

Návrh systému řízení rizik v potravinářském podniku

Bc. Veronika Kordulová

Diplomová práce
2022



Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta logistiky a krizového řízení

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta logistiky a krizového řízení
Ústav krizového řízení

Akademický rok: 2021/2022

ZADÁNÍ DIPLOMOVÉ PRÁCE

(projektu, uměleckého díla, uměleckého výkonu)

Jméno a příjmení: Bc. Veronika Kordulová
Osobní číslo: L20132
Studijní program: N1032A020002 Bezpečnost společnosti
Specializace: Rizikové inženýrství
Forma studia: Kombinovaná
Téma práce: Návrh systému řízení rizik v potravinářském podniku

Zásady pro vypracování

1. Na základě dostupné literatury zpracujte teoretická východiska diplomové práce.
2. Analyzujte současný stav rizik v podniku a jejich řízení.
3. Na základě výsledků analýzy vytvořte registr aktuálních rizik a navrhněte způsob jejich monitoringu a eliminace.
4. Navržený projekt zhodnoťte z hlediska jeho implementace do praxe.

Forma zpracování diplomové práce: **tištěná/elektronická**

Seznam doporučené literatury:

1. SMEJKAL, Vladimír a RAIS, Karel. *Řízení rizik ve firmách a jiných organizacích*. Praha: Grada Publishing, 2013. ISBN 978-802-4746-449.
2. MIKUŠOVÁ, Marie. *Krizový management pro malé a střední podniky*. Bratislava: Wolters Kluwer, 2014. ISBN 978-80-8168-106-6.
3. NEWSLOW, Debby L. *Food safety management programs : applications, best practices, and compliance*. Boca Raton: CRC Press, 2014. ISBN 9781439826805.

Další odborná literatura dle doporučení vedoucího diplomové práce.

Vedoucí diplomové práce: **Ing. Romana Heinzová, Ph.D.**
Ústav logistiky

Datum zadání diplomové práce: **1. prosince 2021**

Termín odevzdání diplomové práce: **6. května 2022**

L.S.

doc. Ing. Zuzana Tučková, Ph.D.
děkanka

Ing. et Ing. Jiří Konečný, Ph.D.
ředitel ústavu

V Uherském Hradišti dne 1. prosince 2021

PROHLÁŠENÍ AUTORA DIPLOMOVÉ PRÁCE

Beru na vědomí, že:

- diplomová práce bude uložena v elektronické podobě v univerzitním informačním systému a dostupná k nahlédnutí;
- na moji diplomovou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, zejm. § 35 odst. 3;
- podle § 60 odst. 1 autorského zákona má Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla v rozsahu § 12 odst. 4 autorského zákona;
- podle § 60 odst. 2 a 3 autorského zákona mohu užít své dílo – diplomovou práci nebo poskytnout licenci k jejímu využití jen s předchozím písemným souhlasem Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně, která je oprávněna v takovém případě ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které byly Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně na vytvoření díla vynaloženy (až do jejich skutečné výše);
- pokud bylo k vypracování diplomové práce využito softwaru poskytnutého Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně nebo jinými subjekty pouze ke studijním a výzkumným účelům (tj. k nekomerčnímu využití), nelze výsledky diplomové práce využít ke komerčním účelům;
- pokud je výstupem diplomové práce jakýkoliv softwarový produkt, považuji se za součást práce rovněž i zdrojové kódy, popř. soubory, ze kterých se projekt skládá. Neodevzdání této součásti může být důvodem k neobhájení práce.

Prohlašuji,

- že jsem diplomové práci pracoval samostatně a použitou literaturu jsem citoval. V případě publikace výsledků budu uveden jako spoluautor.
- že odevzdaná verze diplomové práce a verze elektronická nahraná do IS/STAG jsou obsahově totožné.

V Uherském Hradišti, dne: 02.05.2022

Jméno a příjmení studenta: Bc. Veronika Kordulová

.....
podpis studenta

ABSTRAKT

Cílem této diplomové práce je vypracování metodické příručky se soupisem rizik pro potravinářský podnik Elies Food s.r.o. Teoretická část se zaměřuje na vysvětlení základních pojmů, které s řešenou problematikou souvisí, jako je riziko, obecný postup řízení rizik, klasifikace rizik a završuje ji kapitola s úvodem do problematiky řízení rizik v potravinářství. V praktické části je provedena prezentace podniku Elies Food s.r.o. Dále je provedena analýza jeho současného stavu řízení rizik. Výsledky z této analýzy budou použity k vypracování metodické příručky a bude navrženo doporučení vedoucí ke zlepšení kvality řízení rizik v podniku.

Klíčová slova: Riziko, Řízení rizik, HACCP, metoda PNH, Ishikawa diagram, metodická příručka

ABSTRACT

The aim of this thesis is to develop a methodological manual with a list of risks for the food company Elies Food s.r.o. The theoretical part focuses on the explanation of basic concepts related to the issues, such as risk, the general procedure of risk management, risk classification and is completed by a chapter with an introduction to risk management in the food industry. In the practical part, the company Elies Food s.r.o. is introduced. Furthermore, an analysis of its current state of risk management is performed. The results of this analysis will be used to develop a methodological manual and recommendations will be proposed to improve the quality of risk management in the company.

Keywords: Risk, Risk Management, HACCP, PNH Method, Ishikawa diagram, Methodological manual

Ráda bych poděkovala své vedoucí diplomové práce, paní Ing. Romaně Heinzové, Ph.D., za její čas, cenné rady a odborné vedení při zpracování této diplomové práce.

Dále bych ráda poděkovala vedení společnosti Elies Food s.r.o. za spolupráci, vstřícný přístup a poskytnuté interní materiály

Velké děkuji, patří především mé rodině, za jejich podporu po celou dobu studia.

Prohlašuji, že odevzdaná verze bakalářské/diplomové práce a verze elektronická nahraná do IS/STAG jsou totožné.

OBSAH

ÚVOD.....	9
CÍLE A METODY ZPRACOVÁNÍ.....	10
I TEORETICKÁ ČÁST	11
1 ÚVOD DO PROBLEMATIKY	12
1.1 RIZIKO.....	12
1.1.1 Klasifikace rizika.....	12
1.1.2 Přístupy k riziku	15
1.2 MANAGEMENT RIZIK	15
1.2.1 Hlavní fáze managementu rizika.....	15
1.2.2 Nástroje pro řízení rizik.....	17
1.3 SYSTÉMY ŘÍZENÍ RIZIK	19
2 ÚVOD DO PROBLEMATIKY ŘÍZENÍ RIZIK V POTRAVINÁŘSTVÍ.....	20
2.1 POTRAVINOVÁ BEZPEČNOST.....	20
2.2 SYSTÉM ZAJIŠTĚNÍ BEZPEČNOSTI POTRAVIN V ČR.....	21
2.3 LEGISLATIVA TÝKAJÍCÍ SE ŘÍZENÍ RIZIK V POTRAVINÁŘSTVÍ V ČR.....	24
2.3.1 SYSTÉM HACCP.....	26
2.3.2 Standard BRC.....	28
2.3.3 Standard IFS	29
2.3.4 Norma ISO 22000	30
2.4 PROVOZOVÁNÍ POTRAVINÁŘSKÉHO PODNIKU.....	31
2.4.1 Zahájení činnosti v potravinářském podniku	31
2.4.3 Přeprava potravin	35
3 SHRUTÍ TEORETICKÉ ČÁSTI.....	37
II PRAKTICKÁ ČÁST	38
4 ANALYTICKO-EMPIRICKÁ ČÁST.....	39
4.1 PŘEDSTAVENÍ PODNIKU.....	39
4.2 SWOT ANALÝZA.....	42
4.3 ŘÍZENÍ RIZIK VE FIRMĚ ELIES FOOD S.R.O.....	45
4.3.1 Systém HACCP.....	45
4.3.2 Řešení kybernetické a informační bezpečnosti podniku.....	49
4.3.3 ANALÝZA PNH.....	51
4.3.4 ISHIKAWA DIAGRAM.....	58
5 APLIKAČNÍ ČÁST	62
5.1 NÁVRH METODICKÉ PŘÍRUČKY RIZIK.....	62
5.1.1 Návrh formuláře pro kontrolu přejímaných zásilek	76
5.1.2 Návrh nalepovacího štítku.....	78

5.2 VYHODNOCENÍ PŘÍNOSŮ PRO PODNIK	79
ZÁVĚR	80
SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY	81
SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK	84
SEZNAM OBRÁZKŮ	85
SEZNAM TABULEK A GRAFŮ	86
SEZNAM PŘÍLOH.....	87

ÚVOD

Jeden z velmi důležitých aspektů pro úspěšné podnikání představuje zvládnání rizika. Rizika spojená s podnikáním v potravinářství jsou specifická tím, že neohrožují pouze bezproblémový chod podniku, ale i zdraví a životy spotřebitelů. Se vstupem do Evropské unie a harmonizací právních předpisů se ještě více posunula zodpovědnost za bezpečnost potravin na jednotlivé účastníky v produkci a distribuci potravin. Právě díky vysokým nárokům na zajištění bezpečnosti potravin se stalo řízení rizik nezbytnou součástí podniků. Využitím různých metod v rámci správného řízení rizik v podniku se mohou případná rizika identifikovat a následně účelně eliminovat jejich působení.

Při provozování potravinářského podniku mohou nastat různá rizika a primární odpovědnost za bezpečnost potraviny nese provozovatel podniku. Je proto nezbytné, aby si provozovatelé a převedším jejich zaměstnanci, byly vědomi jednotlivých kroků, ve kterých může dojít ke vzniku zdravotního nebezpečí. Nároky na plnění požadavků zahrnuje vedle znalosti povinností také uvědomění zvýšené odpovědnosti za prováděnou činnost.

Cílem předkládané diplomové práce proto bude zpracovat metodickou příručku rizik, která poslouží k pochopení a zhodnocení způsobu provádění postupů a manipulace s potravinami v podmínkách provozu.

V teoretické části diplomové práce je zpracována rešerše, která souvisí s řešenou problematikou. Následuje uvedení do problematiky řízení rizik v potravinářství a poslední část nastiňuje povinnosti začínajících provozovatelů potravinářských podniků. V praktické části je provedena analýza současného stavu podniku pomocí analytických metod a na základě výsledků z těchto analýz bude zpracována metodická příručka rizik. Celou práci uzavírá vyhodnocení přínosu této diplomové práce pro konkrétní podnik.

CÍLE A METODY ZPRACOVÁNÍ

Hlavním cílem diplomové práce je vypracování metodické příručky se soupisem rizik, kterou vybraný potravinářský podnik doposud nemá. Dílčím cílem je zároveň vyhodnotit stávající systém řízení rizik.

V teoretické části je zpracována rešerše problematiky související s vybraným tématem diplomové práce. Cílem je přiblížit základní pojmy jako riziko, management rizik a jeho klasifikace. Následuje úvod do problematiky řízení rizik v potravinářství. Poslední část je věnována provozovatelům potravinářských podniků. Je nastíněno, co je potřeba k zahájení podnikání v tomto sektoru a jaké povinnosti musí provozovatel plnit.

V analyticko-empirické části diplomové práce byla pro lepší pochopení a zhodnocení faktorů interního a externího prostředí podniku použita analytická metoda: SWOT analýza. V další část následuje vlastní analýza rizik, realizovaná pomocí metody PNH, a grafického nástroje diagramu rybí kosti. Pro důkladnější zhodnocení analýzy ještě využiji metody rozhovoru s vedením podniku a s jednotlivými pracovníky.

Cílem aplikační části je využít výstupy získané z analýz a navrhnout podniku metodickou příručku rizik. Tuto příručku využije vedení podniku především jako pomůcku pro nově příchozí pracovníky, aby jim usnadnila rychleji se začlenit do provozu podniku.

I. TEORETICKÁ ČÁST

1 ÚVOD DO PROBLEMATIKY

Tato kapitola je věnována výkladu základním pojmům týkajících se řešené problematiky.

1.1 Riziko

Význam slova riziko údajně pochází z italského „risiko“, kdy se objevoval ve spojitosti s lodní dopravou a měl označovat nebezpečí nebo hrozbu, které museli plavci čelit. Postupem času se tímto pojmem také označoval stav „nežádoucí událost“ a posléze pak stav vyjadřující případnou ztrátu. V současné době je pojem riziko úzce spjat s anglickým slovkem risk. Přesná definice co přesně riziko znamená, neexistuje a můžeme si jej vyložit hned několika způsoby. Nejčastěji se setkáváme s definicí, že jde o pravděpodobnost vzniku ztráty, či nezdaru, nebo odchylka od skutečných výsledků a očekávaných (SMEJKAL, a další, 2010). V procesu řízení podniku si riziko spojujeme s nejistotou a s cílem, tedy co by se mohlo stát a čeho musí být dosaženo. Zde je nutno také říci, že je riziko spjato s rozhodováním, jak popsal P. Drucker: *“Rozhodnutí, které nezahrnuje riziko, pravděpodobně není rozhodnutím“*.

