

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Studijní obor: Management hotelnictví a cestovního ruchu

Zhanna SIDORYK

SYSTÉMY KVALITY, ŘÍDÍCÍ A DOZOROVÉ  
ORGÁNY JAKOSTI POTRAVIN V EU A ČR

Quality Systems, Management and Supervisory Bodies of Food Quality in  
EU and Czech Republic

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Vedoucí bakalářské práce: doc. Ing. Jan Hrabě, Ph.D.

Brno, 2015

Jméno a příjmení autora: Zhanna SIDORYK

Název bakalářské práce: Systémy kvality, řídicí a dozorové orgány jakosti potravin v EU a ČR

Název bakalářské práce v AJ: Quality Systems, Management and Supervisory Bodies of Food Quality in EU and Czech Republic

Studijní obor: Management hotelnictví a cestovního ruchu

Vedoucí bakalářské práce: doc. Ing. Jan Hrabě, Ph.D.

Rok obhajoby: 2015

Anotace:

Bakalářská práce se zabývá systémy kvality, řídicí a dozorové orgány jakosti potravin v Evropské unii a v České republice. Teoretická část formou literární rešerše zpracovává problematiku kvality v gastronomických zařízeních ČSN norem ISO řady 90000 týkající se managementu kvality, ISO 22000 systémy managementu bezpečnosti potravin a na ně navazující českou legislativu. Praktická část je zaměřena na aplikaci systému těchto norem ve vybraném gastronomickém podniku se zdůrazněním na kontrolu využívání systému HACCP. Návrhová část uvádí náměty na zkvalitnění restauračních služeb, které prezentované zařízení poskytuje.

Annotation:

Bachelor thesis deals with quality systems, management and supervisory bodies of the quality of food in the European Union and the Czech Republic. The theoretical part of the literary information processing quality issues in catering establishments CSN standards ISO 90000 series on quality management, ISO 22000 Food Safety Management Systems and related Czech legislation. The practical part is focused on the application of these standards in selected gastronomic venture with emphasis on the audit of the HACCP system. The proposal section presents suggestions for improving restaurant services, which presented the equipment.

Klíčová slova:

Analýza nebezpečí, certifikace, hygienické normy, kritické body, kvalita služeb, restaurace, stravování.

Key words:

The hazard analysis, certification, hygiene standards, critical points, quality of service, restaurant and catering.

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci Systémy kvality, řídicí a dozorové orgány jakosti potravin v EU a ČR vypracovala samostatně pod vedením doc. Ing. Jan Hraběte, Ph.D a uvedla v ní všechny použité literární a jiné odborné zdroje v souladu s aktuálně platnými právními předpisy a vnitřními předpisy Vysoké školy obchodní a hotelové.

V Brně dne: 17. dubna 2015

vlastnoruční podpis autora

Děkuji doc. Ing. Jan Hrabětovi, Ph.D. za jeho významnou pomoc při vedení při zpracovávání bakalářské práce.

# OBSAH

OBSAH .....	6
Úvod.....	9
I. Teoretická část.....	11
1 Přehled vybraných požadavků legislativy.....	12
1.1 Legislativa Evropské unie .....	12
1.2 Legislativa České republiky .....	14
1.3 Řídící a dozorové orgány jakosti potravin v EU a ČR.....	15
1.3.1 Právní základ v EU.....	15
1.3.2 Právní základ v ČR.....	16
2 Služby v gastronomii .....	19
2.1 Kvalita služeb v restauracích a jejich hodnocení.....	19
2.2 Certifikace restauračních a cateringových služeb.....	20
3 Mezinárodní systém kvality – HACCP.....	22
3.1 Vysvětlení pojmu .....	22
3.2 Postupy vycházející z principů HACCP .....	24
3.2.1 Provedení analýzy nebezpečí.....	24
3.2.2 Stanovení kritických bodů .....	24
3.2.3 Stanovení znaků a hodnot kritických mezí v kritických bodech .....	25
3.2.4 Vymezení systému sledování v kritických bodech.....	25
3.2.5 Stanovení nápravných opatření.....	25
3.2.6 Zavedení ověřovacích postupů .....	26
3.2.7 Zavedení dokumentace.....	26

3.3	Postup zavedení HACCP v podmínkách malé provozovny .....	27
3.3.1	Podmínky provozovny a další předpoklady .....	27
3.3.2	Vymezení sortimentu a prováděných činností.....	30
3.3.3	Vymezení surovin .....	31
3.3.4	Vytvoření popisu výrobního procesu .....	31
3.3.5	Analýza nebezpečí .....	32
3.3.6	Dokumentace a záznamy .....	32
II.	Praktická část.....	34
4	Aplikace systému HACCP v penzionu Böhmerwald v Železné Rudě .....	35
4.1	Charakteristika společnosti.....	35
4.2	Charakteristika penzionu a restaurace.....	36
4.2.1	Organizační schéma .....	37
4.2.2	Požadavky a zodpovědnost zaměstnanců.....	38
4.3	Plán výrobního procesu a bezpečnostní předpisy .....	42
4.3.1	Vybavení zázemí pro skladování potravin .....	42
4.3.2	Vybavení zázemí pro přípravu pokrmů.....	43
4.3.3	Vybavení restaurace .....	44
4.4	Osobní a provozní hygiena.....	45
4.5	Analýza možných rizik a posouzení závažnosti .....	46
4.6	Identifikace kritických kontrolních bodů .....	49
4.7	Systém kontroly na zvládnutí rizik .....	50
4.8	Stanovení nápravných opatření.....	51
III.	Návrhová část .....	53
5	Vyhodnocení zavedení HACCP .....	54

5.1	Základní požadavky pro malé provozovny .....	54
5.1.1	Požadavky na infrastrukturu .....	54
5.1.2	Požadavky na suroviny .....	54
5.1.3	Požadavky na bezpečné zacházení s potravinami .....	55
5.1.4	Bezpečné nakládání s potravinovým odpadem .....	55
5.1.5	Bezpečné postupy regulace škůdců .....	55
5.1.6	Sanitační opatření .....	56
5.1.7	Zajištění kvality vody .....	56
5.1.8	Zachování chladicího řetězce .....	56
5.1.9	Zdravotní stav zaměstnanců .....	57
5.1.10	Dodržování osobní hygieny .....	57
5.1.11	Zajištění proškolení personálu .....	57
5.2	Shrnutí implementace HACCP .....	58
5.3	Návrh na obecně kritické kontrolní body pro přípravu tří jídel, která nabízí ve svém menu restaurace penzionu .....	59
	Závěr .....	62
	Použité zdroje .....	64
	Seznam obrázků, grafů a tabulek .....	73
	Seznam zkratk .....	74
	Přílohy .....	75



# ÚVOD

Bakalářská práce je zaměřena na problematiku používání systémů kvality, činnosti řídicích a dozorových orgánů jakosti potravin v Evropské unii a v České republice. Cílem teoretické části je zpracovat literární rešerši na uvedené téma s konkrétním využitím norem řady ČSN ISO 9000, které se týkají managementu jakosti, s využitím normy ISO 22000, tj. systému managementu bezpečnosti potravin se zaměřením na zavedení a dodržování principů HACCP. Cílem praktické části je aplikace těchto norem ve vybraném gastronomickém zařízení. Prioritou v této části je zaměřit se na systémy, které v gastronomickém zařízení zabezpečí zdravotní nezávadnost potravin, tj. stanovení a zavedení kritických kontrolních bodů při přípravě pokrmů. Cílem návrhové části je analyzovat systém HACCP v prezentovaném gastronomickém zařízení, uvést pozitiva a negativa aplikovaného systému a dále navrhnout obecně kritické kontrolní body pro přípravu tří vybraných pokrmů z nabídky prezentovaného gastronomického zařízení.

Důvodem volby tématu byla skutečnost, že při návštěvě jakéhokoli gastronomického zařízení hosté předpokládají, tedy také autorka bakalářské práce, že management restauračního zařízení dbát na to, aby všichni zaměstnanci bez rozdílu pracovního zařazení dodržovali hygienické předpisy, které mají souvislost s ochranou života a zdraví lidí. Nutnost jejich přísného dodržování vyplývá z faktu, že hromadné stravování tvoří potenciální nebezpečí hromadné nákazy při sebemenším porušení hygienických norem. Problém nastane v případě, že dojde k sebemenšímu pochybení ze strany gastronomického zařízení jakéhokoli typu. Rozhodující je dodržování norem ISO 9000, které jsou zaměřeny na management jakosti. Tento pojem znamená, že organizace, v případě této bakalářské práce, konkrétní gastronomické zařízení, ručí za to, že produkty, tj. nabídka restauračních menu, bude odpovídat požadavkům hostů.

Aktuálnost tématu je dána za prvé skutečností, že milióny lidí se denně stravují ve vybraných gastronomických zařízeních. Za druhé dána vysokým počtem podnikajících fyzických a právnických osob. K 31. březnu 2014 podnikalo ve stravovacích zařízeních, u stánků a v mobilních zařízeních v České republice 119 784 subjektů, z toho 106 943 fyzických osob a 12 841 osob právnických (SOČR, 2014). Ředitel analytické společnosti Mag Consulting Jaromír Beránek uvedl, že „obor restaurací považován za jeden z nejrizikovějších a tato zařízení v průměru krachují

dvakrát častěji, než subjekty podnikající v jiných oborech. Na místě zkrachovalých restauračních zařízení ale velice rychle vznikají nové restaurace s trochu jiným zaměřením. Na místo klasické restaurace tak vznikne například pizzerie“ (Probyznysinfo, 2012).

V bakalářské práci v její praktické části bude rámcovou situací problému zjištění, jak kvalitně se management prezentovaného ubytovacího a zejména stravovacího zařízení připravil na aplikaci ČSN ISO norem řady 9000 a ISO 22000, hlavně, jakým způsobem jsou obě normy dodržovány tak, aby nedošlo k ohrožení života a zdraví restauračních hostů, kterými jsou nejen hosté ubytovaní v penzionu, ale v jeho druhé části v restauraci. Zároveň bude zdůrazněna úloha managementu při dodržování veškerých hygienických předpisů platných pro restaurační zařízení.

Metodologie bakalářské práce je upravuje postupy v teoretické, praktické i návrhové části práce. V teoretické části práce bude provedena literární rešerše se zaměřením na odbornou literaturu (knihy, časopisy, legislativní dokumenty, ověřené internetové zdroje) týkající se gastronomie, managementu a legislativních norem. Poznatky z teoretické části práce budou východiskem pro zpracování druhé části práce, tj. praktické. V ní bude využito spolupráce s vedením společnosti Sportman, s. r. o., která již několik let provozuje penzion, jehož součástí je restaurační zařízení. Penzion se již několikrát umístil na předních místech v hodnocení kvality služeb pro hosty. V návrhové části budou formulována opatření na stanovení obecně kritických kontrolních bodů u vybraných pokrmů.

## **I. TEORETICKÁ ČÁST**

# 1 PŘEHLED VYBRANÝCH POŽADAVKŮ LEGISLATIVY

## 1.1 Legislativa Evropské unie

Ochrana spotřebitelů důslednou kontrolou kvality veškerého potravinářského zboží byla po dlouhou dobu v Evropské unii podceňována. Sice bylo formálně deklarováno jaké jsou povinnosti pěstitelů, chovatelů a výrobců potravin, ale v praxi byla dávána přednost zajištění volného obchodu, dovozu a vývozu potravinářského zboží. Oficiálně se předpokládalo, že si žádný výrobce nedovolí poškozovat spotřebitele. Smlouva o založení Evropského hospodářského společenství byla uzavřena 25. března 1957. Přestože podrobně zahrnovala všechny činnosti, které musí být vykonávány z hlediska další prosperity a rozvoje jednotlivých zemí, vůbec nezmiňovala problematiku potravinového práva. Tím došlo ke stavu, že etapa vývoje tohoto práva se rozdělila do dvou časových úseků (Meulen, Verde, 2004, s. 133-134). První etapa probíhala na základě existence vertikálních směrnic. Etapu uzavřel soudní rozsudek Evropského soudního dvora ve věci Cassis de Dijon.<sup>1</sup> Po rozhodnutí ve věci Cassis de Dijon následovala rozsáhlá judikatura, která upřesnila pojem „opatření s účinkem rovnocenným kvantitativním omezením“. Bylo konstatováno, že „překážky pohybu zboží uvnitř Společenství ... jsou akceptovatelné do té míry, v jaké tyto předpisy mohou být uznány za nezbytné pro uspokojení kategorických požadavků týkajících se zejména účinnosti fiskálního dozoru, ochrany zdraví obyvatelstva, poctivosti obchodních transakcí a ochrany spotřebitele“ (Týč, 2002, s. 141).

Zásadní převrat znamenal výskyt tzv. nemoci šílených krav, která se vyskytla také v Evropě.<sup>2</sup> Teprve po vypuknutí epidemie a na základě velmi ostré kritiky členských států EU byla přijímána legislativní opatření na ochranu potravinového trhu.

---

<sup>1</sup> Rozsudek Evropského soudního dvora ve věci 120/78 Rewe-Zentrale AG vs. Bundesmonopolverwaltung für Branntwein z 20.2.1979. Spor ve věci povolení dovozu a prodeje likéru Cassis de Dijon z Francie do Německa. Němci odmítali dovoz povolit. ESD konstatoval, že vždy je nutné upřednostnit právo společenství, konkrétně tedy v oblasti volného pohybu zboží.“

<sup>2</sup> BSE, celým názvem boviní spongiformí encefalopatie, se v Británii poprvé vyskytla už v polovině 80. let. Později byla prokázána prakticky ve všech zemích Evropy a v řadě dalších zemí světa. Klinickými příznaky i morfologickými změnami v mozku se BSE podobala Creutzfeldt Jakobově chorobě (CJD) u člověka, která se projevuje předčasnou demencí u lidí kolem 55 roků.

Výsledkem nebývale ostré kritiky obsažené ve zprávě Komise byly nové podněty pro zlepšení komunitárního práva v oblasti potravinového práva. Spotřebitelé požadovali, aby jakékoli potraviny svou kvalitou odpovídaly platné mezinárodní legislativě. V roce 2002 bylo schváleno nařízení Evropského parlamentu a Rady,<sup>3</sup> které definovalo základní zásady a legislativní požadavky na dodržování kvality potravin. Na nařízení následně navazovaly další dokumenty. Kvalita potravin úzce souvisela s dodržováním hygieny při manipulaci s potravinami. Pravidla a zásady byly stanoveny v nařízení o hygieně potravin.<sup>4</sup> Přesně deklarovaly povinnosti všech subjektů, které se na manipulaci s potravinami v jakékoli formě podílely. Nařízení obsahovalo vítanou změnu. Provozovateli služeb bylo umožněno přijímat řešení, která budou vhodná k uplatnění v zařízeních, která provozuje. Podmínkou bylo umožnění flexibility pro provozovatele stravovacích služeb, která musela být v souladu s platnými legislativními hygienickými nařízeními, na které bylo odkazováno.<sup>5</sup>

Dne 6. dubna 2005 přijala Komise Strategii ochrany zdraví a spotřebitele a návrh pro Evropský parlament a rozhodnutí Rady EU vytvářející Komunitární program ochrany zdraví a spotřebitele na období 2007 – 2013. „V rámci konsolidace dvou programů do jednoho chce Komise využít synergií mezi spotřebitelskou politikou a politikou na ochranu zdraví. Synergie je zaměřena zejména na: podporu ochrany zdraví, bezpečnost, informace a vzdělávání“ (Zahradník, 2005, s. 5). V listopadu 2005 přijala Komise (ES) dokument, nařízení o dalších mikrobiologických kritériích pro potraviny.<sup>6</sup> Směrnice o označování potravin byla nahrazena nařízením 1169/2011 o poskytování informací o potravinách. Nabyla účinnosti 13. prosince 2014 (s výjimkou požadavků pro mleté maso od 1. ledna 2014 a požadavků na výživové údaje od 13. prosince 2016). Nově k opatřením přibyl balíček zajišťující lepší bezpečnost potravin, který předložila

---

<sup>3</sup> 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

<sup>4</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin.

<sup>5</sup> Směrnice Evropského parlamentu a Rady 98/34/ES ze dne 22. června 1998 o postupu při poskytování informací v oblasti norem a technických předpisů (Úř. věst. L 204, 21. 7. 1998, s. 37) Směrnice změněná aktem o přistoupení z roku 2003.

<sup>6</sup> Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny (Úřední věstník L 338, 22. 12. 2005, s. 1)., ve znění tiskové opravy zveřejněné v Úředním věstníku EU dne 10. 10. 2006 (L 278/32).

Komise 6. května 2013. Obsahuje čtyři základní body zaměřené na úřední kontroly, zdraví zvířat, zdraví rostlin a rozmnožovací materiál rostlin včetně osiva.

