



Ekonomická
fakulta
Faculty
of Economics

Jihočeská univerzita
v Českých Budějovicích
University of South Bohemia
in České Budějovice

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích

Ekonomická fakulta

Katedra obchodu a cestovního ruchu

Diplomová práce

Management kvality a značky kvality potravin na příkladu vybrané firmy

Vypracovala: Bc. Jana Vítů

Vedoucí práce: doc. Ing. Hana Doležalová, Ph.D.

České Budějovice 2020

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH

Ekonomická fakulta

Akademický rok: 2019/2020

ZADÁNÍ DIPLOMOVÉ PRÁCE

(projektu, uměleckého díla, uměleckého výkonu)

Jméno a příjmení: Bc. Jana VÍTŮ
Osobní číslo: E18434
Studijní program: N6208 Ekonomika a management
Studijní obor: Obchodní podnikání
Téma práce: Management kvality a značky kvality potravin na příkladu vybrané firmy
Zadávající katedra: Katedra obchodu a cestovního ruchu

Zásady pro vypracování

Cíl práce:

Práce bude analyzovat řízení kvality ve vybraném potravinářském provozu, zejména s ohledem na postupy HACCP a požadavky základních potravinářských standardů (ISO 22000, BRC apod.). Součástí budou návrhy na optimalizaci řízení.

Metodický postup:

1. Studium odborné literatury, internetových zdrojů a zpracování literární rešerše
2. Definování výzkumných otázek, volba postupu a metod řešení
3. Šetření na úrovni vybraného potravinářského provozu
4. Formulace návrhů
5. Závěr

Rámcová osnova:

1. Úvod. 2. Literární přehled. 3. Cíle a metody. 4. Analýza a syntéza poznatků z vlastního zkoumání. 5. Vlastní návrhy. 6. Závěr. 7. Seznam literatury. 8. Summary. 9. Přílohy.

Rozsah pracovní zprávy: 60-80 stran
Rozsah grafických prací: dle potřeby
Forma zpracování diplomové práce: tištěná

Seznam doporučené literatury:

Častorál, Z. (2015). *Management kvality a úkonnosti*. Praha: Univerzita Jana Amose Komenského
Makýš, P., & Šlúch, M. (2016). *Systém manažérstva kvality podľa ISO 9001:2015 a jeho interné audity*. Žilina: M KREO.
Montgomery, D. C. (2012). *Statistical quality control: a modern introduction (7th ed)*. New York: Wiley
Nenadál, J. (2016). *Systémy managementu kvality: co, proč a jak měřit*. Praha: Management Press
BRC Global Standard Food Safety Issue 8
ČSN EN ISO 22000 (569600). *Systémy managementu bezpečnosti potravin. Požadavky na organizaci v potravinovém řetězci*
IFS Food 6.1
Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 45/2010 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby

Vedoucí diplomové práce: **doc. Ing. Hana Doležalová, Ph.D.**
Katedra obchodu a cestovního ruchu

Datum zadání diplomové práce: **26. února 2020**
Termín odevzdání diplomové práce: **14. dubna 2020**



doc. Dr. Ing. Dagmar Škodová Parmová
děkanka

JIHOČESKÁ UNIVERZITA
V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
EKONOMICKÁ FAKULTA
Studentůvka 13 (26)
370 05 České Budějovice



Ing. Roman Švec, Ph.D.
vedoucí katedry

V Českých Budějovicích dne 26. února 2020

Prohlášení

Prohlašuji, že svou diplomovou práci jsem vypracovala samostatně pouze s použitím pramenů a literatury uvedených v seznamu citované literatury. Prohlašuji, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb. v platném znění souhlasím se zveřejněním své diplomové práce, a to v nezkrácené podobě elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejích internetových stránkách, a to se zachováním mého autorského práva k odevzdanému textu této kvalifikační práce. Souhlasím dále s tím, aby toutéž elektronickou cestou byly v souladu s uvedeným ustanovením zákona č. 111/1998 Sb. zveřejněny posudky školitele a oponentů práce i záznam o průběhu a výsledku obhajoby kvalifikační práce. Rovněž souhlasím s porovnáním textu mé kvalifikační práce s databází kvalifikačních prací Theses.cz provozovanou Národním registrem vysokoškolských kvalifikačních prací a systémem na odhalování plagiátů.

V Českých Budějovicích dne 11. 9. 2020

.....
Bc. Jana Vítů

Poděkování

Poděkování patří především doc. Ing. Haně Doležalové, Ph.D., vedoucí mé diplomové práce, za odborné vedení, věcné připomínky, ochotu a vstřícnost, kterou mi věnovala při konzultacích a v průběhu zpracování této práce.

Dále bych chtěla poděkovat jednatele a manažerce kvality společnosti za jejich spolupráci, odbornou pomoc a poskytnutá data potřebná k vypracování této práce.

V poslední řadě bych chtěla poděkovat svým rodičům a všem blízkým za jejich podporu po dobu zpracování této práce a během celého studia.

Obsah

1	Úvod.....	4
2	Literární přehled	5
2.1	Management kvality.....	5
2.1.1	Principy managementu kvality	6
2.1.2	Koncepce managementu kvality.....	7
2.2	Kvalita potravin.....	10
2.2.1	Bezpečnost potravin.....	11
2.2.2	Označování potravin	11
2.3	Řízení kvality v potravinářském průmyslu	12
2.3.1	HACCP	13
2.3.2	Správná zemědělská praxe.....	14
2.3.3	Správná výrobní praxe	15
2.3.4	Správná hygienická praxe	16
2.3.5	Správná laboratorní praxe	17
2.3.6	Norma ISO 22000.....	17
2.3.7	BRC Global Standard for Food Safety	17
2.3.8	International Food Standard (IFS)	20
2.4	Značky kvality potravin v České republice.....	22
2.4.1	KLASA	22
2.4.2	Regionální potravina.....	24
2.4.3	Česká potravina.....	25
2.4.4	Vím, co jím.	25
2.4.5	FÉR potravina– čteme etikety za vás.....	26
2.4.6	Regionální značka.....	27

2.4.7	Český výrobek - garantováno Potravinářskou komorou ČR	28
2.4.8	Značení Evropské unie.....	28
2.4.9	Certified E-friendly food (CEFF)	30
2.4.10	BIO.....	31
3	Cíl a metody práce	33
3.1	Cíl.....	33
3.2	Metody	33
4	Charakteristika vybrané společnosti	36
4.1	Historie společnosti.....	36
4.2	Předmět podnikání	38
4.3	Organizační struktura	38
5	Management kvality vybrané společnosti.....	39
5.1	Odpovědnost vrcholového vedení.....	39
5.1.1	Politika společnosti	39
5.1.2	Struktura společnosti.....	43
5.1.3	Přezkoumání vedením.....	44
5.2	Systém řízení kvality a bezpečnosti potravin.....	44
5.2.1	Řízení kvality.....	44
5.2.2	Řízení bezpečnosti potravin.....	44
5.3	Řízení lidských zdrojů.....	45
5.4	Plánování a proces výroby	47
5.5	Měření, analýza a zlepšování	47
5.6	Obrana potravin a externí inspekce.....	49
6	Charakteristika vybraných produktů pro udělení produktové certifikace	50
6.1	Perník Mikuláš velký plněný	50
6.2	Sušenky celozrnné mini mix	51

6.3	Klásky	52
7	Výběr vhodných značek kvality potravin pro vybrané produkty	53
7.1	KLASA	53
7.2	Regionální potravina	56
7.3	Vím, co jím.....	60
7.4	Fér potravina – čteme etikety za vás	60
8	Návrhy dokumentací produktových certifikací vybraných výrobků	62
9	Vnímání systémové a produktové certifikace.....	84
9.1	Studium odborné literatury	84
9.2	Marketingový výzkum	84
9.2.1	Pohled ze strany správců značek kvality potravin	84
9.2.2	Pohled manažerky kvality společnosti REJ	85
9.3	Vyhodnocení pracovních předpokladů	87
10	Závěr	88
I.	Summary and keywords.....	90
II.	Seznam použitých zdrojů.....	92
III.	Seznam obrázků a návrhů	98
III. I	Obrázky	98
III. II	Návrhy	98
IV.	Seznam příloh	99
V.	Přílohy.....	100

1 Úvod

Člověk se s kvalitou setkává v každodenním životě, kvalita tudíž nepatří mezi neznámé pojmy. Oproti tomu definovat výraz management kvality už dokáže málokdo. Tento pojem pochází z anglického „Quality Management“, jenž bývá často špatně přeložen do českého jazyka jako kvalitní řízení, jedná se ale o řízení kvality, což má jednoznačně úplně jiný význam. Management kvality zasahuje do všech firemních procesů a funkcí, které jsou zaměřeny na neustálé zlepšování kvality, aby docházelo ke splnění zákaznických přání a požadavků. Diplomová práce je zaměřena na management kvality a značky kvality v oblasti potravinářství, kdy je toto téma řešeno v konkrétním podniku, a je popsáno jak z pohledu teoretického, tak i praktického.

Hlavním cílem práce je zjistit, zda produktová certifikace může být významně podpořena systémovou certifikací (čili certifikovaným systémem managementu kvality). Tedy společnost, která se snaží získat produktovou certifikaci, a je držitelem systémové certifikace, má větší šanci k udělení produktové certifikace.

První část diplomové práce obsahuje literární přehled, který tvoří relevantní teoretický základ pro vypracování praktické části této práce. V první řadě je zde představen management kvality s jeho základními principy a koncepcemi. Následně je vymezena kvalita potravin, do které je začleněna i bezpečnost potravin a označování potravin. Dále se tato část práce zabývá řízením kvality v potravinářském průmyslu, kde jsou charakterizovány formy řízení kvality potravin, mezi které patří HACCP, oborové standardy, norma ISO 22000, BRC Global Standard for Food Safety a International Food Standard. V poslední řadě jsou zde pro podklad praktické části představeny značky kvality potravin využívané v České republice.

Druhou část diplomové práce utváří praktická část. Na začátku jsou vymezeny cíle a metody práce. Po této části je charakterizovaná společnost, ve které byla diplomová práce zpracována. Následně je uveden management kvality, jež je stanovený ve vybrané společnosti. Poté jsou představeny charakteristiky vybraných produktů. Dále je uveden výběr vhodných značek kvality potravin pro vybrané produkty, u kterých byly poté vypracovány návrhy dokumentací produktových certifikací. Předposlední část tvoří *Vnímání systémové a produktové certifikace*. Nakonec je vše shrnuté v závěru této práce.

2 Literární přehled

2.1 Management kvality

V různých publikacích, slovnících a internetových zdrojích lze najít bezpočet definic vztahující se k managementu kvality, avšak žádná nevystihuje podstatu výstižně a srozumitelně, jako to již v roce 1993 učinil Masao Umeda, který byl v osmdesátých letech minulého století prezidentem společnosti Nishihiba Electric Co Ltd, (Nenadál, 2018). Podle Umedy (1993) je management kvality součástí celopodnikového řízení, jež má garantovat maximální zákaznickou spokojenost a loajalitu tím nejefektivnějším způsobem. Tuto definici dodnes nikdo nepřekonal, proto bude považována za výchozí, navíc obsahuje i jednu podstatnou skutečnost. Za tuto skutečnost se považuje to, že má-li být management kvality pro organizaci prospěšný, musí být nedílnou součástí celkového systému managementu. Dále z této definice jdou odvodit čtyři základní funkce moderního managementu kvality, jimiž jsou:

- maximalizovat zákaznickou spokojenost a loajalitu (ale nelze opomenout i další zainteresované strany);
- minimalizovat výdaje spojené se spokojeností a loajalitou zákazníků;
- zdokonalovat prostředí, které podněcuje neustálé zlepšování, inovace a změny;
- vytvoření báze pro excelenci organizací (Nenadál, 2018).

Tyto funkce managementu kvality jsou v současnosti bohužel mnoha vrcholovými manažery nepochopené, i když by mohly být efektivně a účinně naplňovány souborem vzájemně provázaných procesů, které se rozdělují do oblastí: plánování, prokazování, řízení a zlepšování kvality. Při projektování, využívání a zlepšování všech procesů managementu kvality se musí brát zřetel na mnohé faktory, které provázejí a ovlivňují organizace ve 21. století. Především se jedná o:

- zostřující se prostředí konkurence a postupný zánik přirozených monopolů;
- digitalizace společnosti, se kterou souvisí dramatické změny týkající se průmyslu (tzv. průmysl 4.0);
- tlak na to, aby docházelo k nejracionálnějšímu využívání přírodních zdrojů;
- rostoucí tlak na náročnější požadavky včetně požadavků na bezpečnost nejenom ze strany zákazníků, ale i stakeholderů;

- rozhodující vliv znalostí lidí na rozvoj v jednotlivých ekonomických odvětvích a celých společenských systémech;
- úzké propojení informačních systémů a procesů dodavatelů a odběratelů;
- dopady globalizace, jak pozitivní, tak i negativní;
- inovační tlak, který vede nátlak na tvořivost lidí apod. (Nenadál, 2018).

Šimek (2013) považuje nástroje řízení kvality za velmi jednoduché dokonce až primitivní pomůcky, které ale při správném používání vedou k nesmírně vysoké efektivitě. Protože s jejich pomocí lze analyzovat problémy s kvalitou produkce, odhalit problémy a příčiny snížené kvality a udat směr k jejich eliminaci.

Vlivy na moderní přístupy managementu kvality a s nimi související problematikou se detailněji zabývají Goetsch a Davis (2013), kteří hovoří o tom, že koncept řízení kvality je přijímán globálně, a v důsledku toho bude v tomto století nadále uplatňován a zdokonalován.

2.1.1 Principy managementu kvality

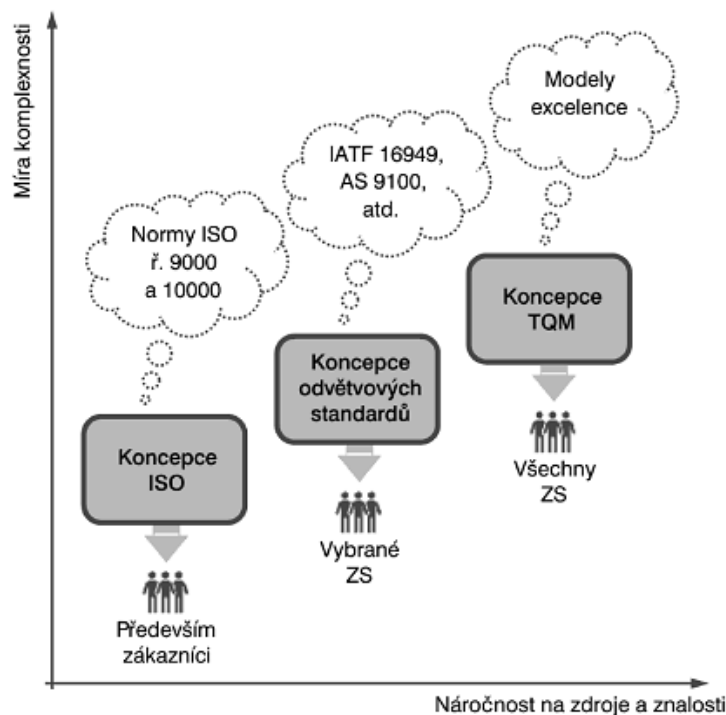
Jedním z efektů rozvoje teoretických základů managementu kvality je dosažení společné určité shody v názorech naprosté většiny světových odborníků na to, co společného by se mělo vyskytovat v současných přístupech ke kvalitě. Jde o „principy managementu kvality“, které lze pochopit jako tzv. trvalé pojivo všeho úsilí o naplňování funkcí moderního managementu kvality (Nenadál, 2018). Forsberg (2008) píše, že principem je základní a všezahrnující pravidlo či krédo pro vedení a řízení organizace, cílené na neustálé a dlouhodobé zlepšování výkonnosti, při kterém budou zohledněny potřeby všech zainteresovaných stran. V důsledku toho je možné se setkat s některými principy v úvodních pasážích norem ISO ř. 9000 společně s jakýmkoli modely excelence. Zabývají se jimi také mnohé odborné publikace, viz Knowles (2012) nebo Westcott (2014). Informace v příloze 1 lze pochopit jako výsledek analýzy názorů různých autorů a popisů modelů managementu kvality.

Principy managementu kvality jsou považovány za soubor hodnot, pravidel a víry, pomáhající nejenom rozvoji moderních systémů managementu kvality, ale i zvyšování výkonnosti celých organizací směřujících k excelenci. Lze se domnívat, že porozumění jednotlivým principům jako tzv. nosným sloupům současného managementu kvality i jejich vzájemné provázanosti nemůže být pro manažery problémem. Avšak je nezbytné klást důraz na to, že pochopení podstaty principů managementu

kvality je pouze první krok k tomu, aby se organizace podle těchto principů dlouhodobě chovaly. V tomto bodě ovšem nastává problém, nýbrž v naprosté většině organizací jsou tyto principy přijaty čistě formálně, ale v každodenní praxi nejsou aplikovány kvůli absenci znalostí anebo vůli lidí prosadit je (Nenadál, 2018). Proto se Nenadál (2016) pokusil u jednotlivých principů vymezit i minimální spektrum činností, které by měly být organizacemi poctivě a systematicky uplatňovány.

2.1.2 Koncepte managementu kvality

Obrázek 1: Soudobé koncepte managementu kvality (ZS – zainteresovaná strana)



Zdroj: Nenadál, 2018, s. 23

S ohledem na svou velikost a zaměření organizace hledaly a stále ještě hledají nejvhodnější cesty a způsoby, jak výše zmíněné principy managementu kvality aplikovat do každodenní praxe. V celosvětovém měřítku se postupně vyvinuly určité koncepte managementu kvality, což lze svým způsobem označit jako strategické alternativy k budování a rozvoji moderních systémů managementu kvality. Již několik let jsou známy tři základní koncepte, které se navzájem odlišují jak mírou své komplexnosti (čili rozsahu výrobků, služeb, procesů, jež jsou systémem managementu kvality pokryty), tak i požadavky na zdroje včetně nutných znalostí lidí:

- koncepce ISO,
- koncepce odvětvových standardů,

- koncepce TQM (Nenadál, 2018) – viz obrázek 1.

K těmto koncepcím dále Doležalová (2012) a Veber (2007) přiřazují ještě soubor pravidel správné výrobní, správné hygienické a správné laboratorní praxe.

Koncepce ISO je ve světě asi nejrozšířenější, avšak je nejméně náročná. Je založena na souboru norem vydávaných Mezinárodní organizací pro normalizaci (www.iso.org), běžně známých jako normy ISO ř. 9000. Charakteristickým rysem koncepce ISO je naprostá univerzálnost: normy ISO ř. 9000 je možné aplikovat ve všech typech organizací a v jakémkoli odvětví, dá se říci, že jsou generické. Důležité je zároveň podotknout, že normy ISO 9000 zaostávají za soudobým vývojem managementu kvality. Vzhledem k dlouhým intervalům jejich revizí lze předpokládat, že toto zaostávání se v budoucnosti stane velkým problémem. Koncepce je postavena na bázi čtyř norem, které jsou uvedeny do systému norem ČSN a zároveň jsou normami evropskými (Nenadál, 2018):

- ČSN EN ISO 9000:2016 (Systémy managementu kvality- Základy a slovník);
- ČSN EN ISO 9001:2016 (Systémy managementu kvality- Požadavky);
- ČSN EN ISO 9004:2009 (Řízení organizací k udržitelnému úspěchu – přístup managementu kvality);
- ČSN EN ISO 19011:2012 (Systémy managementu - Směrnice pro auditování systémů managementu).

Vyjma těchto norem existuje relativně početná doplňková řada norem ISO 10000, ze kterých se každá orientuje na návody, jak se mají některé konkrétní požadavky normy ISO 9001 naplňovat, například požadavek na tvorbu plánů kvality, měření zákaznické spokojenosti, řízení dokumentů a záznamů apod.

I když **koncepce odvětvových standardů** patří mezi historicky nejstarší, dnes z hlediska své náročnosti náleží k základním koncepcím systému managementu kvality. Neboť již během sedmdesátých let minulého století si začaly mnohé organizace uvědomovat vnitřní potřebu vytváření systémových přístupů managementu kvality. Požadavky těchto systémů se zanesly do norem, platících i dnes v rámci jednotlivých odvětví (Doležalová, 2012). Typickým znakem této koncepce je to, že není skoro vůbec generická, neboť byla a je vytvořena tak, aby postihovala charakter a zvláštnosti jednotlivých odvětví ekonomiky (Nenadál, 2018). Obvykle jsou odvětvové standardy vysvětlovány jako požadavky na produkty, jež platí v rámci jednotlivých organizací

anebo v rámci určitých výrobních odvětví. Účelem odvětvových standardů je zajištění vymezených parametrů kvality, a to i ze strany dodavatelů, od kterých se vyžaduje respektování daných norem (Lukášová & Nový, 2004). Nenadál (2018) uvádí, že tyto standardy ctí základní úlohu požadavků jednotlivých odvětví, proto se tato koncepce obecně považuje za náročnější než samotná koncepce ISO. Na obrázku 5 jsou vymezeny dva z nejnovějších odvětvových standardů: IATF 1694 a AS 9100. První ze standardů charakterizuje požadavky na systémy managementu kvality v automobilovém průmyslu a nahrazuje standard ISO/TS 16949. Druhý platí v leteckém průmyslu a byl vydán prostřednictvím International Aerospace Quality Group (IAQG). Poslední ze série odvětvových standardů byl vydán v roce 2017 – zcela nová norma ISO/TS 22163:2017, která vymezuje požadavky na systémy kvality všech výrobců a dodavatelů v odvětví kolejových vozidel. Tato nová norma nahrazuje známý standard IRIS. Je také zapotřebí zmínit, že odvětvových standardů se týká i oblast oborových standardů. Významnou oblastí uplatnění oborových standardů je potravinářský průmysl. Oborové standardy aplikované v rámci potravinářského průmyslu jsou podrobněji charakterizovány v podkapitole 2.3. Odvětvové standardy lze používat souběžně s jednou ze dvou dalších koncepcí managementu kvality. Dále upřesňují hlavní zásady pro zpracování standardů kvality:

- srozumitelná terminologie;
- logické a přehledné řazení;
- sestavení do jednoznačně identifikovatelných bodů;
- pro jednotlivé body stanovit jednotlivá kritéria nikoliv dlouhé texty (Křížek & Neufus, 2014).

Předchozí koncepce umožňují, aby se ze systémů managementu kvality daly vyjmout některé procesy či produkty. Oproti tomu **koncepce TQM** (Total Quality Management) je ze všech koncepcí nejkomplikovanější, nýbrž je postavena na předpokladu, že kvalita je záležitostí všech a musí se týkat všeho, co se v organizacích děje. Základy pro tuto koncepci vyvinul Američan W. Edwards Deming po 2. světové válce, dnes se TQM stalo celosvětovým fenoménem, prezentovaným mnoha způsoby (Nenadál, 2018). Pro vymezení lepší představy jsou zde uvedeny definice nejenom od různých autorů, ale i z různého období. Dale (1994) uvádí, že TQM je filozofie zahrnující všechny činnosti organizace, díky kterým jsou uspokojeny potřeby a přání nejenom zákazníka, ale i komunity. Cíle organizace jsou uspokojeny nejúčinnějším způsobem,

s vynaložením minimálních zdrojů a maximálním využitím potenciálu všech zaměstnanců. Corrigan (1995) považuje TQM za filozofii managementu, formulující a řízenou všemi zainteresovanými stranami a učící organizaci tomu, aby se dostalo úplné spokojenosti těchto zainteresovaných stran díky trvalému zlepšování účinnosti procesů. Vyleťal (2008) definuje TQM jako koncepci zaměřenou na zlepšování všech činností, na druhé straně sleduje všechny předpoklady, které by organizace měla zajistit, aby dosáhla dobrých výsledků. Z uvedených definic lze vyvodit závěr, že TQM není možné považovat za rigidní soustavu požadavků a pravidel, ale za naprosto otevřený systém, který do sebe "nasává" to nejlepší z celosvětové praxe, což je posléze poupravené a aplikované do vlastního prostředí ve všech možných organizacích. Pro většinu manažerů, však TQM představuje obtížně uchopitelný přístup k řízení. Ve světě se vyvinulo hned několik modelů, v současnosti nejčastěji označovaných za modely excelence organizací (Nenadál, 2018).

2.2 Kvalita potravin

V současnosti už nestačí zákazníkům nabídnout zdravotně nezávadné, bezpečné, biologicky plnohodnotné potraviny v odpovídající kvalitě, je zároveň zapotřebí poskytnout jasné a nezpochybnitelné důkazy o efektivním sledování uvedených kritérií, využívat nejnovějších vědeckých poznatků při ochraně spotřebitele i životního prostředí a předkládat přesvědčivé důkazy ve srozumitelné formě.

Kvalitou potravin se rozumí jakostní charakteristika potravin, která je přijatelná pro spotřebitele. Je v ní obvykle zahrnuto následující:

- charakteristiky jako je vzhled, struktura, chuť;
- charakteristiky, jež se definují legislativou (bezpečnostní, komoditní a nutriční parametry, včetně značení);
- specifické normativní požadavky na komoditu;
- hygienické požadavky na zpracování potravin, které zahrnují celý výrobní proces;
- společenské a religiozní požadavky, mezi které patří např. košer, halal.

V dnešní době se lze setkat i s pojmem „dvojitá kvalita“, což zjednodušeně znamená, že výrobek má stejný obal, avšak jeho složení je jiné. „Nekvalitní potravina“, která podle nařízení EPR č. 178/2002 může být bezpečná, tedy nemusí být pro zdraví škodlivá ani nevhodná pro lidský konzum (Ruprich, 2020).

2.2.1 Bezpečnost potravin

Základním principem evropské potravinové politiky, který zaručuje ochranu zdraví spotřebitelů, je bezpečnost potravin. Bezpečnost potravin zahrnuje hygienu výroby potravin, kontrolní mechanismy, monitoring potravních řetězců a bezpečnost krmiv. Bezpečnost potravin zajišťují v ČR státní organizace a instituce financované státem, a to především tvorbou legislativy, průběžnou a důslednou kontrolou zdravotní bezpečnosti a kvality, dlouhodobým sledováním výskytu cizorodých látek (monitoring), aplikací vědeckých stanovisek do praxe, informováním a vzděláváním spotřebitelů (Ministerstvo zemědělství, 2020).

