodiky.

S problematikou bezpečnosti výrobků a služeb souvisí např. následující právní předpisy:

- Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2001/95/ES ze dne 3. prosince 2001 o obecné bezpečnosti výrobků,
- Směrnice Rady 85/374/ EHS ze dne 25. července 1985 o přizpůsobení právních a správních předpisů členských států o odpovědnosti za vadné výrobky atd.

V případě, že spotřebitel bude nucen řešit s podnikatelským subjektem spor, který vznikl na základě obchodního vztahu, upravuje Evropská unie tuto oblast např. v těchto právních předpisech:

- Doporučení Komise 2001/893/EK ze 7. prosince o principech používaných

v systému řešení sporů na vnitřním trhu „SOLVIT“

- Sdělení Komise Radě a Evropskému parlamentu 93/456/EK ze dne 10. listopadu 1993 o použití jazyků při informování spotřebitelů
- Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2009/22/ES ze dne 23. srpna 2009 o žalobách na zdržení se jednání v oblasti ochrany spotřebitele
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady 2007/861/ES ze dne 11. července 2007 o evropském řízení o drobných nárocích
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady EU ze dne 21. května 2013 o online řešení spotřebitelských sporů,
- Směrnice Evropského parlamentu a Rady EU ze dne 21. května 2013 o mimosoudním řešení spotřebitelských sporů (Evropský parlament a Rada EU, 2013).

Evropská unie také upravuje některé specifické oblasti:

- Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/31/ES o určitých právních aspektech elektronického obchodu na vnitřním trhu
- Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2008/48/ES ze dne 23. srpna 2008 o spotřebitelském úvěru
- Směrnice Rady 90/314/EHS ze dne 13. července 1990 o souborných službách pro cesty
- Sdělení Komise Evropskému parlamentu a Radě 2000/365/EK ze dne 21. června 2000 o ochraně cestujících v letecké dopravě
- Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2007/64/ES ze dne 25. 12. 2007 o platebních službách na vnitřním trhu (Evropská komise, 2012).

Metodika pro klasifikaci a hlášení stížností a dotazů spotřebitelů

Důležité je také Doporučení Evropské komise ze dne 12. 05. 2010 o používání harmonizované metodiky pro klasifikaci a hlášení stížností a dotazů spotřebitelů, které by se také mělo uplatňovat v rámci České republiky, a současně mělo být hlavním zdrojem informací Evropské unie o tom, co nejvíce tíží spotřebitele.

Toto doporučení označuje subjekty zabývající se stížnostmi spotřebitelů. Mezi ně se řadí úřady pro spotřebitele, organizace spotřebitelů, regulační orgány, subjekty

pro alternativní řešení sporů, komise zabývající se stížnostmi, nezávislí veřejní ochránci práv zřízené vládními orgány, nezávislé služby typu veřejných ochránců práv zřízené obchodníky a odvětvové samoregulační orgány jednotlivých členských států. Tyto subjekty by měly dodržovat toto doporučení, jež se především vztahuje na sběr a registraci alespoň tzv. doporučených údajů.

Jsou to obecné informace, jako je země spotřebitele, země obchodníka, název subjektu zabývajícího se stížnostmi, důvod kontaktu spotřebitele s rozlišením mezi stížnostmi a dotazy, datum obdržení stížnosti nebo dotazu a metoda prodeje. Kromě těchto informací by se měl daný subjekt snažit získat informace o platebním prostředku, o názvu obchodníka, o hodnotě transakce atd.

Důvodem, proč toto doporučení bylo přijato, je např. hodnota údajů o stížnostech. Stížnosti spotřebitelů jsou klíčovým ukazatelem fungování trhu z pohledu spotřebitele. Spotřebitelé si mohou stěžovat z mnoha důvodů, jako je nízká kvalita služeb, nebezpečné výrobky atd.

2. 2. 3 Potravinové právo a bezpečnost potravin v Evropské unii

Pro potřeby této disertační práce byla pozornost zúžena na bezpečnost výrobků a služeb, jelikož spotřebitelská politika Evropské unie je velmi široké téma. Ta však zasahuje do mnoha odvětví podnikání. Jako nejvhodnější pro účely této práce byla vybrána oblast potravinářských výrobků. S touto oblastí úzce souvisí systém HACCP, proto bude práce zaměřena na zavedení a realizaci toho systému samotnými podnikatelskými subjekty.

Z tohoto důvodu je vhodné se v literárním přehledu věnovat bezpečnosti potravin, potravinovému právu a následně systému HACCP dle platných právních norem Evropské unie.

Bergeaud-Blackler a Ferretti (2006) uvádí, že do roku 1980 bylo potravinové právo Evropské unie velmi roztržité. Výsledkem byl nedostatečný rámec regulace potravinového práva. Jedním z významných počinů Evropské komise v roce 1969 byl Program pro snížení technických překážek obchodu. Tento program stanovil 43 oblastí, u kterých byly stanoveny standardy kontroly. Jednalo se např. o kontrolu surovin, procesu výroby, značení produktů atd. Tato pravidla byla nastavena např. pro těstoviny, máslo, zmrzlinu atd.

Na druhou stranu daná problematika uvedeného programu nebyla ve velké míře včleněna do legislativy Evropské unie. Důvodem byla neochota členských států přistoupit na daná pravidla.

Podstatný zlom nastal v polovině sedmdesátých let, kdy Evropský soudní dvůr (dnes Soudní dvůr Evropské unie) řešil případy související s výrobou a prodejem potravin. Známy příklad je Cassis de Dijon. Na základě těchto případů bylo stanoveno pravidlo vzájemného uznávání, a to se stalo také základním kamenem pro potravinové právo.

Dále byl v roce 1985 přijat dokument Dověření vnitřního trhu: Komunitární legislativa potravin a ve stejném roce byla přijata Bílá kniha. Tyto dokumenty vysvětlovaly rozdíl mezi tím, co je důležité harmonizovat a co může být vyřazeno ze vzájemného uznání národních pravidel a standardů.

V letech 1956 až 1996 bylo v Evropské unii přijato omezené množství harmonizačních opatření.

Bergeaud-Blackler a Ferretti (2006) uvádí, že v potravinovém právu Evropské unie je důležitý rok 1996, ve kterém bylo několik událostí, které byly zveřejněny v médiích. Jednou z klíčových událostí bylo uznání vládou Velké Británie, že může existovat možné propojení mezi Creutzfeldt-Jakobovou nemocí a spotřebou hovězího masa, které bylo infikováno Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE). Byl to také rok, kdy se narodila první naklonovaná ovce Dolly a kdy se do zemí Evropské unie začaly dovážet geneticky modifikované potraviny.

BSE krize se stala počátkem pro institucionální reformu v Evropské unii a nárůst pravidel v oblasti bezpečnosti potravin, ale také i náhledu na spotřebitele a participující subjekty.

Bezpečnost potravin se stala mezinárodní prioritou a preventivní ochrana zdraví a spotřebitelská práva se dostala na samý vrchol komunitní agendy.

V roce 2000 byla Evropskou komisí přijata další Bílá kniha, která specifikovala všeobecná pravidla bezpečnosti potravin. Tato kniha stanovila následující cíle:

- vytvořit novou organizaci, která by se stala vědeckým místem pro celou Evropskou unii a která by se podílela na vysoké ochraně zdraví spotřebitelů a v důsledku toho by se snažila oživit a udržovat spotřebitelskou důvěru a

- podporovat dialog se spotřebiteli, aby se snažili zapojit do politiky bezpečnosti potravin (Commission of the European Communities, 2000).

Bergeaud-Blackler a Ferretti (2006) uvádí, že na základě prvního cíle byl vytvořen Evropský úřad pro bezpečnost potravin a také systém rychlého varování Rapid Alert System for Food and Feed.

Informace o Evropském úřadu pro bezpečnost potravin EFSA (dále jen „Úřad“) jsou uvedeny v Nařízení Evropského parlamentu a Rady EU (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 (dále jen „Nařízení (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002 o obecném potravinovém právu“).

Dle čl. 22 Nařízení (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002 o obecném potravinovém právu tento Úřad přispívá k vysoké úrovni ochrany lidského života a zdraví a v tomto ohledu bere v úvahu zdraví a dobré životní podmínky zvířat, zdraví rostlin a ochranu životního prostředí v rámci fungování vnitřního trhu. Jeho hlavním úkolem je poskytovat vědecká stanoviska týkající se lidské výživy, zdraví a dobrých životních podmínek zvířat a zdraví rostlin a geneticky modifikovaným organismům.

Bergeaud-Blackler a Ferretti (2006) uvádí, že Úřad byl založen v roce 2002 a jeho sídlo bylo v prvních měsících v Bruselu. Poté přesídlil do Parmy v Itálii. Název tohoto úřadu reflektuje příslib Evropské unie k zajištění té nejlepší kontroly potravinového řetězce od farmy až na stůl, tak jako lepší garanci ochrany spotřebitele.

Dle čl. 24 Nařízení (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002 o obecném potravinovém právu patří mezi hlavní orgány Úřadu správní rada, výkonný ředitel a jeho zaměstnanci, poradní sbor a vědecký výbor a vědecké komise.

Dle Bergeaud-Blackler a Ferrettiho (2006) dalším důležitým orgánem Evropské unie v oblasti ochrany spotřebitele je DG SANCO, které prostřednictvím reorganizace v roce 1999 bylo přejmenováno z DG XXIV.

Tento orgán má zhruba 960 zaměstnanců (660 v Bruselu, 120 v Lucemburku a další 180 v Grange, nedaleko Dublinu). Hlavními oblastmi, na které se DG SANCO zaměřuje, jsou:

- ochrana a zlepšování veřejného zdraví,

- zajištění, aby potraviny v Evropské unii byly bezpečné a nezávadné,
- zajištění ochrany zdraví a blahobytu hospodářských zvířat a
- ochrana zemědělství a lesů (European Commission, 2014a).

Ve výše zmíněném Nařízení (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002 o obecném potravinovém právu, a to konkrétně v čl. 3 odst. 1 je vysvětlen pojem potravinové právo. To lze chápat jako *právní a správní předpisy použitelné ve Společenství nebo na vnitrostátní úrovni pro potraviny obecně, a zejména pro bezpečnost potravin; vztahuje se na všechny fáze výroby, zpracování a distribuci potravin a rovněž krmiv, která jsou vyrobena pro zvířata určená k produkci potravin nebo kterými se tato zvířata krmí.*

Č. 8 Nařízení (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002 o obecném potravinovém právu uvádí, že *cílem potravinového práva je chránit zájmy spotřebitelů a poskytovat spotřebitelům základ, který jim umožní vybírat si se znalostí věci potraviny, které konzumují. Jeho cílem je rovněž zabránit podvodným nebo klamavým praktikám, falšování potravin a jakýmkoliv jiným praktikám, které mohou spotřebitele uvést v omyl.*

Taktéž pojem potravina je vysvětlen v Nařízení (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002 o obecném potravinovém právu, a to v čl. 2.

Potravinou se rozumí jakákoli látka nebo výrobek, zpracovaná, částečně zpracovaná nebo nezpracovaná, která je určena ke konzumaci člověkem, nebo u které lze důvodně předpokládat, že ji člověk bude konzumovat. Mezi potraviny lze zařadit nápoje, žvýkačky, a jakékoliv látky včetně vody, které jsou úmyslně přidávány do potraviny během její výroby, přípravy nebo zpracování. Naopak mezi potraviny se nezahrnují krmiva, živá zvířata, pokud nejsou připravena pro uvedení na trh k lidské spotřebě, dále rostliny před sklizní atd.

Toto nařízení také řeší bezpečnost potravin, která je hlavním tématem této disertační práce.

V čl. 14 Nařízení (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002 o obecném potravinovém právu je uvedeno, že na trh nesmí být uváděna potravina, jestliže je nebezpečná. Tato potravina může být zdraví škodlivá nebo nevhodná k lidské spotřebě.

Přitom při posouzení nebezpečnosti potraviny se berou v úvahu obvyklé podmínky použití potraviny spotřebitelem v každé fázi výroby, zpracování a distribuce a také poskytnuté informace spotřebiteli, včetně informací na štítku nebo dalších informací

obecně dostupných spotřebiteli o tom, jak zamezit škodlivým účinkům určité potraviny nebo skupiny potravin.

V druhém případě, kdy se zjišťuje, zda je potravina zdraví škodlivá, se berou v úvahu:

- pravděpodobné okamžité, krátkodobé nebo dlouhodobé účinky dotyčné potraviny nejen na zdraví osoby, která je konzumuje, ale také na zdraví dalších generací,
- pravděpodobné kumulativní toxické účinky,
- zvláštní zdravotní citlivost určité skupiny spotřebitelů, je-li potravina pro tuto skupinu spotřebitelů určena.

V tomto nařízení se také uvádí zásady vztahující se ke krmivům, a to konkrétně těm, která jsou vyrobena pro zvířata určená k produkci potravin nebo kterými se tato zvířata krmí. V čl. 15 se uvádí, že *krmivo se nepovažuje za bezpečné pro zamýšlené použití, má-li se za to, že má škodlivý účinek na lidské zdraví nebo zdraví zvířat, nebo způsobuje, že potraviny získané ze zvířat určených k produkci potravin nejsou bezpečné pro lidskou spotřebu.*

V následujícím článku 16 je upozorňováno na to, že *označování, propagace a obchodní úprava potravin nebo krmiv, jejich tvar, vzhled nebo balení, použité obalové materiály, způsob jejich úpravy a místo vystavení, jakož i informace poskytované o nich jakýmkoliv médiem nesmí uvádět spotřebitele v omyl.*

Samotnému označování potravin se např. věnuje Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES ze dne 20. března 2000 o sblížení právních předpisů členských států týkajících se označování potravin, jejich obchodní úpravy a související reklamy. Označování dle této směrnice je chápáno jako slovo, údaj, ochranná známka, obchodní značky, vyobrazení nebo symboly, které se vztahují k určité potravíně, a které jsou uvedeny na kterémkoli obalu, dokladu, nápisu, etiketě, krčkové nebo rukávové etiketě, jimiž je potravina opatřena nebo jež se k potravíně vztahují.

Použité způsoby označování nesmějí:

- uvádět kupujícího v omyl,
- s výhradou předpisů Společenství, které se vztahují na přírodní minerální vody a na potraviny určené pro zvláštní výživu, připisovat potravíně vlastnosti

umožňující předcházet určité lidské nemoci, léčit ji nebo ji vyléčit, nebo tyto vlastnosti uvádět.

Mezi povinné údaje při označování potravin patří:

- název,
- seznam složek,
- množství určitých složek nebo skupin složek, u balených potravin jejich čisté množství,
- datum minimální trvanlivosti, nebo použití slova „spotřebujte do“ u potravin, které z mikrobiologického hlediska snadno podléhají zkáze,
- zvláštní podmínky uchování a použití,
- jméno nebo obchodní jméno a sídlo výrobce nebo balírny nebo prodejce usazeného ve Společenství,
- místo původu nebo provenience, pokud by neuvedení tohoto údaje mohlo uvést spotřebitele v omyl,
- návod k použití v případě potraviny, kterou by bez tohoto návodu nebylo možné vhodným způsobem použít,
- u nápojů s obsahem alkoholu vyšším než 1,2 % se uvede skutečný obsah alkoholu.

Dále tato směrnice podrobněji rozebírá jednotlivé povinné údaje.

Důležité je také nutriční označování potravin, které je uvedeno ve Směrnici Rady č. 90/496/EHS ze dne 24. září 1990 o nutričním označování potravin, a není zatím povinné. Toto označování potravin je chápáno jako uvedení všech údajů na etiketě, které se týkají energetické hodnoty bílkovin, sacharidů, tuků, vláknin, sodíku, vitamínů a minerálních látek, které jsou uvedeny v seznamu v příloze Směrnice Rady o nutričním označování potravin. Nutriční označování může také zahrnovat obsah jedné nebo několika látek jako je škrob, polyalkoholy, mononasyčené a polynenasycené mastné kyseliny, cholesterol a veškeré minerální látky nebo vitamíny uvedené v seznamu, v příloze výše uvedené směrnice.

Dále tato směrnice uvádí, jak se vypočítává pomocí převodních faktorů energetická hodnota výše uvedených složek.

Pokud je dostatek místa na obale výrobku, musejí být údaje soustředěny do jedné tabulky s přiřazenými číselnými hodnotami. Při nedostatku místa se uvedou údaje za sebou. Musejí být tištěny čitelným a nesmazatelným písmem na dobře viditelném místě.

Kromě nutričního označování potravin jsou také v evropském právu řešena výživová a zdravotní tvrzení.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 1924/2006 ze dne 20. prosince 2006 o údajích týkajících se potravin z hlediska jejich nutriční hodnoty a vlivu na zdraví, uvádí, že výživovým tvrzením se rozumí každé tvrzení, které uvádí, naznačuje nebo ze kterého vyplývá, že potravinu má určité prospěšné výživové vlastnosti v důsledku energetické (kalorické) hodnoty nebo živiny, kterou poskytuje, nebo poskytuje ve snížené či zvýšené míře nebo neposkytuje.

Zdravotní tvrzení dle tohoto nařízení je takové tvrzení, které uvádí, naznačuje nebo ze kterého vyplývá, že existuje souvislost mezi kategorií potravin, potravinou nebo některou z jejích složek a zdravím.

Na obalech výrobků se také setkáváme s označením zaručené tradiční speciality. Dle Nařízení Rady č. 509/2006 ze dne 20. března 2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality, mohou toto označení nést výrobky, které musí být vyprodukovány buď z tradičních surovin, nebo se musí vyznačovat tradičním složením nebo způsobem produkce nebo zpracování, který odráží tradiční druh produkce nebo zpracování.

Je také důležité upozornit na označování původu a zeměpisného označení u výrobků, kterému se věnuje Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin.

Evropský parlament a Rada Evropské unie přijala 22. září 2003 nařízení, které se týká geneticky modifikovaných potravin a krmiv.

V čl. 4 odst. 1 tohoto nařízení je uvedeno, že geneticky modifikované potraviny nesmějí mít nepříznivé účinky na lidské zdraví, zdraví zvířat nebo na životní prostředí, nebo uvádět spotřebitele v omyl, nebo se lišit od potravin, které mají nahradit, do té míry, že by jejich běžná spotřeba byla z hlediska výživové hodnoty pro spotřebitele nevýhodná.

Pro to, aby výrobce geneticky modifikovaných potravin mohl pro výrobu používat geneticky modifikované organismy, musí mít povolení příslušného úřadu.

Výše byla uvedena informace o tom, že na základě prvního cíle Bílé knihy z roku 2000 byl vytvořen Evropský úřad pro bezpečnost potravin a také systém rychlého varování Rapid Alert System for Food and Feed.

Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva – The Rapid Alert System for Food and Feed neboli RASFF – je vzájemně propojenou sítí, která spojuje členské země Evropské unie s Evropskou komisí a Evropským úřadem pro bezpečnost potravin. Hlavním cílem tohoto systému je zabránit ohrožení spotřebitele nebezpečnými potravinami nebo (zprostředkovaně) krmivy.

V každé členské zemi Evropské unie existuje národní kontaktní místo, které soustřeďuje informace ze všech dozorových orgánů nad potravinami a krmivy v příslušné zemi. V případě výskytu nebezpečných výrobků na území některé z členských zemí Evropské unie příslušné národní kontaktní místo informuje Evropskou komisi. Tento orgán poté vyhodnotí všechna příchozí hlášení a předává je dále všem členům tohoto systému prostřednictvím jednoho ze čtyř typů oznámení. Mezi tyto typy se řadí varování, informace, odmítnutí na hranicích a novinky.

Varování jsou zasílána, jestliže potraviny či krmiva, která představují vážná rizika, jsou nabízena spotřebitelům ke koupi a je tedy nutné rychle jednat.

Informace se používají v případech, kdy rizikové potraviny nebo krmiva již nejsou na trhu, nebo se riziko nepovažuje za závažné, a tudíž není od ostatních členů systému rychlý postup vyžadován.

Odmítnutí na hranicích se týká zásilek potravin a krmiv, které byly testovány a odmítnuty na vnějších hranicích EU (a Evropského hospodářského prostoru), jestliže bylo zjištěno zdravotní riziko.

Novinky představují veškeré informace, které se týkají bezpečnosti potravin a krmiv a které nejsou sdělovány prostřednictvím varování či informací, avšak jsou považovány za významné pro kontrolní orgány (Ministerstvo zemědělství, 2012 a Ústav zemědělské ekonomiky a informací, 2013).

V roce 2013 bylo do tohoto systému učiněno celkem 3 205 hlášení, z toho 596 bylo klasifikováno jako varování, 442 bylo zařazeno mezi informace, 705 byly novinky a 1 462 bylo odmítnutí na hranicích.

Nejčastěji nahlašovanými produkty byly oříšky a z nich výrobky, které obsahovaly aflatoxiny a země, které tyto výrobky dodaly, na trh bylo Turecko a Čína. Čína byla také v tomto systému často uváděna z důvodu toho, že materiály, které přicházejí do styku s potravinami, obsahovaly chrom a mangan. Velký problém se také vyskytl u ryb a rybích výrobků, které byly na vnitřní trh dovezeny ze Španělska a obsahovaly rtuť. Salmonela se např. vyskytla u kuřecího masa, které pocházelo z Brazílie (European Commission, 2014b).

2. 2. 4 Hygiena potravin - HACCP

Tato disertační práce se ve výzkumné části bude věnovat problematice systému HACCP, který byl nastaven Evropskou unií, a důležitým právním předpisem, který působí v oblasti hygieny potravin, je Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin. Především, do té doby účinný právní pramen Směrnice Rady 93/43/EHS ze dne 14. června 1993 o hygieně potravin, rozšiřuje.

Podkladem pro tyto právní předpisy byla Všeobecná pravidla pro hygienu potravin vydaná již v roce 1969 Komisí Codex Alimentarius, která byla v roce 1999 doplněna a v roce 1997 a 2003 revidována (Codex Alimentarius Commission, 2013).

Výše uvedené nařízení o hygieně potravin se v čl. 5 věnuje problematice Systému analýzy rizik a kritických kontrolních bodů HACCP (dále jen „HACCP“). V tomto článku se uvádí, že *provozovatelé potravinářských podniků vytvoří a zavedou jeden nebo víc stálých postupů založených na zásadách HACCP a postupují podle nich.*

Pro spotřebitele má systém HACCP ten význam, že by se při jeho správném dodržování mělo zajistit, že potravina nebude vyrobena jako zdraví škodlivá a nebude nevhodná k lidské spotřebě. Tato skutečnost je hlavní myšlenkou systému HACCP.

V červenci 2009 byla zveřejněna zpráva Evropské komise Radě a Evropskému parlamentu, která se zaměřila na zkušenosti získané při uplatňování nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004 o hygieně ze dne 29. dubna 2004.

V této zprávě kromě jiného bylo uvedeno, že většina potravinářských podniků má zavedeny postupy založené na zásadách HACCP. Na druhou stranu obtíže s touto povinností se vyskytly u malých potravinářských podniků, a to především u restauračních a maloobchodních podniků.

Bylo zjištěno, že systémy HACCP, které byly nastaveny externími poradci, neodpovídají skutečné situaci podniku a vedou k vytváření dokumentace a záznamů většího objemu, než je dáno povinnostmi. V některých členských státech příslušné orgány zmírnily určité nedostatky prováděním analýz rizik pro určité typy činností nebo se podílely na vytváření zjednodušeného a praktického dokumentu určeného malým podnikům. Jiné členské státy podpořily vytváření příruček osvědčených postupů. Vedení záznamů, které je požadováno, je někdy malými potravinářskými podniky považováno za administrativní zátěž (Komise Evropských společenství, 2009).

Výše uvedené zásady, kterých je celkem sedm, spočívají v:

- identifikaci všech rizik, kterým musí být předcházeno nebo která musí být vyloučena či omezena na přijatelnou úroveň,
- v identifikaci kritických bodů (dále jen „KB“) na úrovních, v nichž je kontrola nezbytná pro předcházení rizik, pro jeho vyloučení nebo pro jeho omezení na přijatelnou úroveň,
- ve stanovení kritických limitů v KB, které s ohledem na předcházení identifikovanému riziku, jeho vyloučení nebo jeho omezení oddělují přijatelnost a nepřijatelnost,
- ve stanovení a použití účinných monitorovacích postupů v KB,
- ve stanovení nápravných opatření, jestliže z monitorování vyplývá, že KB není zvládnán,
- ve stanovení pravidelně prováděných postupů k ověřování účinného fungování opatření uvedených v předešlých odstavcích,
- ve vytvoření dokladů a záznamů odpovídajících typu a velikosti potravinářského podniku, jejichž účelem je prokázat účinné používání opatření uvedených v předešlých odstavcích
- školení.

Výše uvedené zásady jsou více rozpracovány a uvedeny v Návodu Evropské komise pro implementaci postupů založených na principech HACCP a podporu implementace principů HACCP v určitých potravinářských firmách.

Identifikace rizik

První zásada identifikace rizik v sobě zahrnuje sestavení multidisciplinárního týmu, popis produktu, identifikaci zamýšleného použití, konstrukci vývojového diagramu (popis výrobního procesu) a jeho potvrzení a seznam rizikových a kontrolních opatření.

Multidisciplinární tým by měl obsahovat všechny součásti potravinářské firmy zabývající se produktem a může zahrnovat odborníky, kteří rozumí biologickým, chemickým nebo fyzikálním rizikům spojených s příslušnou skupinou produktů, kteří jsou zodpovědní za -, nebo jsou úzce zainteresovaní do technologického procesu výroby zkoumaného produktu atd. (Návod Evropské komise pro implementaci postupů založených na principech HACCP a podporu implementace principů HACCP v určitých potravinářských firmách, 2005).

Margues a kol. (2012) se ve své případové studii zaměřil na implementaci systému HACCP u největších pekařských společností Cova de Beira v Portugalsku. Tato studie vycházela z auditu a analýzy dat získaných právě od těchto společností, které se zaměřily na produkci chleba, koláčů, jemného pečiva a občerstvení.

Na základě dat získaných v případové studii byl u výše uvedených potravinářských firem sestaven tým, který v sobě zahrnoval osobu:

- správce – má na starosti plynulý průběh provozu a sledování právních změn, je zodpovědný za sledování všech fází plánu a za průběh všech operací,
- správce sekce pekařské výroby,
- vedoucí kvality a
- správce sekce výroby jemného pečiva.

Tento tým se setkává na pravidelných poradách a diskutuje o politice kvality výrobků, o odstranění nedostatků ve výrobě, o analýze výsledků a návrhů na zlepšení chodu provozu atd.

Výrobek musí být přesně popsán včetně relevantních bezpečnostních informací, např. složení, struktura a fyzikálně-chemické vlastnosti, zpracování, balení, skladování a podmínky distribuce, požadovaná doba použitelnosti nebo skladovatelnosti nebo spotřeby, návod k použití, veškerá použitelná mikrobiologická nebo chemická

kritéria (Návod Evropské komise pro implementaci postupů založených na principech HACCP a podporu implementace principů HACCP v určitých potravinářských firmách, 2005).

V případě popisu výrobků se Margues a kol. (2012) ve výše uvedené případové studii zaměřil pouze na jeden produkt z velkého množství pekařských výrobků, a to na tradiční chléb „bola“. Popis výrobku obsahoval název tohoto výrobku, celkovou charakteristiku výrobku (míchaný chléb), organoleptickou charakteristiku (konzistence, barva, vůně, aroma), mikrobiologickou charakteristiku, složení, podmínky pro konzumaci (skladování, doba minimální trvanlivosti, podmínky pro balení a jeho distribuci (přeprava v osobním automobilu v uzavřeném prostoru a dostatečnou ventilací, balení v dobře uzavřených papírových krabicích).

Tým HACCP by měl také určit, jaké bude běžné nebo očekávané použití výrobku zákazníkem, a cílovou skupinu zákazníků, kterým je produkt určen. Je vhodné také uvést vhodnost produktu pro specifické skupiny spotřebitelů, např. ohrožené skupiny obyvatelstva (Návod Evropské komise pro implementaci postupů založených na principech HACCP a podporu implementace principů HACCP v určitých potravinářských firmách, 2005).

Příkladem dle Marguese a kol. (2012) by mohl být opět výrobek tradiční chléb „bola“, který je určen pro všechny spotřebitele, vyjma těch, kteří jsou citliví na Coeliacs (lepek), dále výrobek může být prodáván v pekařstvích, prodejnách jemného pečiva a může být též dodáván přímo zákazníkovi.

Všechny kroky, které zahrnuje výrobní proces, je nutné studovat a prezentovat ve formě detailního vývojového diagramu společně s dostatečnými technickými údaji. Mezi tyto údaje se řadí plán pracovních provozů a pomocných provozů, rozmístění zařízení a jeho vlastnosti, pořadí kroků procesu, technické parametry operací, tok produktů, oddělení čistých a znečištěných prostor atd. Je také nezbytné stanovit postupy pro čištění a dezinfekci, hygienické prostředí organizace, cesty pro personál a hygienické praktiky, skladování produktu a podmínky distribuce.

Tento vývojový diagram by měl být v průběhu pracovní doby potvrzen multidisciplinárním týmem, který by také měl zaznamenat odchylky a následně provést upravení a zpřesnění původního vývojového diagramu (Návod Evropské komise pro implementaci postupů založených na principech HACCP a podporu implementace principů HACCP v určitých potravinářských firmách, 2005).

Margues a kol. (2012) upozorňuje na skutečnost, že vývojový diagram by měl být měněn při jakýchkoliv změnách výrobku, nebo při vytváření nových výrobků.

Tým HACCP identifikuje rizika takové povahy, kdy jejich prevence, eliminace nebo snížení na akceptovatelnou úroveň je důležité pro výrobu bezpečných potravin. Při analýze rizik je nutné vzít v potaz pravděpodobnost výskytu rizik a závažnost jejich nežádoucích zdravotních účinků, kvalitativní a/nebo kvantitativní vyhodnocení přítomnosti rizik, přežívání nebo multiplikace patogenních mikroorganismů atd. (Návod Evropské komise pro implementaci postupů založených na principech HACCP a podporu implementace principů HACCP v určitých potravinářských firmách, 2005).

Pro zhodnocení rizik se vychází např. z přehledu stížností samotnými spotřebiteli, z výsledků laboratorních testů nebo z dat, které byly získány ze studií o nemocech způsobených jídlem.

Rizika je možné dle Marguese a kol. (2012) rozdělit do čtyř skupin dle jejich závažnosti na lidské zdraví:

- A – vysoké riziko (4) – závažné následky pro zdraví spotřebitele,
- B – střední riziko (3) – vážné následky pro zdraví spotřebitele,
- C – nízké riziko (2) – žádné nebo jen velmi malé následky pro zdraví spotřebitele,
- D – zanedbatelné riziko (1) – bez následků na zdraví spotřebitele

Pravděpodobnost výskytu se také dělí na vysoké (4), střední (3), nízké (2) a zanedbatelné (1) riziko.

Kombinací závažnosti a pravděpodobnosti se vytvoří matice, z níž je možné vyčíst dopad na zdraví spotřebitele nebo je možné použít index rizika, který se vypočítá vynásobením hodnoty závažnosti a pravděpodobnosti výskytu rizika.

$RI = \text{hodnota závažnosti rizika} \times \text{hodnota pravděpodobnosti výskytu rizika}$

$RI = \text{vysoké riziko závažnosti} \times \text{nízké riziko pravděpodobnosti výskytu rizika}$

$RI = 4 \times 1 = 4$

Jestliže hodnota indexu rizika je vyšší než 8, pak jsou kritické body identifikovány a řízeny plánem systému HACCP. V tomto plánu jsou definovány kritické limity, parametry, které budou sledovány, a jsou v něm obsaženy informace o nápravných opatřeních.

Naopak když je index rizika nižší než 8, mohou být kritické body řešeny prostřednictvím PROP (Pre-Requisites Operational Program). Tento program zahrnuje výběr a zhodnocení kontrolních měření, které byly nejdříve získány z analýzy nebezpečí a ze zhodnocení kritických bodů.

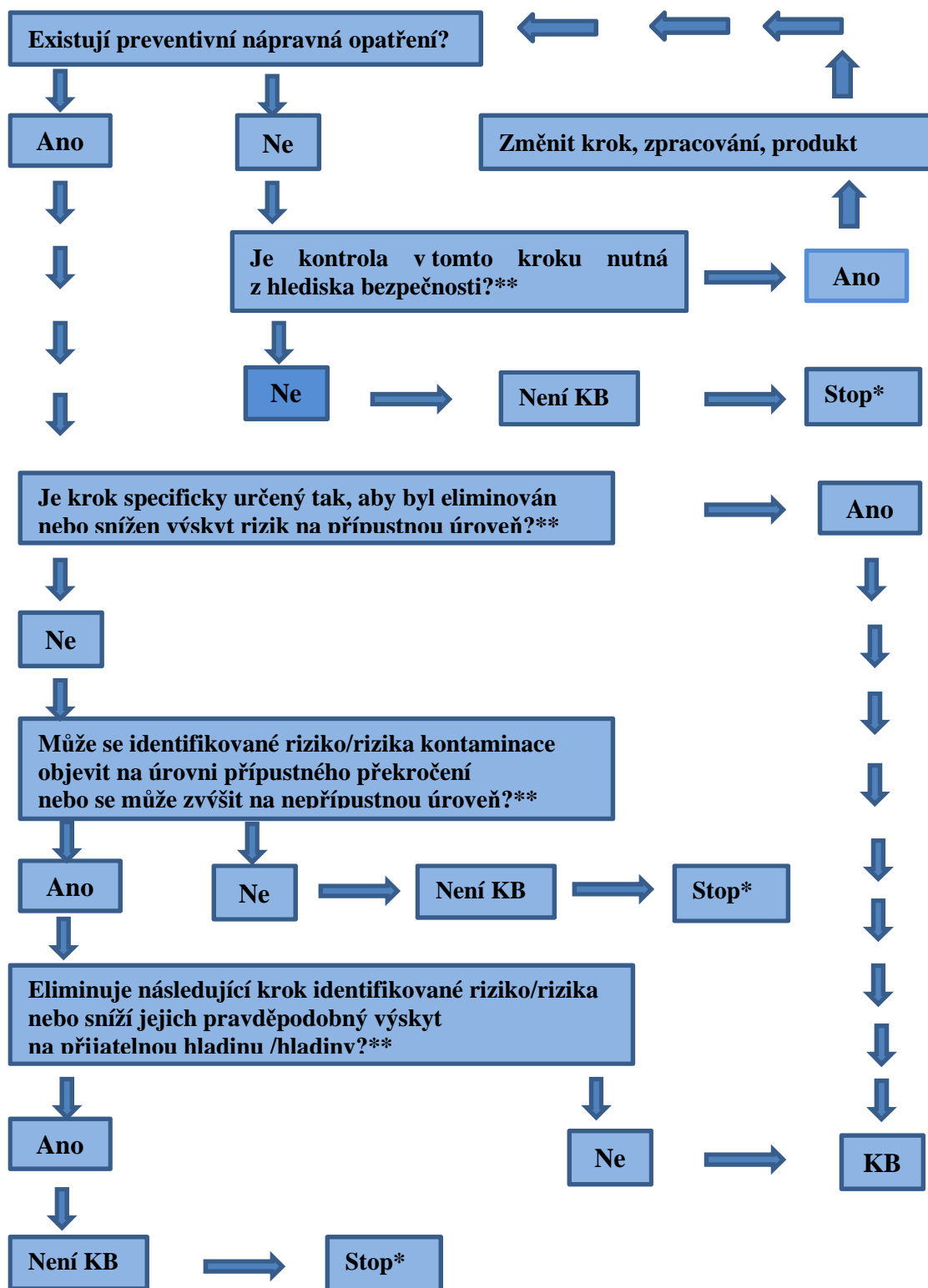
Dle Bertoliniho a kol. (2007) někteří odborníci pro správné určení nebezpečí doporučují využít specifických softwarových systémů, které dokáží jednodušeji analyzovat a srovnat rozdílná nebezpečí, která mohou vznikat při výrobním procesu. Alternativním přístupem může být tzv. metoda fault tree analysis. Tato metoda je založena na kvalitativním zhodnocení chybného procesu v celém systému. Metoda je založena na pochopení chyby hlavního systému, která je identifikována prostřednictvím různé posloupnosti a kombinací základních událostí, které vedou k nejvýše postavené události.

Následuje stanovení kontrolních opatření, které lze použít pro účely předcházení rizikům, jejich eliminace nebo snížení jejich dopadu nebo výskytu na přijatelnou úroveň. Pro jedno riziko může být požadováno více než jedno kontrolní opatření, a více než jedno riziko může být kontrolováno/řízeno jedním kontrolním opatřením. Kontrolní opatření by mělo být podpořeno podrobnými postupy a specifikacemi, aby se zajistila jejich efektivní implementace (Návod EK pro implementaci postupů založených na principech HACCP a podporu implementace principů HACCP v určitých potravinářských firmách, 2005).

Identifikace KB

V pořadí druhá zásada, identifikace KB, může využít rozhodovacího stromu, který je uveden na Obr. 1.

Obr. 1: Příklad rozhodovacího stromu pro identifikaci KB



* Postupovat k dalšímu určenému riziku v popsaném procesu

**Přijatelné a nepřijatelné úrovně musí být rozeznány v rámci celkového účelu identifikovat CCP plánu HACCP

Zdroj: Návod Evropské komise pro implementaci postupů založených na principech HACCP a podporu implementace principů HACCP v určitých potravinářských firmách, 2005

Pozn. V tomto konkrétním případě je v rozhodovacím stromu použita kružnice. Pravděpodobným důvodem použití kružnice, byla jednak úspornost v zakreslení, tak také poukázání na skutečnost, že v daném bodě se na základě určitého rozhodnutí vrací schéma zpět na začátek. Navíc některé procesy mohou být cyklické.

Smyslem identifikace KB je zajistit, aby se vhodná kontrolní opatření efektivně navrhovala a implementovala. Současně je nutné stanovit a implementovat monitorovací systém u každého KB (Návod Evropské komise pro implementaci postupů založených na principech HACCP a podporu implementace principů HACCP v určitých potravinářských firmách, 2005).

Stanovení kritických mezí KB

Třetím principem při tvorbě HACCPu je stanovení kritických mezí u KB. Kritické meze se týkají extrémních hodnot akceptovatelných s ohledem na bezpečnost/zdravotní nezávadnost produktu. Jsou nastavené pro sledovatelné a měřitelné parametry, kterými lze prokázat, že KB je pod kontrolou. Příklady těchto parametrů mohou být např. teplota, čas, hodnota pH, vlhkost, obsah aditiv, konzervačních látek nebo solí, sensorické parametry jako je vizuální vzhled, textura atd. Kritické meze je možné převzít ze zákonných norem nebo postupů správných hygienických praktik, případně je může vytvořit sám tým, ale musí také ověřit jejich validitu (Návod Evropské komise pro implementaci postupů založených na principech HACCP a podporu implementace principů HACCP v určitých potravinářských firmách, 2005).

Stanovení a použití účinných monitorovacích postupů u KB

Čtvrtá zásada se věnuje postupům monitorování u KB, a to pro zjištění shody se specifikovanými kritickými mezemi. Údaje odvozené z monitorování musí vyhodnotit určená osoba, která je znalá a oprávněná provádět nápravná opatření. Pozorování lze provádět kontinuálně nebo občasně. Je nutné též stanovit kdo, kdy a jakým způsobem provede monitorování a kontrolu (Návod Evropské komise pro implementaci postupů založených na principech HACCP a podporu implementace principů HACCP v určitých potravinářských firmách, 2005).

Nápravná opatření

Po předešlé zásadě nastupuje další zásada, která se věnuje nápravným opatřením, které musí zahrnovat:

- identifikaci osoby, popř. osob odpovědné za implementaci nápravného opatření,

- popis prostředků a požadovanou činnost, která vede k nápravě,
- opatření, která se musí provést s ohledem na produkty, které byly vyrobeny v době, kdy byl proces mimo kontrolu,
- písemný záznam provedených opatření s uvedením všech relevantních informací (Návod Evropské komise pro implementaci postupů založených na principech HACCP a podporu implementace principů HACCP v určitých potravinářských firmách, 2005).

Pravidelné provádění postupů k ověřování účinného fungování opatření

Šestá zásada se týká ověřovacích postupů, kdy tým HACCP musí specifikovat metody a postupy, které se použijí pro určení toho, zda HACCP funguje správně. Jedná se např. o namátkový odběr vzorků, testy vybraných KB, analýza meziproductů nebo finálních výrobků.

Ověřovací postupy zahrnují audity HACCP a zápisy auditů, kontrolu operací, potvrzení, že KB jsou uchovávány pod kontrolou, validaci kritických limitů a posouzení odchylek a dispozice produktu, nápravná opatření učiněná s ohledem na produkt.

Ověření/validace musí zahrnovat kontrolu správnosti záznamů a analýzu odchylek, kontrolu osoby, která monitoruje aktivity spojené se zpracováním, skladováním a přepravou, fyzickou kontrolu monitorovacího procesu a kalibrační nástrojů použitých k monitorování.

Navíc ověřování by měla provádět jiná osoba než ta, která je odpovědná za monitorování a nápravná opatření.

Po validaci je možné přistoupit v případě nutnosti ke změně surovin nebo produktu, či podmínek zpracování, nebo provést změnu balení, skladování, změnu v použití uživatelem (Návod Evropské komise pro implementaci postupů založených na principech HACCP a podporu implementace principů HACCP v určitých potravinářských firmách, 2005).

Vytvoření dokladů a záznamů

Dokumentace a uchovávání záznamů, předposlední zásada, musí být úměrné povaze a velikosti provozu a zároveň účinné, aby pomohlo firmě ověřit, že kontroly HACCP jsou k dispozici a dodržovány. Mezi dokumenty je možné zařadit analýzu rizik, určení KB, určení kritických mezí nebo modifikace HACCP systému. Příklady záznamů jsou

např. monitorovací aktivity KB, aktivity spojené s ověřováním či odchylky a související nápravná opatření (Návod Evropské komise pro implementaci postupů založených na principech HACCP a podporu implementace principů HACCP v určitých potravinářských firmách, 2005).

Školení

Poslední zásada se týká školení, kdy provozovatel potravinářské firmy musí zajistit, aby veškerý personál si byl vědom identifikovaného rizika, CCP při výrobě, skladování, dopravě nebo procesu distribuce, a nápravných opatření, preventivních opatření a postupů dokumentování použitelných ve své firmě (Návod Evropské komise pro implementaci postupů založených na principech HACCP a podporu implementace principů HACCP v určitých potravinářských firmách, 2005).

V nařízení o hygieně potravin je také zdůrazněno, že při každé změně výrobku, procesu nebo fáze přezkoumají provozovatelé potravinářských podniků zásady postupu a provedou v něm nezbytné změny.

Je také uvedeno, že výše zmínění provozovatelé prokáží příslušnému orgánu, že jednají v souladu systému HACCP, že zajistí, aby všechny dokumenty související s HACCP byly neustále aktualizovány a byly uchovávány po vhodnou dobu veškeré dokumenty (Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin).

2. 3 Spotřebitelská politika v České republice

2. 3. 1 Současnost

V současné době jsou důležitým dokumentem v oblasti ochrany spotřebitele Priority spotřebitelské politiky České republiky na období let 2011 - 2014, kterým předcházela Koncepce spotřebitelské politiky České republiky na období let 2001 – 2005 a na období let 2006 – 2010. Všechny tyto dokumenty byly přijaty Vládou ČR.

Priority spotřebitelské politiky České republiky na období let 2011 – 2014 čerpají z materiálů, které byly vydány v rámci Evropské unie. Jedná se o Akční program Společenství v oblasti ochrany zdraví a spotřebitele (2007 – 2013) a dále o Strategii spotřebitelské politiky Evropské unie na období let 2007 – 2013.

Prioritami, na které klade důraz tato disertační práce, jsou první a pátá priorita:

- bezpečnost výrobků a služeb a

- zvýšení účinnosti dozoru na trhu, posílení vymahatelnosti práva.

První zmíněná priorita se zaměří na pokračování aktivního výkonu dozoru na trhu, a dále na zefektivnění a zvýšení účinnosti dozoru na vnitřním trhu. S tím souvisí spolupráce s ostatními dozorovými orgány na národní i evropské úrovni, a také zajištění průběžné součinnosti v rámci výstražných systémů. Tato priorita také počítá s podporou aktivit spotřebitelských organizací při poskytování informací o výsledcích testování výrobků. Nedílnou součástí je také věnovat pozornost potřebám a ochraně zvláště zranitelných skupin spotřebitelů, jako jsou děti, senioři a zdravotně postižené osoby.

K zajištění další (páté) priority – dozor nad trhem – bude použito opatření v podobě realizace spolupráce na národní a zejména na evropské úrovni s cílem dosažení efektivního a jednotného postupu při dozoru nad trhem, dále zapojení do výstražných systémů, účelná a efektivní výměna informací mezi dozorovými orgány, zajištění informovanosti spotřebitelské veřejnosti o výsledcích kontrol atd.

V případě posílení vymahatelnosti práva bude nadále pokračováno v realizaci mimosoudního řešení spotřebitelských sporů a v podpoře činnosti a dalšího rozvoje Evropského spotřebitelského centra v České republice.

K dalším prioritám patří:

- odpovídající míra regulace ochrany spotřebitele,
- zvyšování znalostní úrovně spotřebitelů, rozvoj informačních a vzdělávacích aktivit ve prospěch spotřebitelů, vzdělávání v oblasti životního prostředí,
- podpora samoregulace, dialogu veřejných institucí se spotřebiteli a dialogu mezi podnikateli a spotřebiteli,
- podpora činnosti a rozvoje spotřebitelských organizací,
- sledování vývoje vybraných aspektů ochrany spotřebitele na trhu a
- institucionální zajištění ochrany spotřebitele.

Priorita – odpovídající míra regulace ochrany spotřebitele – se zaměří na spolupráci s Evropskou komisí a ostatními orgány Evropské unie na přípravě spotřebitelské legislativy. Jedná se zejména o směrnici o právech spotřebitelů, dále o nařízení Evropské komise k problematice hromadného vymáhání práv, o revizi směrnice o obecné bezpečnosti výrobků atd. Nebude také opomenuto zajištění řádné transpozice nové evropské legislativy do právního řádu České republiky. V návaznosti

na rekodifikaci občanského zákoníku posoudit stávající národní první úpravu ochrany spotřebitele a případně zpracovat nový spotřebitelský zákon (kodex).

Další prioritou bude podporovat činnost nevládních spotřebitelských organizací, zejména v podobě finanční podpory vybraných projektů zaměřených především na informování a vzdělávání spotřebitelů a poradenskou činnost, finanční vzdělávání, kvalitu výrobků a jejich testování. Je také určen finanční rámec pro podporu projektů nevládních organizací, a to ve výši 17 mil. Kč ročně do roku 2013 a v roce 2014 ve výši 19 mil. Kč.

V případě vzdělávání v oblasti životního prostředí se bude jednat o zavádění komplexního systému vzdělávání pracovníků ke zvyšování jejich uvědomění a získávání potřebných znalostí v otázkách ochrany životního prostředí a zavádění environmentální politiky jako nedílné součásti systému řízení. Bude také kladen důraz na minimalizaci negativních vlivů činností, produktů a služeb na životní prostředí (např. formou hodnocení spotřeby energií a na základě toho snížení energetické náročnosti i výroby produktů).

Priorita – podpora samoregulace, dialogu veřejných institucí se spotřebiteli a dialogu mezi podnikateli a spotřebiteli – se zaměří na vytváření správného konkurenčního prostředí a na pokračování podpory vzniku kodexů etického chování a jejich uplatňování v praxi.

U podpory činnosti a rozvoje spotřebitelských organizací budou podporovány aktivity, které souvisí se zapojením spotřebitelů do vytváření legislativních i nelegislativních opatření k zajištění odpovídající úrovně ochrany spotřebitelů, aktivity související s poradenskou, informační a vzdělávací činností.

U priority – sledování vývoje vybraných aspektů ochrany spotřebitele - se bude jednat o to, že se bude uplatňovat Doporučení Evropské komise ze dne 12. 05. 2010 o používání metodiky pro klasifikaci a hlášení stížností a dotazů spotřebitelů v jeho základním rozsahu (viz kapitola 2. 2. 3 Vybrané právní předpisy v oblasti ochrany spotřebitele). Bude realizována spolupráce při zpracovávání pravidelných Hodnotících zpráv o spotřebitelských trzích.

Dle tohoto dokumentu bude i nadále Ministerstvo průmyslu a obchodu ČR věcně odpovědné za činnosti, které přísluší do jeho kompetence v oblasti ochrany spotřebitele. Navíc bude koordinovat a úzce spolupracovat při řešení otázek ochrany spotřebitele,

kteře zcela nebo částečně spadají do působnosti jiných ústředních i ostatních orgánů státní správy. Jedná se o oblast závazkových vztahů mezi spotřebitelem a podnikatelem, dále v oblasti cestovních a dopravních služeb, finančních služeb, mimosoudního urovnání sporů atd. (Vláda ČR, 2011).

2. 3. 2 Vybrané právní předpisy v oblasti ochrany spotřebitele

Ústava

Ústavní právo je důležité z hlediska obecných zásad českého práva. V čl. 2 odst. 3 Listiny základních práv a svobod *může každý činit, co není zákonem zakázáno a nikdo nesmí být nucen činit, co zákon neukládá*. V tomto právním prameni je dále v čl. 3 odst. 3 uvedeno, že *nikomu nesmí být způsobena újma na právech pro uplatňování jeho základních práv*. V Hlavě páté Listiny základních práv a svobod je uvedeno, že *se může každý domáhat stanového postupu práva u nezávislého a nestranného soudu a ve stanovených případech u jiného orgánu a nikdo nesmí být odňat svému zákonnému soudci* (Listina základních práva a svobod, 1993).

Zákon o ochraně spotřebitele

Zákon o ochraně spotřebitele č. 634/1992 je jedním ze základních právních předpisů v oblasti ochrany spotřebitele.

V úvodní části tohoto zákona v § 2 odst. 1 písm. a) je vysvětlen pojem spotřebitel, což je *fyzická osoba, která nejedná v rámci své podnikatelské činnosti nebo v rámci samostatného výkonu svého povolání*.

Prodávající je v tomto zákoně vymezen v § 2 odst. 1 písm. b) např. jako podnikatel, který prodává spotřebiteli výrobky.

Mezi základní povinnosti prodávajícího uvádí tento zákon např. prodávat výrobky ve správné hmotnosti, míře nebo množství, v předepsané nebo schválené jakosti, za ceny sjednané v souladu s cenovými předpisy, při prodeji výrobků se nesmí chovat v rozporu s dobrými mravy, zejména nediskriminovat spotřebitele, plnit informační povinnosti apod.

Tento zákon v § 19 také stanoví postup při vyřizování reklamací, a to, kdo je určen k přijetí reklamace, jaká je lhůta na rozhodnutí o reklamaci, jaká je lhůta na vyřízení reklamace a jestli jí lze prodloužit.

Další část zákona o ochraně spotřebitele, a to konkrétně § 21 se zaměřuje na úkoly veřejné správy, kam především patří provádět dozor. Mezi dozorové orgány patří např. Česká obchodní inspekce, Státní zemědělská a potravinářská inspekce, krajské hygienické stanice, Státní veterinární správa ČR atd. Ohledně těchto dozorových orgánů jsou v zákoně uvedeny odkazy na zákony vztahující se k jejich činnosti. Nelze také opomenout kontrolní řád, který je účinný od 01. 01. 2014.

Co se týká sdružení nebo profesních organizací, jež mají oprávněný zájem na ochraně spotřebitele, tak jejich právní postavení upravují zvláštní zákony.

Sdružení nebo profesní organizace, jež mají oprávněný zájem na ochraně spotřebitele, jsou oprávněna činit podněty orgánům veřejné správy v souvislosti s jejich dozorem nad ochranou zájmů spotřebitelů. Orgány veřejné správy, které tyto podněty obdrží, jsou povinny informovat sdružení nebo profesní organizace, jež mají oprávněný zájem na ochraně spotřebitele, o jejich vyřízení bez zbytečného odkladu, nejpozději však do dvou měsíců od obdržení podnětu. Tyto skutečnosti jsou uvedeny v § 25 a 26 daného zákona.

Novelou zákona z roku 2008 byly do jeho obsahu zařazeny klamavé a agresivní obchodní praktiky uvedené v Příloze 1 a 2.

Ke klamavým obchodním praktikám lze např. zařadit neoprávněné používání značky jakosti, značku důvěry nebo jiné obdobné značení, tvrzení nebo vytváření dojmu, že prodávaný výrobek nebo poskytovaná služba jsou dovozené, i když tomu tak není.

Chování prodávajícího, který používá agresivní obchodní praktiky, je takové, kdy obchodník vytváří dojem, že spotřebitel nemůže opustit provozovnu bez uzavření smlouvy, opakovaně činí spotřebiteli nevyžádané nabídky prostřednictvím komunikačních prostředků na dálku atd.

Občanský zákoník

V tomto zákoníku, který nabyl účinnosti 01. 01. 2014, s oblastí ochrany spotřebitele souvisí pojem:

- práva z vadného plnění,
- záruka za jakost a
- jakost při převzetí.

V souvislosti s vadným plněním je vysvětlen pojem vadné věci, a to v § 2095. *Je to věc, která nebyla předána v ujednaném množství, jakosti a provedení. V případě, že nejsou jakost a provedení ujednány, plní prodávající v jakosti a provedení vhodných pro účel patrný ze smlouvy; jinak pro účel obvyklý.*

Dle § 2165 odst. 1 občanského zákoníku *je kupující oprávněn uplatnit právo z vady, která se vyskytne u spotřebního zboží v době 24 měsíců od převzetí.*

§ 2165 odst. 2 uvádí, že je-li na prodávané věci, na jejím obalu, v návodu připojeném k věci nebo v reklamě v souladu s jinými právními předpisy uvedena doba, po kterou lze věc použít, použijí se ustanovení o záruce za jakost.

§ 2113 charakterizuje záruku za jakost. *Zárukou za jakost se prodávající zavazuje, že věc bude po určité době způsobilá k použití pro obvyklý účel nebo že si zachová obvyklé vlastnosti. Stejně účinky má i uvedení záruční doby nebo doby použitelnosti věci na obalu nebo v reklamě. Záruka může být poskytnuta i na jednotlivou součást věci.*

Jakost při převzetí je upravena v § 2161 až § 2164 občanského zákoníku. Dle § 2161 prodávající odpovídá kupujícímu, že věc při převzetí nemá vady. Zejména prodávající odpovídá kupujícímu, že v době, kdy kupující věc převzal,

- má věc vlastnosti, které si strany ujednaly, a chybí-li ujednání, takové vlastnosti, které prodávající nebo výrobce popsal nebo které kupující očekával s ohledem na povahu zboží a na základě reklamy jimi prováděné,
- se věc hodí k účelu, který pro její použití prodávající uvádí nebo ke kterému se věc tohoto druhu obvykle používá,
- věc odpovídá jakostí nebo provedením smluvenému vzorku nebo předloze, byla-li jakost nebo provedení určeno podle smluveného vzorku nebo předlohy,
- je věc v odpovídajícím množství, míře nebo hmotnosti a
- věc vyhovuje požadavkům právních předpisů.

Projeví-li se vada v průběhu šesti měsíců od převzetí, má se za to, že věc byla vadná již při převzetí.

Zákon o obecné bezpečnosti výrobků

Účelem tohoto zákona dle § 1 je, aby výrobky uváděné na trh nebo do oběhu, byly z hlediska bezpečnosti a ochrany zdraví pro spotřebitele bezpečné.

V § 2 tohoto zákona je uvedeno, že výrobkem se pro účely tohoto zákona považuje jakákoliv movitá věc, která byla vyrobena, vytěžena nebo jinak získána bez ohledu na stupeň jejího zpracování a je určena k nabídce spotřebiteli, nebo lze rozumně předvídat, že bude spotřebiteli užívána.

Dále tento zákon uvádí obecné požadavky na bezpečnost výrobku, průvodní dokumentaci a označování výrobků, povinnosti osob při zajišťování bezpečnosti výrobků uváděného na trh nebo do oběhu atd.

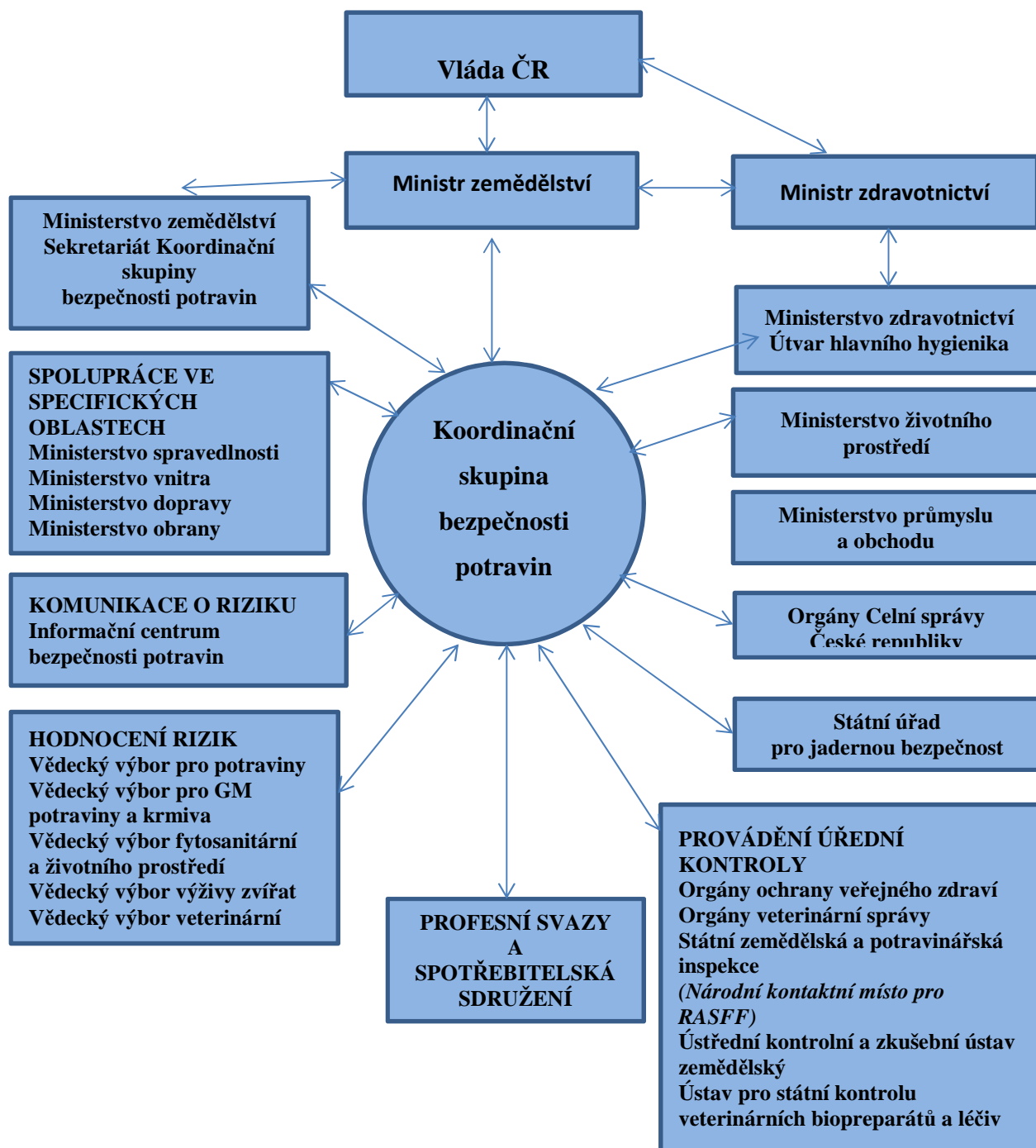
2. 3. 3 Potravinové právo a bezpečnost potravin v České republice

Vláda ČR přijala 08. 01. 2014 Strategii bezpečnosti potravin a výživy (dále jen „Strategie“). Tato Strategie je účinná až do roku 2020 a navazuje na strategické dokumenty z let 2001, 2004, 2007 a 2010.

Základními cíli ČR v oblasti bezpečnosti potravin jsou umožnění výroby a uvádění pouze bezpečných potravin na trh, poskytování ověřených informací z oblasti bezpečnosti a kvality potravin a tím posílení ochrany spotřebitelů a jejich oprávněných zájmů (Vláda ČR, 2014, str. 5).

Do systému bezpečnosti potravin jsou zahrnuty Ministerstvo zemědělství ČR, Ministerstvo zdravotnictví ČR, další ministerstva a jiné organizace státní správy, nevládní organizace, profesní a spotřebitelské organizace, státní i nestátní výzkumné ústavy, vysoké školy a univerzity a je vytvářen od roku 2001. Pro názornost je připojeno schéma tohoto systému na Obr. 2.

