

UNIVERZITA KARLOVA V PRAZE
3. LÉKAŘSKÁ FAKULTA

Ústav hygieny výživy a PBÚ



Zdeňka Koudelková

**Zavedení systému na principech HACCP ve stravovacích službách - vývoj
v regionu Kutná Hora v letech 2005, 2010**

**The introduction of the principles of HACCP in the catering services –
development in the region of Kutna Hora in 2005, 2010**

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Kutná Hora, červen 2010

Autor práce: Zdeňka Koudelková

Studijní program: Veřejné zdravotnictví kombinované studium

Bakalářský studijní obor: Specializace ve zdravotnictví

Vedoucí práce: MUDr. Pavel Dlouhý, Ph.D.

Pracoviště vedoucího práce: Ústav hygieny výživy 3. LF

Datum a rok obhajoby: 16.9.2010

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem předkládanou práci vypracovala samostatně a použila výhradně uvedené citované prameny, literaturu a další odborné zdroje. Současně nedávám svolení k tomu, aby má bakalářská práce byla používána ke studijním účelům.

Prohlašuji, že odevzdaná tištěná verze bakalářské práce a verze elektronická nahraná do Studijního informačního systému – SIS 3.LF UK jsou totožné.

V Kutné Hoře
dne 2. září 2010

Zdeňka Koudelková

Poděkování

Na tomto místě bych ráda poděkovala MUDr. Pavlovi Dlouhému, Ph. D. za cenné rady, připomínky a podněty ke zpracování mé bakalářské práce. Dále mu děkuji za vstřícnost, ochotu a trpělivost, kterou se mnou vynaložil.

OBSAH

ÚVOD	6
<i>část teoretická</i>	
1. CO JE SYSTÉM HACCP.....	7
2. HISTORIE SYSTÉMU HACCP.....	7
3. POVINNOST ZAVEDENÍ HACCP	8
4. PŘÍNOS SYSTÉMU HACCP.....	8
5. CO JSOU KRITICKÉ KONTROLNÍ BODY	9
6. ZDRAVOTNÍ NEBEZPEČÍ Z POTRAVIN A POKRMŮ	10
6.1. ANALÝZA NEBEZPEČÍ A OVLÁDACÍ OPATŘENÍ	10
6.2. FYZIKÁLNÍ NEBEZPEČÍ	11
6.3. CHEMICKÁ NEBEZPEČÍ	11
6.4. BIOLOGICKÁ NEBEZPEČÍ	12
7. VŠEOBECNĚ O MIKROORGANISMECH	13
7.1. ROZMNOŽOVÁNÍ MIKROORGANISMŮ	13
8. HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA STRAVOVACÍ SLUŽBY V ROCE 2005 ...	17
9. HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA STRAVOVACÍ SLUŽBY V ROCE 2010 ...	18
10. POSTUP ZAVEDENÍ SYSTÉMU KRITICKÝCH BODŮ	18
<i>část praktická</i>	
VÝSLEDKY	17
DISKUZE	25
ZÁVĚR	29
SOUHRN	31
SUMMARY	33
11. SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY	35
12. SEZNAM PŘÍLOH	38

Úvod

Má bakalářská práce se zabývá tématem, které zní „Zavedení systému na principech HACCP ve stravovacích službách - vývoj v regionu Kutná Hora v letech 2005, 2010“. Toto téma jsem si vybrala záměrně, od roku 2005 se pracovně pohybuji v oblasti gastronomických zařízení a jsem tedy v úzkém kontaktu s provozovateli od samotného prvopočátku zavádění systému HACCP, sběr potřebných dat i informací pro mě byla maličkostí.

Cílem této práce je zanalyzovat vývoj zavedení systému HACCP ve stravovacích službách v Kutné Hoře za období roku 2005 a roku 2010. Pro svou práci využívám nepublikované výsledky z dotazníkové analýzy z roku 2005, kdy proběhla mezi místními provozovateli anketa v rámci tohoto tématu, a porovnám vývoj situace s dnešní dobou. Výsledkem bude zhodnocení, zda v tomto regionu došlo za uplynulých pět let ke zlepšení informovanosti, k jinému náhledu na povinnost zavádění systému HACCP a zda je tato povinnost chápána jako přínos či přítěž. Pro přehlednější zhodnocení budou dotazníky s otázkami ve sledovaném období totožné, ve výjimečných případech budou změněny jen okrajově, vzhledem ke změně legislativní povinnosti. Bude zachována taktéž různorodost sledovaných podniků, do dotazníků jsou v obou letech zahrnuty s větším podílem provozovny vyvažující tj. restaurace s různou kapacitou, ale i provozovny nevyvažující konkrétně výdejny a kavárny.

Práce využívá dotazníkové metody, kde je obsaženo celkem 13 otázek, směřující na všeobecné podmínky poskytování stravovacích služeb, informovanosti provozovatelů, pracovníků a jejich názoru týkající se této problematiky. Veškeré dotazníky byly vyplňovány provozovateli anonymně a dobrovolně.

ČÁST TEORETICKÁ

1. Co je systém HACCP

HACCP je zkratka anglického názvu "Hazard Analysis and Critical Control Points" (analýza nebezpečí a kritické kontrolní body). Jedná se o vědecky založený a systematický systém, který identifikuje specifická rizika a opatření pro jejich kontrolu tak, aby se zajistila bezpečnost a zdravotní nezávadnost potravin. Používá se systém preventivních opatření, sloužících k zajištění zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů během všech činností, které souvisejí s výrobou, zpracováním, skladováním, manipulací, přepravou a prodejem konečnému spotřebiteli. (Oldřich et.al., 2004)

Systém HACCP vyhodnocuje rizika a stanoví kontrolní systém, který se zaměřuje spíše na prevenci než, aby se spoléhaly na testování konečného produktu. Lze ho uplatnit v celém potravinářském řetězci od primární produkce (prvovýroby) po konečnou spotřebu, je nutné jej aplikovat do celého potravinářského řetězce, neboť prodejci se musí spoléhat na výrobce, výrobci na dodavatele surovin, dodavatelé surovin na prvovýrobce, přepravce atd. Proto současná legislativa již ukládá povinnost zavedení systému kritických bodů všem provozovatelům potravinářských podniků (výrobci a prodejci potravin) a stravovacích služeb. (Ing. Dana Goetzová, <http://www.haccp-consulting.cz> (cit.2010-08-20), dostupné z <http://www.haccp-consulting.cz/kontakt.html>)

V české potravinářské legislativě se zkratka HACCP nepoužívá a systém je označován jako "systém kritických bodů". Zkratka HACCP se ovšem již vžila natolik, že je používána častěji než český název a to jak odbornou, tak širokou veřejností.

2. Historie systému HACCP

Systém HACCP byl vyvinut pro Americký úřad pro kosmonautiku (NASA) v šedesátých letech. Pomocí tohoto systému se vyráběly maximálně bezpečné potraviny pro kosmonauty. V sedmdesátých letech HACCP se pomalu rozšiřoval do některých zpracovatelských potravinářských podniků a v roce 1985 doznal širšího využití v potravinářském průmyslu, když ho Mezinárodní komise pro mikrobiologické specifikace potravin doporučila pro kontrolu mikrobiologických

rizik v potravinářském průmyslu. Postupně se tak systém rozšířil do Kanady, Austrálie a později i do Evropy.

Celosvětového uznání dosáhl systém HACCP tím, že na společném zasedání komise pro **Codex Alimentarius** (Potravní kodex) mezinárodních organizací FAO (Organizace pro potraviny a zemědělství Spojených národů) a WHO (Světová zdravotnická organizace) v roce 1993 byl schválen dokument "Kodexová směrnice pro aplikaci systému HACCP v praxi". (RNDr. Vojtěch Masný – PAP, www.haccpservis.cz (cit. 2010-08-29), dostupné z: <http://www.haccpservis.cz/default.htm#HACCP2>)

3. Povinnost zavedení HACCP

V ČR se zaváděl HACCP systém ve větším rozsahu až od roku 1996, zejména v masném, mlékárenském a drůbežářském průmyslu. Povinnost zavedení systému ze zákona byla stanovena postupně pro všechny výrobce a prodejce potravin a pokrmů k těmto termínům:

1.1.2000 - pro všechny výrobce potravin (vyhláška Ministerstva zemědělství 147/1998 Sb.)

1.7.2002 - pro některá zařízení veřejného stravování od určitého objemu výroby (vyhláška Ministerstva zdravotnictví 107/2001 Sb.)

1.5.2004 - pro všechna zařízení veřejného stravování (vyhláška Ministerstva zdravotnictví 137/2004 Sb., Nařízení EU)

1.5.2005 - pro všechny obchodníky, kteří uvádějí do oběhu potraviny (novela vyhlášky Ministerstva zemědělství č 147/1998 Sb.) (RNDr. Vojtěch Masný – PAP, www.haccpservis.cz (cit. 2010-08-29), dostupné z: <http://www.haccpservis.cz/default.htm#HACCP2>)

4. Přínos systému HACCP

Správně zavedený a fungující systém kritických bodů v první řadě snižuje riziko ohrožení zdraví spotřebitele a zároveň chrání výrobce nebo prodejce v případě vymáhání náhrad za případné poškození zdraví. Správně vedená dokumentace systému HACCP prokazuje dodržování právních předpisů a tím i minimalizaci sankcí ze strany orgánů státního dozoru.