2.2.2 Označování potravin

Označování potravin spadá kvůli své komplexnosti mezi nejsložitější oblasti potravinového práva. Výrobci prostřednictvím označování potravin informují spotřebitele o charakteru potravin, jejich složení, době trvanlivosti či obsahu alergenů. Mezi součásti označování patří poskytování informací o potravině samotné (viz příloha 2 a příloha 3), ale také nepřeborné množství různých značek nebo tvrzení, které mají spotřebitele přesvědčit ke koupi.

Evropská legislativa upravuje požadavky na označování potravin, v rámci níž se stanovují obecnější požadavky na označování potravin, a které jsou stejné ve všech členských státech EU. Národní legislativa pak stanovuje specifitější národní požadavky pro označování konkrétních druhů potravin (Dostálová & Kadlec, 2014).

Proč je oblast označování, tak složitá? Jeden z důvodů je, že požadavky na označování se mohou vyskytovat v různých právních předpisech. Od obecných předpisů až po speciální předpisy, jež na první pohled s označováním nesouvisí.

Nejdůležitější právní předpis, který upravuje obecně označování potravin, je Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, v platném znění, které upravuje základní požadavky a způsob jejich uvedení při označování potravin (např. stanovuje, které údaje musí být uvedeny povinně, jakou velikostí písma musí být uvedeny či povinnost uvést je v určitém zorném poli apod.). Mimo to stanovuje, že veškeré informace, jež se uvádějí na potravině, musí být pravdivé a nesmí uvádět spotřebitele v omyl. Požadavky, které se uvádějí v tomto nařízení, se vztahují na provozovatele potravinářských podniků ve všech fázích potravinového řetězce, kde se jejich činnosti

týkají poskytování informací o potravinách spotřebitelům. Použije se na všechny potraviny určené pro konečného spotřebitele, včetně potravin dodávaných zařízeními společného stravování a potravin určených k dodání do těchto zařízení.

S požadavky na označování je možno se v evropské legislativě setkat také ve speciálních předpisech stanovujících podmínky pro jednotlivá odvětví (např. v obchodních normách pro ovoce a zeleninu, drůbež aj.) nebo dokonce v předpisech stanovujících podmínky označování pro jednotlivou potravinu (označování čerstvého masa, lihovin aj.).

Dále se lze setkat v evropských předpisech s požadavky na označování také tam, kde se označování primárně neřeší, avšak ustanovení těchto předpisů mají dopad na označování, např. na volbu zákonného názvu potraviny. Jedná se například o Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty, v platném znění, nebo o Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu, v platném znění.

Na národní úrovni se základní požadavky na označování všech potravin stanovují zákonem č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění pozdějších předpisů a zákon č. 166/1999 Sb. o veterinární péči, ve znění pozdějších předpisů, který pak zahrnuje zvláštní požadavky v souvislosti s označováním některých produktů živočišného původu. Specifické požadavky na označování konkrétních druhů potravin se stavují prováděcími vyhláškami k výše uvedeným zákonům, především pak vyhláškou č. 417/2016 Sb. o některých způsobech označování potravin, v platném znění (Ministerstvo zemědělství, 2020).

2.3 Řízení kvality v potravinářském průmyslu

V potravinářském průmyslu se požadavky na hygienu neustále zvyšují, proto je požadováno zavedení legislativně závazného systému HACCP. Kromě systému HACCP jsou v potravinářském průmyslu významně aplikována pravidla správné praxe, jelikož sahají k zemědělské prvovýrobě (GlobaGAP – Good Agriculture Practice – správná zemědělská praxe), přes výrobu potravin (pravidla správné výrobní a hygienické praxe pro jednotlivé oblasti potravinářské výroby) až po prodej potravin v rámci maloobchodního prodeje (příručka správné hygienické praxe při prodeji potravin v potravinářském maloobchodu), respektive poskytování stravovacích služeb

(zásady správné a hygienické praxe ve stravovacích službách). Samotné správné praxe jsou základem pro HACCP, a jejich aplikace je všestranná. Dále firmy mohou aplikovat a poté si nechat certifikovat požadavky mezinárodních potravinářských standardů BRC či IFS (požadované obchodními řetězci u dodavatelů potravin především při uplatnění privátních značek), nebo standardu ISO 22000 (Váchal & Vochozka, 2013).

2.3.1 HACCP

HACCP je zkratka pojmu pocházející z anglických slov „Hazard Analysis and Critical Control Points“, kdy jednotlivé výrazy mají v tomto pojmu svůj význam. V českém jazyce HACCP znamená analýza nebezpečí a kritické řídicí (kontrolní) body, pro lepší vystižení tohoto slova existuje ještě jeden český překlad, a tím je systém rozhodujících bodů pro ovládání nebezpečí na základě analýzy (Corlett, 1998).

Narišení (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, v platném znění, stanovuje to, že každý provozovatel potravinářského podniku by měl vytvořit a zavést jeden či více stálých postupů vycházející ze zásad systému analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP). Tento systém se považuje za užitečný nástroj k zajištění zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů. Zavedení systému může pomoci také ke snížení a minimalizaci ztrát, optimalizaci nákladů a ke zlepšení chodu provozu jako takového.

Nejprve je nutné vymezit to, co se rozumí rizikem. Riziko v tomto případě znamená „míra pravděpodobnosti nepříznivého účinku na zdraví a závažnosti tohoto účinku, vyplývající z existence určitého nebezpečí“. Čili pokud se vyskytne nějaké nebezpečí (např. výskyt nežádoucího patogenního mikroorganismu v potravině), jestli a jak vážně ovlivní toto nebezpečí zdraví člověka. Samotnou analýzou rizika je proces, který se skládá se ze tří vzájemně propojených součástí:

- hodnocení rizika,
- řízení rizika a
- sdělování o riziku.

Hodnocením rizika je vědecky podložený proces, jenž obsahuje čtyři fáze:

- identifikace nebezpečí,
- popis nebezpečí,
- odhad expozice a

- charakterizace rizika.

Nebezpečím je zde myšleno nebezpečí biologické, chemické nebo fyzikální v potravinách anebo krmivech či stav potravin nebo krmiv, které mohou mít nepříznivý účinek na zdraví (např. výskyt patogenních mikroorganismů, nadlimitní množství pesticidů, přítomnost škůdců, úlomky skla, kamínky aj.).

Řízení rizika je proces odlišný od hodnocení rizika, při kterém se zvažují strategické alternativy a současně se vedou konzultace se zúčastněnými osobami, bere se v úvahu hodnocení rizika a další oprávněné faktory a v případě potřeby se volí vhodná preventivní a kontrolní opatření;

Sdělování o riziku je interaktivní výměna informací a stanovisek v průběhu celého procesu analýzy rizika, jež se týkají nebezpečí a rizik, faktorů souvisejících s rizikem a vnímáním rizika, mezi těmi, kdo provádějí hodnocení a řízení rizika, mezi spotřebiteli, potravinářskými a krmivářskými podniky, akademickou obcí a dalšími zúčastněnými osobami; tato výměna zahrnuje rovněž vysvětlení výsledků hodnocení rizika a důvodů pro rozhodnutí v rámci řízení rizika (Ministerstvo zemědělství, 2020).

Zjednodušeně lze vymezit, že HACCP zahrnuje dvě základní části:

- Příručka HACCP (často se tato část označuje jako „Plán kritických bodů“),
- Protokoly (tabulky k zaznamenání kontroly).

Úplný a kvalitní HACCP se skládá ze 7 principů:

1. provedení analýzy nebezpečí,
2. stanovení kritických bodů,
3. stanovení znaků a kritických mezí v kritických bodech,
4. vymezení systému sledování v kritických bodech,
5. stanovení nápravných opatření pro každý kritický bod,
6. zavedení ověřovacích postupů,
7. zavedení evidence a dokumentace (Váchal & Vochozka, 2013).

2.3.2 Správná zemědělská praxe

Správná zemědělská praxe vytváří předpoklad pro zlepšení vztahu zemědělců k životnímu prostředí, i když je obtížné přesně vyčíslit její environmentální přínos

ke snížení amoniaku či snížení spotřeby vody a energie. Dále je také součástí nejlepších dostupných technik BAT ¹(Jelínek & Dědina, 2003).

Certifikace správné zemědělské praxe podle norem GlobalG.A.P. je určena všem zemědělským producentům, jejichž cílem je:

- zabezpečit bezpečnou a kvalitní zemědělskou produkci
- získat konkurenční výhodu při uzavírání dodavatelsko-odběratelských smluv
- zajistit snadnější přístup na trh
- snížit náklady na shodnou produkci
- díky transparentnosti procesů zefektivnit chod vlastní organizace
- minimalizovat negativní dopady na životní prostředí a na bezpečnost pracovníků
- prokázat maloobchodním řetězcům výrobu bezpečných zemědělských produktů (Česká společnost pro jakost, 2020).

GlobalG.A.P. je ochranná známka a soubor standardů pro správnou zemědělskou praxi (GAP). Jedná se o globální organizaci s klíčovým cílem, kterým je bezpečné a udržitelné zemědělství na celém světě. GlobalG.A.P. stanovila dobrovolné standardy pro certifikaci zemědělských produktů po celém světě - a stále více výrobců a dodavatelů harmonizuje své certifikační standardy tak, aby odpovídaly účelu této společnosti (GlobalG.A.P., 2010).

2.3.3 Správná výrobní praxe

Termín „správná výrobní praxe“ (GMP = Good Manufactory Practice) se začal používat v souvislosti s preventivním přístupem zajistit nezávadnost potravin. Zásadně platí to, že se kvalita potravin nedosáhne kontrolováním, ale používáním hygieny, kvalitní suroviny a technologicky správných postupů, jejichž parametry jsou soustavně kontrolovány. Obecné zásady osobní a provozní hygieny platí univerzálně pro různé obory (GHP= Good Hygienic Practice - Hygienická praxe). Pro různá odvětví potravinářské výroby, ale např. i pro zemědělskou produkci, skladování a distribuci potravin a veřejné stravování, však jsou zpracovány zásady správné výrobní praxe s ohledem na specifický charakter surovin a postupů. Vesměs vycházejí ze zásad

¹ Pojem BAT (pochází z anglických slov Best Available Techniques) je zaváděn do řady mezinárodních dokumentů zabývajících se problematikou ochrany životního prostředí, protože právě použitím BAT v praxi je dosahováno vysokého stupně ochrany životního prostředí (Ministerstvo průmyslu a obchodu, 2017).

uvedených v tzv. „balíčku hygienických předpisů ES“, který byl vydán v roce 2004 (Ministerstvo zemědělství, 2020).

Postupy správné výrobní praxe (Good Manufacturing Practise – GMP) patří zřejmě mezi nejstarší přístupy k zabezpečení kvality a užívají se ve farmaceutických výrobcích, ale i při přepravě, skladování a distribuci léků. Smyslem této správné výrobní praxe je uskutečnit výrobu léčiv tak, aby zajišťovala jejich vhodnost pro zamýšlené použití, a aby pacienti nebyli vystaveni riziku způsobenému nedostatečnou kvalitou, závadností či neúčinností léčiva.

Dále stanovuje pro výrobní procesy řadu požadavků, jež se stávají „standardními“ i v dalších přístupech zabezpečování kvality:

- výrobní a kontrolní operace by měly být jasně specifikovány;
- zabezpečují se v požadované způsobilosti všechny výrobní faktory – prostory, zařízení, materiál, obaly, postupy, vhodné skladové prostory a logistika;
- výrobky jsou průběžně kontrolovány dle určených postupů;
- jsou vedeny příslušné záznamy;
- jsou uspokojivě vyřešeny všechny odchylky a neshody.

Potravinářské provozy se velice blíží k farmaceutickým výrobám, tedy i v těchto provozech jsou uplatňovány přiměřeně principy GMP. Nejsou-li aplikovány v celém rozsahu, měly by být respektovány požadavky systému HACCP Nad rámec běžných přístupů zabezpečování kvality, které se uvádějí dále, je v přístupech GMP kladen důraz i na čistotu všech provozů, sanitaci (zabezpečování zdravotně nezávadných výrobků), vyloučení kontaminací (zamořování), na hygienické zásady, uchování rozhodujících vzorků (surovin, hotových výrobků), na existenci postupů stažení jakékoliv šarže z oběhu, pokud nastanou pochybnosti o její kvalitě (Veber, 2007).

2.3.4 Správná hygienická praxe

Správná hygienická praxe zahrnuje dodržování všech právně upravených hygienických požadavků, uplatnění hygienických pravidel a povinností v procesu výroby potravin a při jejím uvádění do oběhu. Na základě přímo aplikovatelného předpisu dle Evropského Společenství členské státy podporují vypracování vnitrostátních pokynů pro správnou hygienickou praxi a pro používání zásad HACCP (Ministerstvo zemědělství, 2012).

2.3.5 Správná laboratorní praxe

Tato praxe (Good Laboratory Practice – GLP) stanovuje doporučení pro zabezpečování kvality v laboratorní praxi, především ve zkušebních laboratořích. Na počátku 90. let byly tyto požadavky standardizovány v podobě evropských norem – EN řady 45 000, od roku 2000 platí pro systém zabezpečování kvality ve zkušebních a metrologických laboratořích doporučení mezinárodní normy ISO 17 025 (Veber, 2007).

2.3.6 Norma ISO 22000

Cílem normy je zajištění bezpečnosti potravin tím, že se eliminují slabší články tohoto řetězce. Obecně lze uvést, že norma harmonizuje a specifikuje celosvětové požadavky na systémy managementu bezpečnosti a zdravotní nezávadnosti v potravinářském řetězci včetně HACCP, ve kterém organizace:

- musí dokázat svou schopnost řídit rizika spojená se zajištěním zdravotní nezávadnosti potravin, aby byla schopná trvale poskytovat bezpečný produkt, jenž bude vyhovovat nejen požadavkům zákazníků, nýbrž i výše aplikovaným předpisům na bezpečnost potravin;
- klade si za cíl zvýšení spokojenosti zákazníka pomocí efektivní kontroly možných rizik spojených s dodáváním potravin.

Normu lze aplikovat ve všech organizacích zapojených v potravinářském řetězci, jenž sahá od zemědělské prvovýroby, přes výrobce krmiv, zpracovatele potravin, sklady potravin, dopravce, veškeré dodavatele služeb, až po maloobchodní prodej a veřejné stravování. Součástí potravinářského řetězce jsou též i jiné organizace, které jsou nepřímo zapojené, jako například výrobci strojů a zařízení, obalového materiálu, čisticích prostředků, přísad a ingrediencí. Neboť všechny tyto organizace mohou svými dodávkami ovlivnit bezpečnost potravin (Doležalová, 2012).

2.3.7 BRC Global Standard for Food Safety

Jedná se o globální standard pro bezpečnost potravin (obecně se používá zkratka BRC food), který je vyvíjen odborníky z potravinářského průmyslu. Poskytuje rámec pro řízení bezpečnosti výrobků, integrity, legality a kvality a provozních kontrol těchto kritérií v potravinářském průmyslu, zpracování a balení. Standard se zaměřuje na:

- podporu rozvoje kultury bezpečnosti výrobků;

- rozšíření požadavků na monitorování životního prostředí, aby odrážely rostoucí význam této techniky;
- povzbuzování míst k dalšímu rozvoji systémů bezpečnosti a ochrany potravin;
- zvýšení jasnosti požadavků na vysoce rizikové, vysoce pečlivé a okolní vysoce rizikové výrobní zóny;
- zajištění větší jasnosti pro stránky vyrábějící krmiva pro domácí zvířata;
- zajištění celosvětové použitelnosti a benchmarkingu pro globální iniciativu pro bezpečnost potravin (GFSI).

Autorem standardu je společnost British Retail Consortium Global Standards (BRCGS), což je přední organizace na ochranu značky a spotřebitelů, kterou používá více než 29 000 certifikovaných dodavatelů ze 130 zemí, s certifikací vydanou prostřednictvím celosvětové sítě akreditovaných certifikačních orgánů. Normy BRCGS zaručují standardizaci kvalitativních, bezpečnostních a provozních kritérií a zajišťují, aby výrobci plnili své zákonné povinnosti a poskytovali ochranu koncovému spotřebiteli. Certifikace podle norem BRCGS je dnes často základním požadavkem předních maloobchodníků, výrobců a organizací pro stravování. Certifikace bezpečnosti potravin BRC je určena pro výrobce potravin, dodavatele surovin a přísad, balírnám primárních produktů, maloobchodníkům a organizacím pro stravování.

Standard BRC pro bezpečnost potravin vznikl v roce 1998 ve Velké Británii, aby pomohl potravinářskému průmyslu splnit legislativní požadavky směrnice EU o obecné bezpečnosti výrobků a britského zákona o bezpečnosti potravin. Nyní je již ve svém osmém vydání a je celosvětově zaveden (osmé vydání začalo platit od 1. února 2019). Osmé vydání standardu je rozděleno do devíti oddílů:

1. Závazek vrcholového vedení

Závazek na vyšší úrovni je nezbytný pro rozvoj dobré kultury bezpečnosti potravin, a proto je nezbytné, aby jakýkoli systém bezpečnosti potravin byl účinný a zajistil plné uplatňování a neustálý rozvoj těchto systémů.

2. Plán bezpečnosti potravin – HACCP

Efektivní analýza rizik umožňuje společnosti identifikovat a řídit rizika, která mohou představovat riziko pro bezpečnost, kvalitu a integritu jejich produktů. Norma vyžaduje vývoj účinného programu analýzy rizik a kritických kontrolních bodů (HACCP) na základě požadavků mezinárodně uznávaného systému Codex Alimentarius.

3. Systém řízení bezpečnosti potravin a kvality

Tato část zajišťuje, aby společnost pracovala na dobře zdokumentovaných systematických systémech řízení, které tvoří základ pro řízení produktů a procesů nezbytných k výrobě bezpečných produktů, splňují očekávání zákazníků a zajišťují školení zaměstnanců.

4. Standardy pracoviště

Tyto standardy zahrnují vhodnost, čistotu a kontrolu místa a zahrnuje témata, jako jsou tovární podmínky, čištění, vybavení, ochrana proti škůdcům, cizí tělesné kontroly a bezpečnost potravin / ochrana místa.

5. Kontrola produktu

Pro spolehlivé dodání bezpečných a autentických produktů je důležité zavést kontroly produktů, jako je řízení alergenů, prevence podvodů s potravinami a testování produktů.

6. Řízení procesu

Tyto požadavky zajišťují, aby byl dokumentovaný plán HACCP uváděn do provozu denně, spolu s účinnými postupy pro důslednou výrobu produktu ve správné kvalitě.

7. Personál

V této části jsou uvedeny výcvikové a hygienické postupy a ochranné oděvy.

8. Rizikové, vysoce pečlivé a okolní vysoce rizikové produkční zóny

Specifická část normy zabývající se výrobky, které jsou citlivé na potenciální kontaminaci patogeny, a proto vyžadují další kontroly, aby byla zajištěna bezpečnost produktu.

9. Požadavky na obchodované výrobky

Dobrovolná dodatečná část standardu pro weby, které nakupují a prodávají potravinářské výrobky, které by normálně spadaly do oblasti působnosti standardu a jsou uloženy v závodech v místě, ale které nejsou vyráběny, dále zpracovávány nebo baleny v kontrolovaném místě.

Kromě hlavního globálního standardu pro bezpečnost potravin BRCGS vyvinulo řadu dalších modulů, které lze přidat k běžnému procesu auditu. To nabízí některé výhody pro uživatele:

- Snižit zátěž auditu (a tudíž i náklady) zahrnutím požadavků, které v minulosti vyžadovaly samostatný audit; například audity druhé strany.
- Splnit specifické geografické nebo zákaznické potřeby, zejména pokud majitel značky nebo specifikátor chce další požadavky na doplnění standardu.

Existují dva typy přídatných modulů:

- Veřejné moduly, které jsou zaznamenány v auditorské zprávě BRCGS a viditelné ve veřejné části adresáře BRCGS.
- Soukromé moduly, které se vztahují k požadavkům konkrétní společnosti nebo zákazníka a jsou nahrány do samostatné části adresáře BRCGS, která je viditelná pouze pro auditovanou stranu, případně pro konkrétního zákazníka (BRCGS, 2020).

2.3.8 International Food Standard (IFS)

Potravinový standard IFS je standardem GFSI (Global Food Safety Initiative) pro audit výrobců potravin. Důraz je kladen na bezpečnost potravin a kvalitu procesů a produktů. Týká se potravinářských společností a společností, které balí sypké potraviny.

IFS Food se používá, když jsou produkty „zpracovány“ nebo pokud existuje riziko kontaminace produktu během primárního balení. Norma je důležitá pro všechny výrobce potravin, zejména pro ty, kteří vyrábějí privátní značky, protože obsahuje mnoho požadavků souvisejících s dodržováním specifikací zákazníka.

Standard IFS Food podporuje výrobní a marketingová oddělení v jejich úsilí o bezpečnost a kvalitu značky. IFS Food byl vyvinut s plným a aktivním zapojením certifikačních orgánů, maloobchodníků, potravinářského průmyslu a potravinářských společností.

IFS Food Standard se používá k auditu výrobců potravin z hlediska bezpečnosti potravin a kvality procesů a produktů. Seznam požadavků je uspořádán do následujících témat:

- odpovědnost vrcholového vedení
- systém řízení kvality a bezpečnosti potravin

- správa zdrojů
- plánování a výrobní proces
- měření, analýza, vylepšení
- potravinová obrana.

Certifikace IFS Food může společností, které usilují o vynikající kvalitu, bezpečnost potravin a spokojenost zákazníků, nabízet řadu klíčových výhod a hledat konkurenční výhodu na svém trhu (IFS, 2020).

IFS Food byl založen Hlavním svazem německého maloobchodu (Hauptverband des Deutschen Einzelhandels – HDE) kvůli požadavkům německých a francouzských obchodních řetězců jako všeobecný standard na bezpečnost potravin v obchodních řetězcích. IFS Food je určen společností, jež zpracovávají potraviny a nebalené produkty, protože obchodní řetězce často vyžadují certifikaci IFS po svých dodavatelích dodávajících potraviny pod privátní značkou řetězce. IFS audit je určený i společnostem provádějící balení potravin, při kterém může dojít k riziku kontaminace (Doležalová, 2012).

Pro zajištění shody s požadavky GFSI byla v listopadu 2017 vydána norma IFS Food 6.1, která má být přechodem ke zcela nové sedmé verzi normy, která se v současné době plánuje. Verze IFS Food 6.1 nepředstavuje zásadní změnu požadavků ani protokolu normy IFS Food, byly tedy provedeny jen menší modifikace pro zajištění toho, že i nadále bude IFS Food patřit mezi GFSI schválené normy a zajistí si tak mezinárodní akceptovatelnost. Nejdůležitější změnou normy z verze 6 na verzi 6.1 je doplnění o kapitolu týkající se falšování potravin. Mezi další změny patří:

- modifikace požadavku na řízení alergenů
- popis Programu integrity podle nových pravidel z 1.5.2017
- zavedení požadavku na povinný QR kód, který umožní ověřovat pravost certifikátů.

Provedené změny ve standardu byly modifikací existujících požadavků a termínů, rozšířením o novou kapitolu 4.21 Falšování potravin se třemi novými požadavky na toto téma a doplněním nových povinných polí ve zprávě z auditu, kdy se poslední bod týká pouze auditorů (Šuška, 2018).

2.4 Značky kvality potravin v České republice

Podle Ministerstva zemědělství ČR (2020) se značky kvality potravin člení do dvou následujících skupin:

- národní značky kvality
- evropské značky kvality potravin.

Kromě označování potravin, nelze opomenout označování ekologických produktů a potravinářských výrobků bez obsahu konzervantů, umělých barviv a sladidel (Informační centrum bezpečnosti potravin, 2020).

2.4.1 KLASA

Značku KLASA uváděnou na obalech potravin čeští spotřebitelé znají. Ale ne všichni tuší, co konkrétně toto logo vyjadřuje. Podívejme se tedy blíže na hlavní podmínky, za kterých toto logo může potravina získat. Pro mnohé spotřebitele bývá velkým překvapením, že označení KLASA se neváže na český původ potraviny. Aby obal výrobku mohl být tímto logem opatřen, nepotřebuje potravina pocházet od české firmy. Hlavní podmínkou pro získání tohoto označení je to, aby výrobek alespoň jednou svou vlastností vykazoval výjimečné kvalitativní charakteristiky, byl jedinečný oproti ostatním podobným výrobkům na českém trhu.

Na počátku existence projektu, v letech 2003 až 2006, bylo ale pro udělení značky KLASA podmínkou určité procento zastoupení tuzemských surovin ve výrobku. I marketingová kampaň propagující v té době tento projekt upozorňovala na český původ takto oceněných výrobků. To se ale změnilo v roce 2007, kdy České republice vypršela výjimka v oblasti národní podpory, která jí byla udělena při vstupu do Evropské unie. Odkaz na tuzemský původ surovin se tak již při propagaci značky KLASA objevovat nemohl. Přesto pokud spotřebitel sáhne v prodejně po výrobku označeném logem KLASA, jedná se o produkt, který byl v České republice vyroben. U potencionálního oceněného výrobce české dozorové orgány (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, případně Státní veterinární správa) musí provádět kontroly, tyto kontrolní instituce mají přístup pouze do výroben na území České republiky, tudíž ocenění mohou získat v konečném důsledku pouze produkty, který jsou vyráběny v tuzemsku. Produkty některých zahraničních firem mohou nést označení logem KLASA, pouze za předpokladu, že samotná výroba probíhá v České republice. I velké

nadnárodní firmy mohou získat označení KLASA za předpokladu, že ve své vlastnické struktuře mají společnost, která potravinu u nás vyrábí a na český trh dodává.