## 1.2 Legislativa České republiky

Před vstupem do Evropské unie Česká republika při sledování dodržování legislativních opatření v nakládání s potravinami vycházela pouze z národní legislativy. Významným počinem bylo vydání Bílé knihy o zdravotní nezávadnosti potravin,<sup>7</sup> kterou předložila Komise EU jako rozsáhlý program, který stanovil náročný cíl – bezpodmínečně zajistit nezávadnost výroby potravin. Česká republika se v té době nacházela již v předvstupním období do Evropské unie. Musela na právní dokument EU reagovat a postupně implementovat do české národní legislativy. Ministerstvo zemědělství ČR vypracovalo koncepční dokument Strategie zajištění bezpečnosti (nezávadnosti) potravin v ČR, který schválila vláda České republiky.<sup>8</sup> V roce 2002 vydaly Evropský parlament a Rada usnesení týkající se dalšího zabezpečení potravin.<sup>9</sup> Česká republika byla povinna opět toto nařízení implementovat do české legislativy. Stalo se tak na základě usnesení vlády,<sup>10</sup> ve kterém byla zdůrazněna nutnost zdokonalení systému komunikace v ČR, s členskými státy Evropské unie, s jejími orgány a třetími zeměmi. Po vstupu do Evropské unie v květnu 2004 bylo nezbytné provést implementaci celé řady unijních nařízení a směrnic do české legislativy.

Nejčastěji používaný byl a je zákon o ochraně veřejného zdraví,<sup>11</sup> mnohokrát novelizovaný. Naposledy v červenci 2014. Hlavním cílem rozsáhlého návrhu bylo uvedení zákona do souladu se správním řádem a vymezení skutkových podstat správních deliktů na úseku ochrany veřejného zdraví včetně ochrany zdraví

---

<sup>7</sup> Evropská komise. „White Paper on Food Safety“, (COM 1999, 712 Final) Brusel, 12. ledna 2000.

<sup>8</sup> Usnesení vlády ČR č. 1320/2001 Sb., ze dne 10. prosince 2001.

<sup>9</sup> 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.

<sup>10</sup> Usnesení vlády ČR č. 1277 ze dne 15. prosince 2004 ke Strategii zajištění bezpečnosti potravin v České republice po přistoupení k Evropské unii.

<sup>11</sup> Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, v platném znění

zaměstnanců při práci. V současné době (tj. v době zpracovávání bakalářské práce) je v Parlamentu projednávána jeho další novelizace jako sněmovní tisk č. 270. Vláda předložila návrh Sněmovně 27. července 2014. První čtení proběhlo 21. října 2014. Na základě usnesení č. 460 byl návrh doporučen k projednání výborům.

Pro provozovny stravovacích služeb je důležitá vyhláška o hygienických požadavcích na stravovací služby,<sup>12</sup> která byla novelizována na základě unijního nařízení.<sup>13</sup> Stále je v platnosti zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a spojené prováděcí předpisy v aktuálním znění. Další legislativní dokument se týká hygienických požadavků na pitnou a teplou vodu.<sup>14</sup> Kodex Alimentarius je právně nezávazným „potravinářským zákoníkem“, nemá právně vynutitelný statut, ale je všeobecně přijímán. Navazují na něj další dokumenty, např. kodex hygienických pravidel.<sup>15</sup>

### 1.3 Řídící a dozorové orgány jakosti potravin v EU a ČR

#### 1.3.1 Právní základ v EU

Na téma kvality potravin bylo napsána řada odborných publikací, článků, probíhaly desítky mezinárodních konferencí. Jejich cílem bylo posoudit situaci v kvalitě potravin vyráběných a distribuovaných v členských státech Evropské unie anebo vyráběných mimo členské státy Evropské unie a distribuovaných v ní. **Evropská komise** patří mezi pět základních článků Evropského společenství. Má konkrétní pravomoci ve vztahu k celé Evropské unii, ale také pod její kompetence spadá činnost odborných generálních ředitelství, mezi něž v kontextu s bezpečností potravin patří:

---

<sup>12</sup> Vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění vyhlášky č. 602/2006 Sb.

<sup>13</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin.

<sup>14</sup> Vyhláška č. 252/2004 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu a četnost a rozsah kontroly pitné vody, ve znění pozdějších předpisů.

<sup>15</sup> Kodex hygienických pravidel pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování. Označován také jako CACA/RCP 39-1993

- **Generální ředitelství pro ochranu zdraví a spotřebitelů (DG SANCO)** - odpovídá za realizaci jednotného a komplexního přístupu k bezpečnosti potravin,
- **Generální ředitelství pro zemědělství a rozvoj venkova (DG AGRI)** – odpovídá za provádění společné zemědělské politiky, která má přímé dopady na bezpečnost potravin
- **Generální ředitelství pro vnitřní trh (DG MARKT)** – odpovídá za zajištění efektivního fungování vnitřního trhu Evropského společenství s cílem odstranit neodůvodnitelné překážky ve volném pohybu zboží a služeb mezi jednotlivými členskými státy EU,
- **Generální ředitelství pro životní prostředí (DG ENVI)** – má v kompetenci ovlivňování bezpečnosti potravin, rozvoj biotechnologií, nakládání s chemickými látkami apod. (Goodburn, 2001, s. 9).

**Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA)** – poskytuje vědecká stanoviska, vědeckou technickou podporu orgánům Evropské unie a členským státům v záležitostech majících přímý nebo nepřímý vliv na bezpečnost potravin. Poradenství ale neznamena, že je posledním subjektem, který se může vyjadřovat k dané problematice (O'Rourke, 2005, s. 20).

**Konfederace výrobců potravin a nápojů** – má několik hlavních cílů, mezi kterými je např. zvyšování důvěry spotřebitelů v potravinářský průmysl, vyvážené fungování vnitřní trhu na základě zjednodušení práva, zajištění konkurenceschopnosti výrobců.

**Potravinový a veterinární úřad (FVO)** – je součástí DG SANCO – ve své roli strážce evropských společenství smluv, odpovídá za to, že právní předpisy Společenství v oblasti bezpečnosti potravin, zdraví zvířat a rostlin a dobrých životních podmínek zvířat jsou řádně prováděny a prosazovány (Evropská komise, 2014).

### 1.3.2 Právní základ v ČR

Zabezpečení bezpečnosti a kvality potravin zaměřenou na tvorbu potravinové politiky, na které se musí podílet celá řada institucí (např. výzkumné, kontrolní,



dozorové), zajištění spolupráce s evropskými orgány a institucemi.<sup>16</sup> V Koncepci byly zároveň stanoveny odpovědnosti za bezpečnost a kvalitu potravin u konkrétních orgánů státní správy, ústředních a specializovaných orgánů (Průcha, 2001, s. 120).

Na základě tehdejšího návrhu Koncepce vznikl nově **Úřad pro potraviny**, který je součástí ministerstva zemědělství od 1. dubna 2005. Je národním kontaktním místem pro pracovní orgány EU v oblasti potravinového práva a potravinových standardů, kontaktním místem Evropského úřadu pro bezpečnost potravin (EFSA), navrhuje úpravy právních předpisů ČR v oblasti výroby, kontroly, hygieny potravin a jejich zdravotní nezávadnosti atd. Nově vznikla **Národní marketingová agentura**. Má dva základní cíle: všestrannou marketingovou podporu českých výrobků a zaměření se na analýzy jednotlivých trhů, vypracování obchodních příležitostí a obchodní rizik a zajištění trvalého servisu pro české podniky. Mezi orgány státní správy, které mají za povinnost podílet se aktivně na zajišťování bezpečnosti potravin se v České republice podílejí ministerstva uvedená v poznámce.<sup>17</sup> Dalším orgánem je **Státní zemědělská a potravinářská inspekce**, hlavní činností je především kontrola plnění právních předpisů majících souvislost s potravinářstvím, bezpečností produktů na trhu, sledování a řešení případů klamání spotřebitele atd.

**Státní veterinární správa** a jí podřízené krajské veterinární správy, Městská veterinární správa v Praze a Ústav pro státní kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv. Konkrétní úkoly vyjmenovávají paragrafy 48-51 zákona o veterinární péči.<sup>18</sup>

**Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský** je specializovaným orgánem státní správy podřízený ministerstvu zemědělství. Má na starosti správní řízení a vykonává další správní činnosti podle § 2 zákona o ÚKZUZ.

Státní kontrolní orgány provádějí dozor nad zdravotní nezávadností potravinářských produktů a nad systémy, jejichž zavedení a dodržování je pro výrobce legislativně povinné. „Audity představují nezávislý zdroj informací a týkají se všech

---

<sup>16</sup> Usnesení vlády ČR č. 986/2004 ze dne 14. 6. 2004. Koncepce potravinářství ČR pro období po vstupu do EU (2004-2013).

<sup>17</sup> a) ministerstvo zemědělství, b) ministerstvo zdravotnictví, c) ministerstvo životního prostředí, d) ministerstvo průmyslu a obchodu, e) ministerstvo vnitra, obrany spravedlnosti, f) ministerstvo dopravy, g) ministerstvo financí, h) Státní úřad pro jadernou bezpečnost.

<sup>18</sup> Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně souvisejících zákonů v aktuálním znění

oblastí, které jsou součástí uplatňovaného systému zajištění zdravotní nezávadnosti a kvality“ (Čapek et al., 2009, s. 42).

## 2 SLUŽBY V GASTRONOMII

### 2.1 Kvalita služeb v restauracích a jejich hodnocení

Každý spotřebitel, ať si kupuje jakýkoli výrobek nebo službu, předpokládá, že bude kvalitní. O to více to platí v případě restauračních služeb, které poskytují stravování. Právě zde hrozí spotřebitelům největší rizika způsobená nedodržováním hygienických předpisů. Kvalita musí být prvořadou záležitostí. Nejde pouze o kvalitu předkládaných pokrmů, ale také o kvalitu nabízené služby jako celku. „Kvalita musí být zabezpečena systémově v celé organizaci. Konkurence, která je pro tržní ekonomiku samozřejmá nutí poskytovatele nabízet výrobky a služby odpovídající očekáváním zákazníků“ (Veber, 2006, s. 21).

V zemích Evropské unie se uplatňují tři různé přístupy k managementu kvality normy ISO 9000. Jsou to:

1. Standardy kvality založené na dodržování standardů vybavenosti vypracovaných pro různá odvětví - obsahují metody a postupy správné výrobní praxe v konkrétním oboru. Dodržování a uplatňování je posuzováno metodou nezávislých auditů. Pro cateringové služby byly vytvořeny standardy, opírají se o principy správné hygienické a výrobní praxe a systémy tzv. kritických bodů HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point). Základem je platná legislativa České republiky a Evropské unie (Vajčnerová, Ryglová, 2010, s. 609).

2. Systémy založené na ISO normách – řídí se jimi všechna odvětví ekonomiky. Normy ISO jsou generovány každých sedm let. V cestovním ruchu byly využívány od počátku modely řízení podle ISO 9000, 9001, ISO 14 000. Systémy jsou v cestovním ruchu, což se týká hotelnictví a stravovacích služeb využívány k udělování certifikátů u subjektů, které mají o certifikaci zájem (Hrabě, 2005).

3. Systémy komplexního managementu kvality – EFQM Model Excellence je vychází z předpokladu, že vynikající výsledky organizace mohou být dosaženy pouze za podmínky maximální spokojenosti externích zákazníků, spokojenosti vlastních zaměstnanců a při respektování okolí (Hutyra, 2006, s. 50). Podobně prezentují svoji formulaci další autoři, když uvádějí, že se jedná o systém, který je založený na aktivní účasti všech členů organizace se základním cílem dosáhnout uspokojení potřeb

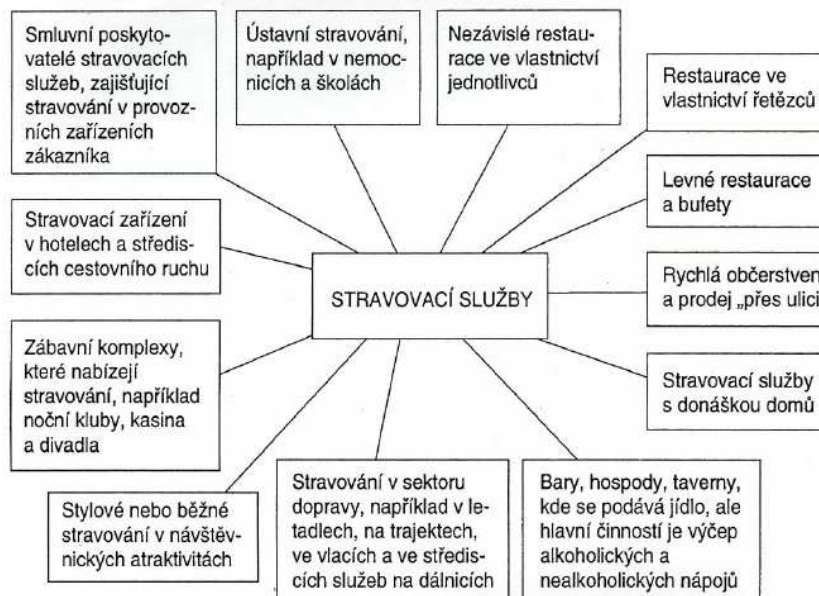
zákazníků a spokojenosti zaměstnanců, obchodních partnerů (Mateies, Dađo, 2002). Komplexní management kvality je založen na principech správné hygienické a výrobní praxe a na analýze kritických bodů HACCP. Systém je celosvětově uznávaným a osvědčeným nástrojem, který zákazníkům zaručuje vysokou kvalitu výrobků nebo služby (Beránek, Kotek, 2007, s. 53).

## 2.2 Certifikace restauračních a cateringových služeb

**Evropská komise cestovního ruchu** (ETC – European Travel Commission),<sup>19</sup> **Evropská skupina pro cestovní ruch** (ETAG – European Tourism Group), **Asociace cestovního ruchu středoevropských zemí** (CECTA – Central European Countries Travel Association) a další v 90. letech 20. století se zaměřily na systémy managementu kvality podle ISO norem a jejich uvedení do praxe. Znamenalo to provést zásadní změny ve všech oblastech cestovního ruchu v České republice, včetně stravovacích zařízení, ve kterých v tomto období platily české podnikové a mezioborové standardy. Teprve jejich revize v roce 2002 a rostoucí tlak z evropského a světového prostředí znamenal zvrát (KPMG, 2010, s. 18). Bylo to v době, kdy Eurostat a Světová organizace cestovního ruchu již v roce 1994 prosazovaly nutnost provedení certifikace stravovacích zařízení, zavedení kategorizace hostinských a ubytovacích zařízení. Prvořadým cílem bylo vytvoření závazných statistických výkazů určených pro ubytovací a stravovací služby, aby bylo možné získat přehled o jejich obchodních aktivitách. S ohledem na rozsah poskytovaných služeb byly vytvořeny dvě kategorie - hostinská zařízení restauračního typu a kategorie barů (Orieška, 2010, s. 140). Různé typy stravovacích služeb prezentuje obr. 1.

---

<sup>19</sup> Vznikla v roce 1948, byla součástí dnešního OECD, v roce 1967 se stala samostatnou organizací, po roce 1990 se k ní připojila většina středoevropských zemí, dnes má 38 členů.



Obrázek 1 Různé typy stravovacích služeb

Zdroj: HORNER, Susan, SWARBROOKE, John. *Cestovní ruch, ubytování a stravování, využití volného času*. Praha: Grada, 2003, s. 352.

Následující roky prokázaly, že požadavek na provedení certifikace byl oprávněný. Ne všechna stravovací zařízení dbala na dodržování všech hygienických a dalších předpisů. Certifikace byla krokem správným směrem. „Certifikace je definována jako postup, kterým třetí strana poskytuje písemné ujištění, že výrobek, proces nebo služba jsou ve shodě se specifikovanými požadavky“ (Beránek, Kotek, 2007, s. 55). Je nutné si uvědomit, že stravování je odvětvím podnikání jako každý jiný obor. „Hlavní činností je příprava jídel, která se konzumují buď v zařízeních provozovatele stravovacích služeb, nebo doma u zákazníků (Vaníček, Křesťan, 2007, s. 50). Certifikace má pevně stanovená kritéria, např. profesní způsobilost, hygienické předpisy, bezpečnost práce.

Po roce 1989 se začal úspěšně rozvíjet v České republice zatím téměř neznámý catering. Jednalo se o zajišťování špičkových stravovacích služeb cateringovými firmami mimo vlastní stravovací zařízení nebo i v něm, např. na banketech, rautech, galakoncerty. Cateringové služby jsou často považovány za součást incentivního cestovního ruchu (Galvasová, 2008, s. 99). Na projektu spolupracovaly původní Národní federace hotelů a restaurací ČR (Nyní Asociace hotelů a restaurací České republiky) a společnost HASAP GASTRO Consulting.

Na unijní legislativní předpisy reagovala vyhláška Ministerstva zdravotnictví ČR z roku 2004.<sup>20</sup> Jsou v ní zahrnuty předpisy technologické, hygienické a protiepidemiologické. Majitelé a provozovatelé stravovacích zařízení jsou povinni je ze zákona dodržovat. S ohledem na důležitost dodržení kvality služeb stravovacího zařízení jsou často prováděny kontrolními orgány audity. „Zaměstnanci výrobních středisek a všech provozů ve stravovací části hotelu musí mít předepsanou zdravotní prohlídku, platný zdravotní průkaz a pravidelné školení hygienického minima“ (Hlinský, Čížek, 2008, s. 51).

