



UNIVERZITA KARLOVA V PRAZE  
3. LÉKAŘSKÁ FAKULTA  
ÚSTAV VÝŽIVY  
PŘEDNOSTA: PROF. MUDR. MICHAL ANDĚL, CSc.

Ruská 87, 100 00 Praha 10 / tel.: +420 267 102 620 / fax: +420 267 102 618

## POSUDEK BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Název práce: Zavedení systému na principech HACCP ve stravovacích službách – vývoj v regionu Kutná Hora v letech 2005, 2010

Autorka: Zdeňka Koudelková

Konzultant: Dr. Pavel Dlouhý

Předložená bakalářská práce má 38 stran textu včetně seznamu literatury o 7 položkách a přílohy.

Cílem práce bylo popsat stav zavádění systému HACCP v zařízeních stravovacích služeb v regionu Kutná Hora. Vyhovující je teoretická část, v níž autorka popisuje historii a principy HACCP a shrnuje hygienické požadavky na stravovací služby ve sledovaných letech. Podrobněji se věnuje problematice mikrobiologických rizik ve výživě.

K práci mám jen několik drobných připomínek:

str. 9: vlivem fyzikálních, chemických a biologických činitelů nevznikají mikroorganismy nebo jejich toxiny, ale zdravotní nebezpečí;

str. 13: nejedná se o prostý obsah vody v potravíně, ale o vodní aktivitu;

str. 17: chybí nadpis (Metodika). Popis metodiky je příliš stručný, žádoucí by bylo blíže charakterizovat základní soubor a metody výběru;

str. 17: není uvedeno, zda v letech 2005 a 2010 byla sledována zařízení totožná nebo jiná; zda odpovídala typem a velikostí apod.;

str. 17, výsledky: netestováno, zda jsou zjištěné rozdíly statisticky významné;

str. 29: záměna termínů podvědomí a povědomí;

str. 29 (závěr) a str. 31 (souhrn): některé pasáže zcela totožné.

Předloženou bakalářskou práci doporučuji k obhajobě u části státní závěrečné zkoušky z preventivního lékařství a navrhuji klasifikaci „velmi dobře“.

MUDr. Pavel Dlouhý, Ph.D.  
Ústav výživy