Zavedením systému HACCP se v provozovně získá např. zachování kvality a zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků, přehledný a jasně definovaný kontrolní systém, splnění zákonné povinnosti. (Oldřich et.al., 2004)

5. Co jsou kritické kontrolní body (CCP)

Jedná se o operace, postupy nebo kroky, ve kterých může jakákoliv ztráta kontroly vést ke vzniku nepřijatelného nebezpečí. Kritické kontrolní body jsou stanoveny na základě výsledků analýzy nebezpečí, jsou stanoveny na základě konkrétních podmínek provozu. Platí zde pravidlo, je-li v procesu výroby identifikováno nebezpečí, musí být stanoven alespoň 1 kritický kontrolní bod. Bez stanovení a kontroly kritických kontrolních bodů nelze potraviny ani pokrmy vyrábět uvádět do oběhu. Pro každý kritický kontrolní bod jsou určeny tzv. kritické meze, což jsou znaky např. teplota pokrmu a hodnoty, které musí být sledovány a zaznamenávány. (Oldřich et.al., 2004)

6. Zdravotní nebezpečí z potravin a pokrmů

Zdravotním nebezpečím z potravin a pokrmů jsou činitelé, kteří jsou bezprostřední příčinou ohrožení zdraví konzumentů. Příčinou jsou mikroorganismy nebo jejich toxiny, které vznikají vlivem fyzikálních, chemických nebo biologických činitelů.

Některé mikroorganismy jsou schopny vyvolat u lidí onemocnění, jedná se o patogenní mikroorganismy, které mají schopnost vniknout do těla a množit se v něm. To zda, dojde ke vzniku onemocnění, závisí na patogenitě, ale i na velikosti infekční dávky, odolnosti a obranyschopnosti infikovaného člověka. Čím vyšší je odolnost a imunita, tím menší je pravděpodobnost vzniku onemocnění. (Oldřich et.al., 2004)

6. 1. Analýza nebezpečí a ovládací opatření

Analýza nebezpečí je klíčovým a jedním z nejdůležitějších kroků v postupu zpracování HACCP. Hlavním účelem je vytvořit seznam nebezpečí natolik závažných, že mohou vyvolat onemocnění, pokud nejsou pod kontrolou. Provedení analýzy nebezpečí je tedy proces identifikace takových nebezpečí, jejichž eliminace nebo snížení pravděpodobnosti projevu na přijatelnou úroveň je nezbytné pro zajištění zdravotně nezávadných pokrmů.

Při analýze nebezpečí se zejména posuzuje:

- vliv surovin a přísad použitých k výrobě pokrmů
- vliv způsobu a technologie výroby pokrmu
- vliv výrobních procesů na ovládání nebezpečí
- konečné použití výrobku
- epidemiologická situace v rozsahu příslušného území související se zdravotní nezávadností pokrmu

Doporučený způsob použití spočívá ve vytvoření vlastního diagramu dle skutečně prováděných činností a ve výběru odpovídajících kroků, činností, nebezpečí a příslušných ovládacích opatření. Při analýze nebezpečí se využívají informace z oblasti hygieny, epidemiologie a technologie. Analyzují se:

- Přijímané suroviny a polotovary
- Voda
- Skladování surovin
- Tepelná úprava
- Způsoby balení a balící materiál
- Podmínky rozvozu nebo přepravy
- Způsoby zacházení a úprava pokrmů před konzumací, zda jsou určeny epidemiologicky rizikovým skupinám obyvatelstva aj. (Kolektiv autorů, 2006)

6. 2. Fyzikální nebezpečí

Fyzikální nebezpečí představují zejména mechanické nečistoty tj. ostré a tvrdé předměty, které mohou vést k poškození zdraví konzumenta. Příčinami fyzikální kontaminace může být hlína, písek, skořápky, sponky, střepy, tvrdé plasty, hřebíky, třísky, části zařízení a nástrojů, omítka, kameny atd. Fyzikální kontaminace je ve velké míře snadno postřehnutelná, tedy i ovladatelná pracovníky, kteří by měli pravidelně provádět vizuální kontrolu v průběhu celého procesu výroby a uvádění pokrmů do oběhu. Příkladem mohou být tyto situace:

při příjmu je nutné dbát na to, aby potraviny a obaly nebyly znečištěny hlinou, suroviny musí být řádně očištěny a musí být podrobeny důsledné kontrole při jejich zpracování, je nutné dbát na udržování dobrého technického stavu provozovny, nesmí docházet k olupování nátěru, padání či drolení omítky. (Kolektiv autorů, 2006)

6.3. Chemická nebezpečí

Chemická nebezpečí jsou chemické látky v surovině, potravině a následně v pokrmu, které mohou vyvolat poškození zdraví konzumenta, tzn. vyvolat jakoukoliv akutní nebo chronickou intoxikaci nebo individuální nežádoucí reakci organismu. Řadíme mezi ně přirozené toxické látky v surovinách, potravinách (např. solanin v syrových bramborách, jedy hub, mykotoxiny), cizorodé látky (agrochemikálie – rezidua pesticidů, mořící prostředky, aditivní látky apod.), toxické látky vznikající při přípravě pokrmů nebo při manipulaci (látky vznikající přepalováním tuků, při nevhodném způsobu grilování, nevhodném skladování apod.) a látky vyvolávající individuální nežádoucí reakce u skupiny populace. (Kolektiv autorů, 2006)

6.4. Biologická nebezpečí

Biologická nebezpečí představují zdravotní nebezpečí způsobená živými organismy, přenášenými pokrmu nebo potravinami, jedná se o tzv. alimentární infekce a intoxikace. Příčinami mohou být suroviny obsahující mikroorganismy, případně mikrobiální toxiny, nedodržení technologického postupu nebo volba nevhodného technologického postupu včetně skladování, nedostatečná osobní hygiena apod. Vzhledem k následkům a počtu postižených jsou biologická nebezpečí nejvýznamnější. (Ministerstvo zemědělství, 2010)

Ovládacím opatřením může v tomto případě být, známý původ potravin, doložený dodacím listem, fakturou či jiným dokladem, ze kterého je dodavatel snadno zjistitelný, při přejímce musí být prováděna vizuální kontrola potravin, aby byly odhaleny narušené nebo znehodnocené potraviny, všimnout si čistoty přepravního prostoru vozidla, zamezení křížové kontaminace apod. (Ministerstvo zemědělství, 2010)

7. Všeobecně o mikroorganismech

Mikroorganismy mají různou formu, řadíme mezi ně bakterie, kvasinky, plísně aj. Nacházejí se všude kolem nás, v trávicím traktu člověka, ve vzduchu, ve vodě, jsou přítomny v surovinách i pokrmech. Jsou-li přeneseny z místa, kde se původně vyskytovaly (např. syrové maso, vejce) popř. pomnožily, na nekontaminované potraviny nebo pokrmy (např. na čerstvě vyrobené hotové pokrmy), hovoříme o jejich zavlečení nebo „křížové kontaminaci“. (Oldřich, et.al., 2004)

Mikroorganismy lze podle jejich vlivu na potraviny rozdělit do dvou hlavních skupin:

- mikroorganismy s žádoucím účinkem (použití při výrobě potravin př. pivo, víno, některé mléčné výrobky k dosažení žádoucích vlastností produktů)
- mikroorganismy s nežádoucím účinkem (zahrnuje mikroorganismy působící kažení potravin - způsobují změnu vůně, barvy, vedou ke kažení, ale nemusí být nutně škodlivé pro člověka, mikroorganismy jako původci onemocnění – obsahují patogenní mikroorganismy, nemusí vykazovat změnu vůně, chuti, vzhledu a mikroorganismy vytvářející toxiny). (Gopfertová, et.al., 2002)

7.1. Rozmnožování mikroorganismů

Mikroorganismy jsou velice rozmanité, každému druhu vyhovují jiné podmínky prostředí. Nejrychlejší růst a největší intenzitu množení zaznamenáváme samozřejmě při optimálních podmínkách po daný mikroorganismus. Faktory, které ovlivňují rozmnožování a růst mikroorganismů jsou: dostupnost živin, teplota a čas, obsah vody v potravina, kyselost – pH potraviny, dostupnost kyslíku. (Ministerstvo zemědělství, 2010)

Dostupnost živin

Dostupnost živin je prostřednictvím rozkladu potravin, po rozložení základních živých látek na nižší stavební složky vznikají sloučeniny ve vodě rozpustné a jenom takové mohou mikroorganismy využívat jako potravu. Dobré živné substráty pro mikroorganismy představují potraviny s vysokým obsahem bílkovin např. maso a masné výrobky, rybí výrobky, drůbež a drůbeží výrobky. Intenzita růstu a množení mikroorganismů je tím vyšší, čím vyšší je nabídka živin a čím jsou živiny lépe dostupné. (Ministerstvo zemědělství, 2010)

Teplota a čas

Teplota je velmi významným faktorem pro růst mikroorganismů. Pro pomnožení jsou nebezpečné zejména déletrvající prodlevy při teplotách od 15 do 50°C, kdy je růst velkého spektra mikroorganismů včetně patogenních nejintenzivnější. Teplota skladování významně ovlivňuje rychlost změn. S nižší teplotou klesá rychlost životních projevů kontaminující mikroflóry.

Vliv jednotlivých faktorů na růst nemůže být posuzován bez vztahu k času, zejména při hodnocení vlivu teploty je významné uvažovat také dobu, po kterou je mikroorganismus vlivu teploty vystaven a posuzovat vliv záhřevu na inaktivaci mikroorganismů. Co nejkratší doba uchovávání potravin a co nejkratší doba prodlev při jejich výrobě, úpravě apod. znamená nižší kontaminaci. (Oldřich et.al.,2004)

Obsah vody v potravine

K růstu potřebují mikroorganismy vodu, čím méně vody potravina obsahuje, tím hůře a pomaleji rostou. Pokud obsah vody klesne pod určitou mez, mikroorganismy přestávají růst, nejsou usmrceny, ale nerozmnožují se, ani netvoří toxiny. K opětovnému růstu dojde po přenesení do prostředí s vyšším obsahem dostupné vody, např. přidavek kontaminovaného koření do salátové zálivky. (Kolektiv autorů, 2006)

Kyselost – pH potravin

Kyselé prostředí vede to ke snížení rychlosti rozmnožování mikroorganismů. V kyselém prostředí nemohou vyklíčit spóry patogenních bakterií, využívá se často přidavek octa, kyselé salátové zálivky apod. (Kolektiv autorů, 2006)

8. Hygienické požadavky na stravovací zařízení v roce 2005

Požadavky na poskytování stravovacích služeb vyplývaly zejména z vyhlášky č.137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.