Nutné je dodržovat normu ČSN EN ISO 22000 Systém managementu bezpečnosti potravin. Uplatnění systému vyžaduje zajištění interaktivní komunikace, odpovědnost managementu, vytvoření a dodržování programu, který bude obsahovat nezbytné předpoklady dané normou, dodržování zásad HACCP (Beránek, Kotek, 2007, s. 57-58). Je nezbytné si uvědomit, že striktní dodržování hygienických předpisů ve stravovacích zařízeních je zásadní povinností při prevenci zdravotní nezávadnosti.

### **3 MEZINÁRODNÍ SYSTÉM KVALITY – HACCP**

#### **3.1 Vysvětlení pojmu**

HACCP (zkratka anglického Hazard Analysis and Critical Control Point) má české synonymum „systém kritických bodů“. Jedná se o systém hodnocení rizik, kontroly kritických bodů, tedy o nástroj, který je vědecky podložený zjištěnými závěry mnoha výzkumů. Jeho úkolem a cílem je identifikovat nebezpečí a rizika, vybudovat kontrolní systém, který plní úkol prevence nad procesem výroby a zdravotní nezávadnosti potravin. Povinnost tvorby tohoto systému je dána vyhláškou Ministerstva zemědělství ČR.<sup>21</sup> Zásady HACCP, které byly stanoveny ve směrnici 93/43/EC pro všechna odvětví potravinářského průmyslu kromě primární produkce na farmách, podpořil tzv. hygienický balíček, který se stal klíčovým prvkem v předpisech Evropské

---

<sup>20</sup> Vyhláška MZd ČR. č. 137/2004 Sb. ze dne 17. března 2004 o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny

<sup>21</sup> VYHLÁŠKA Ministerstva zemědělství č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby

unie. Skládá se z pěti částí, týkají se společných pravidel pro hygienu v potravinářském průmyslu.<sup>22</sup>

Nejvýznamnější je nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin. Vstoupilo v účinnost pro všechny státy EU roku 2006. Článek 5 tohoto nařízení ukládá provozovatelům potravinářských podniků povinnost vytvořit a zavést jeden nebo více nepřetržitých (stálých) postupů založených na zásadách systému kritických bodů HACCP a podle nich postupovat (Čapek et al., 2009, s. 26). HACCP je nástrojem, který výrazně pomáhá při identifikaci hrozícího konkrétní nebezpečí. Na základě tohoto konstatování přispívá k tvorbě preventivních opatření a k následné kontrole, což umožňuje zajistit bezpečnost a zdravotní nezávadnost pokrmů (Halan, 2008, s. 32). Přesně definuje úlohu a cíle HACCP další autor: „Systém HACCP, česky analýza nebezpečí a kritické kontrolní body, slouží k zajištění zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů během činností, které souvisejí s jejich výrobou, zpracováním, skladováním, manipulací, přepravou, prodejem konečnému spotřebiteli“ (Novotný, 2007). Problematice systému HACCP se věnovala již neplatná 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

---

<sup>22</sup> NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin (Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s. 1).

NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu (Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s. 55).

CORRIGENDUM TO DIRECTIVE 2004/41/EC of the European Parliament and of the Council of 21 April 2004 repealing certain Directives concerning food hygiene and health conditions for the production and placing on the market of certain products of animal origin intended for human consumption and amending Council Directives 89/662/EEC and 92/118/EEC and Council Decision 95/408/EC.

SMĚRNICE RADY 2002/99/ES ze dne 16. prosince 2002, kterou se stanoví veterinární předpisy pro produkci, zpracování, distribuci a dovoz produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě. Úř. věst. L 18, 23. 1. 2003.

potravin. Systém „plného“ HACCP představuje aplikaci všech sedmi principů podle postupu v souladu se zásadami Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1996, Rev. 4-2003.<sup>23</sup>

## **3.2 Postupy vycházející z principů HACCP**

### **3.2.1 Provedení analýzy nebezpečí**

Analýza nebezpečí vyplývajícího z nedodržení hygienických předpisů při výrobě a uvádění pokrmů do oběhu hrozí vždy s každým nedodrženým hygienickým předpisem. Je nutné si uvědomit, že se na výrobě pokrmů podílí několik osob, takže uhlídat dodržování hygienických předpisů je náročné. Stačí, když v řetězu podílejících se zaměstnanců na přípravě pokrmů jeden předpisy nedodrží, a podnikateli vznikne problém. Následně je nutné s přispěním laboratorních vyšetření vyhledat viníka, což bývá mnohdy náročné. Po zjištění zdrojů je nezbytné přijmout obvyklá opatření. „Smyslem je systematický pohled na činnosti prováděné v podmínkách provozovny (prostředí, personál, postupy, sortiment atd.), který kromě popsání obecně známých skutečností může odhalit potenciální slabiny systému a ke zvýšení jeho spolehlivosti (Voldřich, Jechová et al., 2006a, s. 42).

### **3.2.2 Stanovení kritických bodů**

Stanovení bodů závisí na složitosti a povaze výrobků nebo výrobních postupů. Pozornost se zaměřuje na předem vytipovaná místa, technologické operace a vybraná další místa výrobního procesu, u kterých se oprávněně předpokládá, že zejména u nich může dojít k porušení zdravotnických a hygienických předpisů. Proto je nutné, aby

---

<sup>23</sup> Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-20031. Aktuální verze doporučená mezinárodní pravidla praxe, obecné zásady hygieny potravin včetně přílohy o analýzy rizik a kritických kontrolních bodů (HACCP) a pokyny pro jeho používání Komise pro Codex Alimentarius přijala v roce 1997. Změny byly přijaty v roce 1999. Další pokyny byly revidovány v roce 2003. Kodex byl odeslán všem členským státům a přidruženým členům FAO a WHO jako poradní text. Bylo na jejich vládách jak se rozhodnou, k čemu chtějí přistoupit, aby se pokyny dostaly do praxe.



autoři dokumentu HACCP v podmínkách restauračního zařízení dokázali kritické body velmi přesně specifikovat. „Vymezení určitého výrobního kroku nebo operace jako kritického bodu má smysl, pokud je možné ještě v té operaci provést nápravné opatření tak, aby zákrok měl preventivní charakter“ (Voldřich, Jechová et al., 2006a, s. 42).

### **3.2.3 Stanovení znaků a hodnot kritických mezí v kritických bodech**

V každém kritickém bodu musí být stanoveny znaky, podle kterých je možné hodnotit, zda je sledovaný kritický bod ve zvládnutém stavu, tj. zda proces probíhá správným způsobem bez možnosti vzniku nebezpečí ohrožení zdravotní nezávadnosti pokrmu a následně zdraví spotřebitele. Pro stanovené znaky jsou určeny kritické meze, tj. hodnoty, které tvoří hranici mezi přípustným a nepřípustným stavem v kritickém bodě. Znaky a kritické meze musí být podrobně určeny pro každý kritický bod. V případě potřeby může být určen i více než jeden znak pro každé nebezpečí (Voldřich, Jechová et al., 2006a, s. 42).

### **3.2.4 Vymezení systému sledování v kritických bodech**

Pro každý kritický bod je přesně definován postup provádění sledování (pozorování, testy nebo měření ke zjištění, zda je systém ve zvládnutém stavu, tzn. zda jsou dodržovány kritické meze v každém CCP). Současně je jasně definována požadovaná četnost sledování (jak často bude prováděno sledování v kritickém bodě, kdo bude provádět sledování, kde atd.) a je zaveden postup vedení záznamů o sledování. (Voldřich, Jechová et al., 2006a, s. 42-43).

### **3.2.5 Stanovení nápravných opatření**

Základem přijetí správných a efektivních nápravných opatření je stanovení kritických bodů. Nápravná opatření spočívají v přesném popisu všech postupů v průběhu výroby pokrmů, které jsou uplatňovány v případech, ve kterých dojde k překročení kritických mezí, tj. v případech, kdy se právě probíhající proces odchýlí od předepsaného stavu. Ten např. zahrnuje způsoby nakládání s pokrmu, které byly vyrobeny v neodpovídajících podmínkách. Přijatá a provedená opatření je nutné popsat

v písemném záznamu. Ten vede a podepisuje odpovědný pracovník (Voldřich, Jechová et al., 2006a, s. 43).

### **3.2.6 Zavedení ověřovacích postupů**

Aby probíhal výrobní proces pokrmů a potravin vždy bezporuchově a bez porušení hygienických norem je důležité dbát na trvalé udržování systému kritických bodů a také ověřovacích postupů.

Z principů systému kritických bodů jsou zřejmé čtyři stupně ověřovacích postupů:

- „Ověření věcné správnosti systému (jednotlivých částí).
- System resp. jeho částí jsou založeny na správných a doložitelných předpokladech.
- Ověření metod měření a správnosti nastavení kritických mezí.
- Ověřování funkce systému kritických bodů – k nim patří pravidelná výstupní kontrola, vyhodnocování reklamací, dozor nad správností provádění sledování v kritických bodech analýzy finálních výrobků, testy výrobků po skladovacích zkouškách (pokud jsou připravovány chlazené pokrmy určené k regeneraci apod.) a revize systému v plánovaných intervalech a při změně technologických postupů nebo techniky“ (Voldřich, Jechová et al., 2006a, s. 43).

### **3.2.7 Zavedení dokumentace**

Obsahuje dokumentaci HACCP dle Codexu Alimentarius. Je zaváděna na základě sedmi principů, které byly popsány v předcházejících podkapitolách.<sup>24</sup> Systém „plného“ HACCP představuje aplikaci všech sedmi principů podle postupu v souladu se zásadami Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1996, Rev. 4-2003.<sup>25</sup> Výhody zavádění

---

<sup>24</sup> Problematice systému HACCP se věnovala již neplatná Směrnice Rady 93/43/EHS ze dne 14. června o hygieně potravin, která byla nahrazena Nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin.

<sup>25</sup> Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003.1. Aktuální verze doporučená mezinárodní pravidla praxe, obecné zásady hygieny potravin včetně přílohy o analýzy rizik a kritických kontrolních bodů (HACCP) a pokyny pro jeho používání

HACCP má mnohé výhody, mezi které patří růst sebedůvěry ve vlastní produkty, 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 potravinářského podniku, kdy zavedením systému HACCP se rozvíjí znalosti a technologie, právní ochrana firmy a rozšíření výroby a prodeje také na další trhy (Taylor 2001). V případě, kdy se jedná o nevýhody nebo bariéry, je nutné počítat s větším počtem nevýhod oproti přínosům. Působí zde několik bariér, mezi které patří předcházející implementace systému HACCP, bariéry v samotném procesu a bariéry po zavedení systému HACCP (Panisello, Quantick, 2001). Vedení písemné dokumentace je oprávněným požadavkem, je nedílnou součástí plánů a celého systému HACCP. Základní dokumentace zahrnuje popisnou dokumentaci, tj. plán HACCP. Dále dokumentaci provozní, do které se zapisuje veškerá dokumentace, která je vedena v rámci provozování systému HACCP, tj. záznamy o modifikování plánu HACCP, záznamy o sledování znaků v kritických a kontrolních bodech, záznamy o překročení kritických mezí a přijatých nápravných opatření, záznamy o použitých ověřovacích postupech (Fridrich, 2014).

### **3.3 Postup zavedení HACCP v podmínkách malé provozovny**

#### **3.3.1 Podmínky provozovny a další předpoklady**

Podmínky a požadavky vycházejí z doporučení pro malou provozovnu.<sup>26</sup> Požadavky se týkají umístění provozovny, vnitřních prostor, na umístění zařízení v nich, osobní hygieny a zdraví zaměstnanců, sanitačních opatření, bezpečného zacházení s potravinami, větrání, kvality vody, nakládání s potravinovým odpadem, proškolení zaměstnanců. Není možné stanovit zcela identické podmínky pro každé restaurační zařízení. Je nutné brát do úvahy jejich velikost z hlediska počtu zaměstnanců a také

---

Komise pro Codex Alimentarius přijala v roce 1997. Změny byly přijaty v roce 1999. Další pokyny byly revidovány v roce 2003. Kodex byl odeslán všem členským státům a přidruženým členům FAO a WHO

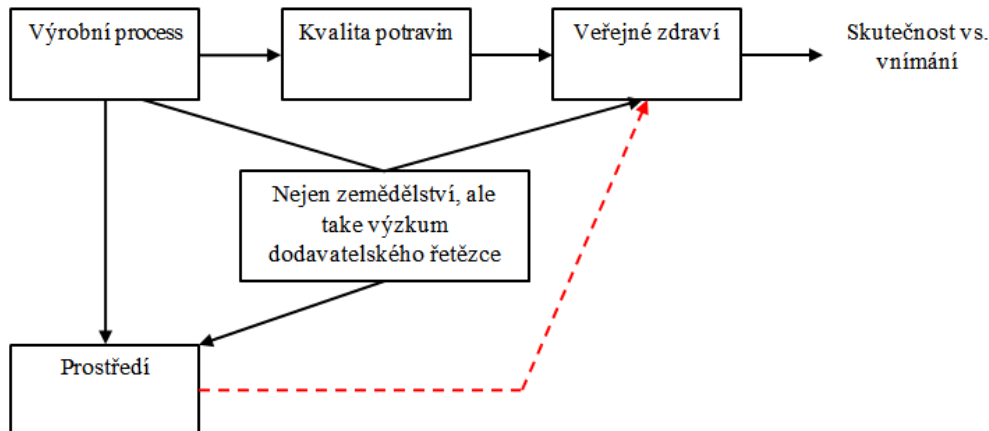
<sup>26</sup> Codex Alimentarius „Kodex hygienických pravidel pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování“, CAC/RCP 39-1993, ze kterých vychází příloha II, nařízení (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin.

rozsahu poskytovaných restauračních služeb. Proto Svaz obchodu a cestovního ruchu České republiky souhlasil s tím, že malým provozováním bude udělena výjimka, předpisy a normy HACCP budou zjednodušeny, aniž by to ohrozilo dodržování hygienických a dalších nezbytných podmínek. Problémem malých potravinářských a restauračních subjektů je, že na rozdíl od těch velkých nemají dostatek srovnatelných zdrojů, zaměstnanci nemají dostatek odborných i pracovních zkušeností (větší fluktuace), nemají schopné jedince, kteří by dokázali profesionálně rozpracovat a zavést systém HACCP anebo dostatek finančních prostředků pro objednávku jeho zpracování odbornou firmou. Kvalitní zpracování systém HACCP pro větší podniky stojí několik desítek tisíc korun. „Systém HACCP považují za komplikovaný a nedůležitý systém pro výrobu produktů. Naopak velké podnikatelské subjekty se dosti často snaží využívat informace z odborných konzultací a více investují do bezpečnosti výrobků“ (Taylor, Kane, 2005, s. 837).

V rámci Evropské unie byl vytvořen projekt Pathogen Combat, který byl zaměřen na přenos znalostí a technologií na pomoc malým a středním podnikům. Cílem bylo shromáždit dostatečný seznam kontaktů na malé a střední podniky, průmysl, výzkumné instituce, vládní agentury a asociace propojené s potravinářským odvětvím. Dále byl vytvořen internetový portál, na kterém byly zveřejněny nejnovější informace pro potravinářský průmysl. Byly zde uvedeny výsledky výzkumů, národní, panevropské výzkumy a seznam nejaktuálnějších workshopů. Značně přispívaly k celému procesu transferu znalostí směrem k podnikatelům, k osobnímu kontaktu a komunikaci mezi donory a příjemci znalostí (Srbová, 2013, s. 268). Další aktivitou bylo vytvoření Platformy pro evropské technologie, která má stejný cíl, a to podporu a šíření transferu znalostí. „Food for Life“ byl zahájen v roce 2005 pod záštitou CIAA – Evropské konfederace výrobců potravin a nápojů. Plán zajišťuje efektivní spolupráci pod záštitou koherentního programu pro evropský výzkum (Fryček et. al., 2005, s. 22).

V listopadu 2013 se v Bruselu konala další Evropské konference o otevřeném prostoru konference zaměřená na projekt „Food for Life“ na téma Jak můžeme utvářet budoucnost výzkumu v oblasti výživy a zdraví s cílem získat názory jak plánovat

budoucí výzkum výživy a zdraví.<sup>27</sup> Účastníci konference se zamýšleli nad tím, kterým směrem zaměřit výzkum, aby bylo možné pěstovat a zpracovávat kvalitní potraviny.



Obrázek 2 Prezentace směřování potřebného výzkumu užití potravin

Zdroj: ZANOLI, Raffaele. Organic Food and Health. In European Open-Space-Conference. Food and Health-Research 2020. Brusel, 2013, s. 33.