Kromě výjimečných kvalitativních vlastností produktu, které rozhodují o získání označení KLASA, rozhodují i další kritéria. Podmínky jsou například následující:

- produkt musí být před zažádáním o logo KLASA již nějakou dobu na český trh dodáván, a to pravidelně (kromě sezónních výrobků jako je ovoce a zelenina)
- výrobek nesmí obsahovat strojně oddělené maso (tzv. separát)
- nesmí se jednat o výrobek distribuovaný pod privátní značkou obchodních řetězců
- vína nemohou získávat toto označení (mají vlastní druh podpory)

Obrázek 2: Logo značky kvality „KLASA“



Zdroj: KLASA, 2020

Logo KLASA (viz obrázek 2) se výrobku uděluje na dobu tří let. Avšak podnikatel se musí i v průběhu této doby snažit, aby si jeho potravina označení udržela. Výroba se každoročně kontroluje ze strany dozorových orgánů (SZPI, SVS). Produkt musí být do české tržní sítě dodáván pravidelně s nezměněným složením a v odpovídající konzistentní kvalitě. Pokud pro výrobce vše probíhá dobře, může si po třech letech zažádat o prodloužení označení logem KLASA. Hodnotící komise zasedne a rozhodne, zdali je produkt stále výjimečný a zasluhující si logo KLASA. V opačném případě, tedy když producent hrubě či opakovaně porušuje podmínky označení logem KLASA, je jeho výrobkům značka odebrána. V minulosti důvodem odejmutí tohoto označení bylo například klamání spotřebitele o zemi původu výrobku, nesplnění jakostních požadavků pro produkt požadovaných národními předpisy, obsah látek v produktu, které nebyly vyznačeny ve složení, či zavádějící chybná deklarace výživových látek na obalu.

Značku KLASA uděluje ministerstvo zemědělství ČR. Poradní skupinou při rozhodování je Hodnotitelská komise, která se skládá z odborníků v oblasti potravinářství a zasedají v ní i pracovníci SZPI. Samotnou značku KLASA spravuje Odbor administrace podpory kvalitních potravin Státního zemědělského intervenčního fondu. SZIF je státní institucí („akreditovanou platební agenturou“), která zprostředkovává finanční podporu z fondů Evropské unie a národních zdrojů a zajišťuje následnou kontrolu oprávněnosti užívání dotací. Od 10. 2. 2020 je v platnosti nová metodika pro udělování značky KLASA. Aktuálně (k červenci 2020) nese logo KLASA 932 výrobků od 232 českých a moravských výrobců (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, 2016).

2.4.2 Regionální potravina

Značka Regionální potravina se uděluje na základě krajských soutěží Ministerstvem zemědělství ve 13 krajích ČR nejkvalitnějším zemědělským či potravinářským výrobkům. Výrobky musí být vyrobeny z lokálních surovin a mít vazbu na svůj kraj – ať již tradičním způsobem výroby či originální regionální recepturou. Odborné poroty vybírají vždy 1 vítězný výrobek v 9 kategoriích, kdy oceněné výrobky získávají certifikát ministra zemědělství a právo užívat značku daného kraje po dobu 4 let. Soutěžit o značku mohou pouze malé a střední podniky do 250 zaměstnanců.

Obrázek 3: Logo značky kvality „Regionální potravina“



Zdroj: Regionální potravina, 2020

Jedním z hlavních cílů značky je podpora opravdu kvalitních lokálních potravin na našem trhu. Díky krátkým distribučním cestám jsou lokální potraviny mnohem čerstvější než potraviny, jež k nám putují z velké dálky, čímž se méně zatěžuje životní prostředí. Dalším cílem je podpora zaměstnanosti v daném regionu, prosperující zemědělci, zpracovatelé i prodejci pak představují záruku udržení anebo dokonce rozšíření počtu pracovních míst (Ministerstvo zemědělství, 2020).

Logo (viz obrázek 3) stylizované přírody evokuje svou jednoduchostí čistotu a kvalitu výrobku, jež se dostává ke spotřebiteli. Základní varianta loga se skládá ze dvou částí: z grafické části (symbolicky zobrazená krajina v kruhu s typickým zeleným zoubkovaným okrajem), a z textové části (umístěný nápis „Regionální potravina“). Regionální varianty loga s popisem kraje podtrhují původ potraviny, a tím podporují region, ze kterého produkt pochází. Od 10. 2. 2020 je v platnosti aktualizovaná metodika pro udělování značky. V současnosti spotřebitelé mohou vybrat z celkem 409 oceněných produktů od 313 výrobců (Regionální potravina, 2020).

2.4.3 Česká potravina

V roce 2016 Ministerstvo zemědělství vydalo Pravidla pro dobrovolné označování „Česká potravina“ a použití loga (viz obrázek 4) v rámci § 9b zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění pozdějších předpisů. Cílem je vymezení jednotných pravidel pro používání termínu „Česká potravina“ včetně konkrétního grafického znázornění a dále termínu „vyrobena v České republice“ (Ministerstvo, 2020).

Obrázek 4: Logo značky kvality „Česká potravina“



Zdroj: Ministerstvo zemědělství, 2020

2.4.4 Víím, co jím.

Patří do mezinárodního programu značení výživově hodnotných potravin "The Choices Programme", který umožňuje spotřebitelům lepší orientaci v nabídce potravin, a který má v jednotlivých zemích své varianty. Program vznikl na základě výzvy Světové zdravotnické organizace a Organizace OSN pro výživu a zemědělství. Tyto organizace upozornily na vybrané živiny, jejichž nadměrná konzumace výrazně zvyšuje riziko vzniku civilizačních chorob.

Obrázek 5: Logo značky kvality „Vím, co jím“



Zdroj: Vím, co jím a piju, 2020

Kritéria pro udělení značky sestavil Národní vědecký výbor pověřený obecně prospěšnou společností „Vím, co jím a piju.“ Kritéria vychází z obdobných kritérií schválených Mezinárodním vědeckým výborem při Choices International, nezávislou skupinou mezinárodních odborníků z oboru výživy, potravinářských technologií a chování spotřebitelů.

Potraviny označené logem Vím, co jím (viz obrázek 5) obsahují méně soli, přidaných cukrů, transmastných kyselin a nasycených mastných kyselin. U některých druhů potravin je výrobek bohatý na vlákninu nebo má vhodný obsah energie. V současné době je označeno přes 400 výrobků a další neustále přibývají (Vím, co jím a piju, 2020).

2.4.5 FÉR potravina– čtete etikety za vás

Nezisková organizace FÉR potravina provozuje stejnojmenný projekt „FÉR potravina – čtete etikety za Vás“. Tento projekt pomáhá lidem vyznat se v potravinách, zejména v jejich kvalitě a složení, protože informace na obalech (etiketách) potravin jsou vytištěny poměrně malým písmem, a hlavně ne každý ví, co vlastně znamenají. Označuje pro spotřebitele potraviny bez zbytečných aditiv, se známým původem a s vysokým obsahem základních složek, z nichž by měly být vyrobeny.

Organizace „Zdravá potravina“ v roce 2017 změnila své jméno na „Fér potravina“. Ačkoliv bylo logo změněno, idea byla ponechána. Organizace potřebovala změnit slovo „Zdravá“ na slovo vystihující kvalitu a adresnost potraviny, přičemž chtěla ponechat slovo potravina, aby bylo jasné, že se jedná pouze o potravinářské výrobky. Tato změna loga je vidět na obrázku 6. Výrobky zařazené do databáze potravin, jsou obodované dle aktuálních hodnotících kritérií. (FÉR potravina, 2020).

Obrázek 6: Změna loga značky „Zdravá potravina“ na „Fér potravina“



Zdroj: FÉR potravina, 2017

2.4.6 Regionální značka

Označuje zpravidla řemeslné výrobky (např. výrobky z pleteného dřeva, slaměné výrobky, fotografie apod.), potraviny a zemědělské produkty (pečivo, mléko, sýry apod.) a přírodní produkty (léčivky, bylinné čaje, rákos pro stavební účely apod.). Získat značku může výrobek jak tradiční, tak i nový, jestliže splní kritéria a certifikační komise rozhodne o jejím udělení.

Obrázek 7: Loga regionálních značek



Zdroj: Asociace regionálních značek, 2020

V některých regionech mohou značku získat také ubytovací a stravovací služby a zážitky spjaté s regionem. Hlavním cílem regionálního značení je zviditelnění jednotlivých regionů (jak tradiční, známé např. svou zachovalou přírodou, zdravým prostředím, lidovými tradicemi, tak i nové či zapomenuté) a upozornění na zajímavé produkty, které zde vznikají. Do systému regionálních značek se od roku 2004 zapojilo 27 regionů – Krkonoše, Šumava, Beskydy, Moravský kras, Orlické hory, Moravské Kravaňsko, Górolsko Swoboda, Vysočina, Polabí a Podkrkonoší, Haná, Českosaské Švýcarsko, Jeseníky, Prácheňsko, Broumovsko, Kraj blanických rytířů, Železné hory, Moravská brána, Zápraží, Znojensko, Toulava, Opavské Slezsko, Krušnohoří, Kraj Pernštejnů, Česká středohoří, Poohří a Kutnohorský. V každém z nich vznikla regionální značka pro výrobky, jež zaručuje vedle jejich kvality a šetrnosti k přírodě,

také jejich původ a vazbu na určité výjimečné území. (Asociace regionálních značek, 2020).

2.4.7 Český výrobek - garantováno Potravinářskou komorou ČR

Je ve výhradním vlastnictví Potravinářské komory (PK) ČR a 11. května 2011 byl zapsán pod číslem spisu / zápisu: 480690 / 318005 do rejstříku ochranných známek. Zapsán je pro následující seznam výrobků a služeb: (5) dietetické přípravky pro léčebné účely, potraviny pro batolata; (29) maso, ryby, drůbež a zvěřina, masové výtažky, zavařované, mražené, sušené a vařené ovoce a zelenina, želé, džemy, vejce, mléko a mléčné výrobky, oleje a tuky jedlé; (30) káva, čaj, kakao, cukr, rýže, tapioka, ságo, kávové náhražky, mouka a přípravky z obilovin, chléb, pečivo, cukrovinky, zmrzlina, med, sirup melasový, droždí, prášky do těsta, sůl, hořčice, ocet, nálevy (k ochucení), koření, led pro osvěžení; (31) výrobky zemědělské, zahradnické, lesní a zrní neuvedené v jiných třídách, živá zvířata, čerstvé ovoce a zelenina, osivo, rostliny a přírodní květiny, krmivo pro zvířata, slad; (32) piva, minerální vody, šumivé nápoje a jiné nápoje nealkoholické, nápoje a šťávy ovocné, sirupy a jiné přípravky ke zhotovování nápojů; (33) alkoholické nápoje (s výjimkou pív); (34) tabák, potřeby pro kuřáky, zápalky.

Užívání značky na potravinářském výrobku povolí prezident PK ČR po předchozím schválení výkonnou radou PK ČR. K užívání značky se uzavře podlicenční smlouva o užití díla mezi PK ČR a žadatelem. Značku může prezident PK ČR povolit k užívání jak členovi PK ČR, tak i nečlenům (Potravinářská komora, 2020).

Obrázek 8: Logo značky kvality „Český výrobek - garantováno Potravinářskou komorou ČR“



Zdroj: Potravinářská komora, 2020

2.4.8 Značení Evropské unie

Názvy všech výrobků lze obecně chránit formou ochranných známek, navíc od roku 1993 je možné chránit na úrovni Evropské unie tradiční zemědělské produkty

a potraviny, jež vykazují zvláštní povahu také v rámci systému. Jednou z priorit celoevropského systému značení zemědělských produktů a potravin je ochrana spotřebitelů a propagace kvality. Většinou se jedná o výrobky, se kterými si spotřebitel spojuje určité vlastnosti. Toto označení má poskytnout garanci, že si spotřebitel kupuje originál a předejít tak případnému klamání spotřebitele. Produkty, jež splní kritéria, se zapisují do evropského rejstříku chráněných zeměpisných označení, označení původu a zaručených tradičních specialit. V současné době je v rejstřících zapsáno více než 1380 produktů a dalších cca 170 čeká na zápis. Zaručených tradičních specialit je zapsáno cca 50.

Na obalech potravin a zemědělských produktů je možné se setkat se třemi různými typy označení (viz obrázek 9). Tato označení mají své významy, první a druhé značení se dotýkají zejména zeměpisného původu, naopak třetí značení se zaměřuje tradiční výrobní postupy. Podrobněji jsou tato značení popsány níže.

Chráněné zeměpisné označení (CHZO) / Protected geographical indication (PGI)

jedná se o název regionu, určitého místa či výjimečně i země, jenž se používá k označení zemědělského produktu nebo potraviny pocházející z tohoto regionu, místa nebo země, mající určitou jakost, pověst nebo jinou vlastnost, kterou lze přičíst tomuto zeměpisnému původu a jejíž produkce, zpracování nebo příprava probíhá ve vymezené zeměpisné oblasti.

Chráněné označení původu (CHOP) / Protected designation of origin (PDO)

jde o název regionu, určitého místa anebo výjimečně i země, jenž se používá k označení zemědělského produktu či potraviny pocházející z tohoto regionu, místa nebo země, jejíž jakost nebo vlastnosti jsou převážně nebo výlučně dány zvláštním zeměpisným prostředím (což zahrnuje přírodní i lidské činitele) a jejichž produkce, zpracování a příprava probíhá ve vymezené zeměpisné oblasti.

Rozdíl mezi označením původu a zeměpisným označením spočívá zejména v požadované intenzitě vazby produktu na dané zeměpisné prostředí. Zatímco u označení původu je vyžadována, která je vazba velmi silná. Pro zeměpisné označení postačí, aby alespoň jedna fáze produkce probíhala v příslušném místě, regionu nebo zemi, přičemž minimálně pověst produktu musí být přičitatelná jeho zeměpisnému původu (Úřad průmyslového vlastnictví, 2020).

Zaručená tradiční specialita (ZTS) / Traditional speciality guaranteed (TSG) týká se zemědělského produktu či potraviny, jenž je prokazatelně produkována nebo vyráběna po dobu min. 25 let a zvláštní povaha této potraviny je uznávána EU, a to zápisem do rejstříku ZTS. Zvláštní povaha produktu je dána nejen jeho vlastnostmi, ale např. i metodou produkce nebo zpracování (Sláma, 2020).

Obrázek 9: Loga značek kvality EU



Zdroj: (Sláma, 2020)

2.4.9 Certified E-friendly food (CEFF)

Cílem projektu „CEFF Potraviny bez zbytečné chemie“ je poskytnout spotřebitelům snadnou orientaci při výběru potravin a tím jim pomoci snížit spotřebu nežádoucích chemických přísad. Projekt CEFF nepolemizuje o bezpečnosti potravin nebo o škodlivosti jednotlivých éček, ale poukazuje na to, že u řady éček se musí dodržovat maximální množství jejich spotřeby, jinak existuje riziko zdravotních problémů.

Logo CEFF (viz obrázek 10) je zobrazeno jen na potravinách, které neobsahují konzervanty, umělá barviva, sladidla a glutamáty, uděluje ho nezávislá instituce a řídí se jasnými transparentními pravidly. Získat ho mohou potravinářské výrobky všech kategorií jakéhokoli výrobce bez rozdílu tržního podílu či země původu (CEFF, 2020).

Obrázek 10: Logo značky kvality „CEFF“



Zdroj: CEFF, 2020

2.4.10 BIO

Je certifikovaný systém hospodaření podložený národní i evropskou legislativou s vlastním kontrolním systémem garantovaným ze strany státu. BIO smí být jen ta potravina, která splňuje zákonem dané a státem kontrolované požadavky pro ekologické zemědělství, které je založené na osevním postupu a péči o půdu. Na pole se nepoužívají umělá hnojiva, pesticidy, geneticky modifikované organismy ani chemické postřiky. Zvířata jsou vždy krmena krmivem z ekologického zemědělství a jsou chována na pastvě. Produkce biopotravin v ekologickém zemědělství přírodu neničí. Naopak ji zlepšuje a uchovává pro příští generace.

Bioprodukty jsou vždy viditelně označené logy, jež smí používat pouze ti producenti, kteří dodržují přesné legislativní zásady ekologické produkce. Systém prověřování je nastavený tak, že minimálně jedenkrát za rok projde celý řetězec od prvovýroby až po distribuci kompletní speciální kontrolou, jež je nadstavbou pro standardní kontroly v konvenčním zemědělství.

Obrázek 11: Logo národního značení



Zdroj: MyJsmeBio.cz, 2020

Obrázek 12: Logo evropského značení



Zdroj: MyJsmeBio.cz, 2020

Na obalech potravin a zemědělských produktů je možné se setkat se třemi různými typy označení (viz obrázek 11 a 12):

- Národní značení

Grafický znak BIO, tzv. biozebra, s nápisem „Produkt ekologického zemědělství“ se v ČR používá jako celostátní ochranná známka pro biopotraviny. Toto logo se smí používat pouze v souladu s ustanovením zákona č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství, ve znění pozdějších předpisů, a vyhlášky č. 16/2006 Sb., ze dne 6. ledna 2006, kterou se provádějí některá ustanovení zákona o ekologickém zemědělství. Toto logo musí nést na svých obalech nejen biopotraviny, ale všechny bioprodukty vyprodukované v České republice. Také zde musí být umístěn číselný kód kontrolní organizace (CZ-BIO-xxx).

- Evropské značení

Výrobek pochází z EU, musí být označen tzv. biolistem, číselným kódem kontrolní organizace a také informací o původu surovin. Ten se obvykle uvádí ve formátu EU nebo mimo EU, případně společně s názvem země, v níž byly vyprodukovány všechny použité suroviny, kdy veškeré údaje by se měly nacházet v jednom zorném poli. Kromě loga musí být na obalu uveden také číselný kód kontrolní organizace ve formátu CZ-BIO-00x (MyJsmeBio.cz, 2020).

3 Cíl a metody práce

Tato kapitola se skládá ze dvou podkapitol, a to z cíle a metod práce. Cíl diplomové práce je vymezen jako první, a člení se na hlavní cíl a dílčí cíl. Poté jsou charakterizovány metody, tyto metody jsou podkladem ke zpracování této práce, která je rozdělena na teoretickou a praktickou část.

3.1 Cíl

Jak již bylo zmíněno v úvodu hlavním cílem práce je zjistit, zda produktová certifikace může být významně podpořena systémovou certifikací (čili certifikovaným systémem managementu kvality). Tedy společnost, která se snaží získat produktovou certifikaci, a je držitelem systémové certifikace, má větší šanci k udělení produktové certifikace.

Na hlavní cíl navazují tři dílčí cíle, které mají představit management kvality vybrané firmy, vybrat produkty k certifikaci a k nim vhodné značky kvality a nakonec připravit podklady pro produktovou certifikaci vybraných produktů. První dílčí cíl tvoří popsání systému managementu kvality vybrané společnosti, tudíž zkoumání řízení kvality a politiky kvality společnosti. Druhým dílčím cílem jsou vytvoření výběrů značek kvality potravin vhodných pro vybrané produkty a výběr minimálně jedné značky kvality potravin, která bude pro společnost přínosnou. Posledním dílčím cílem je vytvoření podkladů pro produktovou certifikaci vztahující se k vybraným výrobkům.

3.2 Metody

Tato podkapitola slouží jako podklad k vypracování této práce, jež je složena z teoretické a praktické části. Podrobněji o těchto částech pojednává tato podkapitola.

Teoretickou část práce představuje literární přehled. Tato část byla zpracována prostřednictvím studia odborné literatury, při kterém byly využity tuzemské a zahraniční zdroje týkající se dané problematiky. Potřebné informace během studia odborné literatury byly získány z tištěných knih, které byly zapůjčeny z Akademické knihovny Jihočeské univerzity. Ale především bylo čerpáno z elektronických zdrojů, které tvoří elektronické knihy z digitální knihovny Kramerius (což je Národní knihovna České republiky) a webových stránek: Informačního centra bezpečnosti potravin ČR, Ministerstva průmyslu a obchodu ČR, Ministerstva zemědělství ČR, Potravinářské komory ČR a dalších. Kompletní seznam použitých zdrojů je uvedený v kapitole VI.

Praktická část práce je spojena především se sběrem a hodnocením informací. Prvním krokem praktické části bylo pozorování aktivit vybrané společnosti na její webové stránce. Po tomto kroku byl navázán kontakt se společností, jelikož na webové stránce neuvádí všechny potřebné informace. Tudiž bylo nutné získat chybějící dokumentace od společnosti, která zahrnuje nejenom veřejné informace o společnosti, ale i interní materiály a podklady. Následně po získání proběhlo studium této dokumentace, která je potřebná pro vypracování charakteristiky vybrané společnosti, managementu kvality vybrané společnosti a charakteristiky vybraných produktů. Pro upřesnění a doplnění interní dokumentace byl proveden řízený strukturovaný rozhovor (Pen and paper interview) s manažerkou kvality vybrané společnosti. Tento rozhovor byl uskutečněn prostřednictvím osobní komunikace; měl předem stanovené otázky, které byly otevřené a byly formulované tak, aby byly srozumitelné a snadno pochopitelné. Poté byla zpracována kapitola 7 a to výběr vhodných značek kvality potravin pro vybrané produkty. Tento výběr vhodných značek kvality potravin byl vytvořen na základě studia metodiky pro udělování značky, kritérií iniciativy a kritérií pro výrobce k získání značky. Z něj byly vybrány dvě značky kvality prostřednictvím konzultace s manažerkou kvality vybrané společnosti. Následně byly vypracovány návrhy dokumentací produktových certifikací vybraných výrobků prostřednictvím řízeného strukturovaného rozhovoru, který byl veden formou osobní komunikace s manažerkou kvality vybrané společnosti. V předposlední řadě byla zpracována kapitola pojednávající o vnímání systémové a produktové certifikace. Tato kapitola je důležitá ke splnění hlavního cíle této práce. Posouzení vztahu systémové a produktové certifikace bylo realizováno prostřednictvím metod studia odborné literatury a marketingového výzkumu. Kromě stanovených metod jsou definovány dva pracovní předpoklady, které mají napomoci ke splnění hlavního cíle a k posouzení vztahu systémové a produktové certifikace. Tyto předpoklady jsou následující:

- P1: Systémová certifikace může významně podpořit získání produktové certifikace.
- P2: Systémová certifikace je přínosná pro produktovou certifikaci ve firemním prostředí.

U marketingového výzkumu byly využity kvalitativní techniky, jedná se konkrétně o textovou analýzu a řízené strukturované rozhovory s otevřenými otázkami. Textová analýza probíhala pomocí analýzy obsahu na webových stránkách a webech, týkající

se vztahu systémové a produktové certifikace. Řízené strukturované rozhovory měly formulované otázky tak, aby byly zřetelné a jasně pochopitelné. Tyto rozhovory probíhaly pomocí osobní komunikace, telefonické komunikace a elektronické komunikace, a byly vedeny s manažerkou kvality vybrané společnosti a se správci značek kvality potravin. Na závěr této kapitoly 9 budou vyhodnoceny pracovní předpoklady. V závěru diplomové práce bude vyhodnocena celá tato práce.

4 Charakteristika vybrané společnosti

Vybranou společností pro praktickou část se stal REJ s. r. o. (dále jen REJ); který se zabývá zejména ruční výrobou perníku, kromě plněného a zdobeného perníku vyrábí sušenky, sladké pečivo a snídaňové cereálie. Dále distribuuje bezlepkové výrobky, bezlepkové kukuřičné křupky nejen pro děti a cereálie. REJ se nachází v Jihočeském kraji, konkrétně v průmyslovém areálu v Plané nad Lužnicí.

Obrázek 13: Logo společnosti REJ s. r. o.



Zdroj: REJ Food s. r. o., 2020

Logo společnosti lze spatřit na obrázku 13, na kterém lze vidět motto společnosti „Víte, co jíte“. Toto motto vzniklo v roce 2010 na základě spolupráce s výživovým specialistou Ing. Petrem Havlíčkem.

Posláním společnosti REJ je budování dlouhodobých a vzájemně výhodných vztahů se svými odběrateli a konečnými zákazníky, kterým se vždy snaží nabídnout výrobky dle jejich potřeb. REJ chce být moderním, zodpovědným výrobcem s vlastním vývojem, jenž díky svým kvalitním produktům je žádaným a dlouhodobým obchodním partnerem nejen na českém trhu. V rámci společenské odpovědnosti podporuje dětské, sportovní a charitativní aktivity.

REJ nabízí u svých produktů tzv. přidanou hodnotu ve formě vlastního vývoje výrobků a receptur; ve formě flexibilního řešení v oblasti privátních značek; ve formě upřednostnění kvality produkce nad kvantitou a v poslední řadě ve formě budování dlouhodobých vztahů s nejen odběrateli, ale i dodavateli.

4.1 Historie společnosti

REJ byl založen dvěma společníky, kteří od doby vzniku působí ve vedení společnosti a snaží se jí neustále inovovat. Historie REJE sahá až do roku 2000, kdy podle tradiční rodinné receptury se zahájila výroba perníku, jehož dodávka byla prozatím

do regionálních prodejen. Avšak postupem času se výroba a distribuce perníku zvyšovala. Po celou dobu si drží stálou kvalitu díky pečlivému výběru surovin, poctivému zrání těsta a částečně ruční práci cukrářek. V současnosti lze najít Plánský perník ve velkoobchodech v celé ČR a v sezonních nabídkách řetězců Globus, Billa, Norma a Tesco v České a Slovenské republice.

V roce 2008 byl doplněn sortiment o bezlepkové kukuřičné křupky, které jsou určeny nejen pro celiaky, ale zejména pro děti již od kojeneckého věku. Kromě klasických kukuřičných křupek bez soli může zákazník v nabídce najít i solené, ochucené v mnoha příchutích a dále pohankové a rýžové. Křupky lze zakoupit v lékárnách, řetězcích Globus, Makro a Tesco a pochopitelně v prodejnách zdravou výživou nebo online marketech Rohlik.cz a Košík.cz.

V roce 2010 REJ zahájil spolupráci s Ing. Petrem Havlíčkem, jejímž výsledkem bylo vytvoření řady výrobků s označením „Víte, co jíte“ - müsli, směsi na chléb, kaše (tyto produkty již nejsou ale v nabídce), sušenky, celozrnné těstoviny a čaje (řada čajů byla v roce 2019 modernizovaná a také přibyly nové čaje). Postupně se sortiment nutričně výhodnějších sušenek rozšiřuje a cílem společnosti je stát se žadáným partnerem v oblasti obchodu se zdravou výživou. Nabídka je doplněna o kvalitní snídaně cereálie s vitaminy a vlákninou.