Správná hygienická a výrobní praxe je dodržování výrobních postupů a požadavků pro jednotlivé činnosti při uplatnění technických, technologických a hygienických pravidel odpovídající obecně uznávanému vědeckému poznání pro dosažení jakosti výrobků, včetně jejich zdravotní nezávadnosti.

Používané technologie, pracovní postupy, související hygienická a technická opatření i standardy musely zajistit bezpečnost pokrmů, aniž by významně snižovaly jejich výživovou hodnotu. Pro zajištění zdravotně nezávadných pokrmů musely být trvale dodržovány určitá pravidla např. prostory provozoven, zařízení, vybavení, dodržování pracovních postupů aj. (Oldřich et.al.,2004)

9. Hygienické požadavky na stravovací zařízení v roce 2010

Od 1.1.2006 vstoupila v platnost nová evropská legislativa, pro stravovací provozy je z ní nejvýznamnější Nařízení EU a Rady (ES) č.852/2004 o hygieně potravin, dle ustanovení čl.5 odst.1 je povinností provozovatelů potravinářských podniků vytvořit a zavést jeden nebo více stálých postupů založených na zásadách HACCP a postupovat podle nich. O splnění této povinnosti musí podle čl.5 odst.4 téhož Nařízení podat provozovatelé kontrolnímu orgánu důkaz způsobem tímto orgánem požadovaným, přičemž má být přihlédnuto k typu a velikosti potravinářského podniku. Významný je posun v nahlížení na odpovědnost provozovatele a možnosti systém zjednodušit, nová evropská legislativa umožňuje upravit požadavky dle složitosti a rozsahu provozu.

V malých a málo rozvinutých podnicích lze povinnost stanovenou v odst.1 čl.5 Nařízení považovat za splněnou zavedením již některého z postupů, které zavedení „plného“ HACCP předchází nebo využitím tzv. generických, zjednodušených postupů HACCP. 7 zásad HACCP definuje odst.2 čl.5 Nařízení, přičemž předpokladem, který musí být vždy splněn před zavedením „plného“ systému HACCP je splnění nezbytných požadavků a dodržování zásad správné výrobní a hygienické praxe. „Úplný“ HACCP je vyžadován u provozoven s výrobou, přípravou a zpracováním potravin do oběhu s velkým rizikem např. hotelové kuchyně, nemocniční stravování, školní a závodní kuchyně, výroba zchlazených a mražených pokrmů.

10. Postup zavedení systému HACCP ve stravovacích zařízeních

Postup zavedení „úplného“ systému kritických bodů ve stravovacích službách znamená provést a zdokumentovat následujících 7 kroků:

1. provedení analýzy nebezpečí – jedná se o identifikaci rizik, kterým je třeba předcházet, eliminovat nebo snížit na akceptovatelnou úroveň, je třeba vytipovat taková místa, která by mohla znamenat ohrožení jejich bezpečnosti a stanovení ovládacích opatření pro každé identifikované významné nebezpečí

2. stanovení kritických kontrolních bodů (CCP) – jedná se o úseky nebo činnosti při výrobě nebo uvádění potravin do oběhu, ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti potravin

3. stanovení kritických mezí – u každého kontrolního opatření spojeného s CCP by se měly specifikovat kritické meze, uvádějí se zejména v hodnotách teploty, času, vlhkosti, vizuální vzhled atd.

4. stanovení efektivních monitorovacích postupů – jedná se o postupy a frekvence sledování na jednotlivých kritických či kontrolních bodech, které byly zvoleny tak, aby byly schopny včas detekovat, zda je regulace vyhovující či nevyhovující s ohledem na stávající podmínky v provozovně. Záznamy musí být podepisovány pracovníkem provádějícím sledování

5. stanovení nápravných opatření – navrhovaná nápravná opatření by měla být schopna uvést daný kritický či kontrolní bod zpět pod kontrolu, jestliže dojde k odchylce od stanovených kritických mezí. Provedená nápravná opatření musí být zaznamenávána v dokumentaci

6. stanovení ověřovacích postupů a vnitřních auditů – účelem ověřovacího postupu je podat důkaz, že systém pracuje účinně. Způsoby ověřování zahrnují různé metody: verifikaci, validaci, vnitřní audit.

Verifikace: je ověřování metod sledování v kritických bodech.

Validace: je ověřování funkce systému kritických bodů, je základním nástrojem verifikace.

Audit: je nezávislé hodnocení funkčnosti celého systému kritických bodů, jde o pravidelné systematické ověřování úrovně HACCP. Vnitřní audit provádějí tým osob, které přímo nezodpovídají za provozování systému. Audit zahrnuje především kontrolu:

- zda bylo správně identifikováno nebezpečí,
- zda byly správně identifikovány kritické body,
- zda metody sledování vyhovují účelu použití,
- zda byly kritické meze správně stanoveny.

7. zavedení dokumentace a záznamů – jedná se o odpovídající záznamy, které odpovídají povaze a velikosti provozovny za účelem prokázání efektivní aplikace opatření uvedených v bodech 1-6. (Ministerstvo zemědělství, 2010)

ČÁST PRAKTICKÁ

Jak bylo sděleno již v samotném úvodu, při zpracování tématu „Zavedení systému na principech HACCP ve stravovacích službách - vývoj v regionu Kutná Hora v letech 2005, 2010“ se vycházelo z dotazníkové metody, otázky uvedené v dotaznících byly v obou letech totožné, pro jejich přehlednější zpracování. Vzhledem k tomu, že se problematika týká oblasti stravovacích služeb, zaměřila jsem se svými dotazníky na samotné provozovatele stravovacích služeb v regionu Kutná Hora. Sestavené dotazníky obsahovaly celkem 13 otázek a byly předloženy k vyplnění v 50 provozovnách, které byly vybírány náhodně v rámci prováděného státního zdravotního dozoru na oddělení hygieny výživy. Dotazníky jsem předkládala k vyplnění v jednotlivých provozovnách osobně, byly vyplňovány samotnými provozovateli, dobrovolně a anonymně. Otázky byly uzavřeného typu, jde o omezený výběr z předepsaných variant odpovědí ve dvou nebo třech možných nabídkách - ano/ne/částečně. Do průzkumu byly vybrány provozovny s otevřeným i uzavřeným typem stravování, s výrobou pokrmů i bez výroby a stravování pro zdravotnická zařízení.

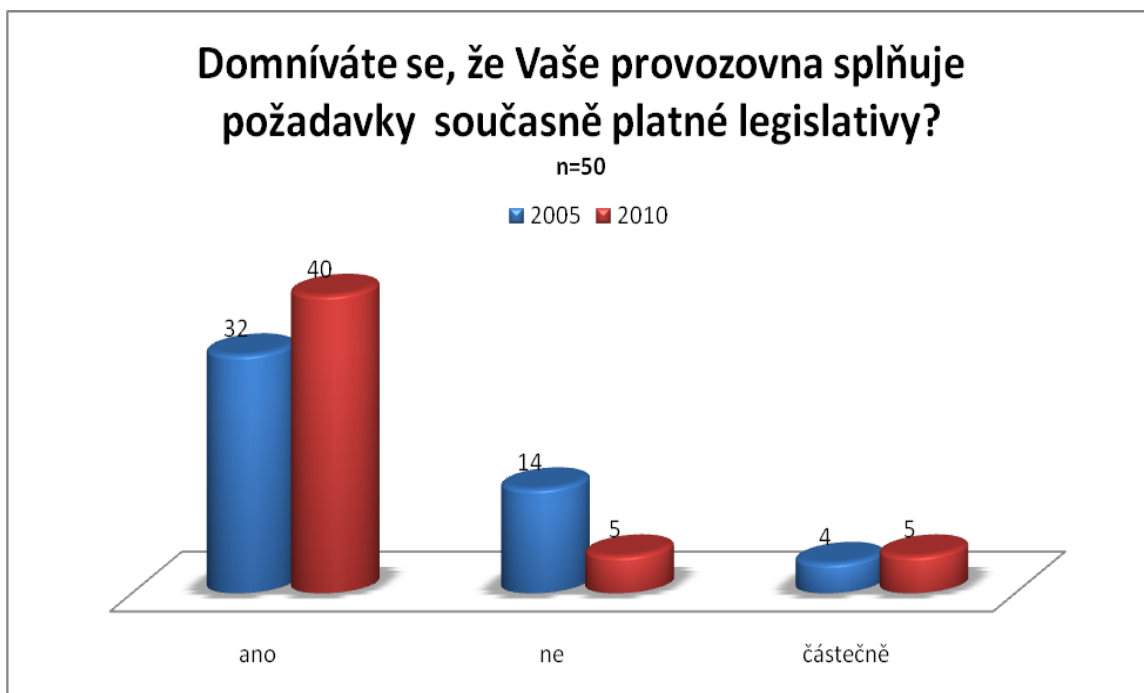
Po vyplnění všech 50 dotazníků a jejich řádného prostudování jsem vypracovala vyhodnocení, jedná se o textové zpracování s komentářem.

Dotazník, typy otázek a charakter provozoven stravovacích služeb byl zachován totožný s původním dotazníkem z roku 2005. V roce 2010 došlo ke změně pouze u dvou otázek z důvodu změny legislativy.