Účastníci konference se ve vystoupeních zamýšleli na způsoby výuky všech generací občanů o využívání potravin, učení se zdravému způsobu stravování. Prvním krokem zavádění systému je zajištění mnoha předpokladů.<sup>28</sup> Je zřejmé, že „nezbytné předpoklady“ (bezpodmínečně nutné požadavky) vyplývají z požadavků platné legislativy. Patří k nim:

- požadavky na infrastrukturu (např. na budovu, umístění, okolí apod.) a zařízení,
- požadavky na suroviny,

<sup>27</sup> Koordinátorem projektu je univerzita University of Hohenheim, Life Science Center. Projekt je financován Sedmým rámcovým programem Evropského společenství (FP7/2007-2013) v rámci grantové dohody č. 289045.

<sup>28</sup> S ohledem na jejich velký počet blíže VOLDŘICH, Michal, JECHOVÁ, Marie, ČÍHALOVÁ, Jarmila at al. *Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách*. Část první. Praha: Národní informační středisko pro podporu jakosti, 2006a), s. 46-48.

- požadavky na bezpečné zacházení s potravinami (včetně balení a dopravy) - dodržování teplotních řetězců, zabránění kouření v provozovnách, dodržování technologických postupů apod.,
- bezpečné nakládání s potravinovým odpadem,
- bezpečné postupy regulace škůdců,
- sanitální opatření (čištění a desinfekce);,
- zajištění kvality vody,
- zachování chladicího řetězce,
- zdravotní stav zaměstnanců,
- dodržování osobní hygieny,
- zajištění proškolení personálu.

Požadavky vyplývají z právních Podle doporučení Codex Alimentarius – „Kodex hygienických pravidel pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování“, CAC/RCP 39-1993, se uvádí možnosti zavedení „bezpodmínečně nutných požadavků“ na hygienu potravin ve smyslu přílohy II, nařízení (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin: (Voldřich, Jechová et al., 2006b, s. 46).

### **3.3.2 Vymezení sortimentu a prováděných činností**

Vymezení sortimentu a prováděných činností je nezbytné dodržovat několik základních kroků, aby zpracování odpovídalo legislativním požadavkům. Prvním krokem je ujasnění si, které receptury budou při výrobě potravin a pokrmů připravovány a jaké technologické postupy musí být proto použity. Tento krok by neměl být problémový, protože autor receptury by měl mít běžně k dispozici knihy receptur, vlastní kalkulační listy, u kterých se předpokládá, že v nich jsou uvedeny podrobnější receptury. V případě pouhé distribuce potravin uvádí informace dodavatel. Dalším krokem je povinnost u všech používaných receptur a specifikací výrobků uvádět rozsah prováděných činností. „V úvodu dokumentu „Příručky HACCP nebo Analýzy nebezpečí“ by mělo být uvedeno, jaké činnosti provozovna provádí, co všechno je v kompetenci provozovny, na jaké činnosti se zavedený postup vycházející z principů HACCP vztahuje“ (Voldřich, Jechová et al., 2006a, s. 48).

### 3.3.3 Vymezení surovin

Velké nebezpečí nejrůznější kontaminace potravin připravených k výrobě hrozí při nevhodném skladování, a to nejen u nich, ale u nejrůznějších přísad, které se při výrobě musí v rámci receptur použít. V HACCP jsou přesně uvedeny požadavky jak potravin skladovat, při jakých teplotách, které potraviny nesmí být ve společném prostoru, takže musí být zcela vyloučen jejich styk při manipulaci s nimi. Musí být také uchovávány při teplotách, které určuje konkrétní vyhláška a také přímo jejich výrobce apod. (Michalová, 2006, s. 9). Nezbytným podkladem pro analýzu nebezpečí jsou receptury s technologickými postupy a specifikace připravovaných produktů. K dispozici jsou knihy receptur, popisníky, dobře poslouží i vlastní kalkulační listy apod. Příklady s popisem hlavních nebezpečí tabulka 1.

Tab. 1: Příklady s popisem hlavních nebezpečí

Suroviny	Nebezpečí	Ovládací opatření	Metoda kontroly
• Maso	• Mikrobiální kontaminace, mechanická kontaminace (úlomky kostí, kovů,...), chemická kontaminace suroviny	• Vizuelní a senzorkické posouzení suroviny (surovinu vykazující znaky kažení, zápach, zapaření, barevné změny či kontaminaci mechanickými nečistotami nepřijímat) • Kontrola teploty • Spolehlivý dodavatel	
• Brambory syrové loupané	• Kontaminace suroviny (těžké kovy, rezidua pesticidů, solanin, pyrosiřičitan), přítomnost mechanických nečistot	• Spolehlivý dodavatel • Vizuelní kontrola při přejímce, vrácení dodávky	
• Nečištěné brambory a zelenina	• Původci chorob zeleniny, kontaminace plísněmi a mykotoxiny, dusičnany, rezidui pesticidů, těžkými kovy, mechanickými nečistotami	• Spolehlivý dodavatel, vizuelní kontrola jakosti zeleniny vrácení dodávky	
• Čerstvá vejce	• Mikrobiální kontaminace suroviny (výskyt salmonel)	• Spolehlivý dodavatel, vizuelní kontrola čistoty a stavu skořápek, vrácení dodávky	

Zdroj: VOLDŘICH, Michal at al. *Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách*. Část první. Praha: Národní informační středisko pro podporu jakosti, 2007. s. 33.

### 3.3.4 Vytvoření popisu výrobního procesu

Účelem tohoto kroku je určit body, místa, technologické operace nebo postupy ve výrobním procesu, které jsou zásadní pro zajištění zdravotní nezávadnosti pokrmu a nelze uplatněním kontroly a nápravných opatření zabránit, vyloučit nebo zmenšit na

přijatelnou úroveň nebezpečí porušení zdravotní nezávadnosti pokrmu. Počet kritických bodů závisí na konkrétních podmínkách v provozovně. V každém kritickém bodě musí být stanoveny znaky, podle kterých je možné hodnotit, zda je sledovaný kritický bod ve zvládnutém stavu. Pro stanovené znaky jsou určeny kritické meze, tj. hodnoty, které tvoří hranici mezi přípustným a nepřípustným stavem v kritickém bodě. Znaky a kritické meze musí být podrobně určeny pro každý kritický bod (Voldřich, Jechová et al., 2007, s. 24). Diagram výrobního procesu musí být podle potřeby doplněn dalšími údaji, např. přehledem používaných surovin, situačním plánkem objektu, rozmístěním zařízení, údaji o maximálních prodlevách a teplotách, kterými mohou být citlivé suroviny, rozpracované pokrmy a polotovary vystaveny, podmínkami skladování, pohybem osob, postupy čištění a dezinfekce, identifikací místa, kde hrozí křížení cest atd. (Voldřich, Jechová et al., 2007, s. 24).

### **3.3.5 Analýza nebezpečí**

Při výrobě potravin a pokrmů je vždy nutné předpokládat, že při nedodržení hygienických předpisů může vždy dojít k jejich kontaminaci. Proto je požadavek na striktní dodržování všech hygienických předpisů oprávněný. Je nutné důsledně dbát na jeho dodržování a vyvozování tvrdých finančních sankcí proti osobám, které jejich porušení zavinily. Průběžná analýza případných nebezpečí se zaměřuje na hledání možných zdrojů, které mohou být důvodem pro selhání v rámci celé přípravy, manipulace a výdeje pokrmů, a které mohou vést ke vzniku zdravotních nebezpečí pro strávníka. Společně s vypracováním analýzy nebezpečí je povinností vypracovat tzv. ovládací opatření. Jejich cílem je specifikovat účinná opatření, u kterých je oprávněný předpoklad, že zamezí opakování nedostatků a chyb. Cílem je vytvořit kompletní přehled činností prováděné v podmínkách malé provozovny který specifikuje i potenciální slabiny používaného systému a přispěje ke zvýšení spolehlivosti (Voldřich, Jechová et al., 2007, s. 24).

### **3.3.6 Dokumentace a záznamy**

V souvislosti s celým procesem výroby pokrmů v restauračních zařízení je podmínkou důsledné vedení záznamů o celém procesu počínaje přípravou a konče



předáním pokrmu zákazníkům. Požadavkem je vyváženost celého procesu. Nesmí být spojen s byrokracií, ale zároveň musí splnit základní požadavky. V případě že malá provozovna má zpracovaná doporučení pro správnou praxi nebo všeobecné návody pro HACCP, mohou nahradit celkovou dokumentaci související s HACCP. Musí být ale přesně stanoven požadavek pro záznamy a časové období a v něm vedených záznamů. Pokud je prováděno vizuální pozorování zda je aplikován správný postup u identifikovaných kritických kontrolních bodů a zdá má potravina správné fyzikální vlastnosti (např. omáčka), je možné pořídit pouze tzv. záznamy o neshodě. Zároveň musí být uvedeno, jaké nápravné opatření bylo přijato a také provedeno. Je povinné záznamy uchovávat pro přiměřenou dlouhou dobu, aby v případě potřeby (např. otrava hostů způsobená závadností jídla), bylo možné postup vysledovat zpětně. U pokrmů podávaných v rámci stravovacích služeb jsou záznamy uchovávány po dobu maximálně dvou týdnů po obvyklém čase spotřeby. Pro potraviny, pro které je datum spotřeby neurčité, mají být záznamy vedeny po rozumně krátké období po datu zániku potraviny např. po dobu maximálně dvou týdnů po zániku potraviny (Voldřich, Jechová et al., 2006a, s. 38-39).

## **II. PRAKTICKÁ ČÁST**

## 4 APLIKACE SYSTÉMU HACCP V PENZIONU BÖHMERWALD V ŽELEZNÉ RUDĚ

Restaurační zařízení v České republice musí efektivně dodržovat legislativní dokumenty, které se dotýkají hygieny potravin. Zajištění kvalitní a zdravotně nezávadné nabídky jídel musí být proto pro restaurační zařízení prioritou bez ohledu na to, zda se jedná o malé provozovny anebo o velká restaurační zařízení. V praktické části bakalářské práce je prezentován penzion Böhmerwald v Železné Rudě, který se v roce 2012 umístil v celostátní soutěži Staropramen Penzion roku 2012 v TOP penzionech na druhém místě, o rok později na čtvrtém místě v TOP 25 penzionů.

### 4.1 Charakteristika společnosti

Penzion Böhmerwald patří mezi stabilní ubytovací a stravovací zařízení v Železné Rudě a jejím okolí.

Tab. 2 Základní údaje o společnosti

Obchodní firma	Sportman, s. r. o.
Sídlo	Praha 18 - Letňany, Chotěšovská 680/1, PSČ 19000
IČ	28028007
DIČ	CZ 28028007
Datum zápisu	23. července 2008
Právní forma	Společnost s ručením omezením
Rejstříkový soud	Městský soud v Praze
Číslo zápisu u rejstříkového soudu	oddíl C, vložka 201540

Zdroj: [www.justice.cz](http://www.justice.cz)

Předmět podnikání: výroba, obchod a služby neuvedené v přílohách 1 až 3  
živnostenského zákona, hostinská činnost

Jednatelé společnosti: Mgr. Jana Horeková, Ing. Tomáš Horek

## 4.2 Charakteristika penzionu a restaurace

Pension poskytuje turistům, sportovcům i dalším návštěvníkům kvalitní zázemí. Ubytování pro 57 osob v penzionu rodinného typu kategorie \*\*\*. K dispozici pro hosty jsou jedno-, dvou a třílůžkové pokoje vybavených TV se satelitním příjmem, minibarem, telefonem, připojení k internetu Hotspot zdarma, WC, sprchou a fénem. Pro rodinné pobyty jsou k dispozici rodinné pokoje. Pro nekuřáky je vyhrazeno 19 pokojů. Hosté mohou využívat úschovnu kol a lyží, výborně vybavené fitness centrum s cyclingem a výživovou poradnou, konferenční místnost pro pořádání seminářů a školení. Samozřejmostí je parkoviště pro osobní auta i autobus.



Obrázek 3 Venkovní pohled na penzion Böhmerwald v Železně Rudě

Zdroj: Archiv Sportman, s. r. o.

### Provoz restaurace

Kapacita restaurace je cca 60 míst. Je celá nekuřácká. K restauraci patří prostorná terasa s kapacitou 50 míst, která poskytuje v teplých dnech příjemné posezení s výhledem na řeku.



Obrázek 4 Pohled do restaurace penzion Böhmerwald

Zdroj: Archiv Sportman, s. r. o.

### **Otevírací doba restaurace**

Snídaně                      od 7:30 hod. do 9:30 hod.

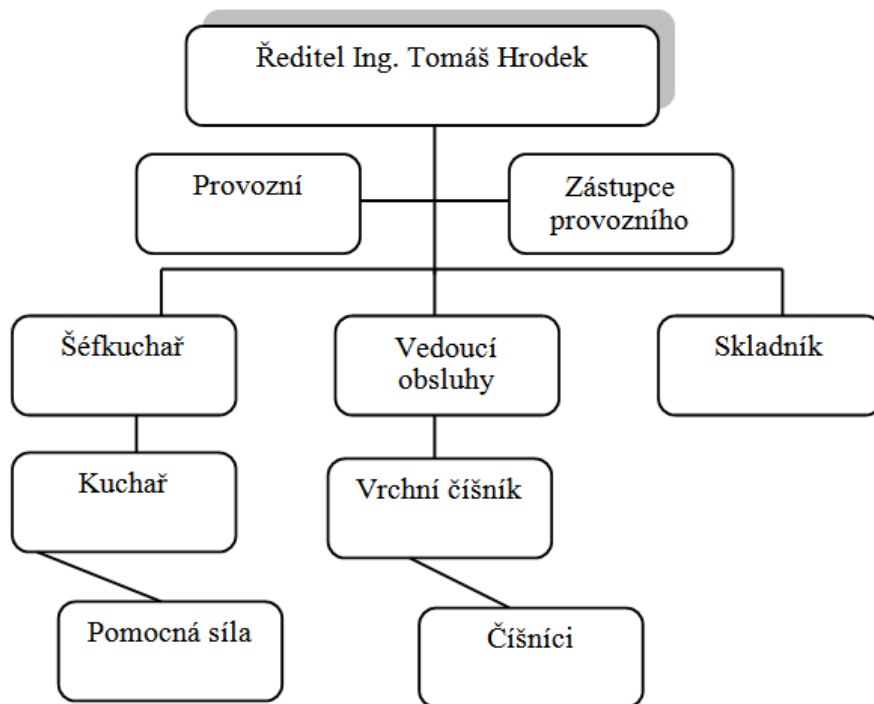
Provoz restaurace      11:00 do 22:00 hod.

**Systém obsluhy při snídani** -                      podle standardních pravidel stolničení

**Systém obsluhy pro hosty restaurace** -      obsluha personálem

#### **4.2.1 Organizační schéma**

Počet zaměstnanců v penzionu je stanoven s ohledem na ubytovací a stravovací kapacity a jejich obsazenost. Náklady na zaměstnance představují pro podnikatele vždy velkou finanční zátěž, která se zvyšuje s velkým daňovým zatížením na zdravotní a sociální pojištění.



Obrázek 5 Organizační uspořádání společnosti Sportman, s. r. o.

Zdroj: zpracování autorky dle počtu zaměstnanců

#### 4.2.2 Požadavky a zodpovědnost zaměstnanců

Vzhledem k tomu, že celkový počet zaměstnanců včetně jednatelů společnosti není velký, popisy práce zaměstnanců se v některých případech překrývají. V organizačním uspořádání je počítáno s tím, že v případě potřeby budou ostatní zaměstnanci vypomáhat i v jiném úseku, který určí manažer. Jedná se zejména o případy v hlavních zimních a letních sezónách, kdy je ubytovací a stravovací kapacita plně vyčerpána. Management důsledně dbá na to, aby byl dodržován zákoník práce. Celkově za veškeré obchodní aktivity a s nimi související pracovní postupy zodpovídají ředitel Ing. Tomáš Hrodek (jednatel) a jeho zástupkyně Mgr. Jana Hrodková (jednatelka). Spolu s nimi za svěřené úseky další zodpovědní zaměstnanci. Popis jejich činností je obsahem pracovních smluv, ve kterých jsou přesně identifikovány jejich povinnosti a také práva jako zaměstnanců.

## **Stručné popisy pracovních činností**

### **Jednatelé**

Mají společnou zodpovědnost za chod penzionu a jeho restauračního zařízení. Zodpovídají za celkovou obchodní politiku, tj. tvorbu cen pro ubytování, stravu v restauraci, za doplňkové služby. Mají na starosti marketing v celé jeho šíři, zodpovídají za dodržování veškeré legislativy související s dodržováním zákoníku práce, bezpečnostních a hygienických předpisů, které se dotýkají činnosti společnosti.

Jednatel společnosti Tomáš Hrodek má za úkol:

- Sledovat kvalitu služeb poskytovaných hostům, sestavuje manuály pro každý úsek v penzionu pro ubytovací a stravovací úsek.
- Provádí sběr a vyhodnocování získaných informací, analýzu spotřebitelského chování.
- Sleduje, aby zaměstnanci byli pravidelně proškolení.
- Dbá na dodržování firemní kultury.