Od roku 2014 REJ začal vyrábět ve zcela nových výrobních prostorách vybavených moderními technologiemi a od počátku roku 2015 byl zaveden systém řízení IFS Food, jenž je potvrzením kvality produkce a otevřel mu další možnosti, např. v oblasti exportu. V roce 2017 REJ přišel s novou řadou celozrnných sušenek bez palmového oleje, jejichž tváří je opět Ing. Havlíček. Výsledkem vlastního vývoje byla v roce 2018 privátní značka konopných sušenek určených pro export a v roce 2019 řada špaldových sušenek „Klásky pro děti.“

V tomto roce, tj. 2020 REJ opět rozšířil portfolio svých produktů o křupky Rejřinky. Jedná se o křehké křupky ve tvaru delfínů s liftovaným ovocem - mangem, borůvkami nebo jahodami. Kromě této sladké varianty jsou i ve slané, kdy tato slaná varianta obsahuje následující příchutě – sýrovou, pažitkovou, jemně solenou i bez přidané soli pro nejmenší děti.

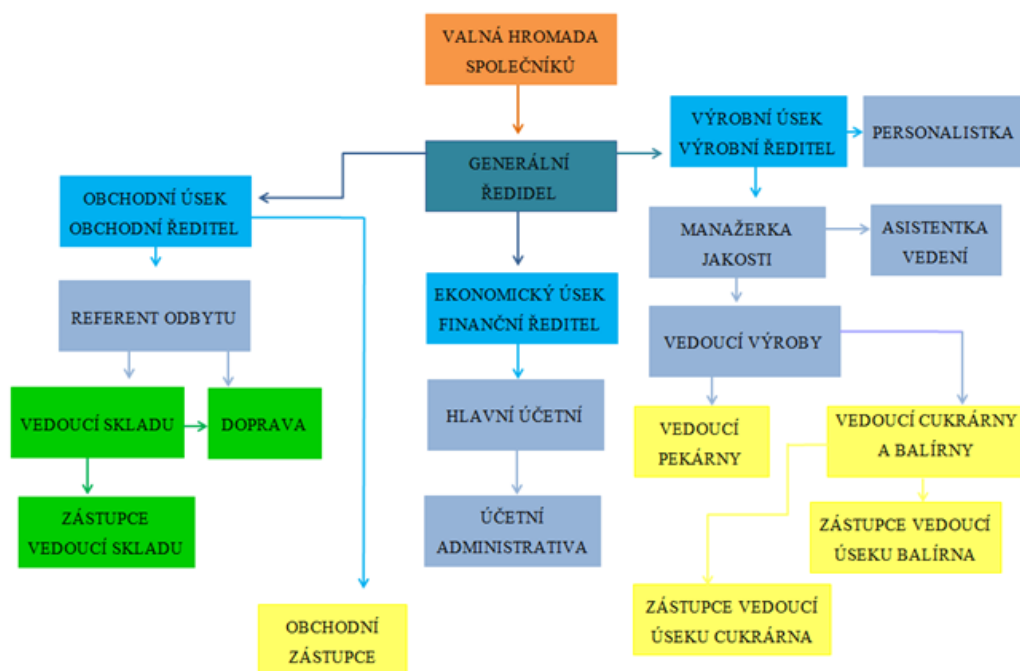
4.2 Předmět podnikání

REJ je zapsaný v obchodním rejstříku vedeném Krajským soudem v Českých Budějovicích pod spisovou značkou C 9934/KSCB. Předmětem podnikání společnosti podle výpisu z obchodního rejstříku (2020) je pekařství, cukrářství, výroba, obchod a služby neuvedené v přílohách 1 až 3 živnostenského zákona. Základní kapitál REJE činí 100 000 Kč.

4.3 Organizační struktura

Společnost REJ je odpovědným regionálním zaměstnavatelem, jenž klade důraz na týmovou spolupráci a rozvoj zaměstnanců. Uvědomuje si, že spokojení, vysoce a motivovaní zaměstnanci jsou základním kamenem úspěchu celé firmy (REJ Food s. r. o., 2020). REJ zaměstnává na hlavní pracovní poměr 30 zaměstnanců, kdy se v letní a zimní sezoně jejich počet navyšuje o brigádníky (P. Benešová, řízený strukturovaný rozhovor, 2020). Organizační strukturu REJE je možné vidět na obrázku 14, kde jsou jasně viditelné jednotlivé vazby a kompetence mezi vedoucími pracovníky a jejich podřízenými.

Obrázek 14: Organizační struktura společnosti REJ s. r. o.



Zdroj: vlastní zpracování podle interní dokumentace, 202

5 Management kvality vybrané společnosti

V roce 2015 vedení společnosti REJ zavedlo systémovou certifikaci IFS Food. Zástupcem pro IFS je jmenovaná výrobní ředitelka. V současné době společnost REJ uplatňuje verzi 6.1, kdy je tato systémová certifikace IFS Food základním organizačním, ale i řídicím dokumentem pro systém managementu kvality. Podrobněji o aplikaci IFS Food verze 6.1 je psáno v následujících podkapitolách.

5.1 Odpovědnost vrcholového vedení

5.1.1 Politika společnosti

Vrcholové vedení REJ navrhlo politiku společnosti tak, aby byla v souladu nejen se všemi platnými legislativními zákony a dalšími požadavky, ale také v souladu s vizí společnosti. Tato politika se skládá z pěti politik, z nichž každá je zaměřena na určitou oblast.

Politika kvality

Vedení společnosti REJ stanovilo politiku kvality jako základní princip, kterým by se měla řídit veškerá činnost společnosti. Tudiž každý pracovník v rámci své pracovní činnosti by měl pochopit, respektovat a naplňovat tuto politiku kvality, která má následující zásady:

- Zaměření na zákazníka

Prvořadým cílem je splnění požadavků zákazníka, jelikož spokojený zákazník na všech úrovních (distributor, velkoobchod, maloobchod, konečný spotřebitel) je největší odměnou za práci pro společnost REJ.

- Shoda výroků

Všechny výrobky musí být ve shodě s platnými zákonnými předpisy, které se na ně vztahují nebo jsou vyžadovány zákazníkem.

- Bezpečnost a značení potravin

Výrobky splňují požadavky stanovené Nařízením Evropského parlamentu a Rady ES č. 852/2004. Značení produktů je v souladu s požadavky nařízení EU č. 1169/2011 v platném znění, dále zákona č. 139/2014 Sb. ve znění pozdějších

předpisů, nařízení komise (ES) č. 1881/2006 a vyhlášky č. 117/2015 Sb. ve znění pozdějších předpisů a dalších platných nově uplatňovaných právních předpisů. Dodržování správné výrobní a hygienické praxe je ověřováno podle ČSN 56 9609 pro mikrobiologická kritéria pro potraviny.

- Spolehlivost dodávky a odmítnutí zakázky

Termín a rozsah dodávky potvrzený zákazníkovi je nutné splnit a k tomuto cíli musí směřovat jednotlivé činnosti společnosti. Zakázku je nutné odmítnout, pokud není možné splnit její zadání či termín. Nesplnění potvrzené zakázky je horší než její včasné odmítnutí. Zakázku je nutné rovněž odmítnout v případě, že splněním požadavků zákazníka dojde k porušení platných zákonných anebo technických předpisů.

- Zodpovědnost každého pracovníka

Každý pracovník musí být zodpovědný v rozsahu svých pravomocí a úkolů za dodržování systému kvality. Pravidelné přezkoumání a vyhodnocování analýzy nebezpečí, včasná identifikace nově vznikajících nebo potenciálních rizik, je důležitá součástí systému řízení kvality.

Pokud nebudou dodržovat systém jednotlivci, nebude systém dodržován jako celek, firma nebude mít zakázky a z nich plynoucí zdrojů příjmů, což povede k tomu, že nebudou odměněni jednotliví pracovníci pravidelnou výplatou.

- Trvalá udržitelnost

Vytvářením finančních rezerv společnost zajišťuje možnost investic do nového vybavení strojů a zařízení, vývoje, budování povědomí o značce (propagace, design, reklama).

Environmentální politika

Tato politika je základní zásadou, kterou se společnost REJ řídí ve vztahu k životnímu prostředí. Toto by měl respektovat a naplňovat každý pracovník v rámci plnění svých pracovních úkolů. Tyto zásady jsou:

- Činnost společnosti REJ musí respektovat zákonné předpisy

Veškerá činnost společnosti musí být prováděna tak, aby byly respektovány a plněny platné zákonné předpisy týkající se ochrany životního prostředí.

- Činnost společnosti REJ musí minimalizovat dopady na životní prostředí

V případě, že je to technologicky a ekonomicky možné, je potřeba:

- snižovat spotřebu energií na výrobu a provoz,
- snižovat objem dopravy potřebný na distribuci výrobků společnosti,
- snižovat objem odpadů z výroby.
- Zaměstnanci společnosti REJ by se měli chovat „ekologicky“
 - preferovat používání elektronických dokumentů před tištěnými, na tisk nedůležitých dokumentů využívat již použitý papír;
 - neprovádět činnosti, které mohou bezprostředně ohrozit životní prostředí;
 - používat ekologicky šetrné prací a čisticí prostředky a jejich spotřebu omezit na nezbytně nutné množství;
 - neplýtvat energiemi, surovinami a obaly.

Vedení společnosti REJ se přitom zavazuje ve znění uvedených zásad zlepšovat neustále opatření pro minimalizaci a prevenci zatížení životního prostředí výrobní a distribuční činností společnosti.

Politika bezpečnosti a ochrany zdraví při práci

Politiku BOZP stanovilo vedení společnosti REJ jako základní zásady, kterými by se měla řídit činnost společnosti a které by měl respektovat a naplňovat každý pracovník v rámci. Tyto zásady jsou:

- Činnost společnosti musí respektovat zákonné předpisy

Veškerá činnost společnosti REJ musí být prováděna tak, aby byly respektovány a plněny zákonné předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci.

- Odborné služby provádí odborníci

Činnosti týkající se BOZP nad rámec běžných pracovních povinností a znalostí jednotlivých řídicích pracovníků zajišťují externí odborníci.

- Cenění zdraví zaměstnanců společnosti

Je-li volba mezi více variantami v rámci ochrany zdraví a bezpečnosti pracovníků společnosti, bude dle ekonomických a technologických možností se preferovat vždy varianta, která je výhodnější pro pracovníky.

- Nejlepší ochrana proti vzniku úrazů je prevence

Všichni vedoucí pracovníci společnosti a zejména vedoucí výrobních útvarů musí:

- důsledně vyžadovat u podřízených dodržování příslušných pravidel BOZP;
- být podřízeným příkladem při dodržování těchto pravidel;
- v případě zjištění porušení těchto pravidel BOZP u jiných pracovníků společnosti než jsou jejich podřízení, oznámí tuto skutečnost přímému nadřízenému pracovníka porušujícího předpisy;
- v rámci možnosti aktivně spolupracovat s externími odborně způsobilou osobou nebo firmou v rámci prevence BOZP.

Všichni pracovníci společnosti a zejména pracovníci výrobních útvarů musí:

- důsledně dodržovat příslušná pravidla BOZP;
- upozornit bezodkladně svého spolupracovníka, pokud porušuje příslušná pravidla BOZP;
- v rámci svých možností upozornit svého nadřízeného na případné riziko, které by mohla pracovníkovi vniknout při plnění svých pracovních povinností a proti kterému není objektivně dostatečně chráněn.

Politika odpovědnosti vůči zaměstnancům

Politiku etiky odpovědnosti vůči zaměstnancům stanovilo vedení společnosti REJ jako zásadní principy, kterými by se měla řídit činnost vedení společnosti a které povedou k bezproblémovému naplnění pracovních cílů zaměstnanců. Tyto zásady jsou:

- Zvyšování efektivity práce
 - pořízování moderních technologických zařízení,
 - optimalizace pracovních prostor a prostředí a sociálního zázemí,
 - školení vedoucích pracovníků a jejich zařazení po dohodě s vedoucími úseků,
 - postupné zaškolení nových pracovníků na všech úsecích výroby.

- Informovanost zaměstnanců a zpětná vazba od nich
 - pravidelná pracovní setkání s vedoucími úseků;
 - pravidelná neformální setkání se všemi zaměstnanci;
 - motivace zaměstnanců informováním o výsledcích a plánech společnosti, předáváním pozitivních i negativních reakcí od zákazníků, podpora loajality ke společnosti;
 - výchova potenciálních zaměstnanců (praxe žáků odborného učiliště).

Cílem společnosti REJ je vytvoření pracovního prostředí s odpovídajícím vybavením a vytvoření odpovědného kolektivu zodpovědných a motivovaných pracovníků, aby bylo možné dosahovat dlouhodobých cílů společnosti.

Politika zaměření na zákazníka

Pracovník obchodu a další pracovníci komunikující se zákazníky zajišťují, aby potřeby a očekávání zákazníků byly jednoznačně stanoveny, převedeny na požadavky dalším oddělením společnosti a následně splněny k úplné spokojenosti zákazníků. To znamená neustálé vyhodnocování a přehodnocování informací z vlastního průzkumu trhu, od odběratelů a od ostatních zainteresovaných stran.

Pro splnění potřeb a očekávání zákazníků je pozornost věnována především:

- identifikaci zákazníka a jeho potřeb,
- stanovení vlastností produktů v součinnosti obchodního a výrobního oddělení,
- neustále identifikaci a posuzování konkurence na trhu,
- hledání vlastních slabých stránek a jejich odstraňování,
- hledání příležitostí ke zlepšování a jejich uvádění do praxe.

5.1.2 Struktura společnosti

Struktura společnosti REJ je zanesena do organizačního schéma, které je průběžně aktualizováno. Při personálních změnách je toto schéma vždy upraveno, aby bylo aktuální. Organizační schéma společnosti REJ lze nalézt v podkapitole 4.3, kde jsou jasně stanoveny kompetence a odpovědnosti jednotlivých pracovníků.

5.1.3 Přezkoumání vedením

Vrcholové vedení společnosti REJ zajišťuje, že systémy řízení kvality a bezpečnosti potravin jsou přezkoumávány minimálně ročně. Toto přezkoumávání zahrnuje výsledky auditů, zpětnou vazbu od zákazníků, dodržování procesů a shody výrobků, stav preventivních a nápravných opatření.

5.2 Systém řízení kvality a bezpečnosti potravin

Kvalita a bezpečnost potravin pro společnost REJ hraje klíčovou roli na všech pozicích, tedy všechny oblasti jsou začleněny do systému řízení kvality. Nastavení záměru kvalitního produktu je od prvotní fáze vývoje produktu, přes pečlivý výběr dodavatele surovin, výrobní proces až po prodej a kontakt s konečným zákazníkem.

Systém řízení kvality a bezpečnosti potravin je podrobně dokumentován a aktualizován v návaznosti na změny, které probíhají ve výrobě (nové receptury, výrobky, výrobní technologie, nové suroviny) a na požadavky vyplývající z interních, certifikačních a dozorových auditů nebo nových požadavků legislativy. Tato dokumentace je vedena v elektronické i papírové podobě, kdy tato dokumentace je označena jako *Příručka IFS*, která je brána jako manuál bezpečnosti a kvality potravin, v příručkách *HACCP pro perníky a sušenky* a v pracovních postupech (které jsou součástí *Provozního řádu*). V manuálu bezpečnosti a kvality potravin jsou popsány požadavky na dokumentaci, postup pro řízení a udržování dokumentů a způsob a oprávnění k provádění jejich změn. Požadavky jsou zavedeny a funkční. Dokumenty jsou k dispozici pro příslušné pracovníky a jsou pravidelně aktualizovány.

5.2.1 Řízení kvality

Zahrnuje všechny interní dokumenty společnosti REJ týkající se požadavků na produkt, kdy tyto dokumenty jsou rozsáhlé, jelikož jsou velmi podrobné. Všechny dokumenty jsou v souladu s legislativními požadavky.

5.2.2 Řízení bezpečnosti potravin

Základ systému řízení bezpečnosti potravin společnosti REJ je spojen především se systémem HACCP, který je založen na zásadách Codex Alimentarius. Dodržuje zároveň zákonné požadavky České republiky. Systém HACCP společnosti REJ zahrnuje všechny procesy - od příjmů surovin, přes vývoj, výrobu a balení produktu až po expedici.

Společnost REJ má vedený a udržovaný systém HACCP, který je podrobně popsán v příručkách společnosti (v příručce D01 a D05). Odpovídá platné národní a evropské legislativě, je aktualizován v souladu se změnami ve výrobním procesu, v organizační struktuře společnosti, s požadavky legislativy a na základě doporučení interních nebo certifikačních auditů.

Ve společnosti REJ je stanoven HACCP tým, který má deset členů. Tým HACCP začleňuje nové členy podle potřeb a zahrnuje kromě vedení společnosti a managementu i provozní personál z každého výrobního úseku, externího odborného poradce a údržbu. Pro jednotlivé členy týmu HACCP jsou vypracované pravomoci, odpovědnosti a povinnosti vyplývající z normy IFS, které se v souvislosti s měnícími kompetencemi a povinnostmi jednotlivých členů aktualizují. Porady týmu HACCP jsou vedeny podle potřeby, zápisy z porad jsou uloženy u manažerky kvality jako součást dokumentace D01. Dokumentuje se v *HACCP pro perníky a sušenky*, v *HACCP pro zboží a v příručce pro zmírnění rizika falšování surovin*, rovněž ve vývoji nových výrobků nebo inovaci stávajících. Jsou stanoveny kontrolní body a kritické kontrolní body. Pro každý kontrolní bod (CP)/kritický kontrolní bod (CCP) je stanoven způsob a frekvence sledování, jsou nastavena případná nápravná opatření při překročení hodnot kritických mezí. Záznamy ze sledování CP/CCP jsou vyhodnocovány každý měsíc při sběru dat a při každé poradě týmu HACCP.

Přezkoumání analýzy nebezpečí CP/CCP, s tím i související diagram výrobního procesu na místě, se provádí při každé změně receptury nebo vývoji nového výrobku, při změně technologického postupu, při nákupu nové technologie, při použití nových obalových materiálů nebo surovin.

5.3 Řízení lidských zdrojů

Společnost REJ tuto část, jak je tomu v normě IFS Food 6.1 člení do čtyř oblastí, jimiž jsou:

- Řízení lidských zdrojů

Personální změny se promítají do organizační struktury společnosti. Pracovníci jsou na své pozice přijímáni podle vzdělání i pracovních zkušeností. V rámci fungování provozu funguje zastupitelnost.

- Lidské zdroje

Toto zahrnuje osobní hygienu; ochranný oděv pro pracovníky, dodavatele a návštěvníky; a postupy týkající se infekčních chorob. Osobní hygiena se skládá z následujících požadavků - ochranných oděvů, mytí a dezinfekce rukou, režimu jídla a pití, kouření, opatření týkající se pořezání apod., nošení šperků, vlasů, vousů. Všechny tyto požadavky jsou zdokumentovány v pravidlech Hygieny pracovníků a sanitaci provozu + příslušných příloh, včetně postupů týkajících se infekčních chorob. Zavedená pravidla jsou dodržována pracovníky, ale i dodavateli a návštěvníky. Pravidelná kontrola je zajištěna při inspekcích provozu.

- Školení a instruktáž

Všichni pracovníci ve společnosti ovlivňují svojí činností bezpečnost a kvalitu výrobků, proto společnost klade důraz na jejich vzdělání a pravidelná školení. Zaměstnanci jsou vysíláni na vstupní i pravidelné lékařské prohlídky v souladu s platnou legislativou. Jsou nastaveny kompetence a povinnosti podle pracovního zařazení jednotlivých zaměstnanců.

Školení a vzdělávání zaměstnanců probíhá každoročně a v rozsahu plánu školení na daný rok. Účinnost školení je prověřována písemnými testy nebo ústně dotazy školitelky přímo v průběhu školení.

Pravidelně jsou aktualizovány legislativní požadavky prostřednictvím hledání legislativních změn na internetu. Dále dochází ke školení zaměstnanců prostřednictvím spolupráce s externí poradkyní a dodavatelskými subjekty (laboratořemi), které rovněž legislativním změnám podléhají.

Vedení klade důraz na zodpovědnost každého pracovníka při dodržování kvality a bezpečnosti výroby, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a ve vztahu k životnímu prostředí- zajišťuje je pravidelným školením personálu a vedoucích pracovníků v oblasti potravinářské legislativy (kurzy, školení, sledování změn a novelizací předpisů ve spolupráci s externí poradkyní), ale i prostřednictvím jiných odborných školení, např. v oblasti firemní komunikace a manažerských dovednostech.

- Sanitární zařízení, vybavení pro hygienu pracovníků a zařízení pro pracovníky

Vybavení sanitárním zařízením a pravidla hygieny zaměstnanců jsou podrobně popsána a pravidelně aktualizována v dokumentu *Příručka IFS* a dokumentu *Sanitace a hygiena výroby* spolu s příslušnými přílohami. Kontroly účinnosti dezinfekce jsou prověřovány stěry. Tímto vyhodnocením byla prokázána účinnost.

5.4 Plánování a proces výroby

Společnost REJ před uzavřením smluv přezkoumává požadavky svých potencionálních odběratelů, pokud jsou akceptovatelné, tak s nimi uzavře smlouvu. Pokud dojde k revizi odběratelských smluv, jsou vypracovány a následně podepsány nové dodatky. Smlouvy uzavírá jednatel společnosti.

Společnost REJ má v souladu s platnou legislativou vypracované pro všechny hotové výrobky jejich specifikace, které jsou vždy aktualizovány, když nastane jakákoliv změna - ve složení výrobku, v související legislativě, v obalovém materiálu, v hmotnosti výrobku nebo množstevním balení, v EAN kódu apod. Specifikace na privátní značky jsou odsouhlaseny zadavateli, k dispozici je dokumentace pro obalové materiály, které jsou v přímém i nepřímém styku s potravinou, rovněž specifikace zboží. Specifikace surovin dodávají výrobci nebo dodavatelé surovin a průběžně probíhá kontrola shody specifikace suroviny a značení na surovině. Všechny specifikace na suroviny, obaly a zboží jsou minimálně jedenkrát ročně aktualizovány anebo je prostřednictvím emailu ověřována jejich platnost.

Receptury a jejich případné změny jsou pouze v kompetenci výrobní ředitelky. Ke změně v receptuře dojde na základě rozhodnutí vedení společnosti nebo na základě požadavku zákazníka o zavedení nového výrobku do portfolia anebo při změně některé ze vstupní suroviny.

5.5 Měření, analýza a zlepšování

Interní audity probíhají prostřednictvím navázané spolupráce externí auditorkou minimálně třikrát ročně. Provádějí se dále tři typy auditů a to: certifikační audit IFS Food (verze 6.1), audit ze stran dozorových orgánů a audit odběratelsko-dodavatelský.

Vedoucí jednotlivých výrobních úseků provádí denní inspekci a záznamy jsou vedeny a vyhodnocovány jedenkrát týdně. Interní auditorka provádí inspekce v provozu dle plánu interních auditů.

Společnost REJ má zavedeny postupy pro monitorování a ověřování všech procesů a zařízení zajišťujících kvalitu, bezpečnost a legálnost výrobků.

K měření jsou využívány dva typy měřidel:

- a) váhy – u pracovních vah se provádí kalibrace certifikovanou firmou s frekvencí jedenkrát ročně, u váhy užívané v obchodním styku se provádí kalibrace a úřední ověření za spoluúčasti inspektora z Českého metrologického institutu (ČMI) s frekvencí jedenkrát za dva roky.
- b) teploměry, vlhkoměry – u všech měřidel (pracovní a orientační) se provádí ověřování funkčnosti stanoveným etalonem jedenkrát za tři měsíce, se záznamy do jejich karet D14-P1 (do metrologické evidenční karty měřidel).

Všechny výrobní operace ovlivňující požadované parametry výrobku jsou v daných intervalech ověřovány.

Analýza produktu probíhá prostřednictvím zadávání analýz do akreditovaných laboratoří. Dále analýzy probíhají dle plánu analýz a ve vztahu ke konkrétním druhům výrobků – perníky, sušenky a křupky. Testy trvanlivosti výrobků, ověřování vybraných surovin, v souladu s požadavky analýzy na nutriční hodnoty se realizují s každým novým výrobkem, v případě potřeby pro ověřování při změnách v receptuře a nově i při ověřování tvrzení na obalech.

Ověřování je navýšeno v souladu s plněním požadavku verze 6.1 normy IFS Food v oblasti snižování rizika falšování potravin. V oblasti snižování rizika falšování potravin se v tomto nastaveném trendu se pokračuje ověřováním surovin a zboží. Společnost REJ v roce 2019 podle *Plánu odběru vzorků* zajistila pravidelné testy, stěry, analýzy a rozbory (výrobků, surovin), mikrobiologické parametry: Legionella, akrylamid v základních výrobcích společnosti, stěry z balící linky pro balení překoupených výrobků. Analýzy na ověřování obsahu glutenu v křupkách, byly zařazeny analýzy na ověřování surovin v rámci snižování rizika falšování surovina a pro nastavení použití reworků². V plánu analýz je zařazeno i ověřování zboží

² Rework náplně: rozpracovaná, nespotřebovaná náplň je na konci výroby uskladněna do originálních obalů od náplně, označeno. Podmínky pro skladování 0°C – 25 °C * uloženo v chladu a v suchu, chránit před přímým sluncem, v místnosti bez cizích pachů a skladištních škůdců. Opětovné použití: ovocná náplň se z kbelíků vyklopí do kotle k novým nerozpracovaným náplním a prošlehá se.

Rework těsto: nezpracované těsto, odkrojky, maximální trvanlivost 7 dnů. Evidence takto rozpracovaného těsta, na tzv. *Evidenčních listcích* - šarže těsta (den a hodina výroby), ze kterého poslední odkrojky dne. Přikryté se následující výrobu jako první přimíchávají do nového těsta.

(monitoring deklarovaných obsahů, mikrobiologie apod.), deklarace parametrů na obalech začalo být realizováno v tomto roce.

