

POSUDEK BAKALÁŘSKÉ PRÁCE*

3. Lékařská fakulta - Univerzita Karlova v Praze

Autor práce: Kamila Urbanová

Vedoucí práce: Mgr. Zdeněk Novotný

Název práce: Maloobchod a dokumentace HACCP 21. století

Autor posudku: Mgr. Zdeněk Novotný, Krajská hygienická stanice Kraje Vysočina,
(jméno, příjmení, zaměstnavatel, Tolstého 15, 586 00 Jihlava, zdenek.novotny@khsjih.cz, 567 564 551
kontakt – e-mail, telefon):

Oponent/konzultant, vedoucí práce- nehodící se škrtněte

Body

V hodnocení využijte slovní vyjádření s respektováním charakteru a zaměření práce

0-4

- 1 Aktuálnost problematiky, originalita práce, praktická potřeba a uplatnění předpokládaných výstupů práce...**

4

Odpovědnost provozovatelů potravinářských podniků za bezpečnost vyráběných potravin vycházející z postupů HACCP je základním nosným požadavkem současného přístupu společnosti k zajištění bezpečnosti potravin. Posuzování zpracování, zavedení a postupování provozovatelů podle těchto dokumentů je nosným procesem činnosti kontrolních orgánů nad potravinářskými podniky typu maloobchodu. Téma je aktuální nejenom pro orgány státní správy, ale i pro širokou veřejnost.

- 2 Samostatnost zpracování, vzhled autora do problematiky, přehled nejzávažnějších domácích i zahraničních literárních pramenů, databází, a to i v širších souvislostech zejména s ohledem na praktické výstupy....**

3

Autorka se rozsáhle vyrovnala s obecnou problematikou filosofie přístupů k zajištění bezpečnosti potravin. Souhrnně uvádí přehled komunitárního práva ES a národních předpisů upravující přístup ke zpracování dokumentace HACCP.

Autorka na druhé straně nevyužila možnosti zkrácených textových odkazů uvádějících širší souvislosti dokumentů HACCP se systémy ČSN, EN, ISO v oblasti: managementu jakosti, managementu bezpečnosti potravin apod., které v provozovnách společného stravování velkých skupin strážníků (nemocnice, závody) doplňují zavedené systémy HACCP. Zohlednění výše uvedeného nebylo předmětem anotace práce a vzhledem k posuzovanému počtu provozoven maloobchodu nevyžadovalo širší diskusi v části závěrů praktického výstupu práce.

- 3 Formulace cílů a záměrů práce, výzkumných otázek, hypotéz. Samostatné zvládnutí odborného problému, získaných údajů, odborného textu. Výsledky a závěry práce, skutečný praktický i teoretický přínos práce...**

3

Formulace cílů a záměru uvádí autorka již v úvodu práce. Praktická část využívá „Informační systém výsledků úředních kontrol potravinářských podniků – dále v textu IS HVY“ k posouzení úrovně zavedení dokumentace HACCP do praxe maloobchodu v časové řadě od r. 2005. Jako doplňující kritérium hodnotícího požadavku: zpracovat, zavést a postupovat podle dokumentace HACCP zvolila autorka výstižně hodnotící ukazatel „úrovně znalostí“ pracovníků o hygieně potravin tj. školení pracovníků dle zastávané pracovní pozice v oblasti bezpečnosti potravin.

V praktické části autorka prokazuje zvládnutí, jak teoretické, tak praktické části rozsáhlé problematiky bezpečnosti potravin vycházející z postupů hodnocení: „rizika při výrobě potravin, hygienického stavu provozovny, rozsahu poskytovaných stravovacích služeb aj.“ s možnostmi zpětného záznamu provedených kontrol do IS HVY. Předpoklad položené hypotézy o zavedení systémů HACCP v maloobchodu je následně prezentován a hodnocen v tabulkové a grafické části práce.

Teoretický přínos práce je omezený vzhledem k „postavenému informačnímu systému“, který má pouze dva hodnotící ukazatel ANO – NE, které nejsou schopny plně postihnout stav v době provádění úřední kontroly v časové řadě a dynamice změn neustálé probíhající aktualizace zavedených postupů HACCP.

Stranou nestojí vývojem dokumentovaných postupů úředních kontrol, prohlubující se praxe firem pomáhající zpracovat a zavést dokumentaci HACCP provozovatelům v maloobchodu, vnitřní a externí auditu systému dokumentace HACCP apod.

Praktická část práce má naopak vysoký přínos, kdy autorka v závěru práce byla nucena diskutovat časovou řadu vybraných hodnotících ukazatelů kontrolované oblasti zavedení dokumentace HACCP.

Práce autorky bude využita ve vedené diskusi na MZd ČR o možnosti rozšíření ukazatelů IS HVY posuzujících požadavky potravinového práva o obecnější ukazatele hygieny provozovny a úrovně nabízených stravovacích služeb s možností zpřístupnění části informačního systému veřejnosti.

4 Formální zpracování práce, jazyková a stylistická úroveň, rozsah práce, grafická úprava práce, dodržení publikační normy...

2

Jazyková a stylistická úroveň je dostatečná, tabulkové a grafické zpracování hodnotících ukazatelů z IS HVY je přehledné.

Body
celkem

12

**Poznámky,
doplňky
posuzovatele:**

**Otázky k
obhajobě:**

Využití ČSN 56 9606 „Pravidla správné hygienické a výrobní praxe“ v dokumentaci HACCP.

Hodnocení celkem: *Doporučuji - nedoporučuji práci k obhajobě:*

Návrh klasifikace práce: *výborně - velmi dobře – dobře - nedostatečně*

Datum: 20. srpna 2013

Podpis: Mgr. Zdeněk Novotný

* *nehodící se vymažte nebo škrtněte*

Doporučená klasifikace celkového hodnocení**Poznámka***BODY**KLASIFIKACE*

13 a více	Výborně	<i>Minimálně dva body v každé položce</i>
9 až 12	Velmi dobře	<i>Minimálně jeden bod v každé položce</i>
6 až 8	Dobře	<i>Maximálně možná jedna "nulová" položka</i>
5 a méně	Nevyhověl	<i>Více jak jedna "nulová" položka</i>