Vymezení rizika by nemělo být náhodnou činností, nýbrž systematickou činností v rámci řízení rizik podniku. Výstupem by pak měla být kategorizace rizik (ZUZÁK, a další, 2009).

1.1.1 Klasifikace rizika

Jak již bylo zmíněno, kategorizace rizik by měla být důležitou složkou interních předpisů podniku. Klasifikace rizik a hrozeb je nezbytná z hlediska nutnosti pojmenování rizika, vymezení vlastností a popisu jeho působení (ŠÍN, 2017)

Stejně tak, jako neexistuje přesná definice pojmu riziko, neexistuje ani přesná kategorizace jednotlivých druhů rizik. I v této oblasti se setkáváme s různými způsoby jak rizika klasifikovat.

Klasifikace rizika dle jeho charakteristiky

Interní a externí riziko rizika se od sebe odlišují na základě toho, kde vzniknou. Zda se jedná o rizika vznikající uvnitř organizace (interní riziko) nebo jsou součástí okolí organizace (externí riziko). Rizika vzniklá uvnitř organizace je schopen řídit a ovlivňovat přímo ředitel či management organizace. Interní rizika můžeme dále rozdělit na tři skupiny: technologická rizika (např. výrobní kapacita, inovace, technické vybavení)

ekonomická (financování a zdroje, provozní náklady, finanční politika, investice) a socio-politické faktory (kvalita managementu a rozhodování, školení a vzdělávání zaměstnanců, styk s veřejností)

Předvídatelná a nepředvídatelná předvídatelná rizika můžeme za daných okolností odhadnout (např. tržní faktory), v případě nepředvídatelného rizika nemůžeme předem určit, zda se projeví.

Ovlivnitelná a neovlivnitelná rizika na ovlivnitelná rizika je schopen reagovat a řídit je sám podnikatel nebo management podniku. Lze je ovlivnit např. kvalitou produktu a servisu, nebo také kvalifikovaností zaměstnanců. Na neovlivnitelná rizika není management podnikatelského subjektu schopen reagovat ani je ovlivňovat. Vznikají nezávisle na jeho vůli. Jako příklad můžeme uvést třeba politickou situaci, cena surovin, obchodně – politická opatření (MIKUŠOVÁ, 2014).

Finanční a nefinanční rizika Finanční riziko je takové riziko, které představuje pravděpodobnost finanční ztráty. Často je ovlivněno těmito faktory:

- Subjektem, který je vystaven finanční ztrátě,
- aktivy u kterého došlo ke snížení hodnoty, což mělo za následek finanční ztrátu
- Nebezpečí, které může zapříčinit ztrátu (SMEJKAL, a další, 2010)

Nefinanční rizika jsou všechny ostatní rizika, se kterými se podniky potkat. Patří sem např. podvod, zneužití, provozní rizika, právní rizika.

Spekulativní a čisté riziko Spekulativní riziko představuje scénář, kdy existuje možnost jak ztráty, tak zisku. Příkladem může být i samotné podnikání, kdy si s vidinou úspěchu uvědomujeme i možnost neúspěchu. Toto riziko nelze pojistit. Čistým rizikem naopak označujeme takové riziko, které představuje buď úplnou ztrátu, nebo žádnou ztrátu. Toto riziko navazuje na nějakou událost a jeho následek je vždy nepříznivý (např. požár nebo pracovní úraz) a lze je pojistit.

Dynamické a statické riziko Dynamické riziko má souvislost se změnami v jak v organizaci, tak i v jejím okolí. Příčinou bývají jak faktory vnějšího prostředí (ekonomika. Politika, spotřebitelé) tak faktory vnitřního prostředí (např. management podniku, výrobní

kapacita a jiné). Statické riziko vzniká především v důsledku přírodního nebezpečí nebo je příčinou lidský faktor (selhání, nepoctivé jednání). Následkem bývají např. ztráty na majetku. Statické riziko bývá častěji předvídatelní než dynamické riziko, z toho důvodu je i snadněji pojistitelné (SMEJKAL, a další, 2010).

Pojistitelná a nepojistitelná rizika Jak již bylo zmíněno výše některá rizika lze, na základě stanovených podmínek, pojistit a zmírnit tak negativní dopad negativní události a některá rizika pojistit nelze. Pojistitelnost rizik se odvíjí podle těchto faktorů:

- pravděpodobnost realizace pojistné události nemá být příliš vysoká
- hmotná škoda v případě že dojde k realizaci rizika není příliš velká
- riziko je objektivně ocenitelné a vyčíslitelné (DUCHÁČKOVÁ, 2005)

Klasifikace rizik z hlediska věcné náplně

Klasifikovat rizika lze také podle jejich věcného obsahu a náplně. Tyto rizika rozdělujeme na základě toho, které činnosti podnikatelského subjektu se týkají. Patří sem:

rizika výrobní, která vyplývají z možnosti poruch ve výrobních procesech, ve strojních zařízeních, ve kvalitě produktu při vstupu a výstupu

rizika ekonomická jsou spojena zejména s nesprávnými finančními aktivitami podniku, **rizika obchodní** sem řadíme např. marketingová rizika, nedodržení rozpočtu, nedosažení zisku nebo strategická rizika

rizika sociálně-pracovní rizika spojena se vztahem zaměstnanec – zaměstnavatel. Mezi negativní jevy vyvolaným sociálně-pracovním rizikem patří: lidské selhání, nedostačující kvalifikace pracovníků, stávka, smrtelný úraz, korupce,

rizika informační patří sem datová, softwarová a hardwarová rizika. Za následek mají selhávání informačních systémů, krádeže a zneužití dat, závady na serveru a výpadky,

rizika technická rizika související především s neúspěchem aplikovat výsledky vědeckotechnického rozvoje (HNILICA, a další, 2014)

rizika logistická jsou spojena s poruchami v expedici, dopravě, skladování

environmentální riziko může představovat náklady za škody způsobené na životním prostředí

1.1.2 Přístupy k riziku

Riziko obecně chápeme jako negativní jev. Málokdo si ale uvědomí, že riziko se sebou může přinést i pozitiva, například nové možnosti a příležitosti. Každý subjekt se nachází v odlišných situacích, proto je riziko chápáno rozdílně a každý si pod jeho pojmem představí odlišnou scénář.

Přístup k riziku můžeme rozdělit do tří skupin:

Averze rizika – neboli odmítání rizika. Při averzi k riziku je preferován jistý výsledek před rizikem se stejným očekávaným výsledkem

Vyhledávání rizika – riziko je vyhledáváno a tolerováno. Tento přístup přináší největší zisky ale v případě neúspěchu i nejvyšší ztráty.

Neutrální vztah – neutrální vztahem k riziku se subjekt snaží dosáhnout rovnováhy, mezi oběma extrémními přístupy.

1.2 Management rizik

Řízení rizik je proces, jehož cílem je zamezit působení existujících i budoucích nežádoucích vlivů. Je nutné je integrovat jak do stanovených cílů podniku, tak do podnikové strategie ale i běžné podnikatelské činnosti. Za řízení rizika nelze považovat jednorázovou, jednou za čas se opakující aktivitu, ale jako permanentní činnost, která rizika nejen identifikuje ale i analyzuje, vyhodnocuje a monitoruje (ZUZÁK, a další, 2009).

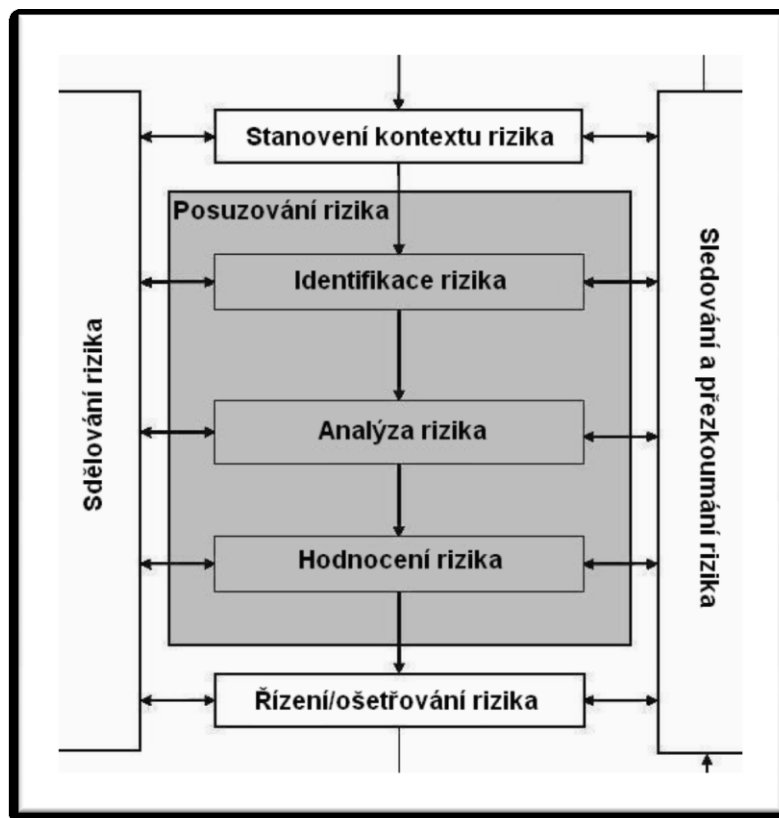
1.2.1 Hlavní fáze managementu rizika

Řízení rizika můžeme rozdělit do čtyř základních fází:

1. **Identifikace rizikových faktorů a určení jejich významnosti** - velmi důležitá a náročná fáze managementu rizika. Cílem je určit faktory rizika, u kterých by mohl jejich budoucí vývoj ovlivnit negativně či pozitivně hospodářský výsledek. Správná identifikace závisí na znalostech a intuici pracovníků (vnitřní prostředí organizace) a na monitoringu vývoje podnikatelského okolí (vnější prostředí organizace). Zde lze využít nástroje jako je Brainstorming, strukturované pohovory, Check listy, myšlenkové mapy, SWOT a PEST analýzy, metodu Delphi a řadu dalších. Výstupem první fáze je písemný záznam veškerých faktorů rizika a následuje

posouzení jejich významnosti. Tu lze určit za pomoci expertního posouzení (pomocí matice rizik) nebo pomocí analýzy citlivosti (výstupem bývá vícefaktorová analýza citlivosti – aplikace scénářů) (MIKUŠOVÁ, 2014)

2. **Stanovení rizika aktivit podniku** – míru rizika aktivit podniku lze určit dvěma způsoby. Stanovením odolnosti organizace vůči nepříznivým faktorům okolí a její flexibilitou vůči takovým faktorům.
3. **Příprava a aplikace opatření ke snížení rizika** – nástrojů jak minimalizovat rizika existuje několik. Zaměřují se na prevenci rizika (eliminaci, snížení možnosti výskytu) a na zmírnění nežádoucích vlivů.
4. **Operativní řízení rizika** – stavebním kamenem této fáze je systematický monitoring významných rizikových faktorů. Sledujeme jak vnitřní faktory (náklady, pracovníci) tak vnější faktory (konkurence, odběratelé, dodavatelé, politika). Cílem tohoto sledování je dostatečně rychlé určení situací, jejichž vývoj by mohl ohrozit činnost organizace.



Obrázek 1 proces řízení rizika (vlastní zpracování)

1.2.2 Nástroje pro řízení rizik

S existencí rizika musíme počítat. Úkolem procesu řízení rizika není identifikovat, určit a ošetřit veškerá rizika, nýbrž je včas rozpoznat a určit, jakou váhu zjištěnému riziku přidělit. Včasné rozpoznání a příprava je nejdůležitější efektivní obranou proti možnému riziku. Při rozhodování o postupu jak dané riziko řídit, je nutno přihlížet i k faktorům, které ovlivní jeho další vývoj. Je nezbytné, aby management rizik byl v organizaci zasazen jako integrovaný systém se srozumitelně formulovanými cíli, transparentní strukturou a s danými postupy (KRULIŠ, 2011)

Opatření pro snižování rizik jsou vždy spjata s náklady, proto je nutné zajistit, aby náklady na zavedení příslušného opatření za účelem snížení rizika nepřevyšovali úspory plynoucí z jeho eliminace. Pokud organizace nemůže zajistit eliminaci rizika z finančních důvodů, může takové riziko přenést na jiný subjekt. Ne všechna rizika můžeme přesunout nebo zadržet. V některých případech je vhodnější se riziku úplně vyhnout nebo riziko redukovat. Která metoda je v dané situaci vhodnější nám určuje charakteristika příslušného rizika.