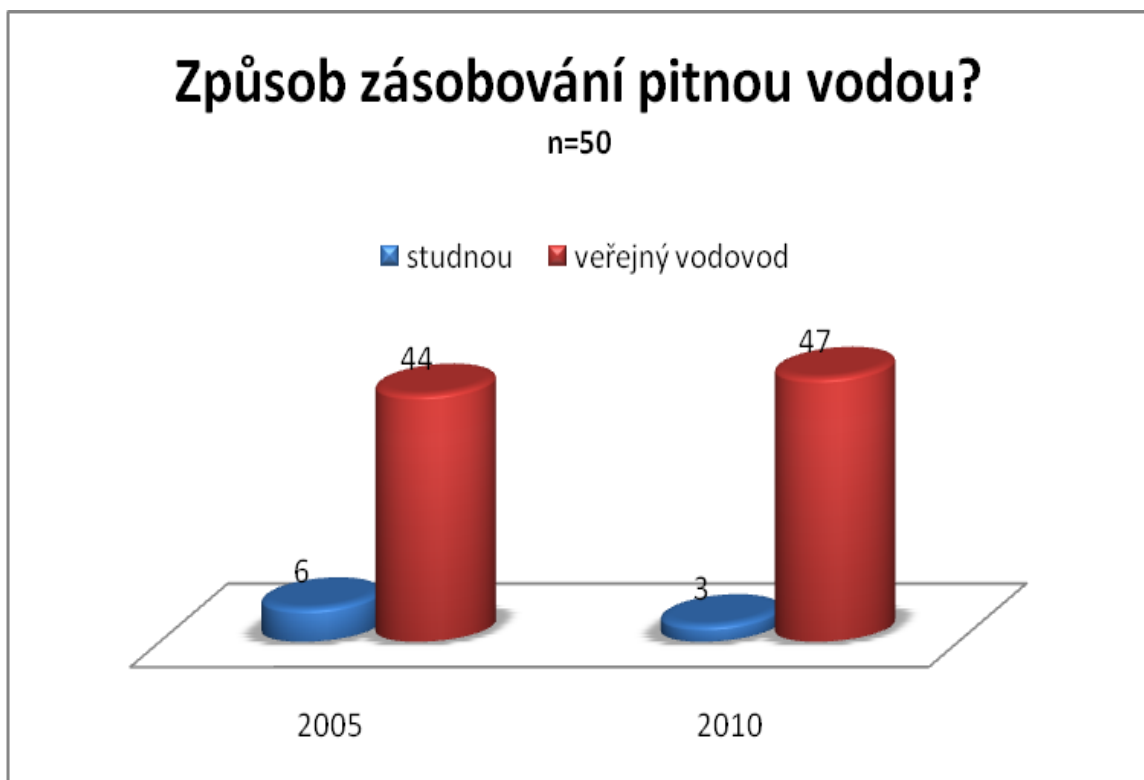
Výsledky

Zde předkládám výsledky zhodnocení dotazníkového výzkumu za rok 2005 a rok 2010 v tabulkové podobě. Jedná se o výsledky mapující trend v daném tématu. Bližší komentář a slovní ohodnocení k jednotlivým otázkám je v kapitole s názvem „diskuze“.

