

Česká zemědělská univerzita v Praze

Provozně ekonomická fakulta

Katedra informačních technologií



Teze diplomové práce

Význam ICT při zajišťování bezpečnosti potravin

Vedoucí diplomové práce: doc. Ing. Zdeněk Havlíček, CSc.

Diplomant: Anastasia Rayanova

© 2015 ČZU v Praze

Souhrn

Tato diplomová práce, jejíž název zní „Význam ICT při zajišťování bezpečnosti potravin“, je rozdělena na dvě základní části. První část je teoretická, popisuje se v ní současný stav bezpečnosti potravin v Evropské Unii jako celku a v České republice zvlášť. Dále jsou v ní charakterizovány současné informační systémy, tykající se bezpečnosti potravin a analyzuje se přínos informačních technologií konkrétně pro odvětví potravinářství z pohledu bezpečnosti potravin.

Praktická část se zabývá vyhodnocováním dostatečnosti informací o potravinách, které jsou spotřebiteli dostupné v kamenné prodejně a v internetovém obchodě. Cílem výzkumu bylo tedy zjistit, nakolik jsou v dnešní době informačních technologií informace o potravinách pro spotřebitele dostupné, a porovnat existenci a dostupnost těchto informací v internetových obchodech a kamenných prodejnách. V průzkumu bylo celkem hodnoceno 9 druhů potravin v 8 kamenných a 7 internetových obchodech. Na základě zjištěných faktů v závěrečné části je formulováno konkrétní doporučení ohledně informací na obalech potravin a na webových stránkách internetových obchodů s potravinami.

Klíčová slova: Informační a komunikační technologie, bezpečnost potravin, potravinová bezpečnost, kvalita produktů

Cíl práce a metodika

Hlavním cílem diplomové práce je analýza současné situace na poli bezpečnosti potravin ve světě, se zvláštním zřetelem na situaci v Evropské unii a České republice, zvláště pak prozkoumání informačních systémů, které se k zajištění bezpečnosti potravin používají.

Dílčí cíle práce jsou:

- Popsat současnou situaci v bezpečnosti potravin.
- Charakterizovat současný institucionální systém bezpečnosti potravin v Evropě a České republice.
- Analyzovat vybrané informační systémy pro zajišťování bezpečnosti potravin.
- Formou dotazování zjistit dostatečnost informací na obalu vybraných potravin a porovnat situaci v kamenných prodejnách a internetových obchodech.
- Na základě zjištěných faktů zformulovat obecný a specifický závěr.

Metodika práce

Pro dosažení stanovených cílů práce bude vycházet ze studia a analýzy odborných informačních zdrojů, platné legislativy a především z analýzy situace, panující na poli informačních systémů. K praktické demonstraci fungování informačního systému bude proveden výzkum ohledně dostatečnosti informací na obalu v konkrétních obchodech s potravinami. Pomocí analytických metod ze získaného materiálu bude provedeno zhodnocení stávající situace a predikce dalšího možného rozvoje v této oblasti.

Výsledky a doporučení

V diplomové práci byla provedena analýza současné situace na poli bezpečnosti potravin ve světě, se zvláštním zřetelem na situaci v Evropské unii a České republice, byly prozkoumány informační systémy, které se k zajištění bezpečnosti potravin používají. Hlavní cíl předkládané DP byl splněn.

Bezpečnost potravin v Evropské unii a České republice je na značně vysoké úrovni. Byl zorganizován složitý systém, v kterém s cílem zajištění bezpečnosti potravin spolupracují různé instituce. Pomocí informačních technologií může spotřebitel vyhledat informace o závadných produktech v jakékoliv zemi EU. Také libovolná osoba s přístupem na internet může sama poskytnout informace o potravině nebo nedodržování hygieny v potravinářském podniku. Ale dokonalý informační systém, který by zajistil zveřejňování všech potřebných informací a při nedodržování norem by okamžitě reagoval, doposud neexistuje. Například internetové obchody, které nabízejí potraviny, neposkytují informace o době trvanlivosti potravin. Chybějí informace na obalech i v kamenných prodejnách.

V průběhu průzkumu bylo navrženo několik doporučení pro informace na obalech potravin:

- U ovoce a zeleniny by bylo užitečné vědět, zda byly sklizeny zralé nebo dozraly uměle, a jak byly skladované. To je velmi důležité, zejména pro ovoce: při umělém zrání je v nich mnohem méně vitamínů a dalších živin. Mohly by být uvedeny informace o způsobu skladování a použití alespoň u exotického ovoce.
- Obal by neměl obsahovat ani název suroviny, kterou potravina neobsahuje. Pokud na obale použity speciální barvy nebo nálepky pro označení určitých vlastností potravin, informace o tom, co znamenají, musí být dostupná v prodejně.
- V internetových obchodech by měl být vždy přítomen konzultant, který odpoví na otázky zákazníka, v první řadě na údaje o trvanlivosti potraviny.

Rozvoj informačních technologií nestojí na místě a to se dotýká i bezpečnosti potravin. S postupem času budou práce více automatizované a kontrolované počítačem. Ale velmi důležité je také zvýšit i osobní požadavky spotřebitelů. Budou-li nakupovat pouze podle krásných obrázků na obalu, a ani si nevšimnou, že obsahu vůbec neodpovídají, žádné informační systémy je nezachrání.

Seznam použitých zdrojů (vybrané bibliografické citace)

1. MALOBICKÁ, Eva. *Bezpečnost potravin*. 1. Bratislava: OSVETA, 2015, s. 56. ISBN 978-80-8063-431-5.
2. GÁLA, Libor, Zuzana ŠEDIVÁ a Jan POUR. *Podniková informatika -- Počítačové aplikace v podnikové a mezipodnikové praxi - 3. 3., aktualizované vydání*. Praha: Grada, 2015, s. 10. ISBN 978-80-247-5457-4.
3. Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013. *Eagri* [online]. Praha, 2010 [cit. 2015-11-23]. Dostupné z: http://eagri.cz/public/web/file/324780/_323930_514616__2010_Strategie_BP_2010_2013.pdf
4. Budoucnost kvality a bezpečnosti potravin v česku [online]. 2014 [cit. 2014-06-25]. Dostupné z: http://www.fp7.cz/files/istec_publications/TC-Budocnost-potravin-sazba-s-obalkou-web.pdf
5. Bezpečnost potravin [online]. 2014 [cit. 2014-06-25]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/bezpecnost-potravin/>
6. LOKHORST, C a D BERCKMANS. *Precision Livestock Farming '11*. 1. Prague: Czech Centre for Science and Society, 2011, 2011. ISBN 8090483011.