Tabulka 1 doporučené metody pro řešení problému rizika

	Vysoká pravděpodobnost	Nízká pravděpodobnost
Vysoká tvrdost	Vyhnutí se riziku, redukce	Pojištění
Nízká tvrdost	Retence a redukce	Retence

Zdroj: (SMEJKAL, a další, 2010)

Retence rizika – nejčastější metoda při snižování rizika. Její podstat tkví v tom, že si je podnikatel rizika vědom, ale nic proti němu nedělá. Retence rizika může být vědomá a nevědomá. V případě vědomé retence se jedná o to, že bylo riziko rozpoznáno, ale nebyl uplatněn žádný nástroj pro jeho odstranění (redukce, transfer). K nevědomé redukci dochází tehdy, pokud riziko rozpoznáno není a tím je nevědomě zadržováno. Retence rizika by měla být uplatňována pouze v případě, že by v jeho důsledku došlo pouze k malým ztrátám. Každý podnik by měl být schopen rozpoznat, která rizika mají být zadržena a kterým je lepší se vyhnout.

Redukce rizika – Další nejběžnější metodou je redukce rizika. Jejím cílem je snížit riziko na přijatelnou úroveň. Tuto metodu můžeme dále rozčlenit na metody odstraňující vznik rizika a metody redukující nepříznivé důsledky rizika. První skupina má za cíl působit preventivně, tedy tak, že je eliminován výskyt rizikových situací, zatímco druhá skupina zahrnuje metody zaměřené na snížení již vyskytlých, nepříznivých důsledků a situací (SMEJKAL, a další, 2010).

Transfer rizika – Tato metoda spočívá v přenesení odpovědnosti za zvládnutí rizika na jiný, ekonomicky silnější, subjekt. Mezi nejběžnější způsoby přenesení rizika patří: uzavírání dlouhodobých smluv na dodávky surovin za předem dohodnuté ceny, smlouvy určující odběr minimálního množství produktu, Leasing, odkup pohledávek nebo třeba Franšízing.

Diverzifikace – jedná se o metodu, jejímž cílem je snížit nepříznivý důsledek rizika. S touto metodou se můžeme setkat nejčastěji v investování. Investiční strategie, (někdy se označuje i jako pravidlo tří loukotí), spočívá v rozložení investic na co největší základnu. U výrobních firem to může být např. rozšiřování výrobního programu, nebo zajišťování dodávek strategických surovin od více dodavatelů. Je nutno zmínit, že tato metoda nemusí vždy znamenat úspěch. Podnik musí nejprve posoudit, zda si může riziko neúspěchu v jedné z oblastí dovolit.

Pružnost firmy – pokud je firma dostatečně pružná, má větší šanci eliminovat důsledky konkrétních rizik. Tako metoda je charakteristická pro menší a střední podniky. Pružnost firmy se vyznačuje např. efektivním rozhodováním manažerů, vytvářením podnikatelských strategií, snižováním fixních nákladů)

Sdílení rizika – Tato metoda spočívá v rozložení rizika, mezi více účastníků podnikatelské činnosti. Důvodem jsou vysoké počáteční náklady na realizaci podnikatelského záměru. Vytvořením společné skupiny vzniká možnost ovládnutí většího segmentu trhu, nebo proniknout na trhy nové. Také je větší šance dosáhnout na úvěr od bankovních institucí. Na druhou stranu může vznik společného subjektu přinést i další, dodatečná rizika. Ty mohou

být zapříčiněna např. odlišným způsobem řízení a řešení jednotlivých problémů, nebo odlišnými obchodními strategiemi.

Pojištění – tato metoda přenosu rizika spočívá v principu přenesení negativních důsledků rizika na pojišťovnu, která zcela (nebo částečně) pokryje vzniklé škody. V oblasti fyzických osob převládá pojištění proti újmám na zdraví a ztrátě života zatímco v obchodní sféře převažuje majetkové pojištění. Pojištění se sebou nese i nevýhody. Pojistník, který se proti nepříznivé události pojišťuje, platí pojišťovně pojistné, čímž vzniká mírná nevýhoda v podobě jistoty nutné úhrady pojištění. Další nevýhodou jsou časté praktiky pojišťoven, které spočívají ve snaze stanovit pojistné podmínky tak, aby v případě vysokého dopadu, mohli výši pojistného plnění omezit, nebo ji zcela vyloučit (SMEJKAL, a další, 2010).

Vyhýbání se riziku – Tato metoda je považována spíše za negativní než pozitivní. Jelikož je podnikatelská činnost vždy spojena s riziky, je tato metoda pro řešení rizik nedostatečná. Dlouhodobé vyhýbání se riziku nezajistí podniku růst. Tato metoda může být aplikována v případě, že riziko neúspěchu je neúměrně velké (např. špatný podnikatelský záměr)

1.3 Systémy řízení rizik

Jak již vyplynulo z předchozí kapitoly, řízení rizika je nedílnou součástí každého podniku podnikového managementu. Její problematika je obsáhlá a na základě svého zaměření velice odlišná. Zavedením systému managementu rizik se organizace snaží přecházet případným škodám (např. lidským, majetkovým, finančním).

ISO 31 000

ČSN ISO 31000 je norma týkající se řízení rizik. Je součástí skupiny mezinárodních standardů vydávaných Mezinárodní organizací pro standardizaci ISO (International Organization for Standardization). Tato norma obsahuje principy a směrnice. Uplatňuje se ve velkých i malých podnicích, ve veřejných i soukromých sektorech. Jejím smyslem je poskytnout návod jak spolehlivě řídit různé formy rizika a zefektivnit systém řízení rizika (rozhodování, procesy, služby) (Management Mania, 2016).

2 ÚVOD DO PROBLEMATIKY ŘÍZENÍ RIZIK V POTRAVINÁŘSTVÍ

Podle hierarchie lidských potřeb je zajištění výživy primární individuální potřebou. Z pohledu zajištění bezpečnosti státu a ekonomického rozvoje společnosti je přísun potravin základní společenská potřeba. Agro-potravinářský sektor proto zaujímá velmi důležitou pozici v ekonomické a sociální struktuře jak našeho státu, tak i v zemích Evropské unie. Zemědělství a potravinářský průmysl jsou dvě na sobě závislé oblasti. Úkolem zemědělství je zajistit dostatek kvalitních surovin pro potravinářský průmysl a potravinářský průmysl má naopak za úkol pokrýt potřebu obyvatelstva potravinami a zabezpečit obyt produkce (nebo naopak pokrýt případné výpadky). Budoucnost našeho zemědělství a potravinářského průmyslu tkví v přizpůsobení se silné konkurenci na otevřeném trhu. Zároveň musí být kladem důraz na kvalitu a technologii dostupných výrobních metod, které zajistí zdravotní nezávadnost potravin a ochranu životního prostředí. Důležité je také efektivní využívání přírodních zdrojů (LUKÁŠKOVÁ, a další, 2014).

2.1 Potravinová bezpečnost

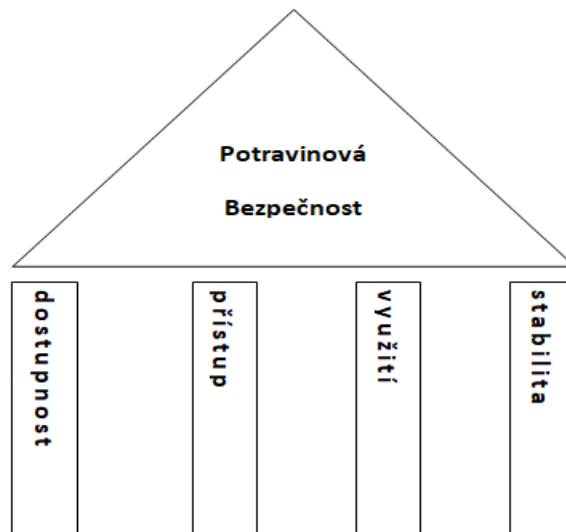
Potravinovou bezpečností obecně rozumíme stav, zajišťující fyzický a ekonomický přístup k dostatečnému množství zdravotně nezávadných a nutričně vyvážených potravin. Tyto potraviny by měli zajišťovat výživové potřeby jedince pro jeho zdravý život (Debby L., 2014). Bezpečnost potravin můžeme rozdělit do čtyř pilířů. Patří sem: dostupnost, přístup, využití a stabilita.

Dostupností se rozumí stav, kdy je lidem (i nízkopříjmovým domácnostem) umožněno zajistit si základní potraviny pro fyziologické a nutriční potřeby každé skupiny obyvatelstva. Důležitá je proto i cenová dostupnost.

Přístup k potravinám můžeme chápat jako schopnost obyvatel (jednotlivců i domácností) potraviny koupit, nebo si produkty sami vypěstovat. Do této skupiny zahrnujeme také transport potravin a potravinové distribuční systémy, které zajišťují, aby bylo dostatek potravin tam, kde jej třeba

Využitím potravin rozumíme jejich efektivního využití ve stravě tak, aby bylo dosaženo maximálního uspokojení fyziologických potřeb.

Stabilita potravin je chápána jako udržování požadovaného stavu dlouhodobě, kdy je třeba brát ohled na zranitelnost bezpečnosti potravin. Ke ztrátě stability může dojít např. ztrátou některého z pilířů (např. přírodní katastrofa, ekonomická krize)



Obrázek 2 potravinová bezpečnost (vlastní zpracování dle FAO)

2.2 Systém zajištění bezpečnosti potravin v ČR

Zajištění bezpečnosti potravin vychází jak v ČR, tak i ve všech zemích EU, z analýzy rizik. Skládá se ze tří dílů, které jsou uspořádány nezávisle, ale navzájem se doplňují.

Jedná se o:

1. hodnocení rizik
2. řízení rizik
3. komunikace o riziku

Za hodnocení zdravotních rizik nesou odpovědnost odborná pracoviště Ministerstva zdravotnictví. Další rizika, která se v potravinovém řetězci vyskytují (např. rizika které mají vliv na zdraví zvířat a rostlin), jsou hodnoceny vědeckými výbory. Vědecký výbor je skupina nezávislých vědeckých a výzkumných pracovníků v daném oboru a jsou součástí Koordinační skupiny bezpečnosti potravin (EAGRI, 2021).

Koordináční skupina bezpečnosti potravin

System bezpečnosti potravin je v ČR řízen resorty zemědělství a zdravotnictví, v úzké spolupráci s dalšími ministerstvy a organizacemi státní správy. Pro správnou koordinaci těchto resortů byla, usnesením vlády, stanovena koordináční skupina bezpečnosti potravin. Jejím úkolem je propojit jednotlivé subjekty v systému bezpečnosti potravin, tedy organizace, které nesou odpovědnost za hodnocení rizik, řízení rizik a komunikaci o riziku (LUKÁŠKOVÁ, a další, 2014)

Ministerstvo zemědělství – je odpovědné především za problematiku veterinární a fytosanitární, dále za uvádění modifikovaných potravin a krmiv na trh a za problematiku související s výrobou a označováním potravin a krmiv. Zároveň řeší problematiku bezpečnosti při vstupu při výrobě, skladování a distribuci.

Ministerstvo zdravotnictví – úkolem tohoto resortu je řešit příčiny ohrožení nebo poškození zdraví jak v oblasti výroby tak i při uvádění potravin do oběhu. Odpovídá za oblast společného stravování a materiálů přicházejících do styku s potravinami.

Ministerstvo životního prostředí – provádí monitoring životního prostředí na území ČR a spravuje právní předpisy týkajících se nebezpečnosti chemických látek.

Ministerstvo průmyslu a obchodu – tento resort se zabývá systémem ochrany zájmů spotřebitele.

Ministerstvo dopravy – jeho úkolem je zajistit bezpečnost potravin při jejich transportu.

Státní úřad pro jadernou bezpečnost – vymezuje maximální přípustnou míru radioaktivní kontaminace potravin. Zajišťuje monitorování radiační situace na území ČR.

Celní orgány – kontrolní činnost při dovozu potravin a krmiv.

Dozorové orgány

Dozorové orgány jsou v systému řízení bezpečnosti potravin velmi důležité. Vykonávají úřední kontrolu potravin a dohlíží na dodržování požadavků, které jsou stanoveny v zákoně o potravinách a souvisejících vyhláškách.

Státní zemědělská a potravinářská inspekce – správní úřad, který je podřízený Ministerstvu zemědělství ČR. Předmětem činnosti je dozor u právnických i fyzických osob, které uvádějí do oběhu potraviny nebo suroviny k jejich výrobě. SZPI kontroluje, zda je tato činnost prováděna v souladu s právními předpisy a vyhláškami (SZPI, 2021).