V dokumentaci *Řízení neshod* je zpracován postup, jak se řídit, pokud dojde k neshodě. Neshody jsou zaznamenávány do formuláře *Záznam o neshodě a opatření* vždy, když dojde k nějakému pochybení (zjištěno v rámci inspekcí provozu, interních i externích auditů nebo zjištění za provozu). Pro lepší rozlišení místa vzniku neshod jsou rozděleny na neshody vzniklé v jednotlivých výrobních úsecích. Ve skladu výrobků došlo k rozlišení na neshody způsobené přímo ve skladu nešetrnou manipulací a na zboží poškozené přímo od výrobce (prasklý obal, špatné označení zboží, apod.). Neshody se zapisují do tabulky pravidelně jedenkrát měsíčně, vždy zpětně po ukončení měsíce a zároveň jsou vyhodnoceny graficky (toto je umístěno na interním serveru REJ).

5.6 Obrana potravin a externí inspekce

Hodnocení obrany potravin, pravděpodobnosti výskytu nebezpečí, míry a klasifikace rizika, závažnosti následků společně s analýzou nebezpečí je zdokumentováno v *Příručce HACCP*, dále v *HACCP pro perník*, *HACCP pro sušenky*, v dokumentech *HACCP pro překupované a přebalované zboží* a dokumentu *Snižování rizika falšování potravin*.

Analýza nebezpečí je ověřována jedenkrát ročně v rámci interního auditu, dále v rámci certifikačního auditu. Analýza nebezpečí se provádí i při zavádění nových pracovních postupů, nových technologií.

Jsou zajištěny odborné služby odborníků např. na opravy zařízení a strojů, likvidaci odpadů. Dokument *Pravidla pro nakládání s nebezpečnými chemickými látkami a směsmi* byl odsouhlasen Krajskou hygienickou stanicí (KHS) a pracovníci následně proškoleni. Kontrola provedená v oblasti *Bezpečnosti a ochrany zdraví při práci* (BOZP) neshledala žádné porušení, pouze byla dána některá doporučení např. označení hlavního vypínače a stop tlačítka u stroje. Dále jsou zajištěny pravidelné prohlídky zaměstnanců podle požadavků platné legislativy (preventivní, mimořádné prohlídky), probíhají pravidelná školení v oblasti BOZP podle požadavků platné legislativy v rozsahu potřebném k zajištění kvality a bezpečnosti potravin (P. Benešová, řízený strukturovaný rozhovor, 2020).

6 Charakteristika vybraných produktů pro udělení produktové certifikace

Z produktového portfolia společnosti REJ byly vybrány tři produkty, pro které byly zpracovány návrhy dokumentací produktových certifikací, o nichž se lze detailněji dozvědět v kapitole 8. Byl vybrán jeden produkt z kategorie *Plánský perník*, konkrétně se jedná o perník Mikuláše velkého plněného. Dále byly vybrány dva produkty z kategorie *Sušenky, oplatky a snacky*, a to sušenky celozrnné mini mix a Klásky. Detailnější popis těchto produktů je v následujících podkapitolách.

6.1 Perník Mikuláš velký plněný

Produkt perník Mikuláš velký plněný (viz obrázek 15) je tradiční Plánský perník s motivem Mikuláše pečený podle vlastní rodinné receptury v tmavé polevě (14%) a s ovocnou náplní (16%). Perník Mikuláš velký plněný má hmotnost 180 gramů. Specifikačním bodem tohoto produktu je tradiční receptura. Kód produktu je označen třemi písmeny, jimiž jsou MVP. Produkt je zabalený v průhledném obalu s potiskem motivu Mikuláše. Minimální trvanlivost je devět měsíců od data výroby.

Obrázek 15: Perník Mikuláš velký plněný



Zdroj: REJ Food s. r. o., 2020

Kompletní složení tohoto produktu je: pšeničná mouka, invertní cukr (cukr, kypřicí látka: hydrogenuhličitan sodný), vejce (konzervant: sorban draselný, regulátor kyselosti: kyselina citronová), kypřicí látka: hydrogenuhličitan amonný s protispékavou látkou: uhličitan hořečnatý, perníkové koření, ovocná náplň 16% (směs ovocných dření (jablko,

rybíz, švestka), cukr, želírující látka: pektin, koncentrát z černé mrkve, konzervant: oxid siřičitý), poleva 14% (cukr, rostlinný tuk (palmový, palmojádrový, shea olej, palmový částečně ztužený), kakaový prášek se sníženým obsahem tuku, sušená syrovátka, sušené odstředěné mléko, emulgátory: sójový lecitin a polyglycerolpolyricinoleát, vanilkový extrakt). Může obsahovat stopy sezamu, arašídů a skořápkových plodů.

6.2 Sušenky celozrnné mini mix

Produkt sušenky celozrnné mini mix je vyráběn ve čtyřech příchutích – v čokoládové, v jahodové s chia, v pomerančové a v lískooříškové příchuti. Pro návrh produktové certifikace je zvolený v příchuti jahodové s chia. Jedná se o mix drobných cereálních celozrnných sušenek s jahodovými kousky a semeny chia (*Salvia hispanica*) s vysokým obsahem vlákniny a bez palmového oleje (viz obrázek 16). Specifikačními body jsou celozrnné cereálie více než 80%, jahodové kousky + chia semínka, vysoký obsah vlákniny, bez palmového tuku a bez vajec. Kód celozrnného mini mixu je označen také třemi písmeny, jimiž jsou MIJ. Tento mix je v praktickém balení, které má hmotnost 190 gramů. Minimální trvanlivost je devět měsíců od data výroby.

Obrázek 16: Sušenky celozrnné mini mix jahodové s chia



Zdroj: REJ Food s. r. o., 2020

Celkové složení tohoto mixu je: cereální směs (celozrnná pšeničná mouka 78%, celozrnná žitná mouka 5%, pšeničná mouka), řepkový olej, sirup z invertního cukru, cukr, jahodové kousky 4 % (jahoda 83%, fruktózo-glukózový sirup, zvlhčující látka: glycerol, glukózový sirup, cukr, pšeničná vláknina, želírující látka: pektin, regulátory kyselosti: kyselina citronová a jablečná, barvicí rostlinné extrakty: koncentrát z černé mrkve a dýně, aroma), chia semínka 1%, bambusová vláknina, kypřící látky:

hydrogenuhličitan sodný, hydrogenuhličitan amonný, aroma. Může obsahovat stopy vajec, mléka, sezamu, sóji, oxidu siřičitého, arašídů a skořápkových plodů

Tento mix celozrnných sušenek je součástí produktové řady „Víte, co jíte“, a vznikl v roce 2017 na základě spolupráce s Ing. Petrem Havlíčkem, který je i jeho tváří. Společnost REJ na webových stránkách tyto sušenky doporučuje ke kávě či čaji, anebo dětem k mlsání.

6.3 Klásky

Produkt Klásky si zákazník může vybírat ze čtyř příchutí - z čokoládové, z jahodových kousků, z kokosové a z perníkové příchutě. Pro zpracování produktové certifikace byly zvoleny Klásky s kokosovou příchutí (viz obrázek 17). Vyrábí se ze špaldové mouky a je navíc obohacen o vápník s vlákninou. Neobsahuje palmový olej a vejce. Specifikačními body jsou 90% špaldové mouky, bez palmového oleje, bez zbytečných aditiv, praktické balení čtyř sušenek a bohatá chuť mletého kokosu. Klásky jsou označeny kódem KSK. Klásky jsou zabalené v malém praktickém balení, jež má hmotnost 34 gramů, a obal na první pohled zaručeně zaujme zákazníka svým grafickým vzhledem. Minimální trvanlivost je devět měsíců od data výroby.

Obrázek 17: Klásky – špaldové kokosové sušenky



Zdroj: REJ Food s. r. o., 2020

Kompletní složení obsahuje následující suroviny: obilné mouky (špaldová mouka 90 %, pšeničná mouka 10 %), řepkový olej, sirup z invertního cukru, cukr, bambusová vláknina, kokos (4%), kypřicí látky (hydrogenuhličitan amonný, hydrogenuhličitan sodný), aroma, obohacující látka: vápník. Výrobek může obsahovat stopy vajec, mléka, sezamu, sóji, oxidu siřičitého, arašídů a skořápkových plodů.

Tento produkt je určený nejenom dětem, jak REJ na svých webových stránkách uvádí, ale je vhodný i pro ostatní zákazníky, kteří si je mohou vychutnat například ke svačině ((REJ Food s. r. o., 2020).

7 Výběr vhodných značek kvality potravin pro vybrané produkty

Pro vybrání vhodné produktové certifikace byl vytvořen výběr vhodných značek kvality potravin pro vybrané produkty. Před vybráním některé značky kvality potravin byla stanovena kritéria pro rozhodnutí o výběru. Tato kritéria výběru vhodné značky kvality potravin jsou následující:

- důvěryhodnost;
- transparentnost;
- platnost ocenění minimálně tři roky;
- vládní záruka (neboli kontrola ze strany dozorových vládních orgánů);
- srozumitelná metodika pro udělování a podmínky užívání značky.

Z tohoto výběrů byly vybrány značky kvality potravin, které jsou aplikovatelné pro vybrané produkty. Aplikovatelností je v tomto směru myšleno, že vybrané výrobky splňují podmínky dané značky. Po tomto výběru byly vytvořeny návrhy dokumentací produktových certifikací, o nichž se lze dočíst blíže v následující kapitole 8.

7.1 KLASA

V metodice pro udělování značky „KLASA“ (dále jen v metodice) jsou uvedeny nejenom požadavky na uchazeče; ale v úvodu jsou popsány předmět a oblast působnosti této značky i vymezení základních pojmů spojených s touto značkou. Metodika je rozdělena na tři články, pro tuto kapitolu podstatný článek jedna (*Pravidla pro udělení značky „KLASA“*) a článek dvě část čtyři (*Podmínky užívání značky „KLASA“*).

Pravidla pro udělení značky „KLASA“ jsou členěna na obecné a specifické podmínky pro udělení značky. V obecných pravidlech je uvedeno to, že žadatel o udělení značky nemůže být zmocněný zástupce (čili třetí prověřená osoba), naopak může být:

- a) fyzická nebo právnická osoba, která je provozovatelem potravinářského podniku a je považována za výrobce, pokud u ní nejsou překážky pro provozování živnosti dle § 8 zákona č. 455/1991 Sb. živnostenský zákon, ve znění pozdějších předpisů.

- b) pouze provozovatel potravinářského podniku, který v souvislosti s bodem a) provádí všechny úkony výroby související s čištěním, tříděním, upravováním, opracováním, zpracováním včetně souvisejícího balení a dalších úprav potravin za účelem uvádění na trh, přičemž u vybraných komodit bude přihlíženo i k přímo souvisejícím krokům s produkcí nebo výrobou.

Žadatel předkládá žádost, která se skládá ze tří částí (označených velkým tiskacím písmenem od A do D). Jedná se o identifikační údaje žadatele včetně čestného prohlášení o pravosti předložených dokumentů a věrohodnosti dodaných informací, podepsaná a orazítkovaná; specifické podmínky výrobku a souhlas žadatele se zpracováním osobních údajů.

Žadatel je povinen předložit k žádosti výpis z Obchodního či Živnostenského rejstříku ne starší 3 měsíců. Tyto dokumenty je možné doložit výpisem pořízeným způsobem umožňující dálkový přístup. Žadatel je povinen dodat v termínech a na místo stanovené administrátorem projektu značky „KLASA“ Hodnotitelské komisi konkrétní výrobek v množství, které bude dostačující k posouzení vzorku v neporušeném obalu určeném konečnému spotřebiteli a rovněž v dostatečném množství pro senzorické hodnocení.

Kompletní žádost o udělení značky musí být doložena administrátorovi na jeho podatelnu. Přijímání žádostí probíhá průběžně, žádosti mohou být předány administrátorovi osobně nebo zaslány poštou, případně předány elektronicky prostřednictvím datové pošty. Dokumentace poskytnutá k žádosti o udělení značky se vrací pouze na vyžádání žadatele, které k ní bude přiloženo. Přihlášený potravinářský výrobek musí splňovat požadavky platných právních předpisů potravinového práva včetně ostatních relevantních požadavků stanovených v metodice značky „KLASA“.

V případě, že je žadatelem držitel České cechovní normy udělené do 1. 2. 2017 pro výrobek, který je předmětem žádosti o udělení značky „KLASA“:

- je oprávněn využít zjednodušeného procesu, tzn. že žadatel vyplní pouze relevantní pole části B, oznámí tuto skutečnost administrátorovi značky a administrátor si vyžádá od PK ČR dokumentaci podle části B. PK ČR dodá podklady nejpozději do pěti pracovních dní administrátorovi v elektronické podobě.
- oznámí tuto skutečnost administrátorovi značky a administrátor si vyžádá od PK ČR dokumentaci podle části B. PK ČR dodá kompletní podklady, které

rozsahem odpovídají požadavkům metodiky „KLASY“, nejpozději do pěti pracovních dní administrátorovi v elektronické podobě.

Při absenci údajů, které jsou podstatné pro posouzení hodnoceného výroku, může být žádost Hodnotitelskou komisí vyloučena z hodnocení.

U specifických podmínek je uvedeno to, že žadatel předloží Technickou dokumentaci výrobku podle přílohy části B metodiky „KLASY“. Výrobek, který je předmětem žádosti o udělení značky musí vykazovat výjimečné kvalitativní charakteristiky, které zvyšují jeho přidanou hodnotu a zaručují tak jeho jedinečnost. Tyto parametry žadatel důkladně popíše v Technické dokumentaci (část B). Za výjimečné kvalitativní charakteristiky výrobku se považují:

- mimořádné kvalitativní nadstandardní vlastnosti,
- složení výrobku,
- soulad s Českou cechovní normou, pokud je žadatel držitelem,
- doplňující kritéria včetně ocenění a značek kvality s přímou vazbou na kvalitativní výjimečnost daného výrobku, pokud je žadatel jejich držitelem.

Podmínky užívání značky „KLASA“ jsou shrnuty do devíti bodů, které jsou následující:

- a) oceněný potravinářský výrobek musí splňovat požadavky platných právních předpisů potravinového práva, včetně ostatních relevantních požadavků stanovených v metodice „KLASY“, po celou dobu držení značky „KLASA“.
- b) držitel značky „KLASA“ označí výrobek logem „KLASA“ nejpozději do šesti měsíců od jeho udělení. Výjimky budou řešeny v odůvodněných případech individuálně s administrátorem značky. „Grafický manuál pro držitele značky KLASA“ pro příslušné logo, barvy, velikosti, černobílé verze atd., dle kterého budou držitelé této značky uvádět logo na obal výrobku, je dostupný na www.eklasa.cz.
- c) v odůvodněných případech může držitel logo „KLASA“ užívat k marketingovým účelům a dalšími způsoby (např. v reklamních materiálech, na webových stránkách apod.) pouze po kladném vyjádření administrátora značky. Při tomto použití musí být vždy patrné, pro který výrobek (výrobky) značka platí (kromě případů, kdy výrobce vyrábí pouze výrobky oceněné značkou „KLASA“).

- d) držitel značky „KLASA“ souhlasí se zveřejněním údajů souvisejících s udělením ocenění v příslušných mediích ve smyslu inzertní a informační kampaně národní produkce.
- e) držitel značky „KLASA“ je oprávněn užívat logo „KLASA“ po dobu 3 let. Po této lhůtě může výrobce podat novou žádost, optimálně dva měsíce před uplynutím tříleté lhůty.
- f) logo značky „KLASA“, s výjimkou případů uvedených v odst. 3 písm. a), musí být odstraněno z obalu daného výrobku nejpozději do 6 měsíců od ukončení platnosti ocenění. Výjimky budou řešeny v odůvodněných případech individuálně s administrátorem značky.
- g) držitel značky „KLASA“ je povinen užívat logo v souladu s podmínkami uvedenými v „Grafickém manuálu pro držitele značky KLASA“.
- h) držitel značky „KLASA“ je povinen zajistit součinnost při informační kampani o značce „KLASA“.
- i) držitel je povinen poskytovat součinnost zástupcům dozorových orgánů SVS a SZPI v rámci pravidelné kontroly požadavků, které byly předpokladem pro udělení značky „KLASA“ po dobu užívání loga držitelem značky (KLASA, 2020).

7.2 Regionální potravina

V metodice pro udělování značky „Regionální potravina“ (dále jen v metodice) je v úvodu definovaná značka, dále je metodika členěna na tři hlavy, kdy jednotlivé hlavy jsou označeny římskými číslicemi. Podstatné jsou hlavy I. (první část) a II. (čtvrtá část).

Pravidla pro udělení značky jsou umístěna v hlavě I. a jsou následující. Žadatel o udělení značky „Regionální potravina“ může být:

- fyzická nebo právnická osoba usazená na území ČR, která je provozovatelem potravinářského podniku a je považována za výrobce, pokud u ní nejsou dány překážky pro provozování živnosti dle § 8 zákona č. 455/1991 Sb., živnostenský zákon ve znění pozdějších předpisů.
- pouze provozovatel potravinářského podniku, který provádí všechny úkony výroby související zejména s přípravou, upravováním, opracováním,

zpracováním surovin, včetně balení a dalších úprav za účelem uvádění do oběhu, nikoli zmocněný zástupce (třetí pověřená osoba).

Žadatel předkládá žádost se čtyřmi částmi, které jsou označeny velkým tiskacím písmenem od A do D - identifikační údaje žadatele, technická dokumentace výrobku, čestné prohlášení žadatele a souhlas žadatele se zpracováním osobních údajů.

Žadatel musí:

- předložit ve stanoveném termínu kompletní vyplněnou a podepsanou žádost vyhlášovateli soutěže.
- dodat v termínech stanovených vyhlášovatelem soutěže Hodnotitelské komisi konkrétní výrobek, který bude předmětem hodnocení, v odpovídajícím množství.

Každá žádost je zaregistrována. Zjistí-li se, že žádost je neúplná či obsahuje zjevně chybné nebo nepravdivé údaje, bude žadatel vyhlášovatelem vyrozuměn o konkrétních nedostatcích a vadách a bude vyzván k jejich odstranění. Žadatel má možnost na vyzvání odstranit nedostatky a vady, a to nejpozději do 5 pracovních dnů před zasedáním Hodnotitelské komise, na pozdější doplnění nebude brán zřetel. Přijímání žádostí probíhá průběžně, žádosti mohou být předány vyhlášovateli soutěže osobně nebo zaslány poštou, případně předány elektronicky prostřednictvím datové schránky. Dokumentace poskytnutá k žádostem o udělení značky „Regionální potravina“ se vrací pouze na písemné vyžádání, které k ní bude přiloženo. O vítězi v dané kategorii o udělení značky „Regionální potravina“ rozhoduje Hodnotitelská komise příslušného kraje. Toto rozhodnutí bude stvrzeno oceněním.

Přihlášený potravinářský výrobek nebo zemědělský produkt musí splňovat požadavky platných právních předpisů národního a evropského potravinového práva včetně ostatních relevantních předpisů. Značka „Regionální potravina“ je udělována v těchto kategoriích:

- Masné výrobky tepelně opracované (uzené maso, šunkový salám, gothajský salám, párky, špekáčky, šunka, tlačěnka, jitrnice, slanina, grilovací klobása, uzené koleno, paštika apod.).
- Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy (fermentované a tepelně opracované výrobky – poličan, paprikáš, vysočina, herkules, turistický salám, lovecký salám, klobása, sušená šunka apod.).

- Sýry včetně tvarohu (přírodní, tavené a syrovátkové sýry a tvarohy).
- Mléčné výrobky ostatní (mléko, kysané mléčné výrobky, máslo apod.).
- Pekařské výrobky včetně těstovin (chléb, běžné pečivo, jemné pečivo, trvanlivé pečivo, těstoviny).
- Cukrářské výrobky včetně cukrovinek.
- Alkoholické a nealkoholické nápoje (s výjimkou vína z hroznu révy vinné; např. piva, lihoviny, ostatní alkoholické nápoje, šťávy, nektary, ochucené nealkoholické nápoje, minerální vody apod.).
- Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě (čerstvá, sušená, proslazená nebo nakládaná ovoce a zelenina, kompoty, džemy, povidla, protlaky apod.).
- Ostatní (med, lahůdkářské výrobky, skořápkové plody apod.)

Potravinářský výrobek nebo zemědělský produkt, který je předmětem žádosti o udělení značky „Regionální potravina“, musí:

- být vyroben v příslušném regionu,
- obsahovat minimálně 70% podíl surovin z daného regionu, anebo případně, je-li to z objektivních důvodů nutné, z ČR, s odůvodněním, proč nepochází surovina z daného regionu,
- hlavní surovina musí být ze 100 % tuzemského původu.

Dále musí potravinářský výrobek nebo zemědělský produkt minimálně v jednom znaku vykazovat výjimečné kvalitativní charakteristiky, které zvyšují jeho přidanou hodnotu a zaručují jeho jedinečnost ve vztahu k běžným výrobkům dostupným na trhu. Potravinářský výrobek nebo zemědělský produkt, který je předmětem žádosti o udělení značky „Regionální potravina“, by měl žadatel být schopen pravidelně uvádět do oběhu konečnému spotřebiteli v rámci maloobchodu.

Udělování značky „Regionální potravina“ se týká potravinářských výrobků či zemědělských produktů ve formě určené ke konečné konzumaci spotřebitelem, případně, je-li to nutné, za použití jednoduché kulinářské úpravy.

Podmínky užívání značky „Regionální potravina“ jsou členěny do deseti bodů:

- a) držitel značky „Regionální potravina“ je povinen dodržovat pravidla značky, pravidla správné výrobní a hygienické praxe u potravinářských výrobků a pravidla správné zemědělské praxe u zemědělských produktů.

- b) držitel značky „Regionální potravina“ označí výrobek logem „Regionální potraviny“ nejpozději do šesti měsíců od jeho udělení. *Logo manuál Regionální potravina* pro příslušné logo, barvy, velikosti, černobílé verze atd., dle kterého budou držitelé této značky uvádět logo na obal výrobku, je k dispozici ke stažení na www.regionálnipotravina.cz.
- c) držitel značky „Regionální potravina“ souhlasí se zveřejněním údajů souvisejících s udělením ocenění v příslušných médiích ve smyslu inzertní a informační kampaně regionální produkce.
- d) držitel značky „Regionální potravina“ je oprávněn užívat logo po dobu 4 let. Lhůta čtyř let se vztahuje na období od data uvedeného na ocenění do identického data (den a měsíc) následujícího čtvrtého roku. Logo „Regionální potravina“ musí být následně odstraněno z obalu a příslušné dokumentace, s výjimkou případů v odst. 3 písm. a), nejpozději do šesti měsíců od data ukončení platnosti ocenění.
- e) držitel značky „Regionální potravina“ je povinen předem informovat administrátora značky o všech změnách oceněného výrobku a změnách v údajích o držiteli, které budou provedeny během stanovené lhůty pro užívání loga. Jakékoli změny zejména ve velikosti obalu a v grafické úpravě obalu, které jdou nad rámec údajů uvedených v technické dokumentaci, dle kterých byla udělena značka „Regionální potravina“, musí být oznámeny písemně nebo elektronicky prostřednictvím datové schránky administrátorovi značky, který zajistí jejich posouzení. Změnový formulář je k dispozici na www.regionálnipotravina.cz. Změnový formulář se předkládá společně s vyplněnou Částí D (*Souhlas žadatele se zpracováním osobních údajů*).
- f) držitel značky „Regionální potravina“ je povinen užívat logo v souladu s podmínkami uvedenými v *Logo manuálu Regionální potravina*.
- g) držitel značky „Regionální potravina“ je povinen zajistit součinnost při informační kampani o regionálních potravinách.
- h) držitel značky je povinen průběžně poskytovat administrátorovi značky aktuální informace o místech a adresách obchodní sítě, kde budou výrobky s logem „Regionální potravina“ uváděny do oběhu. Tyto informace budou zveřejňovány na portálu www.regionálnipotravina.cz.

- i) po uplynutí stanovené lhůty pro užívání loga může držitel značky předložit novou žádost o udělení značky Regionální potravina a zúčastnit se tak znovu soutěže o značku „Regionální potravina“ na další období.
- j) držitel značky je povinen poskytovat součinnost zástupcům dozorových orgánů SVS a SZPI v rámci pravidelné kontroly kvalitativních kritérií a dalších požadavků, které byly předpokladem pro udělení značky „Regionální potravina“ po dobu užívání loga (Regionální potravina, 2020).

7.3 Víím, co jím.

Značka „Vím, co jím.“ má informace týkající se jejího udělení v *Kritériích iniciativy „Vím, co jím a piju“*, člení se do šesti částí:

- úvodu,
- skupiny výrobků,
- přípravy pokrmů,
- příloh dokumentů,
- kritérií potravin pro hlavní skupiny výrobků a
- kritérií potravin pro další skupiny výrobků (Vím, co jím a piju, 2020).

7.4 Fér potravina – čtème etikety za vás

Značka „Fér potravina – čtème etikety za Vás“ má informace týkající se jejího udělení umístěné v *Kritériích pro výrobce k získání loga „Fér, čtème za Vás“*. Nastavená kritéria značky jsou v souladu s platnou legislativou a v některých částech jsou i nad její rámec. K úpravám kritérií lze na základě legislativních změn v oblasti označování potravin nebo tlakem spotřebitelské veřejnosti (např. v roce 2015 bylo do hodnocení přidáno kritérium ohledně výskytu palmového oleje).

Obrázek 18: Značení hodnocení potraviny

0	Přírodní látka, získaná přírodní cestou
1	Látka vyskytující se v přírodě, získaná synteticky
2	Syntetická přísada, bez známých vedlejších účinků
3	Přísada nevhodná pro děti, alergiky, osoby citlivé na chemii v potravě, ...
4	Přísada, která je v podezření jako příčina alergií, hyperaktivity, ...
5	Přísada, která pravděpodobně způsobuje alergie, hyperaktivitu, ...
6	Přísada, která může mít karcinogenní účinky

Zdroj: FÉR potravina, 2020

V takovém případě ke zpětnému plošnému přehodnocování již dříve vložených potravin nedochází. Výsledek hodnocení potravin je vyjádřen barevným semaforovým značením. Výrobek může dostat – 20 až + 30 bodů v závislosti na různých kategoriích. Značení je barevné - červená (pro nízký počet bodů), oranžová (neutrální) a zelená (výrobek s vysokým počtem bodů). Toto značení lze spatřit na obrázku. Potravina je hodnocena ve třech kategoriích:

- Značení potravin
- Složení potravin
- Bezpečnost (FÉR potravina, 2020).