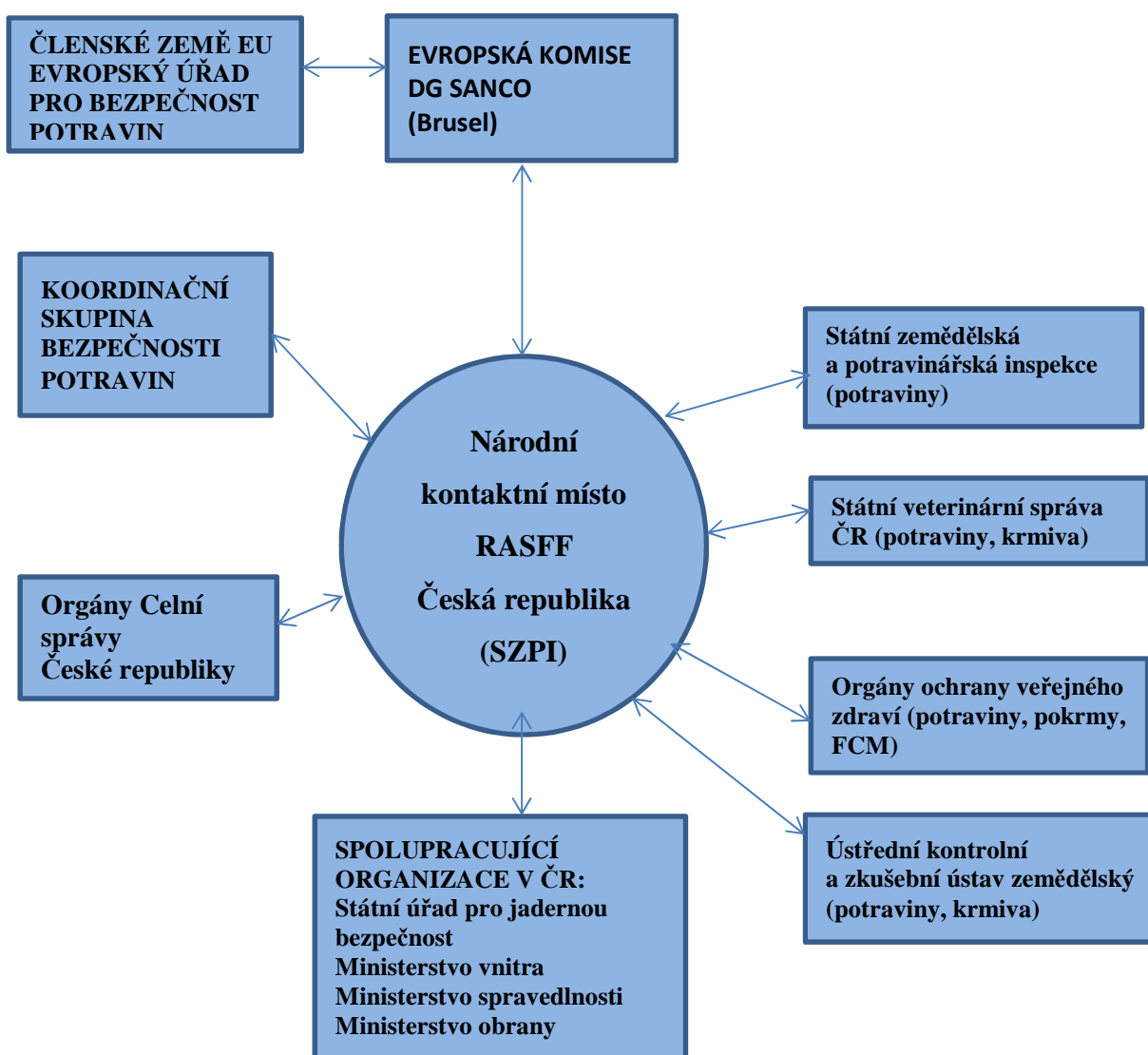
Obr. 2: Schéma systému bezpečnosti potravin v ČR



Zdroj: Vláda ČR, 2014

Navíc dozorové orgány v oblasti potravin, Generální ředitelství cel a Státní úřad pro jadernou bezpečnost jsou zapojeny do Systému rychlého varování pro potraviny a krmiva. V rámci Evropské unie to jsou Evropská komise, Evropský úřad pro bezpečnost potravin a členské státy Evropské unie. Schéma tohoto systému je uvedena na Obr. 3.

Obr. 3: Schéma systému rychlého varování pro potraviny a krmiva



Zdroj: Vláda ČR, 2014

Pro komunikaci s Evropským úřadem pro bezpečnost potravin bylo ustanoveno Koordinační místo pro vědeckou a technickou spolupráci s EFSA.

Pro tuto aktuální Strategii byla určena následující pozitivní východiska:

- systém zajištění bezpečnosti potravin je funkční,
- čeští spotřebitelé stále víc preferují české potraviny,
- roste zájem veřejnosti a médií o problematiku bezpečnosti potravin a nutriční kvality potravin s ohledem na dopad zdraví,

- ve spotřebě potravin se zvyšuje spotřeba obilovin, ovoce, zeleniny, mléka a mléčných výrobků a naopak klesá spotřeba cukru a cukrovinek a alkoholických nápojů,
- zvyšuje se důraz na výživu dětí,
- došlo k včlenění výchovy ke zdraví na základních školách a
- byl harmonizován systém sběru dat.

Naopak dochází k několika negativním trendům, a to:

- rozvoj klamání spotřebitele a falšování potravin,
- kontrola prodeje potravin přes internet je komplikovaná,
- změny agrotechnik mají dopad na kvalitu a bezpečnost potravin,
- objevují se nová nebezpečí a rizika,
- vědecké hodnocení rizik je dlouhodobě podfinancováno,
- aktuální data o složení potravin stále chybí,
- data o individuální spotřebě potravin nejsou k dispozici,
- sortiment v prodejních automatech ve školách a ve školních bufetech podporuje nevhodné stravovací návyky atd. (Vláda ČR, 2014).

Na základě těchto hodnocení byly stanoveny priority v oblasti bezpečnosti potravin:

- zajistit financování monitoringu cizorodých látek v potravinovém řetězci,
- obnovit plnohodnotnou činnost Vědeckého výboru pro potraviny,
- zvýšit efektivnost činnosti Koordinační skupiny bezpečnosti potravin,
- optimalizovat síť laboratoří na základě provedené analýzy potřeb,
- rozvíjet efektivní komunikaci ohledně bezpečnosti potravin směrem k veřejnosti,
- propagovat Evropský úřad pro bezpečnost potravin, zvyšovat jeho povědomí u veřejnosti atd.

V oblasti výživy byly stanoveny následující priority:

- analyzovat stávající stav výživy populace ČR vzhledem ke zdravotnímu stavu obyvatelstva,
- podporovat systém sběru dat o spotřebě potravin obyvateli ČR,

- v součinnosti s Evropskou komisí podporovat již zavedený projekt „Ovoce do škol“;
- podporovat informovanost o přínosu kojení pro zdravý rozvoj dětí atd. (Vláda ČR, 2014).

Potravinové právo v rámci České republiky zastupuje zákon o potravinách a tabákových výrobcích. Tento zákon nabyl účinnosti 1. září 1997, poté byl několikrát novelizován. V souvislosti se vstupem do Evropské unie byla provedena základní změna tohoto zákona v roce 2004 a následně v roce 2008. V červenci 2014 byla přijata zatím poslední novela tohoto zákona. Tato novela v sobě především zahrnuje změnu v označování potravin.

V úvodu zákona, který je nyní účinný, jsou vysvětleny základní pojmy, jako je potravina, složka potraviny, surovina, zdravotně nezávadná potravina. Ta je charakterizována jako potravina, která splňuje chemické, fyzikální a mikrobiologické požadavky na zdravotní nezávadnost stanovené tímto zákonem.

Je důležité také vysvětlit pojem kontaminující látka, což je látka, která se do potraviny dostala neúmyslně při výrobě, zpracování, balení, přepravě nebo skladování, mimo mechanické skladování, a potravina tak byla znečištěna mikroby, živými nebo mrtvými živočišnými škůdci a částmi jejich těl.

§ 2 tohoto zákona charakterizuje výrobu potravin jako čištění, výrobu, upravování, opracování nebo zpracování surovin, popřípadě přidávání dalších látek, včetně balení a dalších úprav potraviny za účelem uvádění do oběhu. Na druhou stranu se za výrobu potravin nepovažuje zemědělská prvovýroba.

Nemalý prostor v zákoně o potravinách a tabákových výrobcích je věnován problematice označování potravin, kterému se věnuje § 4 zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích v pozdějších zněních.

V § 6 a násl. zákona o potravinách a tabákových výrobcích jsou uvedeny informace o označování potravin, kdy je důležité rozeznat, zda se jedná o potravinu balenou či nebalenou.

U balených potravin je provozovatel potravinářského podniku povinen uvádět na obalech:

- název obchodní firmy a sídlo výrobce nebo prodávajícího, nebo balírny,

jde-li o osobu právnickou, a s uvedením svého jména a příjmení a místa podnikání, jde-li o osobu fyzickou,

- země původu nebo vzniku potraviny se uvede v případech, kdy neuvedení tohoto údaje by uvádělo spotřebitele v omyl o původu nebo vzniku potraviny,
- název druhu, skupiny nebo podskupiny potravin, pod nímž je potravina uváděna do oběhu,
- údaj o množství výrobku, u potravin nacházejících se v nálevu musí být kromě celkové hmotnosti uvedena i hmotnost pevné potraviny,
- datum použitelnosti nebo datum minimální trvanlivosti,
- údaj o způsobu skladování, jde-li o potraviny, u nichž by při nesprávném skladování mohla být poškozena zdravotní nezávadnost nebo zhoršena jakost,
- údaj o způsobu použití, jde-li o potraviny, u nichž by při nesprávném použití mohla být poškozena zdravotní nezávadnost nebo jakost,
- údaj o určení potraviny pro zvláštní výživu,
- údaj o složení potraviny,
- označení šarže,
- údaj o možnosti nepříznivého ovlivnění zdraví lidí,
- údaj o ošetření potraviny nebo suroviny ionizujícím zářením,
- údaj o výživové (nutriční) hodnotě potravin, na jejichž obalu je uvedeno výživové tvrzení,
- údaj o třídě jakosti atd.

Dále je v § 6 zákona o potravinách a tabákových výrobcích uvedeno, které informace musí být uvedeny na obalech menších než 10 cm³ a na skleněných lahvích určených k opakovanému použití a také, jak se má používat mezinárodní symbol „e“.

U nebalených potravin je povinen provozovatel potravinářského podniku uvést obchodní jméno osoby, která potravinu zabalila, u právnické osoby též sídlo a u fyzické osoby trvalý pobyt nebo místo podnikání. Dále název potraviny, údaj o množství potraviny, údaj o složení potraviny, údaj o zemi původu nebo vzniku potraviny (viz výše), třída jakosti atd.

§ 10 daného zákona uvádí, že do oběhu je zakázáno uvádět potraviny:

- jiné než zdravotně nezávadné,
- klamavě označené nebo nabízené ke spotřebě klamavým způsobem,
- s prošlým datem minimální použitelnosti,
- neznámého původu,
- překračující nejvyšší přípustné úrovně kontaminující radionuklidy,
- ozářené v rozporu s požadavky stanovenými tímto zákonem a prováděcím právním předpisem.

Dle toho, o jaké potravinářské výrobky se jedná, tak jsou účinné různé právní předpisy. Zde jsou uvedeny jen některé.

V oblasti pekařské a cukrářské výroby to jsou:

- Vyhláška Ministerstva zdravotnictví č. 447/2004 Sb., o požadavcích na množství a druhy látek určených k aromatizaci potravin, podmínky jejich použití, požadavky na jejich zdravotní nezávadnost a podmínky použití chininu a kofeinu
- Vyhláška Ministerstva zdravotnictví č. 38/2001 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmů
- Vyhláška Ministerstva zdravotnictví č. 4/2008 Sb., kterou se stanoví druhy a podmínky použití přídatných látek a extrakčních rozpouštědel při výrobě potravin
- Vyhláška Ministerstva zdravotnictví č. 235/2010 Sb., o stanovení požadavků na čistotu a identifikaci přídatných látek
- Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 76/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové bonbony
- Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků

V případě živočišných produktů se jedná o následující právní předpisy:

- Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon)

- Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 128/2009 Sb., o přizpůsobení veterinárních a hygienických požadavků pro některé potravinářské podniky, v nichž se zachází se živočišnými produkty
- Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 289/2007 Sb., o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy Evropských společenství

2. 3. 4 Hygiena potravin - Systém stanovení kritických bodů (HACCP)

Před vstupem České republiky do Evropské unie probíhala přístupová jednání, která obsahovala tzv. screening – analytické srovnání legislativy kandidátských zemí s evropským právem. Tento screening probíhal od dubna 1998 a v této souvislosti byla také přijata v červnu 1998 Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby.

Podkladem pro tuto vyhlášku byla Směrnice Rady 93/43/EHS ze dne 14. června 1993 o hygieně potravin. Vyhláška o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby byla novelizována v roce 2002 a poté v roce 2004. Nakonec byla daná problematika zrušena Vyhláškou Ministerstva zemědělství č. 45/2010 Sb., kterou se rušily předcházející vyhlášky.

I když tato vyhláška byla již zrušena přesto, je v této kapitole, uvedena. Důvodem je, že ve výzkumné části bude rozebrán systém HACCP u podnikatelských subjektů, které vznikly před účinností této vyhlášky a byly povinny tuto vyhlášku brát v potaz.

Problematika systému HACCP byl včleněna do našeho právního řádu před více jak 15 lety, ale je na ní možné ukázat, s jakými problémy se potýkaly potravinářské podniky při jeho zavádění a realizaci do svého provozu. Dalším argumentem je, že je možné ukázat na postupný vývoj legislativní úpravy samotného systému HACCP.

Výše uvedená vyhláška v § 1 v písm. a) charakterizuje kritický bod (dále jen „KB“) jako *technologický úsek, jimž je postup nebo operace výrobního procesu nebo procesu uvádění potravin do oběhu ohrožen, ve kterých je největší porušení zdravotní nezávadnosti potravin a v nichž se uplatňuje ovládání různých druhů nebezpečí ohrožujících nezávadnost potravin s cílem zamezit, vyloučit, popřípadě zmenšit tato nebezpečí. Systém stanovení KB je systém, kterým se identifikují, hodnotí a ovládají významná nebezpečí v kritických bodech.*

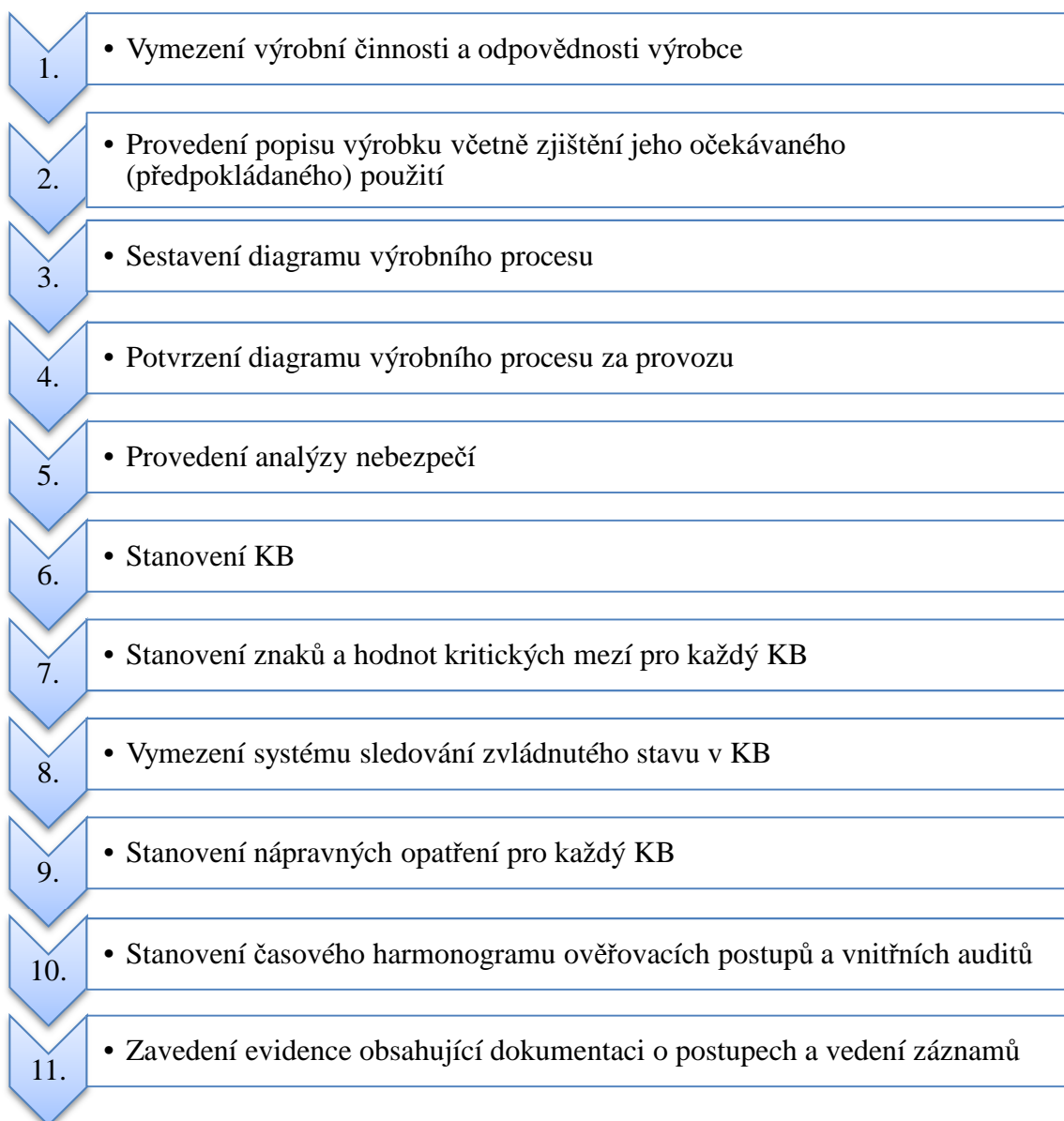
§ 2 odst. 1 písm. a) a b) této vyhlášky uvádí, že tento systém se upravuje ve dvou případech, a to v případě výroby potravin pro každý výrobní proces odděleně podle druhu potravin, s přihlédnutím ke způsobu a rozsahu výroby potravin v příslušném potravinářském podniku, a také v případě uvádění potravin do oběhu pro každý proces uvádění potravin do oběhu odděleně podle skupiny potravin stejného charakteru, s přihlédnutím ke způsobu a podmínkám jejich uvádění do oběhu příslušným potravinářským podnikem.

Následující odstavec 2 obsahuje informaci o tom, že v případě, že existuje nebezpečí, které je nutno ovládat, a jestliže nebyl nalezen v daném postupu výroby nebo uvádění do oběhu žádný KB, přepracuje se tento postup tak, aby KB mohl být stanoven. Když nebyl KB nalezen ani po úpravě výrobního procesu nebo při uvádění do oběhu, nelze daný výrobní postup nebo uvádění potraviny do oběhu používat.

§ 2 odst. 3 dané vyhlášky uvádí, že v případě, že je nutné modifikovat (měnit) výrobek, proces a rozsah výroby nebo uvádění do oběhu se kterýkoliv krok systému KB přezkoumá a provedou se případné změny pro stanovení KB.

V této vyhlášce jsou také stanoveny zásady pro stanovení KB a postupnost jejich plnění (viz Obr. 4).

Obr. 4: Zásady pro stanovení KB a postupnost jejich plnění



Zdroj: Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby

Po vymezení výrobní činnosti a odpovědnosti provozovatele potravinářského podniku se provede (ad. 1):

- popis výrobku (ad. 2),
- sestavení diagramu výrobního procesu a jeho potvrzení na provozu (ad. 3 a 4).

Popis výrobku v sobě zahrnuje údaje:

- které se vztahují ke zdravotní nezávadnosti, zejména o složení, biologických, chemických a fyzikálních vlastnostech,

- o mikrobicidním nebo mikrobiostatickém ošetření (tepelná úprava, zmrazování, nakládání atd.),
- o způsobu balení,
- o datu použitelnosti nebo datu minimální trvanlivosti a vlastnostech potraviny podmiňující způsob jejího skladování, včetně dokladů o správnosti určení data použitelnosti nebo data minimální trvanlivosti a podmínek skladování,
- o způsobu a podmínkách pro uvádění výrobku do oběhu,
- o technologickém postupu výroby výrobku,
- o předpokládaném použití výrobku (§ 2 odst. 5 Vyhlášky Ministerstva zemědělství č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby).

Analýza nebezpečí v sobě zahrnuje (ad. 5):

- shromažďování a hodnocení informací o různých druzích nebezpečí a o podmínkách jejich přítomnosti, jakož i rozhodnutí o zařazení nebezpečí významných pro porušení zdravotní nezávadnosti potravin do plánu systému kritických bodů, včetně stanovení ovládacích opatření k jejich prevenci nebo zmírňování,
- identifikaci nebezpečí v plánu systému KB nebo zmenšení na přípustnou úroveň je nezbytné pro výrobu zdravotně nezávadné potraviny nebo uchování nezávadnosti potravin při jejich uvádění do oběhu; identifikace nebezpečí se provede podle:
 1. možného výskytu nebezpečí a stupně jeho závažnosti
 2. kvalitativního nebo kvantitativního hodnocení výskytu nebezpečí
 3. možnosti přežívání a množení nebezpečí
 4. výskytu a přetrvávání toxinů, nežádoucích chemických látek a fyzikálních vlastností v potravinách a podle podmínek k tomuto nebezpečí vedoucích
- stanovení ovládacích opatření pro každé z identifikovaných významných nebezpečí (§ 2 odst. 6 Vyhlášky Ministerstva zemědělství č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby).

Kritické meze (ad. 6 a 7) se stanoví zejména v hodnotách teploty, času, vlhkosti, pH, aktivity vody a dále podle výsledků senzorických zkoušek (§ 2 odst. 8 Vyhlášky Ministerstva zemědělství č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby).

V případě vymezení systému sledování pro každý KB (ad. 8) je nutné, aby např. sledování bylo způsobilé odhalit každé ohrožení zvládnutého stavu v KB a umožnilo provést potřebné seřízení, aby údaje zjištěné sledováním byly zhodnoceny pracovníkem pověřeným provozovatelem potravinářského podniku, a aby záznamy související se sledováním byly podepisovány ve stanovených intervalech pracovníkem provádějícím sledování atd. (§ 2 odst. 9 Vyhlášky Ministerstva zemědělství č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby).

Jestliže je nutné učinit nápravná opatření (ad. 9), která zajišťují uvedení KB do zvládnutého stavu ihned, provede se toto opatření, jakmile dojde k překročení kritické meze. Je nutné, aby při překročení kritických mezí a zavedení následných postupů pro nakládání s výrobkem byly dokladovány v udržovaných záznamech systému KB (§ 2 odst. 10 Vyhlášky Ministerstva zemědělství č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby).

S tím také souvisí stanovení časového harmonogramu ověřovacích postupů a vnitřních auditů (ad. 10), kterými se zjišťuje správnost plánu a účinnosti KB. Tyto ověřovací postupy zahrnují zejména:

- ověření správnosti plánu KB,
- ověřování metod sledování v KB při provozování systému KB,
- ověřování funkce systému KB (§ 2 odst. 11 Vyhlášky Ministerstva zemědělství č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby).

Nedílnou součástí systému kontroly kritických bodů je vytvoření systému evidence, která obsahuje dokumentaci, všechny podklady ze zavádění systému kritických bodů a následné záznamy z jeho fungování (ad 11).

Evidence zahrnuje jednak dokumentaci a také záznamy. Mezi dokumentaci se řadí:

- vymezení výrobní činnosti a odpovědnosti provozovatele potravinářského podniku,
- specifikaci výrobku,

- diagramy procesů,
- analýzu nebezpečí včetně ovládacích opatření v KB,
- stanovení KB,
- stanovení kritických mezí,
- postupy při sledování,
- stanovení nápravných opatření a
- časový harmonogram ověřovacích postupů a vnitřních auditů.

Záznamy obsahují zejména:

- modifikování systému KB,
- sledování v KB,
- překročení kritických mezí a souvisejících nápravných opatření,
- výsledky použitých ověřovacích postupů a vnitřních auditů a
- nakládání s výrobkem vyrobeným v nezvládnutém stavu (§ 2 odst. 12 písm. a) a b) Vyhlášky Ministerstva zemědělství č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby).

V souvislosti se systémem KB může provozovatel potravinářského podniku uplatnit pravidla správné hygienické praxe (§ 2 odst. 1 Vyhlášky Ministerstva zemědělství č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby).

Tato skutečnost vznikla na základě čl. 5 Směrnice Rady č. 93/43/EHS ze dne 14. června 1993 o hygieně potravin, který členským státům ukládá podporovat vypracování tzv. návodů pro správnou výrobní a hygienickou praxi, které mohou potravinářské podniky dobrovolně uplatňovat jako pokyn k dodržování předchozího ustanovení. Vypracování a dodržování pravidel správné výrobní a hygienické praxe znamená, jak bylo výše uvedeno, vytvoření nadstavby systému kritických bodů, který je součástí pravidel správné výrobní a hygienické praxe.

Z toho důvodu Ministerstvo zemědělství ČR - odbor potravinářské výroby ve spolupráci s Potravinářskou komorou a jednotlivými profesními svazy výrobců potravin, začaly vypracovávat a následně vydávat tzv. příručky správné výrobní a hygienické praxe. Ty se měly stát základem pro zpracování vlastních pravidel

správné výrobní a hygienické praxe jednotlivými výrobci a výrobními podniky. Tři roky poté, co vešla v účinnost Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby bylo za podpory Ministerstva zemědělství ČR profesními svazy vypracováno dalších 7 příruček správné výrobní a hygienické praxe pro další potravinářské obory podle jednotlivých zpracovávaných komodit (eAGRI, 2005).

V souvislosti s touto disertační prací je vhodné upozornit na tyto příručky správné výrobní a hygienické praxe:

- Pravidla správné výrobní a hygienické praxe pro výrobce chleba,
- Pravidla správné výrobní a hygienické praxe pro cukrářskou výrobu,
- Pravidla správné výrobní a hygienické praxe pro výrobce jemného pečiva a
- Pravidla správné hygienické a výrobní praxe – Vejce a vaječné výrobky (ČSN 56 9603) (eAGRI, 2009).

Také na internetových stránkách Evropské komise je možné nalézt aktuální příručky správné výrobní a hygienické praxe, kterých bylo k červnu 2014 celkem 24, a jsou z různých oblastí potravinářského průmyslu. Tento registr vznikla na základě čl. 8 Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 882/2004 ze dne 29. dubna 2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat o úředních kontrolách (European Commission, 2014d).

Certifikace systému HACCP

Kovářová a kol. (2010) uvádí, že pro zajištění jakosti a bezpečnosti potravin v celém potravinovém řetězci je neustále vyvíjen tlak distribučních řetězců na deklaraci (certifikaci) jakosti a bezpečnosti dodávaných potravin na trh. Certifikáty jakosti a bezpečnosti potravin se v podmínkách volného trhu stávají běžnou záležitostí a certifikát nevyhnutelnou podmínkou k uzavření smlouvy.

Provozovatel potravinářského podniku může zažádat o certifikaci systému kritických bodů. Jedná se o dobrovolnou činnost, kterou daný provozovatel dokazuje splněním požadavků určitého standardu nad obvyklý rámec vyžadovaný národní i evropskou legislativou.

V souvislosti s certifikací systému HACCP byly ve Věstníku Ministerstva zemědělství ČR vydány Všeobecné požadavky na systém analýzy nebezpečí a stanovení

kritických kontrolních bodů (HACCP) a podmínky pro jeho certifikaci, které nahrazovaly předešlý dokument Všeobecné požadavky na systém kritických bodů (HACCP) a podmínky pro jeho certifikaci – podklad pro přípravu dokumentů souvisejících s akreditací certifikačních orgánů, která bude prováděna na základě zákona č. 22/1997 Sb., o technických požadavcích na výrobky, ve znění pozdějších předpisů.

V úvodu daného dokumentu jsou uvedeny definice pojmů jako je např. analýza nebezpečí, auditovaný podnik, plán HACCP atd. Dále je uvedeno, které informace musí předat provozovatel auditovaného potravinářského podniku před zahájením samotného auditu. Jedná se o charakteristiku potravinářského podniku, informace o potravinách v potravinářském podniku zpracovaných, vyráběných, skladovaných, dopravovaných, prodávaných či jinak manipulovaných a informace o evidenci systému HACCP.

Dále musí provozovatel potravinářského podniku zabezpečovat plnění obecných požadavků Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, a také musí vytvořit, dokumentovat, uplatňovat a udržovat systém HACCP aktuální. S tím souvisí skutečnost, že jsou určeny závazky a úkoly provozovatele potravinářského podniku, že jsou uvedeny informace o sestavení týmu HACCP, o vymezení činnosti, o potravinách, o identifikaci zamýšleného použití atd.

Na druhou stranu jsou v daném dokumentu uvedeny požadavky na orgány provádějící certifikaci systému HACCP. Tento orgán musí být akreditován v souladu s normou ČSNEN ISO/IEC 17021, Posuzování shody – Požadavky na orgány provádějící audit a certifikaci systémů managementu. Dále jsou zde uvedena kvalifikační kritéria pro pověřovatele (auditora) systému HACCP (Ministerstvo zemědělství ČR, 2010).

V rámci získání bližších informací bylo osloveno několik certifikačních orgánů, které se certifikací systému HACCP v České republice zabývají.

Certifikační orgán Institut pro testování a certifikaci ve Zlíně prostřednictvím Rapanta (2014) uvedl, že *se získáním certifikace systému HACCP potravinářské podniky nemají problém. Organizace zabývající se výrobou potravin i bez certifikovaného systému musí mít systém HACCP aplikován/zaveden, což je podmínka pro akceptování podnikání ve výrobě potravin českou potravinářskou inspekcí. Certifikace je dvoustupňová, a je tedy možnost na případné odchylky systému reagovat opatřeními k nápravě tak, aby 2. stupeň auditu byl s pozitivním výsledkem a mohl být*

udělen certifikát HACCP. O certifikát HACCP dle uvedeného Věstníku Ministerstva zemědělství, který je pouze národním standardem usilují zejména menší, regionální výrobci potravin a nápojů (uzenáři, pekaři, vinaři, aj.), zejména v návaznosti na podpůrné programy Ministerstva zemědělství ČR jako je KlasA, apod. Právě pro udělení značky KlasA je jedna z podmínek doložení certifikátu HACCP dle již zmiňovaného Věstníku Ministerstva zemědělství.

Dle Rapanta (2014) platí, že naopak větší výrobci potravin (i se zahraničními odběrateli) se zaměřují na získání certifikátu ISO 22 000. Jsou to ty potravinářské podniky, které mají i větší možnost investic do opatření ke splnění požadavků této normy (mlékárny, výroba masa, pekárny, ale i distributoři potravin, dopravci potravin, apod.). Proces certifikace je dvoustupňový a opět je dána výrobci po auditu 1. stupně možnost aplikovat opatření k nápravě tak, aby certifikační audit 2. stupně proběhl úspěšně.

Podobná odpověď ohledně certifikace systému HACCP byla získána také od certifikačního orgánu CQS - Sdružení pro certifikaci systémů jakosti prostřednictvím Olšanské (2014). Pokud se firma rozhodne pro certifikaci HACCP, pak většinou to myslí vážně a její úspěšnost při certifikaci je téměř 100%. Pokud by se při certifikačním řízení vyskytly neshody, má podnikatelský subjekt čas odstranit tyto neshody a poté získat certifikát HACCP. Vzhledem k tomu, že certifikace HACCP je věc dobrovolná, tak podle toho vypadá i úspěšnost certifikace.

Podobnou zkušenost mají také v dalším certifikačním orgánu Bureau Veritas Czech Republic (2014), a to, že podnikatelské subjekty, které mají zájem o certifikaci systému HACCP, výrazné problémy s jejím získáním nemají. Navíc některé z nich jsou předem připraveny poradenskou firmou. V případě nedostatků učiní podnikatelské subjekty nápravu a není problém certifikaci systému HACCP udělit.

V pořadí již čtvrtý názor na certifikaci systému byl získán u certifikačního orgánu TÜV SÜD Czech s.r.o. prostřednictvím Kroutila (2014), který uvedl, že úspěšnost certifikace je téměř 100%. Jestliže se ale při auditu vyskytnou jakékoliv nedostatky, tak ty jsou zájemci o certifikaci odstraněny.

Úroveň připravenosti k certifikaci je různá. V případě, že certifikovaný subjekt využije služeb poradce, systém HACCP je v pořádku. Naopak, pokud zavádí systém HACCP sám podnikatelský subjekt, tak se mohou vyskytnout určité problémy. Jak uvedl výše Rapant (2014), zájem o certifikaci systému HACCP mají zájem spíše malé podnikatelské subjekty.

Kroutil (2014) dále uvádí, že *velké firmy mají zavedeny komplexnější systémy bezpečnosti potravin.*

Mezi další dobrovolné certifikace v oblasti potravin, jak je v předešlém odstavci uvedeno a kde je také zahrnut systém HACCP je např.:

- výše zmíněné ISO 22 000 (Food Safety Management) – standard pro zajištění bezpečnosti globálního potravinového řetězce (International Organization for Standardization, 2014)
- GLOBALG.A.P. (Global Good Agriculture Practice) – je to standard zaměřený na zemědělskou produkci, jehož součástí je systém HACCP (GlobalG.A.P., 2014),
- IFS (International Food Standard) – tato norma je určena pro zajištění kvality a pro bezpečnost potravin pro vlastní obchodní značky obchodníků (International Featured Standards, 2014),
- BRC (British Retail Consortium Technical Standard and Protocol) – tento standard určuje požadavky na nezávadnost a bezpečnost potravin pro firmy zpracovávající potraviny, které jsou přímými dodavateli maloobchodníků (Tüv Nord Czech, 2014) atd.

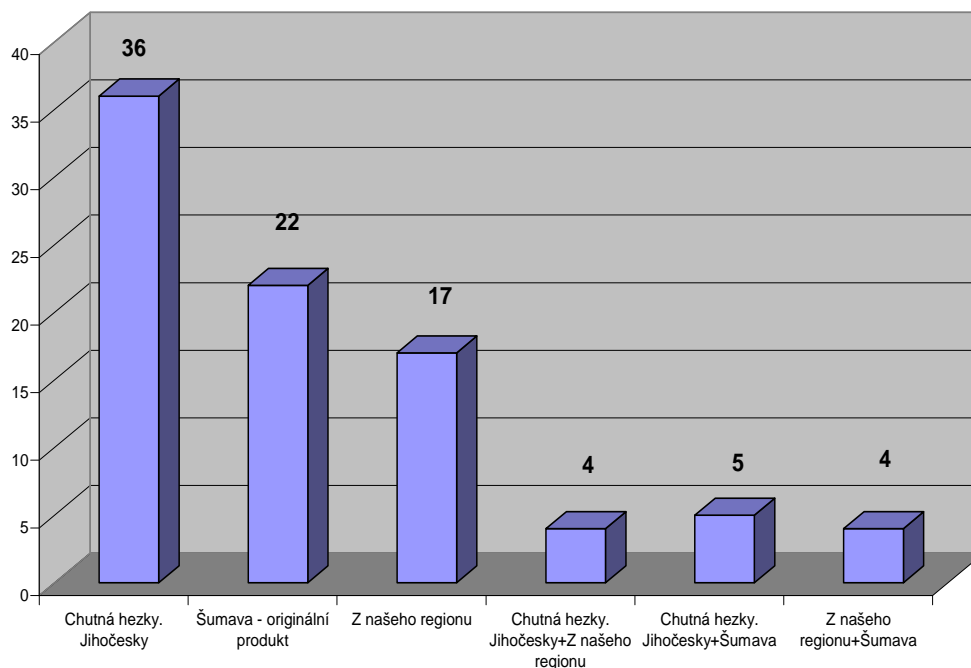
Potravinářský podnik by se ale také měl zaměřit na to, jakou výhodu mu přinese certifikace systému HACCP.

V rámci interního grantu Ekonomické fakulty Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích IG 8/ 09 – Srbová, který byl zaměřen na regionální značky kvality v rámci Jihočeského kraje, se formou dotazníkového šetření u spotřebitelů zjišťovala znalost a povědomí o jihočeských regionálních značkách kvality – Šumava – originální produkt©, Z našeho regionu, Chutná hezky. Jihočesky.

Z celkového počtu 445 respondentů odpovědělo 201 respondentů, že zná některé regionální značky, což je necelá polovina respondentů. Po vyjmenování konkrétních značek dotazovanými bylo zjištěno, že respondenti zaměňují pojem regionální značka a regionální produkt. Byly např. uvedeny „Hořické trubičky“, Pražská šunka, Pardubický perník, Budvar, Radegast, Platan, Madeta atd.

Poté byl respondentům předložen seznam regionálních značek, které jsou udělovány v Jihočeském kraji certifikačními orgány. Zde byly výsledky o poznání lepší, jak znázorňuje Obr. 5.

Obr. 5: Znalost regionálních značek udílených na území Jihočeského kraje



Zdroj: Srbová, 2009

Pouze 36 respondentů uvedlo regionální značku Chutná hezky. Jihočesky, 22 dotazovaných uvedli Šumava – originální produkt[®] a jen v 17 případech bylo uvedeno Z našeho regionu. Dokonce byli i tací, kteří znali více jak jednu regionální značku. Těch bylo pouze pět.

Z výše uvedeného vyplývá, že je určitě důležité, aby potravinářské podniky zvážily, zda se jim vyplatí investovat čas a finanční prostředky do získání certifikace systému HACCP.

2. 4 Systém HACCP a jeho hodnocení

Systém HACCP je bezesporu velkým zásahem do provozu potravinářských podniků, proto je vhodné se také zaměřit na to, co přináší, nebo naopak jaké nevýhody jsou spojeny se zavedením tohoto systému do chodu potravinářského podniku.

Také Evropská komise se věnuje hodnocení systému HACCP, a to prostřednictvím auditů, které prostřednictvím DG SANCO za účelem celkového hodnocení systému HACCP z pohledu nastavených pravidel Evropskou unií, ale i konkrétního včlenění těchto pravidel do našeho právního řádu.

2. 4. 1 Hodnocení systému HACCP na základě jeho přínosů a nevýhod pro potravinářské podniky

Taylorová (2001) mezi přínosy řadí:

- růst důvěry ve vlastní výroby,
- snížení nákladů, a to v podobě nepředpokládaných příjmů (snížení nákladů na odpady, lepší využití pracovní síly atd.),
- zaměření se na bezpečnost potravin ve výrobě,
- vytvoření týmu, který je složen z pracovníků potravinářského podniku, kteří dobře znají chod této firmy,
- vývoj firmy, kdy zavedením systému HACCP se rozvíjí znalosti a technologie,
- právní ochrana firmy a
- rozšíření výroby a prodeje také na další trhy.

Na druhou stranu ale existuje více problémů než výhod pro provozovatele potravinářského podniku, které mohou významně ovlivnit jejich chod. Tyto problémy Panisello a Quantick (2001) rozdělují na ty, které:

- předcházejí implementaci systému HACCP,
- vyskytují se v samotném procesu a
- objevují se po zavedení systému HACCP.

Problémy, které předcházejí implementaci systému HACCP

Dle Panisella a Quanticka (2001) k problémům předcházejícím implementaci patří např. představa o kontrole spojené se systémem HACCP, velikost potravinářského podniku, druh vyráběných produktů požadavky zákazníků firmy atd.

V případě představy o kontrole si manažeři firmy myslí, že dostatečný úklid a dodržování správných zásad výrobní technologie je to nejdůležitější. Dále se domnívají, že jejich zhodnocení nebezpečí je založeno pouze na tom, v co věří a co považují za správné, místo toho, aby jejich myšlení ohledně kontroly bylo založeno na kompletních nebo správných informacích.

Pro zmírnění nedostatku potřebných a dostačujících informací navrhuje Taylorová a Kane (2005) vytvoření tzv. Center HACCP, kde by provozovatelé potravinářských podniků získali potřebná data, software, informace a rady ohledně systému HACCP.

Tato centra by byla centrálně podporována. Dalším doporučením je vyzdvihnout a upozornit na ty podnikatelské subjekty, které již úspěšně zrealizovaly implementaci systému HACCP a staly se tzv. majáky. Dalším návrhem je vytvoření operativních specifických návodů, které jsou založeny na rozdílnosti operací v jednotlivých oblastech potravinářství.

Mezi další problém, který může vzniknout před samotnou implementací systému HACCP, dle Panisela a Quanticka (2001) patří i velikost potravinářského podniku. Potravinářský podnik malého rozsahu má nedostatek zdrojů, technických znalostí a zkušeností se zavedením systému HACCP do jejich provozu. Tyto potravinářské podniky především zaměstnávají pracovní síly, které se více zaměřují na splnění produkce než na samotnou bezpečnost výrobků a vidí systém HACCP jako komplikovaný a nedůležitý pro výrobu produktů. Naopak velké společnosti se dosti často snaží využívat informace z odborných konzultací a více investují do hygieny a bezpečnosti výrobků.

U druhu výrobků se může potravinářský podnik setkat s problémem u stanovení počtu kritických bodů. V případě konzervování potravin to budou pouze dva, a to tepelné procesy a jednotnost v balení potravin před případnou rekontaminací. Mnohem složitější je to např. u zemědělských a živočišných produktů a ještě více u maloobchodů, hotelů, restaurací atd.

U další překážky - požadavky zákazníků potravinářského podniku -, kam se v tomto případě řadí supermarketů, hotelové řetězce, letecké společnosti atd., je dárán důraz na bezpečnost potravin, a to formou jejich vlastní inspekce nebo auditu provozu potravinářského podniku.

Fielding a kol. (2011) dále rozšiřuje problémy na chybné stanovení nebezpečí mikrobiologického, chemického nebo fyziologického původu, a také na nesprávné určení nebezpečí patogenů u určitých druhů potravin.

Ehri a kol. (1995) také dává důraz na dosti vysoké náklady, které vznikají před implementací systému HACCP a souvisí se zabezpečením vhodného zařízení a vybavení provozovny a se zaučením stávajících pracovníků.

Problémy vyskytující se v samotném procesu zavádění systému HACCP

K problémům, které vznikají již v samotném zavedení systému HACCP podle Panisela a Quanticka (2001), je možné zařadit nedostatečné vedení tohoto systému ze strany managementu a nedostatečná spolupráce mezi praxí a dozorovými orgány

(úkolem podnikatelů je rozvíjet a implementovat HACCP a úkolem dozorových orgánů je usnadnit tento postup a kontrolovat, zda nedošlo k porušení potravinového práva).

Dalším problémem může být přetrvávání starých návyků a postojů zaměstnanců, nedostatek času na provedení systému ze strany zaměstnanců, nedostatek motivace a kontroly ze strany zaměstnanců, úřadování (papírování) a kompletní zapisování informací ze systému HACCP.

Je důležité se také zaměřit na nedostatečný počet zařízení na monitorování a validaci procesů, nesprávné rozmístění zařízení v provozovně (dostatečná ochrana surovin a hotových výrobků, hlavních hygienických podmínek, podpora efektivního úklidu a kontrola zamoření provozovny hmyzem) a nedostačující zařízení.

I zde Ehri a kol. (1995) dávají důraz na vysoké náklady na realizaci samotného systému HACCP.

Walkera a kol. (2003) zveřejnil studii, která vycházela z dat, které byly získány výzkumem u 102 potravinářských podniků ve Velké Británii. V souvislosti s tímto výzkumem bylo realizováno dotazníkové šetření, osobní návštěva těchto potravinářských podniků a telefonický polo-strukturovaný rozhovor. Mezi tyto podniky se řadily kavárny, pekárny, restaurace atd., které svou velikostí byly charakterizovány jako malé a střední podniky.

Dotazníkové šetření se zaměřilo na kontrolu mikrobiologického nebezpečí, kde hlavními aktivitami bylo stanovení času měření teplot a sledování křížové kontaminace. Dotazník byl vytvořen tak, aby byla získána data od nákupu surovin až po prodej výrobků konečným spotřebitelům. Z tohoto důvodu byla provedena kontrola potravinářských podniků formou sledování nákupu surovin, jejich skladování, příprava, pečení, chlazení atd. výrobků. Samozřejmě, že byla zahrnuta také kontrola kritických bodů. V dotazníku se také neopomnělo na zhodnocení celkového chodu provozovny, které zahrnovalo kontrolu strojů a zařízení, zacházení s odpadem, uklízení, osobní hygienu zaměstnanců a kontrolu škůdců.

Osobní návštěva zahrnovala zhodnocení každého kroku výrobního procesu a zjištění, zda existují kontrolní měření. Dále byly sledovány teploty v lednicích během 24 hodin.

V případě podmínek pro správně fungující systém HACCP se nejhůře zařadila oblast nedostatečné přípravy a čistota dřezů, kde se myje nádobí. Nejlépe na tom byla oblast zacházení s odpady, a to u více jak 87 % dotázaných potravinářských podniků. V případě kontroly hmyzu byl největší problém v letních měsících, kdy nebyla

zabezpečena dostatečná ventilace. Naopak všechny dotázané potravinářské podniky měly dostatečné povědomí o osobní hygieně zaměstnanců, kteří manipulují a přicházejí do styku s jídlem.

Příjem surovin a jejich skladování bylo u 60 % dotázaných zcela uspokojivé. Nižší počet dotázaných nebylo schopno sledovat teplotu potravin před jejich prodejem. Skladování surovin ukázalo na další oblast problémů např. potravinářské podniky, které nabízejí jídlo s sebou, měly největší nebezpečí kontaminace surovin během jejich skladování před tím, než byly použity.

Příprava jídla byla uspokojivá u více potravinářských podniků. Největší nebezpečí bylo v souvislosti s křížovou kontaminací u potravinářských podniků, které prodávají jídlo s sebou, protože nepoužívaly dostatečně účinné desinfekční přípravky.

Sledování teploty při výrobním procesu bylo zajištěno u 40 % dotázaných potravinářských podniků. Ostatní podnikatelské subjekty spoléhaly na zkušenosti a optické sledování. Navíc potravinářské podniky neměly dostatečnou kontrolu nad chladícím řetězcem již upečených výrobků.

65 % dotázaných potravinářských podniků používalo nějakou formu zaznamenávání KB. Nejčastějším zaznamenávaným KB byla teplota a podmínky přepravy výrobků. U některých podnikatelských subjektů byly záznamy vedeny více jak 10 let. Bohužel většina dotázaných nechápala, proč by měly provádět záznamy a uvedly, že tyto záznamy by mohly být použité v případě, kdyby je požadovaly kontrolní orgány.

Další výzkumnou metodou byl telefonický polo-strukturovaný rozhovor a probíhal tak, že po čtyřech měsících od výzkumu byli kontaktováni manažeři potravinářského podniku. V rozhovoru byly použity jak otevřené, tak uzavřené otázky, které se samozřejmě týkaly aplikace HACCP v jejich potravinářských podnicích.

I když si bylo 70 % dotázaných manažerů vědomo důležitosti bezpečnosti potravin, přesto jen necelá polovina (40 %) byla schopna objasnit požadavky na bezpečnost. Pouze 42 % manažerů mělo jakési povědomí o systému HACCP a 65 % nedokázalo vysvětlit, o co se jedná. 68 % manažerů, kteří měli alespoň částečné povědomí o systému HACCP, získalo potřebné informace od agentur zabývajících se životním prostředím a zdravím (kontrolní orgány) a nacházely se v jejich regionu. Dalšími zdroji informací byly obchodní asociace (16 %), tisk (4 %), další společnosti (4 %) a kurzy pořádané vysokými školami (8 %)

Domenech a kol. (2011) se ve své studii o osm let později zaměřil ve své studii na implementaci a efektivitu systému HACCP a pre-requisitesu potravinářských podniků. Jednalo se přibližně o 1350 malých podniků a 66 středních podniků z oblasti Valencie ve Španělsku.

Výsledky z tohoto výzkumu obsahovaly informace o dodržování pravidel systému HACCP, hygieně a čistotě, kontrole hmyzu a škůdců, podmínkách skladování, prostorách provozoven, dohledatelnosti informací o surovinách a produktech, kontrole odpadů, kontrole kvality vody, značení výrobků, kontrole výrobního procesu a přepravě výrobků. Kromě získání těchto informací byly odebrány vzorky produktů u více jak 250 firem.

V případě hodnocení jednotlivých částí nejlépe dopadlo hodnocení jak u malých, tak středních firem v přepravě výrobků a kontroly vody. U malých podniků bylo nejhorší hodnocení u kontroly provozoven (stav podlah, dlaždiček, zdí atd.), a také hygiena a čistota provozu.

V celkovém souhrnu lze ale říci, že výsledky z tohoto výzkumu ukazují na dobrou úroveň zavádění a efektivitu systému HACCP a pre-requisites.

Problémy, které se vyskytují po zavedení systému HACCP

Jedná se v pořadí již o třetí typ problémů, které mohou vzniknout po zavedení systému HACCP. Zde se mohou dle Panisela Quanticka (2001) vyskytnout problémy s verifikací a validací plánu HACCP. Verifikace je charakterizována jako aplikace metod, procesů, testů a dalších evaluačních prostředků a kromě toho i monitorování, zda je toto vše v souladu s plánem HACCP. Validací se rozumí propojení mezi těmito aktivitami a vědním a technickým obsahem – odborná literatura, která obsahuje informace o nemocech vznikajících z jídla atd.

V této souvislosti se hovoří o tzv. Knowledge transfer (přenos znalostí), který je charakterizován jako proces zabývající se efektivními změnami, které byly vytvořeny na základě výzkumu. Je to také vstupní brána pro přenos informací mezi těmi, kdo je vytváří a těmi, kdo je přijímají.

S touto problematikou také souvisí vytvoření portálu Potravinářských technologických inovací (Food Tech Innovation Portal), který byl spuštěn 01. 05. 2013. Tento portál se skládá z několika částí:

- technologie: zde jsou obsaženy informace o technologiích, a to od

nejnovějších výsledků výzkumu. Konkrétně se jedná o informace o tom, kde je možné konkrétní stroje použít v průmyslu, jejich omezení a výhody atd.,

- profily: v této části jsou informace o výzkumných ústavech, podnicích a sdruženích,
- infrastruktura: tato část se zaměřuje na informace o volně dostupných infrastrukturách (stroje, laboratoře, služby atd.) spolu s kontaktními údaji a
- průvodce inovacemi: informace z předběžných studií o uvedení inovací na trh, včetně technických, právních, finančních, manažerských a marketingových aspektů na evropské úrovni (Food Tech Portal, 2014).

Propojení mezi akademickou sférou a potravinářskými podniky také ukazuje projekt Rapid, specific detection of *Listeria monocytogenes* by antibody-based techniques and on-line sensor technology; development of improved control of food safety for industry and the consumer (Rychlé a specifické odhalení *Listeria monocytogenes* pomocí on-line snímače bez účasti člověka, rozvoj zvyšování kontroly bezpečnosti potravin v průmyslu a spotřebitele). V tomto mezinárodním projektu spolupracovala pražská VŠCHT a firma Milcom. Dále to byl Výzkumný institut mléka ze Žiliny, Dublinská univerzita, Technická univerzita z Bratislavy a Výzkumní institut potravin z Norwich (European Commission, 2002).

2. 4. 2 Hodnocení stavu systému HACCP v ČR Evropskou komisí

Tato podkapitola se věnuje auditům, které jsou realizovány Evropskou unií za účelem celkového hodnocení systému HACCP z pohledu nastavených pravidel Evropskou unií, ale i konkrétního včlenění těchto pravidel do našeho právního řádu.

Odborníci Evropské komise provádějí v členských státech obecné a zvláštní audity. Jejich hlavním účelem je ověřit, zda jsou úřední kontroly v členských státech vykonávány podle právních předpisů EU a v souladu s víceletými vnitrostátními plány kontrol. Tato pravomoc Evropské komise vychází z čl. 45 Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 882/2004 ze dne 29. dubna 2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat o úředních kontrolách.

Jedním z těchto auditů byl audit, který se zaměřil na vyhodnocení úředních kontrol týkajících se kritérií a bezpečnosti potravin a kritérií hygieny výrobního procesu. Tato inspekce proběhla ve dnech od 26. 11. do 07. 12. 2012 v České republice. V závěrečné

zprávě z tohoto auditu bylo v doporučení uvedeno, že se má zajistit, aby národní referenční laboratoře prováděly všechny úkoly národní referenční laboratoře, dále zajistit, aby postupy provozovatelů potravinářských podniků založené na zásadách analýzy rizik a kritických kontrolních bodů byly aktuální a aby zahrnovaly všechny příslušné aspekty atd. (Závěrečná zpráva o auditu, který se uskutečnil v České republice ve dnech 26. listopadu do 7. prosince 2012 za účelem vyhodnocení úředních kontrol týkajících se kritérií a bezpečnosti potravin a kritérií hygieny výrobního procesu (Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005)).

Mezi další audity, které se vztahují k systému HACCP, je možné např. zařadit audit:

- z února roku 2010, který se zaměřil na potravinářská aditiva a materiály, které přicházejí do styku s potravinami
- z prosince roku 2008 na nebezpečí salmonely ve vajíčkách,
- z února roku 2008 to byla kontrola hygieny potravin, její sledovatelnosti a povinnosti jejího zaznamenávání atd. (European Commission, 2014c).

Obecné audity mohou být doplněny zvláštními audity a inspekcemi v jedné nebo více specifických oblastech, jak uvádí Janáčková, Riegerová, Trčka (2014). Účelem těchto zvláštních auditů a inspekcí je např. prověřit fungování a organizaci příslušných dozorových orgánů, provést šetření závažných nebo opakujících se problémů v členských státech nebo provést šetření mimořádných situací, nově vznikajících problémů nebo nového vývoje v členských státech.

V případě, že Evropská komise zjistí nějaký problém nebo rozdílnou realizaci požadavků právních předpisů EU v členských státech, může provést tzv. zjišťovací mise. Jednou z nich byla mise z letošního roku zaměřená na zjištění stavu implementace postupů založených na principech HACCP, a to především s ohledem na flexibilitu, kterou umožňuje článek 5 nařízení (ES) č. 852/2004.

V rámci pilotního projektu byly pro přímé prověření situace na místě pomocí mise odborníků EK vybrány kromě České republiky také Irsko, Francie, Německo, Velká Británie, Belgie a Holandsko. Pro tyto zvláštní mise jsou členské státy vybírány tak, aby mohl být získán pokud možno co nejlepší obraz o celkovém stavu implementace právních předpisů v dané oblasti. Mezi kritéria tak patří např. zástupci z malých i velkých členských států; státy, které dle dostupných informací realizují danou problematiku na různé úrovni a odlišným způsobem apod. Všem ostatním členským

státům byl z důvodu získání celkového obrazu o implementaci flexibility při aplikaci postupů založených na principech HACCP v Evropské unii zaslán k vyplnění dotazník.

Ze všech provedených misí na toto téma bude Evropskou komisí koncem roku 2014 zveřejněna Souhrnná zpráva. Následovat bude několikadenní setkání Evropské komise se zástupci všech členských států v rámci iniciativy Better Training for Safer Food.

Cílem misí Evropské komise v členských státech je nejen zajištění úředních kontrol v členských státech a zjištění úrovně úředních kontrol prováděných dozorovými orgány, ale také zhodnocení právního stavu v dané oblasti.

Evropská komise v návaznosti na své zkušenosti navrhuje plán auditních misí na každý rok. Tento plán je představen členským státům, které se k němu mohou vyjádřit. Poté je plán schválen Evropskou komisí a je platný.

V rámci přípravy na konkrétní misi Evropská komise předem žádá o poskytnutí určitých informací souvisejících s předmětem auditu (běžný postup pro provádění auditů). V případě zjišťovací mise zaměřené na implementaci postupů založených na principech HACCP Evropská komise předem žádala např. o poskytnutí právních předpisů vztahujících se k dané oblasti (Evropská unie i národní) a další doplňující informace jako např. příručky správné hygienické praxe (článek 8 nařízení (ES) č. 852/2004), informace o školeních inspektorů dozorových orgánů apod.

V rámci zahajovacího jednání samotné mise, které probíhá zpravidla na Ministerstvu zemědělství ČR, je obvykle po představení auditního týmu a cílů mise čas na krátké prezentace, které shrnují problematiku ze strany všech zúčastněných stran. Např. rámcově naznačují kompetence o organizační strukturu dozorového orgánu a způsob organizace úředních kontrol, případně i výsledky. Zástupci Evropské komise (auditoři) dotazy rozšiřují informace poskytnuté v již zaslaných podkladech, případně upřesňuje správnost chápání sdělené informace.

V rámci zjišťovací mise ohledně realizace postupů založených na principech HACCP v České republice byla hodnocena činnost Ministerstva zemědělství ČR a dozorových orgánů, které řídí - Státní zemědělské a potravinářské inspekce (v oblasti rostlinné produkce), Státní veterinární správy (v oblasti živočišné produkce), Ústředního kontrolního a zkušební ústavu zemědělského (v oblasti krmiv) a dále také Ministerstva zdravotnictví ČR (v oblasti veřejného stravování). Předmětem hodnocení práce dozorových orgánů byla organizace a plánování úředních kontrol u provozovatelů

potravinářských a krmivářských podniků, včetně využití analýzy rizika např. podle údajů v počítačovém systému a/nebo s využitím certifikačních systémů, interní metodické pokyny platné v dané oblasti, proškolení inspektorů provádějících úřední kontroly, praktická aplikace flexibility, vymáhání plnění právních předpisů v oblasti (tj. ukládání opatření k nápravě a sankcí). Nedílnou součástí této mise a cílem Evropské komise bylo získat informace o tom, zda a jak jsou v oblasti správné hygienické praxe a principů HACCP a jejich implementaci proškolení i samotní provozovatelé potravinářských a krmivářských podniků.

Dále byly předmětem dotazů auditního týmu zkušenosti s implementací a identifikace slabých a silných stránek. Jako slabá stránka bylo např. uvedeno, že pro provozovatele bylo zpočátku obtížné pochopit podstatu a význam zavádění principů HACCP do svých provozů a výrobních postupů. Dále jde o situaci kdy podniky, které nemají zvláštního manažera pro oblast postupů založených na principech HACCP, si nezbytnou dokumentaci nevytvoří, ale koupí. Tyto dokumenty však dále nejsou přizpůsobeny situaci v podniku např. co se identifikace nebezpečí nebo vykonávaných činností týká. Dále to může být problém v adekvátním školení zaměstnanců podniků. Jako silná stránka byla identifikována skutečnost, že provozovatelé již v současné době z velké většiny chápou, že systematický přístup vede k postupnému zlepšování situace v podniku a v určitém ohledu funkční systém založený na principech HACCP chrání jejich zájmy v dodavatelsko-odběratelských vztazích a tak v konečném důsledku vede i ke zvyšování zisku jejich firmy.

Z předběžných závěrů, které byly sděleny na závěrečném jednání, vyplývá, že tým auditorů byl celkově spokojen s prací dozorových orgánů v ČR.

2. 5 Kontrolní činnost SZPI v oblasti HACCP

Státní zemědělská a potravinářská inspekce (dále jen „SZPI“) je subjektem, který má nezastupitelnou úlohu při kontrole zavedených systémů HACCP u potravinářských podniků (dále jen „SZPI“). Jejím hlavním úkolem je kontrola dokumentace a evidence KB u podnikatelských subjektů.

Tento dozorový orgán spadá do působnosti Ministerstva zemědělství ČR a má dle zákona o Státní zemědělské a potravinářské inspekci jako svou činnost uvedeno, že kontroluje zemědělské a potravinářské výrobky, nebo suroviny určené k jejich výrobě anebo tabákové výrobky.

Hlavním smyslem jeho kontrol je jednak chránit zdraví a ekonomické zájmy spotřebitele, ale také chránit ekonomické zájmy státu a poctivých podnikatelských subjektů.

Navíc kontroluje, zda výrobci a prodejci dodržují předepsané standardy jakosti potravin, standardy jejich označování a především, zda nenabízejí potraviny klamavě označené.

V následujícím textu budou rozebrány výsledky kontrol SZPI, které se zaměřují na problematiku HACCP – mimořádné kontroly a kontroly výroben. Podkladem jsou Zprávy o činnosti SZPI v letech 2000 až 2013. Rok 2000 jako počátek byl vybrán z důvodu, že SZPI započala s kontrolou systému HACCP v lednu tohoto roku a navíc Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby, stanovila termín pro zavedení tohoto systému do 31. 12. 1999.

Rok 2000

Kontrola výroby

V roce 2000 bylo zrealizováno celkem 10 174 kontrol výrobců, při kterých bylo prověřeno 5 314 provozoven (výrobních míst). Navíc některé provozovny byly kontrolovány opakovaně. Ve většině případů byl předmětem kontroly systém HACCP. Důvodem bylo zjistit, zda podnikatelské subjekty splnily požadavky Vyhlášky Ministerstva zemědělství č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby.

Z pohledu komodit proběhlo nejvíce kontrol v pekárnách, u výrobců studené kuchyně a u výrobců cukrářských výrobků.

Mezi obory s nejvyšším procentem zavedených KB patřila výroba přírodních sladidel, piva, mlýnských obilných výrobků a škrobu - škrobárenských výrobků. Naopak mezi obory s nejmenším procentem patřily cukrářské výrobky - těsta, zmrzlina - mražené krémy a houby. Při kontrolách také bylo zjištěno, že někteří výrobci, přestože měli zaveden systém HACCP ve smyslu platných právních předpisů, vyrobili potraviny s porušenou zdravotní nezávadností.

Při zjištění nedostatku v rámci kontroly HACCP bylo uloženo opatření a lhůty pro jejich odstranění byly voleny s ohledem na konkrétní situaci, aby nebyly pro výrobce

nereálné. Cílem kontrol tohoto systému bylo zajistit splnění požadavků právních předpisů a zmapovat situaci, nikoliv ukládat pokuty.

Z kontrol inspekce v rámci systému HACCP se ukázalo, že byly patrné rozdíly v podmínkách výrobců. Obecně by se dalo říci, že úroveň v zavádění systému HACCP roste s velikostí výrobního subjektu. Dalším poznatkem bylo, že méně nedostatků bylo zjištěno především u výrob s úzkým sortimentem produkce, s jednoduššími technologiemi a v případě epidemiologicky nerizikových potravin (Česká zemědělská a potravinářská inspekce, 2000).

Rok 2001

Kontrola výroby

V roce 2001 provedli inspektoři celkem 8 080 kontrol výrobců, z toho 6 042 kontrol bylo zaměřeno na systém HACCP. Bylo zjištěno, že 68,2 % kontrolovaných výrob zcela splnilo požadavky příslušné prováděcí vyhlášky na systém HACCP a ve zbylých 31,8 % byly zjištěny nedostatky. Jednalo se především o to, že jim systém buď zcela chyběl, nebo byl v různých fázích rozpracovanosti.

Mezi obory s nejvyšším podílem výrob bez závad patřily komodity pivo, jedlá sůl, čerstvé ovoce, nealkoholické nápoje, zvláštní výživa a mlýnské obilné výrobky. Naopak, mezi obory s největším podílem výrob s nedostatky patřily komodity čokoláda - cukrovinky, cukrářské výrobky, zmrzlina - mražené krémy a pekařské výrobky.

Při zjištění nedostatku v rámci kontroly systému HACCP bylo uloženo opatření. Výše lhůty měla zajistit splnění požadavků příslušné prováděcí vyhlášky, zlepšení stavu, nikoliv ukládat pokuty.

V souhrnu lze uvést, že z výsledků kontroly systému kritických bodů k datu 31. 12. 2001 vyplývá, že došlo k výraznému zlepšení oproti předešlému období. Pro názornost lze uvést, že např. k datu 31. 3. 2000 bylo při stejných kontrolách zcela bez závad 26,1 % výrob a s nedostatky 73,9 % výrob.

2 729 kontrol bylo zaměřeno na plnění uložených opatření, ve 446 případech (to je 16,3 %) kontrolovaná osoba uložené opatření nesplnila (Česká zemědělská a potravinářská inspekce, 2001).