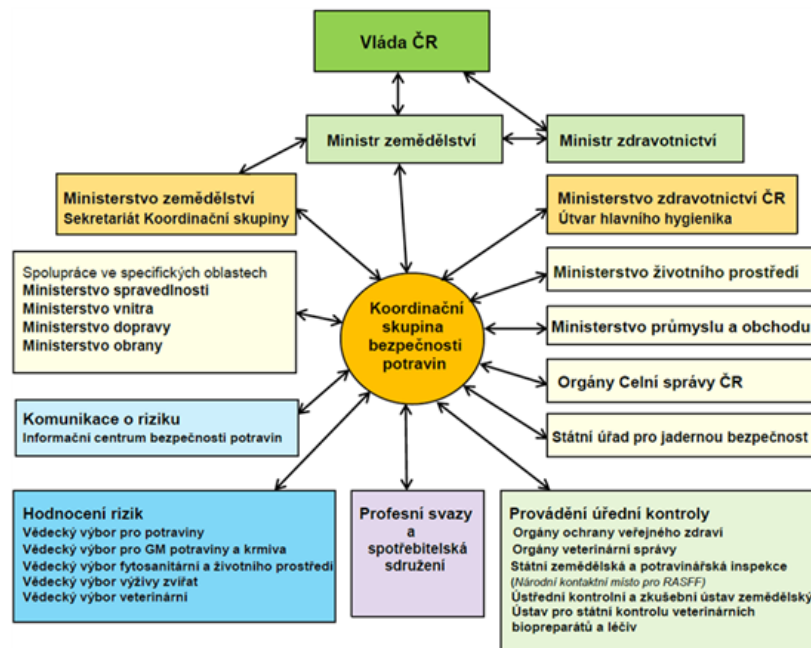
Státní veterinární správa ČR – hlavním předmětem činnosti tohoto orgánu je provádět dozor při výrobě, skladování, distribuci, dovozu a vývozu surovin a potravin živočišného původu. Dohlíží na prodej potravin živočišného původu v prodejnách a na trzích. Kontroluje provozovny, kde dochází k úpravě masa, mléka, drůbeže a vajec.

Orgány veřejného zdraví – orgány, vykonávající státní správu ve věcech ochrany veřejného zdraví. Provádějí státní dozor v stravovacích službách a zjišťují příčiny poškození nebo ohrožení zdraví a provádí úkony pro zamezení šíření infekčních onemocnění a jiného poškození zdraví z potravin.

Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský – tento specializovaný orgán státní správy je zřízen ministerstvem zemědělství. Jeho úkolem je provádět správní řízení a vykonávat dozоровou a zkušební činnost v oblasti krmiv, kde monitoruje rizikové látky a kontaminanty (ÚKZÚZ, 2021)

Státní rostlinolékařská správa – orgán zřízený ministerstvem zemědělství. Od roku 2014 je sloučena s ústředním kontrolním a zkušebním ústavem zemědělským.

Ústav pro státní kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv – předmětem činnosti tohoto orgánu, je plnění úkolů stanoveným zejména zákonem o léčivech a veterinárním zákonem.



Obrázek 3: Koordinace systému bezpečnosti potravin v ČR ((EAGRI, 2021)

2.3 Legislativa týkající se řízení rizik v potravinářství v ČR

Legislativa v potravinářství zahrnuje široké spektrum právních předpisů, které z různých aspektů dotýkají potravin. Než bude popsána legislativa týkající se řízení rizik v potravinářství v České republice, chtěla bych v této souvislosti ještě zmínit odlišné chápání pojmu potravinu ve smyslu evropských předpisů a předpisů českých.

Dle evropských chápání se potravinou rozumí jakákoliv látka nebo výrobek (zpracovaný, částečně zpracovaný nebo nezpracovaný), který je určen ke konzumaci člověkem. Česká legislativa rozlišuje potravinu v užším smyslu, což znamená, že do tohoto pojmu (a pouze pro účely národního práva a rozdělení kompetencí mezi jednotlivými dozorovými orgány) nenáleží pokrmy a pitná voda. Pokrmem rozumíme potravinu, včetně nápoje, kuchyňský upravená studenou nebo teplou cestou nebo je ošetřena tak, aby mohla být podána ke konzumaci v rámci stravovacích služeb. Zjednodušeně řečeno, pokud se v evropském nařízení mluví o potravině, rozumí se tím i pokrmy a pitná voda a státní zdravotní dozor v oblasti stravovacích služeb zajišťuje hygienická stanice. To stejné platí, bude-li se hovořit o provozovatelích potravinářských podniků, bude to zahrnovat i provozovatele stravovacích služeb (NOVOTNÝ, 2007)

Současné pojetí práva vychází z rozdělení všech požadavků na výrobky na dvě oblasti:

1. Oblast státem **neregulovanou**, kde je plnění požadavků na kvalitu výrobku ponechána pouze na zákazníkovi a výrobcí (dodavateli), tj. jedná se o záležitosti smluvního charakteru,
2. Oblast státem **regulovanou**, kde stát stanovuje společenské požadavky na kvalitu (především na zdravotní nezávadnost) obecně závaznými právními předpisy a jejich plnění kontroluje a vynucuje.

Stejně jako je tomu v ostatních zemích Evropské unie, platí i v České republice národní právní předpisy (zákony, předpisy, vyhlášky, nařízení vlády) a právní předpisy EU, kdy je evropská harmonizovaná legislativa nadřazena národní legislativě (Informační centrum bezpečnosti potravin, 2021).

Oblast bezpečnosti potravin v ČR zastřešuje tato stěžejní legislativa:

- Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, v platném znění.
- Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), v platném znění
- Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, v platném znění
- Zákon č. 447/2001 Sb., o obalech a o změně některých zákonů
- Vyhláška Ministerstva zdravotnictví č. 38/2001 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmly
- Nařízení Rady (ES) č. 178/2002. Nařízení, ve kterém jsou stanoveny obecné zásady a požadavky bezpečnosti potravin. Vztahuje se na veškeré stupně výroby, zpracování a distribuce potravin a krmiv
- Nařízení Rady (ES) č. 852/2004 – nařízení o hygieně potravin. Toto nařízení zahrnuje podrobnosti pro potraviny živočišného původu. Pro zajištění bezpečnosti potravin musí být ve výrobním procesu určeny tzv. kritické body a v praxi zavedeny odpovídající kontrolní postupy pro eliminaci příslušných rizik na nezbytné minimum (vyšší stupeň je pak tzv. systém "HACCP") (KOCOUREK, 2014)
- Nařízení Rady (ES) č. 1234/2007 - požadavky na obchodování s některými potravinami a potravinovými surovinami.
- Nařízení Rady (ES) č. 882/2004 ES, o úředních kontrolách potravin a krmiv. Toto nařízení stanovuje postupy a ověřuje dodržování právních předpisů týkajících se potravin, krmiv a pravidel o zdraví zvířat.

Komise Codex Alimentarius – podle překladu z latiny „potravinářský zákoník“. Odborný orgán, na jehož ustanovení se podílely dvě instituce. Organizace pro potraviny a zemědělství (FAO) a Světová zdravotnická organizace (WHO). Podněty ke vzniku Codexu se objevily už v 60. letech 20. Století. Jeho cílem je prosazovat ochranu spotřebitelů a ulehčit celosvětový obchod s potravinami za pomoci vypracovaných potravinových norem, kodexů a dalších pokynů. Řídí a napomáhá vypracovávat požadavky na potraviny. Normy

přijaté Kodexem sice nemají právní platnost, ale jsou uznávané a využívány, protože byly stanoveny na základě vědeckých poznatků. Česká republika je členem FAO i WHO, tudíž Codex přijímá, což ale neznamená, že musí přijímat veškeré normy, za cíl si klade spíše harmonizovat celé právo tak, aby bylo v souladu s Kodexem (Alimentarius)

EFSA – Evropský úřad pro kontrolu potravin. Cílem tohoto úřadu je podávat nezávislá vědecká stanoviska a podporu v oblastech bezpečnosti potravin a krmiv. Úkolem tohoto úřadu je také hodnotit rizika, připravovat vědecká stanoviska a doporučení, která se následně podílí na tvorbě legislativy EU (EFSA)

Systém RASFF – Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva. Jeho úkolem je oznámit případné (přímé nebo nepřímé) riziko pro lidské zdraví vycházejícího z potravin nebo krmiva. Zajišťuje včasné a účinné sdělení informací o nebezpečných potravinách nebo krmivech. Pokud některý z členů RASFF takové riziko zaznamená, neprodleně informuje Evropskou komisi, která přichodzí hlášení vyhodnocuje a předává dále, ostatním členům RASFF. Varování je zasíláno, pokud je taková potravina nebo krmivo nabízeno spotřebitelům je koupí a je nezbytné rychle jednat. Varování se využívá také v případech, kdy rizikové potraviny nebo krmivo nejsou zatím uvedeny na trh, např. odmítnutí zásilky na hranicích. V ČR je činnost RASFF ustanovena Nařízením vlády č.98/2005 Sb., (LUKÁŠKOVÁ, a další, 2014)

2.3.1 SYSTÉM HACCP

Certifikovaný systém HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) se zaměřuje na výčet a analýzu kritických bodů, ve kterých je největší pravděpodobnost kontaminace potravinového řetězce (MAYES, a další, 2001). Kontaminace může být chemická, fyzikální, nebo mikrobiologického původu. HACCP je založen na výše zmíněném Codexu Alimentarius a vztahuje se na všechny potravinářské podniky a firmy, které vyrábějí, distribuují, prodávají jakékoliv potraviny či nápoje. Vztahuje se také na nemocnice, léčebny, domovy pro seniory, školy, domovy mládeže a podobné provozy.

Historie - Systém HACCP vznikl v 60. letech 20 století jako požadavek Amerického úřadu pro kosmonautiku NASA ve společnosti Pillsbury Co a US Army Laboratories. V té době

vrcholil kosmický program letů člověka do vesmíru a bylo nezbytně nutné zajistit kosmonautům bezpečné potraviny pro nadcházející vesmírnou expedici. Požadavky na potraviny měli splňovat následující: 1. Nesměli se drobit, aby v beztížném prostoru nedocházelo ke znečišťování prostoru kosmické lodi a za 2. Potraviny museli být bez choroboplodných mikroorganismů a toxických látek (VOLDŘICH, a další, 2004).

System byl pak dále rozvíjen ve spolupráci s NASA a byl publikován jako HACCP v USA v roce 1971. V roce 1985 bylo doporučeno americkou akademií věd (NAS) jeho zavedení do všech potravinářských podniků a od té doby je dále rozvíjen po celém světě (Safe Food Alliance, 2021).

Povinnost zavedení HACCP v ČR - V České republice se systém HACCP postupně zaváděl až od roku 1996 a to především v potravinářských podnicích zpracovávající živočišné produkty (masný, mlékárenský a drůbežářský průmysl). Povinně byl stanoven pro všechny výrobce potravin od 01. 01. 2000 (vyhláška ministerstva zemědělství 147/1998 Sb.). Od 01. 07. 2002 byla povinnost zavedení HACCP pro veřejná stravovací zařízení do určitého objemu výroby (vyhláška ministerstva zdravotnictví 107/2001 Sb.) a od 1. 5. 2004 se tato povinnost vztahuje na všechny poskytovatele stravovacích služeb (vyhláška ministerstva zdravotnictví 137/2004 Sb.). Od 01. 05. 2005 platí povinnost zavedení HACCP pro všechny obchodníky, uvádějící potraviny do oběhu (novela vyhlášky zemědělství č.147/1998 Sb.).

Zavádění systému HACCP – Nelze určit všeobecný vzor tohoto systému, protože je zacílen vždy na každý podnik či provozovnu individuálně. Provozovatel potravinářského podniku nebo auditor projde veškeré činnosti, sortiment a bude proveden a posouzena spolehlivost vlastních opatření důležitých z hlediska zdravotní nezávadnosti potraviny. Na základě kontroly sledovaného znaku v kritickém bodě (např. teplota) provede okamžitou nápravu. Popsáním a analýzou všech provozovaných činností vznikne připravený dokument, ve kterém musí být zřejmé, že si je provozovatel vědom všech možných nebezpečí a jaký způsobem takové nebezpečí ovládá. V dokumentu musí být určen minimálně jeden kritický bod, ve kterém bude provozovatel pravidelně kontrolovat sledovaný znak a bude si vézt o této činnosti záznamy.