8 Návrhy dokumentací produktových certifikací vybraných výrobků

V této kapitole jsou vypracované, jak již z názvu vyplývá návrhy dokumentací pro vybrané značky. Po zpracování výběru vhodných značek kvality potravin pro vybrané produkty následovala volba výběru značky. Byly vybrány dvě značky kvality potravin, a to KLASA a Regionální potravina. Tyto značky byly vybrány na základě splnění stanovených kritérií, aplikovatelnosti pro vybrané produkty a konzultace s manažerkou kvality. Dále bylo rozhodnuto o aplikovatelnosti těchto značek kvality potravin pro vybrané produkty.

Pro produkt Mikuláš velký plněný byla vybrána značka kvality potravin - Regionální potravina pro Jihočeský kraj. Jelikož tento produkt splňuje všechny dané podmínky. Tyto podmínky jsou následující:

- výrobek je vyroben v příslušném regionu, a to v Jihočeském kraji;
- obsahuje 86% podíl surovin z Jihočeského kraje;
- hlavní surovina (mouka 69%) je 100% tuzemského původu.

Žádost o Regionální potravinu se skládá ze čtyř částí. První část je označena písmenem A, jedná se o identifikační údaje žadatele. Součástí této části A je příloha, kterou může být kopie z Obchodního rejstříku, Živnostenského rejstříku či Evidence zemědělského podnikatele ne starší třech měsíců. V případě této práce byla zvolena kopie z Obchodního rejstříku. Druhou částí je technická dokumentace výrobku (část B); která obsahuje název výrobku, název soutěžní kategorie výrobku dle Metodiky Regionální potraviny, složení výrobku, popis kvalitativní nadstandartní charakteristiky, základní znaky technologického postupu, fyzikální a chemické požadavky, atd. Příloha části B fotografie výrobku. Kompletní žádost o Regionální potravinu je umístěna v návrhu 1.

Pro sušenky celozrnné mini mix nebyla zvolena značka kvality potravin Regionální potravina, protože produkt nesplňuje všechny dané podmínky - neobsahuje minimálně 70% podíl surovin z Jihočeského kraje. Proto byla vybrána značka kvality potravin KLASA, u které produkt podmínky splňuje. Žádost o KLASU se skládá ze tří částí (A, B, D). První částí je část A, což jsou identifikační údaje žadatele.

Druhou část B tvoří specifické podmínky výrobku; které obsahují:

- název výrobku;
- základní popis a charakteristika výrobku;
- popis mimořádné nadstandartní vlastnosti výrobku;
- složení potraviny;
- výjimečné sensorické vlastnosti;
- doplňující kritéria včetně ocenění a značek kvality, pokud je žadatel jejich držitelem;
- základní znaky technologického postupu;
- fyzikální, mikrobiologické a chemické požadavky;
- velikost a typ balení výrobku;
- způsob distribuce výrobku;
- obchodní jméno žadatele;
- registrační číslo podniku, ale to se uvádí jen u potravin živočišného typu;
- adresa provozovny, ve které je výrobek vyráběn;
- kontaktní osoba věci žádosti.

Přílohu k části B tvoří fotografie zabaleného výrobku. Třetí částí D obsahuje souhlas žadatele se zpracováním osobních údajů. Úplná žádost o značku KLASA je umístěna v návrhu 2.

A u posledního produktu Klásky bylo rozhodnuto také o KLASE, jelikož jako sušenky celozrnné mini mix nesplňuje všechny podmínky dané Regionální potravinou. Žádost o tuto značku kvality potravin je popsána v předchozím odstavci. Celá žádost o značku KLASA týkající se Klásků je v návrhu 3.

Návrh 1: Žádost o značku Regionální potravina

Regionální potravina Část A

Identifikační údaje žadatele

Žadatel

1. Obchodní jméno právnické osoby dle výpisu z Obchodního rejstříku (PO) – nevyplňuje fyzická osoba (FO) REJ s. r. o.			
2. Titul, jméno a příjmení žadatele (statutární zástupce PO) nebo titul, jméno a příjmení žadatele (FO) Petra Benešová			
3. IČ 09053549	4. Ulice ČSLA	5. Číslo popisné/orientační 542	
6. Město (Obec) Planá nad Lužnicí	7. PSČ 391 11	8. Kraj Jihočeský	9. Datová schránka
10. Telefon +420 731 331 714	11. E-mail info@rejfnord.eu	12. Webová adresa https://www.rejfnord.cz/	

Adresa pro doručování (vyplňuje se, pokud je jiná než výše uvedená adresa žadatele)

13. Titul, jméno a příjmení žadatele (statutární zástupce PO) nebo titul, jméno a příjmení žadatele (FO) Petra Benešová	
14. Ulice Průmyslová	15. Číslo popisné/orientační 937
16. Město (Obec) Planá nad Lužnicí	17. PSČ 391 11

Adresa provozovny, ve které je vyráběn výrobek přihlášený do soutěže RP

18. Ulice Průmyslová	19. Číslo popisné/orientační 937	20. Město (Obec), PSČ Planá nad Lužnicí, 391 11	21. Kraj Jihočeský
22. V Planá nad Lužnicí		23. Dne 21. 8. 2020	
24. Podpis(y) statutárních zástupců (PO), podpis žadatele (FO)		25. Otisk razítka žadatele (pokud užívá)	

Příloha k části A:

Kopie výpisu z Obchodního, Živnostenského rejstříku nebo z Evidence zemědělského podnikatele, ne starší 3 měsíců.

Platnost od 10. 2. 2020

Výpis

z obchodního rejstříku, vedeného
Krajským soudem v Českých Budějovicích
oddíl C, vložka 9934

Datum vzniku a zápisu:	21. srpna 2000
Spisová značka:	C 9934 vedená u Krajského soudu v Českých Budějovicích
Obchodní firma:	REJ s.r.o.
Sídlo:	ČSLA 542, 391 11 Planá nad Lužnicí
Identifikační číslo:	260 26 899
Právní forma:	Společnost s ručením omezeným
Předmět podnikání:	pekařství, cukrářství výroba, obchod a služby neuvedené v přílohách 1 až 3 živnostenského zákona
Statutární orgán:	
jednatel:	LENKA VYHLÍDOVÁ, dat. nar. 15. prosince 1974 ČSLA 542, 391 11 Planá nad Lužnicí Den vzniku funkce: 21. srpna 2000
jednatel:	JOSEF KOS, dat. nar. 14. prosince 1972 ČSLA 542, 391 11 Planá nad Lužnicí Den vzniku funkce: 19. července 2010
Způsob jednání:	Jednatelé zastupují společnost každý samostatně.
Společníci:	
Společník:	REJ holding s.r.o., IČ: 087 97 722 ČSLA 542, 391 11 Planá nad Lužnicí
Podíl:	Vklad: 100 000,- Kč Splaceno: 100% Obchodní podíl: 100% Druh podílu: základní Kmenový list: nebyl vydán
Základní kapitál:	100 000,- Kč
Ostatní skutečnosti:	Počet členů statutárního orgánu: 2 Obchodní korporace se podřídila zákonu jako celku postupem podle § 777 odst. 5 zákona č. 90/2012 Sb., o obchodních společnostech a družstvech. Na základě rozhodnutí jediného společníka společnosti REJ s.r.o., se sídlem ČSLA 542, 391 11 Planá nad Lužnicí, IČO: 260 26 899, zapsané v obchodním rejstříku vedeném u Krajského soudu v Českých Budějovicích, oddíl C, vložka 9934, ze dne 12.03.2020, došlo k rozdělení této společnosti odštěpením. Z odštěpené části jmění byly v rozsahu schváleného projektu rozdělení odštěpením ze dne 03.02.2020 založeny dvě nové společnosti s ručením omezeným, a to REJ Food s.r.o., se sídlem ČSLA 542, 391 11 Planá nad Lužnicí, a REJ CZ s.r.o., se sídlem ČSLA 542, 391 11 Planá nad Lužnicí.

Regionální potravina

Část B

Technická dokumentace výrobku

OBCHODNÍ NÁZEV VÝROBKU	Mikuláš velký plněný
Soutěžní KATEGORIE VÝROBKU dle Metodiky	Pekařské výrobky včetně těstovin (chléb, běžné pečivo, jemné pečivo, trvanlivé pečivo, těstoviny)
ZÁKONNÝ NÁZEV výrobku dle platné legislativy (neexistuje-li, uveďte se vžitý název nebo popisný název)	Perník s ovocnou náplní v tmavé polevě
SLOŽENÍ VÝROBKU Uvést všechny použité suroviny vč. přídatných látek, viz etiketa výrobku. U základních surovin určujících charakter výrobku uvést procentuální zastoupení a původ v daném kraji. Pokud nepochází surovina z daného kraje, uvést její faktický původ a zdůvodnění této skutečnosti.	Perník 69 % (PŠENIČNÁ MOUKA, invertní cukr (cukr, kypřicí látka: hydrogenuhličitan sodný), VEJCE (konzervant: sorban draselný, regulátor kyselosti: kyselina citronová), kypřicí látka: hydrogenuhličitan amonný s protispěškovou látkou: uhličitán hořečnatý, perníkové koření), ovocná náplň 17 % (směs ovocných dřeví (jablko, rybíz, švestka), cukr, želírující látka: pektin, koncentrát z černé mrkve, konzervant: OXID SIŘIČITÝ), tmavá poleva 14 % (cukr, neztužený rostlinný tuk (palmový, palmojadrový, shea olej), palmový částečně ztužený tuk, kakaový prášek se sníženým obsahem tuku, sušená SYROVÁTKA, sušené odstředěné MLÉKO, emulgátory: SÓJOVÝ lecitin a polyglycerolpolyricinoleát, vanilkový extrakt).
Popis kvalitativní NADSTANDARDNÍ CHARAKTERISTIKY	Tradiční Plánský perník vyráběný v nové hale dle rodinné receptury, ručně plněný. Vlastní výroba invertního cukru a původní způsob zadělávání a zrání těsta. Senzorickými vlastnostmi produktu jsou výborná a typická chuť po požitých surovinách, charakteristická vůně po perníkovém koření.
ZÁKLADNÍ ZNAKY technologického postupu	Výroba těsta, zrání těsta, pečení, plnění marmeládou, polévání polevou, chlazení a balení.

Platnost od 10. 2. 2020

FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ POŽADAVKY¹	Fyzikálně-chemické požadavky	Legislativa	Sledovaný ukazatel	Připustná hodnota	Metoda stanovení	
		Vyhláška č. 18/2020 Sb.	vlhkost	nejvýše 16 %	výškoměr	
	Mikrobiologické požadavky	Legislativa ČSN 56 9609	popel	nejvýše 2,5 %	spálením za stanovených podmínek	Metoda stanovení
			Sledovaný ukazatel	Připustná hodnota v KT.jig	kultivace (zařít)	
			CPM	nejvýše 10 ²	kultivace (rozřít)	
			koliformní bakterie	50	kultivace (rozřít)	
přísně	5x10 ²	kultivace (rozřít)				

Regionální potravina Část B

Technická dokumentace výrobku

TYPY A VELIKOSTI BALENÍ výrobku (včetně charakteristiky použitého obalu)	1 ks jednotlivě balený v BOPP folii 20 ks v kartonu PAP, 160 ks ve vrstvě, 1280 ks na paletě EUR
ZPŮSOB DISTRIBUCE VÝROBKU (včetně podmínek skladování)	0°C – 25 °C *v suchu a chránit před přímým sluncem, v místnosti bez cizích pachů a skladıştních škůdců
SEZNAM MÍST PRODEJE výrobku (včetně uvedení adresy prodeje)	<p>Tesco ČR (Chebská 2934, Aš; Chrudichromská 2454/3, Boskovice; Zápý 275, Brandýs n. Labem - Stará Boleslav; Lidická 3341/137, Břeclav; Netroufalky 770/14, Brno; a další viz seznam poboček v ČR na webových stránkách https://www.pasaze-tesco.cz/seznam-pasazi/)</p> <p>Tesco SK (Štefánikova 10, Kúty; Mallého 53, Skalica; Sotinská 1586/35, Senica; a další viz seznam poboček v SK na webových stránkách https://tesco.sk/obchody/)</p> <p>Flop (Pražská 676, Hluboká nad Vltavou; Obránců Míru 337, Mladá Vožice; Husovo náměstí 2870, Tábor; a další)</p> <p>Jednota OD Tábor</p> <p>GLOBUS (České Vrbné 2207, České Budějovice)</p> <p>BILLA</p> <p>Maloobchody jako např. zdravé výživy</p>

¹⁾ Povinné uvedení pouze u masných výrobků (obsah soli a tuku), mléčných výrobků (dle druhu výrobku podle vyhlášky č. 397/2016 Sb., např. konkrétní údaj o obsah tuku, tuk v sušině, sušina).

Platnost od 10. 2. 2020

Obchodní jméno žadatele (PO) nebo jméno a příjmení žadatele (FO)	Petra Benešová
Registrační číslo podniku (u potravin živočišného původu)	
Kontaktní osoba Jméno a příjmení	Petra Benešová
Kontaktní osoba Telefon	+420 734 159 227
Kontaktní osoba Email	Petra.benesova@rejfood.eu

Příloha k části B:

U baleného výrobku přiložit srozumitelnou a čitelnou etiketu všech velikostí obalů nebo srozumitelný a čitelný náhled všech velikostí obalů, které jsou přihlášeny do soutěže. U nebaleného výrobku přiložit fotografii výrobku.



Platnost od 10. 2. 2020

**Regionální potravina
Část C**

Čestné prohlášení žadatele

1. Svým podpisem potvrzuji, že jsem se podrobně seznámil(a) s Metodikou pro udělování značky „Regionální potravina“, která stanovuje podmínky pro udělení této značky. Prohlašuji, že nejsem v likvidaci a že u mě nejsou dány překážky pro provozování živnosti dle § 8 zákona č. 455/1991 Sb., živnostenský zákon ve znění pozdějších předpisů. Jsem si vědom(a) právních následků, které v důsledku nepravdivých informací mohou nastat.
2. Prohlašuji, že informace uvedené v žádosti o udělení značky „Regionální potravina“ a v ostatních předložených dokumentech jsou věrohodné, úplné a pravdivé.
3. Prohlašuji, že dodržuji pravidla správné výrobní a hygienické praxe u potravinářských výrobků, nebo pravidla správné zemědělské praxe u zemědělských výrobků.

V Plané nad Lužnicí dne 21. 8. 2020

Podpis(y) statutárních zástupců (PO), podpis žadatele (FO):



Platnost od 10. 2. 2020

Regionální potravina Část D

Souhlas žadatele se zpracováním osobních údajů²⁾

Prohlašuji, že jsem se seznámil(a) s podmínkami zpracování osobních údajů, které jsou upraveny v Metodice pro udělování značky „Regionální potravina“, a uděluji souhlas se zpracováním osobních údajů poskytnutých v rámci formuláře Části A, B, C případně Změnového formuláře, a to na dobu 10 let ode dne podání žádosti. Tento souhlas uděluji svobodně a obsah souhlasu je mi srozumitelný.

Souhlas se zpracováním osobních údajů může být kdykoliv odvolán, a to písemným odejmutím souhlasu zaslaným Správcí pro účely zpracování osobních údajů značky „Regionální potravina“.

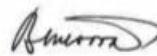
Beru na vědomí, že:

- zpracování osobních údajů je nezbytné pro naplnění účelu tohoto zpracování, kterým je zejména administrace žádostí a vedení evidence držitelů značky „Regionální potravina“ a realizace marketingových akcí na podporu produktů značky „Regionální potravina“.
- bez udělení souhlasu není možné realizovat činnosti související s administrací držitelů značky „Regionální potravina“, tzn., není možné žádost zařadit do soutěže.
- souhlas se zpracováním osobních údajů může být kdykoli odvolán, a to písemným odejmutím souhlasu zaslaným Správcí pro účely zpracování osobních údajů značky „Regionální potravina“.
- v případě odejmutí souhlasu se zpracováním osobních údajů bude ukončeno zveřejňování údajů o držitelích značky „Regionální potravina“ ze strany vlastníka a administrátora značky „Regionální potravina“; nadále budou údaje uloženy po dobu trvání platnosti uděleného ocenění značkou „Regionální potravina“ a po dobu platných skartačních lhůt administrace žádostí a evidence držitelů značky „Regionální potravina“.

Podrobnější informace o zpracování osobních údajů jsou uvedeny v „Oznámení o ochraně osobních údajů“ v SZIF, viz www.szif.cz/cs/ochrana_osobnich_udaju.

V Plané nad Lužnicí _____ dne 21. 8. 2020

Podpis(y) statutárních zástupců (PO), podpis žadatele (FO): _____



²⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/679 ze dne 27. dubna 2016 o ochraně fyzických osob v souvislosti se zpracováním osobních údajů a o volném pohybu těchto údajů a o zrušení směrnice 95/46/ES (obecné nařízení o ochraně osobních údajů), v platném znění.

Platnost od 10. 2. 2020

Zdroj: vlastní zpracování, 2020

Návrh 2: Žádost o značku KLASA – Sušenky celozrnné mini mix

KLASA - Část A
Identifikační údaje žadatele

Žadatel

1. Obchodní jméno právnické osoby dle výpisu z Obchodního rejstříku (PO) – nevyplňuje fyzická osoba (FO)
REJ s. r. o.

2. Titul, jméno a příjmení žadatele (statutární zástupce PO) nebo titul, jméno a příjmení žadatele (FO)
Petra Benešová

3. IČ 09053549	4. Ulice ČSLA	5. Číslo popisné/orientační 542
-------------------	------------------	------------------------------------

6. Město (Obec) Planá nad Lužnicí	7. PSČ 391 11	8. Kraj Jihočeský	9. Datová schránka
--------------------------------------	------------------	----------------------	--------------------

10. Telefon +420 731 331 714	11. E-mail info@rejfood.eu	12. Webová adresa https://www.rejfood.cz/
---------------------------------	-------------------------------	--

Adresa pro doručování (vyplňuje se, pokud je jiná než výše uvedená adresa žadatele)

13. Titul, jméno a příjmení žadatele (statutární zástupce PO) nebo titul, jméno a příjmení žadatele (FO)
Petra Benešová

14. Ulice Průmyslová	15. Číslo popisné/orientační 937
-------------------------	-------------------------------------

16. Město (Obec) Planá nad Lužnicí	17. PSČ 391 11
---------------------------------------	-------------------

Adresa provozovny, ve které je výrobek vyráběn

18. Ulice Průmyslová	19. Číslo popisné/orientační 937	20. Město (Obec), PSČ Planá nad Lužnicí, 391 11
-------------------------	-------------------------------------	--

21. Prohlašuji, že informace uvedené v žádosti o udělení značky „Klasa“ jsou úplné a pravdivé. Svým podpisem potvrzuji, že jsem se podrobně seznámil(a) s Metodikou pro udělování značky „KLASA“, kterými se stanovují podmínky pro udělení této značky. Prohlašuji, že nejsem v likvidaci a že u mě nejsou dány překážky pro provozování živnosti dle § 8 zákona č. 455/1991 Sb., živnostenský zákon, ve znění pozdějších předpisů. Jsem si vědom(a) právních následků, které v důsledku nepravdivých informací mohou nastat. Prohlašuji pravost předložených dokumentů a věrohodnost dodaných informací.

22. V Plané nad Lužnicí	23. Dne 21. 8. 2020
----------------------------	------------------------

24. Podpis (y) statutárních zástupců (PO), podpis žadatele (FO) 	25. Otisk razítka žadatele (pokud užívá) 
--	--

Platnost od 10. 2. 2020

KLASA – Část B
Specifické podmínky výrobku

Je výrobek přihlášen poprvé? (Prosím zaškrtněte jednu z možností.)	ANO	NE
---	------------	-----------

Držitel České cechovní normy vyplní pouze pole označené *

Technická dokumentace výrobku

NÁZEV VÝROBKU	* Sušenky celozrnný mix jahodové
ZÁKLADNÍ POPIS A CHARAKTERISTIKA VÝROBKU <i>(Uvést kategorie formou názvu druhu nebo skupiny, nebo popisného názvu.)</i>	Cereální celozrnné sušenky s jahodovými kousky a chia druh: trvanlivé pečivo skupina: sušenky očekávané použití: určeno k přímé spotřebě
POPIS MIMOŘÁDNÉ KVALITATIVNÍ NADSTANDARDNÍ VLASTNOSTI VÝROBKU <i>(Např. technologie výroby, tradičnost, krátký dodavatelský řetězec, významný obsah některých složek, které obohacují výrobek, podíl ovocné složky, podíl masa apod.)</i> MĚRITELNÉ PARAMETRY DOLOŽIT PROTOKOLEM Z AKREDITOVANÉ LABORATOŘE	* Produkt z řady cereálních sušenek s vysokým obsahem vlákniny. Originální receptura vznikla ve spolupráci s Ing. Petrem Havlíčkem.
SLOŽENÍ POTRAVINY <i>(Např. základní suroviny včetně použitých přídatných látek, enzymů a aromat)</i> U ZÁKLADNÍCH SUROVIN URČUJÍCÍCH CHARAKTER VÝROBKU	Cereální směs (celozrnná pšeničná mouka 78%, celozrnná žitná mouka 5%, pšeničná mouka), řepkový olej, sirup z invertního cukru, cukr, jahodové kousky 4 % (jahoda 83%, fruktózo-glukózový sirup, zvlhčující látka: glycerol, glukózový sirup, cukr, pšeničná vláknina, želírující látka: pektin, regulátory kyselosti: kyselina citronová a jablečná, barvicí rostlinné extrakty: koncentrát z černé mrkve a dýně, aroma), chia semínka 1%, bambusová vláknina, kypřící látky: hydrogenuhličitan sodný, hydrogenuhličitan amonný, aroma. Země původu základních surovin je ČR.

Platnost od 10. 2. 2020

UVÉST % ZASTOUPENÍ A PŮVOD.	Moučná směs 74 % Olej 9 %
VÝJIMEČNÉ SENZORICKÉ VLASTNOSTI (<i>Např. vzhled, vůně, chut'</i>)	Sušenky různých tvarů, nutričně vyvážené a křehké sušenky, charakteristická vůně jahod, typická chuť po použitých surovinách.
ČESKÁ CECHOVNÍ NORMA <i>Identifikační číslo a název příslušné ČCN, pokud je žadatel držitelem.</i>	*Nejsme držiteli.
DOPLŇUJÍCÍ KRITÉRIA VČETNĚ OCENĚNÍ A ZNAČEK KVALITY, POKUD JE ŽADATEL JEJICH DRŽITELEM. <i>(Např. design obalu, inovativnost výroby, další získaná ocenění a značky kvality Regionální potravina, CHOP, CHZO, BIO, ZTS, ochranné známky SISPO, IPZ nebo režim jakosti Q CZ atd.)</i> DOLOŽIT PLATNÝM PROTOKOLEM NEBO DOKUMENTEM, NAPŘ. CERTIFIKÁTEM NEBO OSVĚDČENÍM	* Nejsme držiteli.
ZÁKLADNÍ ZNAKY TECHNOLOGICKÉHO POSTUPU	Mísení surovin, výroba těsta, vykrajování těsta, pečení chladnutí a balení.

Platnost od 10. 2. 2020

FYZIKÁLNÍ, MIKROBIOLOGICKÉ A CHEMICKÉ POŽADAVKY	Fyzikálně-chemické požadavky	Legislativa	Sledovaný ukazatel	Připustná hodnota	Metoda stanovení
		Vyhláška č. 333/97 Sb.	vlhkost	nejvýše 11 %	vlhkoměr
	Mikrobiologické požadavky	Legislativa	Sledovaný ukazatel	Připustná hodnota v KTJ/g	Metoda stanovení
		ČSN 56 9609	popel	nejvýše 2,5 %	spálením za stanovených podmínek
CPM			nejvýše 10 ⁴	kultivace (zaliti)	
koliformní baktérie	50		kultivace (roztěr)		
	plísňe	5x10 ²	kultivace (roztěr)		
VELIKOST A TYP BALENÍ VÝROBKU <i>(Např. charakteristika použitého obalu, uvedení množství v objemových nebo hmotnostních jednotkách)</i>	190 g sušenek v barevném BOPP 60 sáčku se skládaným dnem 15 ks v kartonu PAP, 120 ks ve vrstvě, 960 ks na paletě EUR				
ZPŮSOB DISTRIBUCE VÝROBKU (včetně podmínek skladování)	0°C – 25 °C*v suchu a chránit před přímým sluncem, v místnosti bez cizích pachů a skladištních škůdců.				
OBCHODNÍ JMÉNO ŽADATELE (PO) NEBO JMÉNO A PŘÍJMENÍ ŽADATELE (FO)	REJ s. r. o.				
REGISTRAČNÍ ČÍSLO PODNIKU (u potravin živočišného původu)					
ADRESA PROVOZOVNY, VE KTERÉ JE VÝROBEK VYRÁBĚN	Průmyslová 937, 391 11 Planá nad Lužnicí				
Kontaktní osoba ve věci žádosti Jméno a příjmení	Petra Benešová				
Kontaktní osoba ve věci žádosti Telefon	+420 734 159 227				

Platnost od 10. 2. 2020

Kontaktní osoba ve věci žádosti E-mail	Petra.benesova@rejfood.eu
--	----------------------------------

Příloha k Části B: U baleného výrobku přiložit srozumitelnou a čitelnou etiketu všech velikostí obalů nebo srozumitelný a čitelný náhled všech velikostí obalů, které jsou přihlášeny. U nebaleného výrobku přiložit fotografii výrobku.



Platnost od 10. 2. 2020



Platnost od 10. 2. 2020

KLASA – Část D
Souhlas žadatele se zpracováním osobních údajů¹⁾

Prohlašuji, že jsem se seznámil s podmínkami zpracování osobních údajů, které jsou upraveny v Metodice pro udělování značky „KLASA“, a uděluji souhlas se zpracováním osobních údajů poskytnutých v rámci formuláře Části A, B nebo C, a to na dobu 10 let ode dne podání žádosti. Tento souhlas uděluji svobodně a obsah souhlasu je mi srozumitelný.