Rok 2002

Kontrola výroby

V rámci kontroly ve výrobě bylo v roce 2002 provedeno celkem 8923 kontrol. V 5821 případech byl předmětem kontroly systém kritických bodů. Kontroly prokázaly, že úroveň zavedení systému HACCP u výrobců potravin byla zatím do té doby na nejvyšší úrovni. Koncem roku mělo již plně správný a zároveň funkční systém již 79,36 % hodnocených výrob a pouze u 20,64 % hodnocených výrob byly zjištěny nedostatky, u kterých systém nebyl zaveden nebo byl v různé fázi rozpracovanosti.

Kromě výše uvedené kontroly systému HACCP se kontroly také zaměřily na zdravotní nezávadnost potravin, kdy u necelých 5 % podnikatelských subjektů byly zjištěny nedostatky (Česká zemědělská a potravinářská inspekce, 2002).

Rok 2003

Kontrola výroby

V tomto roce provedli inspektoři výše uvedeného dozorového orgánu celkem 7 357 kontrol, při kterých bylo prověřeno 3 118 provozoven. Z pohledu komodit proběhlo nejvíce kontrol v pekárnách, u výrobců studené kuchyně a u výrobců cukrářských výrobků.

V 1 925 případech byl předmětem kontroly systém HACCP. Na tehdejší dobu byla úroveň zavedení tohoto systému u výrobců na velmi vysoké úrovni. Z celkového počtu kontrolovaných provozoven mělo 77,8% zavedeno systém HACCP bez závad, necelých 14 % s malými nedostatky a jen 8,4 % provozoven mělo zásadní nedostatky.

V tomto roce se také inspekce zúčastnila projektu Ministerstva zemědělství ČR pro čerpání podpor z dotačních titulů, které se zaměřily na zvyšování konkurenceschopnosti českého potravinářského průmyslu, a to prostřednictvím získání certifikátu HACCP nebo ISO.

V rámci legislativy se Státní zemědělská a potravinářská inspekce zúčastnila jednání o změně vyhlášky o způsobu stanovení KB v technologii výroby (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, 2003).

Rok 2004

Kontrola výroby

V roce 2004 bylo provedeno celkem 8 802 kontrol výrobců, při kterých bylo prověřeno 3 876 kontrolovaných osob. Z pohledu komodit proběhlo nejvíce kontrol v pekárnách, u výrobců cukrářských výrobků a u výrobců studené kuchyně.

V tomto roce bylo provedeno celkem 731 kontrol systému HACCP. Více jak polovina provozoven měla tento systém zaveden bez zjištěných nedostatků, naopak 10 provozoven se zavedením HACCPu vůbec nezačalo. Ostatní provozovny měly tento systém zaveden na různém stupni rozpracování. Z těchto výsledků inspekce vyvodila závěr, že u výrobců potravin je systém HACCP zaveden na relativně dobré úrovni (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, 2004).

Rok 2005

Kontrola výroby

V roce 2005 provedla inspekce celkem 1 977 kontrol systému HACCP. Kromě těchto kontrol byly kontroly zaměřeny na zdravotní nezávadnost a jakosti výrobků nebo na kontrolu uložených opatření (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, 2005).

Rok 2006

Kontrola výroby

V roce 2006 bylo provedeno celkem 2 958 kontrol systému HACCP.

Kromě kontroly systému HACCP se v provozovnách kontrolovala zdravotní nezávadnost a jakost potravin, hodnotila se jakost potravin a jejich správné označování přímo na provozovně apod. (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, 2006).

Rok 2007

Kontrola výroby

Cílem kontrol výroby potravin bylo především posoudit dodržování ustanovení příslušných právních předpisů, které se týkaly požadavků na osobní a provozní hygienu a požadavků na systém vnitřní kontroly výrobců se zaměřením na bezpečnost potravin. Inspektoři především kontrolovali, jak výrobci dodržují své vlastní kontrolní postupy založené na zásadách HACCP (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, 2007).

Rok 2008

Kontrola výroby

V roce 2008 byly kontrolovány provozy výroben z hlediska zavedení systému HACCP a dále také kontrola průvodní dokumentace k potravinám, kontrola obalů nebo kontrola plnění uloženého opatření (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, 2008).

Rok 2009

Kontrola výroby

I v tomto roce byly provozovny kontrolovány z hlediska osobní a provozní hygieny, systému vnitřní kontroly a bezpečnosti potravin. Inspektoři zejména kontrolovali, jak výrobci dodržují své kontrolní postupy založené na zásadách HACCP (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, 2009).

Rok 2010

Kontrola výroby

V rámci kontrol výroby byly kontrolovány potravinářské podniky, které vyrábějí nebo balí potraviny. Z celkového počtu kontrol bylo zkontrolováno 99 podnikatelských podniků a u nich zavedení systému HACCP a prověření jeho funkčnosti (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, 2010).

Rok 2011

Kontrola výroby

V tomto roce proběhlo 133 kontrol systému HACCP, kdy byla prověřována jeho funkčnost, posouzení stavu plnění stanovených kritérií. Inspektoři rovněž kontrolovali, jak výrobní dodržují své vlastní kontrolní postupy založené na zásadách HACCP (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, 2011).

Rok 2012

Kontroly tematické a mimořádné.

Auditů provozovatelů potravinářských podniků se zúčastnily v roce 2012 všechny inspektoráty SZPI. Bylo provedeno celkem 106 auditů provozovatelů potravinářských podniků. Nejčastěji auditovanými činnostmi byl obor pekařské výroby, který byl následován oborem studená kuchyně a pak s odstupem oborem sít' obchodů – sklady.

Byla prováděna taktéž kontrola označování pekařských výrobků zaměřená na uvádění údajů vztahujících se k čerstvosti. Nebylo zjištěno žádné porušení požadavků na označování pekařských výrobků.

V roce 2012 byla provedena kontrola chladicího řetězce, která se zaměřila na kontrolu předepsaných teplot u uskladněných výrobků. Tyto teploty jsou stanoveny jak pro příjem těchto potravin, tak pro jejich uložení ve skladu a následně na prodejní ploše v chladicím zařízení. Výsledky těchto kontrol byly velmi příznivé.

Kontrola výroby

Z celkového počtu kontrol výroby bylo 133 kontrol zaměřeno na audit zavedeného systému založeného na zásadách HACCP, prověření funkčnosti tohoto systému a posouzení stavu stanovených kritérií (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, 2012).

Rok 2013

Kontroly tématické a mimořádné

V tomto roce byla realizována kontrola potravin zaměřená na označování lepku dle nařízení (ES) č. 41/2009. Smyslem této akce bylo ověřit, jestli zda jsou potraviny označené v souladu s nařízením (ES) č. 41/2009 a zda jsou splněny limitní hodnoty stanovené pro označení „bez lepku“ a „velmi nízký obsah lepku“. Byla také věnována pozornost dobrovolným způsobům označování potravin z hlediska jejich vhodnosti pro osoby s nesnášenlivostí lepku (např. logo přeškrtnutého klasu). Celkem bylo zkontrolováno 43 šarží potravin. Z tohoto počtu nevyhovělo 6 šarží. U těchto šarží potravin chybě výraz „bez lepku“.

Další kontrolou byla kontrola dodržování požadavků na složení celozrnných pekařských výrobků. V rámci této kontroly bylo zkontrolováno celkem 500 podnikatelských subjektů. Z celkového počtu nevyhovělo 24 šarží výrobků (21 šarží výrobků a 3 šarže směsí).

Kontrola výroby

V roce 2013 bylo uskutečněno celkem 8 967 kontrol provozoven výrobců potravin a 511 kontrol prvovýrobců potravin. Komplexní kontrola byla provedena v 1 308 případech a 123 kontrol se zaměřilo na audit zavedeného systému založeného na zásadách HACCP (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, 2013).

Shrnutí výsledků kontrolní činnosti SZPI v oblasti systému HACCP v letech 2000 – 2013

Z výše uvedených kontrol vyplývá, že při kontrolách zaměřených na zavedení systému HACCP realizovaných v letech 2000 a 2001 měly nejmenší procento zavedených KB provozovny cukrářské výroby, výroby cukrovinek, výroby mražených krémů a pekařské výroby. Dále se dá na základě výsledků kontrol konstatovat, že úroveň zavádění systému HACCP roste s velikostí výrobního subjektu.

K výraznému zlepšení úrovně zavádění systému HACCP dochází od roku 2002. K určitému opaku došlo v roce 2004, kdy 10 provozoven vůbec nezapočalo se zavedením systému HACCP.

V následujících letech se ve výročních zprávách SZPI uváděl pouze počet kontrol systému HACCP, které se nejprve pohybovaly v řádech tisíců a později v řádech stovek.

2. 6 Návod pro zavádění systému HACCP a Správné výrobní a hygienické praxe

V roce 2005 byla vytvořena Asociací zemí jižní a východní Asie pro potřeby malých a středních podnikatelů příručka s názvem Návod pro zavádění systému HACCP a Správná výrobní a hygienická praxe: Vyčerpávající příručka, jak zavést hygienickou praxi a systém HACCP (dále jen „návod“). Tvorba tohoto návodu byla spolufinancována Evropskou komisí a samotnou asociací. Implementační agenturou byla agentura CEN – Evropská asociace pro standardizaci. Celé znění tohoto návodu je uvedeno v Příloze 1.

Důvodem vytvoření této příručky bylo, že na tzv. třetí země se vztahuje čl. 10 Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin. Zde je uvedeno, že *pokud jde o hygienu dovážených potravin, patří požadavky stanovené v čl. 3 až 6 nařízení o hygieně potravin mezi odpovídající požadavky potravinového práva uvedené v čl. 11 Nařízení 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*. Konkrétně v čl. 5 Nařízení o hygieně potravin je rozebrána problematika systému HACCP.

Kovářová a kol. (2010) upozorňuje na to, že např. část potravinářské podnikatelské struktury České republiky je součástí nadnárodních společností, což souvisí s procesem

globalizace. Tato skutečnost poukazuje také na to, že i takto vytvořené potravinářské podniky musí též respektovat povinnost zavedení systému HACCP do svého provozu.

Návod je rozčleněn na čtyři části:

1. zavedení daných požadavků před samotným vytvořením systému HACCP,
2. prostudování systému HACCP,
3. plánování a zavádění systému HACCP a
4. opakující se hodnocení zavedeného systému HACCP.

Všechny tyto kroky by měly vést k vytvoření systému, který bude zajišťovat produkci bezpečných potravinářských výrobků.

Zavedení daných požadavků před samotným vytvořením systému HACCP

S prvním bodem souvisí problematika správné praxe, kde je celkem pět resp. šest modulů, které mají na ní významný vliv. Zde se jedná o:

1. splnění podmínek na stavby, kde je realizována výroba, dále je to dostatečná znalost dodavatelů a vytvoření plánu na prevenci před škůdci,
2. politika zdraví zaměstnanců,
3. pravidla pro hygienu rukou zaměstnanců a sanitační řád,
4. použití tepelných nebo chladících technologií ve výrobě a složení potravin,
5. analýza hotových výrobků a
6. školení zaměstnanců.

Pro všechny předešlé body je nutné zajistit dostatečné školení zaměstnanců.

Prostudování systému HACCP

Druhý bod návodu Prostudování systému HACCP vychází z textu Codex Alimentarius Všeobecná pravidla pro hygienu potravin, o kterém je pojednáváno výše. Je zde uvedeno, že systém HACCP může být použit u jednoho produktu nebo u omezeného množství produktů. Na druhou stranu rozmanitost produktů je získána použitím omezeného množství základních technologií při výrobě (vaření, chlazení atd.), které jsou různě kombinované.

Plánování a zavádění systému HACCP

Metodologie systému HACCP vychází ze dvou základních myšlenek, a to analýzy nebezpečí a kontroly KB.

Důležité je aplikovat 7 základních zásad a 12 základních principů, které jsou uvedeny v dokumentu Codex Alimentarius.

Základní zásady a principy jsou také v Návodu Evropské komise pro implementaci postupů založených na principech HACCP a podporu implementace principů HACCP v určitých potravinářských firmách a jsou blíže uvedeny v kapitole 2. 2. 3 Potravinové právo a bezpečnost potravin v Evropské unii - Hygiena potravin – HACCP.

Tato část disertační práce bude vycházet ze 12 základních principů, které jsou více popsány v návodu.

1. výběr týmu HACCP,
2. popis výrobků,
3. identifikace zamýšleného použití,
4. vytvoření výrobního (proudového) diagramu,
5. ověření výrobního (proudového) diagramu v provozu,
6. stanovení všech možných nebezpečí v každém kroku výroby, provedení analýzy nebezpečí a měření prostřednictvím kontroly identifikovaných rizik,
7. identifikace KB,
8. určení kritických mezí pro každý KB,
9. určení systému monitorování pro KB,
10. stanovení nápravných opatření,
11. stanovení ověřovacích postupů a
12. stanovení dokumentace a archivace zápisů.

Opakující se hodnocení zavedeného systému HACCP

Čtvrtý bod příručky se věnuje opakujícímu se hodnocení skutečné a efektivní implementace systému HACCP. Tato část je věnována těm, kteří realizují kontrolu systému HACCP a získali oficiální schválení nebo certifikaci. Tyto osoby se zaměřují na:

- implementaci správné hygienické praxe a
- kontrolu plánování systému HACCP a sledování KB.

Součástí návodu jsou také přílohy, které obsahují tabulky, které lze použít pro hodnocení systému HACCP (EC – Asean Economic Cooperation Programme on Standards, Quality & CoformityAssessment, 2005).

3. Vědecký cíl práce a metodika práce

3. 1 Vědecký cíl práce

Spotřebitelská politika v rámci Evropské unie je velice obsáhlé téma, které v sobě zahrnuje mnoho podoblastí, jejichž hlavním smyslem je co nejvíce a nejučinněji chránit spotřebitele. Z tohoto důvodu se disertační práce zaměřila pouze na jednu konkrétní podoblast (prioritu), která souvisí s bezpečností výrobků a služeb, a to na problematiku vytváření, zavádění a zpětnou kontrolu (souhrnně realizace) systému HACCP u vybraných podnikatelských subjektů.

Primárním vědeckým cílem této disertační práce je **identifikovat kroky procesu realizace systému HACCP u mikropodniků a malých podniků působících na území České republiky v oblasti výroby cukrářských a pekařských výrobků, a na základě výsledků vědeckého výzkumu vytvořit návod pro zavádění změn vyplývajících ze spotřebitelské politiky Evropské unie do provozu výše uvedených podnikatelských subjektů**. Ten bude moci být používán těmito podnikatelskými subjekty při sledování a hlavně zapracování právních změn v oblasti ochrany spotřebitele v Evropské unii, resp. České republiky do jejich provozu. Součástí navrhovaného návodu budou doporučované atributy pro rozhodování managementu podnikatelských subjektů, jejich personální politiku a komunikaci směrem ke spotřebitelům a dodavatelům.

Na primární vědecký cíl navazují parciální cíle v oblasti teorie i v aplikační oblasti:

- vyhledání, analýza a syntéza relevantních poznatků domácích i zahraničních autorů a jejich vyústění do terminologického vymezení pojmů,
- komparace názorů různých autorů a formulace vlastních postojů ke zkoumané problematice a
- analýza a syntéza zavádění a využívání systému HACCP u vybraných podnikatelských subjektů.

I když povinnost vytvořit a dodržovat systém HACCP podnikatelskými subjekty působících v České republice je více jak 15 let stará záležitost, přesto je důležité na ní ukázat, jak se s touto problematikou vypořádaly jednotlivé podnikatelské subjekty, v době jejího zavedení do našeho právního řádu. Navíc do potravinářské oblasti vstupují

neustále nové podnikatelské subjekty, které mohou poznatky se zaváděním systému HACCP využít ve svém provozu.

Na základě poznatků současného stavu řešené problematiky v literární rešerši bylo zjištěno, že při zavádění legislativních změn souvisejících se systémem HACCP do provozu malých a středních podniků se vyskytují problémy v těchto fázích:

- předcházející implementaci systému HACCP,
- v samotném procesu a
- po zavedení systému HACCP.

Mezi problémy předcházející implementaci systému HACCP je možné zařadit představu o kontrole spojené se systémem HACCP, nedostatek zdrojů, technických znalostí a zkušeností se zavedením systému HACCP, stanovení počtu KB atd.

V samotném procesu zavádění systému HACCP to může být např. nedostatečné vedení tohoto systému ze strany managementu a nedostatečná spolupráce mezi praxí a dozorovými orgány, přetrvávání starých návyků a postojů zaměstnanců, nedostatek času na provedení systému ze strany zaměstnanců, nedostatek motivace a kontroly ze strany zaměstnanců, nedostatečný počet zařízení na monitorování apod. Tímto typem problémů se zabývaly mnohé případové studie. Jednalo se o případové studie, kde byly uvedeny poznatky z implementace systému HACCP u podnikatelských subjektů ve Velké Británii a ve Španělsku a jsou uvedeny v literární rešerši. Z tohoto důvodu se disertační práce zaměřila na podnikatelské subjekty působící na území České republiky, aby bylo zjištěno, jaký je stav zkoumané problematiky v této zemi.

Po zavedení systému HACCP do provozu se největší problém vyskytuje při verifikaci a validaci plánu HACCP.

Při výběru velikosti podnikatelského subjektu byla brána v potaz skutečnost, že jedním z problémů před samotnou implementací systému HACCP je velikost firmy, kdy malá firma má nedostatek zdrojů, technických znalostí a zkušeností se zavedením systému HACCP do jejich provozu. V těchto firmách jsou především zaměstnávány ty pracovní síly, které se více zaměřují na splnění produkce než na samotnou bezpečnost výrobků a systém HACCP chápou jako komplikovaný a nedůležitý systém pro výrobu produktů. Dalším důvodem pro výběr mikropodniků a malých podniků byla skutečnost, která vyplynula z kontrolní činnosti SZPI, že úroveň v zavádění systému HACCP roste s velikostí výrobního subjektu.

Pro výběr podnikatelských subjektů z oboru cukrářské a pekařské výroby byly hlavním důvodem výsledky z kontrol SZPI. Z těchto výsledků je patrné, že největší problémy se zaváděním tohoto systému měly právě pekařské a cukrářské výroby.

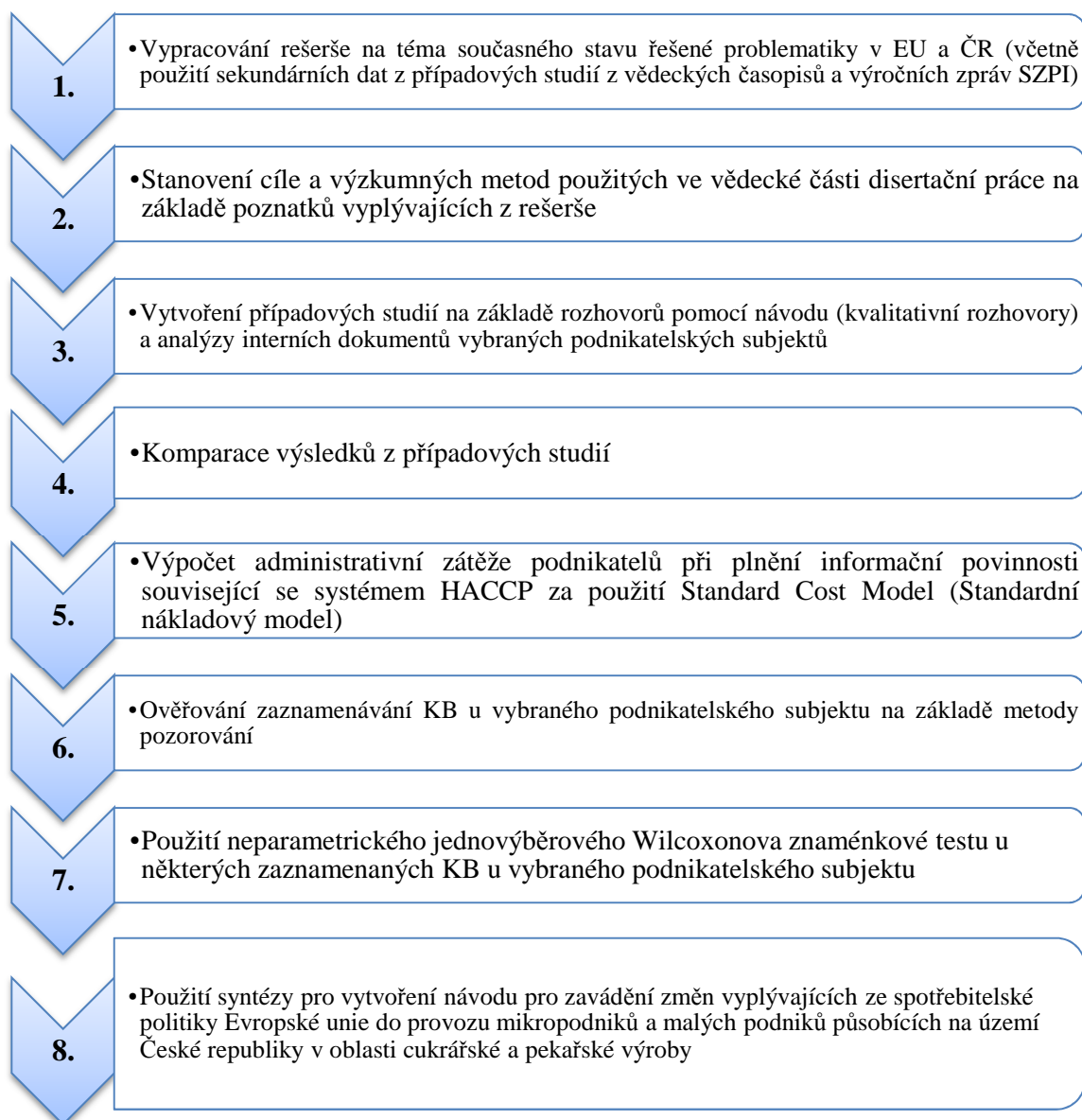
Druhým důvodem byla možnost získat potřebné informace od podnikatelských subjektů, které byly ochotné spolupracovat a poskytnout patřičné interní dokumenty vztahující se k systému HACCP.

Dalším důvodem, proč byly vybrány mikropodniky a malé podniky, byla skutečnost, která vyplynula ze zprávy Evropská unie z června 2009, která hodnotila skutečný stav zavádění systému HACCP do praxe podnikatelských subjektů, které působí na území některého z členských států. V této zprávě kromě jiného bylo uvedeno, že většina potravinářských podniků má zavedeny postupy založené na zásadách HACCP. Na druhou stranu obtíže s touto povinností se vyskytly u malých potravinářských podniků, a to především u restauračních a maloobchodních podniků.

3. 2 Metodika práce a výzkumné metody použité v práci

Pro tuto disertační práci byla stanovena metodika, která je znázorněna na Obr. 6.

Obr. 6: Metodika práce



Zdroj: vlastní zpracování

3. 2. 1 Vypracování rešerše na téma současného stavu řešené problematiky v EU a ČR

V rámci této disertační práce byla nejprve provedena rešerše současného stavu zkoumané problematiky, která byla rozčleněna do několika částí.

První část se věnovala vymezením základních pojmů jako je spotřebitel a jeho práva a povinnosti, spotřebitelská politika a podnikatelský subjekt. Jelikož tato práce je zaměřena na podnikatelské subjekty z potravinářské oblasti, tak byl také osvětlen pojem potravinářský podnik a jeho povinnosti.

Další část rešerše byla spojena se spotřebitelskou politikou EU a ČR. Nedílnou součástí byla také bezpečnost potravin, potravinové právo s důrazem na hygienu potravin – systém HACCP.

V pořadí již třetí část hodnotila zavádění systému HACCP do praxe malých a středních podniků. Zde především byly uvedeny případové studie, které poukázaly nejen na přínosy, ale i na problémy, které mohou vzniknout před implementací systému HACCP, při samotném zavádění systému HACCP do provozu a po zavedení systému HACCP.

Systém HACCP byl také hodnocen na základě auditů, které realizovala Evropská komise prostřednictvím DG SANCO v ČR.

Dalšími sekundárními zdroji použitými v literární rešerši byly jednak výroční zprávy SZPI z let 2000 až 2013, tak také Návod pro zavádění systému HACCP a Správné výrobní a hygienické praxe. Z výročních zpráv SZPI vyplynulo, že nejčastějšími podnikatelskými subjekty v oblasti potravinářského provozu, které měly problémy se zavedením systému HACCP, byly malé a střední podniky působící v pekařství a cukrářství.

3. 2. 2 Stanovení cíle a výzkumných metod použitých ve vědecké části disertační práce na základě poznatků vyplývajících z rešerše

Na základě poznatků z rešerše byl stanoven cíl této disertační práce a byly stanoveny výzkumné metody, které byly použity ve výzkumné části této práce.

Kromě vědecké metody rešerše a sekundárních dat v ní použitých, byly uplatněny následující výzkumné metody:

- případová studie,
- rozhovor pomocí návodu (kvalitativní rozhovor),
- Standard Cost Model (Standardní nákladový model),
- pozorování,
- neparametrický jednovýběrový Wilcoxonův znaménkový test,
- analýza,
- komparace a
- syntéza.

Pro tuto disertační práci byl stanoven smíšený výzkum resp. kvalitativní výzkum, a to prostřednictvím použití kvalitativních výzkumných metod (případová studie a kvalitativní rozhovor) a kvantitativních metod (pozorování, i když pozorování je dle některých autorů (Hendel, 2005) zařazeno mezi kvalitativní výzkumné metody). Hendel (2005, str. 53) uvádí, že *kvalitativní výzkum používá induktivní formy vědeckých metod, hloubkové studium jednotlivých případů, nejružnější formy rozhovorů a kvalitativní pozorování. Cílem je získat popis zvláštností případů, generovat hypotézy a rozvíjet teorie o fenoménech světa. Kvalitativní výzkum je orientován na explorování a probíhá nejčastěji v přirozených podmínkách. Plán výzkumu má pružný charakter. To znamená, že plán výzkumu se z daného základu rozvíjí, proměňuje a přizpůsobuje podle okolností a dosud získaných výsledků. Velkým přínosem kvalitativní metodologie jsou přístupy, pomocí nichž navrhujeme teorii nějakého sledovaného fenoménu.* Hypotézy se dle Hendela (2005) v případě kvalitativního výzkumu nestanovují, protože je obtížné testovat hypotézy tímto typem výzkumu. Hypotézy se používají u kvantitativního výzkumu, které tento typ výzkumu testují.

3. 2. 3 Vytvoření případových studií na základě rozhovorů pomocí návodu (kvalitativní rozhovory) a analýzy interních dokumentů vybraných podnikatelských subjektů

Případové studie byly použity pro zjištění toho, jak vybrané podnikatelské subjekty realizovaly zavádění systému HACCP do svého provozu včetně zpětné kontroly.

Pro tuto disertační práci byla vybrána výzkumná metoda intrinsitní případová studie, která se dle Yina (2011) zaměřuje pouze na jeden případ a vztah k obecnější problematice zde není nastaven a výzkumník se zabývá pouze některými otázkami.

Společné znaky podnikatelských subjektů, které jsou uvedeny v případových studiích, byly:

- firma, která se dle kategorizace Eurostatu podle počtu zaměstnanců řadí mezi mikropodnik nebo malý podnik,
- firma se nachází na území České republiky,
- firma se zaměřuje na výrobu cukrářských nebo pekařských výrobků, které prodává konečným spotřebitelům nebo odběratelům, kteří jej již nedotváří, ale přímo spotřebovávají, jedná se tedy o řemeslný druh podniku.

O výběru velikosti firmy bylo rozhodnuto na základě výsledků případových studií uvedených v literární rešerši.

V těchto případových studiích bylo uvedeno, že jedním z problémů, které se mohou objevit před samotnou implementací systému HACCP, je velikost firmy. V případě, že se jedná o malou firmu, pak tato firma má nedostatek zdrojů, technických znalostí a zkušeností se zavedením systému HACCP do jejich provozu. V těchto firmách jsou především zaměstnávány ty pracovní síly, které se více zaměřují na splnění produkce než na samotnou bezpečnost výrobků a systém HACCP chápou jako komplikovaný a nedůležitý systém pro výrobu produktů.

Dalším důvodem pro výběr mikropodniků a malých podniků byla skutečnost, která vyplynula z kontrolní činnosti SZPI, že úroveň v zavádění systému HACCP roste s velikostí výrobního subjektu.

Jelikož případové studie uvedené v literární rešerši se zaměřily na podnikatelské subjekty z jiných států Evropské unie než z České republiky, tak byly vybrány právě české podnikatelské subjekty pro případové studie.

Jedním z důvodů, proč byly osloveny pro spolupráci podnikatelské subjekty s cukrářskou a pekařskou výrobou, byly výsledky z kontrol SZPI. Z těchto výsledků je patrné, že největší problémy se zaváděním tohoto systému měly právě pekařské a cukrářské výroby.

Druhým důvodem byla možnost získat potřebné informace od podnikatelských subjektů, které byly ochotné spolupracovat a poskytnout patřičné interní dokumenty vztahující se k systému HACCP. Původně projevily zájem o spolupráci 3 podnikatelské subjekty a na základě doporučení těchto 3 firem byly osloveny další. Jednalo se o tzv. řetězový výběr podnikatelských subjektů.

Případové studie u jednotlivých podnikatelských subjektů byly rozděleny na dvě části, kdy první se věnovala základním informacím o firmě a druhá byla zaměřena na samotný systém HACCP.

První část obsahovala informace o:

- umístění firmy,
- historii a její podnikatelské činnosti,
- organizační strukturu,

- počtu zaměstnanců a jejich vykonávané činnosti,
- velikosti provozoven,
- dodavatelsko-odběratelských vztazích a
- počtech a druzích výrobků.

Druhá část, která byla věnována samotnému systému HACCP, byla rozdělena na 3 fáze. Na základě odpovědí podnikatelských subjektů na níže uvedené otázky měla být vytvořena představa o tom, jakým způsobem podnikatelské subjekty splnily jednu z nepřeberného množství povinností, které stanoví Evropská unie v potravinovém právu. Navíc dané odpovědi byly důležitým podkladem pro výstup této disertační práce, a to pro Návod pro zavádění změn vyplývajících ze spotřebitelské politiky Evropské unie do provozu mikropodniků a malých podniků působících na území České republiky v oblasti cukrářské a pekařské výroby.

První fáze se zaměřila na vytvoření daného systému. Smyslem bylo zjistit odpověď na několik otázek:

- Kdy a jakým způsobem se podnikatelský subjekt dozvěděl o systému HACCP?
- Zda se nejprve snažil sám vytvořit tento systém, nebo získal informace o firmách, které HACCP vytvářejí?
- V případě, že systém HACCP vyvířela externí firma, jak probíhala spolupráce/konzultace s touto firmou? Kdo byl zapojen do tvorby ze strany podnikatelského subjektu? Jaké podklady byly předloženy firmě, která vytvářela systém HACCP? Byly dodrženy termíny pro vytvoření a předání HACCP ze strany firmy, která zpracovávala systém HACCP?
- Postupovalo se dle zásad postupu stanovení systému KB a postupnosti jejich plnění? Bylo potřeba změnit výrobní postupy tak, aby byly nalezeny KB?
- Jaké byly náklady na vytvoření dokumentace HACCP?
- Používá podnikatelský subjekt ve svém provozu Pravidla správné výrobní a hygienické praxe? Jestliže ano, tak jaké? Jakým způsobem podnikatelský subjekt získal tato pravidla?

Druhá fáze obsahovala otázky, které se vztahují k zavádění systému HACCP do provozu:

- Bylo potřeba upravit prostory provozoven, aby odpovídaly podmínkám pro

zavedení HACCP?

- Jsou realizovány záznamy o KB ručně nebo pomocí počítačového programu?
- Jaké kritické meze jsou používány? Jaké jsou používány přístroje na měření KB.
- Jak probíhalo školení zaměstnanců, kteří se podílejí na zavádění a realizaci HACCP v provozu? Byla oslovena firma, která se tímto zabývá?
- Jak je realizována kontrola/zpětná vazba správnosti systému HACCP?

Třetí fáze byla charakterizována jako zpětná vazba včetně názoru na tento systém:

- Bylo nutné po zavedení systému HACCP provést změny na základě zjištěných poznatků?
- Jaká je nastavena doba archivace dokumentů?
- Jestliže systém HACCP byl vytvořen externí firmou, jaká byla spolupráce po spuštění a příp. změnách v HACCP?
- Byly i nadále podnikatelským subjektem sledovány legislativní změny, které se týkaly HACCP po jeho zavedení do provozu?
- Jak často byly do dnešní doby prováděny kontroly ze strany SZPI? Jaké byly výsledky těchto kontrol? Bylo nutné provést nějaká nápravná opatření? Jestliže ano, tak zda byla v pořádku.
- Jaké klady a zápory zavedení systému HACCP vidí podnikatelský subjekt?

Informace, které byly využity v případových studiích, byly získány jednak z rozhovorů s 12 podnikatelskými subjekty začátkem roku 2013, tak také ze získaných písemných dokumentů, které tyto podnikatelské subjekty zapůjčily.

Druhem rozhovoru, který byl v praktické části použit, je rozhovor pomocí návodu (kvalitativní rozhovor).

Všechny podnikatelské subjekty, které byly osloveny v rámci spolupráce na této disertační práci, požadovaly, aby byly uvedeny anonymně.

3. 2. 4 Komparace výsledků z případových studií

Na základě vypracovaných případových studií byla vytvořena komparace výsledků. Ta se zaměřila na porovnání konkrétních přístupů podnikatelských subjektů k zavedení a kontrole systému HACCP ve svých provozech.

Součástí tohoto bodu metodiky práce bylo uvedení průměru, směrodatné odchylky, rozpětí, mediánu, minima, maxima a rozptylu u nákladů na vytvoření dokumentace, počtu KB ve výrobním procesu a v prodejnách a nákladů na zjišťování hodnot KB.

3. 2. 5 Výpočet administrativní zátěže podnikatelských subjektů při plnění informační povinnosti související se systémem HACCP za použití Standard Cost Model (Standardní nákladový model)

Dalším krokem ve vědeckém výzkumu byl výpočet administrativní zátěže podnikatelů při plnění informační povinnosti související se systémem HACCP pomocí Standard Cost Model (Standardní nákladový model). Důvodem pro použití tohoto modelu v disertační práci bylo zjistit, jaké mohou být náklady podnikatelských subjektů, které se vztahují k informační povinnosti.

Tento model je uveden v Metodice pro určování velikosti a původu administrativní zátěže podnikatelů.

Informační povinnost jednak znamená, že informace musí být předána veřejným správním orgánům nebo privátním osobám, tak také může obsahovat povinnost mít informace dostupné pro dozorové orgány nebo poskytnout na vyžádání (Ministerstvo průmyslu a obchodu ČR, 2013). V případě informační povinnosti u systému HACCP se jedná o informace poskytnuté podnikatelskými subjekty na vyžádání dozorovým orgánem.

Administrativní zátěž se vypočítává na jednoho podnikatele v hodinách za rok a také v Kč za rok. Nelze též opomenout propočtení administrativní zátěže na všechny podnikatelské subjekty, kterých se plnění informační povinnosti dotýká.

Náklady na jeden podnikatelský subjekt je možné vyjádřit následujícím vzorcem:

$$X = \check{C} * M(1) * C$$

X náklady
Č čas
M(1) množství
C cena

V případě zjišťování času se nejprve určí druhy administrativních činností a k nim se přiřazuje počet hodin, které na tyto činnosti potřebuje k jejich splnění jeden zaměstnanec za rok. Takto zjištěné hodiny se vydělí počtem pracovních hodin za rok, tj. 253 hodinami

Množství se zjistí vynásobením četnosti informační povinnosti jedním podnikatelem.

Při výpočtu ceny se použije mediánová mzda podle strukturální mzdové statistiky u zaměstnání "33313 Odborní pracovníci v oblasti účetnictví, ekonomiky, personalistiky" na 1 zaměstnance. Tato sazba se vydělí součinem osmihodinové pracovní doby a pracovních dní. Následně se vypočtená hrubá hodinová mzda navýší o režii 15 % a o zákonné pojištění 35 %.

Náklady na všechny podnikatelské subjekty, kterých se informační povinnost týká, se vyjádří následujícím vztahem:

$$X = \check{C} * M(V) * C$$

X náklady
Č čas
M (V) množství
C cena

V tomto případě se množství zjistí tak, že vynásobíme četnost informační povinnosti všemi podnikateli, kterých se informační povinnost dotýká. Ostatní vstupní údaje se vypočítávají stejným způsobem jako v předešlém případě (Ministerstvo průmyslu a obchodu ČR, 2013).

3. 2. 6 Ověřování zaznamenávání KB u vybraného podnikatelského subjektu na základě metody pozorování

Výzkumná metoda pozorování měla za cíl zachytit skutečnost, jak vybraný podnikatelský subjekt naplňuje stanovená pravidla záznamu hodnot KB, a to právě v rámci systému HACCP. V případě, že nebyly dodrženy hodnoty pro kritické body, byla učiněna nápravná opatření, která byla zaznamenána.

Metoda pozorování použitá pro naplnění výzkumného cíle této disertační práce vycházela z Kozla a kol. (2006) a měla následující charakteristiku:

- pozorování probíhalo v přirozených podmínkách,
- pozorování věděli, že jsou pozorováni (zjevné pozorování),
- pozorování bylo realizováno na základě přesného dodržování postupu a rozsahu (strukturované pozorování),
- pozorování probíhalo současně s pozorovaným jevem (přímé pozorování) a
- pozorování prováděla osoba nikoliv technické zařízení (osobní pozorování).

Pozorovaným subjektem byl Podnikatelský subjekt 1. Důvod byl ten, že tento podnikatelský subjekt byl ochoten umožnit pozorování přímo v provozu. Pozorování bylo uskutečněno v první polovině února 2013 v následujících termínech a časech:

- pátek 01. 02. od 06:00 do 14:30 hodin,
- sobota 02. 02. od 06:00 do 12:00 hodin,
- neděle 03. 02. od 07:30 do 10:30 hodin a
- pondělí až pátek 04. – 08. 02. od 06:00 do 14:30 hodin.

Do předem připraveného formuláře byly zaznamenávány hodnoty, které se týkaly evidence KB zavedených ve výrobně a v prodejně podnikatelského subjektu. Tyto formuláře jsou součástí příloh.

Ve výrobně daný subjekt používá následující KB:

1. průběžná kontrola správného provaření pudिंगů jako základu pro náplně a krémy, kdy byla stanovena kritická teplota v rozmezí 80 – 85 °C,
2. kontrola teploty v chladícím boxu, kde jsou skladovány hotové cukrářské výrobky, a to v 7:00 hodin a v 11:30 hodin každý den, kritická mez byla stanovena teplota 8 °C, vlhkost v chladícím boxu do 75 %,
3. kontrola teploty v chladícím boxu, kde jsou skladovány suroviny, jedenkrát denně, kritická mez byla stanovena teplota 8 °C, vlhkost v chladícím boxu do 75 %,
4. desinfekce rukou zaměstnanců po použití sociálního zařízení a příprava desinfekčního roztoku, kritická mez byla stanovena na splněno a
5. sanitace výrobních prostor, kritická mez byla stanovena na provedeno.

V prodejně je to jeden KB, a to kontrola teploty v prodejních chladících zařízeních.

3. 2. 7 Použití neparametrického jednovýběrového Wilcoxonova znaménkového testu u některých zaznamenaných KB u vybraného podnikatelského subjektu

Pomocí tohoto typu testu se zjišťovalo, zda sledované teploty při vaření pudिंगů u vybraných cukrářských náplní a krémů vždy dosahují hodnot, které jsou stanoveny v mezích 80 – 85 °C. V případě, že by teplota byla nižší než 80 °C a nebylo učiněno nápravné opatření, je zde riziko snížení bezpečnosti a zdravotní nezávadnosti výrobků,

kteře jsou plněny cukrářskými krémy. Naopak při vyšší teplotě než je 85 °C, je zde pravděpodobnost snížení kvality výrobků.

Vstupní hodnoty pro tento test byly zaznamenávané KB, které poskytl Podnikatelský subjekt 1. Dané hodnoty byly sbírány během měsíce července 2014. U teplot nižších než 80 °C byla tato hodnota zaznamenána a posléze bylo učiněno nápravné opatření a zaznamenání nové již vyhovující hodnoty. Údaje byly vloženy do programu QCC (Quality Control Chart).

Pro otestování předpokladu normality dat byl využit tzv. Shapirův-Wilkův test. Výsledky byly interpretovány na hladině významnosti $\alpha = 0,05$. Vzhledem k výsledkům testování normality dat nebylo možné k otestování hypotéz $H_0 : \mu = 80^\circ\text{C}$ vs. $H_A : \mu < 80^\circ\text{C}$ a hypotéz $H_0 : \mu = 84^\circ\text{C}$ vs. $H_A : \mu > 84^\circ\text{C}$ využít klasického jednovýběrového t-testu. Místo něj byl využit jeho neparametrický analog, totiž jednovýběrový Wilcoxonův znaménkový test. Otestování probíhalo v programu STASTICA.

3. 2. 8 Použití syntézy pro vytvoření návodu pro zavádění změn vyplývajících ze spotřebitelské politiky Evropské unie do provozu mikropodniků a malých podniků působících na území České republiky v oblasti cukrářské a pekařské výroby

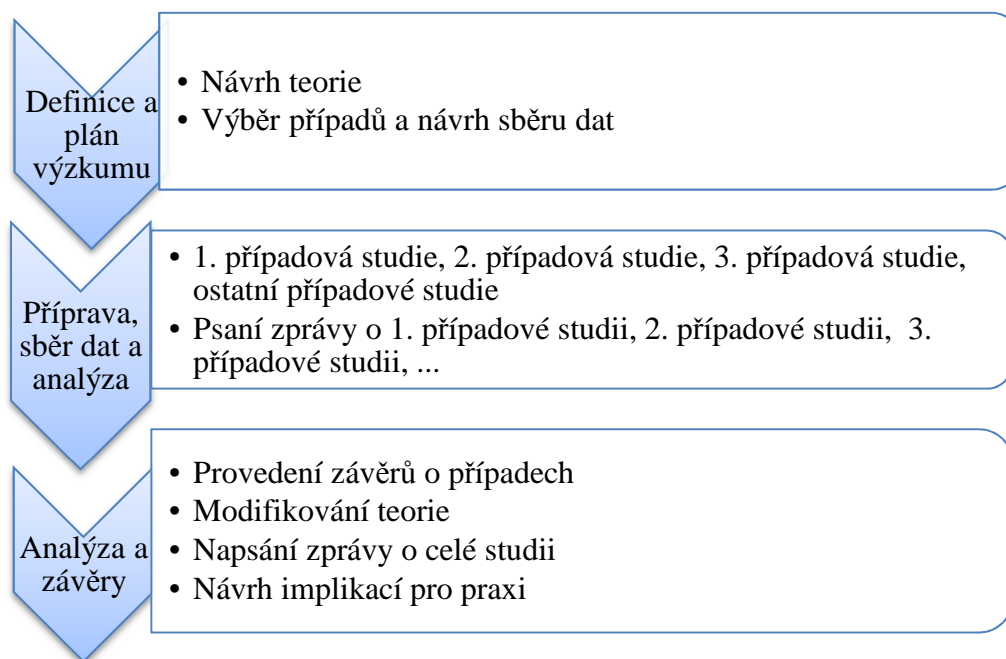
Všechny výsledky vědeckého výzkumu byly podkladem pro syntézu, jejímž výstupem byl Návod pro zavádění změn vyplývajících ze spotřebitelské politiky Evropské unie do provozu mikropodniků a malých podniků působících na území České republiky v oblasti cukrářské a pekařské výroby.

Při vytváření tohoto návodu byl použit pozměněný proces návrhu teorie pomocí mnohapřípadové studie tzv. mnohonásobné neboli mnohopřípadové studie. Tento typ studií se dle Kozla a kol. (2006) používá v komparativním výzkumu nebo při pokusu o návrh nové teorie. Tyto mnohapřípadové studie jsou založeny na tzv. výzkumném plánu s replikační logikou, které směřují k nové teorii. Logika replikace může být literární, kdy se pracuje s velmi podobnými případy, u kterých je možné předvídat možné výsledky nebo naopak se pracuje s případy, které jsou opačné.

Jestliže výsledky provedených případových studií jsou předpověditelné pomocí teorie vzniklé analýzou prvních případů, pak nové případy slouží jako verifikační množina nové teorie.

Schéma návrhu teorie pomocí mnohapřípadové studie je uvedeno na Obr. 7.

Obr. 7: Schéma návrhu teorie pomocí mnohapřípadové studie



Zdroj: Kozel a kol., 2006 a vlastní zpracování

4. Výsledky vědeckého výzkumu a diskuse

4. 1 Případové studie

V této kapitole jsou uvedeny zkrácené podoby případových studií a jejich úplná znění jsou součástí přílohy této disertační práce (přiložené CD). Důvodem pro toto rozhodnutí byla obsáhlost textu jednotlivých případových studií, a dále zpřehlednění těch výsledků, které jsou podstatné pro následnou komparaci zjištěných informací.

Uvedení nezkrácených verzí případových studií v příloze této disertační práce mělo dva důvody. Prvním důvodem je skutečnost, že ve zkrácených verzích případových studií v samotné praktické části nebyly uvedeny informace z interních dokumentů zkoumaných podnikatelských subjektů, jako je dokumentace k systému HACCP. Druhým důvodem je, že ve zkrácené verzi v praktické části je pouze uvedeno, že obsah dokumentace k systému HACCP odpovídá vyhlášce a v nezkrácené verzi je možné si tuto informaci potvrdit.

Podnikatelský subjekt 1

Tato případová studie vznikla na základě kvalitativního rozhovoru s majitelkou firmy, a to 15. 02. 2013. Dalším podkladem byly dokumenty vztahující se k vytvoření a realizaci systému HACCP, a také protokoly z kontrol SZPI.

Základní informace o firmě

Umístění

Firma se nachází v Jihočeském kraji.

Historie a její podnikatelská činnost

Podnikatelský subjekt byl založen 18. prosince 1990 nynější majitelkou firmy a spolupracující osobou byl manžel majitelky firmy. V roce 1993 byla sepsána smlouva o sdružení mezi manželi a jednou z dcer. V roce 2000 přistoupila do sdružení i druhá dcera a od tohoto roku nedošlo k žádným dalším vlastnickým změnám.

Firma se od počátku svého vzniku zaměřila na klasickou výrobu a následný prodej cukrářských výrobků, a to ve své nemovitosti. V přízemí domu byla jedna velká místnost rozdělena na dvě menší, kde v jedné místnosti byla prodejna s menším posezením a ve druhé místnosti výrobná. Další místnost byla určena jako přípravná pro prodej cukrářských výrobků. Postupem času, jak se rozvíjela činnost firmy, byla k dané

nemovitosti přistavena výrobní, a to v roce 1996. Z původní rozdělené místnosti vznikla prodejna. V roce 2005 byla kladně vyřízena žádost na Společném regionálním operačním programu a finanční prostředky z této žádosti byly použity na přístavbu a nástavbu nad novou výrobnou. V těchto nových prostorech vznikla cukrárna s posezením včetně sociálního zařízení. Provozovna byla otevřena začátkem července 2006.

Firma získala pro jeden druh svého výrobku značku kvality „Šumava – originální produkt©“.

Organizační struktura

V této firmě je liniová organizační struktura.

Zaměstnanci

V současné době má firma celkem 16 zaměstnanců na hlavní pracovní poměr a 5 na dohodu o pracovní činnosti. Kromě výše uvedených zaměstnanců je sjednáván pracovní poměr s brigádníky o letní sezóně (cca 5 zaměstnanců) a také v době před Vánoci (přibližně říjen až prosinec – 10 zaměstnanců). Tento podnikatelský subjekt se řadí mezi malé podniky dle třídění Eurostatu.

Velikost provozovny

Pro účely této práce je uvedena plocha výrobní části včetně skladovacích prostor, která činí cca 120 m². Prodejní část včetně skladovací plochy a přípravný je cca 60 m².

Dodavatelsko-odběratelské vztahy

Firma se především zaměřuje na prodej svých výrobků ve svých prodejnách, ale rozváží je také menším firmám ve svém nejbližším okolí. Dříve těchto závozu měla více (cca 10 odběratelů), a to především v letních měsících. V současné době zaváží své výrobky pouze dvěma odběratelům.

Podnikatelský subjekt má okolo 12 dodavatelů na suroviny pro výrobu svých cukrářských výrobků. Jedná se především o malé firmy.

Počet a druhy výrobků

Od počátku založení firmy se počet výrobků značně zvýšil. Prvotní sortiment čítal cca 20 druhů zákusků a cca 10 druhů dortů. Navíc firma byla zásobena výrobky od dalších dodavatelů ze svého okolí. V současné době firma prodává pouze své výrobky. Počet druhů zákusků se zvýšil asi na 60, kdy kromě jiného firma vyrábí

drobné zákusky. Počet druhů dortů, které jsou vyráběny, je cca 26. Mimo tento sortiment také firma vyrábí různé druhy pohárů, dortů na zakázku atd.

Systém HACCP

1. fáze – vytvoření systému HACCP

Prvotní informace: média a kolegové z oboru

Vytvoření systému HACCP: sám podnikatelský subjekt

Spolupráce s externí firmou: nebyla

Náklady na vytvoření dokumentace: žádné

Obsah dokumentace: odpovídá vyhlášce ¹

Použití Pravidel správné výrobní a hygienické praxe pro výrobce cukrářských výrobků a těst nebo Pravidla správné výrobní a hygienické praxe pro producenty a distributory vajec: ne

2. fáze – zavádění systému HACCP do provozu

KB a jejich hodnoty:

Výrobna:

1. Pasterizace pudingů: 80 – 85 °C
2. Teplota v chladícím boxu, kde jsou umístěny hotové výrobky (zabudovaný teploměr): 8 °C
3. Teplota v chladícím boxu, kde jsou umístěny suroviny (zabudovaný teploměr): 8 °C
4. Desinfekce rukou zaměstnanců: splněno,
5. Sanitace výrobních prostor: provedeno

Prodejna:

1. Teplota v prodejních vitrínách (zabudovaný teploměr): 8 °C

¹Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v pozdějších zněních

Zaznamenávání KB: ručně pověřeným zaměstnancem každý den a kontrola zápisů jednou týdně majitelkou firmy

Náklady na zjišťování hodnot KB: 2 000 Kč – teploměr (puding), 1 700 Kč – kontrolní teploměry

Zaškolování zaměstnanců: zajišťuje sám podnikatelský subjekt, jednou za dva roky odborník

3. fáze – zpětná vazba včetně názoru na systém HACCP

Archivace evidence KB: od zavedení do dnešní doby

Změny v systému HACCP po jeho zavedení do praxe: žádné

Kontroly SZPI a výsledky jejich kontrol: nejméně jedenkrát ročně, kladné výsledky provedených kontrol

Názor podnikatelského subjektu na HACCP: nutné dodržovat tento systém, jinak se výsledek bude mít účinkem.

Podnikatelský subjekt 2

Kvalitativní rozhovor, který byl podkladem pro následující případovou studii, proběhl s majitelem firmy 20. 02. 2013.

V úvodu je nutné říci, že pro tuto disertační práci byly k dispozici dva dokumenty na stanovení KB, a to na výrobek Sachr dort a na vyráběnou zmrzlinu. Každý z těchto dokumentů se ve svém obsahu zaměřuje na všechny zásady pro stanovení KB a postupnost jejich plnění.

Dále byly k dispozici protokoly z kontroly SZPI.

Základní informace o firmě

Umístění

Tato firma se nachází v Jihočeském kraji.

Historie a její podnikatelská činnost

U zrodu této firmy byla předváděcí akce na zmrzlinové stroje, které se zúčastnili původní majitelé firmy – manželé. Firma byla založena v roce 1991 a zaměřila se právě na výrobu pasterizovaných zmrzlin a její následný prodej. Nejprve to byla výroba kopečkové zmrzliny a později i točené zmrzliny. Zpočátku se firma také věnovala

prodeji cukrářských výrobků, které ovšem nevyráběla, ale dovážela. Až v roce 1996 byla spuštěna cukrářská výroba, kterou zajišťovala majitelka firmy. Rok předtím také firma rozšířila svou činnost i do velkoobchodu s prodejem zmrzlinářských surovin, kornoutů, oplatků, rostlinných smetan atd.

V současné době na základě smlouvy o sdružení firmu vlastní dva majitelé, a to syn původních majitelů se svou manželkou. Firma má výhradní zastoupení pro velkoobchodní prodej zmrzlin pro jižní a západní Čechy jedné nejmenované české firmy. Co se týká cukrářské výroby, tak vyrábí mražený Sachr dort a na objednávku dorty a drobné cukrářské pečivo.

Organizační struktura

V této firmě je liniová organizační struktura.

Zaměstnanci

V současné době má firma 3 zaměstnance na stálý pracovní poměr. Na sezónu, která trvá cca od poloviny dubna do konce října, je zaměstnáno dalších cca 20 zaměstnanců, jako jsou řidiči pro rozvoz zmrzliny, prodavači zmrzlin atd. V tomto případě se jedná o malý podnik dle kategorizace Eurostatu.

Velikost provozovny

Pro účely této disertační práce byla vybrána výrobní zmrzliny a výrobní cukrářských výrobků včetně chladících, mrazících boxů a skladu na suroviny. Rozloha těchto provozoven je celkem 70 m².

Dodavatelско-odběratelské vztahy

Firma má především dva hlavní dodavatele na suroviny, ze kterých se vyrábí pasterizovaná zmrzlina nebo cukrářské výrobky.

Co se týká odběratelů, tak jak bylo výše uvedeno, daný podnikatelský subjekt je výhradním prodejcem zmrzlin pro celé jižní a západní Čechy jedné nejmenované české firmy. Celkový počet těchto odběratelů je asi 200.

Počet a druhy výrobků

V současné době firma vyrábí kolem 50 druhů pasterizovaných zmrzlin, 30 druhů minizákusků a nepřeberné množství různých druhů dortů – svatební, dětské, narozeninové atd. V rámci velkoobchodu prodává asi 40 druhů směsí na výrobu točené zmrzliny, cca 14 druhů ledové tříšťě, kolem 40 druhů kornoutů, cca 15 různých druhů

oplatkových ozdob na zmrzlinové poháry atd. Samozřejmě, že také prodává zmrzlinářské suroviny, jako jsou základní směsi pro výrobu zmrzlin, pasty pro výrobu mléčné zmrzliny, pasty na protírání a dekoraci zmrzlin, pasty pro ovocnou zmrzlinu, polevy na zmrzliny atd.

Systém HACCP

1. fáze – vytvoření systému HACCP

Prvotní informace: Krajská hygienická stanice a kolegové z oboru

Vytvoření systému HACCP: sám podnikatelský subjekt

Spolupráce s externí firmou: ne

Náklady na vytvoření dokumentace: žádné

Obsah dokumentace: odpovídá vyhlášce

Použití Pravidel správné výrobní a hygienické praxe pro výrobce cukrářských výrobků a těst nebo Pravidla správné výrobní a hygienické praxe pro producenty a distributory vajec: ano (první jmenované)

2. fáze – zavádění systému HACCP do provozu

KB a jejich hodnoty:

Výrobna:

Sachr dort:

1. Teplota u pečení korpusu: 100 °C – nezapisuje se
2. Teplota v mrazícím boxu (zabudovaný teploměr): -18 °C

Zmrzlina:

1. Teplota v mrazícím boxu (zabudovaný teploměr): -12 °C

Zaznamenávání KB: pomocí zaznamenávacího zařízení zn. Zepaloga propojení s počítačem

Náklady na zjišťování hodnot KB: 5 000 Kč – zaznamenávací zařízení, 1 000 Kč – kontrolní teploměr

Zaškolování zaměstnanců: zajišťuje sám podnikatelský subjekt

3. fáze – zpětná vazba včetně názoru na systém HACCP

Archivace evidence KB: od zavedení do dnešní doby

Změny v systému HACCP po jeho zavedení do praxe: žádné

Kontroly SZPI a výsledky jejich kontrol: nejméně jedenkrát ročně, kladné výsledky provedených kontrol, doporučení – uvést také používání barev v cukrářských výrobcích

Názor podnikatelského subjektu na HACCP: kladem je dohledatelnost výrobků, které musely být staženy z trhu a záporom je neuvádět mnoho KB

Podnikatelský subjekt 3

Tato případová studie byla vytvořena na základě kvalitativního rozhovoru s nynější majitelkou firmy dne 21. 02. 2013.

Základní informace o firmě

Umístění

Firma stejně jako dvě předchozí se nachází na území Jihočeského kraje.

Historie a její podnikatelská činnost

Firma byla založena ve stejném roce, kdy začala druhá světová válka. Založili ji rodiče dnešní majitelky firmy v nemovitosti, kterou vlastnili. Původní výrobní činnost byla zaměřena na pekařství a poté co zemřel majitel-manžel se díky vdovskému právu, stala jediným majitelem firmy majitelka-manželka. Ta spolu se svým tehdy sedmnáctiletým synem vedla firmu až do roku 1949. Kromě výroby byla také vybudována prodejna pekařských výrobků, a také zde také prostřednictvím pronájmu vzniklo zde řeznictví a papírnictví. V letech 1949 až 1989 v prostorech původní výroby působila cukrářská výroba. Po roce 1989 byly prostory provozovny vráceny nynější majitelce firmy v restituci. Ta asi čtyři roky pronajímala výrobu a nájemci navíc vybudovali novou prodejnu. Nakonec v roce 1994 byl pronájem ukončen a majitelka firmy vede cukrárnu až do dnešní doby.

Organizační struktura

V této firmě je liniiová organizační struktura.

Zaměstnanci

V současné době má firma celkem 7 zaměstnanců na hlavní pracovní poměr, z toho

jsou 4 zaměstnankyně zaměstnány ve výrobě, dále jsou 2 prodavačky a jeden řidič. Z tohoto vyplývá, že se jedná o mikropodnik dle třídění Eurostatu.

Velikost provozovny

Výrobní část a prodejna se rozkládá na cca 120 m².

Dodavatelsko-odběratelské vztahy

V současné době je počet odběratelů 13, z toho jsou tři velcí odběratelé. Naopak mezi hlavní dodavatele lze zařadit 4 velké.

Počet a druhy výrobků

Firma se zaměřuje na výrobu cukrářských výrobků. V jejím nabídkovém katalogu je uvedeno zhruba na 40 druhů zákusků vyráběných nejen původní cukrářskou recepturou, ale také i novějšími technologickými postupy. Je vidět, že tato firma je velice kreativní, právě co se týká uvádění nových druhů cukrářských výrobků. Kromě zákusků také firma samozřejmě vyrábí asi 20 druhů různých dortů. Firma má také svojí podnikovou prodejnu.

Systém HACCP

1. fáze – vytvoření systému HACCP

Prvotní informace: média a poté SZPI při své kontrole

Vytvoření systému HACCP: podnikatelský subjekt nevytvořil samotnou dokumentaci, ale použil některé KB z převzaté dokumentace

Spolupráce s externí firmou: ne

Náklady na vytvoření dokumentace: žádné

Obsah dokumentace: odpovídá vyhlášce

Použití Pravidel správné výrobní a hygienické praxe pro výrobce cukrářských výrobků a těst nebo Pravidla správné výrobní a hygienické praxe pro producenty a distributory vajec: ne

2. fáze – zavádění systému HACCP do provozu

KB a jejich hodnoty:

Výrobní:

1. Teplota v chladících boxech: 8 °C

Prodejna:

1. Teplota v prodejní vitríně (zabudovaný teploměr): 8 °C

Zaznamenávání KB: ručně pověřeným zaměstnancem každý den, kontrola zápisů jednou měsíčně majitelkou firmy

Náklady na zjišťování hodnot KB: 200 Kč – teploměr

Zaškolování zaměstnanců: zajišťuje sám podnikatelský subjekt

3. fáze – zpětná vazba včetně názoru na systém HACCP

Archivace evidence KB: od zavedení do dnešní doby

Změny v systému HACCP po jeho zavedení do praxe: žádné

Kontroly SZPI a výsledky jejich kontrol: nejméně jedenkrát ročně, kladné výsledky provedených kontrol

Názor podnikatelského subjektu na HACCP: podnikatelský subjekt se snaží dodržovat veškerá hygienická pravidla, ale také i výrobní postupy a technologie, proto nebylo nutné zavádět systém HACCP do provozu.

Podnikatelský subjekt 4

Tato případová studie byla vytvořena na základě kvalitativního rozhovoru s nynější spolumajitelkou firmy dne 06. 03. 2013. Pro tuto disertační práci byl dán k dispozici dokument pro sestavení systému HACCP u této firmy.

Základní informace o firmě

Umístění

Firma se nachází na území Jihočeského kraje.

Historie a její podnikatelská činnost

Tato firma vznikla v roce 1990 a založili ji manželé. Tehdejší majitelka firmy byla před rokem 1989 zaměstnankyní v této cukrárně. V roce 2005 předali manželé živnost svému synovi a jeho manželce. Nynější majitel se především stará o rozvoz cukrářských výrobků odběratelům firmy a jeho manželka o provoz cukrářské výroby a prodejny.

Organizační struktura

V této firmě je liniiová organizační struktura.

Počet zaměstnanců

V současné době firma zaměstnává celkem 5 zaměstnanců na hlavní pracovní poměr. V období Vánoc a letních prázdnin jsou přijímáni 2 – 3 zaměstnanci na dohodu o pracovní činnosti. V tomto případě se jedná o mikropodnik dle kategorizace Eurostatu.

Velikost provozovny

Výrobní část firmy se nachází cca na 95 m², která zahrnuje výrobu, sklady na suroviny a kancelář. Prodejna má plochu cca 40 m².

Dodavatelsko-odběratelské vztahy

V současné době je počet odběratelů 35. Naopak mezi hlavní dodavatele surovin lze zařadit 4 velké.

Počet a druhy výrobků

Tato firma vyrábí cca 50 druhů zákusků nebalených a 12 druhů zákusků balených. Dále to je asi 15 druhů dortů. Je nutné také připočítat různé druhy svatebních nebo narozeninových dortů.