### **Provozní**

Zabezpečuje správný chod stravovacích služeb, tj. zabezpečování a kontrolní činnosti na úseku šéfkuchaře, vedoucího obsluhy a skladníka.

### **Zástupce provozního**

V případě potřeby zastupuje provozního, jinak má na starosti kompletně ubytovací úsek.

### **Skladník**

Řídí úsek skladového hospodářství, zajišťuje zásobování restaurační části penzionu zbožím a surovinami pokud možno z regionálních zdrojů. Protože penzion leží tři kilometry od státní hranice s Německem, některé nákupy se u vybraného zboží uskutečňují v tamních obchodních řetězcích. Skladník dále zodpovídá za řádný výdej a příjem zboží, jeho uskladnění, za stav zásob. Vede skladovou evidenci, provádí inventarizaci vybraných položek skladu a má také hmotnou odpovědnost za svěřený majetek.

## **Šéfkuchař**

Odpovídá v oblasti výroby zejména za celkovou činnost a plynulý chod výroby, sestavování výrobních programů, kontrolu práce podřízených pracovníků a dodržování zásad poctivosti při velikosti porcí, dodržování receptur. Řídí si proces dodávek surovin do kuchyně a také rozhoduje o tom, co je nutné doplnit do skladu zásob. Zodpovídá za dodržování pracovních, bezpečnostních a hygienických předpisů, předpisů požární ochrany.

## **Kuchař**

Zastupuje šéfkuchaře v rozsahu jeho práv a povinností na svěřeném úseku.

## **Obsluhující personál**

Jedná se o vrchní číšníky a číšníky, výčepní a barmany. Náplň práce pracovníků obsluhy a jejich počet jsou závislé na způsobu a formě obsluhy, za aktuální nabídku v jídelním lístku, provádí vyúčtování služeb. **Vrchní číšník** je zároveň vedoucím směny. Organizuje a řídí práci ostatních obsluhujících zaměstnanců v daném úseku, odpovídá za správný servis jídel, nápojů a za dodržování kvality služeb. V případě potřeby pomáhá obsluhovat hosty. **Číšník a servírka** přijímají objednávky od hostů, provádí servis jednotlivých nápojů a pokrmů. Vyžaduje se profesionální chování k hostům, schopnost podat informace hostům o složení konkrétního jídla. Podle nové směrnice Evropské unie 1169/2011/EU jsou restaurace povinny uvádět u každého předkládaného menu seznam alergenů. Zaměstnanci jsou proškoleni.

## **Pomocná síla**

Vykonává činnosti podle pokynů svých nadřízených. Zpravidla se jedná o pomoc v zázemí kuchyně (nepřichází do styku s potravinami – úklidové služby) a při úklidu pokojů, které hosté opustili.



Tab. 3 Střídání směn

Den	Směna A	Směna B
Pondělí	volno	práce
Úterý	volno	práce
Středa	práce	volno
Čtvrtek	práce	volno
Pátek	volno	práce
Sobota	volno	práce
Neděle	volno	práce

Zdroj: Sportman, s. r. o.

Společnost Sportman vede evidenci následující dokumentace:

- Provozní řád penzionu Böhmerwald.
- Doklady o nabytém zboží.
- Protokol evidence potravin vyřazených z oběhu.
- Jídelní lístky, používané receptury a vlastní kalkulace.
- Evidenci zdravotních průkazů zaměstnanců.
- Záznamy o školení zaměstnanců.
- Kontrolní protokol ke kritickému bodu (kontroly teploty dodávané chlazeného masa a dalších výrobků uchovávaných při nižších teplotách.
- Úklidový a sanitační řád.

**Rozsah činnosti** se zaměřuje na příjem surovin a potravin, na skladování, na přípravné práce pro výrobu pokrmů, vlastní výrobu pokrmů a jejich výdej.

Hlavním sortimentem nabídky restauračních služeb jsou teplé hotové pokrmy (připravené dopředu a podle norem zchlazené), teplá jídla podle objednávky hostů. Jedná se o vlastní výrobu na místě. Dále o nabídku studených pokrmů z vlastní výroby na místě (např. obložené mísy) a moučníky z nákupu od dodavatelů. Při výjimečných a slavnostních příležitostech peče jednatelka společnosti Jana Hrodková vynikající moučníky s využitím regionálních surovin a ovoce a zeleniny.

Vzhledem k tomu, že se jedná o malou provozovnu s malým počtem zaměstnanců, uplatňují se postupy, které jsou založené na principech HACCP doložením podmínek správné praxe. Management Z tohoto důvodu jsou stanoveny následující postupy:

- Musí být splněny požadavky na kvalitu surovin.
- Předem stanovené kritické kontrolní body v přípravě, výrobě a zpracování u těch potravin, u kterých je předpoklad že je možné identifikovat případná rizika, čemuž odpovídá stanovení zvláštních požadavků na kontrolu.
- Zároveň musí být zpracována opatření, která se budou vztahovat na tzv. rizikové a také citlivé skupiny osob – senioři, malé děti.
- Provozovatel musí provést jednoduchou analýzu nebezpečí včetně informace o tom, že si uvědomuje možná rizika v případě zanedbání povinností.
- Vždy musí být o všech událostech vedeny písemné záznamy.

### **4.3 Plán výrobního procesu a bezpečnostní předpisy**

#### **4.3.1 Vybavení zázemí pro skladování potravin**

Sklad, skladovací prostory pro potraviny a produkty je umožňují skladovat podle charakteru a skladovacích podmínek, které jsou stanoveny jednotlivými výrobcí nebo zvláštními právními předpisy (např. komoditní vyhlášky k zákonu č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění pozdějších předpisů).

Sklady v penzionu jsou dvojího typu. První jsou určené pro skladování čistého ložního prádla s příručním skaldem pro čistící prostředky, druhý sklad je určen pro skladování potravin. Prostor skladu není velký z jednoho důvodu. Management si uvědomuje, že velká část potravin pro přípravu menu musí být co nejčerstvější, takže nákupy se opakují několikrát týdně. U surovin, které vydrží delší dobu, jako je mouka, rýže, cukr apod., jednou měsíčně. Pečlivě se sleduje stav zásob, takže nemusí vznikat obava, že by některá surovina nebyla v případě požadavku na její využití, k dispozici. Zásadní podmínkou je dodržování norem ISO. V roce 2000 se uskutečnila výrazná revize na mezinárodní úrovni, takže od tohoto roku jsou k dispozici normy ISO 9000. Další normy vyšly v roce 2005 z iniciativy Mezinárodní organizace pro normalizaci ISO. Nová norma ISO 22000:2005 zahrnuje Systémy managementu bezpečnosti potravin – Požadavky na organizace v celém potravinovém řetězci. Velkou výhodou je, že norma je v souladu s principy HACCP a také s principy řízení kvality podle ISO řady 9000.

Přestože skladovací prostory nejsou velké, splňují všechny podmínky pro jejich kvalitní využití i z hlediska konkrétních hygienických norem. Do skladů je snadný přístup z vnějších prostor, takže manipulace se zbožím neprobíhá v žádném z prostorů, ve kterém se pohybují hosté z ubytovací a ani stravovací části. Při přebírání jakéhokoli zboží od dodavatelů probíhá jeho fyzická kontrola. U zboží, které nepodléhá chlazení anebo mrazení, probíhá kontrola fyzickým propočtem počtu kusů včetně rozbalení krabic, ve kterém jsou jednotlivé kusy uloženy (nutná kontrola, zda v průběhu logistického procesu nedošlo k vykradení obsahu balíků).

V penzionu jsou k dispozici dva druhy skladů. První je suchý sklad, ve kterém se uskladňují odděleně např. mouka, cukr, rýže, aromatické pochutiny (káva apod.) jsou uskladněny ve speciálních uzavřených boxech, chléb a pečivo je skladováno v běžném denním skladu. Druhý sklad je chladný. V něm se uskladňuje košťálová a kořenová zelenina, ovoce, neloupané brambory, konzervy se zeleninou, sklad vína a destilátů. Vzhledem k tomu, že se v restauračním zařízení neprodá denně více než 150 hlavních jídel místo třetího typu, skladu chlazeného, používají chladicí a mrazicí skříně velkého objemu. Zároveň je k dispozici menší uzavřený prostor (chladírna) pro pivo a nápoje v sudech, tancích a lahvích.

#### **4.3.2 Vybavení zázemí pro přípravu pokrmů**

V restaurační kuchyni penzionu se denně uvaří do 150 porcí jednotlivých jídel. Sortiment jídel. Restauráční kuchyně nabízí speciality české, italské a evropské kuchyně. Hosté si mohou objednat mořské speciality, salátový bufet, dát si kávu se zákuskem, vybrat z několika druhů zmrzliny. Zázemí pro přípravu pokrmů je umístěno tak, aby jednotlivé úseky na sebe plynule navazovaly. Každé pracoviště má k dispozici vlastní stůl pro jednotlivé druhy surovin, každý stůl má k dispozici dřez s teplou vodou a technologické vybavení. Dispozice pro umístění jednotlivých stolů, skříní, přístrojů pro vaření apod. je velmi pečlivě promyšlená, přestože je prostor určený pro kuchyni prostorově limitovaný. Navíc se muselo vycházet ze situace při umístění rozvodných elektrických sítí, které byly instalovány majitelem budovy. Důležité bylo také vyřešit, aby kuchaři měli dostatek místa mezi jednotlivými stoly a dalším zařízením, aby nedocházelo k pracovním úrazům. Kuchyně je vybavena moderními přístroji, které

usnadňují práci kuchařům a také zkvalitňují přípravu jídel. V kuchyni jsou používané konvenkomaty, tj. varné parní přístroje, moderní multifunkční zařízení pro kuchyně. Nahrazují tak klasické sporáky, pece, trouby, grilovací pánve, přičemž rozměr takového přístroje zabírá cca 1 m<sup>2</sup>. Pro přepravu surovin do kuchyně a jiných z kuchyně do skladu apod., jsou používány pojízdné manipulační vozíky, které jsou pro bezpečnost práce v kuchyni zárukou, že nedojde např. k uklouznutí na podlaze. Pozornost při rozmístování prostor kuchyně a skladů byla věnována tomu, aby se nekřížily tzv. čisté a špinavé cesty. Aby bylo možné dodržet hygienické předpisy, bylo nutné vyřešit problém, jakým způsobem dopravovat do kuchyně např. čerstvé maso a zpětně z kuchyně ven odpad. Pronajímatel, tedy společnost Sportman, s. r. o. musela rozhodnout, jak postupovat. V první řadě se podařilo vyřešit tzv. čisté a špinavé cesty. Druhým úkolem bylo minimalizovat množství zásob tak, aby nedošlo k jejich nedostatku, na straně druhé aby byla umožněna rychlejší inventarizace a také aby nebyly zbytečně vázány finanční prostředky v zásobách. Proto byli dodavatelé zvoleni tak, aby byli z nejbližšího okolí, přičemž museli dát záruky, že jejich zboží bude kvalitní a bude odpovídat všem hygienickým předpisům. Pozornost je věnována také prevenci, aby nedocházelo ke zkažení potravin při manipulaci a skladování. Vedle kuchyně se nachází přípravná masa, přípravná zeleniny, sklad zeleniny, samostatná místnost na bílé nádobí, samostatná místnost na černé nádobí a místnost na čisté nádobí. Dále suchý sklad potravin, sklad hygienického materiálu (jary, čisticí prostředky do kuchyně apod.).

### **4.3.3 Vybavení restaurace**

Restaurace tvoří součást penzionu. Je samostatnou částí, přesto na ni navazují další prostory, především kuchyně, která je od veřejné části velmi přísně oddělena. Součástí je výčepní pult, bar s bohatým výběrem alkoholických a nealkoholických nápojů. Opomenout nelze velmi kvalitní a čisté sociální zařízení. Restaurace je typově vybavena jednoduchým nábytkem, který byl volen modulově, což umožňuje měnit sestavy stolů a židlí podle potřeb zákazníků. Osvětlení restaurace je decentní, netuší oční vjemy. Stropní svítidla jsou běžně dostupným sortimentem.



Obrázek 6 Pohled do restaurační části penzionu

Zdroj: Archiv Sportman, s. r. o.

Stěny, stropy, podhledy a závěsná zařízení jsou provedeny tak, aby nedocházelo ke kondenzaci par, k nadměrnému usazování prachu, k růstu plísní, opadávání omítky apod. Ve všech prostorách restaurace je zajištěno dostatečné větrání. Zatímco ve všech prostorách penzionu je nutno při instalaci osvětlovacích těles nutno vycházet z příslušné technické normy ČSN EN 12464-1 Světlo a osvětlení – Osvětlení pracovních prostorů – Část 1: Vnitřní pracovní prostory, ČSN 73 0580 denní osvětlení budov a ČSN 36 0020 sdružené osvětlení, u restaurační části se osvětlení vždy řeší podle charakteru stravovací služby. V provozovně poskytující stravovací služby, která je součástí ubytovacího zařízení, a v samostatných provozovnách stravovacích služeb musí být pro spotřebitele k dispozici splachovací záchod. Pokud je v restauraci počet míst nepřesahuje sto, je postačující jeden záchod pro ženy a jeden pro muže.

Nedílnou součástí je venkovní terasa, která je otevřena jakmile to jarní počasí dovolí. Vstup na terasu je buď přímo z restaurace nebo je možné využít venkovní přístup, který umožňuje cyklistům přístup až k restauraci a odložení kol.

#### **4.4 Osobní a provozní hygiena**

V penzionu jsou důsledně uplatňovány zásady správné hygienické praxe. Pro zaměstnance platí nařízení o nutnosti mít vždy u sebe platný zdravotní průkaz, aby bylo možné ho ihned na vyzvání předložit orgány ochrany veřejného zdraví. Pro

zaměstnance jsou k dispozici oddělené šatny a sociální zařízení od veřejných prostor pro hosty. Počty záchodů pro zaměstnance uvádí Nařízení vlády ČR č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci. Paragraf 54 stanovuje v odst. 7 minimální počet záchodů pro nejpočetněji zastoupené směny, a to na 10 žen jedna toaleta a na 10 mužů také jedna toaleta. Tento požadavek včetně požadavek na rozměry včetně výšky šaten je dodržen. K dispozici je také odpovídající odvětrávání prostor. Záchody nevedou přímo do prostor, kde se manipuluje s potravinami.

Vedení společnosti klade velký důraz na perfektní čistotu všech prostor, ať se jedná o prostory veřejnosti přístupné anebo o prostory, které jsou určeny pro další činnosti, tj. příprava jídel apod. O hlavní čistotu se stará pomocná síla, v případě, že je to nutná osoba, která nepřichází do bezprostředního kontaktu s potravinami. Společnost má stanoven sanitální řád, se kterým jsou seznámeni všichni zaměstnanci. Uklízí se komplexně denně průběžným úklidem, který je vykonáván po celou provozní dobu. Sem patří nejen úklid v prostoru restaurace, když se hostům omylem podaří znečistit ubrusy apod., ale také v prostoru sociálních zařízení, kde nikdy nechybí toaletní papír a prostory jsou vždy provoněné. Po skončení provozu je vždy prováděn denní úklid. Jednou týdně pak týdenní úklid. Generální úklid probíhá jednou měsíčně vždy ve vhodně vybranou dobu, kdy je v penzionu minimálně ubytovaných hostů. Generální úklid v restauraci probíhá vždy před zahájením otevírací doby od časných ranních hodin. Podlahové kritiky jsou snadno umyvateľné a dezinfikovatelné. Okna mají jednoduchou úpravu, aby se dala snadno umývat. Totéž platí pro dveře. Všude u všech ploch jsou hladké povrchy.

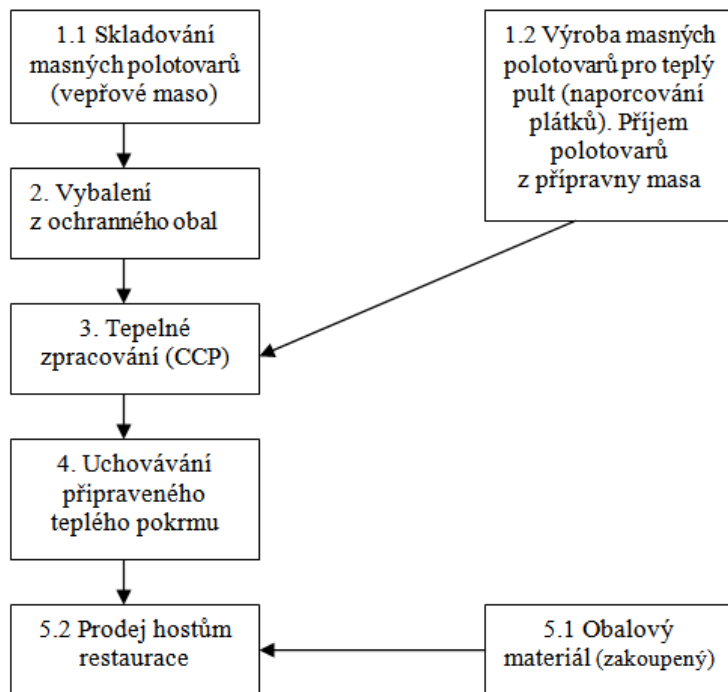
Také všechny potravinářské odpady jsou řádně likvidovány hygienicky a ekologicky tak, aby byly dodržovány předpisy Evropské unie.