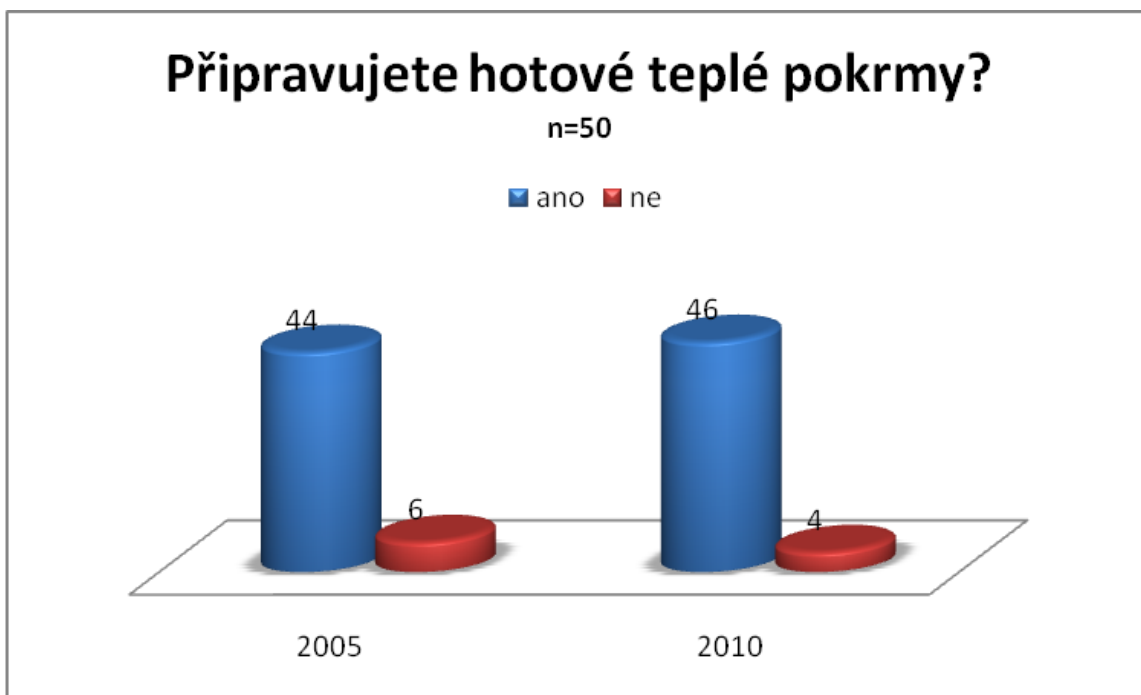
Tabulka č.1



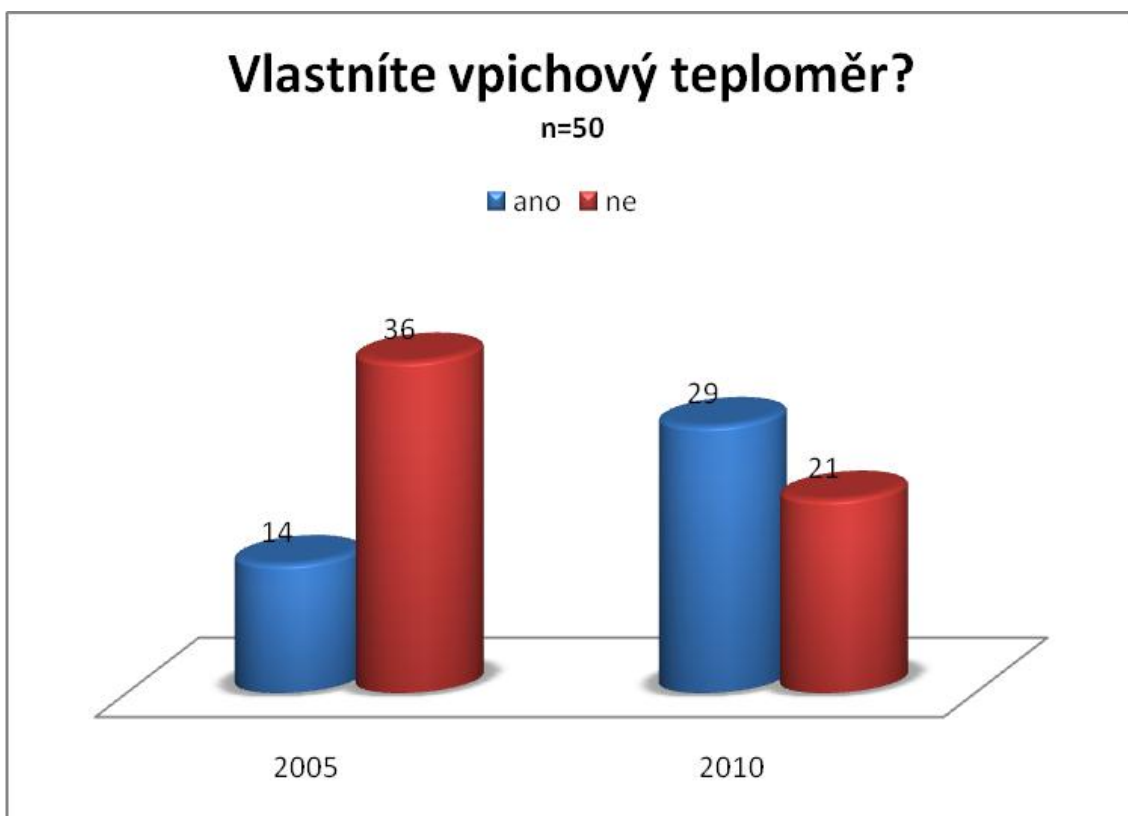
Tabulka č.2



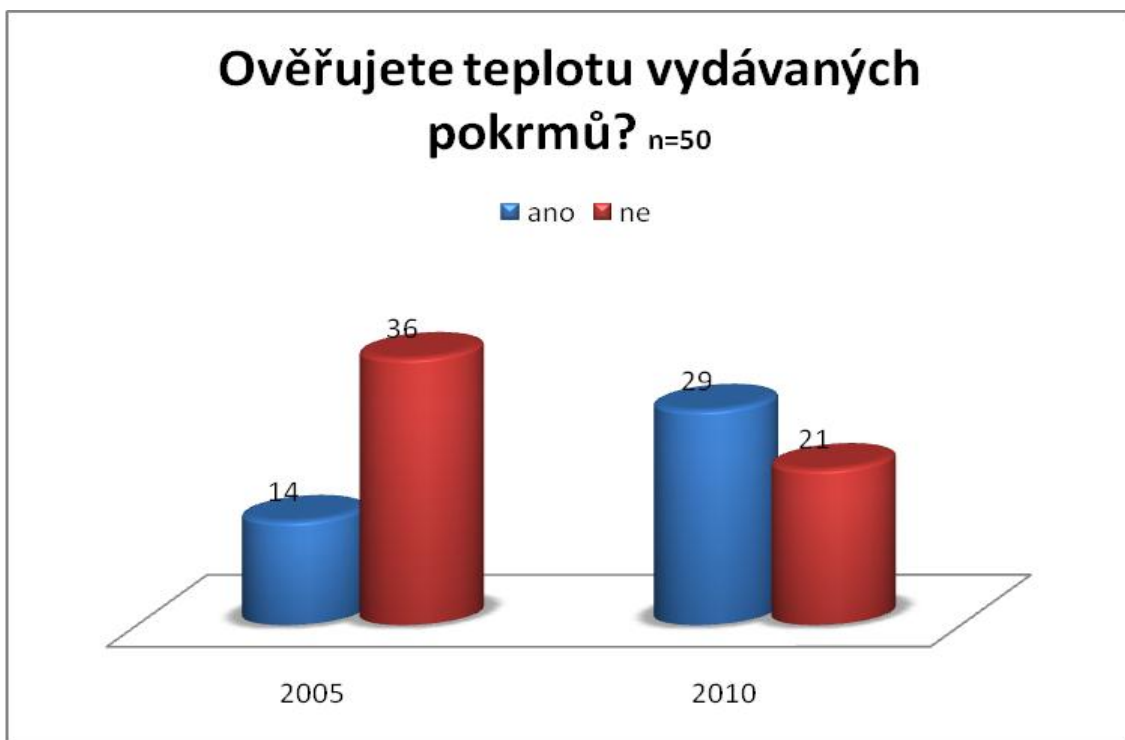
Tabulka č.3



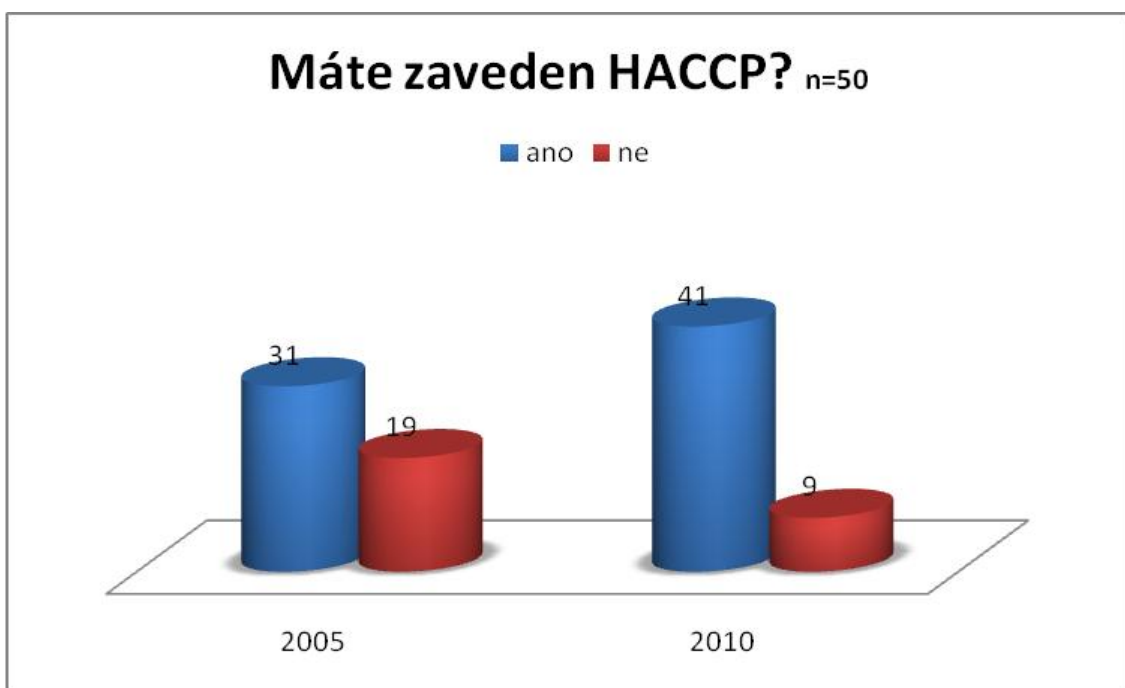
Tabulka č.4



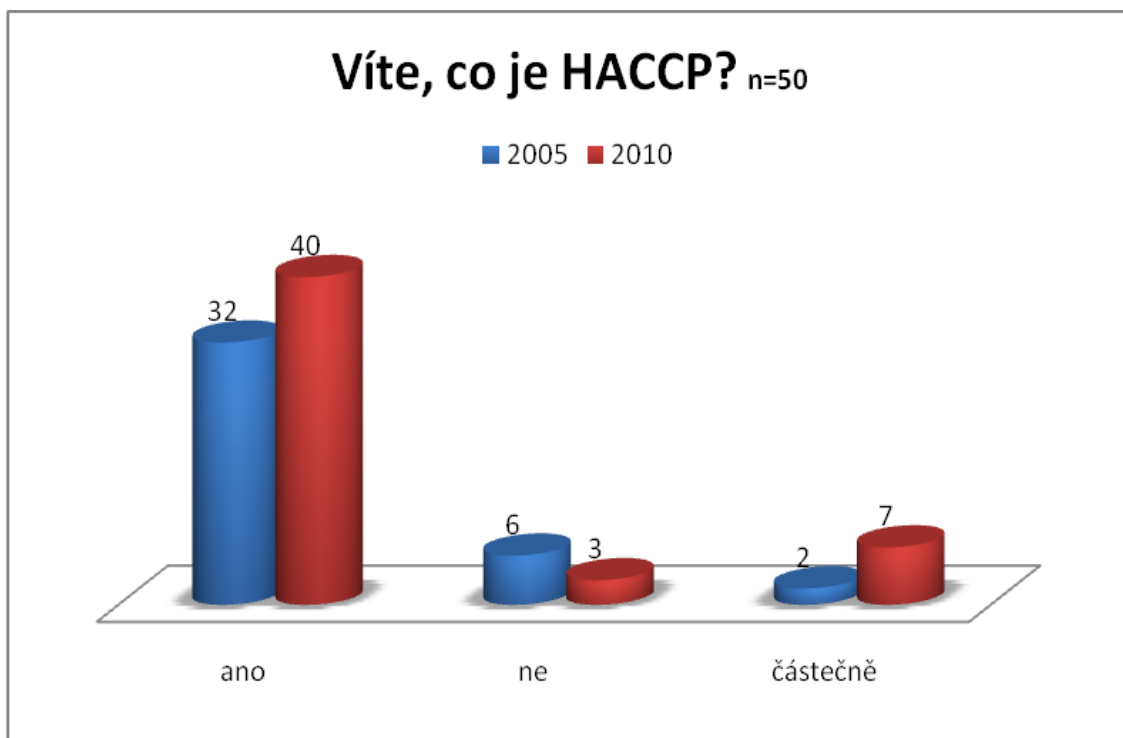
Tabulka č.5



Tabulka č.6



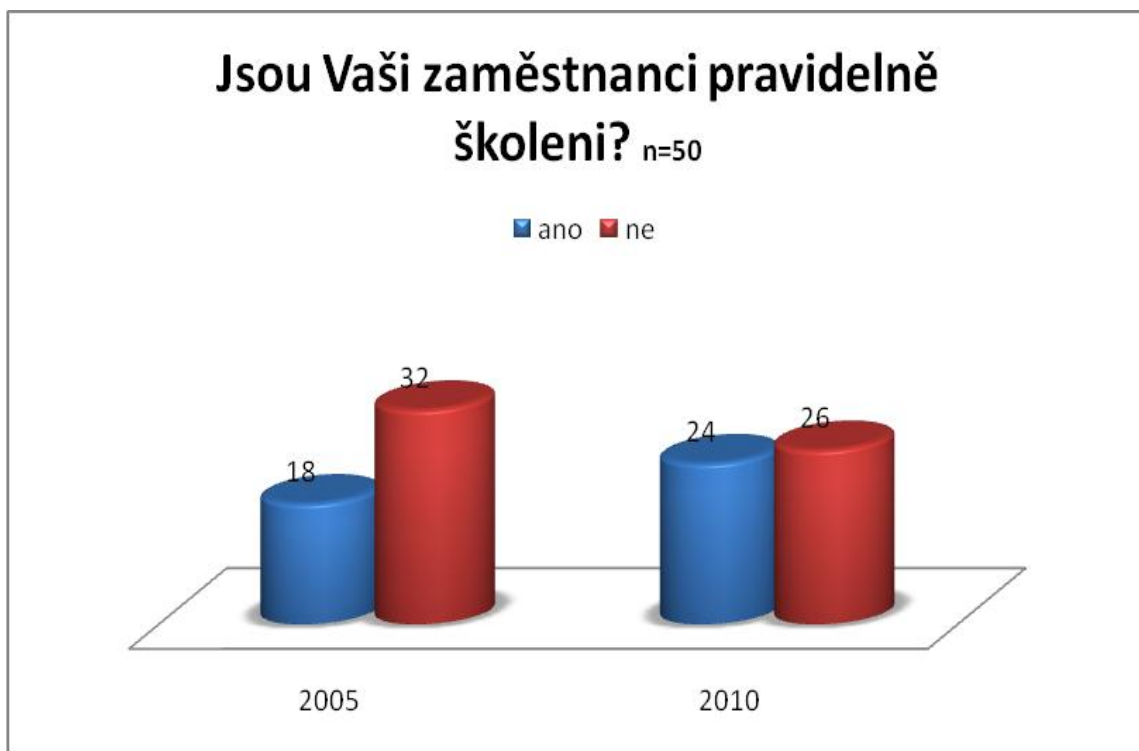
Tabulka č.7



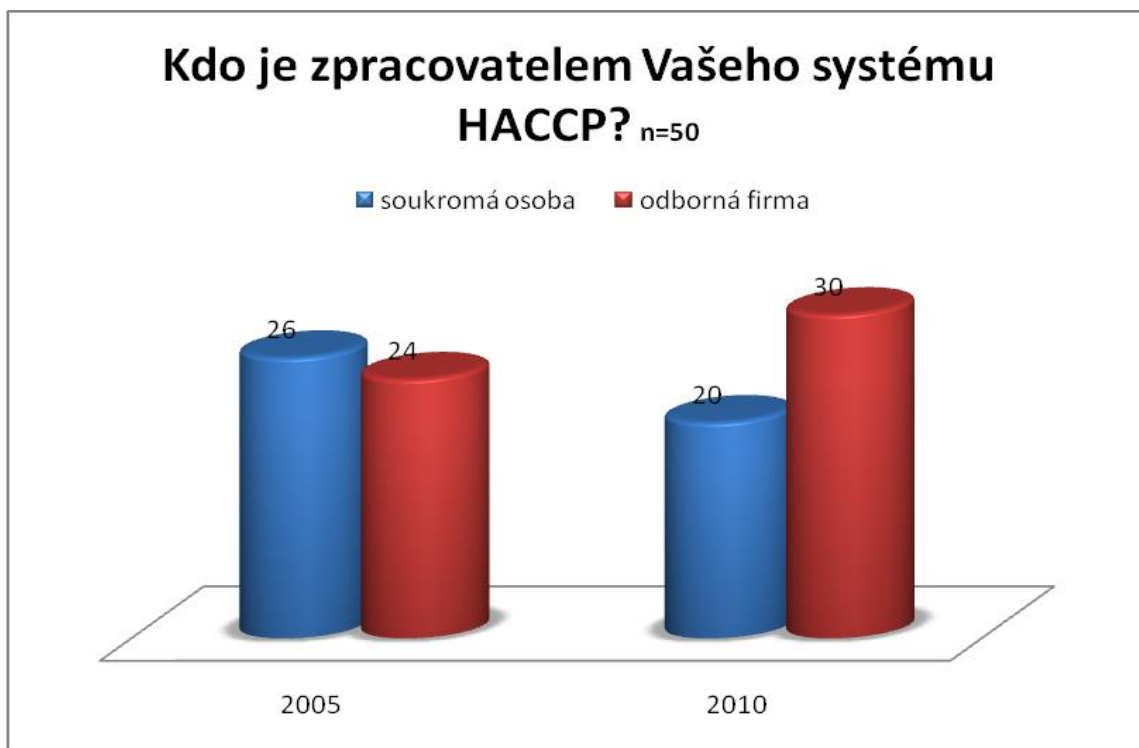
Tabulka č.8