System HACCP

1. fáze – vytvoření systému HACCP

Prvotní informace: média

Vytvoření systému HACCP: sám podnikatelský subjekt

Spolupráce s externí firmou: ne

Náklady na vytvoření dokumentace: žádné

Obsah dokumentace: odpovídá vyhlášce

Použití Pravidel správné výrobní a hygienické praxe pro výrobce cukrářských výrobků a těst nebo Pravidla správné výrobní a hygienické praxe pro producenty a distributory vajec: ne

2. fáze – zavádění systému HACCP do provozu

KB a jejich hodnoty:

Výrobna:

1. Teplota v chladícím boxu (zabudovaný teploměr): 8 °C

Prodejna:

1. Teplota v chladící vitríně a chladícím boxu (zabudovaný teploměr): 8 °C

Zaznamenávání KB: ručně pověřeným zaměstnancem každý den, kontrola zápisů jednou měsíčně majitelkou firmy

Náklady na zjišťování hodnot KB: 100 Kč – teploměr

Zaškolování zaměstnanců: zajišťuje sám podnikatelský subjekt

3. fáze – zpětná vazba včetně názoru na systém HACCP

Archivace evidence KB: od zavedení do dnešní doby

Změny v systému HACCP po jeho zavedení do praxe: jedenkrát ročně vnitřní audit systému HACCP

Kontroly SZPI a výsledky jejich kontrol: nejméně jedenkrát ročně, kladné výsledky provedených kontrol

Názor podnikatelského subjektu na HACCP: kladem je přehlednost výroby

Podnikatelský subjekt 5

Kvalitativní rozhovor, který byl podkladem pro následující případovou studii, proběhl s jedním z majitelů firmy 28. 03. 2013. Dále byly využity informace z dokumentu Příručka jakosti: Kritické a kontrolní kritické body v cukrářské výrobě.

Základní informace o firmě

Umístění

Tato firma se nachází v Jihočeském kraji.

Historie a její podnikatelská činnost

Firma byla založena již v roce 1992 jako společnost s ručením omezeným, kde jsou celkem tři spolumajitelé. Její výroba byla od prvopočátku zaměřena na pekařskou výrobu. V lednu 2006 firma rozšířila své působení i do oblasti cukrářské výroby a otevřela výrobní a prodejnu cukrářských výrobků, kde se také prodává jak točená, tak kopečková zmrzlina.

Organizační struktura

V této firmě je liniová organizační struktura.

Počet zaměstnanců a jejich vykonávaná činnost

Popisovaná provozovna má 2 provozní, 7 zaměstnankyň ve výrobě, 7 prodavaček, 1 řidiče a 3 uklízečky. V tomto případě se jedná o malý podnik.

Velikost provozoven

Velikost výrobní části je cca 85 m² a skladová část má cca 20 m². Prodejní část se skládá ze samotné prodejny, která má asi 90 m², a ze skladových prostor, které mají asi 30 m².

Dodavatelско-odběratelské vztahy

Suroviny do této firmy dodávají 3 velcí dodavatelé. Naopak firma má 30 – 35 odběratelů svých výrobků.

Počty a druhy výrobků

Firma vyrábí asi 250 druhů zákusků včetně dortů. Do jejího sortimentu také spadají tzv. minizákusky.

Systém HACCP

1. fáze – vytvoření systému HACCP

Prvotní informace: externí firma, která nabízela vytvoření systému HACCP

Vytvoření systému HACCP: externí firma

Spolupráce s externí firmou: ano – prostudování výrobní a prodejní části v provozu a také znalosti a zkušenosti samotné externí firmy a vypracování systému HACCP

Náklady na vytvoření dokumentace: 10 000 Kč

Obsah dokumentace: odpovídá vyhlášce

Použití Pravidel správné výrobní a hygienické praxe pro výrobce cukrářských výrobků a těst nebo Pravidla správné výrobní a hygienické praxe pro producenty a distributory vajec: ne

2. fáze – zavádění systému HACCP do provozu

KB a jejich hodnoty:

Výrobna:

1. Provaření a pasterizace krému: 80 – 85 °C,
2. Chlazení krému: 25 °C do 30 minut,
3. Šlehání a došlehání bílkového krému:
4. Pasterizace 65 °C do 50 sekund, zchlazení pod 25 °C za 20 minut,
5. Teplota v chladících boxech (zabudovaný teploměr): 8 °C,
- 6 Teplota v mrazících boxech (zabudovaný teploměr: -18 až – 20 °C

Prodejna:

1. Zmrzlina – teplota v mrazícím boxu (zabudovaný teploměr): -36 °C (výroba), 18 °C (uchování před prodejem), - 16 °C (při prodeji),
2. Teplota v prodejní vitríně (zabudovaný teploměr): 8 °C

Zaznamenávání KB: ručně pověřeným zaměstnancem každý den, kontrola zápisů jedním z majitelů firmy

Náklady na zjišťování hodnot KB: 2 500 Kč – teploměr

Zaškolování zaměstnanců: zajišťuje sám podnikatelský subjekt

3. fáze – zpětná vazba včetně názoru na systém HACCP

Archivace evidence KB: od zavedení do dnešní doby

Změny v systému HACCP po jeho zavedení do praxe: změna oproti původním KB

Kontroly SZPI a výsledky jejich kontrol: nejméně jedenkrát ročně, kladné výsledky provedených kontrol

Názor podnikatelského subjektu na HACCP: kladem je nalezení rizikových a problémových míst ve výrobním procesu

Podnikatelský subjekt 6

Tato případová studie vznikla na základě kvalitativního rozhovoru, který proběhl s majitelkou firmy dne 07. 03. 2013. Podkladem byly také dokumenty k zavedení

systemu HACCP v cukrářské výrobě a také v prodejně cukrářských výrobků. Dále to byl zápis z kontroly Státní zemědělské a potravinářské inspekce.

Základní informace o firmě

Umístění

Tato firma se nachází v Plzeňském kraji.

Historie a její podnikatelská činnost

Firma byla založena v roce 1996 majitelkou firmy. Cukrářská výroba je realizována v jiném městě, než je samotný prodej cukrářských výrobků.

Organizační struktura

V této firmě je liniová organizační struktura.

Počet zaměstnanců a jejich vykonávaná činnost

Firma se dle počtu zaměstnanců řadí mezi mikropodniky, protože zaměstnává celkem 3 zaměstnance na hlavní pracovní poměr a 1 osobu na dohodu o pracovní činnosti. Cukrářskou výrobu zajišťuje sama majitelka firmy a v prodejně pracují její zaměstnanci.

Velikost provozoven

Cukrářská výrobní je velká asi 90 m² včetně skladu na suroviny a prodejna je cca 50 m² velká.

Dodavatelsko-odběratelské vztahy

Suroviny do této firmy dodávají 4 velcí dodavatelé. Firma v současné době již nerozváží své cukrářské výrobky jiným odběratelům.

Počty a druhy výrobků

Firma nabízí asi 50 druhů zákusků, které vyrábí také v malém provedení. V její nabídce je možné nalézt asi 20 druhů dortů.

System HACCP

1. fáze – vytvoření systému HACCP

Prvotní informace: SZPI při kontrole

Vytvoření systému HACCP: sám podnikatelský subjekt

Spolupráce s externí firmou: ne

Náklady na vytvoření dokumentace: žádné

Obsah dokumentace: odpovídá vyhlášce

Použití Pravidel správné výrobní a hygienické praxe pro výrobce cukrářských výrobků a těst nebo Pravidla správné výrobní a hygienické praxe pro producenty a distributory vajec: ne

2. fáze – zavádění systému HACCP do provozu

KB a jejich hodnoty:

Výrobna:

1. Teplota v chladícím boxu (zabudovaný teploměr): 8 °C,

Prodejna:

1. Teplota v chladícím boxu (zabudovaný teploměr): 8 °C

Zaznamenávání KB: Ve výrobně zapisuje ručně sama majitelka firmy. V prodejně zapisuje ručně prodavačka a majitelka kontroluje zápisy třikrát do měsíce.

Náklady na zjišťování hodnot KB: žádné

Zaškolování zaměstnanců: zajišťuje sám podnikatelský subjekt

3. fáze – zpětná vazba včetně názoru na systém HACCP

Archivace evidence KB: od zavedení do dnešní doby

Změny v systému HACCP po jeho zavedení do praxe: žádné

Kontroly SZPI a výsledky jejich kontrol: nejméně jedenkrát ročně, kladné výsledky provedených kontrol

Názor podnikatelského subjektu na HACCP: záporům je přílišná administrativa

Podnikatelský subjekt 7

Podnikatelský subjekt v pořadí již sedmý poskytl kvalitativní rozhovor na téma systému HACCP dne 07. 03.2013. Tento rozhovor byl podkladem pro následující případovou studii. Stejně tak to byla dokumentace vztahující se k systému HACCP a konkrétní zápisy pro sledování KB.

Základní informace o firmě

Umístění

Tato firma se nachází v Plzeňském kraji.

Historie a její podnikatelská činnost

Firma vznikla v roce 1999 jako výrobní pekařských výrobků. Postupem času se firma rozrostla tak, že v dnešní době má již 4 prodejny, které zaváží svými výrobky. Tyto prodejny se nenachází ve stejném městě jako výrobní.

Organizační struktura

V této firmě je liniiová organizační struktura.

Počet zaměstnanců a jejich vykonávaná činnost

V současné době firma zaměstnává celkem 30 zaměstnanců na hlavní pracovní poměr. Z tohoto počtu zaměstnanců je 10 prodavaček a 20 zaměstnanců ve výrobě. Jedná se o malý podnik.

Velikost provozoven

Velikost výrobní pekařských výrobků je 180 m² včetně skladu a každá ze čtyř prodejen má cca 20 – 25 m².

Dodavatelsko-odběratelské vztahy

Tato firma má asi 6 velkých dodavatelů surovin a zhruba 50 odběratelů. Z toho je asi 10 větších odběratelů.

Počty a druhy výrobků

Tento podnikatelský subjekt vyrábí 10 druhů běžného pečiva, 10 druhů chleba, cca 25 druhů jemného pečiva, 6 druhů vícezrnného pečiva a 5 druhů speciálního pečiva (např. pizza rohlíky)

Systém HACCP

1. fáze – vytvoření systému HACCP

Prvotní informace: dodavatelé surovin

Vytvoření systému HACCP: externí firma

Spolupráce s externí firmou: ano – seznámení se s provozem podnikatelského subjektu a vypracování systému HACCP

Náklady na vytvoření dokumentace: 5 000 Kč – výrobní, 4 500 Kč - prodejny

Obsah dokumentace: odpovídá vyhlášce

Použití Pravidel správné výrobní a hygienické praxe pro výrobce cukrářských výrobků a těst nebo Pravidla správné výrobní a hygienické praxe pro producenty a distributory vajec: ne

2. fáze – zavádění systému HACCP do provozu

KB a jejich hodnoty:

Výrobní:

1. Teplota v chladícím boxu: 8 °C
2. Teplota při pečení: stanovená dle druhu výrobku

Prodejna:

1. Teplota v mrazícím boxu: - 18 °C

Zaznamenávání KB: Ve výrobně zapisuje ručně majitel firmy. V prodejnách zapisují ručně prodavačky, které kontroluje jedenkrát ročně majitel firmy.

Náklady na zjišťování hodnot KB: 3 500 Kč – teploměry

Zaškolování zaměstnanců: zajišťuje sám podnikatelský subjekt

3. fáze – zpětná vazba včetně názoru na systém HACCP

Archivace evidence KB: od zavedení do dnešní doby

Změny v systému HACCP po jeho zavedení do praxe: žádné

Kontroly SZPI a výsledky jejich kontrol: nejméně jedenkrát ročně, kladné výsledky provedených kontrol

Názor podnikatelského subjektu na HACCP: důležité je sledovat celý výrobní proces a ne jenom jeden KB

Podnikatelský subjekt 8

Podkladem pro tuto případovou studii byl kvalitativní rozhovor, který byl uskutečněn s vedoucím provozu daného podnikatelského subjektu, a to 15. 03. 2013. Dále to byla

dokumentace vztahující se k systému HACCP u cukrářských a pekařských výrobků, na výrobu a prodej nepasterizované zmrzliny, a dále tabulky na ruční zaznamenávání konkrétních údajů KB ve výrobně a v prodejně.

Základní informace o firmě

Umístění

Tato firma se nachází v Jihočeském kraji.

Historie a její podnikatelská činnost

Původním majitelem cukrářské firmy od roku 1951 až do roku 1989 byla firma, která působila na území jižních Čech v oblasti výroby pekařských výrobků. Poté byly prostory cukrárny vráceny v restituci původnímu majiteli, který spolu se svou ženou provozovali firmu až do druhé poloviny roku 2005. Od této doby provozuje cukrárnu s kavárnou a přílehlou prodejnu pečiva jiná společnost. Jedná se o společnost s ručením omezeným, která kromě této výrobní a prodejny vlastní další pekařskou výrobní a cukrárnu v rámci Jihočeského kraje.

Tato firma navázala na dlouholetou tradici cukrářské výroby. Navíc byly výrobní prostory i zařízení zmodernizovány.

Některé výrobky této provozovny byly oceněny v soutěži „Chutná hezky. Jihočesky“.

Organizační struktura

V této firmě je liniová organizační struktura.

Počet zaměstnanců a jejich vykonávaná činnost

Jak již bylo výše uvedeno, tak nynější firma má podobu společnosti s ručením omezeným, kterou vlastní dva majitelé, a ti jsou zároveň jednateli společnosti. Nicméně podnikatelský subjekt, který je popisován v této případové studii, má vedoucího provozu a pod něj spadají 1 vedoucí výroby, 2 zástupkyně prodejny a 2 řidiči. Ve výrobě pracuje nejen vedoucí výrobní, ale i její zástupkyně a dalších 9 zaměstnankyň na hlavní pracovní poměr. V prodejně jsou výše zmíněné zástupkyně a 2 prodavačky. Přes letní sezónu v prodejně vypomáhají dvě brigádnice. V tomto případě se jedná o malý podnik.

Velikost provozoven

Velikost výroby cukrářských výrobků je 168 m² včetně přilehlých skladů, expediční část firmy má rozlohu 17 m² a prodejna 100 m².

Dodavatelsko-odběratelské vztahy

Tato firma má pro svou výrobu cukrářských výrobků asi 8 velkých dodavatelů surovin a 5 dodavatelů pro sortiment v prodejně. Co se týká větších odběratelů, tak ti jsou zhruba 3, a je nutné sem také zařadit i 14 dalších podnikových prodejen.

Počty a druhy výrobků

Tento podnikatelský subjekt vyrábí více než 200 druhů zákusků, které jsou také vyráběny ve formě minizákusků. Dorty jsou v zastoupení asi 50 druhů, kde ovšem nejsou započítány dorty, které jsou vyrobeny dle individuálních požadavků zákazníků. V nedávné době začala firma také vyrábět kopečkovou zmrzlinu, kterou prodává ve své prodejně a dalších 2 podnikových prodejnách.

System HACCP

1. fáze – vytvoření systému HACCP

Prvotní informace: jedna z podmínek při získání dotace na hluboce zamražené výrobky

Vytvoření systému HACCP: externí firma

Spolupráce s externí firmou: ano - vypracování systému HACCP, od roku 2002 certifikace systému HACCP Bureau Veritas Czech Republic

Náklady na vytvoření dokumentace: 300 000 Kč, každoroční audit od certifikačního orgánu: 60 000 Kč

Obsah dokumentace: odpovídá vyhlášce

Použití Pravidel správné výrobní a hygienické praxe pro výrobce cukrářských výrobků a těst nebo Pravidla správné výrobní a hygienické praxe pro producenty a distributory vajec: ne

2. fáze – zavádění systému HACCP do provozu

KB a jejich hodnoty:

Výrobna:

1. Teplota v lednicích a chladících boxech: 4 °C a 8 °C
2. Teplota ve skladovacích prostorech: do 25 °C

Prodejna:

1. Teplota v chladících vitrínách (zabudovaný teploměr): 8 °C
2. Teplota v lednicích: 8 °C
3. Teplota v mrazícím boxu: -18 °C
4. Teplota v mrazícím boxu pro uchování zmrzliny: - 18 °C

Zaznamenávání KB: Ve výrobně zapisuje ručně zástupkyně výroby jednou denně. V prodejně zapisuje zástupkyně vedoucího provozu ručně jednou denně.

Náklady na zjišťování hodnot KB: 3 500 Kč – teploměry ve výrobně,

2 000 Kč – teploměry v prodejně, 2 500 Kč – teploměr pro uchování zmrzliny

Zaškolování zaměstnanců: zajišťuje sám podnikatelský subjekt

3. fáze – zpětná vazba včetně názoru na systém HACCP

Archivace evidence KB: od zavedení do dnešní doby

Změny v systému HACCP po jeho zavedení do praxe: žádné

Kontroly SZPI a výsledky jejich kontrol: dvakrát ročně, kladné výsledky provedených kontrol

Názor podnikatelského subjektu na HACCP: kladem je možnost kontroly a dohledání problematických míst ve výrobě, které by mohly zapříčinit závadnost výrobků

Podnikatelský subjekt 9

Podkladem pro tuto případovou studii byl kvalitativní rozhovor, který byl uskutečněn s jednatelkou firmy, a to 21. 03. 2013. Dále to byla dokumentace vztahující se k systému HACCP u výroby cukrářských a pekařských výrobků Příručka systému kritických bodů, a také tabulky na ruční zaznamenávání konkrétních údajů KB ve výrobně a v prodejně.

Základní informace o firmě

Umístění

Tato firma se nachází v Jihočeském kraji.

Historie a její podnikatelská činnost

Firma byla založena jako společnost s ručením omezeným v roce 1993. Od roku 1995 tuto firmu vlastnili pouze dva společníci. V dnešní době k těmto společníkům přibyla jednatelka.

Organizační struktura

V této firmě je liniová organizační struktura.

Počet zaměstnanců a jejich vykonávaná činnost

Ve firmě pracuje 34 zaměstnanců, z toho je 17 zaměstnanců ve výrobě (2 pekaři, 1 balič trvanlivých výrobků a 14 ostatních zaměstnanců). Ve 4 prodejnách pracuje 10 prodavaček. Mezi další zaměstnance se řadí 3 řidiči, 1 expedient, 1 údržbář, 1 sekretářka a 1 obchodní zástupce. Dle kategorizace Eurostatu se jedná o malý podnik.

Velikost provozoven

Velikost výroby pekařských výrobků je 50 m² včetně přilehlých skladů, expediční část firmy má rozlohu 40 m² a každá ze čtyř prodejen má cca 25 – 30 m².

Dodavatelsko-odběratelské vztahy

Tato firma má pro svou výrobu pekařských výrobků asi 5 velkých dodavatelů surovin a 5 větších dodavatelů pro sortiment v prodejně. Co se týká větších odběratelů, tak jejich počet je 10.

Počty a druhy výrobků

Tento podnikatelský subjekt vyrábí více jak 120 druhů různých výrobků. Jedná se o chlebové pečivo, běžné pečivo, jemné pečivo (šlehané těsto, koblihové těsto, listové těsto a plundrové těsto), trvanlivé pečivo a speciální pečivo (müsli pochoutka a ovocný chlebík).

Systém HACCP

1. fáze – vytvoření systému HACCP

Prvotní informace: sledování legislativy

Vytvoření systému HACCP: externí firma

Spolupráce s externí firmou: ano – prostudování příslušných dokumentů a provozu firmy

Náklady na vytvoření dokumentace: 10 000 Kč – výrobná, 14 000 Kč - prodejny

Obsah dokumentace: odpovídá vyhlášce

Použití Pravidel správné výrobní a hygienické praxe pro výrobce cukrářských výrobků a těst nebo Pravidla správné výrobní a hygienické praxe pro producenty a distributory vajec: ne

2. fáze – zavádění systému HACCP do provozu

KB a jejich hodnoty:

Výrobná:

1. Teplota při pečení: stanoveno dle druhu pečiva a u koblíhového těsta: 174 °C
2. Teplota a vlhkost vzduchu ve skladovacích prostorech: do 25 °C a do 75 % vlhkost

Prodejna:

1. Teplota v chladicí vitríně (zabudovaný teploměr): 5 °C
2. Teplota v ohřívací vitríně (zabudovaný teploměr): 60 °C
3. Teplota v mrazícím boxu (zabudovaný teploměr): - 18 až – 20 °C

Zaznamenávání KB: Ve výrobně zapisuje pečař každý den ručně a zápisy kontroluje jednou týdně jednatelka firmy. Ve skladovacích prostorech zapisuje ručně sama jednatelka firmy každý týden v pondělí. V prodejně zapisuje každý den ručně prodavačka.

Náklady na zjišťování hodnot KB: 2 000 Kč – kalibrace pečících trub, 5 000 Kč – teploměr s vlhkoměrem

Zaškolení zaměstnanců: zajišťuje sám podnikatelský subjekt

3. fáze – zpětná vazba včetně názoru na systém HACCP

Archivace evidence KB: od zavedení do dnešní doby

Změny v systému HACCP po jeho zavedení do praxe: jedenkrát ročně vnitřní audit systému HACCP

Kontroly SZPI a výsledky jejich kontrol: jedenkrát ročně, kladné výsledky provedených kontrol

Názor podnikatelského subjektu na HACCP: kladem je ochrana spotřebitele a záporům je přílišná administrativa

Podnikatelský subjekt 10

Podkladem pro tuto případovou studii byl kvalitativní rozhovor, který byl uskutečněn s jedním z majitelů firmy, a to 26. 03. 2013. Dále to byla dokumentace vztahující se k systému HACCP u výroby cukrářských výrobků.

Základní informace o firmě

Umístění

Tato firma se nachází v Jihočeském kraji.

Historie a její podnikatelská činnost

Firma byla založena v roce 1992. Původními a zároveň stávajícími majiteli jsou manželé, kdy jeden z majitelů má na starosti prodejnu a rozvoz cukrářských výrobků a druhý z majitelů vede cukrářskou výrobu.

Zpočátku tento podnikatelský subjekt začal podnikat ve výrobě cukrářských výrobků a jejich rozvozu odběratelům. Prostory, které byly využity, byly součástí rodinného domu, kde majitelé bydleli. Poté v roce 1996 se podnikatelská činnost rozšířila i na prodej vlastních cukrářských výrobků. Důvodem bylo zakoupení pozemku a výstavba nového objektu, kde byla umístěna nová výrobní a prodejna.

Organizační struktura

V této firmě je liniiová organizační struktura.

Počet zaměstnanců a jejich vykonávaná činnost

Ve firmě pracuje 5 zaměstnanců ve výrobě a 1 prodavačka. V tomto případě se jedná o mikropodnik.

Velikost provozoven

Velikost výrobní cukrářských výrobků včetně skladů a expediční části má 120 m² a prodejní část má zhruba 50 m².

Dodavatelsko-odběratelské vztahy

Tato firma má pro svou výrobu cukrářských výrobků 3 velké dodavatele surovina 2 větší dodavatele sortimentu v prodejně. Firma rozváží své výrobky cca 12 odběratelům.

Počty a druhy výrobků

Tento podnikatelský subjekt vyrábí více jak 50 druhů zákusků včetně dortů, které jsou také vyráběny dle individuálních požadavků zákazníků. Zákusky jsou též vyráběny v menším provedení.

Systém HACCP

1. fáze – vytvoření systému HACCP

Prvotní informace: média a kolegové z oboru

Vytvoření systému HACCP: sám podnikatelský subjekt

Spolupráce s externí firmou: ne

Náklady na vytvoření dokumentace: žádné

Obsah dokumentace: odpovídá vyhlášce

Použití Pravidel správné výrobní a hygienické praxe pro výrobce cukrářských výrobků a těst nebo Pravidla správné výrobní a hygienické praxe pro producenty a distributory vajec: ano

2. fáze – zavádění systému HACCP do provozu

KB a jejich hodnoty:

Výrobna:

1. Teplota v chladícím boxu - suroviny (zabudovaný teploměr): 8 °C
2. Teplota v mrazícím boxu (zabudovaný teploměr): -18 °C
3. Teplota v chladícím boxu – hotové výrobky (zabudovaný teploměr): 8 °C
4. Teplota provařeného pudingu: 80 – 85 °C

Prodejna:

1. Teplota v chladící vitríně (zabudovaný teploměr): 8 °C

Zaznamenávání KB: Ve výrobně (chladicí a mrazicí box) zapisuje jeden z majitelů ručně každý den. Ve výrobně (provaření pudingu) zapisuje zaměstnankyně během výrobního procesu ručně. V prodejně denně prodavačka zapisuje ručně.

Náklady na zjišťování hodnot KB: 2 500 Kč – teploměr (puding), 1 500 Kč – kontrolní teploměry určené pro výrobu a prodejnu

Zaškolování zaměstnanců: zajišťuje sám podnikatelský subjekt

3. fáze – zpětná vazba včetně názoru na systém HACCP

Archivace evidence KB: od zavedení do dnešní doby

Změny v systému HACCP po jeho zavedení do praxe: žádné

Kontroly SZPI a výsledky jejich kontrol: jedenkrát ročně, kladné výsledky provedených kontrol

Názor podnikatelského subjektu na HACCP: kladem je, systém HACCP je vhodný pro větší podniky z důvodu větší přehlednosti a záporem je přílišná administrativa

Podnikatelský subjekt 11

Podkladem pro tuto případovou studii byla e-mailová korespondence s jedním z majitelů firmy a také dokumentace vztahující se k zavedení systému HACCP. Tato korespondence probíhala mezi 28. 03. 2013 až 05. 04. 2013.

Základní informace o firmě

Umístění

Tato firma se nachází v Ústeckém kraji.

Historie a její podnikatelská činnost

Firma byla založena dvěma osobami jako veřejná obchodní společnost, a to 17. 01. 1991 zápisem do Obchodního rejstříku.

Původní zaměření firmy byla obchodní a projekční činnost, což znamená, že se zabývala nákupem a prodejem pekařských strojů, projekcí a montáží malých pekáren. Později byla činnost rozšířena o výrobu a prodej pekárenských výrobků, a to ve dvou provozech - provoz výroby chlebových výrobků a provoz výroby pečiva a ostatních výrobků.

Po rozšíření pekárenské výroby došlo k postupnému útlumu prodeje strojního

zařízení pekáren.

V současnosti firmu vlastní a řídí synové zakládajících členů této obchodní společnosti. Jednotlivé agendy a zodpovědnost za stanovené okruhy činnosti mají mezi sebou rozděleny oba majitelé firmy. Účetní agenda je zajištěna externě prostřednictvím účetní firmy.

Organizační struktura

V této firmě je liniiová organizační struktura.

Počet zaměstnanců a jejich vykonávaná činnost

Výroba je členěna do tří středisek, kde u výroby chleba jsou 4 zaměstnanci, u výroby běžného a sladkého to je 9 zaměstnanců a u výroby knedlíků 3 zaměstnanci.

Mezi režijní zaměstnance se řadí 3 řidiči, 9 prodavaček a 2 uklízečky.

Celkem tedy firma zaměstnává v současnosti cca 30 zaměstnanců a z toho vyplývá, že se jedná o malý podnik.

Velikost provozoven

Velikost provozu výroby chleba je 40 m², expedice 14 m², sklady mouky a ostatních surovin 35 m² a zázemí (odpočinková místnost, sociální vybavení a šatna) 24 m². Velikost provozu výroby pečiva je 60 m², výroby knedlíků 35 m², společná expedice 20 m², sklady mouky a ostatních surovin 35 m² a zázemí 42 m². Firma v současné době má celkem 4 prodejny, jejichž velikost je 30 až 50 m². Součástí prodejen jsou také skladovací prostory na zboží, které mají plochu 15 až 25 m² a zázemí 10 až 20 m².

Dodavatelско-odběratelské vztahy

Tato firma má pro svou výrobu pekařských výrobků 8 hlavních dodavatelů surovina obalového materiálu a 4 větší dodavatele sortimentu v prodejnách. Z větší části je ale zboží dováženo samotnou firmou nákupem z Makra Cash & Carry.

Firma rozváží své výrobky cca 150 odběratelům dle jejich denních objednávek.

Počty a druhy výrobků

Tento podnikatelský subjekt vyrábí 21 druhů chlebů běžných a speciálních, 33 druhů pečiva běžného a speciálního, 10 druhů knedlíků vařených (kynuté a bramborové) a 104 druhů sladkého pečiva a smažených výrobků.

System HACCP

1. fáze – vytvoření systému HACCP

Prvotní informace: seminář Podnikatelského svazu pekařů a cukrářů v ČR a pracovníci SZPI

Vytvoření systému HACCP: sám podnikatelský subjekt

Spolupráce s externí firmou: ne

Náklady na vytvoření dokumentace: žádné

Obsah dokumentace: odpovídá vyhlášce

Použití Pravidel správné výrobní a hygienické praxe pro výrobce cukrářských výrobků a těst nebo Pravidla správné výrobní a hygienické praxe pro producenty a distributory vajec: ano

2. fáze – zavádění systému HACCP do provozu

KB a jejich hodnoty:

Výroba: teploty a doby pečení: dle druhů výrobků (zabudovaný teploměr a časovač), teplota v chladicím zařízení, kde jsou uskladněny suroviny (zabudovaný teploměr): 8 °C

Prodejna: teplota v chladicích boxech (zabudovaný teploměr): podle druhů výrobků

Zaznamenávání KB: Ve výrobě zapisuje teploty a doby pečení a teploty v chladicím zařízení pověřený zaměstnanec každý den. V prodejnách zapisují prodavačky každý den. Dvakrát do měsíce kontroluje zápisy odpovědný vedoucí pracovník.

Náklady na zjišťování hodnot kritických bodů: 1 500 Kč - digitální teploměry pro výrobu, 750 Kč – kontrolní teploměry pro prodejnu

Zaškolování zaměstnanců: zajišťuje sám podnikatelský subjekt

3. fáze – zpětná vazba včetně názoru na systém HACCP

Archivace evidence KB: od zavedení do dnešní doby

Změny v systému HACCP po jeho zavedení do praxe: na základě doporučení SZPI, při zavádění nových výrobků

Kontroly SZPI a výsledky jejich kontrol: dvakrát až třikrát ročně, kladné výsledky provedených kontrol

Názor podnikatelského subjektu na HACCP: kladem je zvýšená úroveň hygieny v pekárenské výrobě všeobecně a záporem je přílišná administrativa

Podnikatelský subjekt 12

Tato případová studie vznikla na základě kvalitativního rozhovoru, který byl realizován 20. 04. 2013, a to s jedním z majitelů firmy. Dalším zdrojem byla dokumentace k systému HACCP, kterou zapůjčil podnikatelský subjekt.

Základní informace

Umístění firmy

Podnikatelský subjekt má sídlo v Jihočeském kraji.

Historie a její podnikatelská činnost

Firma, která je popisována v této případové studii, byla založena v roce 2000 dvěma majiteli-manželi jako společnost s ručením omezeným. Nicméně jeden z majitelů firmy začal podnikat v oboru pekařská výroba již v roce 1993, a to s dalšími pěti společníky. Tato společnost byla podílníky v roce 1998 prodána. Právě jeden z podílníků založilo dva roky později pekárnu a cukrárnu, o které je pojednáváno v této případové studii.

Organizační struktura

V této firmě je liniová organizační struktura.

Počet zaměstnanců a jejich vykonávaná činnost

Firma zaměstnává celkem 15 zaměstnanců, kteří pracují ve výrobě a v prodejně. V tomto případě se jedná o malý podnik.

Velikost provozoven

Výrobní pekařských a cukrářských výrobků má plochu cca 200 m² a prodejní část cca 60 m².

Dodavatelsko-odběratelské vztahy

Suroviny na výrobu pekařských a cukrářských výrobků dodává 5 větších dodavatelů. Na druhou stranu firma dodává své výrobky do prodejen jednoho svého odběratele.

Počty a druhy výrobků

Firma se zaměřuje na výrobu pekařských výrobků, jejichž počet je cca 70 druhů. Z toho je 12 druhů chleba, 17 druhů běžného pečiva 27 druhů jemného pečiva a 16 druhů speciálního pečiva. Cukrářská výroba zahrnuje asi 34 druhů zákusků a dortů.

Systém HACCP

1. fáze – vytvoření systému HACCP

Prvotní informace: kolegové z oboru

Vytvoření systému HACCP: externí firma

Spolupráce s externí firmou: ano – prostudování výrobní a prodejní části v provozu, a také znalosti a zkušenosti samotné externí firmy a vypracování systému HACCP

Náklady na vytvoření dokumentace: 15 000 Kč, 3 000 Kč za roční aktualizaci

Obsah dokumentace: odpovídá vyhlášce

Použití Pravidel správné výrobní a hygienické praxe pro výrobce cukrářských výrobků a těst nebo Pravidla správné výrobní a hygienické praxe pro producenty a distributory vajec: ano

2. fáze – zavádění systému HACCP do provozu

KB a jejich hodnoty:

Výrobna:

1. Teplota při pečení výrobků (zabudovaný teploměr): dle druhů výrobků, doba a teplota smažení výrobků (zabudovaný teploměr a časoměr): 8 minut a 170 °C,
2. Teplota v chladícím boxu určeného na uskladnění surovin (zabudovaný teploměr): 1 - 4 °C,
3. Teplota v chladícím boxu určeného pro uskladnění hotových výrobků (zabudovaný teploměr): 1 – 8 °C,
4. dávkování surovin: senzorické hodnocení, bez přítomnosti škůdců a datum minimální trvanlivosti, moučné hospodářství: kontrola technického stavu zařízení, čistota sít a kontrola sil,

5. Teplota v chladícím boxu (zabudovaný teploměr), kde jsou uskladněny nezpracované krémy (do 8 °C), hotové cukrářské výrobky před expedicí (do 8 °C) a chlazená balená těsta (do 10 °C)

6. Sušení pečiva a stav pečiva: senzorické hodnocení a doba uložení.

Prodejna: teplota v chladící prodejní vitríně (zabudovaný teploměr): 8 °C , teplota v mrazícím boxu (zabudovaný teploměr): nejvýše -18 °C

Zaznamenávání KB: Ve výrobě jsou zapisovány každý den do předem připravené tabulky vedoucí výroby. V prodejně zapisuje každý den prodavačka.

Náklady na zjišťování hodnot kritických bodů: žádné

Zaškolování zaměstnanců: zajišťuje sám podnikatelský subjekt, který je nejdříve proškolen

3. fáze – zpětná vazba včetně názoru na systém HACCP

Archivace evidence KB: od zavedení do dnešní doby

Změny v systému HACCP po jeho zavedení do praxe: roční aktualizace externí firmou

Kontroly SZPI a výsledky jejich kontrol: jedenkrát ročně, kladné výsledky provedených kontrol

Názor podnikatelského subjektu na HACCP: záporem je přílišná administrativa

Následující část bude souhrnně a přehledně interpretovat výsledky, které byly získány z případových studií vybraných podnikatelských subjektů.

Pro přehlednost výsledků z tohoto výzkumu jsou v následujícím textu předkládány tabulky se souhrnnými informacemi ve zkrácené podobě.

Tab. 1: 1. fáze – vytvoření systému HACCP dle dat získaných z případových studií u vybraných podnikatelských subjektů

Tab. 1: 1. fáze – vytvoření systému HACCP dle dat získaných z případových studií u vybraných podnikatelských subjektů stručně vyjadřuje, kde podnikatelské subjekty získaly prvotní informace o systému HACCP. Dalším důležitým údajem je, kdo vypracoval systém HACCP pro daný podnik, případně, zda byla nutná spolupráce s externí firmou. Případové studie dále prokázaly, zda obsah dokumentace odpovídá nebo neodpovídá Vyhláše Ministerstva zemědělství č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby. Posledním bodem Tab. 1 je informace

o používání nebo nepoužívání Pravidel správné výrobní a hygienické praxe v provozu daného podnikatelského subjektu.

Každý podnikatelský subjekt je v tabulce označený číslem, jenž koresponduje s číselným označením v případových studiích. K nim jsou pak přiřazeny výsledky plynoucí z dat získaných vypracováním případových studií.

Tab. 1: 1. fáze – vytvoření systému HACCP dle dat získaných z případových studií u vybraných podnikatelských subjektů

PS	Prvotní informace	Vytvoření systému HACCP	Spolupráce s externí firmou	Náklady na vytvoření dokumentace	Obsah dokumentace	Použití PSVaHP
1.	Média a kolegové z oboru	Sám PS, jednou za dva roky odborník	Ne	Žádné	Odpovídá vyhlášce *	Ne
2.	Krajská hygienická stanice a kolegové z oboru	Sám PS	Ne	Žádné	Odpovídá vyhlášce *	Ano
3.	Média a poté SZPI při své kontrole	Nevytvořil, ale převzal některé kritické body	Ne	Žádné	Odpovídá vyhlášce *	Ne
4.	Média	Sám PS	Ne	Žádné	Odpovídá vyhlášce *	Ne
5.	Externí firma, která nabízela vytvoření systému HACCP	Externí firma	Ano – prostudování provozu	10 000 Kč	Odpovídá vyhlášce *	Ne
6.	SZPI při kontrole	Sám PS	Ne	Žádné	Odpovídá vyhlášce *	Ne
7.	Dodavatelé surovin	Externí firma	Ano – prostudování provozu	5 000 Kč – výrobná 4 500 Kč - prodejny	Odpovídá vyhlášce *	Ne
8.	Podmínka pro získání dotace	Externí firma	Ano – prostudování provozu Certifikace systému HACCP	300 000 Kč Každoroční audit od certifikačního orgánu: 60 000 Kč	Odpovídá vyhlášce *	Ne
9.	Sledování legislativy	Externí firma	Ano – prostudování provozu	10 000 Kč – výrobná 14 000 Kč - prodejny	Odpovídá vyhlášce *	Ne
10.	Média a kolegové z oboru	Sám PS	Ne	Žádné	Odpovídá vyhlášce *	Ano

PS	Prvotní informace	Vytvoření systému HACCP	Spolupráce s externí firmou	Náklady na vytvoření dokumentace	Obsah dokumentace	Použití PSVaHP
11.	Seminář Podnikatelského svazu a pracovníci SZPI	Sám PS	Ne	Žádné	Odpovídá vyhlášce *	Ano
12.	Kolegové z oboru	Externí firma	Ano – prostudování provozu	15 000 Kč 3 000 Kč za roční aktualizaci	Odpovídá vyhlášce *	Ano

HACCP

Hazard Analysis Critical Control Point

PSVaHP

Pravidla správné výrobní a hygienické praxe

PS

podnikatelský subjekt

SZPI

Státní zemědělská a potravinářská inspekce

*

Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v pozdějších zněních

Zdroj: vlastní zpracování

Z Tab. 1 vyplývá, že pro podnikatelské subjekty se zdrojem informací o systému HACCP staly nejen orgány veřejné správy (SZPI, Krajská hygienická stanice), ale především kolegové z oboru, případně podniky se subjekty obchodující. Nezanedbatelnou roli hrála také média.

Dle Taylorové a Kane (2005) by vhodným řešením pro dostupnost informací bylo vytvoření tzv. Center HACCP. V těchto centrech by provozovatelé potravinářských podniků získali potřebná data, software, informace a rady ohledně systému HACCP.

Na základě výzkumu, který zrealizoval Walker a kol. (2003), bylo zjištěno, že vybrané potravinářské podniky ve Velké Británii, získaly potřebné informace od agentur zabývajících se životním prostředím a zdravím (kontrolní orgány) a nacházely se v jejich regionu. Dalšími zdroji informací byly obchodní asociace (16 %), tisk (4 %), další společnosti (4 %) a kurzy pořádané vysokými školami.

Po získání informací o systému sledování KB si některé vybrané podnikatelské subjekty z případových studií samy vypracovaly vlastní systém HACCP. Podkladem jim přitom byly nejčastěji již existující a fungující systémy kolegů z oboru. Náklady na vytvoření tohoto systému pak považují za nulové.

Ty podnikatelské jednotky, které oslovily externí firmu, uvádí náklady v rozmezí od 9 500 do 14 000 Kč za systém pro výrobu i prodejnu. Jeden z podniků, jenž nutnost existence systému HACCP zaznamenal díky podmínkám při získání dotace na hluboce zmrazované výrobky, zaplatil externí firmě 300 000 Kč za zpracování dokumentace.

Ta se stala podkladem pro certifikaci systému HACCP od Bureau Veritas Czech Republic. V rámci firmy je nastaven interní audit systému HACCP, který je realizován každý rok. Navíc každoročně provádí audit i samotný certifikační orgán Bureau Veritas Czech Republic, který stojí 60 000 Kč.

U nákladů na vytvoření dokumentace byly pomocí programu Excel stanoveny hodnoty, které jsou uvedeny v Tabulce 2:

Tab. 2: Náklady na vytvoření dokumentace systému HACCP

Průměr	28 626,25
Směrodatná odchylka	85 775,9788
Rozptyl	7 357 518 541
Medián	0
Minimum	0
Maximum	300 000
Rozpětí	300 000

Zdroj: vlastní zpracování

Systémy HACCP všech zkoumaných podnikatelských subjektů – dle vyjádření oslovených zástupců firem – odpovídají Vyhlášce Ministerstva zemědělství č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby. Kontroly státních dozorových orgánů tvrzení potvrdily. Je tedy možné konstatovat, že s ohledem na funkčnost a správnost systémů HACCP v podnikatelských subjektech jsou systémy vypracované samotným podnikatelským subjektem rovnocenné se systémy vypracovanými externími firmami.

Co se týče Pravidel správné výrobní a hygienické praxe, ty jsou přejímány pouze ve čtyřech ze sledovaných podnikatelských subjektů. Součástí Pravidel správné výrobní a hygienické praxe je také funkční systém HACCP. Pokud by podnikatelský subjekt byl s tímto dokumentem seznámen a aktivně ho využíval v praxi, nemusel by vytvářet vlastní systém kontroly KB. Bohužel známost těchto Pravidel je minimální.

Je důležité upozornit na skutečnost, že na internetových stránkách Evropské komise je možné nalézt aktuální příručky správné výrobní a hygienické praxe, které byly vydány v jednotlivých členských státech Evropské unie (European Commission, 2014d).

Tab. 3: 2. fáze – zavádění systému HACCP do provozu (KB a jejich hodnoty) dle dat získaných z případových studií u vybraných podnikatelských subjektů

K naplnění výzkumného cíle celé práce bylo nutné získat data týkající se praktického zavádění systému HACCP do provozu podnikatelských subjektů.

Následující Tab. 3: 2. fáze – zavádění systému HACCP do provozu (KB a jejich hodnoty) dle dat získaných z případových studií u vybraných podnikatelských subjektů u každého ze sledovaných subjektů (označených opět číslem jako v předchozí tabulce) uvádí KB, které si v rámci formulace systému HACCP firma stanovila. Případně byly tyto body formulovány externí firmou.

Tab. 3: 2. fáze – zavádění systému HACCP do provozu (KB a jejich hodnoty) dle dat získaných z případových studií u vybraných podnikatelských subjektů

PS	KB a jejich hodnoty
1.	<p><u>Výrobna:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pasterizace pudिंगů: 80 – 85 °C 2. Teplota v chladícím boxu, kde jsou umístěny hotové výrobky (zabudovaný teploměr): 8 °C 3. Teplota v chladícím boxu, kde jsou umístěny suroviny (zabudovaný teploměr): 8 °C 4. Desinfekce rukou zaměstnanců: splněno, 5. Sanitace výrobních prostor: provedeno <p><u>Prodejna:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Teplota v prodejních vitrínách (zabudovaný teploměr): 8 °C
2.	<p><u>Výrobna:</u></p> <p>Sachr dort:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Teplota u pečení korpusu: °C – nezapisuje se 2. Teplota v mrazícím boxu (zabudovaný teploměr): -18 °C <p>Zmrzlina:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Teplota v mrazícím boxu (zabudovaný teploměr): -12 °C
3	<p><u>Výrobna:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Teplota v chladících boxech: 8 °C <p><u>Prodejna:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Teplota v prodejní vitríně (zabudovaný teploměr): 8 °C
4.	<p><u>Výrobna:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Teplota v chladícím boxu (zabudovaný teploměr): 8 °C <p><u>Prodejna:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Teplota v chladící vitríně a chladícím boxu (zabudovaný teploměr): 8 °C
5.	<p><u>Výrobna:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Provaření a pasterizace krému: 80 – 85 °C 2. Chlazení krému: 25 °C do 30 minut 3. Šlehání a došlehání bílkového krému: 4. Pasterizace 65 °C do 50 sekund Zchlazení pod 25 °C za 20 minut 5. Teplota v chladících boxech (zabudovaný teploměr): 8 °C 6. Teplota v mrazících boxech (zabudovaný teploměr): -18 až – 20 °C <p><u>Prodejna:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zmrzlina – teplota v mrazícím boxu (zabudovaný teploměr): -36 °C (výroba), - 18 °C (uchování před prodejem), - 16 °C (při prodeji) 2. Teplota v prodejní vitríně (zabudovaný teploměr): 8 °C
6.	<p><u>Výrobna:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Teplota v chladícím boxu (zabudovaný teploměr): 8 °C <p><u>Prodejna:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Teplota v chladícím boxu (zabudovaný teploměr): 8 °C
7.	<p><u>Výrobna:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Teplota v chladícím boxu: 8 °C 2. Teplota při pečení: Stanovená dle druhu výrobku <p><u>Prodejna:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Teplota v mrazícím boxu: -18 °C

PS	KB a jejich hodnoty
8.	<p><u>Výrobna:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Teplota v lednicích a chladících boxech: 4 °C a 8 °C 2. Teplota ve skladovacích prostorech: do 25 °C <p><u>Prodejna:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Teplota v chladících vitrínách (zabudovaný teploměr): 8 °C 2. Teplota v lednicích: 8 °C 3. Teplota v mrazícím boxu: -18 °C 3. Teplota v mrazícím boxu pro uchování zmrzliny: -18 °C
9.	<p><u>Výrobna:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Teplota při pečení: Stanoveno dle druhu pečiva, koblihové těsto: 174 °C 2. Teplota a vlhkost vzduchu ve skladovacích prostorech: do 25 °C a do 75 % vlhkost <p><u>Prodejna:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Teplota v chladící vitríně (zabudovaný teploměr): 5 °C 2. Teplota v ohřívací vitríně (zabudovaný teploměr): 60 °C 3. Teplota v mrazícím boxu(zabudovaný teploměr): -18 až – 20 °C
10.	<p><u>Výrobna:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Teplota v chladícím boxu - suroviny (zabudovaný teploměr): 8 °C 2. Teplota v mrazícím boxu (zabudovaný teploměr): -18 °C 3. Teplota v chladícím boxu – hotové výrobky (zabudovaný teploměr): 8 °C 4. Teplota provařeného pudingu: 80 – 85 °C <p><u>Prodejna:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Teplota v chladící vitríně (zabudovaný teploměr): 8 °C
11.	<p><u>Výroba:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Teploty a doby pečení: dle druhů výrobků (zabudovaný teploměr a časovač) 2. Teplota v chladícím zařízení, kde jsou uskladněny suroviny (zabudovaný teploměr): 8 °C <p><u>Prodejna:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Teplota v chladících boxech (zabudovaný teploměr): podle druhů výrobků
12.	<p><u>Výrobna:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Teplota při pečení výrobků (zabudovaný teploměr): dle druhů výrobků, 2. Doba a teplota smažení výrobků (zabudovaný teploměr a časoměr): 8 minut a 170 °C, 3. Teplota v chladícím boxu určeného na uskladněn surovin (zabudovaný teploměr): 1 - 4 °C, 4. Teplota v chladícím boxu určeného pro uskladnění hotových výrobků (zabudovaný teploměr): 1 – 8 °C, 5. Dávkování surovin: senzorické hodnocení, bez přítomnosti škůdců a datum minimální trvanlivosti 6. Moučné hospodářství: kontrola technického stavu zařízení, čistota sít a kontrola sil 7. Teplota v chladícím boxu (zabudovaný teploměr), kde jsou uskladněny nezpracované krémy (do 8 °C), hotové cukrářské výrobky před expedicí (do 8 °C) a chlazená balená těsta (do 10 °C) a 8. Sušení pečiva a stav pečiva: senzorické hodnocení a doba uložení. <p><u>Prodejna:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Teplota v chladící prodejní vitríně (zabudovaný teploměr): 8 °C 2. Teplota v mrazícím boxu (zabudovaný teploměr): nejvýše -18 °C

KB

kritické body, Zdroj: vlastní zpracování

Potravinářský obor, kterému je v této práci věnována pozornost s ohledem na systém HACCP, se vyznačuje výraznými specifiky. Především je kladen velký důraz na dodržování hygienických a výrobních pravidel. Z toho jsou také odvozeny KB systému zkoumaných podnikatelských subjektů.

Dle Panisela a Quanticka (2001) se potravinářský podnik může setkat s problémem u stanovení počtu kritických bodů. V případě konzervování potravin to budou pouze dva, a to tepelné procesy a jednotnost v balení potravin před případnou rekontaminací. Mnohem složitější je to např. u zemědělských a živočišných produktů a ještě více u maloobchodníků, hotelů, restaurací atd.

Z Tab. 3 je patrné, že KB, stanovenými v praxi pro výrobní část podniku, jsou:

- teplota v chladícím nebo mrazícím boxu,
- teplota a vlhkost ve skladovacích prostorech,
- teplota při pečení,
- pasterizace výrobků,
- desinfekce rukou zaměstnanců a
- sanitace výrobních prostor.

Skutečnost, že nejčastěji používaným KB je stanovení teploty, nebyla na začátku výzkumu známa. Zkoumané podnikatelské subjekty mohly také používat další kritické body, které jsou uvedeny v již zrušené Vyhlášce Ministerstva zemědělství č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby. Jedná se, např. o vlhkost, pH, aktivity vody. Pravděpodobným důvodem, proč zkoumané podnikatelské subjekty si především vybraly teplotu, je, že dané podnikatelské subjekty používají stejné výrobní technologie a postupy a hygienické normy při výrobě.

Je zajímavé, že z výsledků výzkumu Walkera a kol. (2001) vyplývá, že sledování teploty při výrobním procesu bylo zjištěno u 40 % dotázaných potravinářských podniků ve Velké Británii.

V prodejní části se jedná především také o teplotu v chladícím nebo mrazícím zařízení - s ohledem na jeho způsob využití.

Zde pomocí programu Excel byly stanoveny hodnoty vztahující se k počtu KB stanovených ve výrobních, které jsou uvedeny v Tabulce 4:

Tab. 4: Počty kritických bodů – výroby

Průměr	2,833333
Směrodatná odchylka	2,081666
Rozptyl	4,333333
Medián	2
Minimum	1
Maximum	8
Rozpětí	7

Zdroj: vlastní zpracování

Pro prodejny to byly následující hodnoty:

Tab. 5: Počty kritických bodů – prodejny

Průměr	1,583333333
Směrodatná odchylka	0,99620492
Rozptyl	0,992424242
Medián	1
Minimum	1
Maximum	4
Rozpětí	3

Zdroj: vlastní zpracování

Tab. 6: 2. Fáze zavádění systému HACCP do provozu (zaznamenávání KB, náklady na zaznamenávání KB a zaškolování zaměstnanců) dle dat získaných z případových studií u vybraných podnikatelských subjektů

V dokumentaci systému HACCP je také důležité určit, jakým způsobem se KB zaznamenávají a jak je prováděna kontrola těchto záznamů. To přehledně uvádí Tab. 6.

Nezanedbatelné jsou náklady na přístroje, které jsou nutné ke zjišťování a zaznamenávání hodnot KB. Tyto náklady jsou vyčísleny a zaneseny do tabulky.

Při nástupu nových zaměstnanců nebo při změně v systému HACCP je nutné provádět školení zaměstnanců. Tab. 6 uvádí, zda školení zaměstnanců provádí přímo zástupce podnikatelského subjektu, nebo je tato aktivita zajišťována externí firmou.

Tab. 6: 2. fáze – zavádění systému HACCP do provozu (zaznamenávání KB, náklady na zaznamenávání KB a zaškolování zaměstnanců) dle dat získaných z případových studií u vybraných podnikatelských subjektů

PS	Zaznamenávání KB	Náklady na zjišťování hodnot KB	Zaškolování zaměstnanců
1.	Ručně pověřeným zaměstnancem každý den Kontrola zápisů jednou týdně majitelkou firmy	2 000 Kč – teploměr (puding) 1 700 Kč – kontrolní teploměry	Zajišťuje sám PS
2.	Pomocí zaznamenávacího zařízení zn. Zepalog a propojení s počítačem	5 000 Kč – zaznamenávací zařízení 1 000 Kč – kontrolní teploměr	Zajišťuje sám PS
3.	Ručně pověřeným zaměstnancem každý den Kontrola zápisů jednou měsíčně majitelkou firmy	200 Kč – teploměr	Zajišťuje sám PS
4.	Ručně pověřeným zaměstnancem každý den Kontrola zápisů jednou měsíčně majitelkou firmy	100 Kč – teploměr	Zajišťuje sám PS
5.	Ručně pověřeným zaměstnancem Kontrola zápisů jedním z majitelů firmy	2 500 Kč – teploměr	Zajišťuje sám PS
6.	Ve výrobně zapisuje ručně sama majitelka firmy. V prodejně zapisuje ručně prodavačka a majitelka kontroluje zápisy třikrát do měsíce.	Žádné	Zajišťuje sám PS
7.	Ve výrobně zapisuje ručně majitel firmy. V prodejnách zapisují ručně prodavačky, které kontroluje jedenkrát ročně majitel firmy.	3 500 Kč – teploměry	Zajišťuje sám PS
8.	Ve výrobně zapisuje ručně zástupkyně výroby jednou denně. V prodejně zapisuje zástupkyně vedoucího provozu ručně jednou denně.	3 500 Kč – teploměry ve výrobně 2 000 Kč – teploměry v prodejně, 2 500 Kč – teploměr pro uchování zmrzliny	Zajišťuje sám PS

PS	Zaznamenávání KB	Náklady na zjišťování hodnot KB	Zaškolení zaměstnanců
9.	Ve výrobně zapisuje pečař každý den ručně a zápisy kontroluje jednou týdně jednatelka firmy. Ve skladovacích prostorech zapisuje ručně sama jednatelka firmy každý týden v pondělí. V prodejně zapisuje každý den ručně prodavačka.	2 000 Kč – kalibrace pečících trub 5 000 Kč – teploměr s vlhkoměrem	Zajišťuje sám PS
10.	Ve výrobně (chladicí a mrazicí box) zapisuje jeden z majitelů ručně každý den. Ve výrobně (provaření pudingu) zapisuje zaměstnankyně během výrobního procesu ručně. V prodejně denně prodavačka zapisuje ručně.	2 500 Kč – teploměr (puding) 1 500 Kč – kontrolní teploměry určené pro výrobu a prodejnu	Zajišťuje sám PS
11.	Ve výrobně zapisuje teploty a dob pečení a teploty v chladicím zařízení pověřený zaměstnanec každý den. V prodejnách zapisují prodavačky každý den. Dvakrát do měsíce kontroluje zápisy odpovědný vedoucí pracovník.	1 500 Kč - digitální teploměry pro výrobu 750 Kč – kontrolní teploměry pro prodejnu	Zajišťuje sám PS
12.	Ve výrobně jsou zapisovány každý den do předem připravené tabulky vedoucí výroby. V prodejně zapisuje každý den prodavačka.	Žádné	Zajišťuje sám PS, který je nejdříve, sám proškolen.

PS podnikatelský subjekt
KB kritický bod

Zdroj: vlastní zpracování

Z Tab. 6 vyplývá, že nejjednodušším a v praxi nejvíce využívaným způsobem evidence dat je jednoznačně ruční záznam. Místa, na kterých jsou sledovány teploty, jsou vybaveny vhodnými teploměry. Pověřený zaměstnanec nebo přímo vedoucí pracovník či jednatel firmy zapisuje denně nebo týdně sledované hodnoty do připravených evidenčních listů.

Paniselo a Quantick (2001) upozorňují nejen na dostatečný počet zařízení na monitorování a validaci procesů, ale také na správné rozmístění zařízení v provozovně (dostatečná ochrana surovin a hotových výrobků, hlavních hygienických podmínek,

podpora efektivního úklidu a kontrola zamoření provozovny hmyzem) a nedostačující zařízení.

V případě KB desinfekce rukou zaměstnanců a sanitace výrobních prostor, jsou zaměstnanci v rámci školení upozorněni, a v daný okamžik zapisují splnění tohoto nařízení.

Sanitace výrobních prostor je velice důležitým prvkem pro správně fungující systém HACCP. Např. dle případové studie, kterou vytvořil Walker a kol. (2003) se nejhůře zařadila oblast nedostatečné přípravy a čistota dřezů, kde se myje nádobí. Nejlépe na tom byla oblast zacházení s odpady, a to u více jak 87 % dotázaných potravinářských podniků z Velké Británie. V případě kontroly hmyzu byl největší problém v letních měsících, kdy nebyla zabezpečena dostatečná ventilace. Naopak všechny dotázané potravinářské podniky měly dostatečné povědomí o osobní hygieně zaměstnanců, kteří manipulují a přicházejí do styku s jídlem.

V Tab. 6 jsou vyčísleny náklady na pořízení teploměrů ke sledování KB – teplot v chladících, mrazících boxech, teplot při pečení a pasterizaci výrobků. Ty se pohybují v rozmezí od 100 do 5 000 Kč. Jeden z podniků investoval do automatického zaznamenávání údajů o KB. Zaznamenávací zařízení zn. Zepalog a propojení zařízení s počítačem činilo jednorázový náklad 5 000 Kč.

Zajímavé bylo také zjištění, že externí firmu k proškolení zaměstnanců v problematice sledování KB nevyužívá žádný ze zkoumaných podnikatelských subjektů.

Proto je možné pracovat s tvrzením, že náklady na zavedení systému HACCP a samotné provádění záznamů KB se mohou pohybovat v řádech několika set korun českých.

U nákladů na zjišťování hodnot KB byly programem Excel zjištěny následující hodnoty, které jsou uvedeny v Tab. 7:

Tab. 7: Náklady na zjišťování hodnot KB

Průměr	3 104,167
Směrodatná odchylka	2 807,009
Rozptyl	7 879 299
Medián	3 000
Minimum	0
Maximum	8 000
Rozpětí	8 000

Zdroj: vlastní zpracování

Tab. 8: 3. fáze – zpětná vazba včetně názoru na systém HACCP dle dat získaných z případových studií u vybraných podnikatelských subjektů

Tab. 8 přibližuje zpětnou vazbu praktického fungování systému HACCP. Uvádí nejen data o archivaci evidence KB zkoumaných podnikatelských subjektů, ale také nutnost provádění změn v systému od jeho zavedení doposud. Důležitými daty, která z provedeného výzkumu vyplývají a jsou zanesena v Tab. 8, jsou bezesporu průběh kontrol státních dozorových orgánů a názor podnikatelských subjektů na zavádění a dodržování systému HACCP.

Tab. 8: 3. fáze – zpětná vazba včetně názoru na systém HACCP dle dat získaných z případových studií u vybraných podnikatelských subjektů

PS	Archivace evidence KB	Změny v systému HACCP po jeho zavedení do praxe	Kontroly SZPI a výsledky jejich kontrol	Názor PS na HACCP
1.	Od zavedení do dnešní doby	-	Nejméně jedenkrát ročně Kladné výsledky provedených kontrol	Nutné dodržovat tento systém, jinak se výsledek bude míjet účinkem
2.	Od zavedení do dnešní doby	-	Nejméně jedenkrát ročně Kladné výsledky provedených kontrol Doporučení – uvést také používání barev v cukrářských výrobcích	+ Dohledatelnost výrobků, které musely být staženy z trhu - Neuvádět mnoho kritických bodů
3.	Od zavedení do dnešní doby	-	Nejméně jedenkrát ročně Kladné výsledky provedených kontrol	PS se snaží dodržovat veškerá hygienická pravidla, ale také i výrobní postupy a technologie, proto nebylo nutné zavádět systém HACCP do provozu.
4.	Od zavedení do dnešní doby	Jedenkrát ročně vnitřní audit systému HACCP	Nejméně jedenkrát ročně Kladné výsledky provedených kontrol	+ Přehlednost výroby
5.	Od zavedení do dnešní doby	Ano, změna oproti původním kritickým bodům	Nejméně jedenkrát ročně Kladné výsledky provedených kontrol	+ Nalezení rizikových a problémových míst ve výrobním procesu - Přílišná administrativa
6.	Od zavedení do dnešní doby	-	Nejméně jedenkrát ročně Kladné výsledky provedených kontrol	- Přílišná administrativa
7.	Od zavedení do dnešní doby	-	Nejméně jedenkrát ročně Kladné výsledky provedených kontrol	Důležité je sledovat celý výrobní proces a nejenom jeden kritický bod.

PS	Archivace evidence KB	Změny v systému HACCP po jeho zavedení do praxe	Kontroly SZPI a výsledky jejich kontrol	Názor PS na HACCP
8.	Od zavedení do dnešní doby	-	Dvakrát ročně Kladné výsledky provedených kontrol	+ Možnost kontroly a dohledání problematických míst ve výrobě, které zapříčinily závadnost výrobků
9.	Od zavedení do dnešní doby	Jedenkrát ročně vnitřní audit systému HACCP	Jedenkrát ročně Kladné výsledky provedených kontrol	+ Ochrana spotřebitele - Přílišná administrativa
10.	Od zavedení do dnešní doby	-	Jedenkrát ročně Kladné výsledky provedených kontrol	+ Vhodný pro větší podniky z důvodu přehlednosti výroby - Přílišná administrativa
11.	Od zavedení do dnešní doby	Na základě doporučení SZPI Při zavádění nových výrobků	Dvakrát až třikrát ročně Kladné výsledky provedených kontrol	+ Zvýšená úroveň hygieny v pekárenské výrobě všeobecně - Přílišná administrativa
12.	Od zavedení do dnešní doby	Roční aktualizace externí firmou	Jedenkrát ročně Kladné výsledky provedených kontrol	- Přílišná administrativa

HACCP	HazardAnalysisCriticalControl Point
KB	kritický bod
PSVaHP	Pravidla správné výrobní a hygienické praxe
PS	podnikatelský subjekt
SZPI	Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Zdroj: vlastní zpracování

Z prvního šetřeného údaje Tab. 8 je patrné, že všechny zkoumané podnikatelské subjekty archivují evidenci KB od zavedení systému HACCP doposud. Systém HACCP byl zaváděn v průběhu roku 2000, což pro některé z podniků působících na trhu déle než 15 let znamená rozsáhlý archiv evidence KB.

Je zajímavé, že z výsledků případové studie Walkera a kol. (2003) vyplynulo, že u některých zkoumaných podnikatelských subjektů byly záznamy vedeny více jak 10 let. Bohužel většina dotázaných nechápala, proč by měly provádět záznamy a uvedly, že tyto záznamy by mohly být použité v případě, kdyby je požadovaly kontrolní orgány.