Podstata HACCP – sedm zásad

1. Provedení analýzy nebezpečí
2. Stanovení a identifikace kritických kontrolních bodů
3. Stanovení znaků a kritických mezí v kritických bodech
4. Vymezení systému monitorování v kritických bodech
5. Určení nápravných opatření pro každý kritický bod
6. Zavedení ověřovacích postupů
7. Vedení evidence a dokumentace (LUKÁŠKOVÁ, a další, 2014)

Kontrola dodržování systémů HACCP je realizována ve dvou úrovních: Státní kontrolu v obchodní síti provádí Státní veterinární správa a Česká zemědělská a potravinářská inspekce. Nezávislou kontrolu pak provádí fyzická nebo právnická osoba ve formě auditů.

Principem zavádění systému není tvorba složité dokumentace, ale:

- zhodnocení způsobu provádění postupů a manipulace s potravinami v podmínkách provozu podniku
- vědět, kdy a kde může dojít k ohrožení zdravotní nezávadnosti potravin během všech procesů a operací, za které pracovník / provozovatel podniku zodpovídá
- pochopení smyslu plnění jednotlivých požadavků za účelem dosažení stavu, kdy pracovník dodržuje pravidla i bez toho, že je mu tak nařizováno (VOLDŘICH, a další, 2004)

2.3.2 Standard BRC

Zkratka BRC (British Retail Consortium) znamená v překladu „Britské sdružení maloobchodníků“. Tyto standardy byly vytvořeny a publikovány v roce 1998. Jejich cílem je specifikovat bezpečnost, kvalitativní a provozní kritéria pro výrobce a dodavatele potravin. V normách jsou zahrnuty požadavky, které jsou v souladu s pravidly hygieny, se systémem HACCP, a s dalšími požadavky legislativy jak Evropské unie, tak jednotlivých zemí na procesy, výrobky a kvalifikovaný personál (Informační centrum bezpečnosti potravin, 2021)

Podstata BRC - 12 zásadních požadavků

1. Závazek vedení společnosti a neustálé zlepšování
2. HACCP
3. Interní audity
4. Řízení dodavatelů surovin a obalové techniky
5. Nápravná a preventivní opatření
6. Možnost zpětného vysledování /sledovatelnost/
7. Uspořádání, tok produktů a segregace
8. Úklid a hygiena
9. Kontrola alergenů
10. Řízení operací
11. Značení etiketami a balení
12. Školení

Plnění těchto požadavků v potravinářském podniku je kontrolováno auditorem. Po následném závěrečném vyhodnocení je podnik zařazen do příslušné kategorie od A – až D. Standardy BRC jsou určeny nejen pro potravinářské společnosti, ale také pro společnosti vyrábějící obalový materiál pro potravinářské účely.

2.3.3 Standard IFS

Standard IFS (International Food Standard) byl navržen německou (HDE), francouzskou (FCD) a italskou (od 5. verze) maloobchodní organizací. Hlavním posláním bylo vytvořit společný standard s jednotnou formou posuzování dodavatele v oblasti bezpečnosti výrobků, dodržování legislativy a managementu kvality potravin.

Výhodou tohoto standardu je, že je složen z konkrétních požadavků, bez výjimek. Nevýhodou je naopak jeho striktnost a konkrétnost (neumožňuje požadavky přitvrzovat nebo zjemňovat podle typu výroby)

Spolu s BRC je celosvětově nejrozšířenější. Certifikáty BRC a IFS nejsou právoplatnými doklady o splnění legislativy, ale jsou ve značné míře respektovány orgány dozoru (hygienické stanice, SZPI, Státní veterinární správa ČR,)

2.3.4 Norma ISO 22000

Mezinárodní technická norma pro systém řízení bezpečnosti potravin. Přihlíží ve značné míře k ustanovení normy OSI 9001 ve snaze zvýšit kompatibilitu těchto svou norem.

Tato norma má za cíl zajistit bezpečnost dodavatelského potravinového řetězce na celém světě. Specifikuje požadavky na systém managementu bezpečnosti potravin a vyžaduje, aby nebezpečí, která se mohou v potravinovém řetězci vyskytovat, byla identifikována a posouzena. Je aplikovatelná na všechny organizace neohledně na jejich velikost v celém potravinovém řetězci. Od zemědělských produktů (farmářů), přes výrobce krmiv, zpracovatele potravin, skladování potravin, distribuci potravin až po maloobchodní prodej a veřejné stravování.

Přínosy certifikace systému managementu bezpečnosti potravin dle ISO 22000

- plnění požadavků náročnějších zákazníků (obchodních řetězců a nadnárodních společností)
- Prokázání plnění požadavků nad rámec minimálních požadavků daných národní legislativou
- garance stálosti výrobního procesu a s tím související stabilní a vysokou kvalitu poskytovaných služeb a produktů zákazníkům
- vytvoření prostředí k vyloučení kontaminace produktu – důležitý faktor pro udržení přízně klíčových zákazníků
- zkvalitnění systému managementu, zdokonalení organizační struktury organizace
- zvýšení důvěry veřejnosti i státních kontrolních orgánů
- optimalizace nákladů - redukce provozních nákladů, snížení nákladů na neshodné produkty, úspory surovin, energie a dalších zdrojů

- první krok k zavedení a řízení dalších náročných potravinářských standardů uznávaných Globální iniciativou pro bezpečnost potravin (GFSI), např. IFS či BRC (CQS.CZ)

Norma ISO 22000: 2018 integruje principy HACCP a doporučení Codex Alimentarius, což je zásadní pro účinnost systému řízení bezpečnosti potravin. Byla vytvořena za účelem sjednocení a zjednodušení certifikace systémů HACCP v jiných státech, aby platila mezinárodně a byla využitelná při stanovování národních předpisů (EISO.CZ).

2.4 Provozování potravinářského podniku

Výroba, dovoz a prodej potravin, se považuje za provozování potravinářského podniku. "Potravinářským podnikem" se rozumí veřejný nebo soukromý podnik, ziskový nebo neziskový, který vykonává činnost související s jakoukoli fází výroby, zpracování, skladování a distribuce potravin. Za provozovatele potravinářského podniku se považuje také internetový prodej potravin (ČESKO)

2.4.1 Zahájení činnosti v potravinářském podniku

Fyzická nebo právnická osoba, která chce zahájit činnost v potravinářství na území České republiky, musí zejména splňovat následující požadavky:

1. Zajistit bezpečnost potravin

Primární odpovědnost za bezpečnost potravin nese provozovatel potravinářského podniku. Zodpovídá za to, aby byly výrobky ve všech fázích výroby, skladování, distribuce a uvádění na trh, bezpečné. Zajistí to plněním hygienických požadavků, používání vhodných materiálů a snižováním možnosti rizika kontaminace. Ověření zda je potravina bezpečná si může provozovatel ověřit např. u akreditovaných laboratoří. S bezpečností potravin úzce souvisí také vybavení provozovny. Další důležitým krokem jsou zpracované dokumenty, které jsou předmětem kontroly dozorových orgánů (zavedený systém analýzy rizika a stanovením kritických kontrolních bodů HACCP, sanitační řád). Každá osoba pracující v potravinářství musí být také proškolená z hygienického minima a musí vlastnit Zdravotní průkaz (EAGRI, 2021)

2. Výroba potravin

Provozovatel potravinářského podniku musí zajistit, aby potraviny, které vyrábí a uvádí na trh, splňovaly požadavky platné legislativy (pokud jsou stanoveny). Týká se to složení potravin, jejich označování, jakostních parametrů, podmínek uchování apod.

3. Sledovatelnost

Provozovatel potravinářského podniku musí dbát na to, aby zajistil ve všech fázích výroby, zpracování a uvádění na trh sledovatelnost. To znamená, že výrobce musí být chopen doložit původ všech použitých surovin (např. fakturami, dodacími listy) a zároveň poskytnout informace o tom, kam byla jím vyrobená potravina dále distribuována. Způsob, jakým je sledovatelnosti dosaženo, si nastavuje výrobce sám (SZPI, 2021)

4. Označování

Provozovatel potravinářského podniku musí zajistit, že uváděné informace na potravinách jsou v souladu s platnými právními předpisy. Stěžejním právním předpisem je nařízení (EU) Č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům (EAGRI, 2021). Potraviny, které uvádí provozovatel na trh v České republice, musí být opatřeny etiketou v českém jazyce a musí obsahovat tyto údaje: název potraviny, seznam složek, každou látku nebo pomocnou látku způsobující alergie nebo nesnášenlivost, čisté množství potraviny, datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti, podmínky uchování nebo podmínky použití, jméno nebo obchodní název a adresu provozovatele potravinářského podniku, zemi původu potraviny, návod k použití v případě potraviny, u nápojů s obsahem alkoholu vyšším než 1,2 % objemových skutečný obsah alkoholu v procentech objemových, výživové údaje (Ministerstvo zemědělství, 2018).

5. Ohlášení činnosti a registrace u dozorového orgánu

Provozovatel potravinářského podniku musí ohlásit zahájení činnosti nebo se zaregistrovat u příslušného dozorového orgánu podle charakteru činnosti, kterou bude provozovat. Dozorovými orgány v rámci kontrol dodržování požadavků potravinového práva, jak už bylo zmíněno i v předchozí kapitole, jsou:

- Státní veterinární správa (výroba a uvádění potravin živočišného původu – viz příloha II.)

- Státní zemědělská inspekce (výroba a uvádění potravin na trh, skladování, distribuce, prodej, apod.)
- Orgány ochrany veřejného zdraví - (provozování stravovacích služeb, změna užívání budovy z předchozí činnosti, která nesloužila jako potravinářský podnik nebo zahájení stavby budoucího potravinářského podniku) (EAGRI, 2021)

Orientační přehled povinností a institucí spojených se zahájením provozování potravinářského podniku

Přehled povinností	Přehled institucí
Změna užívání stavby	Městský úřad - stavební úřad
Stanovisko hygienické stanice - zázemí pro zaměstnance	Hygienická stanice
Stanovisko hygienické stanice pro chod provozovny	
Stanovisko hasičského sboru	Hasičský záchranný sbor
Stanovisko odboru životního prostředí	Městský úřad - odbor životního prostředí
Živnostenské oprávnění	Městský úřad - živnostenský úřad
Ohlášení provozovny	
Odborná způsobilost	
Oznámení o zahájení/změně/ukončení	Hygienická stanice
Oznámení provozovatel potravinářského podniku o zahájení/ukončení výkonu činnosti	Státní zemědělská a potravinářská inspekce
Zdravotní průkaz	Lékař
Vypracování dokumentace HACCP	Specializované firmy (pro HACCP)
Projektová dokumentace	Specializované firmy (projektová dokumentace)

Obrázek 4 orientální přehled povinností a institucí spojených se zahájením provozování potravinářského podniku (EAGRI, 2021)

Produkty ekologického zemědělství

V případě, že provozovatel potravinářského podniku nabízí biopotraviny, musí být krom výše uvedeného současně registrován u MZe jako osoba podnikající v ekologickém zemědělství a musí mít uzavřenou smlouvu s pověřenou kontrolní organizací Povinnosti registrace podléhají také e-shopy s potravinami (potravinyinfo.cz).

2.4.2 Dovoz potravin do ČR

Dovoz a vývoz potravin z členských států EU

Veškeré potraviny uváděné na trh v rámci EU musí splňovat požadavky dané nařízením (ES) č. 178/2002, které stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva. Potraviny, které jsou dovezeny z jiného státu Evropské unie, nejsou považovány za „dovezené“ ale je uplatňován tzv. **volný pohyb zboží**. Pro takto dovážené potraviny nejsou potřeba žádné speciální povolení ani certifikáty, ovšem stále platí, že takto dovezené potraviny jsou bezpečné a splňují příslušné, obecně závazné právní předpisy (SVS.CZ).

Komoditní požadavky

Potraviny řadíme buď do **sféry harmonizované** (pro potravinu existuje evropský právní předpis), **nebo neharmonizované** (pro potravinu neexistuje evropský předpis). V případě, že se jedná o potravinu z harmonizované sféry, musí potravina splnit požadavky ustanovené v příslušném evropském právním předpisu. Pokud je jedná o potravinu, která spadá do neharmonizované sféry, platí, že pokud potravina byla vyprodukována v souladu s požadavky národního předpisu té členské země, kde byla potravina vyrobena, nesmí být odmítnuta v jiném členském státě EU (BusinessInfo.cz)

Dovoz potravin do ČR z 3. Zemí

U dovozu potravin ze třetích zemí, tedy ze zemí, které nejsou členem Evropské unie, platí stejné pravidla obchodování. To samé platí i v případě komoditních požadavků. Jak již bylo zmíněno v předchozí kapitole, odpovědnost za to, že jsou dovážené potraviny bezpečné, nese dovozce. Je na něm, jakým způsobem si bezpečnost svých výrobků zajistí (EAGRI, 2021).