#### **4.5 Analýza možných rizik a posouzení závažnosti**

Výroba jídel ve stravovacích zařízeních je vždy spojena s vysokou mírou rizika, pokud nejsou velmi striktně dodržována hygienická předpisy. Často se hovoří o dodržování těchto předpisů z hlediska čistoty pracovních prostředků, pracovních pomůcek, které jsou při zpracovávání potravin používány, ale již méně se hovoří o nutnosti bezpodmínečného dodržování hygieny ze strany zaměstnanců stravovacího zařízení. Zaměstnanci v pracovních smlouvách podepisují, že budou bezpodmínečně

dodržovat hygienické předpisy, ale v podstatě se jedná o frázi. Lze si položit otázku, zda je skutečně dodržují. Myjí si pravidelně ruce po použití toalet? Nahlásili zaměstnavateli, že se mimo zaměstnání dostali do kontaktu s jakýmkoli infekčním onemocněním? Sledují sami od sebe, zda ještě mají platný zdravotní průkaz? Navíc – jeho vydávání ze strany lékařů je na dlouhou diskusi. Zdravotní průkaz vystavuje obvodní lékař na základě pouhého záznamu, že jedinec není nemocný. Nejsou povinné zdravotní laboratorní testy, zda člověk není nositelem např. některé bakterie, která může způsobit infekční onemocnění desítek lidí atd. Provozovatel musí být schopen doložit, že zná a uvědomuje si všechna zdravotní nebezpečí, která se mohou v průběhu činnosti restauračního zařízení projevit. Musí potvrdit, že zjištěná nebezpečí bude schopen v krátkém termínu zvládnout.

Jednatelé společnosti jsou si vědomi nutnosti dodržování veškerých hygienických předpisů. Pečlivě sledují a vyhodnocují pořádek ve všech prostorách penzionu a restaurace, nepromíjejí nedostatky v práci zaměstnanců. Za velká rizika považují mikrobiologické nebezpečí (Salmonela, Shigella, Listeria, různé druhy plísní). Nezapomínají na fyzikální nebezpečí (rozbité sklo na zemi), na chemické nebezpečí (alergeny, dezinfekční prostředky). Nelze opomenout nebezpečí ze stany zaměstnanců. Není povoleno mít dlouhé nalakované nehty, neupravené vlasy, nošení šperků, personál nesmí ve většině prostorů kouřit, povoleno je pouze na vyhrazených místech, která jsou dobře větratelná.



Obrázek 7 Analýza nebezpečí ve výrobě pokrmů

Zdroj: autorka dle předlohy

Vysvětlivka: CCP – zkratka pro označení kritického bodu



Tab. 4 Analýza nebezpečí teplého pultu (viz příloha).

Tabulka 5 přehledně znázorňuje konkrétní dílčí odpovědnosti provozovatele restaurační části penzionu. Konkrétní osobou je ředitel.

Tab. 5 Vymezení odpovědnosti provozovatele restauračního zařízení

Restaurace (popis provozu)	Restaurace s provozem do 100 míst (tomu také odpovídá postup HACCP). K prodeji jsou nabízeny jídla vlastní výroby a také jídla připravovaná z polotovarů. Některé druhy jídel jsou z mražených dodávek, jsou skladovány podle požadavků výrobce a dohřívány v mikrovlnné troubě.
Počet zaměstnanců	11
Provozní jednotky	Prodej jídel je zajišťován pouze v restauraci, jejíž součástí je bar. Součástí je chladicí zařízení, které udržuje potraviny a nápoje v předepsaných teplotách. Zákazníkům je k dispozici WC, zvlášť pro ženy a zvlášť pro muže.
Rizikové činnosti	Úprava masa – provádí se odděleně, strojově, po ukončení následuje mezioperační sanitace. Výtluč vajec pro smažení se provádí v prostoru, kde se upravuje maso. Odpady se ihned umísťují do odpadního zařízení mimo výrobní prostory. Vytlučená vejce se ihned spotřebovávají.
Zásobování vodou	Je prováděno z veřejné vodovodní sítě. Kvalita pitné vody je jednou ročně kontrolována dle zásad vyhlášky č. 252/2004 Sb., v platném znění.
Povrchy	Veškeré plochy jsou z povrchů a materiálů schválených pro používání v potravinářství ve smyslu ustanovení vyhlášky č. 38/2001 Sb., v platném znění, o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmů a rovněž obaly viz nařízení EU 1935/2004.
Označování jídel v restauraci	Dle Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům jsou vzhledem k velkému počtu nabídky menu v restauraci připraveny podklady, které si může každý zájemce vyžádat u obsluhy. Směrnice EU a novela zákona č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích (účinnost od 1. 1. 2015) ukládá poskytnutí této informace „na vyžádání zákazníka.“

Zdroj: Sportman, s. r. o.

## 4.6 Identifikace kritických kontrolních bodů

Každý výrobní proces, který ve výrobních pokrmů probíhá, je vždy spojen s určitými riziky, které vyplynou z nedodržování povinných pracovních postupů při zpracování surovin, zejména z nedodržení hygienických předpisů. Důležité je proto bezpečně znát a určit body a místa, ve kterých může k problémům dojít. Technologické operace při manipulaci se surovinami nebo postupy ve výrobním procesu jsou zásadními body, které ne nezbytné za každých podmínek dodržet tak, aby bylo možné vyloučit případná rizika a následné zdravotní problémy spotřebitelů. Kolik těchto

kritických bodů bude, záleží na provozovně. Kontrolní bod je každý okamžik, ve kterém si chce vedení restaurace stanovit okamžik, o kterém je přesvědčena, že je nutné přesně v něm provést konkrétní kontrolu, např. teplotu suroviny.

V tabulce 6 (viz příloha) je souhrn kritických kontrolních bodů, o kterých je vedení přesvědčeno, že jsou pro dodržení hygienických předpisů nejdůležitější.

Jde o celý systém opatření, která mají za cíl předcházet snížení kvality nabízených pokrmů, o přehled informací, které jsou pro kvalitní provoz restaurace nezbytné. Vedení penzionu si tímto způsobem ověřuje plnění hygienických požadavků. Případným kontrolám hygieniků je schopno prokázat dodržování HACCP pro malou provozovnu.

#### **4.7 Systém kontroly na zvládnutí rizik**

Provozovatelé stravovacích služeb jsou povinni respektovat platnou legislativu. Ze zkušeností osob pracujících v gastronomii vyplývá, že z převažující části se o výsledcích v jakosti pokrmů rozhoduje již v předvýrobních etapách. Z tohoto pohledu je nezbytné, aby pozornost byla věnována již výběru surovin od dodavatelů. Například maso a uzeniny restaurace odebírá od společnosti Drůbežářský závod Klatovy, a. s., který je druhým největším zpracovatelem kuřecího masa a výrobcem uzenin z kuřecího masa v České republice. Vysokou kvalitu výrobků této společnosti dokládají certifikáty kvality – ocenění výrobků značkou Klasa, Regionální potravina, Česká chuťovka a Dětská chuťovka. V odebrání tohoto zboží má restaurace zaručenu vysokou kvalitu zpracovaných polotovarů.

Společnost Sportman má vypracovaný manuál zahrnující práva a povinnosti všech zaměstnanců pro jednání a chování v případných krizových situacích, které mohou, i přes dodržování veškerých norem a předpisů, vzniknout. Manuál zahrnuje výčet možných krizových událostí, informace, jak mají jednotliví pracovníci postupovat včetně klasického soupisu nutných telefonních čísel. Z tohoto důvodu je každý nově nastupující zaměstnanec s tímto manuálem seznámen. Stávající zaměstnanci se pravidelně účastní školení, která jsou zaměřena na dodržování bezpečnosti práce.

Základní povinnosti pro společnost (výběr):

- Restaurace musí odpovídat veškerým platným legislativním požadavkům na tento typ stravovacího zařízení.
- Restaurace je povinna používat pouze ověřené zdravotně nezávadné potraviny.
- Je povinna používat pouze výrobní technologie, které jsou zárukou dodržení kvalitativních požadavků na nezávadnost pokrmů.
- Je povinna skladovat potraviny všeho druhu pouze v prostoru, který odpovídá požadavkům HACCP.
- Musí zajistit, aby pokrmy vyhovovaly mikrobiologickým, chemickým a smyslovým požadavkům.

Také pro zaměstnance platí konkrétní povinnosti. Především musí dodržovat zásady osobní a provozní hygieny včetně zákazu kouření. Jsou povinni používat čisté osobní ochranné pracovní prostředky, mít a uplatňovat zákonem předepsané znalosti v ochraně veřejného zdraví.

#### **4.8 Stanovení nápravných opatření**

Vzhledem k několikaletým zkušenostem podnikání v gastronomii má společnost vypracován plán nápravných opatření. Opatření budou použita v případě, že dojde k překročení stanovené kritické meze. V opatření je uvedeno, že veškeré nenadálé události musí být přesně popsány a písemně zaznamenány. Tvorba nápravných opatření vychází z norem řady ISO 9000, resp. revidovaného souboru norem ČSN ISO 9000:2000). Normy popisují jaké prvky má systém jakosti obsahovat, ale neobsahují návod, jak by měl jejich uživatel prvky uplatňovat. Norma ISO 22000 má podobnou strukturu jako norma 9001:2000, což podnikatelským subjektům umožňuje snadnou integraci a udržování obou systémů. Bez ohledu na tuto skutečnost za dodržování veškerých legislativních, bezpečnostních a hygienických předpisů zodpovídá vedení společnosti. Vedení určuje politiku jakosti, stanovuje konkrétní cíle, aby penzion a jeho restaurace uspěly v tvrdé konkurenci.

Tab. 7 Tým pro zavedení systému kritických bodů

Členové týmu HACCP	Jméno	Funkce	Datum	Podpis
Vedoucí týmu	Ing. Tomáš Horek	Jednatel (ředitel penzionu)		
Pracovníci restaurace		vedoucí kuchař kuchař provozní pracovník		

Zdroj: Sportman, s. r. o.

V tabulce 7 je uvedena informace o týmu, který se od počátku podílel na zavádění systému kritických bodů. V tabulce je prezentováno jmenovitě pouze jméno a příjmení jednatele a ředitele penzionu Tomáše Horka, ostatní jména dalších podílejících se osob nejsou uvedena s ohledem na dodržování zákona o ochraně osobních údajů.<sup>29</sup>

Důležitým procesem je nakupování polotovarů a výrobků ke zpracování ve vlastní restaurační kuchyni včetně jejich balení pro transport a transportní podmínky. Jsou zajištěny hygienicky vhodné prostor pro přípravu pokrmů a jejich zpracování, včetně pravidelné sanitace. Společnost má za povinnost doložit hygienické kontrole veškeré podklady, které zachycují postupy při prováděných opatřeních.

<sup>29</sup> ZÁKON č. 101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů a o změně dalších zákonů.

### **III. NÁVRHOVÁ ČÁST**

## **5 VYHODNOCENÍ ZAVEDENÍ HACCP**

Principy HACCP jsou obsaženy v dokumenty, který zásadním způsobem ovlivňuje chod restauračního zařízení v penzionu Böhmerwald v Železné Rudě. Restaurace je součástí penzionu. Principy HACCP, které jsou také formulovány pro malou provozovnu, výrazným způsobem ovlivňuje chod restaurace. Postupy vycházejí z těchto principů, ale není stoprocentní povinností malých provozech je do detailu uplatňovat. Základním principem je předcházení nebezpečí. Přestože provozovatelé malých provozoven mají určité úlevy (nikoli ale v dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů), musí dodržovat konkrétní předpisy. Ty jsou např. obsaženy v materiálu komise ES SANCO/1955/2005 ze dne 30. 8. 2005 – Návod pro implementaci postupů založených na principu HACCP a podporu implementace principů HACCP v určitých potravinářských firmách. Tak je garantováno, že ani v malých restauračních provozech nesmí dojít k žádnému pochybení.

### **5.1 Základní požadavky pro malé provozovny**

#### **5.1.1 Požadavky na infrastrukturu**

Budova penzionu je postavena v části města, které je označováno jako centrum, ale přitom se nachází prakticky na konci volné zástavby u říčky Řezná s výhledem do Německa, které dominuje vysoká hora Javor, centrum lyžařského sportu. V bezprostřední blízkosti je celorepublikově proslulá cukrárna Charlotta. Autobusové nádraží a vlaková zastávka jsou vzdáleny pět minut chůze. V také v tomto dosahu je turistické informační centrum, které je členem Asociace turistických informačních center České republiky. V bezprostřední blízkosti je několik obchodů s potravinami.

#### **5.1.2 Požadavky na suroviny**

S ohledem na skutečnost, že se jedná o stravování, a tedy také zákonnou ochranu zdraví, je průběžně věnována pozornost výběru dodavatelů. Preferovány jsou dodavatelé, kteří se mohou prokázat certifikacemi, přidělenými značkami Klasa, Regionální výrobek apod., anebo dodavatelé, se kterými společnost pracuje mnoho let,

s některými již od roku 2008, ve kterém získalo penzion do pronájmu. Platí zde jednoznačně pravidlo, že základem kvalitní kuchyně a spokojenosti hostů restaurace je kvalitní potraviny pro přípravu pokrmů.

### **5.1.3 Požadavky na bezpečné zacházení s potravinami**

Jsou spojeno s požadavky společnosti Sportman, s. r. o. na balení, na dopravu a při ní spojené dodržování chlazených nebo zmrazených výrobků. problémem je, že zatímco kamiony (mrazicí vozy) mají nainstalováno zařízení na měření teploty, které je propojeno s počítačem v řidičově kabině a řidič ho při dopravě vytiskne a předá odběrateli, který ihned provede kontrolu, zda byla předepsaná teplota po celou dobu přepravy dodržena (jinak má právo od přejímky zboží odstoupit ihned), malá přepravní vozidla tuto techniku k dispozici nemají a je mnohdy problém, zejména při delších vzdálenostech, požadovanou teplotu dodržet. Zároveň se jedná o to, aby se při přepravě zboží uvnitř provozovny nekřížily špinavé a čisté cesty, provozy.

### **5.1.4 Bezpečné nakládání s potravinovým odpadem**

Biostanice přímo u gastronomických zařízení jsou v České republice v naprosté většině pouze snem. Přesto je nutné dodržovat stanovená pravidla pro nakládání s ním. Evropská unie přijala 3. října 2002 Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 1774/2002. Nařízení definovalo hygienická pravidla, která se týkají vedlejších živočišných produktů, které nejsou již určeny k lidské spotřebě. Tato pravidla platí v Evropské unii od 1. května 2003, v České republice od 1. května 2004. Vedení společnosti má tento dokument propracovaný a má zároveň stanoveny konkrétní odpovědnosti za jeho dodržování a průběžnou kontrolu.

### **5.1.5 Bezpečné postupy regulace škůdců**

Jakákoli potravina je vystavena vnějším vlivům. I přes dodržení veškerých postupů při skladování může dojít k rozmnožení škůdců. Např. v mouce se při otevření sáček mohou objevit mouční moli. Opatření, která má společnost zpracovaná, jsou zaměřena na odstranění kontaminace biologické, fyzikální, chemické. Pro předcházení

zjištění existence škůdců v celé budově penzionu jsou pravidelně prováděny odborné kontroly s dohodnutou firmou.

### **5.1.6 Sanitační opatření**

Zaměstnanci mají povinnost upozornit na případné zjištění některého z nedostatků při udržování čistoty. Nedostatky ihned odstraňovány. Uklízí se pravidelně po skončení směny, poté úklidové a sanitační práce probíhají podle schváleného časového harmonogramu, se kterým jsou seznámeni všichni zaměstnanci. Vzhledem k tomu, že se jedná o chemické čisticí prostředky, jsou zaměstnanci povinni chovat se obezřetně a v případě úrazu (např. poleptání očí) jsou povinni ihned událost nahlásit a provést písemný záznam.

### **5.1.7 Zajištění kvality vody**

Pitná voda je do penzionu a restaurace přiváděna vodovodním řadem, který vlastní společnost VODOSPOL, s. r. o., Klatovy, provoz Nýrsko. Město Železná Ruda má navíc svoji Úpravnu vody pro potřeby města Železná Ruda a Alžbětína. Pitná voda splňuje všechny požadavky předepsané v zákoně č. 258/2000 Sb.,<sup>30</sup> a ve vyhlášce 252/2004 Sb.<sup>31</sup>

### **5.1.8 Zachování chladicího řetězce**

Výrobek, který bude později restaurace v penzionu požívat je zpracováván do polotovaru za pevně stanovených podmínek, které se dotýkají také využití a následného dodržování teploty. Teplota musí být podle předpisů dodržována po celou dobu skladování, transportu vhodným automobilem a následně při skladování v restauraci

---

<sup>30</sup> ZÁKON č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, v platném znění.