Souhlas se zpracováním osobních údajů může být kdykoliv odvolán, a to písemným odejmutím souhlasu zaslaným Správcí pro účely zpracování osobních údajů značky „KLASA“.

Beru na vědomí, že:

- zpracování osobních údajů je nezbytné pro naplnění účelu tohoto zpracování, kterým je zejména administrace žádostí a vedení evidence držitelů značky „KLASA“ a realizace marketingových akcí na podporu produktů značky „KLASA“.
- bez udělení souhlasu není možné realizovat činnosti související s administrací žadatelů / držitelů značky „KLASA“, tzn. není možné žádost zařadit do zpracování.
- souhlas se zpracováním osobních údajů může být kdykoliv odvolán, a to písemným odejmutím souhlasu zaslaným Správcí pro účely zpracování osobních údajů značky „KLASA“.
- v případě odejmutí souhlasu se zpracováním osobních údajů bude ukončeno zveřejňování údajů o držiteli značky „KLASA“ ze strany vlastníka a administrátora značky „KLASA“; nadále však budou údaje uloženy po dobu trvání platnosti uděleného ocenění značkou „KLASA“ a po dobu platných skartačních lhůt administrace žádostí a evidence držitelů značky „KLASA“.

Podrobnější informace o zpracování osobních údajů jsou uvedeny v „Oznámení o ochraně osobních údajů“ v SZIF, viz www.szif.cz/cs/ochrana_osobnich_udaju.

V Plané nad Lužnicí dne 21. 8. 2020

Podpis(y) statutárních zástupců (PO), podpis žadatele (FO):



¹⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/679 ze dne 27. dubna 2016 o ochraně fyzických osob v souvislosti se zpracováním osobních údajů a o volném pohybu těchto údajů a o zrušení směrnice 95/46/ES (obecné nařízení o ochraně osobních údajů), v platném znění.

Platnost od 10. 2. 2020

Zdroj: vlastní zpracování, 2020

Návrh 3: Žádost o značku KLASA - Klásky

KLASA - Část A
Identifikační údaje žadatele

Žadatel

1. Obchodní jméno právnické osoby dle výpisu z Obchodního rejstříku (PO) – nevyplňuje fyzická osoba (FO) REJ s. r. o.			
2. Titul, jméno a příjmení žadatele (statutární zástupce PO) nebo titul, jméno a příjmení žadatele (FO) Petra Benešová			
3. IČ 09053549	4. Ulice ČSLA	5. Číslo popisné/orientační 542	
6. Město (Obec) Planá nad Lužnicí	7. PSČ 391 11	8. Kraj Jihočeský	9. Datová schránka
10. Telefon +420 731 331 714	11. E-mail info@rejfood.eu	12. Webová adresa https://www.rejfood.cz/	

Adresa pro doručování (vyplňuje se, pokud je jiná než výše uvedená adresa žadatele)

13. Titul, jméno a příjmení žadatele (statutární zástupce PO) nebo titul, jméno a příjmení žadatele (FO) Petra Benešová	
14. Ulice Průmyslová	15. Číslo popisné/orientační 937
16. Město (Obec) Planá nad Lužnicí	17. PSČ 391 11

Adresa provozovny, ve které je výrobek vyráběn

18. Ulice Průmyslová	19. Číslo popisné/orientační 937	20. Město (Obec), PSČ Planá nad Lužnicí, 391 11
-------------------------	-------------------------------------	--

21. Prohlašuji, že informace uvedené v žádosti o udělení značky „Klasa“ jsou úplné a pravdivé. Svým podpisem potvrzuji, že jsem se podrobně seznámil(a) s Metodikou pro udělování značky „KLASA“, kterými se stanovují podmínky pro udělení této značky. Prohlašuji, že nejsem v likvidaci a že u mě nejsou dány překážky pro provozování živnosti dle § 8 zákona č. 455/1991 Sb., živnostenský zákon, ve znění pozdějších předpisů. Jsem si vědom(a) právních následků, které v důsledku nepravdivých informací mohou nastat. Prohlašuji pravost předložených dokumentů a věrohodnost dodaných informací.

22. V Planá nad Lužnicí	23. Dne 21. 8. 2020
----------------------------	------------------------

24. Podpis (y) statutárních zástupců (PO), podpis žadatele (FO) 	25. Otisk razítka žadatele (pokud užívá) 
--	--

Platnost od 10. 2. 2020

KLASA – Část B
Specifické podmínky výrobku

Je výrobek přihlášen poprvé? (Prosím zaškrtněte jednu z možností.)	ANO	NE
---	------------	-----------

Držitel České cechovní normy vyplní pouze pole označené *

Technická dokumentace výrobku

NÁZEV VÝROBKU	*ŠPALDOVÉ KOKOSOVÉ KLÁSKY
ZÁKLADNÍ POPIS A CHARAKTERISTIKA VÝROBKU <i>(Uvést kategorie formou názvu druhu nebo skupiny, nebo popisného názvu.)</i>	Špaldové sušenky kokosové druh: trvanlivé pečivo skupina: sušenky očekávané použití: určeno k přímé spotřebě
POPIS MIMOŘÁDNĚ KVALITATIVNÍ NADSTANDARDNÍ VLASTNOSTI VÝROBKU <i>(Např. technologie výroby, tradičnost, krátký dodavatelský řetězec, významný obsah některých složek, které obohacují výrobek, podíl ovocné složky, podíl masa apod.)</i> MĚŘITELNÉ PARAMETRY DOLOŽIT PROTOKOLEM Z AKREDITOVANÉ LABORATOŘE	*Produkt z nové řady špaldových sušenek pro děti a nejen pro ně špaldové (90%), neobsahují palmový olej, jsou obohaceny vápníkem a vlákninou.
SLOŽENÍ POTRAVINY <i>(Např. základní suroviny včetně použitých přídatných látek, enzymů a aromat)</i> U ZÁKLADNÍCH SUROVIN URČUJÍCÍCH CHARAKTER VÝROBKU	Obilné mouky (špaldová mouka 90%, pšeničná mouka 10%), řepkový olej, sirup z invertního cukru, cukr, bambusová vláknina, 4% kokos, kypřicí látky (hydrogenuhličitan amonný, hydrogenuhličitan sodný), aroma, obohacující látka: vápník. Země původu základních surovin je ČR. Mouka 71 % Olej 9 %

Platnost od 10. 2. 2020

UVĚST % ZASTOUPENÍ A PŮVOD.	Cukr 7 %
VÝJIMEČNÉ SENZORICKÉ VLASTNOSTI (<i>Např. vzhled, vůně, chut'</i>)	Oválná sušenka s reliéfem klasu, nutričně vyvážené a křehké sušenky, charakteristická vůně kokosu, typická chuť po použitých surovinách.
ČESKÁ CECHOVNÍ NORMA <i>Identifikační číslo a název příslušné ČCN, pokud je žadatel držitelem.</i>	*Nejsme držiteli.
DOPLŇUJÍCÍ KRITÉRIA VČETNĚ OCENĚNÍ A ZNAČEK KVALITY, POKUD JE ŽADATEL JEJICH DRŽITELEM. <i>(Např. design obalu, inovativnost výrobku, další získaná ocenění a značky kvality Regionální potravina, CHOP, CHZO, BIO, ZTS, ochranné známky SISPO, IPZ nebo režim jakosti Q CZ atd.)</i> DOLOŽIT PLATNÝM PROTOKOLEM NEBO DOKUMENTEM, NAPŘ. CERTIFIKÁTEM NEBO OSVĚDČENÍM	*Nejsme držiteli.
ZÁKLADNÍ ZNAKY TECHNOLOGICKÉHO POSTUPU	Mísení surovin, výroba těsta, vykrajování těsta, pečení chladnutí a balení.

Platnost od 10. 2. 2020

FYZIKÁLNÍ, MIKROBIOLOGICKÉ A CHEMICKÉ POŽADAVKY	Fyzikálně-chemické požadavky	Legislativa	Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota	Metoda stanovení
		Vyhláška č. 18/2020 Sb.	vlhkost	nejvýše 11 %	vlhkoměr
	Mikrobiologické požadavky	Legislativa	Sledovaný ukazatel	Přípustná hodnota v KTJ/g	Metoda stanovení
		ČSN 56 9609	popel	nejvýše 2,5 %	spálením za stanovených podmínek
CPM			nejvýše 10 ⁴	kultivace (zaliti)	
koliformní bakterie	50		kultivace (roztěr)		
		plísňe	5x10 ²	kultivace (roztěr)	
*					
VELIKOST A TYP BALENÍ VÝROBKU <i>(Např. charakteristika použitého obalu, uvedení množství v objemových nebo hmotnostních jednotkách)</i>	34 g (4 ks sušenek ve folii BOPP) 27 ks balení po 34 g v papírové krabici 81 ks v kartonu PAP, 810 ks ve vrstvě, 7290 ks na paletě EUR				
ZPŮSOB DISTRIBUCE VÝROBKU (včetně podmínek skladování)	0 °C – 25 °C* v suchu a chránit před přímým sluncem, v místnosti bez cizích pachů a skladištních škůdců				
OBCHODNÍ JMÉNO ŽADATELE (PO) NEBO JMÉNO A PŘÍJMENÍ ŽADATELE (FO)	REJ s. r. o.				
REGISTRAČNÍ ČÍSLO PODNIKU (u potravin živočišného původu)					
ADRESA PROVOZOVNY, VE KTERÉ JE VÝROBEK VYRÁBĚN	Průmyslová 937, 391 11 Planá nad Lužnicí				
Kontaktní osoba ve věci žádosti Jméno a příjmení	Petra Benešová				
Kontaktní osoba ve věci žádosti Telefon	+420 734 159 227				

Platnost od 10. 2. 2020

KLASA – Část D
Souhlas žadatele se zpracováním osobních údajů¹⁾

Prohlašuji, že jsem se seznámil s podmínkami zpracování osobních údajů, které jsou upraveny v Metodice pro udělování značky „KLASA“, a uděluji souhlas se zpracováním osobních údajů poskytnutých v rámci formuláře Části A, B nebo C, a to na dobu 10 let ode dne podání žádosti. Tento souhlas uděluji svobodně a obsah souhlasu je mi srozumitelný.

Souhlas se zpracováním osobních údajů může být kdykoliv odvolán, a to písemným odejmutím souhlasu zaslaným Správcí pro účely zpracování osobních údajů značky „KLASA“.

Beru na vědomí, že:

- zpracování osobních údajů je nezbytné pro naplnění účelu tohoto zpracování, kterým je zejména administrace žádostí a vedení evidence držitelů značky „KLASA“ a realizace marketingových akcí na podporu produktů značky „KLASA“.
- bez udělení souhlasu není možné realizovat činnosti související s administrací žadatelů / držitelů značky „KLASA“, tzn. není možné žádost zařadit do zpracování.
- souhlas se zpracováním osobních údajů může být kdykoliv odvolán, a to písemným odejmutím souhlasu zaslaným Správcí pro účely zpracování osobních údajů značky „KLASA“.
- v případě odejmutí souhlasu se zpracováním osobních údajů bude ukončeno zveřejňování údajů o držiteli značky „KLASA“ ze strany vlastníka a administrátora značky „KLASA“; nadále však budou údaje uloženy po dobu trvání platnosti uděleného ocenění značkou „KLASA“ a po dobu platných skartačních lhůt administrace žádostí a evidence držitelů značky „KLASA“.

Podrobnější informace o zpracování osobních údajů jsou uvedeny v „Oznámení o ochraně osobních údajů“ v SZIF, viz www.szif.cz/cs/ochrana_osobnich_udaju.

V Plané nad Lužnicí dne 21. 8. 2020

Podpis(y) statutárních zástupců (PO), podpis žadatele (FO):



¹⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/679 ze dne 27. dubna 2016 o ochraně fyzických osob v souvislosti se zpracováním osobních údajů a o volném pohybu těchto údajů a o zrušení směrnice 95/46/ES (obecné nařízení o ochraně osobních údajů), v platném znění.

Platnost od 10. 2. 2020

Zdroj: vlastní zpracování, 2020

9 Vnímání systémové a produktové certifikace

Tato kapitola je podstatná ke splnění hlavního cíle této práce, jejímž je zjištění toho, zda produktová certifikace může být významně podpořena systémovou certifikací (čili certifikovaným systémem managementu kvality). Aby došlo ke splnění tohoto cíle, muselo dojít k posouzení vztahu systémové a produktové certifikace. Toto posouzení bylo provedeno pomocí metod studia odborné literatury a marketingového výzkumu. Podrobněji o těchto metodách pojednává tato kapitola.

9.1 Studium odborné literatury

Tato část, jak již z názvu vyplývá, byla zpracována prostřednictvím studia odborné literatury. Při tomto studiu byly využity především tuzemské zdroje týkající se vztahu systémové a produktové certifikace. Bylo čerpáno z elektronických zdrojů, které tvoří elektronické knihy z digitální knihovny Kramerius.

9.2 Marketingový výzkum

Při marketingovém výzkumu byly využity kvalitativní techniky. Z kvalitativních technik byly vybrány textová analýza a řízené strukturované rozhovory.

Textová analýza byla provedena pomocí analýzy na webových stránkách a webech, které se věnují problematice vztahu systémové a produktové certifikace. Jednalo se o a webové stránky Ministerstva zemědělství ČR, Potravinářské komory ČR, Informačního centra bezpečnosti potravin ČR a časopisu časopisů RETAIL NEWS.

Řízené strukturované rozhovory byly formulované tak, aby byly otázky zřetelné a snadno pochopitelné. Tyto rozhovory byly vedeny tazatelkou (kterou je autorka této práce) prostřednictvím osobní komunikace, telefonické komunikace a elektronické komunikace, a probíhaly se správci značek kvality potravin a s manažerkou kvality společnosti. REJ s. r. o. (dále jen REJ).

9.2.1 Pohled ze strany správců značek kvality potravin

Tato podkapitola byla vytvořena na základě marketingového výzkumu v oblasti správců značek kvality potravin. Za metodu provedení byla zvolena forma řízených strukturovaných rozhovorů s otevřenými otázkami, tato forma byla vybrána prostřednictvím brainstormingu.

Pomocí brainstormingu byly také stanoveny výzkumné otázky; které se zabývaly zejména vztahem systémové a produktové certifikace. Výzkumné otázky byly formulovány tazatelkou především tak, aby byly přímočaré a pochopitelné pro respondenty. Respondenty se kterými byly vedeny řízené strukturované rozhovory, byly správci značek kvality potravin. Jednalo se o správce značky KLASA; Regionální potravina; Víím, co jím.; Fér potravina, a Certified E-friendly food (CEFF). Respondenti byli osloveni prostřednictvím emailu, zda jsou ochotni se zúčastnit řízených strukturovaných rozhovorů. Po souhlasu následoval výběr formy těchto rozhovorů. Za formu těchto rozhovorů si respondenti zvolili především elektronickou komunikaci, ale i telefonickou komunikaci. Elektronickou komunikací je zde myšleno, komunikování pomocí emailové korespondence.

Výzkumné otázky, které byly položeny respondentům, byly následující:

- VO1: Může být produktová certifikace významně podpořena systémovou certifikací?
- VO2: Zjišťujete si, zda uchazeč o Vaši značku kvality potravin je držitelem systémové certifikace (ISO 22000, BRC, IFS, ISO 9001, či jiné)?
- VO3: Je pro Vás důležitým aspektem to, že uchazeč o Vaši značku kvality potravin je držitelem systémové certifikace (ISO 22000, BRC, IFS, ISO 9001, či jiné)?

Vyhodnocení těchto výzkumných otázek je shrnuto v tomto odstavci. Z odpovědí na základě řízených strukturovaných rozhovorů na VO1 vyplynulo; že si to správci značky kvality potravin nemyslí, protože někteří uvedli, že se jedná o dvě různé oblasti, které spolu úplně nesouvisejí. Z odpovědí na VO2 bylo zjištěno, že si u uchazečů neprověřují, jestli mají systémovou certifikaci, a systémovou certifikaci si spíše prověřují odběratelé a dodavatelé. Z odpovědí na VO3 vyplynul fakt, že není pro ně důležitým aspektem, jelikož tento požadavek není stanoven v programu značek. Pro každého správce kvality potravin jsou důležité požadavky, které jsou uvedené v metodice pro udělování značky, kritérií iniciativy a kritérií pro výrobce k získání značky.

9.2.2 Pohled manažerky kvality společnosti REJ

Vypracování této podkapitoly bylo provedeno pomocí řízeného strukturovaného rozhovoru s manažerkou kvality REJ. Tato kvalitativní technika byla vybrána pomocí brainstormingu, pomocí kterého byly formulovány také výzkumné otázky. Tyto

výzkumné otázky byly vytvořené tazatelkou tak, aby řízený strukturovaný rozhovor s respondentkou byl vedený na téma *Vnímání systémové a produktové certifikace*. Tyto otázky, které byly položeny respondentce, byly následující:

- VO1: Jak vnímáte vztah systémové a produktové certifikace?
- VO2: Myslíte si, že může být produktová certifikace významně podpořena systémovou certifikací?
- VO3: Jak byste popsala systémové certifikace?
- VO4: Co pro společnost REJ znamenalo zavedení systémové certifikace?
- VO5: Co si myslíte o produktových certifikacích?

Řízený strukturovaný rozhovor byl uskutečněný formou osobní komunikace. Z řízeného strukturovaného rozhovoru vyplynulo, že systémové certifikace jsou kvalifikovaným základem pro vysokou úroveň kvality produkce, která je dlouhodobě udržitelná. Zároveň úroveň kvality produkce je pravidelně kontrolována prostřednictvím nejenom interních auditů, ale i pomocí certifikačních auditů.

Dále manažerka kvality uvedla, že systémové certifikace jsou i základem pro garanci bezpečnosti surovin a finálních produktů. V případě společnosti REJ, která má zavedenou systémovou certifikaci IFS Food, je zavedení systémové certifikace klíčovým prvkem – společnost REJ si zakládá na kvalitě svých produktů a získání certifikátu IFS Food je jejím potvrzením. Jelikož tato systémová certifikace probíhá podle přísných kritérií a má velkou váhu u tuzemských i zahraničních odběratelů.

Ale vysokou úroveň produkce požadují i produktové certifikace. Lze konstatovat, že systémové certifikace jsou základem i pro dodržování nastavených vysokých standardů v oblasti kvality u oceněných produktů. Systémové certifikace jsou významné především ve fázi udělení a udržení produktových certifikací v době jejich platnosti.

Pro jednatele společnosti REJ je produktová certifikace nezajímavá, protože na trhu je široké spektrum různých značek a pro spotřebitele je to mnohdy až matoucí. Jelikož neví, co znamenají. V důsledku toho, vypracované návrhy dokumentací produktových certifikací vybraných výrobků nebyly reálně zaslány správcům značek kvality potravin (P. Benešová, řízený strukturovaný rozhovor, 2020).

9.3 Vyhodnocení pracovních předpokladů

P1: Systémová certifikace může významně podpořit získání produktové certifikace.

Vyhodnocení tohoto předpokladu 1 na základě vedených řízených strukturovaných rozhovorů se správci značek kvality potravin není jednoznačné, protože není stanoven požadavek v programu značek, ani správci při udělování značek kvality potravin nepřihlíží na tento aspekt.

Z tohoto důvodu nelze potvrdit tento předpoklad 1.

P2: Systémová certifikace je přínosná pro produktovou certifikaci ve firemním prostředí.

Na základě studia odborné literatury, textové analýzy a řízeného strukturovaného rozhovoru s manažerkou kvality lze říci, že systémové certifikace jsou základem i pro dodržování nastavených vysokých standardů v oblasti kvality u oceněných produktů. Zároveň tyto systémové certifikace jsou významné především ve fázi udělení a udržení produktových certifikací v době jejich platnosti.

Proto tento předpoklad 2 lze potvrdit.

10 Závěr

Téma diplomové práce bylo *Management kvality a značky kvality potravin na příkladu vybrané firmy*, kdy toto téma bylo řešeno v teoretické i praktické rovině. Vybranou firmou pro zpracování práce v praktické rovině se stal REJ s. r. o., který se zabývá zejména ruční výrobou perníku. Dále vyrábí sušenky, sladké pečivo a snídanové cereálie. A také distribuuje bezpečkové výrobky, bezpečkové kukuřičné křupky nejen pro děti a cereálie.

Pokladem pro vytvoření diplomové práce bylo v první řadě studium odborné literatury týkající se managementu kvality společně s jeho základními principy a koncepcemi. Také byla prostudována problematika související s kvalitou potravin, s řízením kvality v potravinářském průmyslu a se značkami kvality potravin využívaných v České republice. Kromě studia odborné literatury bylo čerpáno z informací, které byly získány díky pozorováním aktivity vybrané společnosti na její webové stránce; z interní dokumentace vybrané společnosti; z podkladů získaných prostřednictvím řízených strukturovaných rozhovorů s manažerkou kvality.

Hlavním cílem práce je zjistit, zda produktová certifikace může být významně podpořena systémovou certifikací (čili certifikovaným systémem managementu kvality). Tedy společnost, která se snaží získat produktovou certifikaci, a je držitelem systémové certifikace, má větší šanci k udělení produktové certifikace. Tento hlavní cíl byl splněn, prostřednictvím vytvoření dvou pracovních předpokladů a kapitoly *Vnímání systémové a produktové certifikace*. Pracovní předpoklady se týkaly posouzení vztahu systémové a produktové certifikace. V kapitole *Vnímání systémové a produktové certifikace* byl proveden marketingový výzkum týkající se dané problematiky a bylo vypracováno vyhodnocení pracovních předpokladů. Bylo zjištěno, že odborná literatura se vztahu systémové a produktové certifikace věnuje pouze minimálně. Správci značek neuvedli přímou souvislost, samotné programy značek kvality nemají stanovenou systémovou certifikaci jako jeden z hlavních požadavků. Avšak z pohledu manažerů kvality je tato souvislost logická, což potvrdil i řízený strukturovaný rozhovor s manažerkou kvality společnosti REJ.

Na hlavní cíl navazovaly tři dílčí cíle, které měly představit management kvality vybrané firmy, vybrat produkty k certifikaci a k nim vhodné značky kvality a nakonec připravit podklady pro produktovou certifikaci vybraných produktů. První dílčí

cíl tvořilo popsání systému managementu kvality vybrané společnosti. Druhým dílčím cílem bylo vytvoření výběrů značek kvality potravin vhodných pro vybrané produkty, a také tímto cílem byl výběr minimálně jedné značky kvality potravin, která bude pro společnost přínosnou. Posledním dílčím cílem bylo vytvoření podkladů pro produktovou certifikaci vztahující se k vybraným výrobkům.

Pro dosažení prvního dílčího cíle bylo provedeno pozorování firemních procesů související se systémem managementu kvality. Kromě pozorování firemních procesů byly prostudovány interní podklady a dokumentace vybrané společnosti, které se zabývají řízením kvality. Dále pro upřesnění i doplnění interních pokladů a dokumentace byl proveden řízený strukturovaný rozhovor s manažerkou kvality vybrané společnosti, aby mohly být doplněny chybějící informace.

Druhý dílčí cíl byl splněn prostřednictvím zpracování *Výběru vhodných značek kvality potravin pro vybrané produkty*, a následně vybráním dvou značek kvality potravin. Nejprve byla stanovena kritéria pro rozhodování, jak bude značka kvality potravin vybírána. Poté došlo k získání potřebných informací o značkách kvality potravin. Po získání potřebných informací následovalo jejich prostudování. Studium se týkalo především metodiky pro udělování značky, kritérií iniciativy a kritérií pro výrobce k získání značky. Poté z informací byl vytvořen *Výběr vhodných značek kvality potravin pro vybrané produkty*, ze kterého byly vybrány dvě značky kvality potravin, které byly aplikovatelné pro vybrané produkty.

Třetí dílčí cíl byl splněn na základě dvou úkonů. První úkon spočíval ve výběru produktů společnosti, tyto produkty byly vybrány společně s manažerkou kvality společnosti. Následně vybrané produkty byly charakterizovány, tyto charakteristiky jsou umístěny v šesté kapitole. Druhým úkonem bylo vypracování návrhů dokumentací produktových certifikací vztahující se k vybraným výrobkům. Tento úkon byl proveden prostřednictvím řízeného strukturovaného rozhovoru s manažerkou kvality vybrané společnosti. Tento rozhovor byl veden formou osobní komunikace.

I. Summary and keywords

The theme of the master thesis was Quality Management and Food Quality Labels on the Example of a Selected Company. This topic has been addressed in both theoretical and practical terms. REJ s. r. o. became the selected company for processing work on a practical level. REJ is mainly engaged in manual production of gingerbread. REJ also produces biscuits, pastries and breakfast cereals.

The treasure for the creation of the thesis was primarily the study of professional literature related to quality management together with its basic principles and concepts. Issues related to food quality, quality management in the food industry and food quality brands used in the Czech Republic have also been studied. In addition to the study of professional literature, it was drawn on information obtained by observing the activity of the selected company on its website; from the internal documentation of the selected company; from documents obtained through managed structured interviews with the quality manager.

The main goal of the thesis is to determine whether product certification can be significantly supported by system certification (i.e. a certified quality management system). Thus, a company that is trying to obtain product certification and holds a system certification has a better chance of being awarded product certification. This main goal was achieved through the creation of two working prerequisites and the chapter Perception of System and Product Certification. The working assumptions concerned the assessment of the relationship between system and product certification. In the chapter Perception of system and product certification, marketing research on the given issue was carried out and an evaluation of working assumptions was prepared. It has been found that the professional literature deals only minimally with the relationship of system and product certification. The administrator of labels did not give a direct link; the quality tag programs themselves do not have a system certification as one of the main requirements. However, from the point of view of quality managers, this connection is logical, which was confirmed by a controlled structured interview with REJ's quality manager.

The main goal was followed by three sub-objectives, which were to present the quality management of the selected company, to select products for certification and to them suitable quality brands, and finally to prepare the basis for product

certification of selected products. The first sub-objective was to describe the quality management system of the selected company. The second sub-objective was to create selections of food quality labels suitable for selected products, and also to select at least one food quality brand that would benefit society. The last partial objective was to create documents for product certification related to selected products.

In order to achieve the first sub-objective, an observation of the company processes related to the quality management system was carried out. In addition to observing the company's processes, internal documents and documentation of the selected company dealing with quality management have been studied. Furthermore, to clarify and supplement internal treasures and documentation, a managed structured interview was conducted with the quality manager of the selected company in order to add missing information.