Informační povinnost příjemce potravin v místě určení

Každý, kdo přijme ze země EU zásilku potravin živočišného původu je povinen předem oznámit krajské veterinární správě definované informace týkající se takové zásilky. Oznamovací povinnost upravuje vyhláška č. 172/2015 Sb. o informační povinnosti příjemce potravin v místě určení (ČESKO). Hlášení se provádí s předstihem, nejpozději 24 hodin před příchodem potravin na místo určení, prostřednictvím elektronického formuláře na internetových stránkách SVS. Jak již bylo zmíněno v předchozím odstavci, který se věnuje zahájené činnosti podnikatelského subjektu v potravinářském podniku, se musí podnik/osoba, která se podílí na obchodování s živočišnými produkty nejdříve registrovat na příslušném úřadě Státní veterinární správy. Po splnění daných podmínek, je vystaven doklad o schválení a registraci a je vydáno veterinární registrační číslo (viz. Příloha 2.) Do formuláře o příchodu zásilky se udává: datum příchodu zásilky, příjemce/místo určení zásilky, zařízení odesílající živočišné produkty na místo určení zásilky a jeho veterinární schvalovací číslo, a samozřejmě popis živočišných produktů přicházejících na místo určení zásilky a hmotnost těchto produktů. (viz. Příloha III.)

2.4.3 Přeprava potravin

Při přepravě potravinářských výrobků a surovin, je základním pilířem a důležitou otázkou dodržování hygienických podmínek (WALTEROVÁ, 2015). Pro různé potraviny mohou být požadavky na jejich transport odlišné. Odlišné požadavky platí na přepravu mléka a jiné požadavky jsou stanoveny na přepravu zemědělských plodin. V procesu distribuce potravin platí závazná právní omezení ale také výsady. Vozidla, která převáží potraviny, se mohou pohybovat po silnicích v době, kdy to mají jiná nákladní vozidla zakázáno. Důvodem je přeprava zboží, které podléhá rychlé zkáze, tedy potraviny citlivé na čas a teplotu (ovoce, zelenina, čerstvé maso a ryby, mléčné produkty, vejce a jiné) a právě poptávka po čerstvých potravinách je hybnou silou trhu. Za přepravou potravin v čerstvém stavu napříč kontinenty, stojí dokonale vypracované logistické plány. Ke značným úsporám nákladů na dopravu došlo zavedením kontejnerové přepravy, kdy jsou kontejnery vybaveny regulovatelným vnitřním prostředím, která je nezbytná pro zachování čerstvosti. Logistické společnosti využívají konsolidovanou přepravu mezi přístavy a letišti, za účelem dosáhnout rychlé distribuce za co nejnižší přepravní náklady. Zároveň usilují o minimalizaci rizik poškození zásilek nebo jejich ztráty, proto jsou trasy monitorovány a

samozřejmostí je i připojišťování zásilek. Problematika přepravy potravinářských produktů je vzhledem k existujícím nařízením a směrnicím, velice rozsáhlá, proto tvoří přeprava potravin samostatný druh dopravy (LUKÁŠKOVÁ, a další, 2014).

3 SHRNU TÍ TEORETICKÉ ČÁSTI

V teoretické části diplomové práce jsem za pomoci dostupných zdrojů a odborné literatury shrnula obecné poznatky problematiky související s vybraným tématem diplomové práce. První část jsem věnovala základním pojmům a vysvětluju, co je to riziko, jak jej můžeme klasifikovat a jaké jsou přístupy k riziku. Následně se věnuji řízení rizika, kde popisuji, jaké jsou základní fáze managementu rizik, jaké jsou nástroje na řízení rizika a systémy řízení rizik. Další kapitolu tvoří úvod do problematiky řízení rizik v potravinářství, kde je vysvětleno, co znamená potravinová bezpečnost a jaké jsou systémy zajištění bezpečnosti potravin. Následující kapitolu věnuji stěžejní legislativě v potravinářství, dále pak systému kritických bodů HACCP, standardům BRC, IFS a ISO22000.

Poslední kapitolu teoretické části práce jsem věnovala provozovatelům potravinářského podniku. Snažila jsem se nastínit, jaké požadavky musí začínající provozovatel naplňovat vedle znalostí a povinností, které ukládá legislativa, za účelem zachování bezpečnosti potravin.

II. PRAKTICKÁ ČÁST

4 ANALYTICKO-EMPIRICKÁ ČÁST

Předmětná část práce nejdříve představí potravinářský podnik a jeho současné řízení rizik. Následně bude aplikována metoda SWOT analýza a následovat bude matice rizik, metoda PNH a vše doplní diagram rybí kosti.

4.1 Představení podniku

Firma Elies Food s.r.o. byla založena Michalem Jordánem v roce 2018. Její hlavní činností je dovoz potravin z Řecka. V současné době patří mezi hlavní dodavatele řeckých potravin na českém trhu. Dovážené potraviny skladuje ve skladových prostorách v Kunovicích a poté distribuuje svými vozy do velkoobchodu a ke koncovým zákazníkům. Díky širokému spektru nabízených produktů, zejména živočišného původu, se firma rozrůstá a začíná expandovat i na slovenský trh. Za hlavní faktory konkurenceschopnosti považuje firma zejména výhodu přímého dovozce. Tím, že nakupuje přímo od řeckých výrobců, nemusí své zboží nakupovat přes zprostředkovatele a může tak zajistit svým zákazníkům vždy kvalitní produkt za výhodnější cenu. Mezi hlavní cíle organizace patří především zachování vysoké úrovně kvality nabízených produktů a služeb, uchování si dobré pozice na trhu a budování dobrého jména společnosti.



Obrázek 5 Logo společnosti Elies Food s.r.o. (zdroj: Elies Food s.r.o.)

Vymezení činnosti podniku

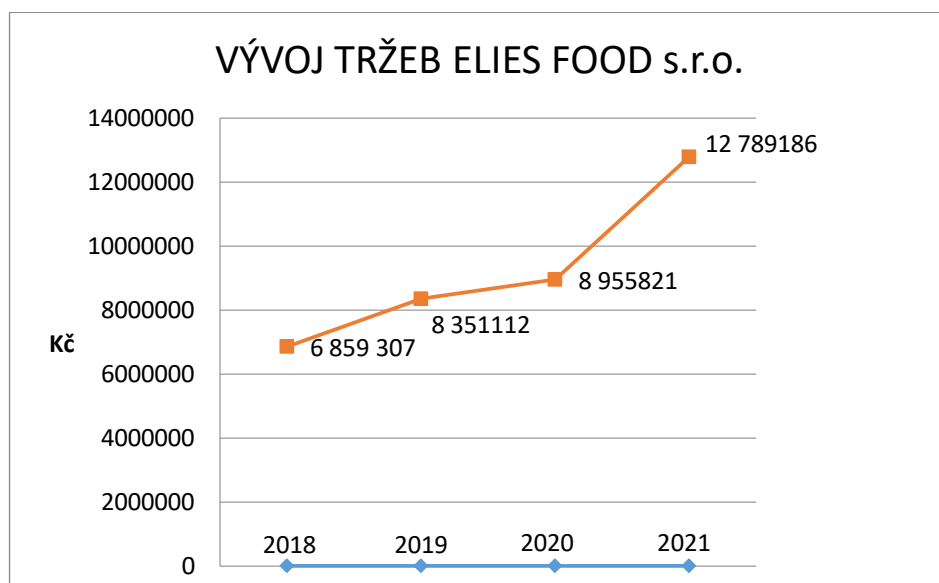
Dle výpisu z obchodního rejstříku, vedeného Krajským soudem v Brně oddíl C 104491, realizuje podnik tyto činnosti:

- Velkoobchod
- Maloobchod
- Zprostředkování obchodu a služeb
- Skladování, balení zboží, manipulace s nákladem a technické činnosti v dopravě
- Silniční motorová doprava nákladní provozovaná vozidly nebo jízdními soupravami o největší povolené hmotnosti nepřesahující 3,5 tuny

Historie podniku

Firma vedená zakladatelem Michalem Jordánem, vznikla v roce 2018 převodem z živnostenského podnikání, které provozoval od roku 2013, na formu obchodní společnosti. Důvodem bylo nejen logické vyústění zvyšujícího se objemu podnikání, ale především snaha působit jako obchodní společnost, tedy jako důvěryhodnější partner. Tímto milníkem se firmě otevřeli nové příležitosti a začala působit jako spolehlivý obchodní partner.

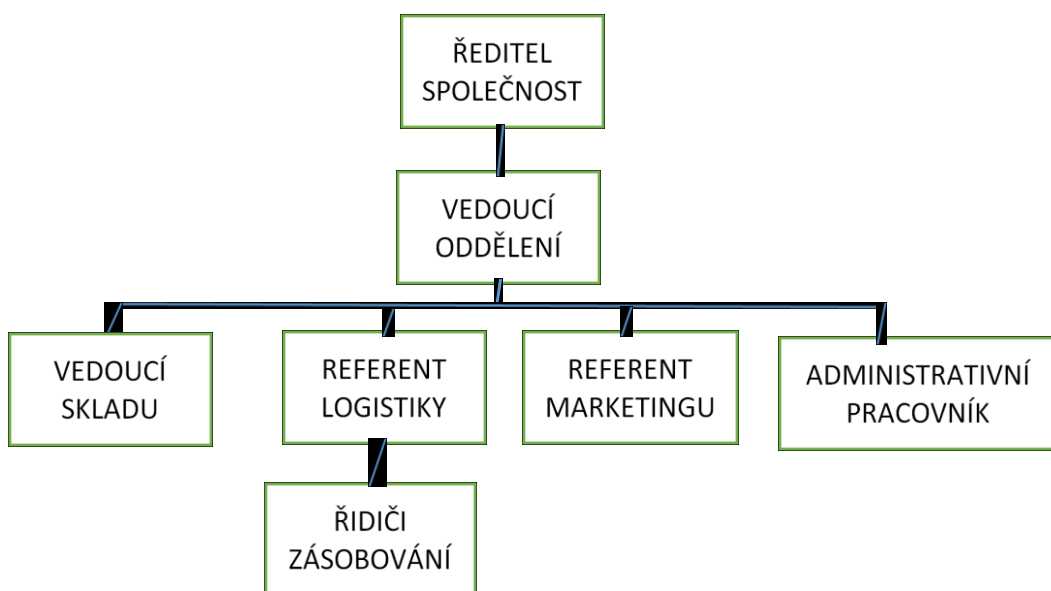
Graf 1 vývoj tržeb Elies Food s.r.o. (vlastní zpracování)



Organizační struktura podniku

Ve firmě Elies Food s.r.o. funguje funkční organizační struktura. Na vrcholu organizace je majitel firmy, který je zároveň ředitelem společnosti. Pod ředitelem je vedoucí oddělení, které se dále dělí na další úseky. Finanční oddělení ve struktuře podniku chybí, firma si nechává zpracovávat účetnictví externí firmou.

Graf 2 Organizační struktura podniku



Popis provozu podniku

Sortiment:

Jak již bylo uvedeno výše, firma dováží, skladuje a dále distribuuje masné a mléčné produkty, ryby, mořské plody, rostlinné oleje, víno, konzervované potraviny (nevyžadující specifické teplotní režimy skladování) a obaly.

Očekávané využití výrobků:

Výrobky jsou určeny k přímé spotřebě spotřebiteli (mléčné produkty, oleje, sterilovaná zelenina), nebo k použití po tepelné úpravě (maso, masné polotovary)

Rozdělení provozovny:

Skladovací prostory/ chladárna

Skladovací prostory / mrazárna

Skladovací prostory / suchý sklad

Provozní jednotky:

- chladiřenský sklad o rozloze 200 m²
- mraziřenský sklad o rozloze 100 paletových míst.
- sklad pro potraviny nevyžadující specifické teplotní režimy o rozloze 200 m²

4.2 SWOT analýza

Pro lepší pochopení a zhodnocení faktorů interního a externího prostředí podniku využijí analytickou metodu: SWOT analýzu.

SWOT analýza je spojení anglických slov Strengths, Weaknesses, Opportunities a Threats. Tedy silné stránky, slabé stránky, příležitosti a hrozby. Její jádro věci spočívá v tom, že se stanoví silné a slabé stránky podniku, stejně jako příležitosti a hrozby, a následně se tyto faktory ohodnotí. Tato metoda má výhodu v tom, že je použitelná nejen na hodnocení rizik v podniku, ale dá se použít i na osobní analýzu (HANZELKOVÁ, a další, 2017).