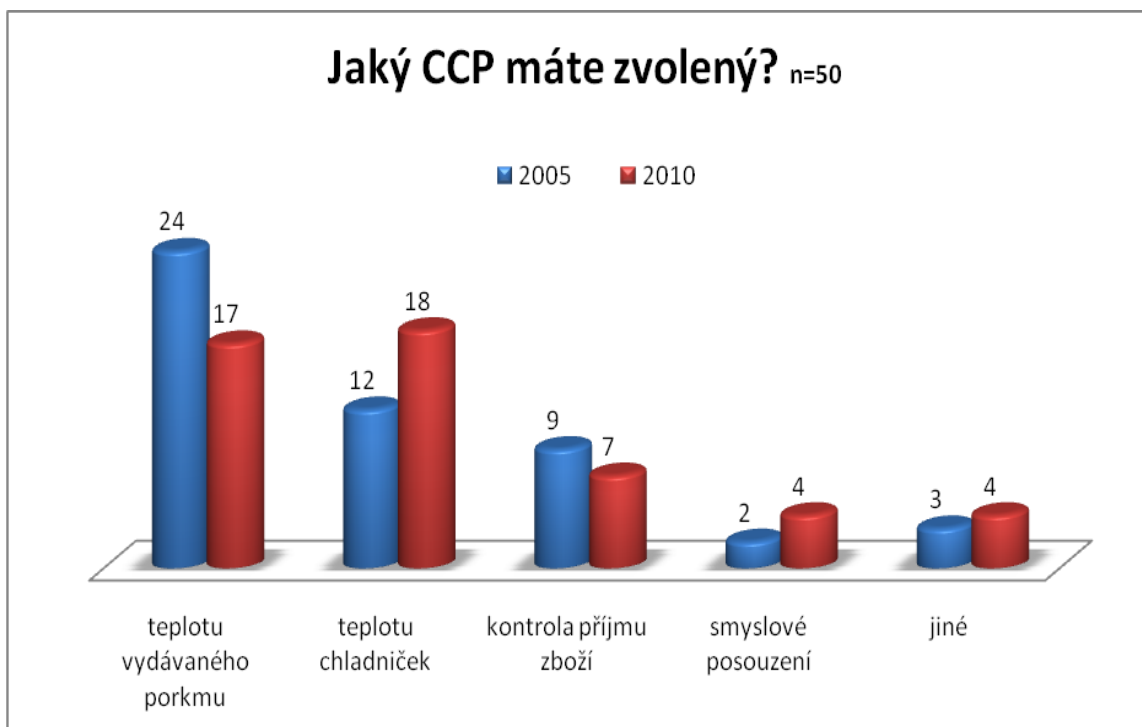
Tabulka č.9



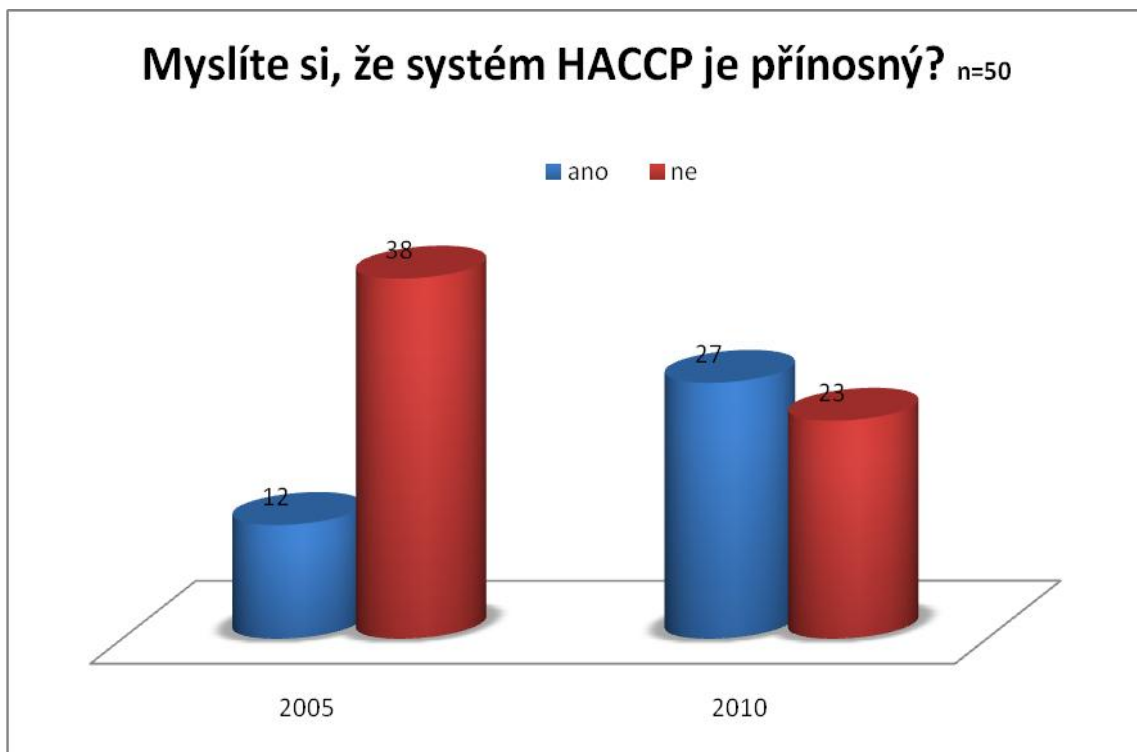
Tabulka č.10



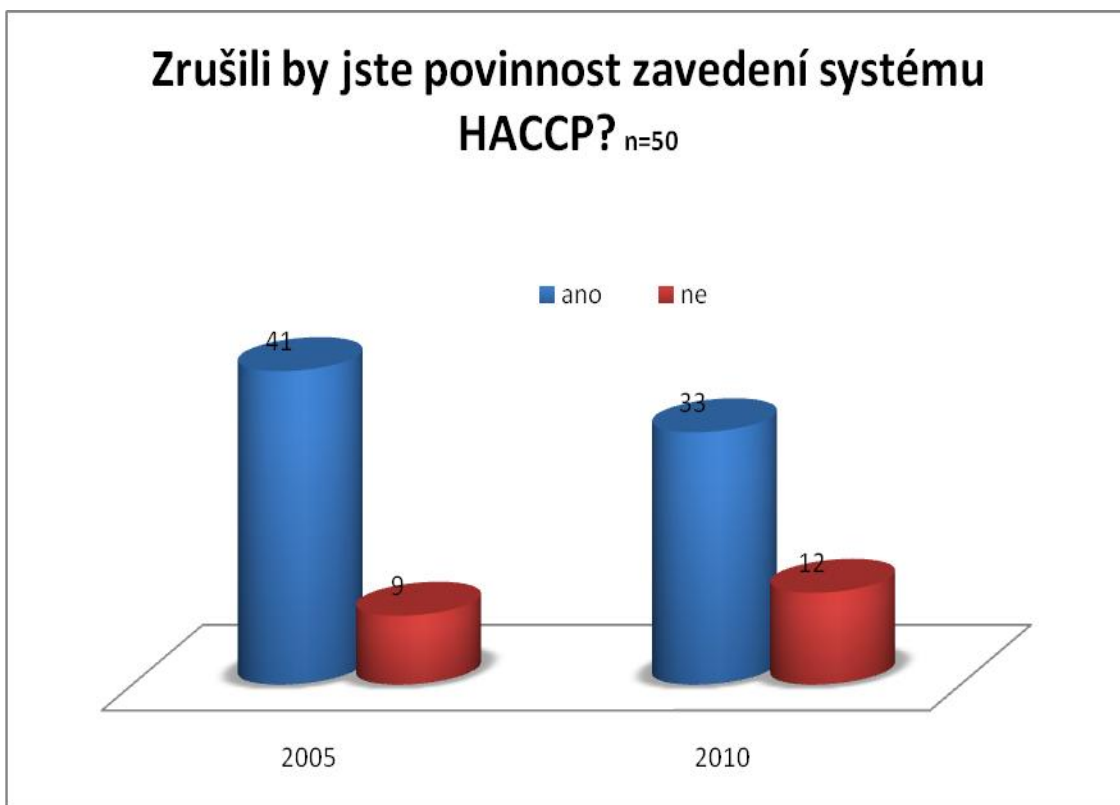
Tabulka č.11



Tabulka č.12



Tabulka č.13



Diskuze

V diskuzi se zamýšlím nad výběrem jednotlivých otázek, které byly provozovatelům položeny. Ke každé otázce uvedu stručný komentář, proč byly do dotazníku vybrány a jejich souvislosti.