Tab. 8 dále uvádí, že podnikatelské subjekty nezaznamenaly žádné výrazné změny, které by vedly ke změně v již fungujícím systému HACCP.

Kontroly státních dozorových orgánů probíhají nejméně jednou ročně a v oblasti zavedení a dodržování systému HACCP byly pouze kladné výsledky kontrol.

Oslovení zástupci vybraných podnikatelských subjektů hodnotili přínos zavedení systému HACCP do jejich provozu. Nejvýraznějšími byly mezi kladně hodnocenými následující skutečnosti:

- dohledatelnost výrobků, které musely být staženy z trhu,
- přehlednost výroby,
- nalezení rizikových a problémových míst ve výrobním procesu a
- ochrana spotřebitele

Naopak velmi negativně byla hodnocena přílišná administrativa, plynoucí ze zpracování a zavádění systému i evidence KB.

Nejdůležitější je však přesné dodržování tohoto systému. To se ukázalo jako jeden z nejrizikovějších faktorů fungování systému HACCP. Proto v rámci vědeckého výzkumu byla využita další metoda, a to metoda pozorování vybraného podnikatelského subjektu.

4. 2 Výpočet administrativní zátěže podnikatelských subjektů při plnění informační povinnosti související se systémem HACCP za použití Standard Cost Model (Standardní nákladový model)

Pro výpočet administrativní zátěže podnikatelů byl použit Standard Cost Model (Standardní nákladový model).

V případě zjišťování času se nejprve určily druhy administrativních činností a k nim se přiřadil počet hodin, které na tyto činnosti potřebuje k jejich splnění jeden zaměstnanec za rok. Takto zjištěné hodiny se vydělily počtem pracovních hodin za rok, tj. 253 hodinami.

Průměrné časy na 1 zaměstnance za rok byly určeny na základě výsledků z případových studií, z konzultace s jedním ze zkoumaných podnikatelských subjektů

a z Metodiky měření a přeměrování administrativní zátěže podnikatelů. Tyto údaje jsou uvedeny v Tab. 9.

Tab. 9: Průměrný čas pro výpočet administrativní zátěže

Pořadí	Administrativní činnost	Průměrný čas na 1 zaměstnance (hod. za rok)	Průměrný čas pro výpočet zátěže (hod./prac.den/zam.)
1.	Seznámení se s informační povinností	5	0,02
2.	Získávání informací (poradenská činnost a kurzy)	30	0,12
3.	Audit provozu a vytvoření dokumentace k systému HACCP	100	0,40
4.	Prvotní školení zaměstnanců	10	0,04
5.	Zjišťování a zaznamenávání kritických bodů	84	0,33
6.	Kopírování, distribuce, zakládání atd.	26	0,10
7.	Kontrola záznamů a případné opravy	26	0,10
8.	Získávání informací k aktualizaci zákonných požadavků od externích firem nebo na základě vlastního zjištění	5	0,02
9.	Zanesení legislativních změn do dokumentace systému HACCP a do provozu podnikatelského subjektu	10	0,04
10.	Školení k aktualizaci zákonných požadavků	5	0,02
11.	Úřední kontroly/audit	15	0,06
12.	Oprava chyb zjištěných v průběhu kontroly/auditů	15	0,06
	Celkem	331	1,31

Zdroj: MPO, Metodika měření a přeměrování administrativní zátěže podnikatelů, 2013, experti z oblasti systému HACCP a vlastní zpracování

Četnost informační povinnosti byla stanovena na 2 x za rok, kdy se předpokládá, že bude probíhat kontrola ze strany SZPI.

Pro stanovení průměrné hrubé hodinové mzdy byla brána v potaz mediánová mzda z roku 2013 podle strukturální mzdové statistiky u zaměstnání "33313 Odborní pracovníci v oblasti účetnictví, ekonomiky, personalistiky" na 1 zaměstnance 24 878 Kč (Český statistický úřad, 2013).

$$\begin{aligned} \text{Hodinová mzda} &= 24\,878 \text{ Kč} / 8 \text{ hod.} * 21 \text{ hod.} = 24\,878 \text{ Kč} / 168 \text{ hod.} \\ &= 148,08 \text{ Kč/hod.} \end{aligned}$$

Tato cena byla navýšena o režii, která zahrnuje náklady na kanceláře jako je nájem nebo odpisy, telefon, topení, vybavení informačními technologiemi a také náklady na nepřítomnost z důvodu nemoci, neboť hodinová mzda použitá pro výpočet administrativních nákladů by měla být, nakořik je to možné, hodinová mzda za skutečnou hodinu. Režie byla stanovena na 15 % z hodinové mzdy. Dále byla připočtena částka na sociální a zdravotní pojištění odváděné zaměstnavatelem ve výši 35 % z hodinové mzdy.

$$\text{Konečná hodinová mzda} = 148,08 + 22,21 + 51,83 = 222,12 \text{ Kč}$$

Na základě výše uvedených vstupních údajů se vypočetla administrativní zátěž na jednoho podnikatele v hodinách za rok a také v Kč za rok.

Výpočet pro jednoho podnikatele v hodinách za rok:

$$X = 1,31 * (2 * 1) = 2,62 \text{ hod./rok}$$

Výpočet pro jednoho podnikatele v Kč za rok:

$$X = 1,31 * (2 * 1) * 222,12 = 582 \text{ Kč/rok}$$

Výpočet pro všechny podnikatele, kterých se daná informační povinnost týká v Kč za rok:

$$X = 1,31 * (2 * 158\,510) * 222,12 = 92\,245\,592 \text{ Kč/rok}$$

Počty podnikatelů, kterých se daná informační povinnost týká, byly zjištěny z přehledu Českého statistického úřadu z března 2014 a jsou uvedeny v příloze této disertační práce.

Jelikož tato disertační práce se zaměřuje na mikropodniky a malé podniky v oblasti cukrářské a pekařské výroby, tak byly zjištěny náklady na tyto typy provozoven a také na maloobchodní jednotky, které prodávají tyto výrobky. Z celkového počtu 742 cukrářských a pekařských výroben je 395 mikropodniků a 347 malých podniků (Český statistický úřad, březen 2014).

$$X = 1,31 * (2 * 742) * 222,12 = 431\,810 \text{ Kč/rok}$$

K výše uvedenému počtu podnikatelských subjektů bylo připočteno 56 maloobchodních jednotek, které prodávají cukrářské a pekařské výrobky (Český statistický úřad, březen 2014).

$$X = 1,31 * (2 * 798) * 222,12 = 464\,400 \text{ Kč/rok}$$

4. 3 Pozorování

Vybrané podnikatelské subjekty uvedly, že je velmi důležité systém přesně dodržovat, aby jeho fungování bylo smysluplné a efektivní. Často totiž nastanou v běžném provozu situace, jež mají za následek nepřesné nebo neúplné zaznamenávání hodnot KB.

Proto byl naplánován další výzkum, jehož cílem bylo zachytit skutečný obraz toho, jak podnikatelský subjekt naplňuje stanovená pravidla záznamu hodnot KB v rámci systému HACCP.

V této kapitole budou v tabulkách uvedena data zaznamenaná v průběhu pozorování v podnikatelském subjektu, který byl pro tento dílčí výzkum vybrán. Kromě těchto údajů budou popsány skutečnosti, které v průběhu všech dní pozorování nějakým způsobem zasáhly do přesné evidence KB nebo ovlivnily nedodržení mezí KB ve výrobně nebo v prodejně.

Kapitola bude rozdělena dle jednotlivých kritických bodů. Každému bude věnována jedna subkapitola.

KB č. 1 – kontrola teploty vařených pudingů

Kritická mez teploty vařených pudingů se pohybuje mezi 80 – 85 °C. Měření provádí pracovník, který se přímo výrobou pudingů zabývá. Byla provedena kontrola tohoto měření a data zaznamenána do Tab. 10.

Tab. 10: KB č. 1 – kontrola teploty vařených pudingů

Druh ¹	Datum	01.02.		02.02.		03.02.		04.02.		05.02.		06.02.		07.02.		08.02.	
		pátek		sobota		neděle		pondělí		úterý		středa		čtvrtek		pátek	
Dortový		Z	80	/	/	/	/	Z	81	Z	85	Z	80	Z	81	Z	80
Na žloutkové věnečky		Z	82	Z	85	/	/	Z	82	Z	80	Z	82	Z	78²	Z	82
Na větrníky		Z	80	Z	80	/	/	Z	85	Z	84	Z	80	Z	85	Z	80
Na listové šátečky		Z	85	Z	84	/	/	Z	85	Z	80	Z	85	Z	85	Z	85
Na jádrové rohlíčky		Z	83	/	/	/	/	Z	70²	Z	85	Z	83	Z	82	Z	83
Na laskonky		Z	80	/	/	/	/	Z	85	Z	80	Z	80	Z	85	Z	80

Pozn. Ve dnech 01. 02., 04. 02. a 08. 02. byly výroba větší a zjišťované hodnoty teploty se měřily u každého druhého provařeného pudingu daného druhu.

Z

zapsáno

/

nevařil se

¹

hodnoty teplot jsou uváděny v °C

²

nižší teplota, než která je požadována, a proto došlo k dalšímu provaření pudingu a opětovnému překontrolování teploty

Zdroj: vlastní zpracování

Z Tab. 10 vyplývá, že v jednom z případů byla teplota nižší než požadovaná (označeno v tabulce tučným písmem). Proto byl puding znovu převařen a teplota znovu změřena. Rizikový faktor byl tímto jasně označen a mohl být odstraněn.

Hodnoty zaznamenané v Tab. 10 i v evidenci podnikatelského subjektu však nejsou úplné. V důsledku většího objemu výroby ve dnech 1. 2., 4. 2. a 8. 2. se hodnoty teploty měřily pouze u každého druhého provařeného pudingu daného druhu.

KB č. 2 – kontrola teploty v chladícím boxu (hotové výrobky)

Nejčastěji uváděným KB bývá teplota v chladících zařízeních. Ve sledovaném podnikatelském subjektu je stanovena na 8 °C u chladícího boxu určeného pro hotové výrobky.

Kontrolní měření provádí vždy jeden ze zaměstnanců, který je tímto pověřen na určitý časový úsek. V rámci výzkumu byly kontrolovány zaznamenané údaje, které jsou uvedeny v Tab. 11.

Tab. 11: KB č. 2 – kontrola teploty v chladícím boxu (hotové výrobky)

	01.02. pátek		02.02. sobota		03.02. neděle		04.02. pondělí		05.02. úterý		06.02. středa		07.02. čtvrtek		08.02. pátek	
Zápisy 07:00 ¹	ZP	6	Z	8	NZ	/	Z	6	Z	7	Z	6	Z	8	Z	8
Zápisy 11:30 ¹	Z	10 ²	Z	9 ²	Z	8	ZP	10 ^{2,3}	Z	9 ²	Z	8	Z	10 ²	Z	11 ²

Z zapsáno
 ZP zapsáno později
 NZ nezapsáno
¹ hodnoty teplot jsou uváděny v °C
² při vyšší teplotě, než která je přípustná, se nastaví termostatem teplota nižší a provede se kontrola teploty po půl hodině
³ v pondělí probíhá odmrazování a mytí chladícího boxu

Zdroj: vlastní zpracování

Měření nebylo vždy prováděno v čase k tomu určeném, jak je zaznamenáno v Tab. 11. V jednom z případů nebylo zaznamenáno vůbec. Důvodem byla skutečnost, že v neděli neprobíhá výroba běžným způsobem a v obvyklém čase. Je zde absence pracovníka odpovědného za zaznamenávání dat a výroba probíhá v pozdějších hodinách.

V případě, že je zaznamenána vyšší teplota, než která je přípustná, je nastavena teplota nižší a po půl hodině se provede kontrola teploty, která se zaeviduje. Nejčastějším důvodem zvýšení teploty je časté otevírání dveří chladícího zařízení. Vyšší teplotu má za následek také průběh pondělní sanitace zařízení – nutné odmrazování a mytí chladícího boxu. Tento negativní jev je ale v době, kdy je objem výrobků skladovaných v chladícím boxu minimální. Navíc je velmi promptně odstraněn.

V případě, že nebyla teplota v chladícím boxu zaznamenána v čase, který je určen, tak byl zapsána nejpozději do hodiny od předem určené doby.

V jednom z případů nebylo zaznamenáno vůbec. Důvodem byla skutečnost, že v neděli neprobíhá výroba běžným způsobem a v obvyklém čase. Je zde absence

pracovníka odpovědného za zaznamenávání dat a výroba probíhá v pozdějších hodinách. Teplota nebyla zapsána, ale pouze zkontrolována.

KB č. 3 – kontrola teploty v chladícím boxu (suroviny)

Součástí výrobních ploch sledovaného podnikatelského subjektu je chladící box na suroviny. Zde je sledována teplota se stanovenou kritickou mezí do 8 °C. Měření a zaznamenávání dat je prováděno jednou denně pověřeným pracovníkem. Následující Tab. 12 obsahuje data, u nichž byla provedena v rámci výzkumu kontrola autorem.

Při kontrole teplot nebyla zjištěna žádná odchylka od stanovené kritické meze. Záznamy byly provedeny pravidelně a ve stanovený čas.

Tab. 12: KB č. 3 – kontrola teploty v chladícím boxu (suroviny)

	01.02. pátek		02.02. sobota		03.02. neděle		04.02. pondělí		05.02. úterý		06.02. středa		07.02. čtvrtek		08.02. pátek	
Zápisy ¹	Z	8	Z	6	Z	6	Z	8	Z	6	Z	6	Z	6	Z	8

¹ hodnoty teplot jsou uváděny v °C
Z zapsáno

Zdroj: vlastní zpracování

KB č. 4 – příprava desinfekčního roztoku na mytí rukou

V prostředí podniků, zabývajících se potravinářskou výrobou, je důležité dodržování základních pravidel hygieny. Proto jako jeden z KB sledovaného podnikatelského subjektu je příprava desinfekčního roztoku na mytí rukou na sociálním zařízení. V evidenci je uvedeno, zda byl roztok přepraven a v kolik hodin. Jeho příprava se děje při příchodu odpovědné osoby do zaměstnání. Záznam o této aktivitě je však mnohdy proveden s časovou prodlevou. Desinfekční roztok je připraven již v šest hodin ráno, ale zápis o tomto úkonu je někdy proveden s časovou prodlevou, a to cca do jedné hodiny. Výsledky jsou uvedeny v Tab. 13.

Tab. 13: KB č. 4 – příprava desinfekčního roztoku na mytí rukou

	01.02. pátek	02.02. sobota	03.02. neděle	04.02. pondělí	05.02. úterý	06.02. středa	07.02. čtvrtek	08.02. pátek
Zápisy ¹	Z ² 6:00	Z 05:30	Z 8:00	Z ² 6:00	Z 6:30	Z 6:00	Z 6:00	Z 05:45

Z
1 zapsáno
2 uvedení hodiny
nezapsáno ihned, jak byl desinfekční přípravek vytvořen, ale cca do 1 hodiny

Zdroj: vlastní zpracování

KB č. 5 – sanitace výrobních prostor

Mezi další stanovené KB sledovaného podnikatelského subjektu patří v oblasti hygieny sanitace výrobních prostor. Ta probíhá denně, a také týdně vždy každé pondělí. Týdenní sanitace obsahuje mimo běžný denní úklid čištění pečících trub, plechů a ráfků na tvarování těsta. Měsíční úklid je realizován vždy první pondělí v měsíci.

Záznam o provedení úklidu je prováděn pověřeným pracovníkem a odpovídá stanoveným pravidlům prakticky bez výjimek. Údaje jsou zaneseny v Tab. 14.

Tab. 14: KB č. 5 – sanitace výrobních prostor

	01.02. pátek	02.02. sobota	03.02. neděle	04.02. pondělí	05.02. úterý	06.02. středa	07.02. čtvrtek	08.02. pátek
Zápisy	Z D	Z D	Z D	Z M	Z D	Z D	Z D	Z D

Pozn. Týdenní úklid je uskutečňován každé pondělí a každý pátek jsou čištěny pečí trouby, plechy a ráfky na tvarování těsta.

Z zapsáno
D denní úklid
M měsíční úklid, který je realizován první pondělí v měsíci

Zdroj: vlastní zpracování

KB č. 6 – kontrola teploty v prodejních chladících zařízeních

Stejně jako ve výrobních prostorech, kde se skladují hotové výrobky v chladícím boxu, je nutné sledovat teplotu v chladících prodejních zařízeních. Kritická mez je stanovena na 8 °C a teplota je zaznamenávána jednou denně. Záznam provádí prodavačka do připraveného evidenčního listu.

V rámci dílčího výzkumu byla měření a záznamy kontrolovány.

Z Tab. 15 je patrné, že byla tato hodnota několikrát překročena, vždy ale maximálně o 2 °C. Nápravné opatření je však snadné. Stačí pouze nastavit nižší teplotu v chladícím zařízení a provést její následné překontrolování po půl hodině spolu s provedením zápisu.

Tab. 15: KB č. 6 – kontrola teploty v prodejních chladících zařízeních

Zápisy ¹	Datum	01.02. pátek	02.02. sobota	03.02. neděle	04.02. pondělí	05.02. úterý	06.02. středa	07.02. čtvrtek	08.02. pátek
Chladicí vitrina		Z 8	Z 10 ²	Z 8	Z 10 ²	Z 8	Z 6	Z 6	Z 9 ²
Lednice		Z 6	Z 6	Z 6	Z 6	Z 6	Z 6	Z 6	Z 6
Chladicí box		Z 9 ²	Z 10 ²	Z 8	Z 8	Z 8	Z 9 ²	Z 8	Z 9 ²

Z
1 zapsáno
2 hodnoty teplot jsou uváděny v °C
při vyšší teplotě, než která je dovolená, je nápravným opatřením nastavení nižší teploty v chladícím zařízení

Zdroj: vlastní zpracování

Provedený výzkum poukázal na některé nedostatky v dodržování přísných pravidel systému HACCP. Jednalo se o záznam dat v jiném čase, než který je stanoven v systému HACCP podnikatelského subjektu, a o úplné vynechání měření. Nejčastější příčinou byl zvýšený objem výroby nebo selhání lidského faktoru.

Paniselo a Quantick (2001) také jako příčinu nedodržení zjišťování a zapisování KB uvádějí přetrvávání starých návyků a postojů zaměstnanců, nedostatek motivace a kontroly ze strany zaměstnanců a kompletnosti zapisování informací ze systému HACCP atd.

Z následné diskuze výsledků z pozorování s majiteli podniku a analýzy dat z letních měsíců vyplynula další skutečnost, která významně ovlivňuje dodržování stanovených teplot. Tou je vysoká okolní teplota, jež ovlivňuje především teplotu v chladících prodejních zařízeních. Proto je měření teploty prováděno vícekrát denně a jsou ihned prováděna nápravná opatření.

KB týkající se sanitace a desinfekce jsou naplňovány bez problémů a je často prováděna kontrola přímo majiteli firmy.

Na závěr tohoto šetření se dá konstatovat, že dodržování systému HACCP je realizovatelné a účelné.

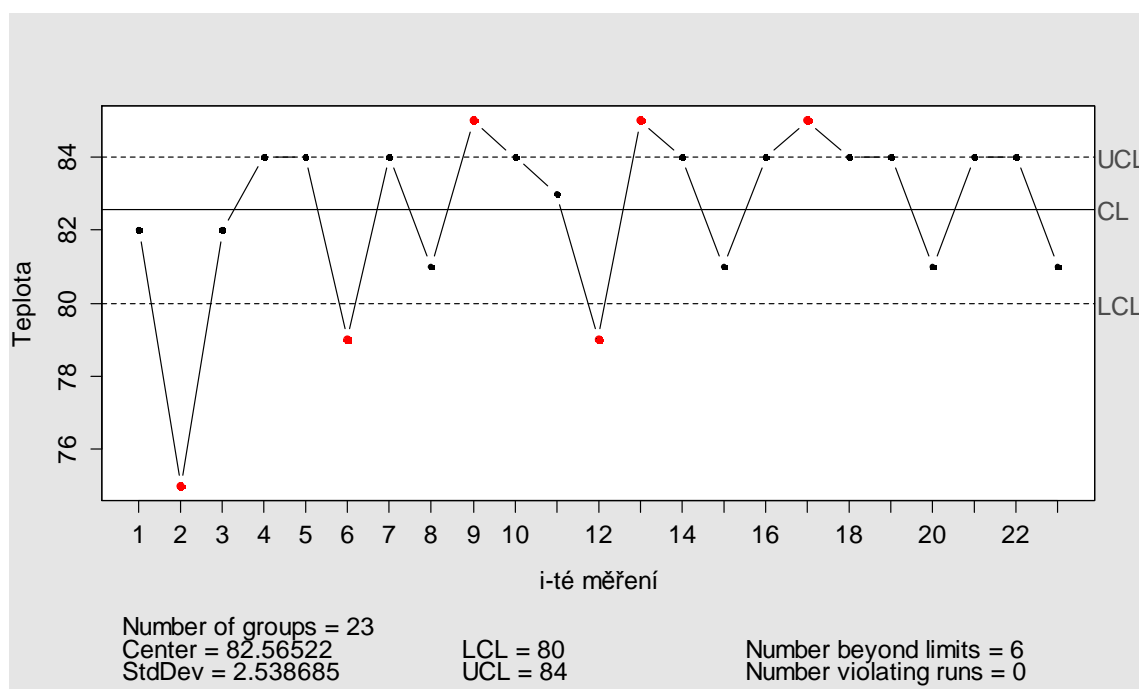
4. 4 Použití neparametrického jednovýběrového Wilcoxonova znaménkové testu u některých zaznamenaných KB u vybraného podnikatelského subjektu

Pomocí tohoto typu testu se zjišťovalo, zda sledované teploty při vaření pudingů u vybraných cukrářských náplní a krémů vždy dosahují hodnot, které jsou stanoveny v mezích 80 – 85 °C. V případě, že by teplota byla nižší než 80 °C a nebylo učiněno nápravné opatření, je zde riziko snížení bezpečnosti a zdravotní nezávadnosti výrobků, které jsou plněny cukrářskými krémy. Naopak při vyšší teplotě než je 85 °C, je zde pravděpodobnost snížení kvality výrobků.

Vstupní hodnoty pro tento test byly zaznamenávané KB u vařených pudingů, které poskytl Podnikatelský subjekt 1. Dané hodnoty byly sbírány během měsíce července 2014. U teplot nižších než 80 °C byla tato hodnota zaznamenána a posléze bylo učiněno nápravné opatření a zaznamenání nové již vyhovující hodnoty.

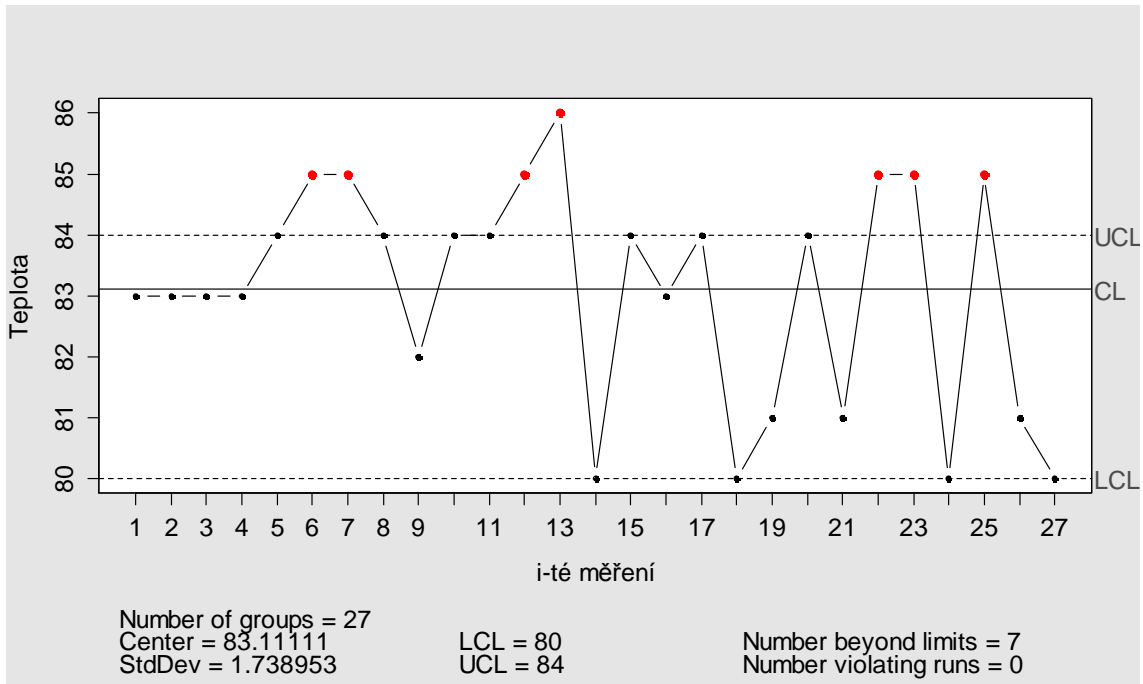
Zaznamenávané hodnoty jsou uvedeny v Obr. 8 až 13:

Obr. 8: Vařený puding na dortový krém



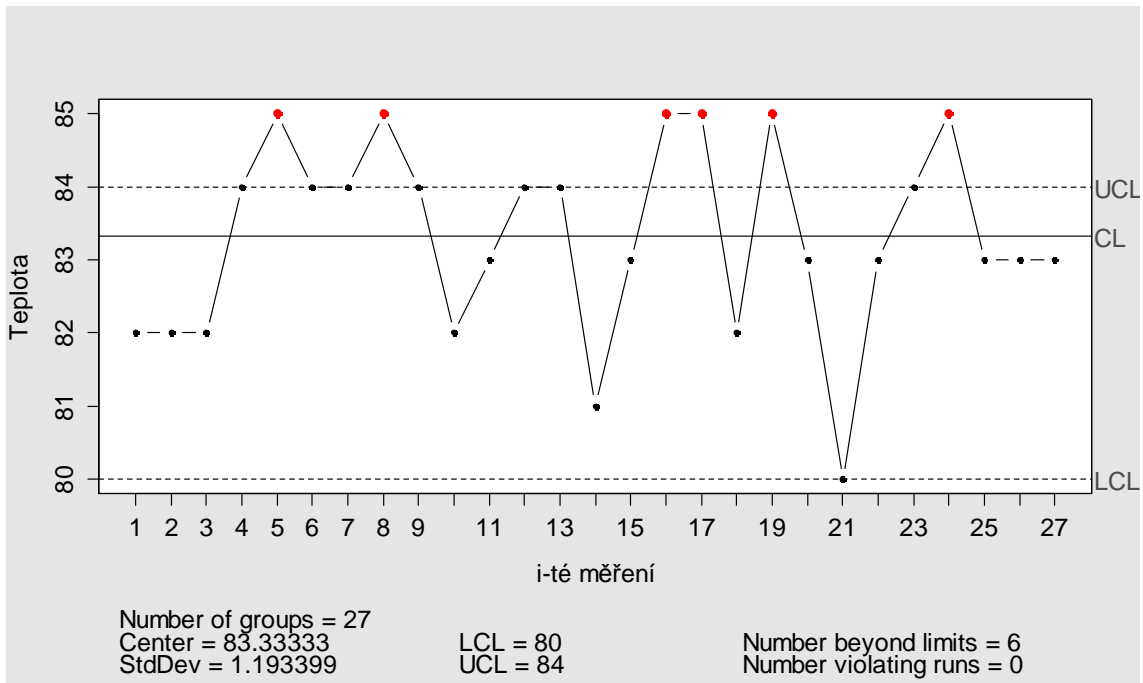
Zdroj: QCC (Quality Control Chart) a záznamy Podnikatelského subjektu 1

Obr. 9: Vařený puding na žloutkové věnečky



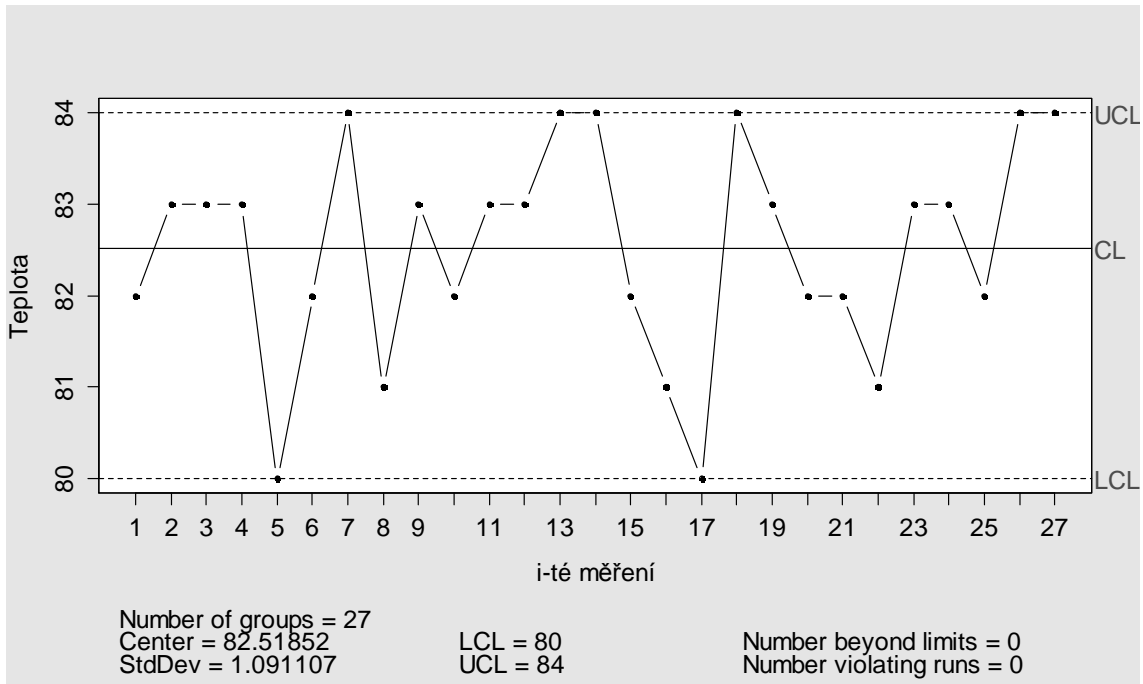
Zdroj: QCC (Quality Control Chart) a záznamy Podnikatelského subjektu 1

Obr. 10: Vařený puding na větrníky



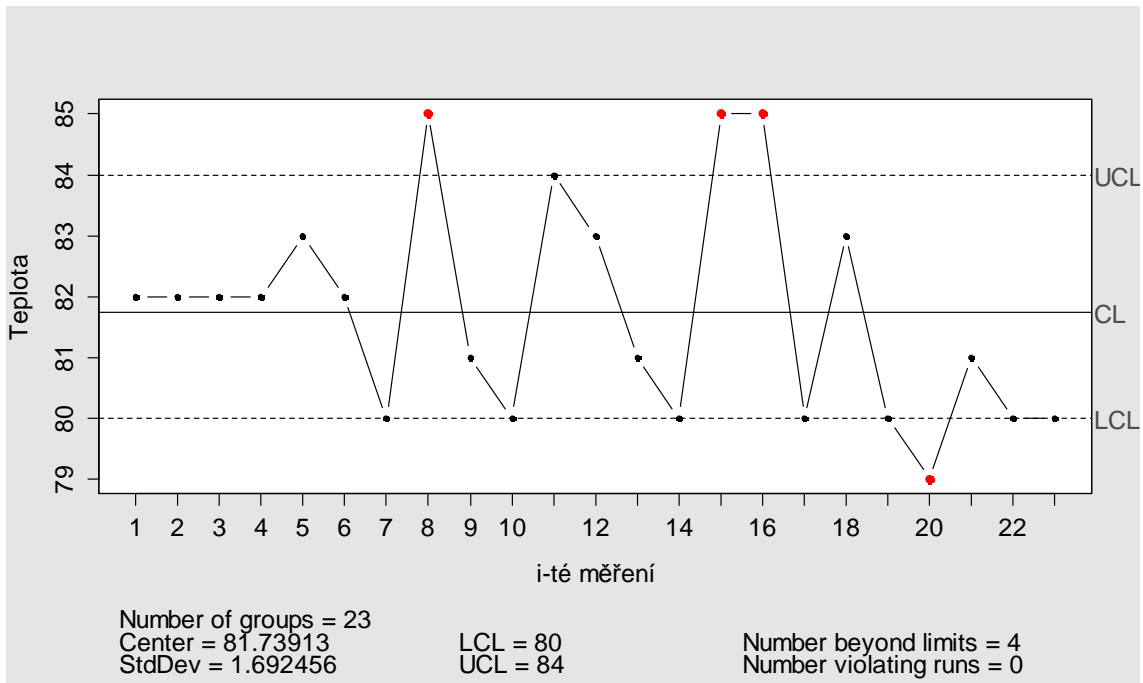
Zdroj: QCC (Quality Control Chart) a záznamy Podnikatelského subjektu 1

Obr. 11: Vařený puding na listové šátečky



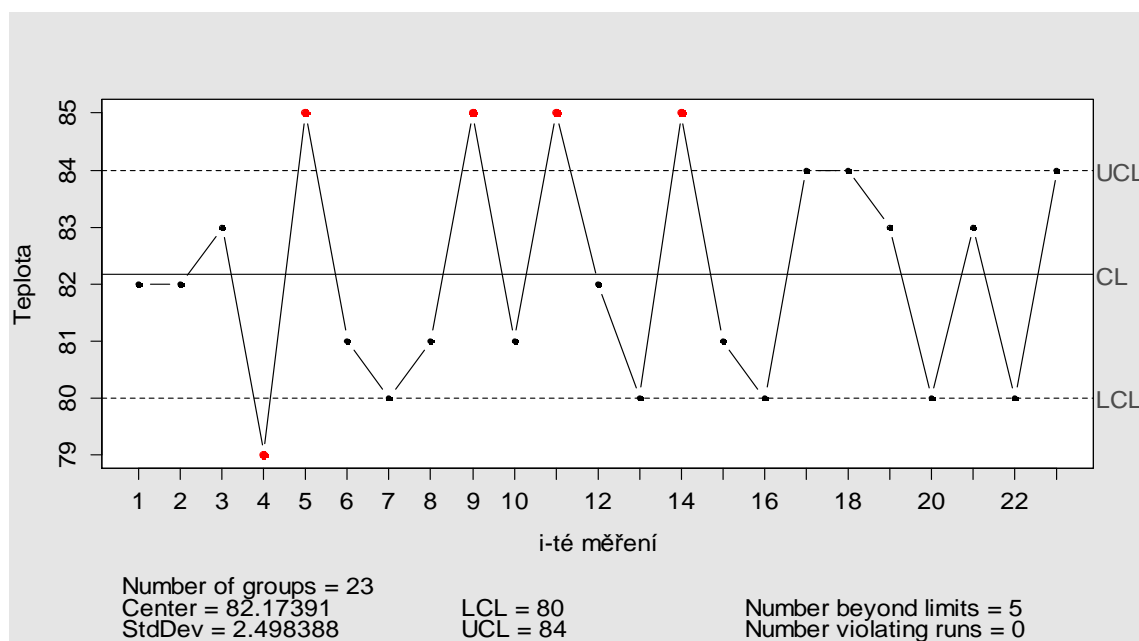
Zdroj: QCC (Quality Control Chart) a záznamy Podnikatelského subjektu 1

Obr. 12: Vařený puding na jádrové rohlíčky



Zdroj: QCC (Quality Control Chart) a záznamy Podnikatelského subjektu 1

Ob. 13: Vařený puding na laskonky



Zdroj: QCC (Quality Control Chart) a záznamy Podnikatelského subjektu 1

Červeně označené body v grafech značí, že teploty vařených pudingů nebyly ve stanoveném rozmezí.

Pro otestování předpokladu normality byl využit tzv. Shapirův-Wilksův test. Výsledky jsou interpretovány na hladině významnosti $\alpha = 0,05$ a jsou uvedeny v Tab. 16.

Tab. 16: Výsledky Shapirova-Wilksova testu na normalitu

Název pudingu	Testové kritérium	p-value (závěr)
Dortový	0,8072307	0,0005012793 (Zamítáme H_0)
Na žlutkové věnečky	0,8905230	0,0081725664 (Zamítáme H_0)
Na větrníky	0,9132075	0,0271678131 (Zamítáme H_0)
Na listové šátečky	0,8961132	0,0109110090 (Zamítáme H_0)
Na jádrové rohlíčky	0,9037414	0,0302138644 (Zamítáme H_0)
Na laskonky	0,9133288	0,0480247011 (Zamítáme H_0)

Zdroj: STATISTICA a vlastní zpracování

Vzhledem k výsledkům nebylo možné k otestování hypotéz $H_0 : \mu = 80^\circ\text{C}$ vs. $H_A : \mu < 80^\circ\text{C}$ a hypotéz $H_0 : \mu = 84^\circ\text{C}$ vs. $H_A : \mu > 84^\circ\text{C}$ využít klasického

jednovýběrového t-testu. Místo něj byl využit jeho neparametrický analog, totiž jednovýběrový Wilcoxonův znaménkový test. Výsledky jsou uvedeny v Tab. 17 a Tab. 18.

Tab. 17: Výsledky testů jednotlivých vařených pudingů pro hypotézy:
 $H_0 : \tilde{\mu}_{50} = 80\text{ }^\circ\text{C}$ vs. $H_A : \tilde{\mu}_{50} < 80\text{ }^\circ\text{C}$

Název pudingu	Testové kritérium	p-value (závěr)
Dortový	247,5	0,9996470 (Nepodařilo se zamítnout H_0)
Na žloutkové věnečky	276,0	0,9999889 (Nepodařilo se zamítnout H_0)
Na větrníky	351,0	0,9999966 (Nepodařilo se zamítnout H_0)
Na listové šátečky	325,0	0,9999953 (Nepodařilo se zamítnout H_0)
Na jádrové rohlíčky	133,5	0,9997034 (Nepodařilo se zamítnout H_0)
Na laskonky	168,0	0,9998598 (Nepodařilo se zamítnout H_0)

Zdroj: STATISTICA a vlastní zpracování

Na základě výsledků, které jsou uvedeny v Tab. 17, lze konstatovat, že nebyla zamítnuta hypotéza H_0 , že střední hodnota vařených pudingů na jednotlivé krémy je vyšší nebo rovna $80\text{ }^\circ\text{C}$. Z toho vyplývá, že teploty vařených pudingů nepřekročily nižší mez, a to $80\text{ }^\circ\text{C}$.

Tab. 18: Výsledky testů jednotlivých vařených pudingů pro hypotézy:
 $H_0 : \tilde{\mu}_{50} = 84\text{ }^\circ\text{C}$ vs. $H_A : \tilde{\mu}_{50} > 84\text{ }^\circ\text{C}$

Název pudingu	Testové kritérium	p-value (závěr)
Dortový	7,5	0,9966242 (Nepodařilo se zamítnout H_0)
Na žloutkové věnečky	48,5	0,9851064 (Nepodařilo se zamítnout H_0)
Na větrníky	42,0	0,9929388 (Nepodařilo se zamítnout H_0)
Na listové šátečky	0,0	0,9999783 (Nepodařilo se zamítnout H_0)
Na jádrové rohlíčky	10,5	0,9999309 (Nepodařilo se zamítnout H_0)
Na laskonky	16,0	0,9996211 (Nepodařilo se zamítnout H_0)

Zdroj: STATISTICA a vlastní zpracování

I zde na základě výsledků uvedených v Tab. 18 lze konstatovat, že nebyla zamítnuta hypotéza H_0 , že střední hodnota vařených pudingů na jednotlivé krémy je nižší nebo rovna 84 °C. Z toho vyplývá, že nedošlo k porušení dodržení vyšší meze teplot u KB u vybraných vařených pudingů.

Z výše uvedeného vyplývá, že vybraný Podnikatelský subjekt 1 dodržuje hodnoty teplot KB u vybraných vařených pudingů (na dorty, na žloutkové věnečky, na listové šátečky, na jádrové rohlíčky, na laskonky), které si stanovil.

V případě, že by tomu tak nebylo, mohl by daný podnikatelský subjekt učinit určitá preventivní opatření. Mezi ně by se mohlo řadit, např. před započetím úkonu zkontrolovat dostatečnou funkčnost zařízení (plynový sporák), na kterém jsou pudinky vařeny, dále u nových zaměstnanců, kteří byli poučeni o kontrole a zaznamenávání teplot, provádět dodatečnou kontrolu jejich úkonů a zápisů atd.

5. Návod pro zavádění změn vyplývajících ze spotřebitelské politiky Evropské unie do provozu mikropodniků a malých podniků působících na území České republiky v oblasti cukrářské a pekařské výroby

V této kapitole bude uveden výstup výzkumné části této disertační práce, a to Návod pro zavádění změn vyplývajících ze spotřebitelské politiky Evropské unie do provozu mikropodniků a malých podniků působících na území České republiky v oblasti cukrářské a pekařské výroby (dále jen „návod“).

Návod je navržen na základě výsledků výzkumného procesu celé práce. Jsou v něm zohledněny výsledky výzkumu, kde byly použity následující výzkumné metody:

- analýza,
- případová studie,
- rozhovor pomocí návodu (kvalitativní rozhovor),
- Standard Cost Model (Standardní nákladový model),
- pozorování,
- neparametrický jednovýběrový Wilcoxonův znaménkový test,
- komparace.

Dále byly použity informace z dokumentu „Návod pro zavádění systému HACCP a Správná výrobní a hygienická praxe: Vyčerpávající příručka, jak zavést hygienickou praxi a systém HACCP“ .

Hlavním cílem navrhovaného návodu je napomoci mikropodnikům a malým podnikům při sledování a především zapracování právních změn v oblasti ochrany spotřebitele v Evropské unii, resp. České republiky do jejich provozu.

Je důležité uvést, že daný návod zahrnuje především výsledky z 12 případových studií, proto by bylo vhodné, aby na tuto disertační práci navázal další vědecký výzkum, který by mohl použít metodu dotazování u více podnikatelských subjektů a tím ověřit jeho správnost.

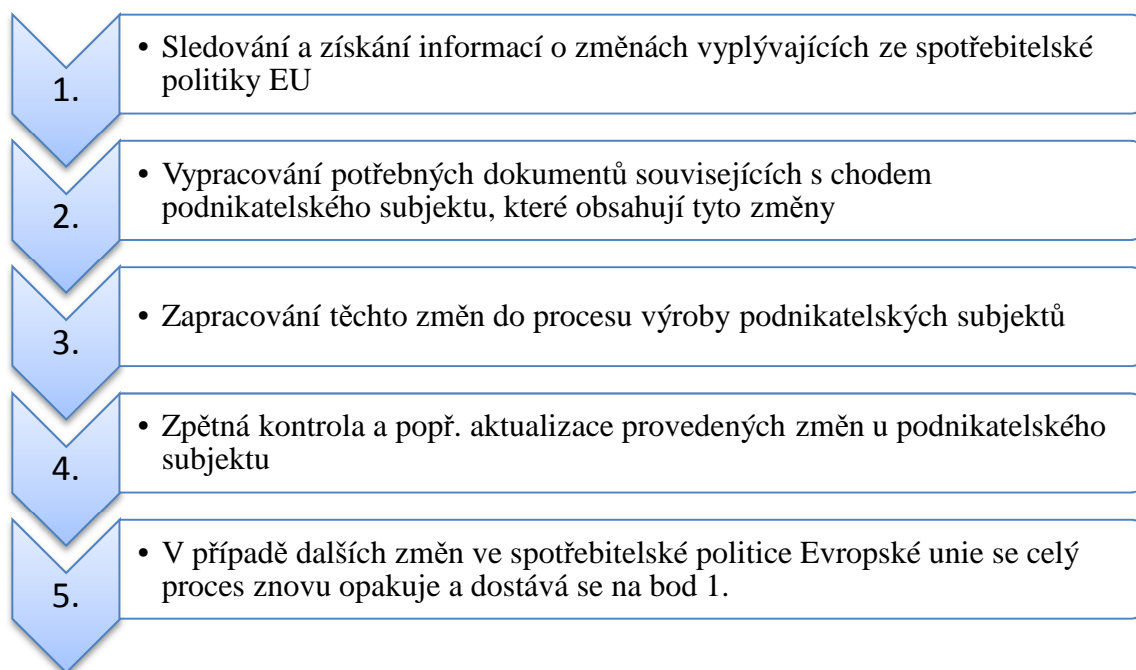
Návod je možné využít nejen při tvorbě a aplikaci systému HACCP, kterému byla věnována pozornost v rámci výzkumného procesu. Jeho aplikace je možná v případě většiny změn ve spotřebitelské politice Evropské unie nebo České republiky a je určená mikropodnikům a malým podnikům, a to nejen stávajícím, ale i nově příchozím do oboru.

Každý podnikatelský subjekt, který dodává své výrobky na vnitřní trh Evropské unie je povinen dodržovat právní předpisy, které byly přijaty v Evropské unii. Musí především sledovat přijetí různých nařízeních, u nichž platí bezprostřední použitelnost.

Podnikatelský subjekt musí sledovat také změny v právním řádu České republiky v podobě zákonů, novelizací zákonů, vyhlášek ministerstev atd. Právě do těchto právních předpisů Česká republika implementuje směrnice vydané Evropskou unií.

Aby implementace jakýchkoliv změn byla účinná a správná, je možné v případě mikropodniků a malých podniků zabývajících se cukrářskou a pekařskou výrobou a následným prodejem těchto výrobků (dále jen „podnikatelský subjekt“) použít metodiku znázorněnou na Obr. 14:

Obr. 14: Návod pro zavádění změn vyplývajících ze spotřebitelské politiky Evropské unie do provozu mikropodniků a malých podniků působících na území České republiky v oblasti cukrářské a pekařské výroby



Zdroj: vlastní zpracování

Každý z výše uvedených bodů má svá specifika a je uskutečněn až po realizaci předešlého bodu.

5. 1 Sledování a získání informací o změnách vyplývajících ze spotřebitelské politiky EU

První bod návodu obsahuje informace o tom, z jakých zdrojů může podnikatelský subjekt čerpat informace z tak obsáhlé oblasti jako je potravinové právo. Je nutné si uvědomit, že tento první bod je nejdůležitějším bodem v celé metodice, protože od něj se odvíjí další činnost podnikatelského subjektu. Mezi zdroje lze zařadit:

- podnikatelský subjekt má k dispozici počítačový program, který obsahuje informace o nejnovějších legislativních změnách v Evropské unii nebo
- podnikatelský subjekt registruje legislativní změny sám např. z médií, od svých kolegů z oboru, z internetových stránek legislativních orgánů atd. nebo
- podnikatelský subjekt je upozorněn ze strany dozorového orgánu při pravidelných kontrolách ex post nebo před účinností samotných změn nebo
- podnikatelský subjekt získá informace ze sdružení podnikatelských subjektů, kde je řádným členem nebo
- podnikatelský subjekt využívá služeb poradních center, které vznikly pro tu konkrétní legislativní změnu.

Je důležité podotknout, že je možné čerpat z více zdrojů než jen z jednoho.

Ve všech případech je nutné počítat s vynaložením nákladů na získání potřebných informací. Může se jednat o náklady na počítačový program, na čas strávený vyhledáváním prvotních informací o legislativních změnách prostřednictvím internetových stránek atd.

5. 2 Vypracování potřebných dokumentů souvisejících s chodem podnikatelského subjektu, které obsahují tyto změny

Na základě získaných informací o změnách v legislativě v rámci Evropské unie je nutné, aby podnikatelské subjekty ve stanovené době zrealizovaly tzv. přípravnou fázi, která souvisí s druhým bodem návodu, a to vypracování potřebných dokumentů souvisejících s chodem podnikatelského subjektu, které obsahují tyto změny.

Zde by se měl podnikatelský subjekt rozhodnout, zda patřičné změny zanesou do procesu své firmy sám, nebo naopak využije možnosti nabídky externích firem či poradních center.

Pro prvou možnost se pravděpodobně rozhodne, když bude mít dostatečné zkušenosti s výrobním procesem (výrobní technologií), ale také i odpovídající informace z oblasti právních předpisů, informace od dozorových orgánů atd. Zde je ale nutné počítat s náklady na čas vynaložený na vytvoření potřebné dokumentace související se změnami, dále s náklady na osobní konzultace ohledně poradenské činnosti s odborníky v dané oblasti, a také s náklady spojené s auditem provozu podnikatelského subjektu. Ten je nutný z toho důvodu, aby se zjistilo, jaký je současný stav provozu a co bude nutné zavést, aby byly splněny veškeré povinnosti vyplývající z legislativy Evropské unie.

V druhém případě, kdy se rozhodne využít nabídky externí firmy, je velice důležitá oboustranná spolupráce. Ať je to buď v oblasti předávání informací o výrobním procesu, nebo i samotné praktické zkušenosti externí firmy v dané výrobní oblasti. Zde je nutné věnovat dostatečnou pozornost výběru firmy např. na základě referencí od kolegů z oboru nebo dozorového orgánu.

Zde mohou vzniknout náklady na úhradu auditu provozu podnikatelského subjektu a na vypracování dokumentace, která bude obsahovat legislativní změny.

5. 3 Zapracování změn do procesu výroby podnikatelských subjektů

V pořadí již třetím bodem návodu je zaměření se na samotnou realizaci změn přímo v procesu podnikatelského subjektu. V této souvislosti je nutné mít na mysli, že danými změnami bude ovlivněna nejen výrobní činnost podnikatelského subjektu, řízení lidských zdrojů, ale také na straně poptávky to budou spotřebitelé popř. odběratelé a v neposlední řadě to mohou být různé druhy certifikací na podporu kladného pohledu na daný podnikatelský subjekt.

Výrobní činnost bude ovlivněna např. úpravou výrobních prostor, nákupem nového zařízení nebo měřících přístrojů. S tím také souvisí další činnosti, jako je získávání informací spojených se stavebními úpravami, se získáním různých druhů povolení nebo se zjištěním nabídek firem na dodání příslušného nového zařízení nebo přístrojů. Je nutné mít také na mysli realizaci výběru vhodných dodavatelů výše uvedeného.

V případě zaměstnanců by mělo docházet v souvislosti se změnami v procesu firmy k jejich proškolení na všech stupních. Přitom školení je realizováno samotným podnikatelským subjektem, nebo externí firmou nebo podnikatelským subjektem, který získal potřebné informace od externí firmy. V případě školení zaměstnanců by se mělo myslet na to, že je nutné po určitou dobu tyto proškolené zaměstnance kontrolovat, zda realizují veškeré činnosti způsobem, kterým mají splnit svojí povinnost.

Nelze také v této fázi opomenout, že veškeré změny, které jsou zaneseny podnikatelským subjektem na základě povinnosti vyplývající z legislativy, jsou realizovány pro ochranu spotřebitele. Proto je nutné zavést veškeré změny, které mají přímý vliv na spotřebitele (např. uvedení povinných údajů na obalech výrobků dle platné právní úpravy).

V případě, že legislativa umožňuje, aby podnikatelské subjekty nové změny certifikovaly, tak by měl podnikatelský subjekt tuto možnost zvážit a vyhledat patřičné informace pro získání certifikace. Na základě těchto informací se může rozhodnout, zda bude vyvíjet úsilí na získání této certifikace, či nikoliv.

V tomto třetím bodě je nutné mít na mysli, že zde vzniknou náklady na:

- stavební úpravy provozovny podnikatelského subjektu,
- nákup potřebného zařízení a přístrojů pro výrobní činnost včetně případných oprav pro zajištění jejich perfektní funkčnosti,
- školení zaměstnanců a určení těch zaměstnanců, kteří budou zodpovědní za realizované změny v provozu a za naplnění a kontrolu změn v provozu
- certifikaci nových změn a
- administrativní náklady spojené s kontrolou změn zavedených do provozu podnikatelského subjektu ze strany dozorového orgánu.

5. 4 Zpětná kontrola a popř. aktualizace provedených změn u podnikatelského subjektu

Posledním bodem tohoto návodu je provedení zpětné vazby na již zrealizované změny. Tato zpětná vazba může mít různou podobu. Může se jednat o kontrolu provedených změn příslušnými dozorovými orgány, které mají pravomoc tuto kontrolu provádět. Dále to může být opakovaný vnitřní audit podnikatelského subjektu,

na základě kterého mohou být zaneseny další změny v legislativě. Další možností by mohl být i negativní dopad na samotného spotřebitele, který může využít možnosti reklamace výrobků, které vyrobil daný podnikatelský subjekt. Nelze také opomenout přenos znalostí a zkušeností z vědeckého výzkumu do praxe.

I v těchto případech mohou vzniknout náklady na získání informací o legislativních změnách, nebo změnách z výzkumu. Zde se návod ve svém závěru dostává zpět na první bod.

Výstup disertační práce návrh má praktický dopad, a to v podobě využití informací (literární přehled, nezkrácené verze případových studií atd.) pro vytvoření novelizované dokumentace systému HACCP u jednoho ze zkoumaných podnikatelských subjektů. Tato dokumentace se stala podkladem pro audit zavedení systému HACCP u tohoto podnikatelského subjektu, který realizovala během své dvoudenní kontroly SZPI v říjnu 2013. Výsledek tohoto auditu byl více než uspokojivý a nebyly ze strany dozorového orgánu učiněny žádné výrazné připomínky.

Tento návod by mohl být využit podnikatelskými subjekty při plnění povinností vyplývajících z Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům. Toto nařízení nabude účinnosti 13. 12. 2014 a přináší podstatné změny v povinných informacích pro spotřebitele u potravin.

6. Přínosy disertační práce

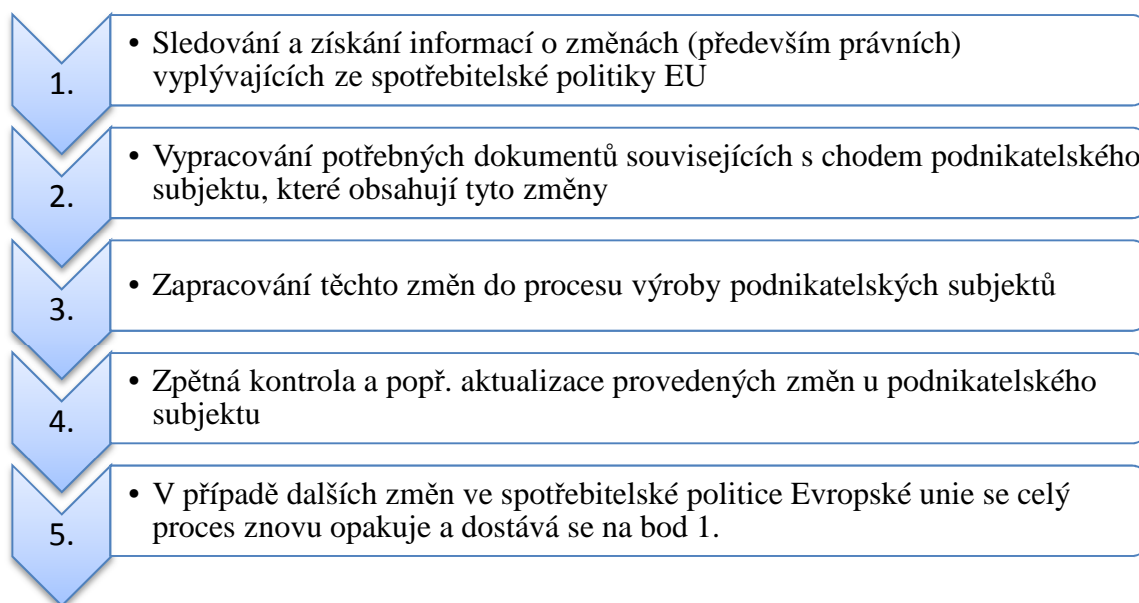
V souladu se stanovenými cíli práce je uváděn souhrn teoretických i praktických přínosů.

Teoretické přínosy

Nejdůležitějším teoretickým přínosem této disertační práce je návod na implementaci legislativních změn vztahujících se na pekařskou a cukrářskou výrobu v rámci systému HACCP a její verifikace v praxi.

Konkrétně je to návod pro zavádění změn vyplývajících ze spotřebitelské politiky Evropské unie do provozu mikropodniků a malých podniků působících na území České republiky v oblasti cukrářské a pekařské výroby v sobě zahrnuje kroky, které jsou uvedeny v Obr. 15:

Obr. 15 Návod pro zavádění změn vyplývajících ze spotřebitelské politiky Evropské unie do provozu mikropodniků a malých podniků působících na území České republiky v oblasti cukrářské a pekařské výroby



Zdroj: vlastní zpracování

Mezi **další teoretické přínosy** této disertační práce lze zařadit přínosy, které vyplývají z rešerše:

- zpřesnění základních pojmů vztahující se ke zkoumané problematice spotřebitelské politiky (spotřebitel a druhy jeho ochrany a spotřebitelská politika a jejich logické uspořádání),

- náhled na současnou spotřebitelskou politiku v rámci Evropské unie a jejího vlivu na spotřebitelskou politiku České republiky,
- zpřesnění pojmu podnik (podnikatelský subjekt), druhy podniků a problematiky řízení a změn v podniku ve vztahu k tématu disertační práce a
- vysvětlení vztahů mezi jednotlivými pojmy.

Z výzkumné části této disertační práce vyplývá další teoretický přínos, a to transpozice vybraných metod zkoumání do praktické podoby.

Parciálním přínosem této části disertační práce je přínos v podobě vytvoření metodiky výzkumu této disertační práce.

Pro tuto metodiku byl použit pozměněný proces návrhu teorie pomocí mnohapřípadové studie. Návrh teorie pomocí mnohapřípadové studie v sobě zahrnoval následující kroky:

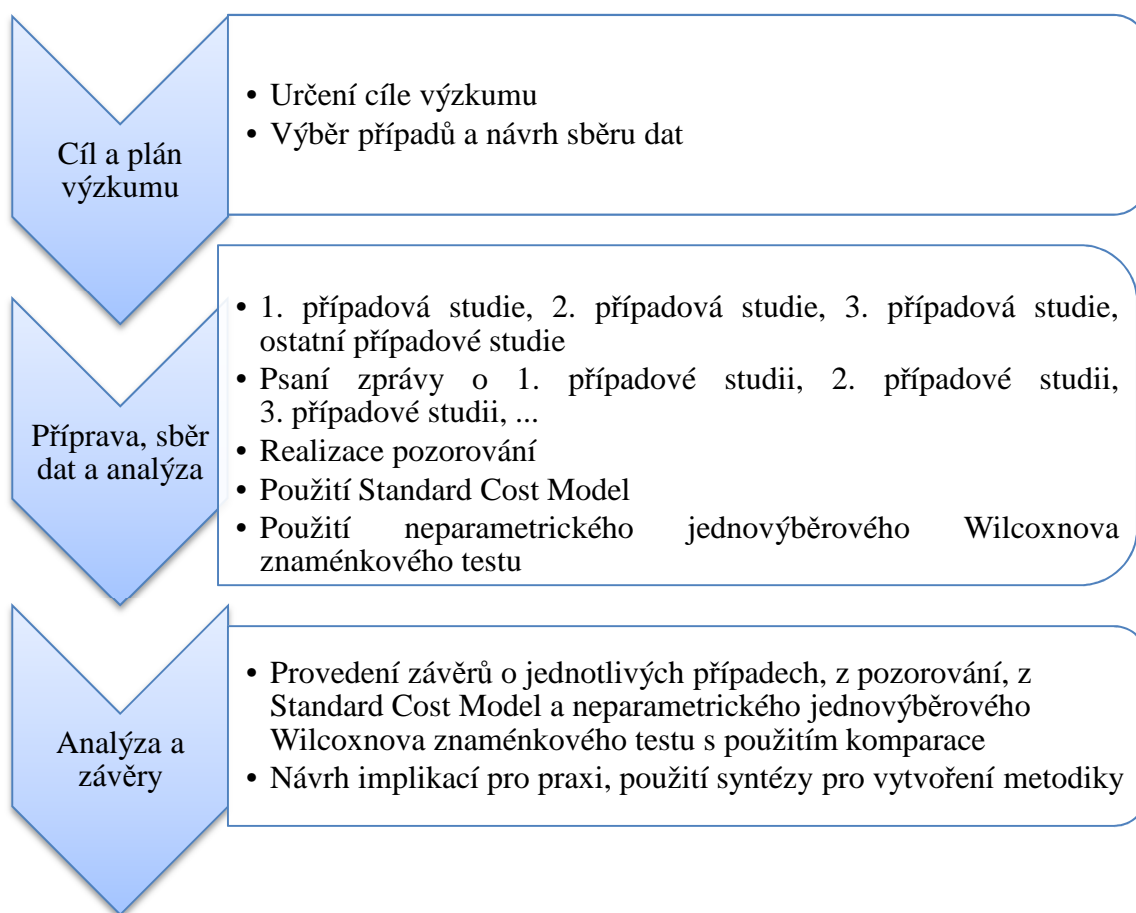
1. Definice a plán výzkumu (návrh teorie a výběr případů a návrh sběru dat)
2. Příprava, sběr dat a analýza (1. případová studie, 2. případová studie, 3. případová studie, ostatní případové studie a následné psaní zpráv o jednotlivých případových studiích)
3. Analýza a závěry (provedení závěrů o případech, modifikování teorie, napsání zprávy o celé studii a návrh implikací pro praxi)

Oproti tomuto návrhu teorie pomocí mnohapřípadové studie se návrh metodiky výzkumu této disertační práce odlišuje v tom, že u druhého bodu Příprava, sběr dat a analýza přibyla kromě výzkumné metody případová studie také výzkumná metoda pozorování, Standard Cost Model a neparametrický jednovýběrový Wilcoxonův znaménkový test.

Nejvíce ale byl pozměněn třetí bod, který v sobě zahrnuje komparaci výsledků z případových studií, pozorování, Standard Cost Model a neparametrického jednovýběrového Wilcoxonova znaménkového testu a také syntézu poznatků z výzkumné části disertační práce.

Následující Obr. 16 znázorňuje tyto změny:

Obr. 16: Návrh metodiky výzkumu disertační práce pomocí mnohapřípadové studie, pozorování, Standard Cost Model a neparametrického jednovýběrového Wilcoxonova znaménkového testu



Zdroj: vlastní zpracování

Přínosy pro praxi

Při interpretaci výsledků této práce a metod jejich získání je možné formulovat následující praktické přínosy:

- vypracování Návodu pro zavádění změn vyplývajících ze spotřebitelské politiky Evropské unie do provozu mikropodniků a malých podniků působících na území České republiky v oblasti cukrářské a pekařské výroby, který může být v praxi využitelný
- potvrzení možnosti použít výzkumné metody v oboru cukrářské a pekařské výroby – případové studie, rozhovor pomocí návodu (kvalitativní rozhovor), Standard Cost Model (standardní nákladový model), pozorování, neparametrický jednovýběrový Wilcoxonův znaménkový test,

- použití výsledků výzkumné části (případové studie, rozhovor pomocí návodu (kvalitativní rozhovor), Standard Cost Model (standardní nákladový model), pozorování, neparametrický jednovýběrový Wilcoxonův znaménkový test) v praktickém měřítku,
- ukázka toho, jakým způsobem je možné používat výzkumné metody, a jak výsledky z těchto metod interpretovat a
- vhodný podklad pro pochopení problematiky vlivu spotřebitelských politik na činnost podnikatelských subjektů.