Tato analýza byla zpracována v týmu čtyř lidí, včetně mě. Při hodnocení se brala v potaz aktuální situace podniku a také momentální situace na trhu. Nejprve byly týmem vyhodnoceny silné a slabé stránky podniku a až následně se tým věnoval příležitostem a hrozbám.

Tabulka 2 SWOT analýza podniku Elies Food s.r.o. (vlastní zpracování)

<u>SWOT ANALÝZA PODNIKU ELIES FOOD s.r.o.</u>	<u>váha</u>	<u>zhodnocení</u>	<u>Součin</u>
SILNÉ STRÁNKY			
Pečlivá volba dodavatele – Manažer nákupu s dlouholetou zkušeností	0,25	4	1
Smlouva výhradního distributora pro dané území	0,2	3	0,6
Vybudovaná základna zákazníků	0,3	4	1,2
Nedostatek dodavatelů podobného sortimentu na území ČR a SK	0,25	5	1,25
Součet v kvadrantu			4,05
SLABÉ STRÁNKY			
Podnik nemá doposud zaveden žádný systém ISO ani jiný standard	0,2	-2	-0,4
Kapacita skladových prostor	0,3	-4	-1,2
Legislativní náročnost	0,3	-3	-0,9
Zastaralý, doposud necertifikovaný, systém HACCP	0,2	-1	-0,2

Součet v kvadrantu			-2,7
PŘÍLEŽITOSTI			
Spolupráce s novými zákazníky / sítí obchodního řetězce	0,25	4	1
Spolupráce s novými dodavateli	0,2	3	0,6
Podnik zakoupil pozemek pro výstavbu dalších skladových prostor	0,3	5	1,2
Vzrůstající zájem o produkty	0,25	5	1,25
Součet v kvadrantu			4,05
HROZBY			
Vstup konkurenční firmy na trh	0,3	-4	-1,2
Nedostatek kvalitní pracovní síly na trhu práce	0,1	-3	-0,3
Zdražování surovin a fixních nákladů	0,3	-2	-0,6
Existence substitutů	0,3	-3	-0,9
Součet v kvadrantu			-3
Interní			1,35
externí			-1,05
Celkem			0,3

Silné stránky

Mezi silné stránky společnosti patří bezpochyby to, že se jedná o specifický obor podnikání. Na trhu ve kterém působí, se nachází velmi malá konkurence. Za další silnou stránku považuje podnik také volbu dodavatelů. Manažer nákupu má dlouholetou zkušenost v oboru a díky jeho velmi dobré znalosti řeckého jazyka se výborně orientuje i na řeckém trhu. Podnik je proto výhradně přímým dodavatelem, který nakupuje přímo od výrobců. Vyhne se tak nákladnějším nákupům přes zprostředkovatele a to se následně také projevuje v cenové nabídce, kterou zákazníkovi podnik nabízí. Je vhodné zmínit také to, že se podnik snaží orientovat na menší farmáře, což je zárukou lepší kvality nabízených produktů. V poslední řadě můžeme zařadit individuální přístup k zákazníkům, díky kterému podnik získal silnou základnu stálých odběratelů.

Slabé stránky

Za slabé stránky společnosti se považují především omezené skladové prostory. Podnik by rád přivázel více produktů a rozšiřoval svůj sortiment, ale omezená kapacita prostor ho začíná limitovat. Za další významnou slabou stránku řadíme legislativní náročnost. Jelikož se jedná o potravinářský podnik, který obchoduje s živočišnými produkty, musí splňovat a dodržovat mnohé normy a zákony. V neposlední řadě je nutno zmínit také to, že podnik stále nemá certifikovaný systém HACCP ani zpracovanou žádnou metodickou příručku řízení rizik.

Příležitosti

K významným příležitostem společnosti řadí podnik zakoupení stavebního pozemku na rozšíření skladových prostorů. Kapacita nového skladu pojme 104 palet v mrazících boxech, 52 palet v chladicím boxu, a 84 palet v „suchém“ skladu. V návaznosti na rozšíření kapacity skladových prostorů dojde také k rozšíření portfolia nabízených produktů, čímž může podnik oslovit další segmenty zákazníků.

Hrozby

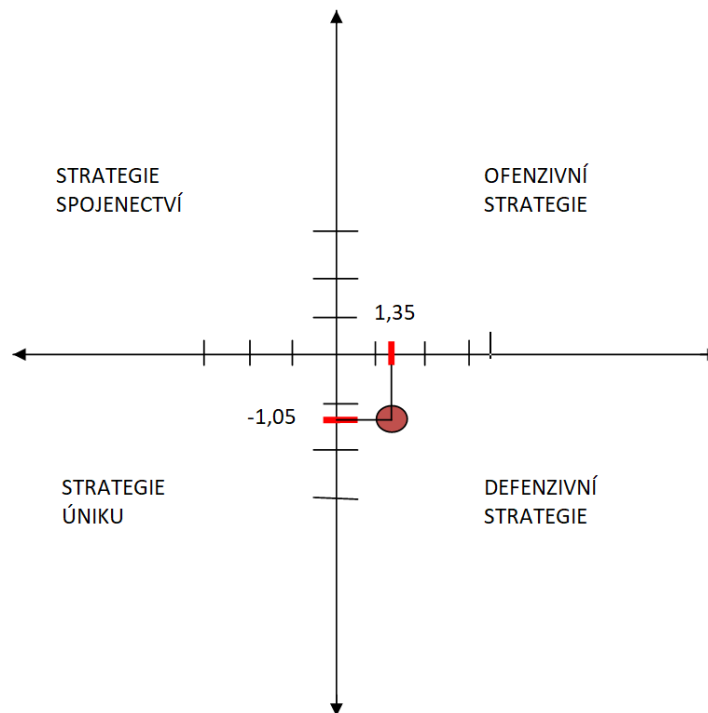
Mezi největší hrozby můžeme zařadit vstup konkurenční firmy na trh a dále pak existenci substitutů. Mezi další hrozby řadí podnik také nákup, který je závislý na nákupu produktů ze zahraničí za zahraniční měnu. V případě, že by došlo k negativnímu výkyvu české i zahraniční měny, bude podnik čelit finanční ztrátám právě z tohoto důvodu. V poslední řadě je potřeba zmínit i neustálý růst cen na všech úrovních a vstupech.

Vyhodnocení SWOT analýzy

Vypracování SWOT analýzy probíhalo formou brainstormingu. Každý z hodnotících členů určil a navrhl hodnotu, kterou zdůvodnil. Následně proběhla diskuze s ostatními členy týmu a určily se konečné hodnoty a váhy, které byly zaznamenány do tabulky.

Silným stránkám a příležitostem byla přiřazena hodnota od 1 do 5, přičemž jednička znamená nejnižší spokojenost a pět nejvyšší spokojenost. U slabých stránek a hrozeb byly použity hodnoty s mínusem, tedy -1 (nejmenší nespokojenost) až -5 (nejvyšší nespokojenost). Následně je přiřazována váha u jednotlivých faktorů v kvadrantu tak, aby součet všech vah v kvadrantu byl roven 1. Váha představuje důležitost daného bodu pro podnik (čím vyšší váha, tím vyšší důležitost). Hodnoty vah a hodnocení se mezi sebou následně násobí, součiny v jednotlivých kvadrantech se sečtou a v každém kvadrantu získáme jedno bodové ohodnocení. V závěru se sčítá interní a externí hodnota a získáme výslednou bilanční hodnotu, kterou je 0,3.

Hodnoty, zjištěné v interním prostředí jsou 1,35 a v externím prostředí je to hodnota -1,05.



Obrázek 6 znázornění výsledků SWOT analýzy (vlastní zpracování)

Zanesením hodnot do grafu zjišťujeme, že silné stránky převládají nad slabými a hrozby nad příležitostmi.

Výstupem analýzy je defenzivní strategie. Tato strategie využívá silné stránky k eliminaci hrozeb. Jako příklad může být uvedeno, že k silným stránkám společnosti řadíme skutečnost, že se jedná o specifický obor podnikání vyžadující nejen znalost tohoto odvětví, ale také orientaci v náročném legislativním prostředí a neposlední řadě také specifické prostory pro potravinářskou činnost. Tyto uvedené faktory mohou být pro konkurenci odrazující.

4.3 Řízení rizik ve firmě Elies Food s.r.o.

4.3.1 Systém HACCP

Rizika v podniku jsou ze zákona řízena podle systému HACCP, který doposud nemá firma certifikovaný. Firma by ráda svůj zavedený systém HACCP certifikovala, ale nejprve bude potřeba ten stávající, který je zastaralý, aktualizovat. Stávající systém HACCP byl zaveden

v roce 2018, kdy se podnik nezaměřoval na dovoz živočišných produktů (zejména masa a mléčných produktů) v takovém měřítku, jako tomu je v současné době. Čím dál větší poptávka právě po tomto druhu sortimentu způsobila, že se nyní podnik zaměřuje převážně na dovoz těchto produktů. Rizika, která jsou spojena především s manipulací potravin ve speciálním teplotním režimu, bude potřeba ve stávajícím zavedeném systému kritických kontrolních bodů přehodnotit a znovu určit místa, ve kterých bude možné uplatňovat kontrolu a nápravná opatření, která povedou k zabránění vzniku nebezpečí.

Metodiku školení zaměstnanců upravuje vnitřní předpis podniku. Při přijetí nového zaměstnance se provádí školení BOZP, požární ochrany a hygienického minima, školení k systému HACCP.

Postup zavedení HACCP v podniku

Systém HACCP byl upraven pro každý proces odděleně. V rámci svého zaměření jej má podniku vypracován pro příjem potravin, skladování a distribuci potravin.

Při identifikaci potenciálních rizik v jednotlivých etapách sledovaných procesů byly posuzovány mikrobiologické, chemické i fyzikální faktory.

Stanovení kritických bodů na jednotlivé procesy

kritický bod je veličina, nebo parametr, který tvoří hranici mezi přípustným a nepřípustným stavem. Pokud se vyskytne v některém procesu manipulace s potravinou pravděpodobnost výskytu zdravotního rizika, musí být provedena opatření k ovládnutí rizika. Tomuto místu se říká CCP.


CP KONTROLNÍ BOD

Kontrolní bod, ve kterém platí, že při splnění nebo dodržení kritických mezí v daném bodě je pouze podmínkou zabezpečení ochrany před daným nebezpečím.

CCP KRITICKÝ KONTROLNÍ BOD

Kritický kontrolní bod, ve kterém platí, že při splnění a dodržení kritických mezí v daném bodě zabezpečuje plnou ochranu před daným nebezpečím

Tabulka 3 kritické body a jednotlivé procesy (vlastní zpracování)

PROCESY		
Příjem potravin a obalů	CP	Vstupní kontrola: <ul style="list-style-type: none"> Sledovat celistvost a neporušenost obalů. Při zjištění nedostatku zajistit nápravu.
Skladovací teplota a podmínky	CPP 	<ul style="list-style-type: none"> Teplota max. 4 stupně v chladícím skladu Teplota min. -18C v mrazícím skladu Pravidelně kontrolovat teplotu. 1x denně provádět záznam v chladírně, dále kontinuální registrace teploty chladírny a mrazírny. Odpad kontaminovaný biologickým materiálem a ostré předměty ukládat odděleně.
Zamezení fyzikální kontaminace	CP	<ul style="list-style-type: none"> Zajistit správný způsob skladování Kontrolovat výskyt škůdců (myši, mravenci, apd.)
Zamezení mikrobiální kontaminace	CP	<ul style="list-style-type: none"> Dodržovat zásady osobní hygieny (mytí rukou, čistý pracovní oděv)

Analýza nebezpečí

Při identifikaci potenciálních rizik v jednotlivých etapách procesů jsou posuzovány mikrobiologické, chemické i fyzikální faktory.

Příjem potravin a obalů:

A. Biologická nebezpečí:

- mikrobiální kontaminace produktů, které nejsou nijak technologicky opracovány a ošetřeny, zejména s důrazem na původce alimentárních onemocnění.
- Pomnožení mikroflóry nebo kontaminace nežádoucí mikroflórou u surovin, které už jsou podrobeny různému typu a stupni technologickému opracování (chlazení, mrazení) v době od příjmu po ukončení distribuce – prodej

B. Chemická nebezpečí:

- Kontaminace produktů v době od příjmu po prodej rezidui čistících a desinfekčních prostředků

C. Fyzikální nebezpečí:

- Výskyt cizích předmětů, úlomků, mechanických nečistot

Skladování:**A. Biologická nebezpečí:**

- Mikrobiální pomnožení při časových prodlevách a nedodržení požadovaných teplot prostředí během manipulace a skladování chlazených a mražených produktů.