<sup>31</sup> VYHLÁŠKA č. 252/2004 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu a četnost a rozsah kontroly pitné vody, ve znění pozdějších předpisů.



penzionu. Kontrolu dodržování teploty ve skladu je povinen provádět skladník v předepsaných časových intervalech. Zjištěnou teplotu zaznamenává průběžně do písemného záznamu. Jakékoli výkyvy je povinen nahlásit jednateli společnosti.

### **5.1.9 Zdravotní stav zaměstnanců**

Vzhledem k tomu, že se jedná o zaměstnance, kteří přicházejí každý den na pracovišti do styku s různými potravinami, není zaměstnanci dovoleno nebrat ohled na jeho zhoršený zdravotní stav. Existuje zde riziko, pokud se bude jednat o infekční onemocnění, byť rýmu anebo klasickou chřipku, přenosu na další zaměstnance, nehledě na skutečnost, že také zákazníci, pokud by zjistili, že je obsluhuje člověk, jehož zdraví není v pořádku by spokojeni nebyli. Poznámka. Toto konstatování se týká všeobecně lidí, kteří onemocněli chřipkou apod., ne osob zdravotně postižených, pokud v některých restauracích pracují.

### **5.1.10 Dodržování osobní hygieny**

Týká se čistoty těla, jeho celkové úpravy, nutnosti pečlivě upravených nehtů, u žen bez laku, upravených vlasů apod. Zaměstnanci jsou v tomto směru proškoleni.

### **5.1.11 Zajištění proškolení personálu**

Má pevně stanovená pravidla. Vedení společnosti usiluje o stabilitu pracovního kolektivu, což se mu mnoho let daří velmi úspěšně. V restauraci nepracují číšníci, ale několik servírek, jejichž práce, ochota k hostům, kvalita komunikace, úsměvy, snaha maximálně vyjít hostům vstříc jsou pověstné. Kvalita kuchyně a personálu viz **následující výběr z recenzí.**

**Oli B.** Do penzionu se vracíme již asi pátý rok za sebou a vždy s naprostou spokojeností odjíždíme. Pokoje jsou čisté a útulné, vždy usměvavý pan majitel nám plní všechna přání a v restauraci, kterou oceňuji již z titulu, že je nekuřácká, si každý vybere z velkého výběru vynikajících jídel.

**Jiří H., Plzeň.** Místní kuchyně je výborná.

**Tomáš K., Plzeň.** Nekuřácká restaurace nabídkou a kvalitou jídel předčí veškerou konkurenci nejen v blízkém okolí.

**Jakub K.** Výborná nekuřácká restaurace.

**David M. ,Plzeň.** Příjemný personál a skvělé jídlo.

**Lucie N., Kroměříž.** Výborná kuchyně. U snídání jsem ocenila bohatý výběr a hlavně domácí marmelády.

## **5.2 Shrnutí implementace HACCP**

Shrnutí postupu při implementaci HACCP v restauraci penzionu Böhmenwald

- V penzionu za dodržování HACCP odpovídá pracovní skupina, řídí ředitel Tomáš Horek.
- Byly popsány podmínky, ve kterých je systém HACCP uplatňován.
- Byl popsán diagram (grafické a tabulkové znázornění) výroby jednoho produktu.
- Byl prezentován seznam možných nebezpečí, která se mohou vyskytnout všeobecně u všech stravovacích zařízení.
- Byly určeny kontrolní body v uplatňovaném technologickém procesu výrobu pokrmů.
- Byly popsán způsob provádění uplatňování všech potřebných procesů včetně procesů kontrolních.

### 5.3 Návrh na obecně kritické kontrolní body pro přípravu tří jídel, která nabízí ve svém menu restaurace penzionu

Tab. 8 Obecně kritické body 1.

<b>Druh výrobků :</b>	<b>Teplé pokrmy</b>
Charakteristika druhu výrobku:	Potravina kuchyňsky upravená ke konzumaci v teplém stavu a udržovaná v teplém stavu po dobu uvádění do oběhu.
Určení výrobku:	Pro konzumaci v restauraci v penzionu Böhmerwald v Železně Rudě.
Mikrobiologické požadavky:	VYHLÁŠKA Min. zemědělství č. 137/2004 Sb.
Chemické požadavky:	VYHLÁŠKA Ministerstvo zdravotnictví č. 132/2004 Sb.
Názvy výrobků, seznam používaných potravin, charakteristiky výrobků:	<b>Rajčatová polevka.</b> Seznam potravin: česnek, mozzarella balená, zeleninový bujón v kostkách, cukr, oregano, čerstvá bazalka, sterilovaná konzervovaná rajčata , konzervovaný rajčatový protlak, olivový olej, mletý černý pepř).
Ovládací opatření, ošetření před konečnou úpravou a po dokončení tepelné úpravy :	Zakoupené balené a nebalené potraviny jsou skladovány v prostorách s požadovanou teplotou, jak deklaruje jejich výrobce nebo osoba uvádějící je do oběhu. Var – po dobu 5 min. při 75 ° C po přidání poslední přísady. Tepelné opracování – ve všech částech pokrmu nejméně 75 ° C po dobu 5 minut. Po tepelné úpravě – porcování do 45 min., teplota nesmí klesnout pod +70 ° C. Konečná úprava pokrmu – do 45 min. teplota + 70 ° C.
Dodavatelé používaných surovin:	Seznam dodavatelů.
Způsob použití:	Určeno k přímé spotřebě bezprostředně po výrobě.
Doba spotřeby:	Do tří hodin po ukončení tepelné úpravy.
Výdej a skladovací podmínky (expedice):	Po dobu výdeje jsou výrobky uchovávány při teplotě vyšší než +70 ° C ve vyhřívaných výdejních zařízeních.

Zdroj: Sportman, s. r. o.

Tab. 9 Obecně kritické body 2.

<b>Druh výrobků :</b>	<b>Studené pokrmy</b>
Charakteristika druhu výrobku:	Studené pokrmy jsou potraviny kuchyňsky upravené ke konzumaci za studena a uchovávané v chladnu po dobu uvádění do oběhu a po dobu přepravy a rozvozu.
Určení výrobku:	Pro konzumaci v restauraci v penzionu Böhmerwald v Železné Rudě.
Mikrobiologické požadavky:	VYHLÁŠKA Min. zemědělství č. 137/2004 Sb.
Chemické požadavky:	VYHLÁŠKA č. 77/2003 Sb. pro mléko a mléčné výrobky; VYHLÁŠKA č. 78/2005 Sb. pro jedlé tuky a oleje.
Názvy výrobků, seznam používaných potravin, charakteristiky výrobků, technologické postupy	<b>Zmrzlinový pohár.</b> Seznam potravin: zmrzlina balená.
Ovládací opatření, ošetření před konečnou úpravou:	Mražený krém se dodává pouze balený; Všechny údaje na obale musejí být uvedeny v českém jazyce. Na obale nesmí chybět: název výrobku, datum minimální trvanlivosti, jméno a adresa výrobce, dovozce, údaj o složení a množství výrobku. Důležitou informací je zdravotní upozornění o nepříznivém vlivu na zdraví člověka; Na obale musí být uvedeno, že jde o mražený krém (zmrzlinu) a musí být specifikováno jaký, např. smetanový, mléčný, s rostlinným tukem, vodový, ovocný, sorbet. Dále musí být uvedena použitá ochucující složka.
Dodavatelé používaných surovin:	Seznam dodavatelů.
Způsob použití:	Určeno k přímé spotřebě bezprostředně po výrobě.
Doba spotřeby, skladovací podmínky:	Mražený krém se skladuje v mrazírenském skladě při teplotě vzduchu minus 18 °C a nižší; Mražený krém nelze skladovat s jinými potravinami, resp. s potravinami s výrazným pachem; Zmrazování roztátých výrobků a jejich uvádění do oběhu není dovoleno.
Výdej (expedice):	Zmrzlina se podává při teplotě nejméně – 14 °C.

Zdroj: Sportman, s. r. o.

Tab. 10 Obecně kritické body 3.

<b>Druh výrobků :</b>	<b>Teplé pokrmy</b>
Charakteristika druhu výrobku:	Potravina kuchyňsky upravená ke konzumaci v teplém stavu a udržovaná v teplém stavu po dobu uvádění do oběhu.
Určení výrobku:	Pro konzumaci v restauraci v penzionu Böhmerwald v Železně Rudě.
Mikrobiologické požadavky:	VYHLÁŠKA Min. zemědělství č. 137/2004 Sb.
Chemické požadavky:	VYHLÁŠKA MINISTERSTVO ZDRAVOTNICTVÍ Č. 132/2004 SB.
Názvy výrobků, seznam používaných potravin, charakteristiky výrobků:	<b>Hovezí steak s chřestem.</b> Seznam potravin: Hovezí maso z nízkého roštěnce (roštěné), sůl, cukr, pepeř, zelený chřest, olivový olej.
Ovládací opatření, ošetření před konečnou úpravou a po dokončení tepelné úpravy :	Každá zakoupená potravina (surovina) má zajištěnou sledovatelnost v následujících úrovních: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ nebalené potraviny jsou v místě skladování označeny datem příjmu s uvedením doby trvanlivosti nebo spotřeby (DT – trvanlivost do: ... , DS - spotřeba do: ... );</li> <li>▪ dále je zajištěna následná dohledatelnost v identifikaci osoby, která dodala surovinu, datum transakce a doba trvanlivosti nebo spotřeby potravin (dodací listy).</li> </ul> Skladové prostory s řízeným mikroklimatem tj. chladicí a mrazicí zařízení jsou vybaveny teploměry pro kontrolu nastavení výkonu těchto zařízení. Var (chřest) – po dobu 5 min. při 75 ° C. Tepelné opracování masa: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ teplota zatažení masa: 230°C;</li> <li>▪ teplota dopékání: 175°C.</li> </ul> Orientační doba pečení a teplota středu hovězího steaku o hmotnosti 250 g: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ krvavý (rare) 5 – 7 minut;</li> <li>▪ středně propečený (medium rare) 7 – 9 minut;</li> <li>▪ propečený (well done) 9 – 10 minut.</li> </ul> Po tepelné úpravě – porcování do 5 min.;
Dodavatelé používaných surovin:	Seznam dodavatelů.
Způsob použití:	Určeno k přímé spotřebě bezprostředně po výrobě.
Doba spotřeby, skladovací podmínky:	Neskladuje se po výrobě.
Výdej (expedice):	Jídlo se podává ihned po přípravě a při požadované teplotě.

Zdroj: Sportman, s. r. o.

## ZÁVĚR

Návštěva restauračních zařízení všech typů a s různým zaměřením se stala běžnou součástí našeho života. Nejedná se již o využití určité privilegované služby, kterou mohla využívat jen část veřejnosti. Návštěvy v restauračních zařízeních jsou běžnou součástí našeho životního stylu. Po roce 1989 nastal nebývalý rozvoj gastronomie, která se odrazila v růstu počtu gastronomických zařízení. Jednalo se o vítanou službu, která v dostupné kvalitě pro všechny skupiny občanů byla vítána. Zároveň s tím ale stát začal ztrácet kontrolu na kvalitou těchto služeb, nad dodržování hygienických a bezpečnostních norem. Zejména u stravovacích zařízení nižších cenových skupin nebyla tato oblast chápána jako prvořadá ochrana lidského zdraví, ale jako zdroj poměrně snadného zisku zejména tam, kde byla větší koncentrace zákazníků.

Odborná i laická veřejnost novou legislativu na ochranu zdraví zákazníků v gastronomických zařízeních přivítala, i když zejména malým provozovnám to přineslo mnohé obtíže, které mírně odstranily úpravy pro tento typ malých provozoven. Podklady na zavádění implementace HACCP do praxe jsou pro podnikatele zpracovány v příručce Správné zásady výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách, v části 1 a v části 2 pro malé provozovny.

Cílem teoretické části práce bylo zpracování literární rešerše na téma systému kvality v České republice, konkrétně norem řady 9000 dotýkající se managementu kvality a ISO 22000 týkající se bezpečnosti potravin, dalších legislativních norem a informací o dozorových orgánech v České republice a Evropské unii. V literární rešerši byla zpracována literatura s využitím různých zdrojů – knihy, časopisy, česká legislativa, ověřené internetové zdroje. Tento cíl práce byl splněn.

Cílem praktické části bylo využít aplikace systému ČS ISO řady 9000 ve vybraném gastronomickém podniku. Cílem šetření se stal penzion Böhmerwald v Železně Rudě, jehož pronajímatelem je společnost Sportman, s. r. o. již od roku 2008. V této části práce byl velmi podrobně analyzován fungující systém HACCP pro malé provozovny, stanovení kritických kontrolních bodů při přípravě pokrmů s využitím odpovídajících nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES). Podrobně byla popsána jednotlivá kritéria HACCP v praktické rovině. Cíl práce byl splněn.

Cílem návrhové části bylo provést analýzu systému HACCP a navrhnout kritické kontrolní body pro přípravu tří pokrmů. V této části práce bylo provedeno podrobné shrnutí existence všech přijatých opatření a navrženy kritické body. Cíl práce byl splněn.

Zpracovaná bakalářská práce si dala za komplexní záměr analyzovat kvalitu zavádění a dodržování hygienických norem v gastronomických zařízeních, v praktické části v konkrétním restauračním zařízení se záměrem dbát na dodržování principů HACCP. Mnozí hosté gastronomických zařízení většinou hodnotí, zda se jim v restauraci líbilo celkově: zda byla útulná, v případě nekuřáků nekuřácká (což je oceňováno), zda je personál příjemný, usměvavý a ochotný, zda objednané menu všem chutnalo. Málokdo se ale zamyslí nad tím, zda všichni zaměstnanci, kteří od dovozu polotovarů do restaurace, přes jejich zpracování až po servírování skutečně přísně dodržují hygienické předpisy. Ty jsou přitom pro pověst restaurace to nejpodstatnější. Stačí jedna malá chyba a nastane odliv dosud spokojených návštěvníků.

Zkušenosti z hygienických kontrol dokazují, jak je činnost kontrolních a dozorových orgánů v gastronomických zařízeních potřebná. Zpracovaná bakalářská práce je jedním z mnoha příspěvků, které na téma zavádění a uplatňování systému HACCP byla vytvořena. Že je toto téma stále v popředí zájmu jen potvrzuje, že si veřejnost uvědomuje důležitost a nutnost jeho existence.

## **POUŽITÉ ZDROJE**

BENIGHAUS, Ludger, HOFMAIER, Christian, STECKERMEIER, Leonie. How can we Shape the Future of Research in Food and Health? European Open-Space-Conference. Food and Health-Research 2020. At the Royal Flemish Academy of Belgium for Science and the Arts Brussels, Belgium: 15th November 2013.

JAROMÍR BERÁNEK, Pavel Kotek. Řízení hotelového provozu. 4., přeprac. vyd., V Mag Consulting 2. Praha: MAG Consulting, 2007. ISBN 9788086724300.

ČAPEK, Tomáš, JANOTOVÁ, Lucie, SVOBODOVÁ, Hana et al. Zvyšování zdravotní nezávadnosti, bezpečnosti a kvality potravin. Praha: Uniconsulting, 2009.

EISENHARDT, Kathleen M. Building Theories From Case Study Research. *Academy of Management Review*, 1989, vol. 14, no. 4, s. 532–550.

FRYČEK, Rudolf, KLUSÁČEK, Karel, HEJDA, Zdeněk. Technologické platformy. Praha: Technologické centrum AV ČR, 2005.

GALVASOVÁ, Iva, BINEK, Jan, HOLEČEK, Jan a kol. Průmysl cestovního ruchu. Praha: MMR ČR, 2008. Bez ISBN.

GERRING, John. *Case study research: principles and practices*. New York: Cambridge University Press, 2007, 265 p. ISBN 9780521676564.

GILLERNOVÁ, Ilona. Ohniskové skupiny a rozhovory. In ŠUBRT, Jiří et al. *Kapitoly ze sociologie veřejného mínění*. Praha: Karolinum, 2009. ISBN 978-80-7378-072-2.



GOODBURN, Kaarin et al. EU Food Law. Cambridge: Woodhead Publishing Limited, 2001. ISBN 978-1-8557-3966-6.

HALLAN. Stravovací úsek pro cestovní ruch. Učební skripta. Praha: MMR ČR, 2008.

HLINSKÝ, Zdeněk, ČÍŽEK, Martin. Kvalitní kuchyně. Učební text. Praha: MMR ČR, 2008. Bez ISBN.

HORNER, Susan a John SWARBROOKE. Cestovní ruch, ubytování a stravování, využití volného času: aplikovaný marketing služeb. Praha: Grada, 2003, 486 s. Expert (Grada). ISBN 80-247-0202-9.

HRABĚ, Jan, František BUŇKA a Otakar ROP. Legislativa a řízení jakosti v potravinářství. Vyd. 1. Zlín: Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, 2005, 173 s. ISBN 80-7318-314-5.