The second sub-objective was achieved through the processing of the selection of suitable food quality labels for selected products, and subsequently by selecting two food quality brands. First, criteria were laid down for deciding how the food quality label would be selected. After that, the necessary information on food quality brands was obtained. The necessary information was obtained and studied. The study mainly concerned the methodology for awarding a brand, the criteria of the initiative and the criteria for manufacturers to obtain a brand. The information then created a selection of suitable food quality labels for selected products, from which two food quality brands were selected, which were applicable to the selected products.

The third sub-objective was achieved on the basis of two actions. The first task consisted in selecting the company's products, these products were selected together with the company's quality manager. Subsequently selected products were characterized; these characteristics are placed in the sixth chapter. The second act was the preparation of product certification documentation proposals related to selected products. This task was performed through a controlled structured interview with the quality manager of the selected company. This conversation was conducted in the form of personal communication.

Keywords for this master thesis are quality management, quality, food industry and food quality labels.

II. Seznam použitých zdrojů

- Asociace regionálních značek. (2020). Co je regionální značení výrobků, služeb a zážitků? [Online]. In *Asociace regionálních značek*. Retrieved from: <http://www.regionalni-znacky.cz/>
- BRCGS. (2020). About BRCGS [Online]. In *BRCGS*. Retrieved from: <https://www.brcgs.com/>
- BRCGS. (2020). Food Safety [Online]. In *BRCGS*. Retrieved from: <https://www.brcgs.com/brcgs/food-safety/>
- CEFF. (2020). Logo CEFF [Online]. In *CEFF Certified E-Friendly Food: Potraviny a doplňky stravy bez zbytečné chemie*. Retrieved from: <https://www.ceff.info/cz/logo-certifikovana-potravina.html>
- Corlett, D. A. (1998). *HACCP user's manual*. Gaithersburg, Md.: Aspen Publishers.
- Corrigan, J. R. (1995). *The Art of TQM: Quality Progress*. ASQ
- Česká společnost pro jakost. (2020). Správná zemědělská praxe podle GLOBALG.A.P. [Online]. In *Česká společnost pro jakost: Certifikace*. Retrieved from: https://www.csq.cz/zemedelstvi-potravinarstvi-a-lesnictvi/?tx_odcatalogcsq%5Bdetail%5D=293&cHash=5a7902a29da9d274afc41b3917bfd4aa
- Dale, B. G. (1994). *Managing Quality*. New York: Prentice Hall.
- Doležalová, H. (2012). *Základy jakosti*. České Budějovice: Jihočeská univerzita
- Dostálová, J., & Kadlec, P. (2014). *Potravinářské zbožíznalství: technologie potravin* [Online]. Ostrava: Key Publishing. Retrieved from: <https://kramerius-vs.nkp.cz/view/uuid:d5dc2560-02ff-11e7-8830-005056827e51?page=uuid:2c7c9db0-1bbe-11e7-96ce-005056827e51>
- FÉR potravina. (2017). MĚNÍME TVÁŘ I NÁZEV - Už nebudeme „ZDRAVÍ“, budeme „FÉR“ [Online]. In *FÉR potravina*. Retrieved from: <https://www.ferpotravina.cz/clanky/menime-tvar-i-nazev-uz-nebudeme-zdravi-budeme-fer>
- FÉR potravina. (2020). O nás [Online]. In *FÉR potravina*. Retrieved from: <https://www.ferpotravina.cz/o-nas>

- Filip, L. (2019). *Efektivní řízení kvality* [Online]. Praha: Pointa. Retrieved from https://books.google.cz/books?id=6Ra9DwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=978-80-907530-5-1&hl=cs&sa=X&ved=0ahUKEwj54ITmv5_pAhU9RxUIHRdGDLMQ6AEIMTAB#v=snippet&q=management%20kvality&f=false
- FoodChain ID. (2020). Certification: BRC Food Safety Certification (now BRCGS) [Online]. In *FoodChain ID: Seeing Food Clearly*. Retrieved from: 2020
- GLOBALG.A.P. (2010). Who We Are: About us [Online]. In *GlobalGap*. Retrieved from https://www.globalgap.org/uk_en/who-we-are/about-us/
- Goetsch, D. L., & Davis, S. (c2013). *Quality management for organizational excellence: introduction to total quality* (7th ed). Boston: Pearson.
- Haller, S. (1995). *Beurteilung von Dienstleistungsqualität: Dynamische Betrachtung des Qualitätsurteils im Weiterbildungsbereich*. Wiesbaden: Diss.
- IFS. (2020). International Featured Standards - IFS [Online]. In *IFS- International Featured Standards*. Retrieved from: <https://www.ifs-certification.com/index.php/en/ifs>
- Informační centrum bezpečnosti potravin. (2020). Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF) [Online]. In *Informační centrum bezpečnosti potravin*. Retrieved from: [https://www.bezpecnostpotravin.cz/stranka/system-rychleho-varovani-pro-potraviny-a-krmiva-\(rasff\).aspx](https://www.bezpecnostpotravin.cz/stranka/system-rychleho-varovani-pro-potraviny-a-krmiva-(rasff).aspx)
- Informační centrum bezpečnosti potravin. (2020). Kvalita potravin [Online]. In *Informační centrum bezpečnosti potravin*. Retrieved from: <https://www.bezpecnostpotravin.cz/kategorie/kvalita-potravin.aspx>
- Jelínek, A., & Dědina, M. (2003). Správná zemědělská praxe z pohledu zákona o ochraně ovzduší a o integrované prevenci [Online]. In *Biom.cz: Zemědělská a zahradnická technika z hlediska environmentální politiky státu*. Retrieved from <https://biom.cz/cz/odborne-clanky/spravna-zemedelska-praxe-z-pohledu-zakona-o-ochrane-ovzdusi-a-o-integrované-prevenci>
- Linhartová, E., & Mikulášková, M. (2012). *Manažer HACCP*. Praha: Česká společnost pro jakost.
- Ludvík, F. (2017). (NE)KVALITA aneb pravdivý příběh kvality [Online] (1st ed.). TZ-one. Retrieved from: <https://books.google.cz/books?id=3STCDgAAQBAJ&printsec=fr>

ontcover&dq=%C5%99%C3%ADzen%C3%AD+kvality&hl=cs&sa=X&ved=0ahUKEwjwwtSY6_ToAhUawsQBHY3WDU4FBD0AQhVMAY#v=onepage&q=%C5%99%C3%ADzen%C3%AD%20kvality&f=false

Lukášová, R., & Nový, I. (2004). *Organizační kultura: od sdílených hodnot a cílů k vyšší výkonnosti podniku*. Praha: Grada.

Kadlec, K., Kmínek, M., & Kadlec, P. (2017). *Měření a řízení chemických, potravinářských a biotechnologických procesů* [Online]. Ostrava: Key Publishing. Retrieved from: <https://kramerius-vs.nkp.cz/view/uuid:55d2a980-b765-11e9-9209-005056827e51?page=uuid:d7493adf-ddae-4f3c-9f0a-1b837670d09a>

Kadlec, P., Melzoch, K., & Voldřich, M. (2012). *Přehled tradičních potravinářských výrob: technologie potravin* [Online]. Ostrava: Key Publishing. Retrieved from: <https://kramerius-vs.nkp.cz/view/uuid:45e27ff0-c971-11e9-af5a-005056827e51?page=uuid:d2450f58-3ef8-48ac-8620-01df2ed9437b>

KLASA. (2020). Co je klasa? [Online]. In *KLASA*. Retrieved from: <https://www.eklasa.cz/co-je-klasa>

Krajíček, L., & Krajíček, V. (2012). GlobalGAP [Online]. In *Abcert: Certifikace ekologického zemědělství a bioprodukce*. Retrieved from: https://www.abcert.cz/sluzby_zemedelci.php?o=4

Křížek, F., & Neufus, J. (2014). *Moderní hotelový management: nové trendy a metody v řízení hotelů, aktualizované informace o hotelovém provozu a jeho organizaci, optimalizace provozu s ohledem na ekologii a etiku, praktické příklady a fotografická příloha (2., aktualiz. a rozš. vyd)*. Praha: Grada.

Ministerstvo průmyslu a obchodu. (2017). Nejlepší dostupné techniky (BAT) [Online]. In *Ministerstvo průmyslu a obchodu*. Retrieved from: <https://www.mpo.cz/cz/prumysl/prumysl-a-zivotni-prostredi/ippc-integrovana-prevence-a-omezovani-znecistenireferenci-dokumenty-bref/nejlepsi-dostupne-techniky-bat--224368/>

Ministerstvo zemědělství. (2020). Bezpečnost potravin [Online]. In *EAGRI: Potravin*. Retrieved from: <http://eagri.cz/public/web/mze/potravin/bezpecnost-potravin/>

Ministerstvo zemědělství. (2020). Hygiena potravin a HACCP [Online]. In *EAGRI: Potravin*. Retrieved from: <http://eagri.cz/public/web/mze/potravin/hygiena-potravin-a-haacp/>

- Ministerstvo zemědělství. (2012). Příručky správné hygienické praxe [Online]. In *POTRAVINY INFO*. Retrieved from: <https://www.potravinainfo.cz/33/prirucky-spravnehygienickepraxeuniqueidgOkE4NvrWuMEMvw3uZDmFhA8dSeytNxtgdqzthjjZzY/>
- Ministerstvo zemědělství. (2020). Označování potravin [Online]. In *EAGRI: Potraviny*. Retrieved from: <http://eagri.cz/public/web/mze/potravin/oznacovani-potravin/>
- Ministerstvo zemědělství. (2020). Značky kvality potravin. [Online]. In *EAGRI: Potraviny*. Retrieved from: <http://eagri.cz/public/web/mze/potravin/znacky-kvality-potravin/>
- Ministerstvo zemědělství. (2020). Správná výrobní praxe [Online]. In *Bezpečnost potravin*. Retrieved from <https://www.bezpecnostpotravin.cz/az/termin/92258.aspx>
- Ministerstvo zemědělství [MZe]. (2020). Výroba potravin v České republice [Online]. In *EAGRI: Potraviny*. Retrieved from: <http://eagri.cz/public/web/mze/potravin/>
- MyJsmeBio.cz. (2020). Přehled značení [Online]. In *Nakupujte s BIO chutí*. Retrieved from: <https://www.myjsmebio.cz/>
- Nenadál, J. (2018). *Management kvality pro 21. století*. Praha: Management Press.
- Nenadál, J. (2016). *Systémy managementu kvality: Co, proč a jak měřit?* [Online]. Praha: Management Press.
- Oakland, J. (2003). *Total Quality Management: text with cases* (3rd ed). Oxford: Elsevier Butterworth Heinemann.
- Potravinářská komora. (2020). Značka "Český výrobek" [Online]. In *FOODNET: Informační systém PK ČR*. Retrieved from <http://www.foodnet.cz/slozka/?jmeno=Zna%C4%8Dka+%22%C4%8Cesk%C3%BD+v%C3%BDrobek%22&id=1086>
- REJ Food s. r. o. (2020). O nás [Online]. In *Rej: Víte, co jíte*. Retrieved from: <https://www.rejfood.cz/o-nas>
- Regionální potravina. (2020). O projektu: Značka Regionální potravina oceňuje ty nejlepší výrobky z každého kraje [Online]. In *Regionální potravina*. Retrieved from <https://www.regionálnipotravina.cz/o-projektu/>
- Ruprich, J. (2020). Bezpečnost potravin: Co je kvalita potravin a dvojí kvalita potravin [Online]. In *Státní zdravotní ústav*. Brno. Retrieved from: <http://www.szu.cz/tema/bezpecnost-potravin/co-je-kvalita-potravin-a-dvoji-kvalita-potravin>

- Řízení kvality (Quality Management). In: ManagementMania.com [online]. Wilmington (DE) 2011-2020, 13.04.2018 [cit. 29.04.2020]. Retrieved from: <https://managementmania.com/cs/rizeni-kvality>
- Slovníček pojmů: BRC Food [Online]. (2020). In *QLS for Your Bussiness*. Retrieved from: <https://qualitysl.cz/brc-food>
- Sláma, P. (2020). Označení potravin [Online]. In *Kvalita z Evropy: chutě s příběhem*. Retrieved from: <http://www.oznaceni.eu/clanek/oznaceni-potravin>
- Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI). (2016). Co znamená logo KLASA? [Online]. In *Státní zemědělská a potravinářská inspekce: Obecné rady*. Retrieved from: <https://www.szpi.gov.cz/clanek/co-znamená-logo-klasa.aspx>
- Steinhauser, L. (2018). *Příběhy potravin* [Online] (I. vydání). Brno: Steinhauser. Retrieved from: <https://kramerius-vs.nkp.cz/view/uuid:62678d50-eef2-11e8-a5a4-005056827e52?page=uuid:15bdca70-18f3-11e9-8e07-005056827e51>
- Šimek, J. (2013). *Moderní systémy řízení kvality* [Online]. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci. Retrieved from: <https://kramerius-vs.nkp.cz/view/uuid:eeabea30-6bee-11e4-b202-005056827e52?page=uuid:30625e40-82fc-11e4-a354-005056825209>
- Šuška, M. (2018). Nová verze normy IFS Food 6.1 [Online]. In *Qualifood/Academy*. Retrieved from: <https://qualifoodacademy.cz/nova-verze-normy-ifs-food-6-1/>
- Umedea, M. (1993). *Seven key factors for Success in TQM*. Tokyo: Japanese standard Association.
- Úřad průmyslového vlastnictví. (2020). Označení původu a zeměpisná označení Evropské unie [Online]. In *Úřad průmyslového vlastnictví*. Retrieved from: <https://www.upv.cz/cs/prumyslova-prava/oznaceni-puvodu-zemepisna-oznaceni/prihlasovani-do-zahranici/oznaceni-puvodu-a-zemepisna-oznaceni-spolecenstvi0.htm>
- Váchal, J., & Vochozka, M. (2013). *Podnikové řízení*. Praha: Grada.
- Van Nerderpelt, P. W. M. (2012). *Object-oriented Quality and Risk Management (OQRM): A practical and generic method to manage quality and risk*. Releigh: Lulu Press

- Veber, J., Hůlová, M., & Plášková, A. (2010). *Management kvality, environmentu a bezpečnosti práce: legislativa, systémy, metody, praxe* [Online] (2., aktualiz. vyd). Praha: Management Press. Retrieved from: <https://kramerius-vs.nkp.cz/view/uuid:76ca6630-37e2-11e4-8e0d-005056827e51?page=uuid:2840aec0-4070-11e4-8f33-5ef3fc9ae867&fulltext=spr%C3%A1vn%C3%A1%20laboratorn%C3%AD%20prax>
- Veber, J. (2007). *Řízení jakosti a ochrana spotřebitele* (2., aktualiz. vyd). Praha: Grada.
- Vím, co jím a piju. (2020). O společnosti [Online]. In *Vím, co jím: zdravý životní styl*. Retrieved from: <https://www.vimcojim.cz/vimcojim/o-spolecnosti/>
- Voldřich, M., Jechová, M., & Kaudelová, M. (2004). *Systém kritických bodů (HACCP) v obchodě: příručka pro pracovníky potravinářských prodejen* [Online]. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství. Retrieved from: <https://kramerius-vs.nkp.cz/view/uuid:3827ee10-9541-11e2-9a08-005056827e52?page=uuid:c7b5d410-a582-11e2-99dc-001018b5eb5c>
- Vyleťal, P. (2008). *Ekonomické nástroje a metody řízení jakosti v akvizičním procesu*. Praha: Ministerstvo obrany České republiky - Agentura vojenských informací a služeb.
- Westcott, R. (2014). *The certified manager of quality/organizational excellence handbook* (Fourth edition). Milwaukee, Wisconsin: ASQ Quality Press.
- Knowles, G. (2012). *Managing Quality in The 21st Century: Principles and Practice*. Retrieved from: <https://ercd.files.wordpress.com/2013/07/managing-quality-in-the-21st-century-by-graeme-knowles.pdf>

III. Seznam obrázků a návrhů

III. I Obrázky

Obrázek 1: Soudobé koncepce managementu kvality (ZS – zainteresovaná strana)	7
Obrázek 2: Logo značky kvality „KLASA“	23
Obrázek 3: Logo značky kvality „Regionální potravina“	24
Obrázek 4: Logo značky kvality „Česká potravina“	25
Obrázek 5: Logo značky kvality „Vím, co jím“	26
Obrázek 6: Změna loga značky „Zdravá potravina“ na „Fér potravina“	27
Obrázek 7: Loga regionálních značek	27
Obrázek 8: Logo značky kvality „Český výrobek - garantováno Potravinářskou komorou ČR“	28
Obrázek 9: Loga značek kvality EU	30
Obrázek 10: Logo značky kvality „CEFF“	30
Obrázek 11: Logo národního značení	31
Obrázek 12: Logo evropského značení	31
Obrázek 13: Logo společnosti REJ s. r. o.	36
Obrázek 14: Organizační struktura společnosti REJ s. r. o.	38
Obrázek 15: Perník Mikuláš velký plněný	50
Obrázek 16: Sušenky celozrnné mini mix jahodové s chia	51
Obrázek 17: Klásky – špaldové kokosové sušenky	52
Obrázek 18: Značení hodnocení potraviny	60

III. II Návrhy

Návrh 1: Žádost o značku Regionální potravina	64
Návrh 2: Žádost o značku KLASA – Sušenky celozrnné mini mix	71
Návrh 3: Žádost o značku KLASA - Klásky	78

IV. Seznam příloh

Příloha 1: Principy managementu kvality pro 21. století.....	100
Příloha 2: Povinné údaje při označování	100
Příloha 3: Výživová a zdravotní tvrzení	101
Příloha 4: Látky nebo produkty vyvolávající alergie nebo nesnášenlivost	102

V. Přílohy

Příloha 1: Principy managementu kvality pro 21. století

Princip	Definice podstaty principu
Dodávání hodnoty pro zákazníky	Dlouhodobější existence organizací bez zákazníků není možná. Proto by organizace měly svým zákazníkům trvale dodávat maximální hodnotu tím, že předvídají, rozumí a naplňují jejich požadavky.
Vůdcovství	Trvalé zvyšování výkonnosti organizací je nemyslitelné bez vůdčích osobností, které svým chováním, postoji a jednáním garantují dlouhodobé směřování organizací a dosahování co nejlepších výsledků.
Zapojení lidí	Aktivita zaměstnanců a jejich tvořivost jsou klíčovými faktory trvalého úspěchu organizací. Jen kompetentní a vhodně vedení zaměstnanci jsou schopni naplňovat i ty nejnáročnější záměry a vize.
Agilita	Současný i budoucí úspěch organizací na náročných trzích vyžaduje, aby jejich vedení bylo schopno pružně a také efektivně reagovat na všechny vnější i vnitřní příležitosti, hrozby i další podněty.
Procesní přístup	Je prokázáno, že organizace pracující mnohem efektivněji, pokud to, co dělají, chápou a řídí jako procesy.
Prevence	V jakékoli lidské činnosti, jakož i v činnostech organizací, je vždy mnohem efektivnější předcházet potenciálním problémům než řešit jejich následky.
Neustálé zlepšování a inovace	Neustálé zlepšování, inovace a rozvoj jsou základními předpoklady udržování a zvyšování výkonnosti organizací, včasného reagování na hrozby i rizika a eliminace dosavadních slabých stránek.
Rozhodování na základě faktů	Všichni pracovníci s pravomocemi o něčem rozhodovat by měli k objektivnímu rozhodování v maximální míře vyžadovat a uplatňovat analyzovaná data.
Rozvoj partnerství	V zájmu dosahování co nejvyšší výkonnosti mají organizace pečlivě identifikovat své partnery a rozvíjet s nimi vzájemně prospěšné vztahy.
Odpovědnost za udržitelnou budoucnost	Každá organizace nese svůj díl odpovědnosti za kvalitu života celé společnosti a vývoj ve svém okolí v blízké i vzdálenější budoucnosti.
Učení se	Znalosti lidí jsou dnes považovány za nejcennější kapitál, který mají organizace k dispozici.

Zdroj: Nenadál, 2018, s. 21

Příloha 2: Povinné údaje při označování

V souladu s čl. 9 odst. 1 nařízení (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, v platném znění, jsou povinně uvedeny na potravině následující údaje:

- a) název potraviny;
- b) seznam složek;
- c) každá látka či pomocná látka uvedená na seznamu v příloze 4 nebo odvozená z látky či produktu uvedených na seznamu v příloze 4 způsobující alergie nebo nesnášenlivost, která byla použita při výrobě nebo přípravě potraviny a je v konečném výrobku stále přítomna, byť v pozměněné podobě;
- d) množství určitých složek nebo skupin složek;

- e) čisté množství potravin;
- f) datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti;
- g) zvláštní podmínky uchování nebo podmínky použití;
- h) jméno nebo obchodní název a adresa provozovatele potravinářského podniku uvedeného v čl. 8 odst. 1;
- i) země původu nebo místo provenience v případech, které určuje článek 26;
- j) návod k použití v případě potravin, kterou by bez tohoto návodu bylo obtížné odpovídajícím způsobem použít;
- k) u nápojů s obsahem alkoholu vyšším než 1,2 % objemových skutečný obsah alkoholu v procentech objemových;
- l) výživové údaje.

Tento seznam, však není konečný, je odvislý od charakteru potravin a uvádění dalších povinných údajů může být uvedeno ve speciálních předpisech.

Povinné informace musí u všech potravin být k dispozici a snadno dostupné. V případě balených potravin se tyto informace musí uvádět přímo na obalu nebo na etiketě k němu připojené.

Musí být umístěny na viditelném místě takovým způsobem, aby byly dobře vidět, snadno čitelné, a pokud je to vhodné, nesmazatelné. Žádným způsobem nesmějí být skryty, zastřeny ani přerušeny jiným textem, vyobrazením či jiným zasahujícím materiálem ani od nich nesmí být odváděna pozornost.

Příloha 3: Výživová a zdravotní tvrzení

Použití výživových a zdravotních tvrzení při označování potravin, obchodní úpravě potravin a v reklamě na potraviny uváděné na trh Evropské unie je zcela dobrovolné bez jakékoliv související notifikační povinnosti, také je však potřeba ve všech jmenovaných případech dodržet podmínky stanovené příslušnými právními předpisy. Základní předpis stanovující obecné podmínky pro použití výživových a zdravotních tvrzení je nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 o výživových a zdravotních tvrzeních, v platném znění, při označování potravin.

Výživové tvrzení je podle nařízení (ES) č. 1924/2006 o výživových a zdravotních tvrzeních, v platném znění, každé tvrzení, které uvádí, naznačuje nebo z něj vyplývá, že

potravina má určité prospěšné výživové vlastnosti v důsledku toho, že potravina poskytuje energetickou hodnotu či obsahuje živinu ve zvýšené anebo snížené míře nebo ji vůbec neobsahuje.

V současnosti lze používat 30 schválených výživových tvrzení. Pro použití výživového tvrzení je nutné splnit obecné podmínky stanovené nařízením (ES) č. 1924/2006 o výživových a zdravotních tvrzeních, v platném znění, a specifické podmínky pro použití konkrétního tvrzení uvedeného v příloze nařízení.

Zdravotní tvrzení je podle nařízení (ES) č. 1924/2006 o výživových a zdravotních tvrzeních, v platném znění, každé tvrzení, které uvádí, naznačuje či ze kterého vyplývá, že existuje souvislost mezi kategorií potravin, potravinou nebo některou z jejich složek a zdravím.

Nařízení (ES) č. 1924/2006 o výživových a zdravotních tvrzeních, v platném znění, rozlišuje dva základní typy zdravotních tvrzení.

Při použití výživového tvrzení či zdravotního tvrzení, je povinné také uvést výživové údaje podle nařízení (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, v platném znění.

Příloha 4: Látky nebo produkty vyvolávající alergie nebo nesnášenlivost

1. Obiloviny obsahující lepek, konkrétně: pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich, kromě:
 - a) glukózových sirupů na bázi pšenice, včetně dextrózy (¹);
 - b) maltodextrinů na bázi pšenice (¹);
 - c) glukózových sirupů na bázi ječmene;
 - d) obilovin použitých k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu
2. Korýši a výrobky z nich
3. Vejce a výrobky z nich
4. Ryby a výrobky z nich, kromě:
 - a) rybí želatiny použité jako nosič vitaminových nebo karotenoidních přípravků;
 - b) rybí želatiny nebo vyziny použité jako čířící prostředek u piva a vína
5. Jádra podzemnice olejně (arašídy) a výrobky z nich

6. Sójové boby a výrobky z nich, kromě:
 - a) zcela rafinovaného sójového oleje a tuku (¹);
 - b) přírodní směsi tokoferolů (E306), přírodního d-alfa tokoferolu, přírodního d-alfa-tokoferol-acetátu, přírodního d-alfa-tokoferol-sukcinátu ze sóji;
 - c) fytosterolů a esterů fytosterolů získaných z rostlinných olejů ze sóji;
 - d) esteru rostlinného stanolu vyrobeného ze sterolů z rostlinného oleje ze sóji
7. Mléko a výrobky z něj (včetně laktózy), kromě:
 - a) syrovátky použité k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu;
 - b) laktitolu
8. Skořápkové plody, konkrétně: mandle (*Amygdalus communis L.*), lískové ořechy (*Corylus avellana*), vlašské ořechy (*Juglans regia*), kešu ořechy (*Anacardium occidentale*), pekanové ořechy (*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*), para ořechy (*Bertholletia excelsa*), pistácie (*Pistacia vera*), makadamie (*Macadamia ternifolia*) a výrobky z nich, kromě ořechů použitých k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu
9. Celer a výrobky z něj
10. Hořčice a výrobky z ní
11. Sezamová semena a výrobky z nich
12. Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo 10 mg/l, vyjádřeno jako celkový SO₂, které se propočítají pro výrobky určené k přímé spotřebě nebo ke spotřebě po rekonstituování podle pokynů výrobce
13. Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj
14. Měkkýši a výrobky z nich

(¹) A výrobky z nich, pokud zpracování, kterým prošly, nezvyšuje úroveň alergenicity, kterou úřad stanovil pro příslušný základní produkt.

Zdroj: Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnic Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004 Text s významem pro EHP