Výsledky zpracování teoretické části disertační práce a vybraných kapitol praktické části jsou využitelné i **v pedagogickém procesu** při výuce předmětů spotřebitelské teorie a reálie, Ochrana spotřebitele, Základy jakosti atd. na Ekonomické fakultě Jihočeské univerzity, ale i na jiných vysokých školách a jiných vzdělávacích institucích.

7. Závěr

Spotřebitelská politika Evropské unie je natolik široké téma, že bylo již v rámci formulování vědeckého cíle přistoupeno k zúžení tématu. V rámci současné spotřebitelské politiky je jedním z důležitých cílů zvýšení bezpečnosti v rámci potravinového řetězce.

Bezpečností potravin se ve větší míře začala Evropská unie věnovat od roku 1996. V tomto roce proběhla řada významných událostí. Jednou z nich bylo uznání vlády Velké Británie, že je možné propojení mezi Creutzfeldt-Jakobovou nemocí a spotřebou hovězího masa, které bylo infikováno Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE). Dále to byl dovoz geneticky modifikovaných potravin do Evropské unie a narození první naklonovaná ovce Dolly.

Na podporu výroby bezpečných a zdravotně nezávadných potravin přijala Evropská unie opatření, že provozovatelé potravinářských podniků vytvoří a zavedou jeden nebo více stálých postupů založených na zásadách HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) a budou podle nich postupovat. Zavedení této povinnosti pro podnikatelské subjekty znamená podstatný zásah do jejich provozu. Na druhou stranu mají jistotu, že správným dodržováním zásad systému HACCP se vyvarují možným problémům s výrobou zdravotně závadných výrobků. Také certifikace tohoto systému může být chápána jako klad.

Jakým způsobem je tato povinnost danými subjekty splňována, je tématem vědeckého výzkumu této disertační práce, na základě kterého byl stanoven **vědecký cíl práce: identifikovat kroky procesu realizace systému HACCP u mikropodniků a malých podniků působících na území České republiky v oblasti výroby cukrářských a pekařských výrobků, a na základě výsledků vědeckého výzkumu vytvořit návod pro zavádění změn vyplývajících ze spotřebitelské politiky Evropské unie do provozu výše uvedených podnikatelských subjektů.**

Po pečlivém prostudování teoretických východisek (rešerše) v oblasti ochrany spotřebitele v EU a ČR a stanovení vědeckého cíle byly použity následující výzkumné metody:

- případová studie,
- rozhovor pomocí návodu (kvalitativní rozhovor),

- Standard Cost Model (Standardní nákladový model),
- pozorování,
- neparametrický jednovýběrový Wilcoxonův znaménkový test,
- komparace a
- syntéza výsledků vědeckého výzkumu.

Případové studie byly vytvořeny na základě rozhovorů s 12 podnikatelskými subjekty. Podkladem také byly interní dokumenty, které tyto subjekty zapůjčily k dispozici.

Z případových studií vyplynulo, že pro podnikatelské subjekty se zdrojem informací o systému HACCP staly nejen orgány veřejné správy (SZPI, Krajská hygienická stanice), ale především kolegové z oboru, případně podniky se subjekty obchodující. Nezanedbatelnou roli hrála také média.

Šest z dvanácti podnikatelských subjektů si dokumentaci systému HACCP vypracovalo samo. Podkladem jim přitom byly nejčastěji již existující a fungující systémy kolegů z oboru. Náklady na vytvoření tohoto systému pak považovaly za nulové.

Druhá polovina podnikatelských subjektů uvedla, že náklady na vytvoření systému HACCP externí firmou se pohybovaly v rozmezí od 9 500 do 14 000 Kč za systém pro výrobu i prodejnu. Jeden z podniků zaplatil externí firmě 300 000 Kč za zpracování dokumentace. Ta se stala podkladem pro certifikaci systému HACCP od firmy Bureau Veritas.

V případě zjišťování funkčnosti a správnosti systému HACCP v podnikatelských subjektech lze konstatovat, že systémy vypracované samotným podnikatelským subjektem byly rovnocenné se systémy vypracovanými externími firmami.

Pravidla správné výrobní a hygienické praxe byla přejímána pouze ve čtyřech ze sledovaných podnikatelských subjektů.

Další část případových studií se zaměřila na počty a typy KB ve výrobnách a v prodejnách.

Ve výrobnách to byly následující KB:

- teplota v chladícím nebo mrazícím boxu,

- teplota a vlhkost ve skladovacích prostorech,
- teplota při pečení,
- pasterizace výrobků,
- desinfekce rukou zaměstnanců a
- sanitace výrobních prostor.

V prodejní části se především jednalo o teplotu v chladicím nebo mrazicím zařízení - s ohledem na jeho způsob využití.

Výše uvedené KB byly nejčastěji evidovány formou ručního záznamu. Místa, na kterých byly sledovány teploty, byly vybaveny vhodnými teploměry. Pověřený zaměstnanec nebo přímo vedoucí pracovník či jednatel firmy zapisoval denně nebo týdně sledované hodnoty do připravených evidenčních listů.

Náklady na pořízení teploměrů ke sledování KB – teplot v chladicích, mrazicích boxech, teplot při pečení a pasterizaci výrobků se pohybovaly v rozmezí od 100 do 5 000 Kč. Jeden z podniků investoval do automatického zaznamenávání údajů o KB. Zaznamenávací zařízení zn. Zepalog a propojení zařízení s počítačem činilo jednorázový náklad 5 000 Kč.

V případě KB desinfekce rukou zaměstnanců a sanitace výrobních prostor, byli zaměstnanci v rámci školení upozorněni, a v daný okamžik zapisovali splnění tohoto nařízení.

Všechny zkoumané podnikatelské subjekty uvedené v případových studiích archivovaly evidenci KB od zavedení systému HACCP do doby realizace rozhovorů.

Podnikatelské subjekty nezaznamenaly žádné výrazné změny, které by vedly ke změně v již fungujícím systému HACCP.

Kontroly státních dozorových orgánů probíhaly nejméně jednou ročně a v oblasti zavedení a dodržování systému HACCP byly pouze kladné výsledky kontrol.

Poslední část případových studií se také zaměřila na zhodnocení přínosů systému HACCP do provozu vybraných podnikatelských subjektů. Kladně byly hodnoceny následující skutečnosti:

- dohledatelnost výrobků, které musely být staženy z trhu,
- přehlednost výroby,

- nalezení rizikových a problémových míst ve výrobním procesu a
- ochrana spotřebitele

Naopak velmi negativně byla hodnocena přílišná administrativa, plynoucí ze zpracování a zavádění systému i evidence KB.

Pomocí další výzkumné metody této disertační práce Standard Cost Model (Standardní nákladový model) se vypočetla administrativní zátěž podnikatelských subjektů při plnění informační povinnosti související se systémem HACCP.

Administrativní zátěž byla nejprve vypočítána na jednoho podnikatele v hodinách za rok a také v Kč za rok.

$$X = 1,31 * (2 * 1) = 2,62 \text{ hod./rok}$$

$$X = 1,31 * (2 * 1) * 222,12 = 582 \text{ Kč/rok}$$

Nelze též opomenout propočet administrativní zátěže na všechny podnikatelské subjekty, kterých se plnění informační povinnosti dotýká. Počty podnikatelů, kterých se daná informační povinnost týkala, byly zjištěny z přehledu Českého statistického úřadu z března 2014.

$$X = 1,31 * (2 * 158\,510) * 222,12 = 92\,245\,592 \text{ Kč/rok}$$

Jelikož tato disertační práce se zaměřila na mikropodniky a malé podniky v oblasti cukrářské a pekařské výroby, tak byly zjištěny náklady na tyto typy provozoven a také na maloobchodní jednotky, které prodávají tyto výrobky. Z celkového počtu 742 cukrářských a pekařských výroben je 395 mikropodniků a 347 malých podniků.

$$X = 1,31 * (2 * 742) * 222,12 = 431\,810 \text{ Kč/rok}$$

K výše uvedenému počtu podnikatelských subjektů bylo připočteno 56 maloobchodních jednotek, které prodávají cukrářské a pekařské výrobky.

$$X = 1,31 * (2 * 798) * 222,12 = 464\,400 \text{ Kč/rok}$$

Výzkumná metoda pozorování byla použita na ověřování zaznamenávání kritických bodů u vybraného podnikatelského subjektu. Provedený výzkum poukázal na některé nedostatky v dodržování přísných pravidel systému HACCP. Jednalo se o záznam dat v jiném čase, než který je stanoven v systému HACCP podnikatelského subjektu, a o úplné vynechání měření. Nejčastější příčinou byl zvýšený objem výroby nebo selhání lidského faktoru.

U dalšího vědeckého výzkumu se použil neparametrický jednovýběrový Wilcoxonův znaménkový test.

Pomocí tohoto typu testu se u vybraného podnikatelského subjektu zjišťovalo, zda sledované teploty při vaření pudingů u vybraných cukrářských náplní a krémů vždy dosahují hodnot, které jsou stanoveny v mezích 80 – 85 °C. Z výsledků tohoto testu vyplynulo, že vybraný podnikatelský subjekt dodržuje hodnoty teplot KB u vybraných vařených pudingů (na dorty, na žloutkové věnečky, na listové šátečky, na jádrové rohlíčky, na laskonky), které si stanovil.

Všechny výsledky vědeckého výzkumu byly použity pro výstup této disertační práce – Návod pro zavádění změn vyplývajících ze spotřebitelské politiky Evropské unie do provozu mikropodniků a malých podniků působících na území České republiky v oblasti cukrářské a pekařské výroby.

Tento návod zahrnuje následující body:

1. Sledování a získání informací o změnách vyplývajících ze spotřebitelské politiky Evropské unie
2. Vypracování potřebných dokumentů souvisejících s chodem podnikatelského subjektu, které obsahují tyto změny
3. Zapracování těchto změn do procesu výroby podnikatelských subjektů
4. Zpětná kontrola a popř. aktualizace provedených změn u podnikatelského subjektu
5. V případě dalších změn ve spotřebitelské politice Evropské unie se celý proces znovu opakuje a dostává se na bod 1.

Tyto základní body jsou v práci podrobně rozepsány v předešlé kapitole.

Je důležité uvést, že daný návod zahrnuje především výsledky z 12 případových studií, proto by bylo vhodné, aby na tuto disertační práci navázal další vědecký výzkum, který by mohl použít metodu dotazování u více podnikatelských subjektů a tím ověřit jeho správnost.

8. Souhrn a klíčová slova

Cíl disertační práce: identifikovat kroky procesu realizace systému HACCP u mikropodniků a malých podniků působících na území České republiky v oblasti výroby cukrářských a pekařských výrobků, a na základě výsledků vědeckého výzkumu vytvořit návod pro zavádění změn vyplývajících ze spotřebitelské politiky Evropské unie do provozu výše uvedených podnikatelských subjektů

Metodika práce:

1. Vypracování rešerše na téma současného stavu řešené problematiky v EU a ČR (včetně použití sekundárních dat z případových studií z vědeckých časopisů a výročních zpráv SZPI)
2. Stanovení cíle a výzkumných metod použitých ve vědecké části disertační práce na základě poznatků vyplývajících z rešerše
3. Vytvoření případových studií na základě rozhovorů pomocí návodu (kvalitativní rozhovory) a analýzy interních dokumentů vybraných podnikatelských subjektů
4. Komparace výsledků z případových studií
5. Výpočet administrativní zátěže podnikatelů při plnění informační povinnosti související se systémem HACCP za použití Standard Cost Model (Standardní nákladový model)
6. Ověřování zaznamenávání KB u vybraného podnikatelského subjektu na základě metody pozorování
7. Použití neparametrického jednovýběrového Wilcoxonova znaménkové testu u některých zaznamenaných KB u vybraného podnikatelského subjektu
8. Použití syntézy pro vytvoření metodiky pro zavádění změn vyplývajících ze spotřebitelské politiky Evropské unie do provozu mikropodniků a malých podniků působících na území České republiky v oblasti cukrářské a pekařské

Použité metody v práci: rešerše, případová studie, rozhovor pomocí návodu (kvalitativní rozhovor), komparace, Standard Cost Model (Standardní nákladový model), neparametrický jednovýběrový Wilcoxonův znaménkový test, pozorování, syntéza

Výsledek práce: Návod pro zavádění změn vyplývajících ze spotřebitelské politiky Evropské unie do provozu mikropodniků a malých podniků působících na území České republiky v oblasti cukrářské a pekařské výroby

Přínosy práce: Návrh metodiky výzkumu disertační práce pomocí mnohapřípadové studie, pozorování, Standard Cost Model a neparametrického jednovýběrového Wilcoxnova znaménkového testu

Klíčová slova: spotřebitelská politika, potravinové právo v EU a ČR, systém HACCP

JEL Classification: D18, D 20, K 20

9. Summary and keywords

Goal of the dissertation work: to identify steps in the implementation process of the Hazard Analysis Critical and Control Point by micro and small entrepreneurs in the Czech Republic in the bakery and pastry fields. This is based on scientific research results in order to create a suggestion for the introduction of the changes which follow the consumer policy in the European Union do they apply the production of the abovementioned entrepreneurs

Work methodology:

1. Drawing up a review research on the topic „Current situation of the consumer policy in the European Union and in the Czech Republic“. Secondary data from case studies and scientific researches was used for this purpose
2. Determination of the goals and research methods based on review results.
3. Creation of case studies based on qualitative interviews and the analysis of the entrepreneurs' internal documents
4. Comparison of cases studies
5. Using of the Standard Cost Model
6. Application of the observation method to assess the record of the critical points in the process by the studied entrepreneur
7. Using of the Wilcoxon signed rank test
8. Application of the synthesis method for the creation of the methodology for the introduction of the changes which follow the consumer policy in the European Union as they apply to the production of the micro and small entrepreneurs in the Czech Republic in the bakery and pastry branches

Application methods: research, case study, qualitative interview, comparison, Standard Cost Model, Wilcoxon signed rank test, observation method, synthesis

Results: the suggestion for the introduction of the changes which follow the consumer policy in the European Union as they apply to the production of the micro and small entrepreneurs in the Czech Republic in the bakery and pastry branches

Outcome: proposals for a based on the application of the multicase study, the observation method, Standard Cost Model and Wilcoxon signed rank test **Keywords:** consumer policy, food law in the European Union, Hazard Analysis Critical and Control Point

JEL Classification: D18, D 20, K 20

10. Seznam použitých zdrojů

Publikace

1. BERNARD YVES a JEAN CLAUDE COLLI. *Ekonomický a finanční slovník*. Z francouzského originálu přeložil Jozef Guzmický a Michal Krajčovič. 1. vydání. Bratislava: Práca, 1992. ISBN: 80-7094272-X
2. CIHELKOVÁ, EVA a JAROSLAV JAKŠ. *Evropská integrace – Evropská unie*, První dotisk 1. vydání. Praha: Nakladatelství Oeconomica, 2006. ISBN: 80-245-0854-0
3. ČERVENÁ, VLASTA a KOL. *Slovník spisovné češtiny pro školu a veřejnost: s Dodatkem Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy České republiky: [studentské vydání]*. 4. vydání. Praha: Academia, 2005. ISBN: 80-200-1446-2.
4. ČESKÁ ZEMĚDĚLSKÁ A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE. Zpráva o činnosti ČZPI za rok 2000
5. ČESKÁ ZEMĚDĚLSKÁ A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE. Zpráva o činnosti ČZPI za rok 2001
6. ČESKÁ ZEMĚDĚLSKÁ A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE. Zpráva o činnosti ČZPI za rok 2002
7. DUPAL, LIBOR, IRENA MICHALOVÁ a KAREL NOVÁK. *Rádce spotřebitele: Rizika při nákupu zboží*. 1. vyd. Praha: CP Books, a. s., 2005. ISBN: 80-251-0507-5
8. ECHAUDEMAISON, CLAUDE-DANIELE a KOL. *Slovník ekonomie a sociálních věd*. Z francouzského originálu přel.: Marie Bednaříková, Zora Kidlesová, Jana Moravcová, Zdeněk Mošna a Růžena Vaňková. 1. vydání. Praha: E. W. A. Edition, 1995. ISBN: 80-85764-13-X
9. HENDL, JAN. *Kvalitativní výzkum: Základní metody a aplikace*. 1. vydání. Praha: Portál, 2005. ISBN: 80-7367-040-2
10. HOROVÁ, OLGA. *Ochrana spotřebitele*. 2. vydání. Praha: Nakladatelství Oeconomica, 2004. ISBN: 80-245-0690-4
11. HULVA, TOMÁŠ. *Právo ochrany spotřebitele pro neprávnický*. 1. vydání. Praha: ASPI, a. s., 2006. ISBN: 80-7357-172-2

12. KEŘKOVSKÝ, MILOSLAV a ALENA KEŘKOVSKÁ. *Evropská unie – historie, instituce, ekonomika a politiky*. 1. vydání. Praha: Vydavatelství a nakladatelství Computer Press, 1999. ISBN: 80-7226-196-7
13. KOVÁŘOVÁ, KATEŘINA, ALEŠ HES a LUCIE KAZILOVÁ. Perspektivy potravinářského průmyslu Jihočeského kraje. In: *Acta Universitatis Bohemiae Meridionales. The scientific Journal for Economics, Management and Trade*. České Budějovice: Ekonomická fakulta Jihočeské univerzity, 2010, XIII., (3), s. 7 – 13
14. KOVÁŘOVÁ, KATEŘINA, ZDENĚK LEDVINKA, T. P. ZARSKI a MIROSLAV SAMEK. Hodnocení kvality potravin alternativními přístupy. In: *Acta Universitatis Bohemiae Meridionales. The scientific Journal for Economics, Management and Trade*. České Budějovice: Ekonomická fakulta Jihočeské univerzity, 2005, VIII, 2005, (2), s. 39 - 44
15. KOZÁK, VRATISLAV. *Budování vztahů se zákazníky: CRM v teorii a praxi*. 1. vydání. Zlín: VeRBuM, 2011. ISBN: 978-80-87500-02-6
16. KOZEL, ROMAN a KOL. *Moderní marketingový výzkum*. 1. vydání. Praha: Grada Publishing, 2006. ISBN: 80-247-0966-X
17. *Ottův slovník naučný: Nové doby. Dodatky k velikému Ottovu slovníku naučnému*. Dílu šestému svazek první. Praha: Novina - tiskařské a vydavatelské podniky, zapsané společenstvo s r. o. v Praze II, 1940
18. SRPOVÁ, JITKA a KOL. *Základy podnikání: Teoretické poznatky, příklady a zkušenosti českých podnikatelů*. 1. vydání. Praha: GradaPublishing, a. s., 2010. ISBN: 978-80-247-3339-5
19. STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE. Zpráva o činnosti SZPI za rok 2003
20. STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE. Zpráva o činnosti SZPI za rok 2004
21. STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE. Zpráva o činnosti SZPI za rok 2005
22. STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE. Zpráva o činnosti SZPI za rok 2006

23. STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE. Zpráva o činnosti SZPI za rok 2007
24. STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE. Zpráva o činnosti SZPI za rok 2008
25. STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE. Zpráva o činnosti SZPI za rok 2009
26. STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE. Zpráva o činnosti SZPI za rok 2010
27. STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE. Zpráva o činnosti SZPI za rok 2011
28. STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE. Zpráva o činnosti SZPI za rok 2012
29. STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE. Zpráva o činnosti SZPI za rok 2013
30. STEFFENS, HEIKO. *Správanie spotrebiteľov a spotrebiteľská politika*. 1. vydání. Bratislava: Ekonom, 2004. ISBN: 80-225-1911-1
31. TICHÝ LUBOŠ, RAINER ARNOL, PAVEL SVOBODA, JIŘÍ ZEMÁNEK a RICHARD KRÁL. *Evropské právo*. 2. vydání. Praha: C. H. Beck, 2004. ISBN: 80-7179-449-X
32. TOMANČÁKOVÁ, BLANKA. *Ochrana spotřebitele v praxi se vzory a příklady*. 1. vydání. Linde, a. s., 2008, ISBN: 978-80-7101-695-2
33. YIN, ROBERT K. *Qualitative research from start to finish*. New York: The Guilford Press, 2011. ISABN: 978-1-60623-701-4
34. ŽÁK, MILAN a KOL. *Velká ekonomická encyklopedie*. 2. rozšířené vydání. Praha: Linde Praha a. s., 2002. ISBN: 80-7201-381-5

Právní předpisy – Česká republika

35. ČESKÁ NÁRODNÍ RADA. Usnesení předsednictva České národní rady 2/1993 Sb., ze dne 16. prosince 1992 o vyhlášení Listiny základních práv a svobod jako

- součástí ústavního pořádku České republiky ve znění ústavního zákona č. 162/1998 Sb. In: *Sbírka zákonů České republiky*. 1992, částka 1, s. 17 – 23.
36. MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČR. *Všeobecné požadavky na systém analýzy nebezpečí a stanovení kritických kontrolních bod (HACCP) a podmínky pro jeho certifikaci*. Praha: Věstník Ministerstva zemědělství ČR, č. 2/210
37. MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČR. Vyhláška Ministerstva zemědělství ČR č. 147/1998 Sb. ze dne 18. června 1998 o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby ve znění pozdějších předpisů. In: *Sbírka zákonů České republiky*. 1997, částka 51, s. 6644 – 6647
38. MINISTERSTVO ZDRAVOTNICTVÍ ČR. Vyhláška Ministerstva zdravotnictví ze dne 30. července 2004 č. 447/2004 Sb., o požadavcích na množství a druhy látek určených k aromatizaci potravin, podmínky jejich použití, požadavky na jejich zdravotní nezávadnost a podmínky použití chininu a kofeinu In: *Sbírka zákonů České republiky*. 2004, částka 131, s. 7900
39. MINISTERSTVO ZDRAVOTNICTVÍ ČR. Vyhláška Ministerstva zdravotnictví ze dne 1. února 2001 č. 38/2001 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmy. In: *Sbírka zákonů České republiky*. 2001, částka 131, s. 672 - 771
40. MINISTERSTVO ZDRAVOTNICTVÍ ČR. Vyhláška Ministerstva zdravotnictví ze dne 23. ledna 2008 č. 4/2008 Sb., kterou se stanoví druhy a podmínky použití přídatných látek a extrakčních rozpouštědel při výrobě potravin. In: *Sbírka zákonů České republiky*. 2008, částka 3, s. 258 – 340
41. MINISTERSTVO ZDRAVOTNICTVÍ ČR. Vyhláška Ministerstva zdravotnictví ze dne 30. července 2010 č. 235/2010 Sb., o stanovení požadavků na čistotu a identifikaci přídatných látek. In: *Sbírka zákonů České republiky*. 2010, částka 81, s. 3018 – 3243
42. MINISTERSTVO ZDRAVOTNICTVÍ ČR Vyhláška Ministerstva zemědělství ze dne 27. března 2003 č. 76/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové bonbony. In: *Sbírka zákonů České republiky*. 2003, částka 32, s. 2470 - 2487

43. MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČR. Vyhláška Ministerstva zemědělství ze dne 21. 03. 2014 č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků. In: *Sbírka zákonů České republiky*. 2005, částka 37, s. 1163 – 1174
44. MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČR. Vyhláška Ministerstva zemědělství ze dne č. 128/2009 Sb., o přizpůsobení veterinárních a hygienických požadavků pro některé potravinářské podniky, v nichž se zachází se živočišnými produkty. In: *Sbírka zákonů České republiky*. 2009, částka 38, s. 1415 – 1420
45. MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČR. Vyhláška č. 289/2007 Sb. ze dne 14. listopadu 2007 o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy Evropských společenství, In: *Sbírka zákonů Česká republika*. 2009, částka 95, s. 3970 - 3986
46. VLÁDA ČR. *Usnesení Vlády České republiky ze dne 12. ledna 2011 č. 31 k návrhu Priorit spotřebitelské politiky 2011 – 2014.*
47. VLÁDA ČR. Usnesení Vlády České republiky ze dne 08. ledna 2014 č. 25 k návrhu Strategie bezpečnosti potravin a výživy 2014 - 2020
48. Zákon č. 89/2012 Sb. ze dne 22. března 2012 občanský zákoník ve znění pozdějších předpisů. In: *Sbírka zákonů Česká republika*. 2012, částka 33, s. 1026 – 1368
49. Zákon č. 127/2005 Sb. ze dne 22. února 2005 o elektronických komunikacích a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o elektronických komunikacích) ve znění pozdějších předpisů. In: *Sbírka zákonů České republiky*. 2005, částka 43, s. 1330 - 1408
50. Zákon č. 145/2010 Sb. ze dne 21. dubna 2010 o spotřebitelském úvěru a o změně některých zákonů ve znění pozdějších předpisů. In: *Sbírka zákonů České republiky*. 2010, částka 52, s. 1874 – 1899
51. Zákon č. 102/2001 Sb. ze dne 22. února 2001 o obecné bezpečnosti výrobků a o změně některých zákonů ve znění pozdějších předpisů. In: *Sbírka zákonů České republiky*. 2001, částka 41, s. 2833 – 2838
52. Zákon č. 634/1992 Sb. ze dne 16. prosince 1992 o ochraně spotřebitele ve znění pozdějších předpisů. In: *Sbírka zákonů České a Slovenské federativní republiky*. 1992, částka 130, s. 3811 – 3816

53. Zákon č. 110/1997 Sb. ze dne 24. dubna 1997 o potravinách a tabákových výrobcích ve znění pozdějších předpisů. In: *Sbírka zákonů České republiky*. 1997, částka 38, s. 2178 – 2188
54. Zákon č. 166/1999 Sb. ze dne 13. července 1999 o veterinární péči. In: *Sbírka zákonů České republiky*. 1999, částka 57, str. 3122 - 3150

Právní předpisy – Evropská unie

55. COMMISSION OF THE EUROPEAN COMMUNITIES. *White paper on food safety*. 12 January 2000.
56. EVROPSKÁ KOMISE. *Doporučení Komise ze dne 12. 05. 2010 o používání harmonizované metodiky pro klasifikaci a hlášení stížností a dotazů spotřebitelů*
57. EVROPSKÁ KOMISE. *Doporučení Komise 2001/893/EK ze 7. prosince 2001 o principech používaných v systému řešení sporů na vnitřním trhu „SOLVIT“*
58. EVROPSKÁ KOMISE. *Návod Evropské komise ze dne 20. prosince 2004 k implementaci článků 11, 12, 16, 17, 18, 19, a 20 Nařízení (ES) č. 178/2002 o obecném potravinovém právu: závěry Stálého výboru pro potravinový řetězec a zdraví zvířat*
59. EVROPSKÁ KOMISE. *Návod Evropské komise ze dne 16. listopadu 2005 pro implementaci postupů založených na principech HACCP a podporu implementace principů HACCP v určitých potravinářských firmách*
60. EVROPSKÁ KOMISE. *Nařízení komise č. 800/2008 ze dne 6. srpna 2008, kterým se v souladu s články 87 a 88 Smlouvy o ES prohlašují určité kategorie podpory za slučitelné se společným trhem (obecné nařízení o blokových výjimkách)*
61. EVROPSKÁ KOMISE. *Sdělení Komise Evropskému parlamentu, Radě, Hospodářskému a sociálnímu výboru a Výboru regionů ze dne 22. 05. 2012: Evropský program pro spotřebitele – zvýšení důvěry a podpora růstu*
62. EVROPSKÁ KOMISE. *Sdělení Komise Radě a Evropskému parlamentu 93/456/EK ze dne 10. listopadu 1993 o použití jazyků při informování spotřebitelů*
63. EVROPSKÁ KOMISE. *Sdělení Komise Evropskému parlamentu a Radě 2000/365/EK ze dne 21. června 2000 o ochraně cestujících v letecké dopravě*

64. EVROPSKÁ KOMISE. GENERÁLNÍ ŘEDITELSTVÍ PRO ZDRAVÍ A SPOTŘEBITELE. ŘEDITELSTVÍ F – POTRAVINOVÝ A VETERINÁRNÍ ÚŘAD. *Závěrečná zpráva o auditu, který se uskutečnil v České republice ve dnech 26. listopadu do 7. prosince 2012 za účelem vyhodnocení úředních kontrol týkajících se kritérií a bezpečnosti potravin a kritérií hygieny výrobního procesu (Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005)*
65. EVROPSKÁ KOMISE. *Nařízení komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny*
66. EVROPSKÝ HOSPODÁŘSKÝ A SOCIÁLNÍ VÝBOR. *Stanovisko Evropského hospodářského a sociálního výbor k Zelené knize o přezkumu spotřebitelského acquis.* Brusel, 27. 10. 2007. KOM (2006) 744 v konečném znění (2007/C 256/05)
67. EVROPSKÝ PARLAMENT A RADA EU. *Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin.*
68. EVROPSKÝ PARLAMENT A RADA EU. *Nařízení 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 se postupy týkající se bezpečnosti potravin*
69. EVROPSKÝ PARLAMENT A RADA EU. *Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 1924/2006 ze dne 20. prosince 2006 o údajích týkajících se potravin z hlediska jejich nutriční hodnoty a vlivu na zdraví*
70. EVROPSKÝ PARLAMENT A RADA EU. *Nařízení Evropského parlamentu a Rady 2007/861/ES ze dne 11. července 2007 o evropském řízení o drobných nárocích*
71. EVROPSKÝ PARLAMENT A RADA EU. *Nařízení Evropského parlamentu a Rady EU ze dne 21. května 2013 o online řešení spotřebitelských sporů*
72. EVROPSKÝ PARLAMENT A RADA EU. *Směrnice Evropského parlamentu a Rady č. 2013/11/EU ze dne 21. května 2013 o mimosoudním řešení spotřebitelských sporů*

73. EVROPSKÝ PARLAMENT A RADA EU. *Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2005/29/ES ze dne 11. května 2005 o nekalých obchodních praktikách vůči spotřebitelům na vnitřním trhu*
74. EVROPSKÝ PARLAMENT A RADA EU. *Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2001/95/ES ze dne 3. prosince 2001 o obecné bezpečnosti výrobků*
75. EVROPSKÝ PARLAMENT A RADA EU. *Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2007/64/ES ze dne 25. 12. 2007 o platebních službách na vnitřním trhu*
76. EVROPSKÝ PARLAMENT A RADA EU. *Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES ze dne 20. března 2000 o sblížení právních předpisů členských států týkajících se označování potravin, jejich obchodní úpravy a související reklamy*
77. EVROPSKÝ PARLAMENT A RADA EU. *Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2008/48/ES ze dne 23. srpna 2008 o spotřebitelském úvěru*
78. EVROPSKÝ PARLAMENT A RADA EU. *Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/31/ES o určitých právních aspektech elektronického obchodu na vnitřním trhu*
79. EVROPSKÝ PARLAMENT A RADA EU. *Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2009/22/ES ze dne 23. srpna 2009 o žalobách na zdržení se jednání v oblasti ochrany spotřebitele*
80. EVROPSKÝ PARLAMENT A RADA EU. *Nářízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 ze dne 29. dubna 2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat*
81. EVROPSKÝ PARLAMENT A RADA EU. *Nářízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1829/2003 ze dne 22. září 2003 o geneticky modifikovaných potravinách a krmivech*
82. KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ. *Zpráva Komise Radě a Evropskému parlamentu ze dne 28. července 2009 o zkušenostech získaných při uplatňování nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, (ES) č.853/2004 a (ES) č. 854/2004 o hygieně ze dne 29. dubna 2004*

83. RADA EU. *Nariadení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin*
84. RADA EU. *Nariadení Rady č. 509/2006 ze dne 20. března 2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality*
85. RADA EU. *Směrnice Rady č. 90/496/EHS ze dne 24. září 1990 o nutričním označování potravin*
86. RADA EU. *Směrnice Rady 85/374/ EHS ze dne 25. července 1985 o přizpůsobení právních a správních předpisů členských států o odpovědnosti za vadné výrobky*
87. RADA EU. *Směrnice Rady 90/314/EHS ze dne 13. července 1990 o souborných službách pro cesty*
88. RADA EU. *Směrnice Rady 93/43/EHS ze dne 14. června 1993 o hygieně potravin*

Internetové zdroje

89. EC - ASEAN ECONOMIC COOPERATION PROGRAMME ON STANDARDS, QUALITY & CONFORMITY ASSESSMENT. *Guidelines on HACCCP, GMP and GHP for ASEAN Food SMEs: A comprehensive hand-book to assess your hygiene practices and HACCP systém, 2005.* [online] 2005. [cit. 13-07-13]. Dostupný z: http://ec.europa.eu/food/training/haccp_en.pdf
90. BERGEAUD-BLACKER, FLORENCE a FERRETTI MARIA PAOLA. More politics, stronger consumers? A new division of responsibility for food in the European Union. In: *Appetite* [online]. 2006, č. 47, s. 134–142 [cit. 2013-09-13]. Dostupné z: <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0195666306003898>).
91. BERTOLINI, MASSIMO, ANTONIO RIZZI a MAURIZIO BEVILASQUA. An alternative approach to HACCP system implementation. In: *Food Control* [online]. April 2007, roč. 4, č. 79, s. 1322 - 1328 [cit. 2013-09-13]. Dostupné z: http://ac.els-cdn.com/S0260877406003505/1-s2.0-S0260877406003505-main.pdf?_tid=d7771edc-1ab6-11e3-9118-00000aacb362&acdnat=1378886015_bfed8580653ba5a340270da63bb8088c
92. CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION. *General Principels in Food Hygiene*[online] © 2013 Codex Alimentarius [cit. 13 - 04 - 22]. Dostupný z: <http://www.codexalimentarius.org/standards/list-of->

standards/en/?provide=standards&orderField=fullReference&sort=asc&num1=C
AC/RCP

93. CONSUMERS INTERNATIONAL. *Consumersrights*. [online] 07. 12. 2010 [cit. 10 – 12 - 07]. Dostupný z: <http://www.consumersinternational.org/who-we-are/consumer-rights>
94. ČESKÝ STATISTICKÝ ÚŘAD. *Mzdy a náklady na práci*. [online] 06. 09. 2013 [cit. 13 – 09 - 18]. z: http://www.czso.cz/csu/redakce.nsf/i/prace_a_mzdy_prace
95. DOMÉNECH, E., J. A. AMORÓS, M. PÉREZ-GONZALVO a I. ESCRICHE. Implementation and effectiveness of the HACCP and pre-requisites in food establishments. *Food Control* [online]. August 2011, roč. 8, č. 22, s. 1419-1423 [cit. 2013-09-13]. Dostupné z: http://ac.els-cdn.com/S0956713511000843/1-s2.0-S0956713511000843-main.pdf?_tid=6852929a-1c4e-11e3-a186-00000aacb35d&acdnat=1379061063_8f0091752843960db5bb834fede799e4
96. eAGRI. *Seznam příruček správné výrobní a hygienické praxe*. [online]. 27. 01. 2009 [cit. 13 – 08 - 13]. Dostupné z : <http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/hygienicky-balicek/spravna-hygienicka-praxe/seznam-prirucek-spravne-vyrobní-a.html>
97. eAGRI. *Správná hygienická praxe – úvod*. [online]. 18. 06. 2005 [cit. 13 – 08 - 13]. Dostupné z : <http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/hygienicky-balicek/spravna-hygienicka-praxe/spravna-hygienicka-praxe-uvod.html>
98. EHIRI, JOHN E., GEORGE P. MORRIS a JAMES MCEWEN. Implementation of HACCP in food business: the way ahead. In: *Food Control* [online]. 1995, roč. 6, č. 6, s. 341 - 345 [cit. 2013-09-13]. Dostupné z: http://ac.els-cdn.com/0956713595000453/1-s2.0-0956713595000453-main.pdf?_tid=514b6168-1ab3-11e3-9b34-00000aacb35d&acdnat=1378884501_af5af1841939f58a379882d75f57aa50
99. EUROPEAN COMMISSION. *About us – DG SANCO*. [online]. 2014a [cit. 14 – 07 - 07]. Dostupné z: http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/about_us/who_we_are_en.htm
100. EUROPEAN COMMISSION. *RASFF – Rapid Alert System for Food and Feed – 2013 Annual Report (ISSN 1830-7302 (Print) 2363-0965 (PDF))*. [online]. 2014b

- [cit. 14 – 07 - 07]. Dostupné z: http://ec.europa.eu/food/safety/rasff/docs/rasff_annual_report_2013.pdf
101. EUROPEAN COMMISSION. *Audit reports – Czech Republic*. [online]. 2014c [cit. 14 – 07 - 09]. Dostupné z: http://ec.europa.eu/food/fvo/ir_search_en.cfm
102. EUROPEAN COMMISSION. *EU Research Projects: Rapid, specific detection of Listeria monocytogenes by antibody-based techniques and on-line sensor technology; development of improved control of food safety for industry and the consumer* [online]. 10. 05. 2002 [cit. 14 – 07 - 07]. Dostupné z: http://cordis.europa.eu/projects/rcn/47284_en.html
103. EUROPEAN COMMISSION. *Overview: Register of National Guides to Good Hygiene Practice* [online]. June 2014d [cit. 14 – 07 - 10]. Dostupné z: http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/register_national_guides_en.pdf
104. Eurostat. *Small and medium-sized enterprises (SMEs)* [online] 25. ledna 2012 [cit. 12 – 01 - 25]. Dostupný z: http://epp.eurostat.ec.europa.eu/portal/page/portal/european_business/special_sbs_topics/small_medium_sized_enterprises_SMEs
105. EVROPSKÁ KOMISE. *Přehled právních předpisů – spotřebitelé*. [online]. 2012 [cit. 12 – 01 - 06]. Dostupné z: http://europa.eu/legislation_summaries/consumers/index_cs.htm
106. EVROPSKÁ KOMISE. *Zpráva Evropské komise Radě a Evropskému parlamentu, která se zaměřila na zkušenosti získané při uplatňování nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, (ES) č. 853/2004 a (ES) 854/2004 o hygieně ze dne 29. dubna 2004*. [online]. 2009 [cit. 14 – 07 - 09]. Dostupné z:
107. FIELDING, LOUISE, LEANNE ELLIS, DEBBIE CLAYTON a ADRIAN PETERS. An evaluation of process specific information resources, aimed at hazard analysis, in Small and Medium Enterprises in food manufacturing. In: *Food Control* [online]. August 2011, roč. 8, č. 22, s. 1171 – 1177 [cit. 2013-09-13]. Dostupné z: http://ac.els-cdn.com/S0956713511000296/1-s2.0-S0956713511000296-main.pdf?_tid=4abcdb0-1aa9-11e3-a1ed-00000aacb35f&acdnat=1378880195_1010b67105bb674725107c031ea5ad85

108. FOOD TECH PORTAL. *About TIP*. [online]. 2014 [cit. 14 – 07 - 07]. Dostupné z: http://www.foodtech-portal.eu/index.php?title=About_Food_TIP
109. GLOBALG.A.P. *Cultivating the Future of the Planet* [online]. 2014 [cit. 14 – 07 -09]. Dostupné z: http://www.globalgap.org/uk_en/what-we-do/globalg.a.p.-certification/globalg.a.p/
110. INTERNATIONAL FEATURED STANDARDS. *Co je International Food Standard (IFS)?* [online]. © 2014 IFS Management GmbH [cit. 2014–07–09]. Dostupné z: <http://www.ifs-certification.com/index.php/en/faq-en?faqlan=cs>
111. INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION. *ISO 22 000 – Food safety management*. [online]. 2014 [cit. 2014–07–09]. Dostupné z: <http://www.iso.org/iso/home/standards/management-standards/iso22000.htm>
112. KNOBLOCHOVÁ, VĚRA. Strategie spotřebitelské politiky na unijní úrovni. In: *Ministerstvo průmyslu a obchodu ČR*. [online]. 25. 05. 2007 [cit. 13 – 04 - 10]. Dostupné z WWW: <http://www.mpo.cz/dokument3287.html>
113. MAGISTRÁT HL. MĚSTA PRAHY. *Výzva ke konzultaci projektových záměrů a k předkládání projektových žádostí pro prioritní osu 1 Podpora rozvoje znalostní ekonomiky* [online]. 31. 10. 2012. [cit. 2013–06–19]. Dostupné z: prahafondy.eu/userfiles/File/OPPA_6_vyzva/PO1_6_vyzva.doc
114. MARGUES, NUNO RICARDO POMBO, JOAO CARLOS DE OLIVEIRA MATIAS, RAQUEL DOS REIS BAPTISTA TEIXEIRA a FRANCISCO MIGUEL RIBEIRO PROENCA. Implementation of Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) in a SME: Case Study of a Bakery. In: *Polish Journal of Food and Nutrition Science*. [online]. 2012, roč. 4, č. 62, s. 215 – 227 [cit. 2013-09-13]. Dostupné z: <http://web.ebscohost.com/ehost/pdfviewer/pdfviewer?vid=4&sid=9eb9d97a-1ed4-4b03-bf5f-0f53caf96955%40sessionmgr113&hid=122>
115. MINISTERSTVO PRŮMYSLU A OBCHODU ČR. Metodika měření a přeměrování administrativní zátěže podnikatelů. In: *Ministerstvo průmyslu a obchodu ČR* [online]. 29. 03. 2013. [cit. 2014–06–19]. Dostupné z: <http://www.vlada.cz/cz/ppov/lrv/ria/metodiky/obecne-zasady-pro-hodnoceni-dopadu-regulace-90556/>

116. MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČR. Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF). In: *Bezpečnost potravin* [online] Ministerstvo zemědělství 2012 a Ústav zemědělské ekonomiky a informací [cit. 13-12-04]. Dostupné z: [http://www.bezpecnostpotravin.cz/stranka/system-rychleho-varovani-pro-potraviny-a-krmiva-\(rasff\).aspx](http://www.bezpecnostpotravin.cz/stranka/system-rychleho-varovani-pro-potraviny-a-krmiva-(rasff).aspx)
117. PANISELLO, PEDRO JAVIER a PETER CHARLES QUANTICK. Technical barriers to Hazard analysis Critical Control Point (HACCP). *Food Control*. [online]. April 2001, roč. 3, č. 12, s. 165 - 173 [cit. 2013-09-13]. Dostupné z: http://ac.els-cdn.com/S0956713500000359/1-s2.0-S0956713500000359-main.pdf?_tid=b497aa60-19f0-11e3-a881-00000aacb362&acdnat=1378800916_38ba91e934e45a5fe448feff66626ae5
118. PATERSON, MARK. *Consumption and everyday life: The new sociology*. [online]. 2006. [cit. 2010 - 05 - 21]. Dostupné z: http://books.google.com/books?id=Y0SbAgcBTNEC&printsec=frontcover&hl=cs&source=gbs_v2_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false
119. TAYLOR, EUNICE. HACCP in small companies: benefit or burden? In: *Food Control*. [online]. June 2001, roč. 4, č. 12, s. 217 - 222 [cit. 2013-09-13]. Dostupné z: <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713500000438#>
120. TAYLOR, EUNICE a KEVIN KANE. Reducing the burden of HACCP on SMEs. In: *Food Control*. [online]. December 2005, roč. 10, č. 16, s. 833 - 839 [cit. 2013-09-13]. Dostupné z: http://ac.els-cdn.com/S0956713504001355/1-s2.0-S0956713504001355-main.pdf?_tid=04473ee0-1555-11e3-836a-00000aacb35f&acdnat=1378294244_156642b7ea96f487857a9c57b5c3427c
121. TÜV NORD CZECH. *BRC – Potravinářství a krmivářství*. [online] 2014 [cit. 14-07-09]. Dostupný z: <http://www.tuv-nord.com/cz/cs/potraviny-krmiva/brc-642.htm>
122. THE GENERAL ASSEMBLY OF THE ORGANISATION OF THE UNITED NATIONS. *Resolution about Consumer protection 39/248*. 106th plenary meeting. 9 April 1985. [online] 09. 04. 1985 [cit. 12-01-18]. Dostupný z: <http://www.un.org/documents/ga/res/39/a39r248.htm>

123. WALKER, ELIZABETH, CATHRINE PRITCHARD a STEPHEN FORSYTHE. Hazard analysis critical control point and prerequisite programme implementation in small and medium size food businesses. *Food Control*. [online]. April 2003, roč. 3, č. 14, s. 169 - 174 [cit. 2013-09-13]. Dostupné z: http://ac.els-cdn.com/S0956713502000610/1-s2.0-S0956713502000610-main.pdf?_tid=ada66000-1551-11e3-9cc8-00000aacb35e&acdnat=1378292810_6d24a53672557fb375b70a1f60541af7

Další zdroje

124. Řízený hloubkový rozhor s Podnikatelským subjektem 1 ze dne 15. 02. 2013
125. Řízený hloubkový rozhor s Podnikatelským subjektem 2 ze dne 20. 02. 2013
126. Řízený hloubkový rozhor s Podnikatelským subjektem 3 ze dne 21. 02. 2013
127. Řízený hloubkový rozhor s Podnikatelským subjektem 4 ze dne 06. 03. 2013
128. Řízený hloubkový rozhor s Podnikatelským subjektem 5 ze dne 28. 03. 2013
129. Řízený hloubkový rozhor s Podnikatelským subjektem 6 ze dne 07. 03. 2013
130. Řízený hloubkový rozhor s Podnikatelským subjektem 7 ze dne 07. 03. 2013
131. Řízený hloubkový rozhor s Podnikatelským subjektem 8 ze dne 15. 03. 2013
132. Řízený hloubkový rozhor s Podnikatelským subjektem 9 ze dne 21. 03. 2013
133. Řízený hloubkový rozhor s Podnikatelským subjektem 10 ze dne 26. 03. 2013
134. Řízený hloubkový rozhor s Podnikatelským subjektem 12 ze dne 20. 04. 2013
135. E-mailová korespondence s Podnikatelským subjektem 11 v období od 28. 03. – 05. 04. 2013
136. Interní dokumenty Podnikatelského subjektu 1 o systému HACCP
137. Interní dokumenty Podnikatelského subjektu 2 o systému HACCP
138. Interní dokumenty Podnikatelského subjektu 4 o systému HACCP
139. Interní dokumenty Podnikatelského subjektu 5 o systému HACCP
140. Interní dokumenty Podnikatelského subjektu 6 o systému HACCP
141. Interní dokumenty Podnikatelského subjektu 7 o systému HACCP
142. Interní dokumenty Podnikatelského subjektu 8 o systému HACCP

143. Interní dokumenty Podnikatelského subjektu 9 o systému HACCP
144. Interní dokumenty Podnikatelského subjektu 10 o systému HACCP
145. Interní dokumenty Podnikatelského subjektu 11 o systému HACCP
146. Interní dokumenty Podnikatelského subjektu 12 o systému HACCP
147. E-mailová korespondence s Ing. Janou Olšanskou z certifikačního orgánu CQS - Sdružení pro certifikaci systémů jakosti ze dne 01. 07. 2014
148. E-mailová korespondence s Ing. Jaroslavem Rapantem z certifikačního orgánu Institutu pro testování a certifikaci ze dne 04. 07. 2014
149. E-mailová korespondence s certifikačním orgánem Bureau Veritas Czech Republic ze dne 11. 07. 2014
150. E-mailová korespondence s Ing. Milanem Kroutilem, Ph.D. z certifikačního orgánu TÜV SÜD Czech s. r. o. ze dne 12. 07. 2014
151. Řízený hloubkový rozhovor s MVDr., Mgr. Bibianou Janáčkovou, MVDr. Adelou Riegerovou, Ing. Pavlem Trčkou, Ph.D. z Ministerstva průmyslu a obchodu ČR (Oddělení dozoru nad trhem s potravinami, Odbor potravinářské výroby a legislativy) a následná revize textu zúčastněných na rozhovoru
152. Interní grant Ekonomické fakulty Jihočeské univerzity IG 8/ 09 – Srbová, 2009

11. Seznam tabulek a obrázků

Seznam tabulek

Tab. 1: 1. fáze – vytvoření systému HACCP dle dat získaných z případových studií u vybraných podnikatelských subjektů.....	131
Tab. 2: Náklady na vytvoření dokumentace systému HACCP.....	133
Tab. 3: 2. fáze – zavádění systému HACCP do provozu (KB a jejich hodnoty) dle dat získaných z případových studií u vybraných podnikatelských subjektů	135
Tab. 4: Počty kritických bodů – výroby	138
Tab. 5: Počty kritických bodů – prodejny.....	138
Tab. 6: 2. fáze – zavádění systému HACCP do provozu (zaznamenávání KB, náklady na zaznamenávání KB a zaškolování zaměstnanců) dle dat získaných z případových studií u vybraných podnikatelských subjektů.....	140
Tab. 7: Náklady na zjišťování hodnot KB	143
Tab. 8: 3. fáze – zpětná vazba včetně názoru na systém HACCP dle dat získaných z případových studií u vybraných podnikatelských subjektů.....	144
Tab. 9: Průměrný čas pro výpočet administrativní zátěže	147
Tab. 10: KB č. 1 – kontrola teploty vařených pudingů.....	150
Tab. 11: KB č. 2 – kontrola teploty v chladícím boxu (hotové výrobky).....	151
Tab. 12: KB č. 3 – kontrola teploty v chladícím boxu (suroviny).....	152
Tab. 13: KB č. 4 – příprava desinfekčního roztoku na mytí rukou	153
Tab. 14: KB č. 5 – sanitace výrobních prostor	153
Tab. 15: KB č. 6 – kontrola teploty v prodejních chladících zařízeních	154
Tab. 16: Výsledky Shapirova-Wilksova testu na normalitu	158
Tab. 17: Výsledky testů jednotlivých vařených pudingů pro hypotézy: $H_0 : \tilde{\mu}_{50} = 80^\circ\text{C}$ vs. $H_A : \tilde{\mu}_{50} < 80^\circ\text{C}$	159
Tab. 18: Výsledky testů jednotlivých vařených pudingů pro hypotézy $H_0 : \tilde{\mu}_{50} = 84^\circ\text{C}$ vs. $H_A : \tilde{\mu}_{50} > 84^\circ\text{C}$	159

Seznam obrázků

Obr. 1: Příklad rozhodovacího stromu pro identifikaci KB.....	40
Obr. 2: Schéma systému bezpečnosti potravin v ČR.....	50
Obr. 3: Schéma systému rychlého varování pro potraviny a krmiva.....	51
Obr. 4: Zásady pro stanovení KB a postupnost jejich plnění	58

Obr. 5: Znalost regionálních značek udílených na území Jihočeského kraje	66
Obr. 6: Metodika práce	89
Obr. 7: Schéma návrhu teorie pomocí mnohapřípadové studie	99
Obr. 8: Vařený puding na dortový krém	155
Obr. 9: Vařený puding na žloutkové věnečky	156
Obr. 10: Vařený puding na větrníky	156
Obr. 11: Vařený puding na listové šátečky	157
Obr. 12: Vařený puding na jádrové rohlíčky	157
Obr. 13: Vařený puding na laskonky	158
Obr. 14: Návod pro zavádění změn vyplývajících ze spotřebitelské politiky Evropské unie do provozu mikropodniků a malých podniků působících na území České republiky v oblasti cukrářské a pekařské výroby	162
Obr. 15 Návod pro zavádění změn vyplývajících ze spotřebitelské politiky Evropské unie do provozu mikropodniků a malých podniků působících na území České republiky v oblasti cukrářské a pekařské výroby	167
Obr. 16: Návrh metodiky výzkumu disertační práce pomocí mnohapřípadové studie, pozorování, Standard Cost Model a neparametrického jednovýběrového Wilcoxonova znaménkového testu	169

12. Seznam použitých zkratek

HACCP	System stanovení kritických bodů, Hazard Analysis Critical Control Point
KB	kritický bod
PS	podnikatelský subjekt
PSV a HP	Pravidla správné výrobní a hygienické praxe
SZPI	Státní zemědělská a potravinářská inspekce

13. Seznam příloh

Příloha 1: Návod pro zavádění systému HACCP a Správné výrobní a hygienické praxe

Příloha 2: Celé znění případových studií vybraných podnikatelských subjektů (viz
příložené CD)

Příloha 3: Počty podnikatelských subjektů, kterých se týká informační povinnost
související se systémem HACCP

Příloha 4: Tabulky pro evidenci záznamů z pozorování

14. Přílohy

Příloha 1: Návod pro zavádění systému HACCP a Správné výrobní a hygienické praxe

Z případových studií vybraných podnikatelských subjektů vyplynulo, že 7 z 12 podnikatelských subjektů si samo vytvořilo dokumentaci a evidenci KB. Měly k dispozici různé podklady, které si samy opatřily: vzor podobné dokumentace a evidence od svých kolegů z oboru, samotná vyhláška vztahující se ke způsobu stanovení KB nebo příručka o KB, kterou vytvořilo Společenství cukrářů ČR. V případě České republiky by bylo vhodné, kdyby Ministerstvo zemědělství ČR vytvořilo podobnou metodickou příručku pro stanovení KB jako Asociace zemí jižní a východní Asie. Mnoho podnikatelských subjektů by tak nemuselo vynakládat takovou časovou a finanční náročnost při tvorbě systému HACCP do provozu.

Následující text bude zaměřen na obsah dokumentu vytvořený výše zmíněnou Asociací zemí jižní a východní Asie pro potřeby malých a středních podnikatelů, kteří působí na vnitřním trhu Evropské unie. Důvodem vytvoření této příručky bylo, že na tzv. třetí země se vztahuje čl. 10 Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin. Zde je uvedeno, že *pokud jde o hygienu dovážených potravin, patří požadavky stanovené v čl. 3 až 6 nařízení o hygieně potravin mezi odpovídající požadavky potravinového práva uvedené v čl. 11 Nařízení 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*. Konkrétně v čl. 5 nařízení o hygieně potravin je rozebrána problematika systému HACCP.

Celý název této příručky je Návod pro zavádění systému HACCP a Správná výrobní a hygienická praxe: Vyčerpávající příručka, jak zavést hygienickou praxi a systém HACCP (dále jen „návod“). Tvorba tohoto návodu byla spolufinancována Evropskou komisí a samotnou asociací. Implementační agenturou byla agentura CEN – Evropská asociace pro standardizaci.

Návod je rozčleněn na čtyři části:

1. zavedení daných požadavků před samotným vytvořením systému HACCP,
2. prostudování systému HACCP,
3. plánování a zavádění systému HACCP a

4. opakující se hodnocení zavedeného systému HACCP.

Všechny tyto kroky by měly vést k vytvoření systému, který bude zajišťovat produkci bezpečných potravinářských výrobků.

Zavedení daných požadavků před samotným vytvořením systému HACCP

S prvním bodem souvisí problematika správné praxe, kde je celkem pět resp. šest modulů, které mají na ní významný vliv. Zde se jedná o:

1. splnění podmínek na stavby, kde je realizována výroba, dále je to dostatečná znalost dodavatelů a vytvoření plánu na prevenci před škůdci,
2. politika zdraví zaměstnanců,
3. pravidla pro hygienu rukou zaměstnanců a sanitační řád,
4. použití tepelných nebo chladících technologií ve výrobě a složení potravin,
5. analýza hotových výrobků a
6. školení zaměstnanců (pozn. pro všechny předešlé body je nutné zajistit dostatečné školení zaměstnanců.

Ad 1.

Splnění podmínek stavby (budovy, provozovny), kde je realizována výroba

V tomto bodě jsou uvedeny základní otázky, které se týkají toho, kolik má být nejméně dveří v provozovně, jak odstranit křížovou kontaminaci v provozu, jak oddělit teplé a studené zóny. Není zde také opomenuto, z jakých materiálů by měly být ve výrobně stěny, podlaha, strop, jaké by mělo být použito osvětlení, větrání, jaký by měl být použit materiál na zařízení a náčiní.

Dostatečná znalost dodavatelů

V této souvislosti je potřeba zajistit specifikaci surovin, do které je zahrnuto definování fyzikálně-chemického složení, podmínky skladování surovin, splnění bakteriálních standardů atd.

Vytvoření plánu na prevenci před škůdci

Tento plán je rozdělen na pasivní a aktivní kontrolu. Pasivní kontrola v sobě zahrnuje nepoužívat nevhodné materiály a zařízení ve skladech, suroviny by neměly být v přímém

kontaktem s podlahou a se zdi, nutnost udržovat vnitřní vybavení čisté a nainstalovat sítě proti hmyzu do oken.

Aktivní kontrola znamená zjištění původu hmyzu a hlodavců a následné vytvoření plánů na jejich likvidaci.

Ad 2. Politika zdraví zaměstnanců

Politika zdraví zaměstnanců se zaměřuje na roční lékařské prohlídky, ochranu zaměstnanců např. před stafylokoky nebo salmonelou.

Ad 3. Pravidla pro hygienu rukou zaměstnanců

Důvodem pro stanovení těchto pravidel je skutečnost, že ruce zaměstnanců přichází do přímého kontaktu s potravinami, a proto je nutné např. dodržovat, aby byla používána antibakteriální mýdla, ale ne mýdla, která poškozují pokožku rukou. Také by měl být k dispozici dávkovač na desinfekční mýdlo. Navíc je zde také uvedena doba, jak dlouho se mají mýt ruce mýdlem, a také jak dlouho mají být ruce oplachovány čistou vodou nebo po kterých činnostech se mají mýt ruce (např. po vytloukání vajec, po práci se znečištěnou zeleninou nebo po vynášení odpadků atd.). Nedílnou součástí tohoto bodu je také čistota pracovního oděvu.

Sanitační řád

U sanitačního řádu je nezbytné si položit několik otázek vztahující se k sanitaci:

1. Kdy? – denně, týdně, měsíčně,
2. Kdo? – podnikatel, tým,
3. Co? – provozovna, stroje a zařízení.

Je důležité se také zaměřit na dodržování čistoty během výroby produktů.

Ad 4. Použití tepelných nebo chladících technologií ve výrobě a složení potravin

Technologie používané v chladícím řetězci jsou např. zchlazení, rychlé zchlazení, zamražení, rozmražení.

U tepelných úprav se používá vaření, pasterizace a sterilizace.

Složení potravin by mělo obsahovat hodnotu pH, množství vody, lepkavost, nutriční hodnoty, prvky se zvýšeným obsahem např. cukru, hmotnost výrobku atd.

Ad 5. Analýza hotových výrobků

Analýza hotových výrobků je zaměřena na testy, které zjišťují bakterie (koliformní bakterie, salmonela, stafylokoky atd.).

Ad 6. Školení zaměstnanců

Pro školení zaměstnanců je nutné vytvořit plán samotného školení. Zde jsou uvedeny jednotlivé kroky:

1. zjištění, co by mělo být předmětem školení,
2. vytvoření školícího plánu s jasně definovanými cíli a ukazateli,
3. realizace školení a
4. zhodnocení efektů, které vyplynuly ze školení.

V návodu je také uveden konkrétní časový harmonogram pro ty, kteří vedou školení zaměstnanců:

1. 2 týdny před školením vybrat vhodné datum a vytvořit seznam účastníků,
2. 1 týden před školením zjistit, zda jsou zařízení, náčiní a materiál, které budou použity při školení, vhodné,
3. 1 den před školením se ujistit, zda jsou zařízení a náčiní již k dispozici, zda je připravena místnost, kde bude probíhat školení, a zda je připraven materiál, který bude použit při školení,
4. 15 minut před školením ověřit, zda zařízení fungují a zda je připraven materiál,
5. při zahájení školení je nutné přivítat účastníky školení, představit program a rozvrh školení,
6. každý den (jestliže je školení několikadenní) připomenout poznatky z předešlého dne, zodpovědět případné dotazy a představit program na daný den,
7. během školení se snažit vysvětlit problematiku okruhy, dávat úkoly účastníkům, poslouchat pozorně názory účastníků a zodpovědět všechny dotazy.

Prostudování systému HACCP

Druhý bod návodu Prostudování systému HACCP vychází z textu Codex Alimentarius Všeobecná pravidla pro hygienu potravin, o kterém je pojednáváno výše. Je zde uvedeno, že systém HACCP může být použit u jednoho produktu nebo u omezeného množství

produktů. Na druhou stranu rozmanitost produktů je získána použitím omezeného množství základních technologií při výrobě (vaření, chlazení atd.), které jsou různě kombinované.

Plánování a zavádění systému HACCP

Metodologie systému HACCP vychází ze dvou základních myšlenek, a to analýzy nebezpečí a kontroly KB.

Důležité je aplikovat 7 základních zásad a 12 základních principů, které jsou uvedeny v dokumentu Codex Alimentarius.

Základní zásady a principy jsou také v Návodu Evropské komise pro implementaci postupů založených na principech HACCP a podporu implementace principů HACCP v určitých potravinářských firmách a jsou blíže uvedeny v kapitole 2. 2. 4 Potravinové právo v Evropské unii - Hygiena potravin – HACCP.

Tato část disertační práce se bude blíže věnovat 12 základním principům, které jsou více popsány v návodu.

1. výběr týmu HACCP – ten by měl mít dostatečné interní i externí pravomoce, mělo by být zajištěno školení členů týmu a odpovídající zdroje (počítače, rozpočet), zabezpečeno dostatečné množství informací (případy nemocí způsobené nekvalitním jídlem, technologická data), dostatečné plánování činností (časový harmonogram pro pracovní aktivity týmu v jednotlivých obdobích),
2. popis výrobků – sběr dat o hotových výrobcích (všeobecná charakteristika, fyzikálně-chemické vlastnosti, balení, značení, podmínky pro uskladnění a distribuci atd.) a sběr dat o surovinách (charakteristika surovin, velikost a typ balení, fyzikálně-chemické vlastnosti, teplota při skladování, použití těchto surovin, použití přídatných látek),
3. identifikace zamýšleného použití - určení cílové skupiny, přesné instrukce pro použití výrobku spotřebiteli atd.,
4. vytvoření výrobního (proudového) diagramu – identifikace základních operací, sběr dalších informací o základních operacích (původ, funkce, výroba, metody, parametry, provozovna, zařízení, životní prostředí, sanitární řád atd.),
5. ověření výrobního (proudového) diagramu v provozu – jeho kontrola pravidelně, při vysoké a nízké produkci, možnost jeho změny na základě skutečných podmínek při výrobě,

6. stanovení všech možných nebezpečí v každém kroku výroby, provedení analýzy nebezpečí a měření prostřednictvím kontroly identifikovaných rizik – v případě mikrobiologického nebezpečí existují tři typy rizik (kontaminace bakteriemi nebo patogenními organizmy, množení a přežívání bakterií nebo patogenů), kvantitativní a kvalitativní zhodnocení nebezpečí a určit možnosti preventivního měření,
7. identifikace KB – zde je možné použít rozhodovací strom, nebo intuitivní myšlení a realizaci analýzy nebezpečí u výrobního (proudového) diagramu s použitím alternativní metody,
8. určení kritických mezí pro každý KB,
9. určení systému monitorování pro KB – určení plánu metod, testování a měření samotnými zaměstnanci a také pro každý KB – zde začíná třetí bod návodu Plánování a zavádění systému HACCP,
10. stanovení nápravných opatření – jakákoliv opatření, která lze použít, když výsledky sledování KB vykazují nedostatky kontroly nebo mohou vést k nedostatečné kontrole,
11. stanovení ověřovacích postupů – testování výrobků, sledování plánovaných hodnot, simulace mimořádných situací, audit systému HACCP, přezkoumání zápisů (uvedení odchylek) a
12. stanovení dokumentace a archivace zápisů.