HUTYRA, Milan et al. Management jakosti. Učební texty. Ostrava: Vysoká škola báňská, Technická univerzita Ostrava, 2006.

KMPG. Analýza kvality služeb pro sektor gastronomie a cateringu. Závěrečná zpráva. Praha: KMPG, 2010.

KREUGER, Richard A., CASEY, Mary Anne. Focus groups: a practical guide for applied research (4th ed.). Thousand Oaks: SAGE Publications, 2009. ISBN 978-14129694-7.

MATEIDES, Alexander, ĎAĎO, Jaroslav. Služby. Bratislava: Epos, 2002. 750 s. ISBN 80-8057-452-9.

MICHALOVÁ, Irena. Značky a informace na potravinách. 1. vyd. Praha: Sdružení českých spotřebitelů, 2006, 44 s. ISBN 80-239-6652-9.

MORGAN, David L., SPANISH, Margaret. Focus groups: A new tool for qualitative research. *Qualitative Sociology*, 1984, č. 3, s. 253–270. ISSN 0162-0436.

NOVOTNÝ, Miroslav. Nové předpisy pro hygienu veřejného stravování. Třetí vydání. Beroun: NEWSLATTER, 2007. 110 s. ISBN 80-7350-050-7.

ORIEŠKA, Ján. Služby v cestovním ruchu. První vydání. Praha: Idea Servis, 2010, 405 s. ISBN 978-80-85970-68-5.

PANISELLO, Pedro Javier, QUANTICK, Peter Charles. Technical barriers to Hazard analysis Critical Control Point (HACCP). *Food Control*. Duben 2001, roč. 3, č. 12, s. 165 – 173. ISSN 0956-7135.

PRŮCHA, Petr. Správní právo: obecná část. 4. doplněné a opravené vydání. Brno: Masarykova Univerzita, 2001. ISBN 80-210-2763-0.

O'ROURKE, Raymond. *European Food Law*. London: Sweet and Maxwell, 2005. ISBN 978-04-219-0290-9.

REICHEL, Jiří. Kapitoly metodologie sociálních výzkumů. 1. vyd. Praha: Grada, 2009, 184 s. *Sociologie (Grada)*. ISBN 978-80-247-3006-6.

SIMONS, Helen. Case Study Research in Practice. London: Sage, 2009. ISBN 10-76196424-X.

SRBOVÁ, Alena. Překážky při zavádění systému HACCP v rámci Evropské unie. The International Scientific Conference INPROFORUM 2013. ISBN 978-80-7394-440-7.

TAYLOR, Eunice. HACCP in small companies: benefit or burden? Food Control. June 2001, roč. 4, č. 12, s. 217 – 222. ISSN 0956-7135.

TAYLOR, Eunice, KANE, Kevin. Reducing the burden of HACCP on SMEs. Food Control, 2005. Vol 16, Iss 10, s. 833 - 839. ISSN 0956-7135.

TÝČ, Vladimír. Základy práva Evropské unie pro ekonomy. 3. aktualiz. a dopl. vyd. Praha: Linde, 2001, 335 s. Vysokoškolská právnická učebnice. ISBN 80-7201-296-7.

VAJČNEROVÁ, Ida, RYGLOVÁ, Kateřina. Přístupy k managementu kvality ve službách cestovního ruchu. In ACTA UNIVERSITATIS AGRICULTURAE ET SILVICULTURAE MENDELIANAE BRUNENSIS, 2010. 58 (6) 610. ISSN 1211-8516.

VAN DER MEULEN, Bernd, VAN DER VELDE, Menno. Food safety law in The European Union, An Introduction. Wageningen: Wageningen Academic Publisher, 2004. ISBN 978-90-769-9851-0.

VANÍČEK, Jiří, KŘEŠŤAN, Vladimír. Marketing cestovního ruchu. Učební skripta. Praha: MMR ČR, 2007. Bez ISBN.

VEBER, Jaromír et al. Řízení jakosti a ochrana spotřebitele. 2. aktualizované vydání. Praha: Grada, 2006. 201 s. Manažer. ISBN 978-80-247-1782-1.

VOLDŘICH, Michal, JECHOVÁ, Marie, ČÍHALOVÁ, Jarmila et al. Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách. Část první. Praha: Národní informační středisko pro podporu jakosti, 2006a). ISBN 80-02-01822-2.

VOLDŘICH, Michal, JECHOVÁ, Marie, ČÍHALOVÁ, Jarmila et al. Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách. Část první. 2. aktualizované vydání. Praha: Národní informační středisko pro podporu jakosti, 2007. ISBN 80-02-01822-2.

VOLDŘICH, Michal, JECHOVÁ, Marie, ČÍHALOVÁ, Jarmila et al. Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách. Část druhá. Praha: Národní informační středisko pro podporu jakosti, 2006b). ISBN 80-02-01823-0.

YIN, Robert K. Case Study Research. Design and Methods. London: SAGE, 2003. ISBN 80-24701804.

## **Internetové zdroje**

EVROPSKÁ KOMISE. *Food and Veterinary Office (FVO)*. [online]. © 2014. [2014-09-21]. Dostupné z [http://ec.europa.eu/food/fvo/index\\_en.cfm](http://ec.europa.eu/food/fvo/index_en.cfm)

FRIDRICH, Pavel. *Správná výrobní praxe. Systém kritických bodů*. [online]. © 2014. [2014-09-21]. Dostupné z [http://specialgastro.sirava.cz/prezentace/01\\_HACCP\\_zavedeni.ppt#257,1,Snímek 1](http://specialgastro.sirava.cz/prezentace/01_HACCP_zavedeni.ppt#257,1,Snímek 1)

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČR. *Úřad pro potraviny*. [online]. © 2014. [2014-09-21]. Dostupné z <http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/urad-pro-potraviny/>

PROBYZNYSINFO. *Vydaných koncesí na provoz restaurací přibývá, počet gastronomických zařízení ale klesá*. [online]. 19. 10. 2012. [2014-09-21]. Dostupné z <http://probyznysinfo.ihned.cz/c1-58011770-vydanych-koncesi-na-provoz-restauraci-pribyva-pocet-gastronomickych-zarizeni-ale-klesa>

SOČR. *Podnikatelské struktury obchodu podle CZ-NACE k 31. 3. 2014*. [online]. © 2014. [2014-09-21]. Dostupné z <http://www.socr.cz/file/2651/textRES31122014.doc>

SOČR. *Podnikatelské struktury, obchodu, ubytování a stravování a CK k 31. 12. 2014*. [online]. 15.1.2015.[2015-01-17]. Dostupné z <http://www.socr.cz/file/2945/textRES31122014.doc>

## **Dokumenty**

### **Evropská unie**

CORRIGENDUM TO DIRECTIVE 2004/41/EC of the European Parliament and of the Council of 21 April 2004 repealing certain Directives concerning food hygiene and health conditions for the production and placing on the market of certain products of animal origin intended for human consumption and amending Council Directives 89/662/EEC and 92/118/EEC and Council Decision 95/408/EC.

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.

NAŘÍZENÍ Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 1774/2002, kterým se stanoví hygienická pravidla týkající se vedlejších živočišných produktů, které nejsou určeny k lidské spotřebě.

NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin.

EVROPSKÁ KOMISE. „White Paper on Food Safety“, (COM 1999, 712 Final) Brusel, 12. ledna 2000.

NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny (Úřední věstník L 338, 22. 12. 2005, s. 1), ve znění tiskové opravy zveřejněné v Úředním věstníku EU dne 10. 10. 2006 (L 278/32).

SMĚRNICE EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY č. 98/34/ES ze dne 22. června 1998 o postupu při poskytování informací v oblasti norem a technických předpisů (Úř. věst. L 204, 21. 7. 1998, s. 37) Směrnice změněná aktem o přistoupení z roku 2003.

SMĚRNICE RADY 2002/99/ES ze dne 16. prosince 2002, kterou se stanoví veterinární předpisy pro produkci, zpracování, distribuci a dovoz produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě. Úř. věst. L 18, 23. 1. 2003.

## Judikatura

Rozsudek Evropského soudního dvora ve věci 120/78 Rewe-Zentrale AG vs. Bundesmonopolverwaltung für Branntwein z 20.2.1979

## Dokumenty

### Česká republika

ZÁKON č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně souvisejících zákonů v aktuálním znění. In *Sbírka zákonů České republiky*. 1999, částka 57. s. 3122-3150. Dostupné také z [http://aplikace.mvcr.cz/sbirka-zakonu/SearchResult.aspx?q=166/1999&typeLaw=zakon&what=Cislo\\_zakona\\_smlouvy](http://aplikace.mvcr.cz/sbirka-zakonu/SearchResult.aspx?q=166/1999&typeLaw=zakon&what=Cislo_zakona_smlouvy). ISSN 1211-1244.

ZÁKON č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, v platném znění. In *Sbírka zákonů České republiky*. 2000, částka 74. s. 3622-3663. Dostupné též z [http://aplikace.mvcr.cz/sbirka-zakonu/SearchResult.aspx?q=258/2000&typeLaw=zakon&what=Cislo\\_zakona\\_smlouvy](http://aplikace.mvcr.cz/sbirka-zakonu/SearchResult.aspx?q=258/2000&typeLaw=zakon&what=Cislo_zakona_smlouvy). ISSN 1211-1244.

ZÁKON č. 101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů a o změně dalších zákonů. In *Sbírka zákonů České republiky*. 2000, částka 32. s. 1521-1533. Dostupné též z [http://aplikace.mvcr.cz/sbirka-zakonu/SearchResult.aspx?q=101/2000&typeLaw=zakon&what=Cislo\\_zakona\\_smlouvy](http://aplikace.mvcr.cz/sbirka-zakonu/SearchResult.aspx?q=101/2000&typeLaw=zakon&what=Cislo_zakona_smlouvy). ISSN 1211-1244.

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

VYHLÁŠKA Ministerstva zemědělství č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění vyhlášky č. 602/2006 Sb.

VYHLÁŠKA č. 252/2004 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu a četnost a rozsah kontroly pitné vody, ve znění pozdějších předpisů.

USNESENÍ VLÁDY ČR č. 1320/2001 Sb., ze dne 10. prosince 2001.

USNESENÍ VLÁDY ČR č. 986/2004 ze dne 14. 6. 2004. Koncepce potravinářství ČR pro období po vstupu do EU (2004-2013).

USNESENÍ VLÁDY ČR č. 1277 ze dne 15. prosince 2004 ke Strategii zajištění bezpečnosti potravin v České republice po přistoupení k Evropské unii.

USNESENÍ VLÁDY ČR č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci.

NAŘÍZENÍ VLÁDY ČR č. 178/2001 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví zaměstnanců při práci.

KODEX hygienických pravidel pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování. Označován také jako CACA/RCP 39-1993



## **SEZNAM OBRÁZKŮ, GRAFŮ A TABULEK**

Obrázek 1 Různé typy stravovacích služeb

Obrázek 2 Prezentace směřování potřebného výzkumu užití potravin

Obrázek 3 Venkovní pohled na penzion Böhmerwald v Železné Rudě

Obrázek 4 Pohled do restaurace penzion Böhmerwald

Obrázek 5 Organizační uspořádání společnosti Sportman, s. r. o.

Obrázek 6 Pohled do restaurační části penzionu

Obrázek 7 Analýza nebezpečí ve výrobě pokrmů

Tabulka 1 Příklady s popisem hlavních nebezpečí

Tabulka 2 Základní údaje o společnosti

Tabulka 3 Střídání směn

Tabulka 4 Analýza nebezpečí teplého pultu

Tabulka 5 Vymezení odpovědnosti provozovatele restauračního zařízení

Tabulka 6 Přehled kritických kontrolních bodů

Tabulka 7 Tým pro zavedení systému kritických bodů

Tabulka 8 Obecně kritické body I.

Tabulka 9 Obecně kritické body II.

Tabulka 10 Obecně kritické body III.

## SEZNAM ZKRATEK

CECTA	Asociace cestovního ruchu států střední Evropy
CIAA	Konfederace výrobců potravin a nápojů
DG MARKT	Generální ředitelství pro vnitřní trh
DG AGRI	Generální ředitelství pro zemědělství a rozvoj venkova
DG ENVI	Generální ředitelství pro životní prostředí
DG SANCO	Generální ředitelství pro ochranu zdraví a spotřebitelů
EFQM	Evropské nadace pro management kvality
EFSA	Evropský úřad pro bezpečnost potravin
ETAG	Evropská skupina pro cestovní ruch
ETC	Evropská komise cestovního ruchu
ÚKZÚZ	Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský

# PŘÍLOHY

Tab. 4 Analýza nebezpečí teplého pultu.

Číslo kroku	Výrobní operace	Typ nebezpečí	Nebezpečí	Ovládací opatření	Identifikované nebezpečí je významné? Ano/Ne	Zůvodnění rozhodnutí o významnosti nebezpečí	CCP/CP
1,1	Skladování surovin (dřábež)	B	Pomnožení mikroorganismů, sekundární kontaminace	Dodržení chladicího řetězce, kontrola počítacem viz CCP2 – úsek masa kontrola doby použitelnosti.	Ne	Zabezpečeno - Viz HACCP úsek masa	CP
1,2	Příjem polotovárů z přípravy masa. (polotovary – výsek)	B	Kontaminace mikroorganismy, pomnožení mikroorganismů	Rychlý přesun v uzavřených nádobách a rychlé započítí tepelného opracování, dodržení chladicího řetězce.	Ne	Při dovozování stavené teploty prostředí, rychlým přesunem v uzavřených nádobách, malé riziko uplatnění nebezpečí	CP
2	Výbělení masných polotovárů (dřábež) z obalů od výrobců	B	Sekundární kontaminace, pomnožení MO	Dodržení teploty prostředí, osobní hygiena a hygieny prostředí.	Ne	Při dovozování osobní hygiena a dodržení chladicího řetězce malé riziko uplatnění.	NE
3	Tepelné opracování pokrmů	F	Výskyt mechanických nečistot, částic předmětů	Vizuální kontrola.	Ne	Důkladné vizuální kontrola, malé riziko uplatnění nebezpečí	CP
4	Uchovávání teplých pokrmů	B	Přežívání, mikroorganismů	Dodržení technologických postupů a podmínek pro tepelné opracování (Teplota min. 75°C po dobu min. 5 minut).	Ano	Při nedodržení technologických postupů a nedostatečném tepelném opracování je velké riziko uplatnění nebezpečí	CCP 1
5,1	5,2	Balení do papírových sáčků a prodej zákazníkům	F	Pomnožení mikroorganismů, Výskyt mechanických nečistot, částic předmětů	Ne	Při dovozování podmínek uchovávání je malé riziko uplatnění nebezpečí	CP
		B	Sekundární kontaminace, MO	Vizuální kontrola.	Ne	Důkladná vizuální kontrola, malé riziko uplatnění nebezpečí	CP
		CH	Kontaminace chemickými látkami	Dodržení osobní hygieny a hygieny prostředí.	Ne	Při dovozování osobní a provozní hygieny - malé riziko uplatnění nebezpečí	NE
		F	Sekundární kontaminace mechanickými nečistotami	Použití obalů vhodných do potravinářství.	Ne	Při používání obalů vhodných pro přímý styk s potravinami – malé riziko uplatnění nebezpečí	NE
				Vizuální kontrola.	Ne	Důkladné vizuální kontrola, malé riziko uplatnění nebezpečí	CP

Tab. 6 Přehled kritických kontrolních bodů

Výrobní operace	Sledovaný znak	Kritické meze	Postup sledování	Frekvence	Nápravná opatření	Postup/záznam
Příjem chlazených a mražených potravin	Neporušenost obalu Teplota	Neporušený obal Podle požadavků výrobce	Kontrola vpichovým teploměrem	Každá přejímkka	Odmítnutí dodávky	Faktura
Skladování chlazených a mražených polotovarů Hrubá příprava	teplota Oddělovat činnosti	dle požadavků	sledování teploty ve skladu a chladičích zařízeních vizuální kontrola	jednou denně písemným záznamem denně	oprava zařízení pozastavení zpracování oddělení činností kvalitní úklid, sanitace	Záznamy teploty popsat pracovní postup
Rozmrazení masa	Dodržení postupu správné praxe zabránění kontaminace	+ 5° Celsia tekutina vytéká	sledování teploměru kontrola znečištění	vždy při rozmrzování	nastavit lednici na nižší teplotu správně umístit nádobu na zachycení kapaliny	písemný záznam o vyřazení potraviny z oběhu
vafení, pečení dušení	dosazení stanovené teploty	není dosaženo teploty - 75° C po 5 min. po vpichu vytéká krev	měření teploměrem mechanická kontrola	při každé operaci	prodloužení doby zpracování	popsat pracovní postup
smažení výdej přípravenost provozu	stav oleje v lázni teplota pokrmů před započítím práce	nevýhovuje smyslově teplota 5.4 a nižší stav provozu	posoudit smyslově měření teploty smyslově posouzení	před započítím práce jednou za výdej jednou za směnu	výměna oleje urychlený výdej provedení úklidu	popsaný prac. postup záznam teploty záznam o provedení