

**Česká zemědělská univerzita v Praze**

**Provozně ekonomická fakulta**

**KATEDRA OBCHODU A FINANČÍ**



**Teze bakalářské práce**

**Zhodnocení přínosu zavedení systému HACCP ve  
veřejném stravování**

**Václav Simmerl**

© 2015 ČZU v Praze

## **Souhrn**

Tato bakalářská práce se zabývá systémem kritických kontrolních bodů v provozech veřejného stravování. V teoretické části práce je věnována pozornost základním pojmům, zajištění bezpečnosti potravin a provozům veřejného stravování. Ve vlastní práci je analyzován konkrétní systém kritických bodů v konkrétním provozu. Cílem této práce je na základě komparace teoretických východisek a reálného provozu analyzovat konkrétní systém HACCP, dále zhodnotit jeho efektivnost a popřípadě formulovat určitá nápravná opatření pro tento provoz. Na základě šetření, která v provozu proběhla, lze tento provoz ohodnotit jako velmi dobře fungující a odpovídající veškerým evropským i národním požadavkům. Systém HACCP zde funguje efektivně a má celou řadu přínosů. V podniku byly zjištěny určité nedostatky, které jsou ovšem jen mírné a v případě dodržení doporučených opatření velmi snadno odstranitelné.

**Klíčová slova:** Veřejné stravování, hodnocení, přínosy, HACCP, kritický bod, analýza rizik, strážník

## **Cíl práce**

Cílem práce je zhodnocení efektivity zavedení systému HACCP do vybraného provozu stravování na základě revize aktuální situace aplikace systému v konkrétním provozu a formulovat pro tento provoz doporučení na případná zlepšení systému bezpečnosti potravin.

Dílčím cílem je vytvoření teoretických východisek pro problematiku, provedení analýzy aktuální situace (na základě teoretických východisek) zavedeného systému HACCP v provozu a formulace závěrů.

## **Metodika**

Metodika práce spočívá zejména ve vytvoření teoretických východisek metodou sumarizace, kompilace, analýzy a syntézy sekundárních dat na základě dostupné odborné

literatury, právních předpisů, odborných periodik, informací SZPI, SVS, MZe ČR a dalších relevantních institucí.

Metodika vlastní práce zahrnuje analýzu aktuálního stavu zavedeného systému HACCP v konkrétním provozu veřejného stravování v souvislosti s teoretickými východisky, zpracování výsledků vhodným SW a formulace doporučení pro daný provoz.

V dalším kroku došlo k sestavení záznamového listu, jehož otázky byly formulovány v souvislosti s danou problematikou (záznamový list – vzor je uveden v příloze č.1 ). Šetření bylo prováděno při aktivní praxi, která trvala v konkrétním provozu od 10.3.2014 do 31.5.2014. Následně byla data porovnávána s platnou legislativou. Zpracování dat proběhlo pomocí textového editoru. Po dokončení systézy výsledků jsou formulována další doporučení.

## **Závěr**

Na základě teoretických východisek byla provedena analýza systému HACCP v gastronomickém provozu Letiště Václava Havla. V podniku byly zjištěny výše uvedené nedostatky, dále byla formulována doporučení nápravných opatření. Jedná se ovšem o mírná pochybení, bez kterých se neobejde víceméně žádný provoz. V případě tak velkého gastronomického provozu, jakým je Letiště Václava Havla, se dají mírné nedostatky předpokládat. Celkově lze ovšem provoz ohodnotit jako velmi dobře fungující a dodržující veškeré hygienické normy. Pracovníci jsou odpovědní, znají své pravomoci a povinnosti. Systém HACCP se zde ukázal, jako podstatný nástroj, který pomáhá zajistit bezpečnost pokrmů. Systém HACCP zde není jen pro to, aby podnik splnil povinnost vůči legislativě, ale má i mnoho dalších přínosů. Systém je zde nastaven efektivně a pomáhá včas identifikovat možné problémy a řešit je. Systém zde také poukazuje na slabá a riziková místa a díky sofistikovanému systému kontrol tato rizika minimalizuje. V očích kontrolních úřadů se poté tento provoz jeví jako více důvěryhodný. Díky tomuto systému provoz pružněji reaguje na změny legislativy a je pro něj jednodušší plnit požadavky jak národní, tak evropské.

## **Klíčová literatura**

VOLDŘICH M. A KOL., *Bezpečnost pokrmů v gastronomii*. PRAHA: České a Slovenské odborné nakladatelství, 2004. 183 stran. ISBN 80-903401-0-5

VOLDŘICH M., *Systém kritických bodů v gastronomii (HACCP): Příručka pro pracovníky účelového stravování, restaurací a hotelů*. PRAHA: České a Slovenské odborné nakladatelství, 2002. 100 stran. ISBN 80-902553-7-X

VOLDŘICH M., *Zavádění systému kritických bodů (HACCP): Základní informace postup zavádění, příklady dokumentů*. PRAHA: Ústav zemědělských a potravinářských informací ÚZPI, 2000. 96 stran. ISBN 80-7271-004-4

ŽÁČEK M. A KOL., *Správná výrobní praxe a kontrolní systémy ve stravovacích službách. Vaříte podle zákona? 1. Svazek- část vzdělávací*. PRAHA: HASAP Gastro consulting, 2002. 624 stran. ISBN 80-86605-02-7