Opakující se hodnocení zavedeného systému HACCP

Čtvrtý bod příručky se věnuje opakujícímu se hodnocení skutečné a efektivní implementace systému HACCP. Tato část je věnována těm, kteří realizují kontrolu systému HACCP a získali oficiální schválení nebo certifikaci. Tyto osoby se zaměřují na:

- implementaci správné hygienické praxe - kontrola dodavatelů, validace sanitačního řádu, kontrola plánu na likvidaci škůdců, kontrola zdravotního stavu zaměstnanců, kontrola školení zaměstnanců, kontrola údržby provozovny a zařízení, kontrola zajištění čistoty rukou,
- kontrolu plánování systému HACCP a sledování KB - zaznamenávání teplot v chladicích a mrazicích boxech a větrání na pracovišti, zaznamenávání stavu zásob, zaznamenávání teplot při výrobě, plán sterilizace, pasterizace a vaření atd., sledování nápravných opatření, sledovatelnost hotových výrobků, a simulace mimořádných událostí.

Součástí příručky jsou také přílohy, které obsahují tabulky, které lze použít pro hodnocení systému HACCP.

Příloha 2: Celé znění případových studií vybraných podnikatelských subjektů

Uloženo na příloženém CD.

Tato příloha obsahuje nezkrácené verze realizací systému HACCP u jednotlivých podnikatelských subjektů. Úvodní informace o těchto podnikatelských subjektech jsou uvedeny v samotné disertační práci včetně zkrácené verze realizace systému HACCP u vybraných podnikatelských subjektů.

Podnikatelský subjekt 1

Systém kritických bodů (HACCP)

V úvodu je nutné uvést, že firma má dokumentaci na systém HACCP vytvořenu tak, že jsou nejprve uvedeny veškeré informace související se zásadami pro stanovení kritických bodů a postupnost jejich plnění, a následuje část, která se věnuje pouze popisu jednotlivých konkrétních výrobků.

1. a 2. fáze – vytvoření systému HACCP a jeho zavádění do provozu

Za firmu jedná a zároveň o zanesení legislativních změn do provozu výroby se stará jednatelka firmy. Ta se o daném systému HACCP dozvěděla z médií, a také od svých kolegů z oboru, a to v průběhu roku 1998. Po této informaci se snažila získat bližší informace, které čerpala také od svých kolegů z oboru. Když zjistila, jaké jsou požadavky na sestavení systému, rozhodla se najít firmu, která ho vypracovává. Bohužel dané firmy za toto vypracování požadovaly dosti vysoké ceny (rok 1998), které se pohybovaly v rozmezí 20 – 30 tis. Kč. Proto se rozhodla vytvořit si systém HACCP sama, a to na základě vzoru, který získala od dalšího kolegy z oboru. Navíc jednatelka firmy má absolvováno střední odborné učiliště cukrář a před vytvořením systému HACCP měla více jak 15 let praxe v cukrářském oboru.

Z tohoto vyplývá, že žádné náklady s vytvořením systému HACCP daná firma neměla.

Při řízeném hloubkovém rozhovoru byla také položena otázka, zda firma používá Pravidla správné výrobní a hygienické praxe pro výrobce cukrářských výrobků a těst nebo Pravidla správné výrobní a hygienické praxe pro producenty a distributory vajec. Jak bylo v literární rešerši uvedeno, tak *provozovatel potravinářského podniku může v rámci systému kritických bodů uplatnit pravidla správné výrobní praxe* (§ 2 odst. 1 Vyhlášky Ministerstva zemědělství č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby).

Tento podnikatelský subjekt nepoužívá ve svém provozu žádná Pravidla správné výrobní a hygienické praxe.

Dle zásad pro stanovení kritických bodů a postupnost jejich plnění (viz výše uvedená Vyhláška Ministerstva zemědělství) byla výrobní činnost a odpovědnosti výrobce stanovena jako cukrářská výroba se širokým sortimentem výrobků z různých těst, náplní a polev. Mezi těsta bylo zařazeno např. těsto linecké, vaflové, listové, pálená hmota atd. Cukrářské náplně k plnění a zdobení dortů byly uvedeny např. lehký tukový nebo máslový krém s obsahem tuku v sušině 35 – 44,9 %, žloutkový krém, šlehačková náplň ze šlehačky rostlinné, maková náplň atd. Polevy jsou např. kakaové, fondánové, polevy z želé atd.

Dalším bodem uvedeným v zásadách je provedení popisu výrobku. Např. u výrobku hoblinka s krémem je uvedeno, že se jedná o nebalený výrobek, výrobek denní potřeby, nekonzervovaný, který je vyráběn menším výrobcem, místem výroby a cílovým trhem je Česká republika. Dále je zde uvedeno datum minimální trvanlivosti 2 dny, a také seznam surovin, ze kterých je hoblinka s krémem vyrobena. Není zde také opomenuto, pro kterou skupinu spotřebitelů je její konzumace nevhodná.

Diagram výrobního procesu v sobě zahrnuje:

- příjem surovin,
- skladování surovin,
- navažování surovin,
- výroba těsta, tvarování a pečení a skladování korpusů,
- zpracování korpusů na hotové výrobky,
- výroba náplní a krémů,
- vytloukání slepičích vajec,
- zpracování polev a
- křížová kontaminace.

Při přejímce surovin se kontroluje nejen množství dodaných surovin, ale také i jejich kvalita a záruční lhůty. V případě, že kontrola kvalitativních i kvantitativních znaků je negativní, tak se suroviny ihned reklamují u dodavatele. Při kontrole jsou také kontrolovány obaly surovin, a v případě jakkoliv narušených obalů dochází k vrácení surovin. Pro dodání kvalitních surovin jsou vyžadovány atesty od dodavatelů bez tolerovaných hodnot M.

V případě skladování surovin je potřeba dodržovat v chladícím boxu teplotu v rozmezí od 0 do 8 °C a relativní vlhkost do 75 %. Ve skladech surovin je nutné dodržet teplotu max. 25 °C a místnost by měla být tmavá a šerá. Nedílnou součástí skladování surovin je sledovat záruční doby u surovin a skladovat je v originálním balení.

Při navažování surovin je nutné dbát na správné dodržování receptur, technologických postupů a hygienu. Vadné suroviny při navažování je nutné ihned likvidovat.

Výroba těsta, tvarování a pečení a skladování korpusů v sobě zahrnuje vážení surovin, samotnou výrobu těsta, jeho pečení a následné skladování korpusů. Při pečení těsta se všechny mikroorganismy ničí, proto nemůže být v cukrářských výrobcích nalezen KB. Korpusy výrobků se musí skladovat jen na dobu nezbytně nutnou (1- 3 dny) podle druhu prostředí, kdy maximální vlhkost je 70 %.

V případě zpracování korpusů na hotové výrobky je postup následující: úprava korpusu, spojování nebo plnění korpusu krémy, potahování polevou a následné uložení v chladícím boxu. Korpusy se plní nebo spojují různými náplněmi, které musí být při použití po stránce mikrobiální naprosto zdravotně nezávadné. Při jejich použití může dojít k jejich nadměrné kontaminaci ze vzduchu, rukou zaměstnanců, použitím předmětů, což může vést k jejich úplnému znehodnocení výrobku. Nejvíce rizikové náplně jsou náplně s obsahem vody více než 50 %, ze smetany ke šlehání, z vajec – zvláště žloutků a náplně připravené zastudena. Trvanlivější náplně jsou náplně s vyšším obsahem tuku a cukru.

Při výrobě náplní a krémů konkrétně u tukového nebo máslového krému je postup takový, že se nejprve vyrobí pudingový základ. Suroviny, ze kterých je vyroben, jsou cukr, sušené mléko, voda a krémový prášek jako zahušťovadlo. Cukr, sušené mléko a voda se prošlehají a přivede se k varu. Důležité je dostatečné provaření pudingového základu. Toto provaření je chápáno jako pasterizace, kde pasterizační teplota je v rozmezí 80 – 85 °C a pasterizační doba je 5 – 7 minut. Do uvařeného a vlažného krému se zašlehává např. máslo a je možné přidat dochucovadlo, jako je čokoláda, ořechy aj. Krémy je nutné zpracovat v den jeho výroby.

Hotové cukrářské výrobky nebalené se uskladňují při teplotách do 8 °C. Pro uložení cukrářských výrobků se nesmí používat přepravky určené k jiným účelům.

Při vytloukání vajec musí být dodržována velice přísná pravidla pro hygienu, a to především sanitací na pracovišti (samostatná místnost na vytloukání vajec), a také nakupovat vejce ze zdravých chovů. Nutné je také vejce skladovat do teploty 8 °C.

Dále je v dokumentu uvedena problematika složení a výroby cukrářských polev. Např. čokoládová poleva může být tmavá, bílá a tuková speciál. Technologický postup je následující, kdy je nutné rozpustit 100% tuk a zvláště čokoládovou polevu, a poté dané dvě složky smíchat dohromady. Teplota určená pro namáčení cukrářských výrobků je 36 °C.

V případě křížové kontaminace je nutné zamezit jakémukoliv přímému styku mezi nečistým a čistým provozem (např. vyloukání vajec a dohotovování hotových výrobků) a průběžně proškolovat zaměstnance o hygieně a sanitaci, a taktéž i nové zaměstnance. Ty proškoluje při nástupu zaměstnavatel a jednou za dva roky všechny zaměstnance odborný školitel.

V rámci systému HACCP byly stanoveny celkem čtyři KB.

- průběžná kontrola správného provaření pudingů jako základu pro náplně a krémy po odstavení z tepelného zdroje, kdy byla stanovena kritická teplota v rozmezí 80 – 85 °C,
- kontrola teploty v chladícím boxu, kde jsou skladovány hotové cukrářské výrobky, a to v 7:00 hodin a v 11:30 hodin každý den, kritická mez byla stanovena teplota 8 °C, vlhkost v chladícím boxu do 75 %,
- kontrola teploty v chladícím boxu, kde jsou skladovány suroviny, jedenkrát denně, kritická mez byla stanovena teplota 8 °C, vlhkost v chladícím boxu do 75 %,
- desinfekce rukou zaměstnanců po použití sociálního zařízení a příprava desinfekčního roztoku, kritická mez byla stanovena na splněno a
- sanitace výrobních prostor, kritická mez byla stanovena na provedeno.

Správně provařený puding na výrobu krémů se kontroluje průběžně během výroby tohoto polotovaru a zapisuje se ručně do připraveného formuláře. V případě nižší teploty nebo naopak vyšší teploty než, která je určena jako kritická mez, se buď zvýší, nebo naopak sníží teplota na požadovanou teplotu. Náklady na teploměr, který zjišťuje hodnoty tohoto kritického bodu, byly cca 2 000 Kč.

Kontrola správné teploty a vlhkosti při skladování hotových výrobků v chladícím boxu se kontroluje každý den v 7 hodin ráno a poté v 11:30 hodin a zapisuje se ručně do připraveného formuláře. Stejně tak se kontroluje teplota a vlhkost v chladícím boxu určeném pro skladování surovin. Při nedodržení správné teploty a vlhkosti je nápravné

opatření upravit teplotu na termostatu tak, aby byla teplota do 8 °C. Náklady v tomto případě na teploměr byly 1 700 Kč.

Dále probíhá kontrola připravené desinfekce na WC na omytí rukou, a to každý den ráno a zapisuje se ručně do připraveného formuláře. Jestliže není desinfekce připravena, sjedná se okamžitá náprava.

Sanitace výrobních prostor se provádí:

- denně (mytí stolů, robotů a umyvadel, dále mytí podlahy ve výrobně a v chladícím boxu)
- týdně (mytí obkladů a polic v chladícím boxu a mytí přepravek)
- měsíčně (mytí oken, vnitřních částí stolů, dlaždic ve výrobně) a
- ročně (bílění výrobních, expedičních a komunikačních prostor a celkový úklid).

Tato firma také prodává vlastní výrobky ve své prodejně, kde je určen kritický bod teplota v chladicích prodejních vitrínách. Hodnota teploty je stanovena na 8 °C a je zjišťována a zapisována každý den do předem připraveného formuláře prodavačkou. Kontrolu jejich zápisů provádí majitelka firmy jednou za týden. Náklady v tomto případě nebyly žádné, protože teploty se zjišťují ze zabudovaného teploměru v prodejních zařízeních.

Zaměstnanci pověřeni zjišťováním a zapisováním kritických bodů a jejich následným zaznamenáváním byli řádně poučeni majitelkou firmy, a ta také pravidelně jednou za týden dané záznamy kontroluje.

3. fáze – zpětná vazba včetně názoru na HACCP

Výše uvedený systém HACCP nemusel být po jeho zavedení již pozměňován, protože již při jeho tvorbě byl testován v praxi.

V § 2 odst. 13 Vyhlášce Ministerstva zemědělství 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby je stanoveno, že dokumentace o kritických bodech se uchovává nejméně 1 rok po ukončení výroby dané potraviny a záznamy nejméně 1 rok po ukončení data minimální trvanlivosti. Firma uchovává jak dokumentaci, tak záznamy až do dnešní doby.

Po zavedení systému již firma nesledovala další legislativní změny v oblasti KB.

Podle obdržených materiálů pro tuto disertační práci zrealizovala SZPI v Táboře 07. 11. 2005 za přítomnosti majitelky firmy kontrolu evidence kritických bodů, která byla

v souladu s požadavky výše uvedené vyhlášky. Bylo také vystaveno hodnocení potravinářské provozovny, kde mimo jiné byl hodnocen systém HACCP – popis výrobku, vymezení výrobního procesu, potvrzení diagramu, analýza nebezpečí, stanovení kritických bodů, znaky a meze, monitoring v kritických bodech, nápravná opatření, verifikace systému, zavedení evidence a uchování dokumentace.

Další kontrola inspekce proběhla 12. 09. 2007, kdy kromě systému HACCP bylo kontrolováno dodržení nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin. Dle tohoto nařízení veškeré požadavky byly splněny. Navíc bylo konstatováno, že systém kritických bodů byl stanoven jak ve výrobě, tak v prodejnách. Teplotní podmínky uchování hotových výrobků a surovin byly dodržovány, a také byly inspektorem na místě zkontrolovány. V obou chladících boxech byly naměřeny úředním teploměrem teploty do 8 °C. Byly zkontrolovány taktéž záznamy teplotních podmínek samotnou firmou, které byly v pořádku.

Z obou kontrol vyplývá, že žádná nápravná opatření nebyla uložena.

Závěrem by bylo vhodné také uvést názor firmy na vytvoření a následné zavedení systému HACCP do praxe. Majitelka firmy se domnívá, že i když je v rámci jakékoliv firmy nastaven tento systém a nebude správně dodržován, tak se výsledek bude mít účinkem.

Podnikatelský subjekt 2

Systém kritických bodů (HACCP)

1. a 2. fáze – vytvoření systému HACCP a jeho zavádění do provozu

O vytvoření a zavedení systému HACCP se majitel firmy dozvěděl od dozorového orgánu Krajské hygienické stanice a další informace získal od svého kolegy z oboru, a to v průběhu roku 1998. Poté co majitel firmy zjistil, jaké jsou náklady na vytvoření systému HACCP (zhruba 20 000,- Kč), tak se rozhodl, že si dokumentaci vytvoří sám. Podkladem mu byl již vypracovaný dokument, který byl vypracován kolektivem pracovníků Společenstva cukrářů České republiky pod vedením předsedy a jednoho z členů tohoto společenství. Tento dokument se nazýval Kritické body a HACCP v technologii cukrářské výroby a vznikl již v září 1998. Navíc matka majitele firmy je vyučena v obdobném oboru, jako je podnikatelská činnost této firmy.

Z tohoto vyplývá, že náklady na vytvoření systému HACCP nebyly žádné.

Při kvalitativním rozhovoru byla také položena stejná otázka jako u předešlého podnikatelského subjektu, zda firma používá Pravidla správné výrobní a hygienické praxe pro výrobce cukrářských výrobků a těst nebo Pravidla správné výrobní a hygienické praxe pro producenty a distributory vajec. Na tuto otázku bylo zodpovězeno, že firma používá pouze Pravidla správné výrobní a hygienické praxe pro výrobce cukrářských výrobků a těst.

Dle zásad pro stanovení KB a postupnost jejich plnění byla výrobní činnost rozdělena na výrobu a prodej cukrářských výrobků – Zamrazovaných Sachr dortů a druhá činnost výroba a prodej zmrzliny vyráběné z tepelně zpracovaného zmrzlinového základu s trvanlivostí prodloužených stanovených limitů na 10 týdnů.

Nejprve se disertační práce bude věnovat zamrazovanému Sachr dortu.

U popisu tohoto výrobku je uvedeno, že je složen z plátů kakaového korpusu, protřených marmeládou a politý čokoládovou polevou. Výrobek při teplotě podávání (cca 4 °C) je dobře dělitelný, není oschlý a barevně a chuťově odpovídající. Složení Sachr dortu je následující: hladká a hrubá mouka, vejce, cukr, olej, kakao, ztužený tuk, čokoládová poleva a marmeláda.

V případě diagramu výrobního procesu je možné uvést, že se skládá z přejímky surovin určených k výrobě, skladování surovin, navažování surovin, samotné výroby produktu a následného prodeje a distribuce výrobku.

Výše uvedený diagram výrobního procesu nemusel být ve výrobním procesu potvrzen, protože byl během své tvorby postupně a průběžně kontrolován a upravován.

Přejímka surovin určených k výrobě v sobě zahrnuje kvantitativní kontrolu, což znamená, zda byly suroviny dodány v požadovaném množství. Kvalitativní kontrola spočívá v tom, zda vyhovují suroviny smyslově a zároveň technologicky. Kontroluje se neporušenost obalů, označení výrobce, vyznačení doby spotřeby či data výroby, popis a složení suroviny, a zda je soulad mezi složením suroviny a požadavky norem, tj. těch, které se týkají mikrobiologických a chemických požadavků na zdravotní nezávadnost potravin.

V případě, že nebyla jedna z kontrol – kvalitativní nebo kvantitativní – v pořádku, vrátí se suroviny dodavateli.

Suroviny lze uchovávat v běžných podmínkách do 25 °C v netemperovaném prostředí s vyloučením přímého působení slunce v originálních uzavřených obalech do data spotřeby.

Jestliže při skladování, kdy proběhla kontrola skladovacích prostor, došlo k jakémukoliv znehodnocení surovin, např. působení prachu, vlhka a mechanickým znečištěním

nebo zjištěním výskytu plísně či mikrobiologickým znečištěním, dochází k okamžité likvidaci těchto surovin, k pravidelnému úklidu a kontrole zjištění těsnosti obalů.

Je také nutné provádět pravidelnou deratizaci, desinfekci a desinsekci.

V případě navažování surovin je nutné dodržet správné a přesné navažování komponentů receptury. Jestliže dojde na základě smyslového zjištění k nesprávnému dávkování surovin, je nutné provést okamžitou kontrolu receptury.

Výrobní proces v sobě zahrnuje vyšlehání těsta na korpus dortu, upečení a vychlazení dortového korpusu, jeho naplnění, políjí čokoládovou polevou a následné zabalení, označení štítkem a zmrazení již hotového Sachr dortu.

Vyšlehaná směs na dortový korpus se dává do připravených dortových forem a peče se při teplotě minimálně 150 °C. Po upečení a vychlazení se korpusy dortů proříznou, naplní marmeládovou směsí a polijí čokoládovou polevou.

KB při výrobě Sachr dortů je teplota upečených korpusů, která je stanovena ve chvíli upečení na 100 °C. Kritická mez je tedy teplota. Kontrola se provádí sondovým teploměrem. Záznamy se neprovádí, protože pečící trouba je nastavena na teplotu pečení 150 °C a doba pečení 40 minut. Předpokládá se, že při této teplotě se také zničí veškeré mikrobiální látky. Nápravné opatření se realizuje ve chvíli, kdy by se zjistilo, že teplota je nižší nebo naopak vyšší než stanovený kritický bod. V tomto případě se bude muset teplota u pečící trouby zvýšit nebo naopak snížit.

Když je Sachr dort vyroben, tak je hluboce zmrazen na -18 °C. Při této teplotě se také realizuje jeho prodej a distribuce. Dalším kritickým bodem je právě teplota při uskladnění. Tato teplota se kontroluje měřicím zařízením zn. Zeplog, který je napojen na počítač a zaznamenává teplotu. Poté může podnikatel kdykoliv dané údaje o teplotách zjistit. Je možné, že zaznamenané teploty budou vyšší než -18 °C, v tomto případě se daný stav odůvodňuje tím, že bylo nutné provést čištění mrazícího boxu a v důsledku toho, došlo k navýšení teploty. Nápravné opatření je, že je teplota snížena na více než -18 °C.

Zaměstnanci pověřeni zjišťováním a zapisováním KB a jejich následným zaznamenáváním byli řádně poučeni majitelem firmy, a ten také pravidelně jednou za týden dané záznamy kontroluje.

Nyní bude přistoupeno k výrobě a prodeji zmrzliny vyráběné z tepelně zpracovaného zmrzlinového základu s trvanlivostí prodloužených stanovených limitů na 10 týdnů.

U popisu tohoto výrobku je uvedeno, že se jedná o výrobek, který při teplotě $-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ až $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ je tvárný, mírně tažné konzistence, dobře dělitelný, neobsahující hrubou zrnitost, kdy voda je obsažena v jemné krystalické struktuře a nezmražená část vody se neodděluje od hmoty výrobku.

Mléčná i ovocná zmrzlina je vyráběna na principu smíchání základních surovin podle stanovené receptury a vytvoření základní směsi, které se po pasterizaci a dozrání ochutí a speciálním zařízením zmrazí na stanovenou teplotu. Takto vytvořenou základní zmrzlinovou hmotu lze dále upravovat a dekorovat.

Výrobek je složen z běžně dostupných potravinářských surovin, a to zejména: pitné vody, cukrů, sušeného mléka a dále ze speciálních přísad, jako jsou zmrzlinové stabilizátory a emulgátory, koncentráty ochucovacích přípravků případně upravené ovoce a jádroviny.

Výrobek je určen jednak k prodeji ve vlastních prodejnách formou rychlého občerstvení, tak také jako součást sortimentu nabízeného k prodeji formou služby veřejného stravování.

Diagram výrobního procesu se dělí na přejímku surovin určených k výrobě zmrzliny, skladování těchto surovin, navažování surovin, mísení a zrání mléčného a ovocného základu, ochucení zmrzlinové směsi, zmrazování hotového výrobku, plnění do prodejních nádob (vaniček), zchlazení na distribuční teploty a následný prodej a podmínky rozvoru a distribuce.

Přejímka surovin a jejich následné uskladnění je stejně popsáno jako u zamrazovaného Sachr dortu.

U navažování surovin je taktéž uvedeno, že správné a hlavně přesné sestavení komponentů základní receptury má zásadní význam pro dosažení standardně vyvážené kvality výrobku. Kromě mikrobiologických faktorů, které mohou negativně ovlivnit kvalitu hotového výrobku, to mohou být subjektivní faktory obsluhy, jako je nepřesnost dávkování surovin, záměna nesprávně označených surovin atd.

Kritickou mezí pro tuto fázi výroby je dodržování podmínek provozu ve výrobním prostoru v souladu s podmínkami schválenými okresní hygienickou stanicí a objemové a váhové hodnoty používané receptury. Důležitá je také sanitace výrobních prostor a kontrola vah a závaží jedenkrát za dva roky.

Při mísení a zrání mléčného a ovocného základu lze použít jak tzv. studenou cestu, tak také teplou cestu. Studená cesta znamená, že výroba se provádí smícháním komponenta a jejich rozpuštění v teplotním režimu do $4\text{ }^{\circ}\text{C}$ a tato směs musí být zpracována zmražením

do 60 minut od rozpuštění. Při výrobě teplou cestou je technologickým zařízením pasterizátor pracující automaticky v režimu vysoké pasterizace na 85 °C.

Ochucení základní směsi připravené buď studenou, nebo teplou cestou se provádí před jejím zpracováním zmražením ve speciálním zařízení, za použití k tomu určených ochucovacích přípravků, nebo bezprostředně po vymražení na teplotu – 8 °C zmrzliny vyráběné z tepelně zpracovaného zmrzlinového základu s trvanlivostí prodloužených stanovených limitů na 10 týdnů a nižší kombinaci vymražené hmoty k tomu určenými ochucovacími pastami tzv. melírováním. Při ochucení směsi může dojít k mikrobiálnímu nebo mechanickému znečištění nad přípustné meze v důsledku kontaminace výrobního zařízení, použitých pracovních pomůcek, rukou nebo oděvem. Dále také nedostatečným anebo naopak příliš dlouhým mražením může dojít k negativním chuťovým a fyzikálním změnám výrobku.

Zmrazování se provádí v desinfikovaném výrobním zařízení, a to pod stálým dohledem obsluhy v režimu nastaveném výrobcem pro příslušnou recepturu do dosažení bodu ztuhnutí směsi z teploty max. 4 °C do – 8 °C během 8 minut. Našlehávání směsi se provádí před dokončením mražení, kdy se mohou do této směsi postupně přidávat ochucující složky případně emulgátory. Bohužel při této činnosti nemusí být tepelné nebo časové hodnoty dodrženy.

Bezprostředně po dosažení požadovaného konzistence vymražením ve výrobníku se zmrzlinová hmota vypouští do prodejních nádob. Při tomto procesu může dojít k částečnému oteplení vyrobené zmrzliny. V této době může dojít k rychlému množení zbylých mikroorganismů a následnému znehodnocení zmrzliny. Preventivním opatřením je zejména vyčlenění a správné uložení vaniček, jejich desinfekce a vychlazení bezprostředně před plněním na nižší teplotu, než je teplota vypouštění, a to na – 8 °C a nižší. Další preventivní opatření je překrytí povrchu upraveného výrobku víkem na vaničky, nebo krycí potravinářskou fólií.

Čerstvě vyrobená zmrzlina po naplnění do prodejní nádoby má teplotu asi – 8 °C a je nutné ji zchladit na teplotu – 12 °C. Při těchto teplotách nedochází téměř k žádným změnám v rozvoji bakteriálních kultur a pravděpodobná kontaminace je možná pouze z vnějšího prostředí, čemuž by mělo zabránit překrytí zmrzliny. Takto vyrobená zmrzlina musí být při prodeji umístěna v zařízení při teplotě – 8 °C až – 12 °C a smí být prodávána do 48 hodin od okamžiku zahájení prodeje.

V případě distribuce je nutné přepravovat zmrzlinu v temperovaném mrazícím autě do $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ a nižším tak, aby teplota přepravovaných výrobků v průběhu přepravy nestoupala o více než $1\text{ }^{\circ}\text{C}$.

KB ve výrobním procesu zmrzliny je teplota hotového výrobku, která je stanovena na $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$.

3. fáze – zpětná vazba včetně názoru na systém HACCP

Po zavedení systému HACCP nebyly realizovány žádné změny na základě zjištěných poznatků, které vyplynuly z praxe.

Veškeré dokumenty a evidence jsou archivovány od zavedení systému HACCP do provozu firmy.

Co se týká sledování legislativních změn, tak tato firma již dané změny nesledovala.

V případě kontrol prováděných ze strany SZPI bylo dáno k dispozici celkem šest protokolů o kontrolách v rámci systému HACCP.

První dokladovaná kontrola proběhla 09. 05. 2006 a v protokolu o této kontrole bylo konstatováno, že firma má zavedeny postupy založené na zásadách HACCP a podle nich také postupuje a navíc jsou v cukrářské výrobě uplatňovány postupy správné výrobní a hygienické praxe. Sám majitel firmy realizuje školící programy pro vlastní zaměstnance, ale i odběratele. U další kontroly, která proběhla 17. 05. 2006, bylo uvedeno, že byl předložen záznam o proškolení jedné osoby, která se zabývá výrobou cukrářských výrobků.

Taktéž 02. 10. 2008 byla provedena kontrola, zda firma postupuje dle stanovených zásad systému HACCP. Kdy byly kontrolovány KB u hotových výrobků, což je teplota $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$. Kontrola proběhla v pořádku. Stejná kontrola byla uskutečněna 13. 01. 2009. Tento KB byl zkontrolován digitálním teploměrem kontroly, ale také na základě záznamů, které si archivuje firma pomocí přístroje zn. Zeplog.

V pořadí pátá kontrola dne 05. 10. 2010 se také kromě jiného zaměřila na kontrolu systému HACCP v praxi. Bylo uvedeno, že v systému HACCP není zohledněno chemické nebezpečí při používání barviv v cukrářských výrobcích a není pod kontrolou ovládací opatření při dávkování barev do potravin. K používaným barvám chybí na provozovně specifikační listy a dávkovací zařízení pro dávkování malého množství těchto aditiv. Z tohoto důvodu bylo učiněno opatření nápravy s termínem do 05. 11. 2010. Dne 26. 11. 2010 bylo kontrolou zjištěno, že dané opatření bylo splněno.

Kladem systému HAACP podle majitele této firmy bude bezesporu pro větší firmy možnost dohledání dokumentace výrobků, které musely být z trhu staženy z důvodu zdravotní závadnosti.

Na druhou stranu je ale vhodné nenastavovat si mnoho KB, protože poté je velice časově náročné provádět jejich kontrolu, nebo naopak nastavit evidování těchto kritických kontrolních bodů.

Podnikatelský subjekt 3

Systém kritických bodů (HACCP)

Z kvalitativního rozhovoru, který byl učiněn s majitelkou firmy, a který je podkladem pro tuto případovou studii, vyplynulo, že nebylo nutné zavádět tento systém do provozu firmy. Důvodem tohoto tvrzení bylo, že firma se snaží dodržovat nejen veškerá hygienická pravidla, ale také i výrobní postupy a technologie, které by měly zaručit zdravotní nezávadnost jejich vyráběných výrobků.

Nicméně i tato firma si je vědoma toho, že mají být dodržovány právní předpisy, proto se rozhodla naplnit povinnost vytvořit a realizovat systém HACCP ve své firmě.

O tomto systému se majitelka firmy dozvěděla z médií, ale původně této informaci nevěnovala dostatečnou pozornost. Až po kontrole, kterou uskutečnila v její firmě Státní zemědělská a potravinářská inspekce, začala na vytvoření systému HACCP pracovat.

Stejně jako předešlé dva podnikatelské subjekty se i ona snažila zjistit, které firmy se věnují této problematice. Když se dozvěděla, kolik finančních prostředků by musela vynaložit, rozhodla se vytvořit si systém HACCP sama. Jako v předešlých dvou případech i ona získala podobně vytvořený dokument, který ale nepřetvořila na svojí provozovnu. Pouze převzala některé KB ve výrobě, jako je teplota ve dvou chladících boxech, ve kterých jsou uskladněny hotové cukrářské výrobky.

KB ve výrobě je tedy teplota v chladících boxech, která je ručně zaznamenána do předem připravených formulářů a nesmí přesáhnout teplotu 8 °C. Teplota se zjišťuje každý den v 6 hodin ráno pomocí teploměru, který je zavěšen v každém z chladících boxů. Samozřejmě, že během dne se může teplota zvýšit z důvodu otevírání dveří za účelem uskladnění nově vyrobených výrobků. V tomto případě se kontroluje, ale nezapisuje teplota a pouze se reguluje termostat.

Ve firmě je nastaveno, že za zapisování hodnot KB zodpovídá vedoucí cukrářské výroby, kterou pověřila majitelka firmy. Hodnoty na formulářích kontroluje majitelka firmy jedenkrát za měsíc.

KB, který je nastaven v prodejně, je teplota v chladicí vitríně, která je taktéž nastavena na 8 °C. Teploty se zaznamenávají průběžně během dne, a to ručně do předem vytvořeného formuláře.

Náklady na zjišťování KB byly pouze na jeden teploměr, který je umístěn v jednom z chladících boxů, jeho hodnota je cca 200 Kč.

Ostatní teploměry jsou přímo zabudovány v chladících boxech, nebo v prodejní vitríně.

Stejně jako ve výrobě, tak i na prodejně zapisuje hodnoty teplot vedoucí prodejny. Jedenkrát za měsíc majitelka firmy tyto zapsané hodnoty kontroluje.

Evidence KB je archivována od zavedení tohoto systému do provozu až do dnešní doby.

Se systémem HACCP také souvisí Pravidla správné výrobní a hygienické praxe pro výrobce cukrářských výrobků a těst nebo Pravidla správné výrobní a hygienické praxe pro producenty a distributory vajec. Tento podnikatelský subjekt nepoužívá ve svém provozu žádná Pravidla správné výrobní a hygienické praxe.

Podnikatelský subjekt 4

Systém kritických bodů (HACCP)

1. a 2. fáze – vytvoření systému HACCP a jeho zavádění do provozu

O tomto systému, který měl být zaveden, se původní majitelka firmy dozvěděla s médií. Poté, co zjistila, jaká je finanční částka za vypracování systému HACCP, rozhodla se vypracovat dokumentaci sama. Proto si začala opatřovat veškeré podklady, jako je Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby, a také informace od kolegů z oboru.

Na počátku vytvořila systém HACCP pouze pro výrobní činnost, a později také pro provoz v prodejně.

Z tohoto vyplývá, že firma neměla žádné náklady s vytvořením dokumentace systému HACCP.

Samotný dokument pro systém HACCP charakterizuje výrobní činnost firmy, a to že předmětem cukrářské výroby je široký sortiment výrobků z různých těst a náplní.

Cukrářské výrobky patří mezi tzv. rizikové potraviny, protože mohou být původci onemocnění způsobeného mikroorganismy, které mají často vhodné podmínky k množení. Firma pro výrobu cukrářských výrobků používá různá cukrářská těsta, jako je linecké těsto, pálená hmota, šlehané hmoty. Dále to jsou cukrářské náplně k plnění a zdobení dortů. Je možné sem zařadit lehký tukový nebo máslový krém s obsahem tuku v sušině 35 – 49 %, žloutkový krém, makovou náplň atd. Cukrářské výrobky je možné dozdobit cukrářskými polevami, jako je např. kakaová poleva, fondánová poleva a polevy z želé.

Dále následují popisy jednotlivých výrobků, které firma vyrábí. Příkladem by mohly být řezy domino. Jedná se o výrobek denní spotřeby, nekonzervovaný. Výrobek se skladuje v přepravce, v chladícím boxu do 8 °C, v jedné vrstvě. Výrobek je složen z těchto surovin: pšeničná mouka, cukr, vejce, mléko, puding, máslo, tuk Perla, arašídová příchuť, sušené mléko, tuk, fondán, čokoládová poleva doba minimální trvanlivosti je 24 hodin. Informace o tom, že výrobek není určen pro skupinu spotřebitelů – diabetiků. Dále tento popis obsahuje informace o výrobcu, místu výroby, cílovém trhu, způsobu užití, balení, označení, podmínkách a způsobech distribuce atd.

Diagram výrobního procesu se skládá z následujících kroků:

- příjem surovin,
- skladování surovin,
- navažování surovin,
- vytloukání vajec,
- výroba těsta, tvarování a pečení,
- zpracování korpusů na hotové výrobky,
- výroba náplní a krémů,
- zpracování polev a
- dohotovení výrobků.

Je nutné také připomenout tzv. křížovou kontaminaci, což znamená, že by se mělo zamezit jakémukoliv styku mezi nečistým a čistým provozem. Příkladem by mohlo být vytloukání vajec a dohotovování výrobků. Z tohoto důvodu je nutné průběžně doškolovat zaměstnance o hygieně a sanitaci. Tyto informace je také nutné sdělovat novým zaměstnancům. Toto proškolení zajišťuje sama firma, a to především na začátku každého roku v souvislosti

se sanitací, která zahrnuje bílení výrobních a prodejních prostor, desinfekce výrobních prostor, náradí, skladů atd. Dále je sanitační řád firmy rozdělen na denní, týdenní a měsíční úklid.

Diagram výrobního procesu byl ověřen a navíc potvrzen za provozu.

U příjmu surovin se používá především kvalitativní kontrola dodaných surovin. V případě negativní smyslové kontroly se realizuje okamžitá reklamace. Suroviny jsou následně uskladněny v chladícím boxu při teplotě od 0 °C do 8 °C. Dále mohou být suroviny uloženy ve skladě, kde je nutné dodržovat teplotu do 25 °C s relativní vlhkostí do 75 % a suroviny by měly být uskladněny ve tmě nebo v šeru. Suroviny by měly být skladovány v originálním balení s čitelnou dobou použitelnosti a trvanlivosti.

Při navažování surovin je nutné správně dodržovat receptury, technologické postupy a hygienu. V případě, že se při navažování zjistí, že suroviny neodpovídají kvalitě, je nutné je ihned zlikvidovat.

Pro vytloukání vajec je důležité používat prostory k tomu určené a skořápky ihned zlikvidovat. Vejce používaná k vytloukání by neměla být porušena. V opačném případě musí být okamžitě zlikvidována.

Výroba korpusů v sobě zahrnuje výrobu, tvarování, pečení těsta a následné skladování korpusů. Při pečení těsta se všechny mikroorganismy ničí, proto nemůže být v cukrářských výrobcích nalezen kritický bod. Korpusy je nutné skladovat pouze nezbytně nutnou dobu 1 až 3 dny v suchém prostředí s maximální 70 % vlhkostí.

Dále se korpusy zpracovávají na hotové výrobky, kdy se korpus např. rozkrojí, naplní, potahuje polevou a hotový výrobek se uskladní v chladničce do 8 °C. Přpravky používané k uložení zákusků se nesmí používat k jiným účelům.

Náplně, které byly uvedeny výše, mohou být různě rizikové. Nejvíce rizikové jsou náplně s obsahem vody více než 50 %, ze smetany ke šlehání, vajec. Trvanlivější náplně jsou náplně s vyšším obsahem tuku a cukru.

V případě výroby např. tukového nebo máslového krému je postup následující: cukr, sušené mléko a voda se prošlehají a uvedou do varu. Následně se přidá krémový prášek, který se řádně prošlehá, a tato směs se řádně provaří. Při řádném provaření krému dochází k pasterizaci, kdy pasterizační teplota je 80 až 85 °C a pasterizační doba je 5 až 7 minut. Po provaření a zchlazení krémového základu je možné přidat máslo, tuk, margarín nebo

rostlinný tuk a ochucovadlo. Poté se hotový krém zchladzuje pod 25 °C, a to nejdéle na dobu 30 minut. Během zchlazení se musí průběžně míchat. Tento krém se musí zpracovat týž den, kdy byl vyroben.

Jestliže budeme používat na dohotovení zákusku např. fondánovou polevu, tak je nutné fondán s vodou a příp. s chuťovými přísadami zahřívat při teplotě 38 až 50 °C.

Jako KB byl stanoven bod, kdy se pravidelně sledují teploty v chladícím boxu do 8 °C. Tyto teploty se měří jedenkrát denně, a to v době mezi 10:00 a 10:30 hodin. Zápisy provádí ručně pověřený zaměstnanec, který byl zaškolen samotnou majitelkou firmy. Majitelka firmy minimálně jednu měsíčně kontroluje zapsané hodnoty. Navíc jedenkrát měsíčně se teplota v chladícím boxu kontroluje jiným teploměrem. Tuto kontrolu realizuje majitelka firmy.

Jedenkrát ročně dochází k vnitřnímu auditu celého systému HACCP, a také ke kontrole chladícího boxu externí firmou.

System HACCP byl také zaveden pro prodejnu. Podkladem bylo vydání dokumentu System kritických kontrolních bodů (HACCP): příručka pro pracovníky potravinářských prodejen. Tento materiál byl vydán v rámci edice časopisu Moderní obchod v roce 2004.

V prodejně byl stanoven KB teplota v chladící vitríně, kde jsou vystaveny cukrářské výrobky, a také v chladícím boxu. Tato teplota byla stanovena na 8 °C a zápisy teplot provádí prodavačka, která byla taktéž zaškolená. Jedenkrát měsíčně kontroluje majitelka firmy jiným teploměrem teplotu v prodejních zařízeních.

Veškeré teploměry, které zaznamenávají teplotu, jsou zabudovány buď v samotných chladících boxech, nebo v prodejní vitríně. Náklady zde byly pouze na nákup kontrolního teploměru, jehož hodnota byla cca 100 Kč.

Veškerá školení zaměstnanců ohledně systému HACCP realizuje majitelka firmy, a to jednou ročně.

3 fáze – zpětná vazba včetně názoru na systém HACCP

Veškeré zápisy KB jsou archivovány od zavedení systému HACCP ve firmě až do dnešního dne.

Pro účely této disertační práce nebyly poskytnuty protokoly SZPI, které byly realizovány v rámci kontroly zavedení systému HACCP ve firmě. Nicméně z rozhovoru vyplynulo, že si majitelka firmy nevzpomíná, že by bylo nutné provést jakékoliv změny v dokumentaci nebo realizaci systému HACCP na základě této kontroly.

Se systémem HACCP také souvisí Pravidla správné výrobní a hygienické praxe pro výrobce cukrářských výrobků a těst nebo Pravidla správné výrobní a hygienické praxe pro producenty a distributory vajec. Tento podnikatelský subjekt nepoužívá ve svém provozu žádná Pravidla správné výrobní a hygienické praxe.

Názor na systém HACCP má majitelka vcelku kladný, protože umožňuje přehlednost výroby cukrářských výrobků. S tím také souvisí údaje o KB, které jsou v rámci systému zaznamenávány.

Podnikatelský subjekt 5

Systém kritických bodů (HACCP)

1. a 2. fáze – vytvoření systému HACCP a jeho zavádění do provozu

Tento podnikatelský subjekt se o nutnosti zavést systém HACCP dozvěděl od firmy, která nabízela možnost zpracování KB pro jejich výrobu. V této souvislosti začaly přípravné práce na možnou spolupráci. Jednalo se především o různé formy školení. Nicméně po zjištění, jakou finanční částku daná firma požadovala za vytvoření systému HACCP, se podnikatelský subjekt rozhodl najít jinou cestu pro vytvoření tohoto systému. Začal proto spolupracovat s jinou firmou, která za mnohem nižší částku vypracovala potřebnou dokumentaci. Tyto náklady byly cca 10 000 Kč.

Aby byla vytvořena dokumentace, která by zcela odpovídala skutečnosti ve výrobě, tak externí firma navštívila výrobu a prodejnu a na základě svých znalostí a praktických zkušeností vypracovala dokument Příručka jakosti: Kritické a kontrolní kritické body v cukrářské výrobě. Tato příručka má 49 stran a několik příloh. Mezi přílohy patří např. vzory používané dokumentace, seznam a zařazení cukrářských výrobků, sanitační režim provozu, kalibrační řád, vnitřní audit systému HACCP atd.

V úvodu samotná příručka obsahuje vymezení výrobní činnosti a úkolů výrobce, což je cukrářská výroba, jejímž předmětem je široký sortiment výrobků z různých těst, náplní a polev, které se vyrábějí podle jednotných, nebo vlastních receptur a technologických postupů.

Výrobky jsou rozčleněny dle následujících skupin:

- cukrářská těsta (linecké, křehké, pálená hmota, vaflové atd.),
- cukrářské náplně k plnění a zdobení výrobků (bílkový krém, ovocné náplně marmeládové, rosolové atd.),

- cukrářské polevy (čokoládová, želatinová, agarová, bílková atd.) a
- ostatní polotovary (karamel, lukér, kandys, griliáš).

Další části příručky jsou:

- popis cukrářských výrobků,
- použití cukrářských výrobků,
- technologické postupy,
- sestavení diagramů výrobních procesů,
- analýza rizik porušení zdravotní nezávadnosti,
- stanovení kontrolních a kritických bodů,
- dodržování hygienických zásad,
- řízení neshodných výrobků, nápravná a preventivní opatření,
- řízení dokumentace,
- seznam vedené dokumentace,
- posouzení nebezpečí,
- kalibrační řád a
- vnitřní audit.

U popisu cukrářských výrobků je uvedeno, že cukrářské výrobky se skládají z několika složek, a to obvykle z části těstové (upečený korpus), který je dohotoven náplní, polevou, ozdobou, kusovým ovocem apod.

Příkladem popisu by mohl být věneček s lehkým tukovým krémem, hmotnost 40 gramů, cena ... Kč. Složení tohoto výrobku je pšeničná mouka, margarín, cukr, voda, stolní olej, vejce, fondán, krémový prášek, vanilkový cukr, sůl a rumová třešť. Dále je uvedeno datum spotřeby a teplota, kterou je nutné dodržovat při skladování tohoto výrobku. Tato teplota je do 6 °C.

V případě použití cukrářských výrobků je uvedeno, že jsou určeny pro široký okruh spotřebitelů. Bohužel vzhledem ke svému složení nejsou v některých případech doporučovány. Jedná se např. o konzumaci těchto výrobků u jedinců s nízkoenergetickou dietou, nebo u osob, které trpí tzv. celiakií.

Technologické postupy jsou uvedeny pro následující těsta a hmoty:

- linecké těsto,
- pálené hmoty a
- šlehané hmoty.

Např. u lineckého těsta je dále uveden účel, rozsah platnosti, zodpovědnosti technologického postupu, smyslové vlastnosti těsta, popis surovin a stanovení technologických hodnot. Poslední jmenovaná položka technologického postupu v sobě zahrnuje výrobní postup, odležení a další zpracování lineckého těsta, pečení, chlazení a skladování lineckého těsta. Navíc je k technologickému postupu připojeno technologické schéma výroby.

V pořadí již pátá část příručky je věnována sestavení diagramu výrobního procesu. Výrobní proces cukrářských výrobků se rozděluje do následujících základních operací a fází, které jsou schematicky znázorněny v postupových diagramech:

- příjem surovin a jejich skladování,
- navažování surovin, výroba těsta, jeho tvarování a pečení a následné zpracování korpusů na hotové výrobky,
- výroba náplní a krémů (tukový nebo máslový krém, žloutkový krém, ochucený krém za tepla, ochucený krém za studena, bílkový krém, šlehačková náplň ze smetany ke šlehání – 33 % tuku, šlehačkové náplně ochucené),
- výroba a zpracování polev (čokoládová poleva, agarová poleva, cukrová poleva, bílková poleva, poleva ze želatiny, griliáš drcený, griliáš pastový),
- výroba ostatních cukrářských hmot,
- vytloukání vajec,
- křížová kontaminace,
- specifické výroky a další sortiment výroby (výrobky z pálené hmoty),
- uvádění výrobků do oběhu a
- stahování výrobků z trhu.

Např. diagram výtlučku vajec v sobě zahrnuje odpočítávání vajec ve skladu, přenesení vajec k vytloukání, vlastní vytloukání vajec (uložení skořápek jako odpadu), vyklepané vaječné obsahy a manipulace s vaječnými obsahy ve výrobě.

Za znaky kritických mezí bylo stanoveno viditelné znečištění skořápek zbytky trusu, nedodání dokladu příslušné veterinární správy, že vejce pochází ze zdravých chovů, a teplota a relativní vlhkost v chladícím prostoru. Vaječné obsahy (žloutky, bílky a melanz) musí být vždy tepelně ošetřeny a pro průtokovou pasterizaci jsou předepsány teploty, tedy doba tepelného ošetření, a také teplota zchlazení. Přidáním cukru do vaječného obsahu je možné zvýšit pasterizační teplotu. Při vaření – pasterizaci vaječných tukových krémů se sušinou 50 až 60 % nedochází ke koagulaci ani při 80 – 85 °C. Po pasterizaci je nutné vaječné obsahy co nejrychleji zchladit, aby se zamezilo vyklíčení termofilních bakterií a spor.

Diagram uvádění výrobků do oběhu nejprve obsahuje příjem výrobků z výroby. Poté je možné výrobky prodávat v podnikové prodejně, nebo je rozvážet dodavatelům. Hotové výrobky, které jsou určeny k rozvozu, se uskladní v expedici do přepravek, které se následně uloží do rozvozných prostředků. Hotové výrobky jsou poté dopravovány a předány odběrateli. Je nutné u těchto rozvozných prostředků dodržovat pravidelný úklid a čištění.

Popis stahování výrobků z oběhu obsahuje:

- vrácení výrobků z vlastní prodejny nebo převzetí výrobků (popř. jejich přeprava) od odběratele,
- uložení závadných výrobků na určeném místě,
- využití těchto výrobků ve výrobě je zakázáno a je nutná jejich likvidace jako odpad (vlastními prostředky nebo prostředky odborného podniku).

Proudové diagramy výrobního procesu byly potvrzeny za provozu. Byla k tomu ustanovena pracovní skupina, která nejen daný dokument zpracovala, ale i doplnila a upravila tak, že jejich konečná podoba plně vystihovala situaci k 31. 12. 2006 z hlediska vlastní výroby zdravotně nezávadných cukrářských výrobků a jejich uvádění do oběhu.

Analýza rizik porušení zdravotní nezávadnosti v sobě zahrnuje rizika v procesu výroby a z hlediska přijímaných a ve výrobním procesu používaných surovin a potravin.

V prvním případě se jedná o to, aby zaměstnanci dodržovali základní pravidla hygieny, sanitaci a dalších povinností. Je také nutné mít na mysli kontrolní a kritické body.

V případě surovin, které jsou používány při výrobě, je nutné dodržovat určitá pravidla. Jedná se např. o vyhodnocení zdravotní nezávadnosti surovin při každé přejímce, nepřijímat suroviny ve znečištěných obalech, suroviny musí být ukládány na palety nebo podlahy, nebo do skladových regálů, ve skladu je povolená teplota do 25 °C a nejvyšší povolená vlhkost do 75 % atd.

Sedmý bod příručky se věnuje stanovení KB:

- ve skladovacích prostorách. Tyto body jsou stanoveny pro každý skladovací prostor zvlášť a jedná se o teploty. Byly stanoveny pouze kontrolní body, a to výše zmíněná teplota, vlhkost, doba použitelnosti a doba minimální trvanlivosti. Kritický bod nebyl nalezen,
- organizační opatření pro používání vajec. Zde jsou uvedeny znaky kritických mezí, samotné kritické meze, zvládnutý stav, ovládací a nápravné opatření, ověřovací postupy, dílčí vnitřní audit a obsah dokumentace,
- analýza narušení zdravotní nezávadnosti v procesu výroby a
- stanovení kritických bodů.

Kritické body jsou následující:

- provaření – pasterizace krému (dostačující pasterizační teplota 80 – 85 °C, trvajících 5 až 8 minut),
- chlazení krému (krém se musí zchladit pod 25 °C, a to nejdéle za 30 minut. Jestliže je množství dávky na 5 kg, je doba prodloužena na 1 hodinu),
- šlehání a došlehání bílkového krému (hodnota sušiny krému v rozmezí 57 – 60 %, pasterizace při 65 °C po dobu 50 sekund. Vyroběný krém se musí vychladit na teplotu pod 25 °C nejdéle za dobu 20 minut, a poté musí být uložen v chladničce. Nespotřebovaný krém je nutné zpracovat nejdéle druhý den po výrobě.).

Tyto KB zaznamenává ručně do předem připraveného formuláře předem určený zaměstnanec, který je řádně proškolen. Toto proškolení zajišťuje provozní firma jedenkrát ročně. To stejné platí i pro nově nastoupené zaměstnance. Za kontrolu těchto zápisů zodpovídá jeden ze spoluhlavitelů firmy.

Náklady na teploměry pro měření KB byly cca 2 500 Kč.

KB je také křížová kontaminace. S tímto souvisí skutečnost, že cukrářská výroba je vzhledem ke značnému sortimentu, souběžné výrobě více druhů výrobků na malé ploše, s převahou ruční práce a s velkým pracovním nasazením, velmi náročná.

Další kontrolní bod je teplota ve 4 mrazících boxech, která je stanovena na -18°C až -20°C . Teploty se také zjišťují v 5 chladících boxech. Zde je nutné dodržet teplotu 8°C .

Tyto teploty jsou zaznamenávány ručně do formuláře provozní firmy a jsou nejméně jedenkrát ročně kontrolovány spolumajitelem firmy. Náklady na tyto teploměry, které jsou zabudované do jednotlivých boxů, byly asi 1 500 Kč.

Sedmým bodem příručky je dodržování hygienických zásad, které zahrnují jak výrobu, tak prodej. Sanitační řád je nastaven na denní, týdenní a měsíční.

Předposlední bod se věnuje řízení neshodných výrobků a s tím související nápravná a preventivní opatření. V případě, že při přejímce surovin a obalů dojde k neshodě, je neshodný výrobek vrácen dodavateli a když je již uskladněn, je označen tabulkou s nápisem „zadrženo“ a připojenou kopií „Záznam o nápravném opatření“ s vyplněnou částí – popis problému. Při zjištění neshody v průběhu skladování nebo výroby je výrobek podobně označen jako v předešlém případě.

Další bod příručky je věnován řízení dokumentace a následujícím bodem je seznam vedené dokumentace.

Poslední tři body příručky jsou zařazeny jako přílohy. Jedná se o posouzení nebezpečí, kalibrační řád a vnitřní audit.

V případě prodejny byly stanoveny KB teplota ve velkém chladícím boxu, kde jsou uskladněny hotové cukrářské výrobky před samotným prodejem, a také teplota v prodejní vitríně. Hodnota těchto teplot nesmí překročit 8°C a zapisuje je každý den prodavačka do předem připraveného formuláře. Náklady na tyto teploměry byly v řádu 800Kč. Opět se jednalo o zabudované teploměry.

Při výrobě kopečkové zmrzliny byly stanoveny KB při tzv. šokovém zmrazení po vyrobení zmrzliny (-36°C), při uchování zmrzliny před prodejem v mrazícím boxu (-18°C) a při prodeji zmrzliny v zásobníku (-16°C). Tyto teploty taktéž eviduje prodavačka každý den do určeného formuláře. Náklady na zabudovaný teploměr byly 500 Kč.

3. fáze – zpětná vazba

Archivace veškerých zápisů jak kritických, tak kontrolních bodů, se vede až do dnešní doby.

Původně nastavené KB nejsou v současné době stále používány jako KB. Např. KB vytloukání vajec byl zrušen a je veden pouze jako bod kontrolní.

SZPI neshledala v dokumentaci a v evidenci systému žádné nedostatky. Kontroly ze strany tohoto dozorového orgánu jsou realizovány nejméně jednou ročně.

Kladem tohoto systému, dle jednoho ze spolumajitelů firmy, je bezesporu nalezení rizikových a problémových míst ve výrobním procesu, ale také i případné dohledání příčiny vzniku problému.

Na druhou stranu přílišná administrativa je charakterizována jako zápor systému HACCP.

Podnikatelský subjekt 6

System kontrolních bodů (HACCP)

1. a 2. fáze – vytvoření systému HACCP a jeho zavádění do provozu

Majitelka firmy se o nutnosti vytvořit systém HACCP ve své firmě dozvěděla od SZPI v rámci běžné kontroly její provozovny. Tuto dokumentaci se rozhodla vypracovat sama a využívala přitom možnosti rad a doporučení od výše zmiňovaného dozorového orgánu.

Z tohoto vyplývá, že s vytvořením dokumentace systému HACCP nevznikly firmě žádné náklady.

Jako v předešlých případech, tak i zde firma nepoužívá žádná Pravidla správné výrobní a hygienické praxe, jako je např. výroba cukrářských výrobků a těst nebo vytloukání vajec.

Jediným dokumentem, který má tato firma v rámci systému HACCP v případě cukrářské výroby zaveden, obsahuje následující informace:

- stanovení KB – evidence teploty v chladícím zařízení (8 °C),
- nebezpečí ve výrobním procesu – kontaminace výrobků,
- ovládací opatření – správná teplota, sanitace, čištění,
- znak – kontrola měřícího zařízení,
- kontrolní bod – smyslové hodnocení surovin,

- kontrolní mez (4 až 8 °C),
- nápravná opatření – likvidace výrobků, sanitace zařízení, kontrola měřícího zařízení, popř. výměna tohoto zařízení,
- ověření systému HACCP – validace teploměrů jednou ročně kalibrovaným teploměrem, ověřování teplot (provedení vnitřní kontroly systému HACCP jednou ročně) a stížnosti zákazníků.

Součástí dokumentace je také velice pečlivě zpracovaný sanitační řád, který se vztahuje na sanitaci výrobních prostor, strojů, lednice a mrazícího boxu, pomocných prostor a skladů, auta určeného na přepravu cukrářských výrobků, rampy a schodiště.

Sanitace je prováděna v různých časových rozmezích, a to např. denně (např. výrobní prostory, podlaha lednice, vnitřní část auta, rampa a schodiště), týdně (regály a stojany v ledničce atd.), jednou za dva měsíce (rozmrazení a desinfekce mrazícího boxu).

Deratizace není prováděna z důvodu toho, že se v provozu nebo v jejím okolí nevyskytují hlodavci. Desinsekce se provádí preventivně jednou za měsíc, a to především v letních měsících.

Se zavedením systému HACCP nevznikly firmě žádné náklady navíc, protože teploměry na měření kritických bodů byly již ve firmě nainstalovány.

Údaje o KB ve výrobě se zapisují ručně do předem připraveného formuláře, a to každé ráno. Tuto činnost vykonává sama majitelka firmy.

Prodejna cukrářských výrobků má taktéž stanoven KB teplotu do 8 °C v chladicí vitríně, kde jsou uloženy cukrářské výrobky. Tyto teploty jsou zaznamenávány taktéž ručně, a to každý den pověřenou zaměstnankyní. Třikrát do měsíce majitelka firmy kontroluje tyto údaje.

Zaměstnankyni, která má na starosti zaznamenávání údajů o KB, zaškolila sama majitelka firmy.

3. fáze – zpětná vazba včetně názoru na systém HACCP

Po zavedení systému HACCP do provozu nebyly učiněny žádné změny v dokumentaci.

Archivace údajů o KB je až do dnešní doby a je předkládána na vyžádání SZPI při jejich kontrolách.

Pro tuto disertační práci byl dán k dispozici protokol z kontroly výše zmíněného dozorového orgánu ze dne 02. 06. 2008. Při této kontrole bylo v prodejně cukrářských výrobků zjištěno, že je systém HACCP pro tuto provozovnu teprve zaváděn a KB je sledování teplot v chladírenském systému prodejny. Bohužel ale nebyl předložen záznam o monitorování měření teplot v něm. Nicméně po kontrole měření, kterou provedli samotní inspektoři, bylo zjištěno, že teplota v chladicí vitríně byla kolem 6 °C.

Dle názoru majitelky firmy tento systém přináší jen další administrativní zátěž samotným firmám, které mají povinnost tento systém zavést.

Podnikatelský subjekt 7

Systém kritických bodů (HACCP)

1. a 2. fáze – vytvoření systému HACCP a jeho zavádění do provozu

Majitel firmy se o nutnosti zavedení systému HACCP dověděl od dodavatelů surovin. Přeci jen tato firma vznikla rok po přijetí Vyhlášky Ministerstva zemědělství č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby.

Poté začal s opatřováním bližších informací a jedním ze zdrojů byla také SZPI. Tento dozorový orgán mu doporučil externí firmu, která se specializovala na vytvoření systému HACCP pro různé druhy potravinářských podniků. Majitel firmy proto kontaktoval danou firmu, která na základě bližšího seznámení se s provozem, především s výrobním procesem, sestavila dokumentaci pro zavedení systému HACCP ve výrobě pekařských výrobků. Dále tato firma vypracovala i další dokumentaci pro provoz v prodejnách.

Finanční částka za vypracování systému HACCP pro výrobu byla 5 000 Kč, pro první prodejnu 3 000 Kč a za každou další 500 Kč. Celková částka byla 9 500 Kč.

Nyní se disertační práce zaměří na dokumentaci systému HACCP ve výrobě pekařských výrobků. Daný dokument se skládá z následujících částí:

- údaje o výrobě – vymezení výrobní činnosti a odpovědnosti výrobce, základní údaje o provozovně a základní údaje o výrobcích, jejich odbyt a okruh spotřebitelů,
- technologie výroby,
- analýza nebezpečí a ovládací opatření,
- analýza rizika,
- stanovení KB a kontrolních bodů,

- popisy výrobků,
- ověřovací postupy,
- dokumentace a
- přílohy.

Údaje o výrobě

Údaje o provozovateli v sobě zahrnují informace o tom, že hlavním záměrem firmy je rozšířit svojí nabídku kvalitních a zdravotně bezpečných výrobků. Jedná se o pekárnu menšího typu. Dále jsou v údajích uvedeny informace o nakládání s odpadem, jako je organický odpad nebo připálené tuky.

Dále se základní údaje zaměřily na popis vlastních výrobních prostor, skladovacích prostor, prostor určených pro zaměstnance a prostor pro administrativní účely.

V další části je možné se dočíst o toku surovin, který zahrnuje:

- závoz surovin – dle potřeby prostřednictvím dodavatelů,
- kontrola surovin – je prováděna při přejímce surovin,
- skladování surovin – rozlišen je zvlášť sklad pro mouky a dále sklad pro ostatní suroviny. Nedílnou součástí je také prostor na přepravky a chladicí box pro uchování rizikových potravin.
- příprava surovin (navazování) – popis této místnosti,
- výroba jemného pečiva – popis této místnosti a náčiní, které je zde umístěno,
- příprava těsta (mísírna) – popis této místnosti,
- pekárna (tepelná úprava) – popis této místnosti. Doba kynutí, teplota a doba pečení je dána technologickými postupy a recepturami, které jsou striktně dodržovány.
- osvětlení, větrání jednotlivých prostor výroby,
- obklady a dlažba ve výrobě,
- nekřížení provozu a zamezení sekundární kontaminace – důsledné dodržování zásad hygienické praxe a sanitace,
- expedice a rozvoz – popis expedice a rozvozu hotových pekařských výrobků,

– skladování přepravek.