Otázka č.1: Domníváte se, že Vaše provozovna splňuje požadavky vyhlášky č.137/2004 Sb./ současně platné legislativy?

Cílem dotazu bylo zjistit, zda se provozovatelé orientují v současně platné legislativě a povinnostech, které z toho vyplývají. Z výsledků vycházející z roku 2010 je patrné, že většina vybraných zařízení zná a orientuje se v platné legislativě a jejich provozovna odpovídá předpisům. Jde o zanedbatelný nárůst oproti roku 2005, už v tomto roce byly výsledky poměrně uspokojivé.

Otázka č.2: Způsob zásobování pitnou vodou?

Cílem této otázky bylo zjistit, zda zásobování provozoven pitnou vodou z vlastní studny se promítá i do zavádění systému kritických bodů v provozovně, jelikož pitná voda je jedním z největších rizik pro vznik a šíření alimentárních nákaz. Výsledky ukázaly, že v současné době převládá drtivá většina provozoven napojených na veřejný vodovod. Dle získaných hodnot z obou roků se jedná o problematiku, která nemá nijak zásadní výkyvy v trendu. Provozovatelé v případě volby, volí zásobování objektu veřejným vodovodem, nárůst v roce 2010 nebyl tedy nijak významný.

Otázka č. 3: Připravujete hotové teplé pokrmy?

Cílem bylo zjistit počet provozoven připravujících hotové teplé pokrmy. V provozovnách připravujících hotové teplé pokrmy jsem se dále zaměřila na znalosti legislativy a zjištění vztahu mezi přípravou hotových teplých pokrmů a volbou kritického bodu. Výsledky zhodnotily, že v roce 2010 provozovny stravovacích služeb stále častěji zařazují mezi nabídku tzv. hotové teplé pokrmy a s nimi se i častěji stanovuje jako CCP teplota uložených hotových pokrmů.

Otázka č. 4: Vlastníte vpichové teploměry?

Cílem této otázky bylo zjistit vybavenost provozoven, zda vlastní vpichové teploměry a zda je ve svém provozu také využívají. Z průzkumu vyplývá, že provozovny vlastní vpichové teploměry a také je používají k ověřování vydávaných pokrmů a zároveň mají zvolen CCP – teplotu pokrmů. Vzhledem k nárůstu nabídky hotových teplých pokrmů se úměrně zvedl i počet provozoven, které v roce 2010 vlastní vpichové teploměry. Jedná se o jeden z nejčastějších zvolených CCP, lze očekávat jeho stálou oblibu u provozovatelů společně s oblibou nabídky hotových teplých pokrmů.

Otázka č. 5: Ověřujete teplotu vydávaných pokrmů?

Otázka koresponduje společně s otázkou č.4.

Otázka č.6: Máte zaveden systém HACCP?

Tato otázka je základem pro zhodnocení celé situace v zavádění systému kritických bodů ve stravovacích službách. Vzhledem k dlouhodobé povinnosti zavádění systému HACCP došlo k většímu podvědomí provozovatelů a to se projevilo taktéž ve výsledcích získané v roce 2010, kdy došlo ke značnému nárůstu zavedení systému HACCP oproti roku 2005. V roce 2010 více jak polovina dotazovaných měla zaveden systém HACCP, v roce 2005 tomu bylo naopak. Zdá se, že trend týkající se povinnosti systému HACCP bude vzestupný, stejně tak i informovanost provozovatelů a zaměstnanců.

Otázka č.7: Víte, co je HACCP?

Cílem této otázky bylo zjištění, zda provozovatelé znají zkratku HACCP a zda si dokáží uvědomit jeho význam. Výsledky jsou totožné s otázkou č. 6, jedná se o stejný trend.

Otázka č.8: Absolvovali jste již nějaké školení o zavádění HACCP??

Cílem otázky bylo zjistit, zda provozovatelé stravovacích služeb zvyšují své znalosti ve svém oboru. V souvislosti s rostoucím trendem zavedení systému HACCP stoupá i trend školení a to školení provozovatelů tak i školení zaměstnanců. Výsledky získané v roce 2010 dokazují, že se nároky na kvalifikaci zvyšují a to obojím směrem, směrem k provozovatelům i k zaměstnancům.

Otázka č.9: Jsou Vaši zaměstnanci pravidelně školeni?

Cílem této otázky bylo zjistit, zda provozovatelé zajišťují zvyšování kvalifikace a odbornosti personálu. Výsledky jsou totožné s otázkou č.8.

Otázka č. 10: Kdo je zpracovatelem Vašeho systému HACCP?

Cílem této otázky bylo zjištění, zda si provozovatelé zpracovávají systém HACCP sami nebo využívají specializované firmy, která jim HACCP přímo k dané provozovně zpracuje. Výsledky prokazují, že došlo oproti roku 2005 k poklesu zpracování systému soukromou osobou, provozovatelé více důvěřují soukromým firmám, ačkoliv je to finančně náročnější a často firmy aplikují své systémy na provozovny stravovacích služeb, které svým charakterem neodpovídají zpracovanému systému. Provozovatelé jim důvěřují a systémy často nekontrolují, mají pocit, že tímto svou povinnost splnil a více není třeba.

Otázka č. 11: Jaký CCP máte zvolený?

Cílem bylo vyhotovit aktuální přehled nejčastěji zvolených kritických bodů ve stravovacích službách. Nejčastěji zvolený CCP se v jednotlivých rocích liší, v roce 2010 došlo k plošnějším rozšíření jednotlivých CCP, provozovatelé se již neupínají k nejvíce známému a rozšířenému CCP, kontroly teploty vydávaného pokrmu. Provozovatelé na základě školení, zjišťují, že se mohou ubírat i jiných směrem kontroly např. v roce 2010 zvítězila u provozovatelů kontrola teploty chladniček.

Otázka č. 12: Myslíte si, že systém HACCP je přínosný?

Cílem dotazu bylo, zjistit vlastní názory provozovatelů, popř. zaměstnanců. Zhodnocení v roce 2005 přineslo spíše negativní názory, více jak polovina dotazovaných, hodnotilo systém HACCP jako nepřínosný, zvrát nastal v roce 2010, kdy naopak polovina dotazovaných hodnotila systém kladně, což značí jistý trend provozovatelů se seznamovat s povinností, vzdělávat se v tomto tématu a mít správný nadhled na tuto povinnost.

Otázka č. 13: Zrušili by jste povinnost zavedení systému HACCP?

Cílem dotazu bylo, zjistit zda provozovatelé mají snahu se s touto povinností do budoucna „smířit“, přijít jí na chuť nebo zda v této povinnosti vidí od začátku jen přítěž a budoucnost nechtějí řešit a doufají, že bude zrušena tak jako spousta vydaných povinností, které po nějakém roce zanikly. Zrušení v roce 2005 by rádo přivítalo téměř 100% dotazovaných, v roce 2010 se mírná část odklonila na opačnou stranu. Při stávajícím trendu se dá předpokládat, že provozovatelé své názory radikálně změní a přijmou tuto povinnost jako běžnou věc, která je nebude zatěžovat, ba naopak jim bude přínosem. Zatím je z nich často cítit jisté smíření s touto povinností a jisté „tiché trpění“.

Závěr

Ve své práci jsem se zabývala tématem „Zavedení systému na principech HACCP ve stravovacích službách - vývoj v regionu Kutná Hora v letech 2005, 2010“. Od tohoto průzkumu jsem očekávala zhodnocení výsledků mezi jednotlivými roky. Vzhledem k vybranému tématu jsem si zvolila formu písemného dotazování. Dotazník, typy otázek a charakter provozoven stravovacích služeb byl zachován totožný s původním dotazníkem z roku 2005, v roce 2010 došlo ke změně pouze u dvou otázek z důvodu změny legislativy. Dotazník obsahoval celkem 13 otázek a byly předloženy k vyplnění v 50 provozovnách stravovacích služeb.

Výsledky jsou jednoznačné. Výsledky pocházející z roku 2005 říkaly, že ačkoliv povinnost systému HACCP již byla v plném proudu, provozovatelé vyčkávali a pasivně přihlíželi, jakým způsobem se bude tato problematika dozorovat. V systému HACCP viděli zbytečný nárůst administrativy, zvýšení finančních prostředků a cítili velkou nechuť se učit novým povinnostem. Většina provozovatelů znala a orientovala se v platné legislativě, jejich provozovna odpovídala předpisům, ale především samotní provozovatelé vyčkávali, zda tato povinnost bude trvalá nebo pouze přechodného charakteru př. povinnost vybavení umývadel bateriemi bez ručního a pažního ovládání a tajně doufali, že v jejich očích bude tato „příťaž“ nahrazena jiným, volnějším a jednodušším kontrolním systémem. O zrušení této povinnosti v tomto roce hlasovalo téměř 100% dotazovaných.

Výsledky pocházející z roku 2010 ukázaly, že vývoj HACCP je pozitivní. V současné době je situace podstatně lepší, neboť většina provozoven veřejného stravování již na systému HACCP usilovně pracuje, pracuje i na vzdělávání provozovatelů i samotných zaměstnanců. Zdá se, že kontroly pracovníků hygienických stanic, kteří splnění této povinnosti vyžadují, začínají fungovat. Vzhledem k dlouhodobé povinnosti zavádění systému HACCP došlo k většímu podvědomí provozovatelů a to se projevilo taktéž ve výsledcích získané v roce 2010, kdy došlo ke značnému nárůstu zavedení systému HACCP oproti roku 2005 a došlo taktéž k lepší kvalitě zpracování. Zdá se, že trend týkající se povinnosti systému HACCP bude vzestupný, cíle, které si dozorový orgán stanovil, můžeme zhodnotit pozitivně, polovina dotazovaných v roce 2010 hodnotila systém HACCP kladně, což značí jistý trend provozovatelů se seznamovat s povinností, vzdělávat se v tomto tématu a mít správný nadhled na tuto povinnost, nechápat ji jako „příťaž“ jako jistou formy „ochrany“ jejich samotných. Ve většině, případech si

provozovatelé ale stále neuvědomují, podstatu zavádění. Znalosti potřebné pro provoz jsou jinak dostačující a nejedná se v žádném případě o zásadní nedostatky, které mají vliv na provoz nebo vážnější ohrožení zdraví spotřebitele.