V případě určení okruhu spotřebitelů je možné uvést, že klasické pekařské výrobky jsou určeny široké spotřebitelské veřejnosti. Nejsou vhodné pouze pro osoby se speciálními zdravotními potížemi a dietními omezeními jak je např. bezlepková dieta.

Technologie výroby

Zde je uveden postup výroby cukrářských výrobků, který v sobě zahrnuje navážení surovin, úpravu těsta před vlastní tepelnou úpravou, pečení těsta a zchladnutí upečeného výrobku po vyjmutí z pece a následná expedice.

Analýza nebezpečí a ovládací opatření

Nebezpečí v rámci výrobního procesu může být biologické, chemické a fyzikální.

Biologické nebezpečí je nejméně pravděpodobné u pekařských výrobků bez náplní a polev. Přesto při nedodržení správných technologických postupů výroby a správných hygienických zásad může dojít k přežití mikroflóry nebo následné kontaminaci. Pekařské výrobky s náplněmi je možné zařadit k rizikovým, protože jsou plněny zpravidla rychle se kazícím náplněmi. Jejich tepelná úprava v průběhu pečení možné riziko snižuje. Důležité je ve výrobním procesu dodržovat u finálních výrobků chladicí řetězec při skladování těchto rizikových potravin, a také dostatečná teplota při jejich zpracování. Významné nebezpečí představuje moučnící prach pro možnou kontaminaci plísněmi, nebo při následné kontaminaci hotových výrobků při manipulaci, nebo při nesprávně provedené sanitaci.

Chemické nebezpečí může být způsobeno díky vstupním surovinám, které překročily nejvyšší přípustné množství přídatných látek.

Fyzikální nebezpečí v sobě zahrnuje možnou přítomnost cizího tělesa v hotovém výrobku.

Tato část dokumentace se také věnuje ovládacím opatřením, které slouží jako prevence před možnými nebezpečími. Např. pozorná kontrola při přejímce surovin, respektování skladových podmínek surovin, sledování zdravotního stavu zaměstnanců, dodržování zásad správné výrobní a hygienické praxe atd.

Analýza rizika

Chléb a běžné pečivo lze charakterizovat kategorií rizika skupiny I. a jemné pečivo s náplněmi a bez náplní kategorií rizika II.

Stanovení KB a kontrolních bodů

KB byly při výrobě pekařských výrobků stanoveny pro úseky skladování rizikových potravin a pečení, pro výrobu strouhanky úsek sušení.

V případě skladování vstupních surovin byla jako KB stanovena teplota vzduchu v chladícím boxu maximálně na 8 °C. Dané hodnoty se sledují jedenkrát denně. V případě, že teplota stoupne nad požadovanou teplotu je nutné suroviny dochladit, poté vyskladnit a spotřebovat, příp. provést nezávadnou likvidaci.

V případě pečení byla KB teplota a doba pečení. Chléb se např. peče při teplotě 260 – 270 °C po dobu 5 minut a poté na 200 °C po dobu 40 minut.

Jako kontrolní body byly stanoveny úseky kontroly vstupních surovin, dodržování správné hygienické praxe a sanitace.

Popisy výrobků

U každého popisu výrobku byl uveden druh, skupina, obchodní název, výrobce, místo výroby, cílový trh, charakteristika výrobku, mikrobicidní ošetření, způsob použití, balení, gramáž, distribuce, spotřební doba, skladování, suroviny použité k přípravě a skupiny spotřebitelů, pro které je spotřeba omezena.

Harmonogram ověřovacích postupů

Zde je důležité ověřování metod sledování v kritickém bodě, které se provádí minimálně jednou měsíčně a je prováděno vedoucím týmu nebo osobou pověřenou kontrolou autentičnosti záznamů kritických bodů.

Dále je to ověřování funkčnosti systému kritických bodů, a to jednak provedení odborné revize pečících trub a údržba chladícího boxu jedenkrát ročně, tak provedení vnitřního auditu systému HACCP jedenkrát ročně.

Dokumentace

Dokumentace v sobě zahrnuje doklady k systému HACCP (popis jednotlivých výrobků, analýza nebezpečí, záznamy vlastního sledování v kritických bodech atd.) a související doklady (dodavatelsko-odběratelské smlouvy, prohlášení o zdravotní nezávadnosti vstupních surovin, provozní řád výroby atd.)

Součástí tohoto dokumentu je také např. diagram skladování surovin, diagram výroby běžného pečiva atd.

Diagram skladování surovin v sobě obsahuje příjem surovin, kde je nutná vstupní kontrola. Poté jsou suroviny uskladněny buď ve skladě určeném pro suché potraviny, nebo ve skladu určeném pro rizikové potraviny.

Diagram výroby běžného pečiva v sobě zahrnuje navážení surovin (voda, prosátá mouka, sypké přísady, tuk, droždí, sůl) a jejich smíchání. Poté dochází k dělení, vážení, tvarování a uložení těsta na plechy a posypání např. sýrem. Důležité je také vložení tohoto těsta. Dále dochází k pečení těsta a chladnutí upečeného chleba. Následuje ukládání do čistých a potravinářským papírem vyložených přepravek, expedice a rozvoz hotového chleba.

V souvislosti se zavedením systému HACCP vznikly firmě náklady na teploměry v chladících boxech, které jsou celkem 4. Firma ale zakoupila 5 těchto speciálních teploměrů, protože 1 je používán v prodejně na měření teploty v mrazícím boxu. Právě měření teploty v mrazícím boxu v prodejně je kritický kontrolní bod. Teplota nesmí přesáhnout – 18 °C. Náklady byly cca 3 500 Kč.

Sledování teplot v chladících boxech a při pečení výrobků realizuje majitel firmy a v prodejnách v mrazících boxech pověřená prodavačka. Jedenkrát ročně údaje z prodejny kontroluje majitel firmy. Veškeré záznamy jsou zapisovány ručně do předem připravené tabulky. Ta obsahuje datum, hodinu naměřené hodnoty, případná nápravná opatření a s tím související opakované měření a podpis osoby, která zápis provedla. Je zde také uvedeno, kdo dané zápisy ověřuje a datum tohoto ověření.

Teplota na pečení jednotlivých druhů výrobků je naprogramována přímo na pečících troubách. Stačí jen zmáčknout příslušné číslo programu. I zde jsou záznamy přeneseny ručně do předem připravené tabulky. V této tabulce je uvedeno datum, hodiny, výrobek, kontrola nastavení, smyslové hodnocení, případné nápravné opatření, podpis osoby, která měření provedla a ověřování.

3. fáze – zpětná vazba včetně názoru na systém HACCP

Po zavedení systému HACCP, který vytvořila externí firma, nebylo nutné provádět jakékoli změny.

Záznamy o KB jsou archivovány od zavedení systému HACCP až do dnešní doby.

Názor majitele firmy na tento systém je, že je důležité sledovat celý výrobní proces a nejenom jeden KB, aby výrobky měly dostačující kvalitu a nebyly zdravotně závadné.

Podnikatelský subjekt 8

Systém kritických bodů (HACCP)

1. a 2. fáze – vytvoření systému HACCP a jeho zavádění do provozu

Jak již bylo výše uvedeno v samotné disertační práci, tak systém HACCP v této firmě je nastaven na:

- výrobu a prodej cukrářských a pekařských výrobků a
- výrobu a prodej nepasterizované zmrzliny.

Systém HACCP pro výrobu a prodej cukrářských a pekařských výrobků byl vytvořen během roku 2002, a to na základě skutečnosti, že firma chtěla získat dotaci na hluboké zamrazování výrobků, které byly určeny pro uskladnění a následné rozpečení. Dalším důvodem bylo, že naše země měla vstoupit do Evropské unie, kde požadavky na zavedení systému HACCP byly již nastaveny.

Systém HACCP, především jeho dokumentace, byla vytvořena externí firmou. Na vytvoření tohoto systému spolupracovala externí firma s výrobním ředitelem daného podnikatelského subjektu. Náklady na vytvoření této dokumentace byly 300 000 Kč.

Ve stejném roce získal subjekt také certifikaci systému HACCP od Bureau Veritas Czech Republic. V rámci firmy je nastaven interní audit systému HACCP, který je realizován každý rok.

Navíc každoročně provádí audit i samotný certifikační orgán Bureau Veritas Czech Republic, který stojí 60 000 Kč.

Kromě tohoto auditu se provádí recertifikace systému HACCP, a to certifikačním orgánem každé tři roky. Poslední certifikace je platná až do září 2014.

Dokumentace na výrobu a prodej cukrářských a pekařských výrobků je nazván jako Postup pro systém HACCP a skládá se z několika částí:

- účel dokumentu,
- rozsah platnosti dokumentu,
- zodpovědnost za tvorbu, aktualizaci a dodržování dokumentu,
- princip systému (vymezení výrobní činnosti, tým pro zavedení systému HACCP, závazky a úkoly vedení organizace, obsah dokumentace systému, laboratorní dohled,

školení pracovníků, systém kontroly systému – validace, seznam příloh a souvisejících dokumentů).

Účelem dokumentu je postup zpracování systému QMS/HACCP a ISO 9001:2000, jeho verifikace a validace s vazbami na další postupy při řízení a kontrole jakosti.

Rozsah platnosti je určen pro pracovníky výroby, expedice a dopravy pro všechny výrobky.

Zodpovědnost za tvorbu, aktualizaci a dodržování předepsaného postupu má výrobní ředitel. Za kontrolu systému je to zástupce vedení pro jakost.

Výrobní činnost je charakterizována jako průmyslová výroba pekařských a cukrářských výrobků a jejich distribuce. Dále firma provozuje síť speciálních prodejen s možností dopékání a dohotovení vlastních zamražených a předpečených výrobků. V oblasti distribuce trvanlivého pečiva rozšířila sortiment pečivo a cukrovinky jiných firem.

Tým pro zavedení systému HACCP tvoří výrobní ředitel, vedoucí výroby, vedoucí dopravy, technolog a laborantka. Každý z členů týmu má své činnosti.

Mezi závazky a úkoly vedení organizace patří nejen vytvoření systému HACCP ve výrobě a jeho následnou kontrolu funkčnosti, ale také vytvoření předpokladů pro účinné provozování systému HACCP. S politikou zdravotní nezávadnosti výrobků souvisí vytvoření Příručky jakosti JP1, a také Postup provádění vnitřních auditů.

Cílovou skupinou pro výrobky daného podnikatelského subjektu jsou všichni spotřebitelé, tj. od dětí až po důchodce s omezením alergiků. Firma nevyrábí výrobky speciální dětské výživy ani výrobky pro speciální diety. O této výrobě daný podnikatelský subjekt ani neuvažuje. Výrobky, jejichž název by mohl evokovat použití pro výše zmíněné skupiny, jsou svým názvem neutrální nebo na etiketě je uvedena maximální hodnota obsahu citlivých surovin (např. vánočka bez cukru).

Technologické postupy pro jednotlivé skupiny výrobků jsou zpracovány v jednotlivých dokumentech, s uvedením četnosti a způsobem vedení záznamů kontrol. Součástí technologických postupů jsou i výrobní diagramy.

Dokumentace systému také obsahuje informace o posouzení nebezpečí a systém sledování.

Školení zaměstnanců je stanoveno dle Hygienického řádu, který má firma zaveden. Proškolení zaměstnanců z hygienického minima je prováděno při nástupu do pracovního

poměru spolu se školením BOZP. Jedenkrát ročně probíhá proškolení stávajících zaměstnanců.

Validace systému HACCP je prováděna formou interního auditu, kdy na základě zjištění neshod případně doporučení jsou týmem zaměstnanců upraveny příslušné dokumenty, meze a postupy.

KB pro výrobu cukrářských a pekařských výrobků jsou měření teplot ve 3 lednicích a 2 chladících boxech a měření teploty a vlhkosti v prostorách výroby a skladu.

Ve výrobě jsou celkem tři lednice, kdy dvě lednice mají kritickou teplotu stanovenou na 8 °C a jedna na 4 °C. V lednicích, kde jsou skladovány suroviny pro výrobu, vejce a meziprodukty ve výrobě, jsou používány digitální teploměry. Záznamy těchto teplot jsou zapisovány ručně zástupkyní výroby do předem připraveného formuláře. Tyto údaje jsou zjišťovány jedenkrát za den.

Chladící boxy mají kritickou teplotu 8 °C a zde je na měření používán čip, z kterého jsou poté převáděny záznamy do počítače. Tuto činnost provádí vedoucí provozu.

V těchto zařízeních se skladují hotové výrobky, než jsou expedovány do prodejny nebo odběratelům.

V rámci měření teploty ve skladu a výrobě se používá teploměr spolu s vlhkoměrem. Maximální možná teplota je stanovena na 25 °C.

Náklady na vytvoření systému HACCP ve výrobě byly na pořízení kontrolních teploměrů a čidel pro zjišťování údajů o naměřených hodnotách teplot. Celkové náklady byly cca 3 500 Kč.

V případě KB pro prodejnu byly stanoveny teploty pro 3 chladící vitríny v prostorách prodejny a dále pro 3 lednice a 2 mrazáky spadající pro uchování hotových výrobků přímo před prodejem.

Pro chladící vitríny byla stanovena maximální teplota 8 °C. Tato teplota také platí pro lednice. Naopak pro mrazící boxy je to -18 °C.

Teploty ze všech těchto zařízení jsou zaznamenávány ručně do předem připravené tabulky zástupkyní vedoucího provozu.

Chladicí prodejní vitríny mají již zabudované digitální teploměry, proto je nebylo nutné pořizovat zvlášť. Na druhou stranu byl koupen kontrolní teploměr, který je používán pro případ, že by teplota v chladicí prodejní vitríně byla nápadně vyšší.

Další náklady byly na digitální teploměry pro lednice a mrazící boxy. Celkové náklady byly cca 2 500 Kč.

Druhou dokumentací v souvislosti se systémem HACCP je dokumentace na výrobu a prodej nepasterizované zmrzliny s lhůtou spotřeby do 72 hodin od vyrobení.

Tato dokumentace byla vytvořena externí firmou, a to firmou, která je hlavním dodavatelem zmrzlinových směsí pro tento podnikatelský subjekt. Náklady na pořízení byly nulové.

V popisu a složení výrobku v tomto dokumentu je uvedeno, že výrobek při teplotě – 8 °C až – 12 °C je tvárný, mírně tažné konzistence, dobře dělitelný, neobsahující hrubou zrnitost. Mléčná i ovocná zmrzlina je vyráběna na principu smíchání základních surovin podle stanovené receptury a vytvoření základní směsi, které se po rozpuštění ochutí a speciálním zařízením zmrazí na stanovenou teplotu. Takto vytvořený základ je možné dále upravovat a dekorovat.

Výrobek je složen z pitné vody, cukrů, mléka a dále ze zmrzlinových stabilizátorů a emulgátorů, koncentrátů, ochucovacích přípravků a případně upraveného ovoce a jádřovin.

Výrobek není určen pro výživu diabetiků, případně osob citlivých na mléčné bílkoviny.

Diagram výrobního procesu v sobě zahrnuje následující etapy:

- přejímka surovin,
- skladování,
- navažování směsi a mísení,
- ochucení,
- zmrazování,
- plnění do prodejních obalů,
- konzervace a
- prodej.

U přejímky surovin je používána jak kvantitativní, tak kvalitativní kontrola. Suroviny je možné uchovávat v běžných skladových podmínkách s vyloučením přímého působení slunečního svitu, a to v originálních a uzavřených obalech po dobu uvedenou na obale suroviny. Průběžně používané suroviny, které jsou vydány ze skladu, jsou uloženy ve skladu přípravy zmrzliny v prostoru výroby, v prachotěsných uzavřených obalech, které jsou opatřeny ochrannými víčky a sponami na sáčcích.

V případě navažování surovin je nutné dodržovat podmínky hygienicky nezávadného provozu ve výrobním prostoru.

Podle stanovené receptury se zmrzlinový základ připraví smícháním a rozpuštěním do 20 minut.

Ochucení základní směsi se provádí před jejím zpracováním zmrazením ve speciálním zařízení za použití k tomu určených ochucovacích přípravků. Jedná se o pasty obsahující koncentráty ochucujících složek. Další možností ochucení směsi je bezprostředně po vymražení na teplotu $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ a popř. nižší teploty kombinací vymražené hmoty a k tomu určených ochucovacích past. Jedná se o tzv. melírování.

Výše uvedené zmražování se provádí v desinfikovaném výrobním zařízení pod stálým dohledem obsluhy v režimu nastaveném výrobcem. Tento proces se provádí do dosažení bodu ztuhnutí směsi, a to z maximální teploty $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$ do minimální teploty $-8\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Bezprostředně po dosažení požadované konzistence vymražením se zmrzlinová hmota vypouští do prodejních nádob. V této fázi může dojít k částečnému oteplení vyrobené zmrzliny, kdy může dojít k rychlému přemnožení mikroorganismů ve výrobku. K vážnému ohrožení také může dojít při použití znečištěných nebo nedostatečně ošetřených vaniček, nástrojů a pomůcek pro úpravu výrobku atd. Nutné je také překrytí povrchu upraveného výrobku víkem na vaničky, či potravinářskou fólií.

Čerstvě vyrobená zmrzlina po naplnění do distribuční nádoby má teplotu cca $-8\text{ }^{\circ}\text{C}$. Poté je nutné v co nejkratší době prochládit zmrzlinovou hmotu na $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ až $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, a to bezprostředně po vymražení, nebo na konzervační teplotu $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ při skladování v mrazícím boxu.

V této části výrobního diagramu je stanoven KB, a to opět teplota. Její hodnota je $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$. Záznamy o teplotách se provádí ručně do předem připravené tabulky jedenkrát za den. Zápisy provádí zástupkyně vedoucího provozu.

Prodejní zařízení, do kterého se takto připravený výrobek umístí, musí zajistit teplotu - 8°C. Lhůta pro prodej, jak bylo výše uvedeno, je 72 hodiny od okamžiku zahájení prodeje v provozovně a nesmí být překročena. Záznamy z tohoto výdejního prodejního zařízení se provádí jedenkrát týdně.

V dokumentu vztahujícím se k systému HACCP u výroby a prodeje nepasterizované zmrzliny je uvedeno, že jednou za tři měsíce je nutné provést vyhodnocení četnosti dosažených limitních hodnot v obou kritických bodech. Dále jednou ročně provést celkovou analýzu tohoto systému a posoudit, zda změny ve výrobním postupu nebo v používaných surovinách či recepturách nejsou důvodem přehodnocení dokumentu HACCP.

Také je nutné provádět jedenkrát ročně přezkoumání způsobilosti pro výrobu, zda nedošlo ke změně postupů, technologií a surovin a zda hodnoty souhlasí s tolerancí do 1 %.

Náklady na zjišťování teploty byly na digitální teploměry, a to ve výši cca 2 000 Kč.

Součástí systému HACCP je také sanitační řád, který je nastaven na denní, týdenní a měsíční úklid.

3. fáze – zpětná vazba včetně názoru na systém HACCP

Archivace veškerých dokumentů je realizována od zavedení systému HACCP až do dnešní doby.

Kontroly ze strany SZPI ohledně systému HACCP jsou realizovány 2x ročně. Je kontrolována jak samotná dokumentace systému, tak také záznamy o KB.

Přínosem zavedení systému HACCP do provozu vidí provozní firmy v možnosti kontroly a hlavně dohledání možných problematických míst ve výrobě, které zapříčinily závadnost hotových výrobků.

Na druhou stranu záporům tohoto systému je jeho přílišná administrativa.

Podnikatelský subjekt 9

Systém kritických kontrolních bodů (HACCP)

1. a 2. fáze – vytvoření systému HACCP a jeho zavádění do provozu

Tato firma má zavedeny systémy HACCP pro výrobu pekařských a cukrářských výrobků, a také pro každou prodejnu.

Pro výrobní činnost byly celkem vytvořeny dvě dokumentace od doby, kdy byla zavedena povinnost mít ve své firmě zaveden systém HACCP.

První byla vytvořena v roce 1999, kdy byla jediným KB manipulace a zpracování vajec. Byl stanoven výrobní diagram následující podoby:

- příjem vajec a jejich kontrola (čistota vajec, optická kontrola) popř. likvidace nekvalitních vajec,
- vytloukání a následné zpracování vajec. Jestliže vejce nebyla hned zpracována, bylo nutné je ihned uskladnit do chladicího zařízení, kde byla stanovena maximální přípustná teplota 4°C.

Během tohoto procesu bylo nutné dodržovat přísná hygienická pravidla.

Když byla vejce ve výrobním procesu nahrazena pasterizovanou vaječnou melanží, došlo k tomu, že původní zavedený systém HACCP byl nahrazen novým. Stalo se tak v roce 2009.

Tento nový systém byl vytvořen externí firmou, kterou našla jedna z majitelek firmy na internetových stránkách. Tato externí firma si velice pečlivě prošla veškeré dokumenty a provoz firmy a na základě těchto podkladů vytvořila dokumentaci pro systém HACCP. Dále navrhla podobu formulářů, které jsou používány pro zapisování kritických bodů. Navíc tato firma průběžně aktualizuje tento systém, především dokumentační část, podle potřeb. Jedná se např. o zanesení legislativních změn. Poslední změna byla provedena v prosinci 2012.

Náklady na vytvoření dokumentace a evidence systému HACCP byly cca 10 000 Kč.

Daná dokumentace, jak již bylo výše uvedeno, se nazývá Příručka systému KB a má celkem 87 stran bez příloh.

Obsahem této příručky jsou:

- cíl,
- rozsah platnosti,
- zodpovědnost,
- vymezení výrobní činnosti a úkolů výrobce,
- tým pro zavedení systému HACCP,
- závazky a úkoly vedení společnosti,
- popis výrobků a jejich očekávané použití,
- výrobní diagramy,

- potvrzení výrobních diagramů za provozu,
- analýza nebezpečí,
- seznam KB,
- laboratorní kontrola,
- školení pracovníků,
- systém časového harmonogramu ověřovacích postupů a vnitřních auditů,
- seznam souvisejících dokumentů a
- seznam používaných dokumentů.

Výrobní činnost je charakterizována jako výroba a prodej pekařských výrobků, což obnáší výrobu a dodávání chleba, běžného pečiva, výrobků z plundrového, listového pečiva, smaženého a šlehaného pečiva, preclíků a specialit.

Tým pro zavedení systému HACCP byl sestaven z jednatelky firmy a dvou pekařů. V případě potřeby může být tým rozšířen o další interní a externí pracovníky. O systém ve fázi jeho provozování se bude dále starat vedoucí týmu, avšak bez pravidelné účasti externích pracovníků.

V části, která se věnuje popisu výrobků a jejich očekávané použití, obsahuje následující informace: druh a skupina výrobku, název výrobku, výrobce, místo výroby, cílový trh, charakteristika výrobku, mikrobicidní a mikrostatické ošetření, chemické požadavky, mikrobiologické požadavky, fyzikální požadavky, seznam surovin, aditiv a pomocných látek a jejich charakteristiky, balení, skladování a trvanlivost, způsob použití, podmínky a způsob expedice, označování a seznam alergenů, které daný výrobek obsahuje.

Takto jsou popsány následující výrobky: chléb, běžné pečivo s náplní a bez náplně, jemné pečivo s náplní a bez náplně, pečivo z listového těsta s náplní a bez náplně, pečivo z plundrového těsta s náplní, rozpékané pečivo, smažené výrobky, výrobky ze šlehaných hmot, preclíky, ovocný chlebiček a Müsli pochoutka.

Mezi výrobní diagramy se řadí např. výrobní diagram pro příjem surovin a potravin a skladování, přípravy ostatních surovin, výroby běžného pečiva, výroby tvarohové, ořechové, makové atd. náplně.

Např. výrobní diagram výroby rozpékaného pečiva v sobě zahrnuje vybalení polotovarů, jejich ukládání na plech, kynutí, pečení, chlazení, uložení do přepravek, expedice a doprava.

Všechny výrobní diagramy byly ověřeny za provozu a na základě zjištěných rozdílů byly upraveny a doplněny tak, aby odpovídaly skutečnosti.

Analýza rizik se může provádět „citem“ na základě znalostí technologie, zkušeností danou výrobou, vývoje reklamací a podle informací v extrémních situacích. Jako pomůcku lze použít různé postupy kvalitativní a kvantitativní analýzy rizik. Mezi kvalitativní metody analýzy rizik patří např. použití seznamů potencionálních nebezpečí, přehledů nebezpečných situací, které vznikly v daných technologiích, přehledy popsanych alimentárních poškození spotřebitele apod.

Při analýze nebezpečí se využily informace z oblasti hygieny, epidemiologie a technologie. Byly analyzovány:

- přijímané suroviny,
- charakteristiky potravin před zpracováním a po něm,
- technologické postupy,
- způsoby balení a balící materiál,
- způsoby zacházení a úprava produktů, zda jsou určeny epidemiologicky rizikovým skupinám obyvatelstva aj.

Při stanovení KB se používalo hodnocení významnosti nebezpečí, pravděpodobnosti výskytu nebezpečí a závažnosti následků, a také úvahy týmu HACCP dle vlastních zkušeností a znalostí.

Jako KB u výroby byly stanoveny teploty při pečení pečiva. Pro každý druh pečiva se používá jiná teplota, a také doba pečení. Např. pro pečení určitého druhu chleba je stanovena počáteční teplota 290 °C po dobu 5 minut a pak 200 °C po dobu 55 minut.

U fritézy na pečení koblihového těsta je stanovena teplota 174 °C.

V obou dvou případech se teplota nastavuje přímo pomocí programů na pečících troubách nebo na fritéze. Je ale nutné jednou za rok provádět kalibraci těchto zařízení, což provádí externí firma. Náklady na tento úkon jsou cca 2 000 Kč.

Teploty pro každý druh pečiva jsou zaznamenávány každý den při každé směně a jsou zapisovány do vytištěných formulářů. Tyto zápisy má na starosti pekař na každé směně. Tyto údaje jsou kontrolovány jednatelkou firmy jednou za týden.

Důležité je také zaznamenávání KB – teplot v mrazícím boxu (- 18°C) a v lednici (4°C), které jsou součástí výroby. Teploty jsou taktéž zaznamenávány do tabulek a zapisuje je jednatelka firmy.

Kromě těchto KB se také kontroluje teplota a vlhkost ve skladu, kde jsou uskladněny suroviny na výrobu. Teplota je do 25 °C a maximální vlhkost je 75 %. Záznamy do tabulek jsou zapisovány každý týden v pondělí, a to jednatelkou firmy. V této souvislosti byl pořízen teploměr s vlhkoměrem, jehož cena byla 5 000 Kč

V rámci každé prodejny byly stanoveny samostatné systémy HACCP, které taktéž vytvořila externí firma. Náklady na dokumentační i evidenční část HACCP byly u každé prodejny 3 500 Kč, což je dohromady 14 000 Kč.

Prodejna, která je popisována v rámci této disertační práce, má stanoven KB na teplotu v chladicí vitríně. Tato teplota je stanovena na 5 °C jako průměr teplot, při kterých mají být uskladněny výrobky, které jsou zde vystaveny. Dalším KB je teplota v ohřívací vitríně určené pro ohřívání párků a sekané. Teplota má být 60 °C. Posledním kritickým bodem je teplota v mrazícím boxu, kde jsou uloženy zmrzliny a nanuky. Teplota se musí pohybovat v rozmezí - 18 °C až - 20 °C.

V rámci jednotlivých zařízení, kde jsou uskladněny výrobky určené pro prodej, jsou již zabudované teploměry. Zápisy teplot má na starosti prodavačka a zapisuje je každý den.

Součástí všech systémů HACCP je nastaven také sanitační řád, a to na denní, týdenní a měsíční.

Ověřování funkce systému kritických bodů se provádí následujícími pravidelnými činnostmi:

- aktualizace plánu KB, v případě změn ve výrobě - (průběžně), externí poradce,
- vyhodnocování záznamů o sledování v KB a o nápravných opatřeních, analýza těchto údajů (1x měsíčně), vedoucí týmu,
- potvrzení zvládnutého stavu KB (1 x ročně), vedoucí týmu,
- vyhodnocování reklamací (1x měsíčně), vedoucí týmu,
- vyšetření pitné vody – zkrácený rozbor 1 x za 2 roky,
- vyhodnocování výsledků těchto vyšetření (průběžně podle odběrů vzorků) vedoucí týmu a

– vyhodnocování dalších souvisejících informací (průběžně).

Vnitřní audit systému HACCP je prováděn 1 x za 2 roky, a to osobou nezávislou na systému HACCP ve společnosti. Z interního auditu je prováděn záznam v podobě Zprávy z auditu a Protokolu o neshodě.

Všichni zaměstnanci, kteří zapisují KB, byli proškoleni jednatelkou firmy. Každý rok je také realizováno školení na téma hygienické minimum. Toto školení má na starosti taktéž jednatelka firmy.

3. fáze – zpětná vazba včetně názoru na systém HACCP

Archivace jak dokumentační, tak evidenční části systému HACCP je nastavena až do dnešní doby.

Dozorový orgán SZPI provádí jedenkrát ročně kontrolu tohoto podnikatelského subjektu. Součástí kontroly je také zavedení systému HACCP.

Navíc jedenkrát za rok firma realizuje vnitřní audit.

Legislativní změny v rámci systému HACCP sleduje externí firma, která tento systém také vytvořila. Viz výše.

Názor provozní na zavedení a potřebu systému HACCP v provozu firmy byl jak kladný, tak záporný. V dobrém slova smyslu je vyzdvihována ochrana spotřebitele. Na druhou stranu negativem je přílišná administrativa spojená s tímto systémem.

Podnikatelský subjekt 10

Systém kritických bodů (HACCP)

1. a 2. fáze – vytvoření systému HACCP a jeho zavádění do provozu

O nutnosti zavést systém HACCP do provozu výroby se majitelé dozvěděli jednak z médií, ale také od svých kolegů s oboru. V rámci vypracování tohoto systému Společenství cukrářů České republiky zorganizovalo do Rakouska exkurzi k podnikatelským subjektům, které již měly mít zaveden systém HACCP. Této exkurze se také zúčastnili majitelé firmy.

Toto společenství také vydalo, jak bylo uvedeno u podnikatelského subjektu 2, příručku Kritické body a HACCP v technologii cukrářské výroby. Tato příručka se stala podkladem pro vypracování dokumentační a evidenční části systému HACCP u popisovaného podnikatelského subjektu. Náklady na vytvoření tohoto systému byly 500 Kč.

Majitel firmy také zná a již se setkal s Pravidly správné výrobní a hygienické praxe, které jsou používány v provozu.

Samotná dokumentace systému HACCP obsahuje následující části:

- vymezení výrobní činnosti,
- popis cukrářských výrobků,
- použití cukrářských výrobků,
- sestavení diagramu výrobního procesu a analýzy HACCP a
- kritické body u cukrářských výrobků.

U výrobní činnosti podobně jako u předešlých subjektů je uvedeno, že předmětem cukrářské výroby je široký sortiment výrobků z různých těst, náplní a polev. Vyrábějí se podle jednotných nebo vlastních receptur a technologických postupů, přičemž u tradičních výrobků jsou kritické body totožné.

V rámci daného podnikatelského subjektu se vyrábí:

- cukrářská těsta (např. perníková těsta, kynutá těsta, šlehané hmoty),
- cukrářské náplně k plnění a zdobení výrobků (bílkový krém, žloutkový krém, ovocné náplně marmeládové atd.),
- cukrářské polevy (kakaové, tukové, cukrové atd.),
- ostatní polotovary (např. karamel).

Uvedené cukrářské součásti hotových výrobků jsou různě vhodné pro rozmnožování mikroorganismů. Při jejich výrobě záleží především na dostatečném tepelném opracování, kde se nežádoucí mikroorganismy zničí, dále na složení a obsahu vody ve výrobcích a samozřejmě na hygieně a sanitaci při výrobě.

U popisu výrobku je uvedeno, že se tyto výrobky skládají z několika složek, a to obvykle z těstové části, která je dohotovena náplní, polevou, ozdobou, kusovým ovocem atd.

Cukrářské výrobky jsou určeny pro široký okruh spotřebitelů. Na druhou stranu nejsou cukrářské výrobky, které obsahují pšeničnou mouku, určeny pro konzumenty s bezlepkovou dietou.

Cukrářské výrobky, kromě trvanlivých druhů, vzhledem ke složení náplní podléhají snáze mikrobiologickému rozkladu, a proto se musí co nejrychleji spotřebovat a během skladování se musí uložit v chladničce.

Diagram výrobního procesu je nastaven na:

- příjem surovin,
- skladování surovin,
- navažování surovin,
- výrobu těsta, jeho tvarování a pečení,
- zpracování korpusů na hotové výrobky,
- výrobu náplní a krémů,
- výrobu a zpracování polev,
- výrobu cukrářských past a ostatních hmot,
- vytloukání slepičích vajec a
- křížovou kontaminaci.

V případě příjmu surovin je vedena dokumentace o provedených kontrolách. Tuto dokumentaci má na starosti jeden z majitelů firmy.

Diagram skladování surovin rozděluje suroviny na suroviny neúdržné, které musí být uloženy v chladírně o teplotě 0 – 8 °C a je na nich uvedeno datum spotřeby. Dále to jsou suroviny zmrazené, které jsou uchovávány v mrazničce o teplotě pod – 18 °C a je na nich uvedeno datum minimální trvanlivosti. Třetí typ surovin jsou suroviny údržné, které jsou skladovány ve skladech při maximální teplotě 25 °C a při relativní vlhkosti do 75 %. Je nutné je skladovat ve tmě nebo v šeru a je nutné sledovat dobu minimální trvanlivosti.

Na základě tohoto diagramu byl stanoven KB, a to teplota v chladícím boxu, kde jsou uloženy suroviny. Tato teplota má hodnotu 8 °C. Údaje o této teplotě zapisuje do předem připraveného formuláře jeden z majitelů firmy jedenkrát týdně.

Taktéž týdně zapisuje teploty v mrazícím boxu, kdy je teplota stanovena, jak je výše uvedeno, na - 18 °C.

Kromě sledování teplot ve skladovacích zařízeních je sledována teplota v chladícím boxu, kde jsou uskladněny hotové cukrářské výrobky. Zde je stanovena maximální teplota 8 °C. Teploty do sestaveného formuláře také zapisuje jeden z majitelů firmy každý týden.

Další KB, který je stanoven a sledován, je teplota pudingu, který je základem pro výrobu krému. Tato teplota je stanovena na hodnotu 80 – 85 °C. Tyto teploty jsou opět zapisovány do předem vytvořeného formuláře, a to jednou ze zaměstnankyň firmy během výrobního procesu pudingu.

Všechny údaje o KB jsou zapisovány ručně.

Náklady spojené s vedením KB byly na nákup digitálního teploměru pro měření teploty v uvařeném pudingu. Tato částka byla 2 500 Kč. Ostatní měřicí přístroje – teploměry – byly již součástí buď chladícího, nebo mrazícího boxu. Z toho vyplývá, že zde žádné náklady nevznikly.

Tento podnikatelský subjekt, jak bylo výše zmíněno, nejen vyrábí cukrářské výrobky, ale také je prodává ve své prodejně.

Pro prodejnu byl stanoven KB, a to teplota v chladící vitríně. Teplota byla nastavena na hodnotu 8 °C. Každý den tyto hodnoty zapisuje ručně do předem připraveného formuláře prodavačka.

Zápisy, které učinily tyto zaměstnankyně, jsou kontrolovány jednou za tři měsíce jedním z majitelů firmy.

Náklady na zjišťování teplot v chladící vitríně nebyly žádné, protože součástí této vitríny je již zabudovaný teploměr.

Nicméně pro měření KB v celém provozu (výrobní a prodejní část) byly zakoupeny ruční teploměry pro kontrolní měření. Náklady na pořízení těchto teploměrů byly cca 1500 Kč.

V rámci hygieny provozu byl také stanoven sanitační řád, a to na denní, týdenní a měsíční.

3. fáze – zpětná vazba včetně názoru na systém HACCP

Údaje o KB jsou archivovány od té doby, co byl systém HACCP zaveden u tohoto podnikatelského subjektu.

Zaměstnankyně, které jsou jak ve výrobě, tak v prodejně pověřeny zapisovat teploty jako kritické body, jsou proškoleny jedenkrát ročně, nebo při nástupu do zaměstnání.

Kontroly ze strany SZPI jsou realizovány 1x ročně. Kromě odběru vzorků výrobků určených pro laboratorní rozbor je také kontrola zaměřena na zavedení systému HACCP. Tyto kontroly pokaždé pro tento podnikatelský subjekt vyšly kladně.

Jeden z majitelů, který poskytl rozhovor, uvedl, že tento systém je spíše vhodný pro velké podniky, a to z důvodu větší přehlednosti. Na druhou stranu tento systém může vést u menších podniků k přílišnému administrativnímu zatížení.

Podnikatelský subjekt 11

Systém kritických bodů (HACCP)

1. a 2. fáze – vytvoření systému HACCP a jeho zavádění do provozu

Vedení firmy se dozvědělo o povinnosti zavést systém HACCP ze dvou zdrojů. Prvním z nich byl seminář Podnikatelského svazu pekařů a cukrářů v ČR. Druhým zdrojem byli pracovníci SZPI, kteří u této firmy provádějí pravidelné kontroly.

Při vytváření systému HACCP se původní majitelé firmy nejprve snažili získat zkušenosti a podklady od pekařských firem, které již daný systém zpracovaný měly. Dalším podkladem byly podrobné metodické pokyny pro tvorbu systému HACCP, receptury a technologické postupy jednotlivých výrobků, plány uspořádání výrobních strojů a technologických zařízení, vypracované sanitační řády atd.

Po zajištění podkladů byl firmou vytvořen vlastní systém HACCP a pro jeho vytvoření byly také použity informace z průběžných konzultací zejména s pracovníky Státní zemědělské a potravinářské inspekce, kteří velice ochotně poradili a doporučili jak postupovat.

I když náklady na vytvoření systému HACCP byly nulové, tak na druhou stranu jeho vypracování bylo velice časově náročné a pracné.

Tento podnikatelský subjekt byl nucen začít používat Pravidla správné výrobní a hygienické praxe, zpracované podle směrnice RE z r.1993 (93/43/EHS) již při tvorbě systému HACCP. V provozu jsou tato pravidla používána zejména v kontrole dodržování technologických postupů, kontroly kvality vstupních surovin.

V oblasti hygieny výroby bylo nutné provést některá opatření omezující usazování moučného prachu ve výrobních provozech, částečně upravit vnitřní uspořádání pro oddělení technologických a pracovních operací. Rovněž vzduchotechniku bylo nutno upravit tak, aby splňovala požadavky na hygienu výroby.

Výše uvedená Pravidla správné výrobní a hygienické praxe byly na základě doporučení Státní zemědělské a potravinářské inspekce získány od jednoho z dodavatelů surovina poté následně byly opatřeny z internetových stránek.

V rámci výrobní činnosti byl vytvořen dokument pro zavedení systému HACCP, který obsahuje informace o vymezení výrobní činnosti a úkolech výrobce. Konkrétně se jedná o název výrobce, počet zaměstnanců, uvedení informací o provozních jednotkách, výrobní činnost, sortiment, vstupní suroviny, označování výrobků, způsob použití výrobků, uvádění výrobků do oběhu, cílový trh a seznam kritických kontrolních bodů.

U způsobu užití výrobků je uvedeno, že běžné pečivo se skladuje a nabízí k prodeji při relativní vlhkosti vzduchu nejvýše 80 % a při teplotě do 35 °C.

Součástí této dokumentace jsou i přílohy, které se vztahují k jednotlivým výrobkům. Celkem jich je 16, z toho 5 obsahuje informace o jednotlivých druzích chlebů, a následně je to běžné, vícezrnné, speciální jemné kynuté, jemné polévané, linecké, třené, smažené a rozpékané pečivo a knedlíky. Dále je součástí příloha, která obsahuje režimy pečení a sanitační řád pro výrobní a prodejny.

Pro názornost bude uveden jeden druh výrobků – chleby speciální - a k němu příslušná dokumentace.

Tato příloha se skládá z několika částí:

- definování cílů,
- ustanovení pracovní skupiny pro tvorbu systému kritických bodů,
- popis výrobku,
- popis způsobu užití u spotřebitele,
- diagram výrobního procesu a jeho ověření v místě výroby,
- provedení analýzy nebezpečí, stanovení ovládacích opatření, identifikace kritických bodů,
- stanovení hodnot znaků kritických mezí, postupů sledování a nápravných opatření a
- ověřování systému (verifikace, validace, vnitřní audit).

Definování cílů v sobě zahrnuje informaci, že se příloha zaměřuje na chléb cibulový (400 gramů) a chléb česnekový (500 gramů), nebalený nebo balený.

U popisu výrobku je uveden název výrobku, výrobce, místo výroby, cílový trh, způsob užití, balení, označení, skladování, podmínky a způsob distribuce, trvanlivost výrobku a seznam surovin.

Výrobek je určen k přímé spotřebě bez dalšího tepelného opracování.

Výrobní diagram se skládá z následujících operací:

- dávkování droždí (chladicí skříň), prosáté mouky žitné a pšeničné, jedlé soli, kvasového přípravku, zlepšujícího přípravku, česneku sušeného a cibule sušené (sklad surovin),
- hnětení výše uvedených ingrediencí s vodou,
- ruční dělení,
- vykulovač, uložení těsta do ošatek a posypání kmínem nebo jinou posypovou směsí dle druhu pečiva (sklad surovin),
- pečení,
- chladnutí,
- balení chleba pomocí baličky nebo nebalení a uložení do přepravek a
- expedice.

U bodu Provedení analýzy nebezpečí, stanovení ovládacích opatření, identifikace kritických bodů je uvedeno, že pekařské výrobky jsou z hlediska možného ohrožení zdraví spotřebitele poměrně bezpečné potraviny, neboť vodní aktivita upečených výrobků je nízká a takovéto prostředí není vhodné pro pomnožování mikroorganismů. Jestliže však upečené výrobky během nevhodného skladování zvlhnou, vodní aktivita se zvýší a může dojít k pomnožení mikroorganismů jak na povrchu, tak uvnitř výrobku. Dále je zde konkretizováno mikrobiologické, chemické a fyzikální nebezpečí.

U ověřování systému je u verifikace uvedeno, že se provádí ověření správné funkce spínacího teploměru pece, ověření správného umístění teplotního čidla (proměření teploty v různých místech pece), ověření správné funkce časového spínače pomocí stopek, ověření postupů smyslového posouzení výrobku po upečení se provede namátkovou kontrolou nadřízeným pracovníkem. Frekvence verifikace je jednou za rok a provádí ho skupina pro HACCP.

Mezi navržená opatření se řadí recalibrace spínacího teploměru pece, oprava případně jeho výměna, přemístění čidel v peci, výměna časového spínače a proškolení pracovníka provádějícího vizuální a senzorické posouzení výrobku.

Validace systému se provádí ověřováním funkce systému analýzou finálních výrobků – laboratorními rozbory.

Vnitřní audit se provádí jednou za rok týmem složeným z osob, které nenesou přímou odpovědnost za provozování systému. Audit spočívá v kontrole podkladů o verifikaci a validaci, v kontrole záznamů ze sledování kritických bodů a v přezkoušení obsluhy.

V případě podnikových prodejen je také vytvořena dokumentace, která se vztahuje k systému HACCP. Obsahem je vymezení výrobní činnosti (výrobce, provozní jednotky, sortiment zboží), seznam dokumentace, přehled kontrolních bodů a kritických kontrolních bodů. Další dokument, který se vztahuje k systému HACCP, obsahuje:

- definování cílů,
- sortiment prodávaného zboží,
- diagram průběhu prodeje,
- provedení analýzy nebezpečí, stanovení ovládacích opatření, identifikace kritických bodů,
- určení znaků, mezí, postupů sledování a
- ověřování systému.

Nedílnou součástí je také sanitační řád prodejen.

Záznamy o KB jsou prováděny ručně do knih o záznamech. Kontrolují se:

- teploty a doby pečení a dále teploty v chladicím zařízení, kde jsou uskladněny suroviny a
- teploty v chladicích boxech ve všech prodejnách.

Teploty a doby pečení jsou dány pro každý jednotlivý druh výrobku zvlášť, a jsou také stanoveny technologickým postupem. Důležitou úlohu také má i velikost výrobků.

Doba pečení je nastavena automaticky na peci, kontroluje se jednorázově stopkami. Zde je spíše problém, aby obsluha uvedené časy dodržovala, tedy při signalizaci upečení výrobky z pece vyjmula, a to ihned, a zejména ne před zazněním signálu (dodržování technologické

kázně). Provádí se namátkovými osobními kontrolami přímo ve výrobě.

Ve výrobě se denně zapisuje, zda v průběhu směny došlo k odchylce od hodnot stanovených technologickými postupy a pokud ano, uvádí se příčina a přijatá nápravná opatření.

Zapisuje se taktéž teplota v chladícím boxu, kde jsou uloženy suroviny. Hodnota této teploty je do 8 °C.

Dvakrát do měsíce odpovědný vedoucí pracovník provádí kontroly zápisů. Toto vše pak kontroluje Státní zemědělská a potravinářská inspekce při svých pravidelných – a dost častých kontrolách.

Stejně tak teploty v prodejnách v chladících skříních musí prodavačka kontrolovat a zapisovat denně. Mezní teplotu nelze jednoznačně stanovit, je individuální a závisí na každé prodejně a samozřejmě i na druhu zde prodáváného zboží od jiných dodavatelů. Naměřené hodnoty nesmí být vyšší než údaj „uchovávat při teplotě do °C“ u výrobků, které mají tuto hodnotu nejnižší.

Ve výrobnách a v prodejnách se teploty měří jednak instalovanými, jednak ručními teploměry.

Do výroben byly celkem pořízeny 3 kusy digitálních teploměrů za cca 500 Kč za kus k měření všech teplot v průběhu výroby, tedy jak těsta, hotových výrobků apod.

Do každé z 5 prodejen byl pořízen běžný teploměr, který pouze kontroluje, zda pevně instalovaný teploměr v zařízení nevykazuje odchylky. Cena za každý z nich byla cca 150 Kč za kus.

Jelikož byl systém HACCP vytvořen samotnými majiteli firmy, tak získali dostatek informací a zkušeností, aby byli schopni dostatečně seznámit své zaměstnance s tímto systémem.

Kontrola/zpětná vazba správnosti systému HACCP je prováděna přes výstupní kontrolu výrobků, kontrolu dodržování technologických postupů výroby, prověřování a aktualizaci analýzy nebezpečí u jednotlivých výrobních postupů.

3. fáze – zpětná vazba včetně názoru na systém HACCP

Během samotného zavádění systému bylo nutné provést řadu změn, a to především na základě doporučení pracovníků SZPI. Po samotném zavedení se už jednalo pouze

o úpravy v souvislosti s uváděním nových výrobků s odlišným technologickým postupem.

Doba archivace záznamů o KB nebyla stanovena. Veškerá dokumentace je uložena na datových médiích včetně souvisejících dokladů, sanitačních řádů, provozních řádů atp.

Legislativní změny, týkající se systému HACCP po jeho zavedení, jsou tímto podnikatelským subjektem sledovány průběžně.

Ze strany výše uvedeného dozorového orgánu jsou prováděny kontroly u této firmy cca 2x až 3x ročně.

Nejčastějším předmětem kontroly je vedení evidence HACCP a provádění kontrol ze strany vedení firmy. Dále je také kontrolováno dodržování Pravidel správné výrobní a hygienické praxe. Výsledky kontrol jsou převážně bez závažnějších závad. Nicméně pokud byla uložena jakákoliv nápravná opatření ze strany SZPI, tak daný podnikatelský subjekt je vždy odstranil ve stanoveném termínu, který byl převážně stanoven po vzájemné dohodě.

Hlavním kladem systému HACCP je dle majitelů firmy zvýšená úroveň hygieny v pekárenské výrobě všeobecně. Naopak zápory jsou ve značné administrativní náročnosti, často až byrokratické.

Podnikatelský subjekt 12

Systém kritických bodů (HACCP)

1. a 2. fáze – vytvoření a zavedení systému HACCP

O nutnosti vytvořit a zavést systém HACCP se majitel firmy dozvěděl od svých kolegů z oboru.

Tento systém nevytvářel ve své firmě sám, ale externí firma, která se specializuje na tuto problematiku. Po důkladném prostudování provozu a chodu firmy byla vytvořena dokumentace a podklady pro evidenci kritických bodů. Náklady na vytvoření byly 15 000 Kč. S těmito náklady jsou také spojeny finanční prostředky, které firma vynakládá na roční audit. Jedná se o paušální částku 3 000 Kč, která je využita na zjišťování a zanesení legislativních změn do již vytvořené dokumentace systému HACCP.

Samotná dokumentace systému HACCP obsahuje následující části:

- vymezení výrobní činnosti,
- výklad pojmů a vymezení zkratk,
- stanovení týmu HACCP,

- popis produktů a ověření,
- proudové diagramy,
- analýzu nebezpečí a ověření,
- KB a jejich ověření,
- obecné pokyny,
- ověřovací postupy a vnitřní audit a
- přílohy.

U vymezení výrobní činnosti je uveden počet zaměstnanců, kapacita výroby, typ zpracovávaných surovin, rozsah sortimentu, předpokládaný okruh spotřebitelů, způsob použití výrobků a způsob distribuce.

V rámci systému HACCP byl vytvořen team HACCP, který se skládá z majitele firmy, vedoucí provozu a externího poradce.

Popis výrobků se dělí na obecné informace, které se vztahují ke všem produktům, a dále jsou to konkrétní popisy všech výrobků, které jsou specifikovány ve zvláštní příloze.

Obecné informace zahrnují cílový trh, pro který jsou produkty určeny, obecné popisy produktů, hygienické, fyzikální a chemické požadavky, způsob uložení, datum minimální trvanlivosti nebo použitelnosti, způsob použití, způsob balení, podmínky distribuce a složení, které je uvedeno pro každý výrobek zvlášť ve zvláštní příloze.

Konkrétní popisy výrobků obsahují informaci o názvu výrobku, jeho číslo, hmotnost, trvanlivost, zařazení dle vyhlášky a složení výrobků.

V dokumentaci jsou uvedeny následující proudové diagramy:

- suroviny,
- moučné hospodářství,
- chléb,
- běžné pečivo,
- jemné pečivo,
- listové (plundrové) pečivo, listová těsta,
- jemné pečivo smažené,
- jemné pečivo – náplně,
- cukrářské výrobky – korpusy,
- cukrářské výrobky – náplně,

- cukrářské výrobky – polevy,
- cukrářské výrobky – dohotovení,
- strouhanka,
- prodejna,
- schéma dodržování hygienických zásad (cukrárna, prodejna),
- kvas a
- odpad.

Např. proudový diagram jemného pečiva kynutého v sobě zahrnuje dávkování mouky, pitné vody a ostatních surovin. Následuje hnětení, zrání a zpracování těsta (dělení, tvarování a plnění). Po vykynutí se připravené těsto pomašluje, ozdobí se a dá se péct. Poté se upečené výrobky nechají zchladnout, a buď se zabalí, nebo se uloží do přepravek. Takto upravené zboží se expeduje.

Proudový diagram kvas se skládá z dávkování žitné mouky, pitné vody a základu (z předchozího kvasu). Následuje míchání surovin, zrání, stáčení do nádob, uložení do lednice a další použití jako suroviny do těsta na chléb.

V dokumentu je uveden proudový diagram na dodržování hygienických zásad, který zahrnuje informace o tom, kdy si zaměstnanci musí vyměnit oděv, kdy si myjí a dezinfikují ruce, použití dezinfekční prostředků a úklid prostor cukrárny.

Obecná analýza nebezpečí se soustředí na:

- příjem, uložení, kontrolu doby trvanlivosti (použitelnosti), výdej, dávkování a smíchání surovin,
- pitnou vodu, chladicí zařízení,
- úpravu, zrání a uležení těsta, dále jeho kynutí, osazování, úprava před pečením, pečení, smažení, vyklápění forem,
- chlazení hotových výrobků, jejich krájení, balení, ukládání do přepravek, uložení, expedice,
- obalový materiál,
- příjem mouky, uskladnění mouky-sila, prosévačka, výdej volné mouky do výroby,
- u strouhanky na uložení, sušení a mletí pečiva,
- plnění výrobků náplní a zdobení povrchu výrobků,
- polevy, jejich uskladnění a poté následná tepelná úprava,
- práci s korpusy,

- manipulaci s meziprodukty a hotovými výrobky,
- dodávání výrobků zákazníkovi,
- výdej balených surovin k výrobě a
- balení těsta.

Obecné zásady GMP/GHP se zaměřují na kvalitu vody, kvalitu vzduchu, dřevo, sklo, tříštivé materiály, kovy, kanalizaci, malování prostor, elektroinstalaci, hmyz, úpravy olejů, alergenů, GMO, lidský faktor, společné stravování, výskyt hlodavců a další aktuální nebezpečí ovlivňující výrobu.

KB ve výrobě, které byly na počátku, se zredukovaly na nižší počet. V současné době se jedná o následující KB:

- teplota při pečení výrobků, která se odlišuje podle druhu výrobku,
- doba a teplota smažení výrobků, která je nastavena na 8 minut a na 170 °C,
- teplota v chladícím boxu, který je určen pro uskladnění surovin a je nastavena na 1 - 4 °C,
- teplota v chladícím boxu ve výrobě, který je určen pro uskladnění hotových výrobků, je 1 – 8 °C,
- dávkování surovin, kdy suroviny musí odpovídat sensorickému hodnocení, bez přítomnosti škůdců a sleduje se datum minimální trvanlivosti,
- moučné hospodářství, kdy se sleduje kontrola technického stavu zařízení, čistota síta kontrola sil,
- teplota v chladícím boxu, kde jsou uskladněny nezpracované krémy (do 8 °C), hotové cukrářské výrobky před expedicí (do 8 °C) a chlazená balená těsta (do 10 °C) a
- sušení pečiva a stav pečiva, kdy se sleduje sensorické hodnocení a doba uložení.

Uvedené KB a jejich hodnoty jsou zapisovány každý den do předem připravené tabulky vedoucí výroby. Tyto body jsou zjišťovány ze zabudovaných teploměrů v jednotlivých zařízeních.

Co se týká prodejny, tak zde je používán KB teplota v chladící prodejní vitríně. Ta je nastavena na 8 °C. Další KB stanovený pro prodejnu je teplota v mrazícím boxu, která musí být nejvýše -18 °C.

Oba dva KB zapisuje do předem vytvořeného formuláře prodavačkou každý den. Teplota je zjišťována pomocí zabudovaného teploměru v chladící vitríně a mrazícím boxu.

Náklady na zjišťování hodnot KB byly nulové.

Ověřovací postupy a vnitřní audit v sobě zahrnují následující typy ověření:

- denní sensorické hodnocení výrobků,
- kontrola správnosti teplot – pecí a chladících zařízení,
- měsíční hodnocení systému HACCP a
- vnitřní audit systému HACCP a prověření sortimentu.

Přílohy v dokumentaci systému HACCP jsou jednak vzory formulářů KB, tak také seznam výrobků a seznam surovin a meziproductů.

Nedílnou součástí dokumentace k systému HACCP je také Hygienický a sanitační řád, kde je velice pečlivě rozebráno řízení hygieny a sanitace ve firmě, vstup do výrobních prostor, pohyb po areálu firmy, hygienické požadavky na zaměstnance, zásady provozní hygieny, poskytnutí první pomoci a přílohy (formulář systému hygienického řádu, dezinfekce, dezinfekce a deratizace, podklady pro školení- hygienické minimum systému HACCP a test z hygienického minima).

Všichni zaměstnanci jsou každý rok proškolení majitelem firmy. Ten je před tímto školením informován o změnách přímo externí firmou, která systém HACCP aktualizuje.

3. fáze – zpětná vazba včetně názoru na systém HACCP

Veškeré formuláře, které se vztahují k systému HACCP, jsou archivovány až do dnešního dne.

Kontroly ze strany SZPI jsou realizovány alespoň 1x ročně a během nich nedošlo k zjištění závažných nedostatků.

Názor jednoho z majitelů firmy, se kterým byl uskutečněn rozhovor, je, že daný systém přináší jeho firmě přílišnou administrativu.

Zdroj: vlastní zpracování na základě interních dokumentů vybraných podnikatelských subjektů a rozhovorů s těmito podnikatelskými subjekty

Příloha 3: Počty podnikatelských subjektů, kterých se týká informační povinnost související se systémem HACCP

Všechny podnikatelské subjekty k březnu 2014:

$$15\ 911 + 2\ 910 + 4\ 657 + 10\ 520 + 124\ 512 = 158\ 510$$

Výroba potravinářských výrobků - 15 911 podnikatelských subjektů

zpracování a konzervování masa a výroba masných výrobků, zpracování a konzervování masa, kromě drůbežího, zpracování a konzervování drůbežího masa, výroba masných výrobků a výrobků z drůbežího masa, zpracování a konzervování ryb, koryšů a měkkýšů, zpracování a konzervování ovoce a zeleniny, zpracování a konzervování brambor, výroba ovocných a zeleninových šťáv, ostatní zpracování a konzervování ovoce a zeleniny, výroba rostlinných a živočišných olejů a tuků, výroba olejů a tuků, výroba margarínu a podobných jedlých tuků, výroba mléčných výrobků, zpracování mléka, výroba mléčných výrobků a sýrů, výroba zmrzliny, výroba mlýnských a škrobářenských výrobků, výroba mlýnských výrobků, výroba škrobářenských výrobků, výroba pekařských, cukrářských a jiných moučných výrobků, výroba pekařských a cukrářských výrobků, kromě trvanlivých, výroba sucharů a sušenek; výroba trvanlivých cukrářských výrobků, výroba makaronů, nudlí, kuskusu a podobných moučných výrobků, výroba ostatních potravinářských výrobků, výroba cukru, výroba kakaa, čokolády a cukrovinek, zpracování čaje a kávy, výroba koření a aromatických výtažků, výroba hotových pokrmů, výroba homogenizovaných potravinářských přípravků a dietních potravin, výroba ostatních potravinářských výrobků j. n.,

Výroba nápojů - 2 910 podnikatelských subjektů

destilace, rektifikace a míchání lihovin, výroba vína z vinných hroznů, výroba jablečného vína a jiných ovocných vín, výroba ostatních nedestilovaných kvašených nápojů, výroba piva, výroba sladu, výroba nealkoholických nápojů; stáčení minerálních a ostatních vod do lahví

Velkoobchod s potravinářskými výrobky – 4 657 podnikatelských subjektů

zprostředkování velkoobchodu a velkoobchod v zastoupení s potravinami, nápoji, tabákem a tabákovými výrobky, velkoobchod se základními zemědělskými produkty a živými zvířaty, velkoobchod s obilím, surovým tabákem, osivy a krmivy, zprostředkování velkoobchodu a velkoobchod v zastoupení se základními zemědělskými produkty, živými zvířaty, textilními surovinami a polotovary, velkoobchod s potravinami, nápoji a tabákovými výrobky, velkoobchod s ovocem a zeleninou, velkoobchod s masem a masnými výrobky, velkoobchod

s mléčnými výrobky, vejci, jedlými oleji a tuky, velkoobchod s nápoji, velkoobchod s cukrem, čokoládou a cukrovinkami, velkoobchod s kávou, čajem, kakaem a kořením, specializovaný velkoobchod s jinými potravinami, včetně ryb, korýšů a měkkýšů, nespécializovaný velkoobchod s potravinami, nápoji a tabákovými výrobky

Maloobchod s potravinářskými výrobky – 10 520 podnikatelských subjektů

maloobchod s převahou potravin, nápojů a tabákových výrobků v nespécializovaných prodejnách, maloobchod s ovocem a zeleninou, maloobchod s masem a masnými výrobky, maloobchod s rybami, korýši a měkkýši, maloobchod s chlebem, pečivem, cukrářskými výrobky a cukrovinkami, maloobchod s nápoji, ostatní maloobchod s potravinami ve specializovaných prodejnách, maloobchod s potravinami, nápoji a tabákovými výrobky ve stáncích a na trzích

Stravování a pohostinství – 124 512 podnikatelských subjektů

stravování v restauracích, u stánků a v mobilních zařízeních, poskytování cateringových a ostatních stravovacích služeb, poskytování cateringových služeb, poskytování ostatních stravovacích služeb, pohostinství

Zdroj: Český statistický úřad, březen 2014

Příloha 4: Tabulky pro evidenci záznamů z pozorování

Kontrola teploty vařených pudingů

Druh	Datum	01.02. pátek	02.02. sobota	03.02. neděle	04.02. pondělí	05.02. úterý	06.02. středa	07.02. čtvrtek	08.02. pátek

Z zapsáno
/ nevařil se

Kontrola teploty v chladícím boxu (hotové výrobky)

	01.02. pátek	02.02. sobota	03.02. neděle	04.02. pondělí	05.02. úterý	06.02. středa	07.02. čtvrtek	08.02. pátek
Zápisy 07:00								
Zápisy 11:30								

Z zapsáno, ZP zapsáno později, NZ nezapsáno

Kontrola teploty v chladícím boxu (suroviny)

	01.02. pátek	02.02. sobota	03.02. neděle	04.02. pondělí	05.02. úterý	06.02. středa	07.02. čtvrtek	08.02. pátek
Zápisy								

Z zapsáno, ZP zapsáno později, NZ nezapsáno

Příprava desinfekčního roztoku na mytí rukou

	01.02. pátek	02.02. sobota	03.02. neděle	04.02. pondělí	05.02. úterý	06.02. středa	07.02. čtvrtek	08.02. pátek
Zápisy								

Z zapsáno, ZP zapsáno později, NZ nezapsáno

Sanitace výrobních prostor

	01.02. pátek	02.02. sobota	03.02. neděle	04.02. pondělí	05.02. úterý	06.02. středa	07.02. čtvrtek	08.02. pátek
Zápisy								

Z zapsáno, ZP zapsáno později, NZ nezapsáno

D

denní úklid

T

týdenní úklid

M

měsíční úklid, který je realizován první pondělí v měsíci

Kontrola teploty v prodejních chladících zařízeních

Zápisy	Datum	01.02. pátek	02.02. sobota	03.02. neděle	04.02. pondělí	05.02. úterý	06.02. středa	07.02. čtvrtek	08.02. pátek
Chladicí vitrína									
Lednice									
Chladicí box									

Z zapsáno, ZP zapsáno později, NZ nezapsáno

Zdroj: vlastní zpracování