Na základě těchto výsledků by bylo vhodné, zaměřit ještě více cílený SZD na tuto problematiku a provádět semináře pro případné zájemce z kruhů gastronomie i jiných oblastí. Je třeba neustále klást důraz na informovanost nejen provozovatelů, ale všech zaměstnanců, kteří přicházejí do styku s potravinami vzhledem k tomu, že riziko kontaminace je všech fázích výroby. Úspěšná aplikace HACCP vyžaduje plnou angažovanost a zapojení vedení a zaměstnanců.

Souhrn

Má bakalářská práce se zabývá tématem, které zní „Zavedení systému na principech HACCP ve stravovacích službách - vývoj v regionu Kutná Hora v letech 2005, 2010“. Cílem této práce je zanalyzovat vývoj zavedení systému HACCP ve stravovacích službách v Kutné Hoře za období roku 2005 a roku 2010. Pro svou práci využívám nepublikované výsledky z dotazníkové analýzy z roku 2005 a srovnávám je s výsledky získané v roce 2010. Dotazník, typy otázek a výběr charakteru provozoven stravovacích služeb byl zachován totožný s původním dotazníkem z roku 2005. V roce 2010 došlo ke změně pouze u dvou otázek z důvodu změny legislativy. Výsledkem bude zhodnocení, zda v tomto regionu došlo za uplynulou dobu ke zlepšení informovanosti a k jinému náhledu na povinnost zavedení systému HACCP. Práce využívá dotazníkové metody s obsahem 13 otázek, směřující na všeobecné podmínky poskytování stravovacích služeb, informovanosti provozovatelů, pracovníků a jejich názoru týkající se této problematiky. Veškeré dotazníky byly vyplňovány provozovateli anonymně a dobrovolně, v celkovém počtu 50 provozoven stravovacích služeb, které byly vybírány náhodně v rámci prováděného státního zdravotního dozoru na oddělení hygieny výživy.

Výsledky jednotlivých otázek jsou v obou rocích zpracovány do grafických tabulek pod body 1-13 a lze je zhodnotit takto: výsledky pocházející z roku 2005 říkaly, že ačkoliv povinnost systému HACCP platila již rok, provozovatelé vyčkávali a pasivně přihlíželi, jakým způsobem se bude celá záležitost nadále vyvíjet. V systému HACCP viděli zbytečný nárůst administrativy, zvýšení finančních prostředků a cítili velkou nechuť se učit novým povinnostem. O zrušení této povinnosti v tomto roce hlasovalo téměř 100% dotazovaných.

Výsledky pocházející z roku 2010 ukázaly, že trend vývoje systému HACCP je pozitivní. Vzhledem k dlouhodobé povinnosti zavedení systému HACCP došlo k jeho většímu podvědomí u provozovatelů, objevil se nárůst zájmu provozovatelů seznamovat se s touto problematikou, vzdělávat se v tomto tématu a zlepšila se taktéž forma kvalitnějšího zpracování systému HACCP ať soukromými osobami či odbornou firmou. Lze konstatovat, že je v současné době systém HACCP provozovateli více akceptován, není chápán jako „příťaž“ ale jako jistá formy „ochrany“ jich samotných. Ve většině, případech si provozovatelé ale stále neuvědomují, podstatu zavedení. Přestože jsou výsledky uspokojivé, je třeba neustále klást důraz na informovanost a provádět semináře pro případné zájemce z kruhů gastronomie i jiných oblastí a zaměřit ještě více cílený SZD na tuto

problematiku. Úspěšná aplikace systému HACCP vyžaduje plnou angažovanost a zapojení veškerých pracovníků v provozovně.

Summary

My Bachelor's work contains the topic "The introduction of the principles of HACCP in the catering services – development in the region of Kutná Hora in 2005, 2010".

The aim of this work is to analyze the development of system implementation HACCP in catering services in Kutná Hora for the period from 2005 till 2010. For my work I use unpublished results from the analysis of questionnaires from 2005 and I compare them with results obtained in year 2010. Questionnaire, question types and the selection of nature of the food service was maintained identical like the original questionnaire in 2005. Only two questions were changed in year 2010 because the changes in legislation. The result will be assessment, whether it was to raise awareness in the region for the last time and another preview of the obligation to implement HACCP. The paper work uses a questionnaire containing 13 questions aimed at general conditions of provision of catering services, information of operators, workers and their opinion on this issue. All questionnaires were completed anonymously and voluntarily by operators, in total of 50 establishments catering services, which were selected randomly at the implementations of state medical supervision in the department of nutrition hygiene.

Results of individual questions in both years are summarized in the tables below the graphic sections 1-13 and can be assessed as follows: results from 2005 said that operators are waiting passively and watched how the whole thing will continue to evolve, although it was the obligation of the HACCP system for a year. They saw an unnecessary increase in the administration of the HACCP system, increase in financial expenses and they felt an aversion to learning new obligations. This year voted almost 100% of respondents for cancellation this obligation.

Results from year 2010 showed a positive development of system HACCP. Due to the long-term obligations of the introduction of HACCP system, it got into their awareness for operators, appeared to increase interests of Operators become familiar with this issue, learn it and improved also form better working HACPP system by private persons, it is not seen as a "problem", but as a form of "protecting". Unfortunately majority of operators still do not realize the nature of deployment of system. Although the results are satisfactory, we must focus to informing and make a seminars for potential candidates of gastronomy and other

areas. We must more focus by SZD to this issues. Successful application of the HACCP system requires full commitment and involment of all employees.



12. Seznam použité literatury

1. Oldřich, M., a kolektiv autorů: *Bezpečnost pokrmů v gastronomii – HACCP, Správná výrobní a hygienická praxe – příručka pro pracovníky restaurací a účelového stravování*. Vydalo České a slovenské nakladatelství s.r.o 2004, strana 42-88
2. Göpfertová, D., Pazdiora, P., Dáňová, J.: *Epidemiologie infekčních nemocí*. Univerzita Karlova v Praze, Nakladatelství Karolinum 2002, strana 23-26
3. Kolektiv autorů: *Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách*, vydalo a distribuuje Národní informační středisko pro podporu jakosti, Novotného lávka 5, Praha 1, vydání první 2006 ISBN 80-02-01822-2, strana 28-50
4. Ministerstvo zemědělství, *Příručka pro provozovatele potravinářských podniků*, vydalo Ministerstvo zemědělství, Těšnov 17, 117 05 Praha 1, ISBN 978-80-7084-882-1, rok vydání 2010, strana 67-80
5. Sbírka předpisů České republiky: *vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných*. Vydáno Ministerstvem zdravotnictví ze dne 17. března 2004
6. Ing. Dana Goetzová, <http://www.haccp-consulting.cz> (cit.2010-08-20)
Dostupné z <http://www.haccp-consulting.cz/kontakt.html>
7. RNDr. Vojtěch Masný – PAP, www.haccpservis.cz (cit. 2010-08-29)
Dostupné z: <http://www.haccpservis.cz/default.htm#HACCP2>

13. Seznam příloh

Příloha č.1: Dotazník 2005

1. Domníváte se, že Vaše provozovna splňuje požadavky vyhlášky č. 137/2004 Sb.?
 - ANO
 - NE
 - ČÁSTEČNĚ

2. Způsob zásobování pitnou vodou?
 - VLASTNÍ STUDNA
 - VEŘEJNÝ VODOVOD

3. Připravujete hotové teplé pokrmy?
 - ANO
 - NE

4. Vlastníte vpichové teploměry?
 - ANO
 - NE

5. Ověřujete teplotu vydávaných pokrmů?
 - ANO
 - NE

6. Máte zaveden systém HACCP?
 - ANO
 - NE

7. Víte, co je systém HACCP?
 - ANO
 - NE
 - ČÁSTEČNĚ

8. Absolvovali jste již nějaké školení o zavádění HACCP?

- ANO
- NE

9. Jsou Vaši zaměstnanci pravidelně školeni?

- ANO
- NE

10. Kdo je zpracovatelem Vašeho systému HACCP?

- SOUKROMÁ OSOBA
- ODBORNÁ FIRMA

11. Jaký CCP máte zvolený?

12. Myslíte si, že systém HACCP je přínosný?

13. Zrušili by jste povinnost zavedení systému HACCP?

Příloha č.2: Dotazník 2010

1.Domníváte se, že Vaše provozovna splňuje požadavky současně platné legislativy?

- ANO
- NE
- ČÁSTEČNĚ

2.Způsob zásobování pitnou vodou?

- VLASTNÍ STUDNA
- VEŘEJNÝ VODOVOD

3.Připravujete hotové teplé pokrmy?

- ANO
- NE

4.Vlastníte vpichové teploměry?

- ANO

- NE

5.Ověřujete teplotu vydávaných pokrmů?

- ANO
- NE

6.Máte zaveden systém HACCP?

- ANO
- NE

7.Víte, co je systém HACCP?

- ANO
- NE
- ČÁSTEČNĚ

8.Absolvovali jste již nějaké školení o zavádění HACCP?

- ANO
- NE

9.Jsou Vaši zaměstnanci pravidelně školeni?

- ANO
- NE

10. Kdo je zpracovatelem Vašeho systému HACCP?

- SOUKROMÁ OSOBA
- ODBORNÁ FIRMA

11. Jaký CCP máte zvolený?

12. Myslíte si, že systém HACCP je přínosný?

13. Zrušili by jste povinnost zavedení systému HACCP?