Tabulka 4 analýza nebezpečí (vlastní zpracování)

ANALÝZA NEBEZPEČÍ			
OPERACE	TYP NEBEZPEČÍ	POPIS NEBEZPEČÍ	OVLÁDACÍ OPATŘENÍ
PŘÍJEM POTRAVIN	B	Mikrobiálně kontaminované produkty, nedodržení teploty přijímaných produktů, prošlá doba minimální trvanlivosti	Atest od dodavatele o nezávadnosti nebo jiná garance.
	F	Potraviny nevyhovující díky špatné manipulaci při přepravě od dodavatele.	Dohled, vizuální kontrola, neporušený obal, podmínky přepravy.
PŘÍJEM OBALŮ	F	Přítomnost mechanických nečistot, cizích předmětů.	Atest od dodavatele o nezávadnosti nebo jiná garance
SKLADOVÁNÍ POTRAVIN	B	Nedodržení teploty při skladování – nárůst mikroorganismů. Nedodržení doby trvanlivosti (nedodržení pravidelné rotace nově přichozích potravin)	Dodržování skladovacích podmínek – skladování produktů, vizuální kontrola skladování u chlazených i mražených produktů, pravidelná desinfekce skladovacích prostor – viz Sanitační program, monitoring a registrace teplot.
	F	Kontaminace z vnějšího prostředí (teplo, chlad, prach) díky mechanickému poškození obalu	Dodržování režimu skladování, neporušenost obalů, pravidelná sanitace
PŘÍPRAVA K EXPEDICI (překládání do manipulačních obalů)	B	Nedodržení teplotního řetězce. Prodlevy mimo chlazený prostor. Kontaminace z prostředí	Dodržování teplotního řetězce.
	F	Kontaminace z vnějšího prostředí (teplo, chlad, prach) díky mechanickému poškození obalu	Dodržování správné manipulace, neporušenost obalů
DISTRIBUCE	B	Nevyhovující přepravní teplota. Pomnožení mikroorganismů.	Dodržování teplotního režimu v průběhu celé doby distribuce.
	F	Kontaminace z vnějšího prostředí (teplo, chlad, prach) díky mechanickému poškození obalu	Dodržování správné manipulace při přepravě

Ověření funkčnosti HACCP: provádí podnik pravidelnými vnitřními audity a měl by se uskutečňovat v případě jakýchkoliv změn systému, kdy je podezření na porušení technologického postupu nebo na základě nevyhovujících výsledků. Vnitřní audit se provádí minimálně 1x ročně i bez změny v systému.

Školení hygienického minima

Dle nařízení (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin je povinností provozovatele potravinářského podniku zajistit školení hygienického minima pro zaměstnance a vézt o tom záznamy. Školení zaměstnavatele provádí dozorující veterinární lékař (viz. Příloha I.)

Požadavky na pracovníky

Pracovníci v potravinářství musí (dle § 19 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví) vlastnit platný potravinářský průkaz, který jim vystaví praktický lékař.

4.3.2 Řešení kybernetické a informační bezpečnosti podniku

V rámci zhodnocení současného stavu řízení rizik podniku, jsem zpracovala také řešení kybernetické a informační bezpečnosti. Jak již bylo popsáno v prezentaci podniku, pro skladování živočišných a jiných produktů, konzervovaných potravin a obalů využívá prostory areálu firmy Inpost s.r.o., Na záhonech 1467, 68604 KUNOVICE

Areál je zabezpečen těmito druhy ochrany:

Klasická ochrana:

- Obvodová ochrana: celý areál je oplocený klasickým drátěným oplocením. Výška oplocení je 2metry.
- Plášťová ochrana: na budovách jsou v otvorových výplních instalovány mříže

Technická ochrana:

- Systém pro evidenci vozidel – vstupní brána vybavená závorou a automatickým vjezdovým systémem, který rozpoznává registrační značky vozidel.

- Kamerové systémy v celém areálu. Jsou monitorovány jak vnější tak vnitřní prostory (administrativní budova, skladové haly s provozem manipulační techniky, nakládací rampy, chladicí komory, místo kde čekají kamiony)
- Poplachové zabezpečovací a tísňové systémy - elektrická a požární signalizace (hlásiče požáru)

Fyzická ochrana:

- vyškolená osoba/strážný = provádí nepřetržitě dohled nad celým areálem.
- Při vjezdové bráně je přistavena místnost, kde je přítomen vrátný.

Režimová ochrana:

- Podmínky vstupu a výstupu jednotlivých osob z areálu.
- Dodržování bezpečnostních směrnic uvnitř objektu (pohybu osob a vozidel v objektu, pohybu materiálu, skladového režimu apod.)



Obrázek 7 Areál firmy (zdroj: mapy.cz)

Identifikace aktiv

Aktiva v areálu tvoří hlavně:

- Skladované zboží
- Stroje a zařízení (vysokozdvížené vozíky, skladovací komory pro různý teplotní režim, nové regálové systémy)
- ICT (Síťová infrastruktura, Systémy, Aplikace, Databáze)
- Řízení lidských zdrojů: Osobní údaje o zaměstnancích (osobní číslo, kontaktní informace, pracovní zařazení, mzdy, výsledky hodnocení)

Chladicí medium

Jako chladicí medium je používán kapalný čpavek. V celém areálu se nachází 37 tun čpavku. Chlazení je řešeno dvoustupňovým chladicím okruhem s průchozím mezichladičem. Nucený oběh chladiva se provádí pomocí čerpadla, pomocí kterého se dosáhne úplného nasycení systému výparníku kapalným čpavkem. Rozvody amoniaku jsou opatřeny uzavíracími mechanismy – armaturami stejně tak i chladicí věže.

Celý provoz areálu zajišťuje 5 plynových kotelen a strojovna. Každá kotelna je vybavena vlastním uzávěrem plynu a je řádně označena.

4.3.3 ANALÝZA PNH

Pro vyhodnocení analýzy rizik byla zvolena bodová polo-kvantitativní metoda – PNH.

Cílem metody PNH je vyhodnotit rizika na základě 3 jeho složek, a sice:

- pravděpodobnosti vzniku (P),
- pravděpodobnosti následků, závažnosti následků (N)
- názoru hodnotitelů (H).

Tabulka 5 Hodnoty pravděpodobnosti vzniku a existence nebezpečí – P (vlastní zpracování)

1	Nahodilá
2	Méně pravděpodobná
3	Pravděpodobná
4	Velmi pravděpodobná
5	Trvalá

Odhad pravděpodobnosti P, že určitá hrozba může nastat, je stanoven ve škále od 1 do 5, kde je zjednodušeně zahrnuta míra, úroveň a kritéria jednotlivých hrozeb.

Tabulka 6 Následky - N (vlastní zpracování)

1	Zanedbatelný důsledek
2	Minimální důsledky
3	Poznatelné důsledky (menší finanční ztráty)
4	Méně závažné důsledky (větší finanční ztráty, reklamace, stížnosti na straně odběratelů)
5	Závažné důsledky (vážné finanční ztráty ohrožující existenci podniku, ztráta klíčových zákazníků, poškození jména firmy)

Pro stanovení závažnosti nebezpečí N je také stanovena bodová škála od 1 do 5.

Položka H zohledňuje míru závažnosti ohrožení

Tabulka 7 Názor hodnotitele - H (vlastní zpracování)

1	Zanedbatelný vliv na ohrožení podniku
2	Malý vliv na ohrožení podniku
3	Méně významný vliv na ohrožení podniku
4	Významný vliv na ohrožení podniku
5	Velmi významný vliv na ohrožení podniku

Názor hodnotitele – zde byly určeny hodnoty z pohledu jednatele podniku a vedoucího skladu. Stupnice je definována v rozmezí 1 až 5, kdy číslice jedna je označována zanedbatelným vlivem. Stupňuje se až po číslo 5, které má velmi významný vliv

Tabulka 8 Významnosti rizika ((KOUDELKA, a další, 2006)

Rizikový stupeň	Rozpětí rizika	Míra rizika
1	<3	Bezvýznamné
2	3-10	Akceptovatelné
3	11-50	Přijatelné s příslušným opatřením
4	51-100	Nežádoucí riziko
5	>100	Nepřijatelné riziko

Hodnocení metody PNH bylo rozčleněno do pěti stupňů rizikovosti. Prvním stupněm jsou označována rizika bezvýznamná, druhým stupněm akceptovatelná, třetím přijatelná s opatřeními, čtvrtá pozice patří nežádoucím rizikům a poslední stupeň tvoří nepřijatelné riziko.

Analýza jednotlivých procesů pomocí metody PNH

Pro analýzu byly zvoleny tyto procesy:

1. Příjem potravin
2. Skladování
3. Distribuce

Jednotlivé procesy budou rozčleněny a podrobeny analýze s cílem identifikovat zdroje potenciačních rizik, jejich následků a následně preventivních opatření, která odhalená rizika eliminují anebo alespoň zmírňují jejich následky.

Postup analýzy

Do tabulky budou zaznamenány charakteristiky rizika, jeho potenciační zdroje, pravděpodobnost vzniku nebezpečí (P), možný následek ohrožení (N) a názor hodnotitele (H), který bude v tomto případě představovat názor vedoucího technologického oddělení.

Další položkou v tabulce podprocesu bude ukazatel míry rizika R, který jsme získali jednoduchým součtem položek P, N, H.

Na základě hodnoty ukazatele míry rizika stanovím míru rizika a následně její rizikový stupeň. Budou vyhodnocena rizika s nejvyšším stupněm rizikovosti s návrhem opatření, které eliminují jejich zdroje či zmenší následky dopadu rizikové činnosti na přijatelnou úroveň.

Pro posouzení a vyhodnocení zdrojů rizik použijeme následující specifikace, která bude zaznamenána do sloupců „P“, „N“, „H“ v tabulce.

$$R = P \times N \times H$$

Proces: příjem potravin

Potraviny jsou do skladových prostor podniku dováženy smluveným externím dopravcem, řeckou firmou INTERSIT L.T.D., ve speciálním teplotním režimu. Při příjmu produktu kontrolovány dodací listy, značení a následuje vizuální kontrola potravin. Sledují se tyto znaky: teplota potravin při příjmu a vizuální kontrola, zda nedošlo k mechanickému poškození výrobku nebo porušení obalu potravin. Pracovník, který přejímá zboží, věnuje pozornost také technickému stavu vozidla, zda je dodržena teplota přepravované potravin.

Tabulka 9 Analýza rizik v procesu příjem suroviny (zdroj: vlastní)

Příjem suroviny						
RIZIKO	ZDROJ RIZIKA	OPATŘENÍ K PŘEDCHÁZENÍ VZNIKU RIZIKA	Vyhodnocení Závažnosti rizika			
			P	N	H	R
<i>Výběr nevhodného dodavatele</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Nevhodná manipulace u dodavatele - Nekvalitní produkt 	Prověření spolehlivosti dodavatele (např. záznam v registru schválených provozů)	2	3	2	12
<i>Přijetí nesprávné suroviny,</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Chyba u dodavatele - Záměna palet u přepravce 	Porovnání dodací list / dodávka	2	2	2	8
<i>Nevyhovující produkt / mechanické poškození produktu/</i>	<ul style="list-style-type: none"> -Nevhodná manipulace při přepravě. -Vystavení nevhodným 	Vizuální kontrola přijímaného zboží / kontrola značení -Neporušené obaly -Kontrola teploty -Dodržení podmínek manipulace	4	4	3	48

	podmínkám (sluneční záření) -Nedodržení teplotního řetězce	-Pověřený dodavatel /přepravce				
<i>Zásilka doručena v nesprávném teplotním režimu</i>	-Porucha chladicí jednotky vozu -Nedodržení správného teplotního režimu přepravcem	Kontrola teploty potravin při příjmu. Dodržení mrazírenského/chladírenského řetězce	4	5	4	80
<i>Zásilka živočišného původu nebyla včas nahlášena SVS</i>	Lidský faktor / nesplněna nahlašovací povinnost Nebo nedošlo k oznámení odeslání zboží dodavatelem	Pečlivost zaměstnanců (i dodavatele) ohledně nahlašovací povinnosti a podmínek příjmu potravin	4	4	3	48

Proces: Skladování

Po přijetí a kontrole zboží následuje oddělení potravin a rozdělení do chladírenského nebo mrazírenského skladu. Potravin jsou ochlazovány proudícím chlazeným vzduchem. Teploty uvnitř chladírenského a mrazírenského skladu musí být trvale pod stanovenými hodnotami, aby nedošlo ke vzniku zdravotního nebezpečí pro spotřebitele.

Chladicí a mrazicí komory jsou nepřetržitě monitorovány měřicími přístroji a nastavená teplotní rozmezí odpovídají charakteru skladovaných potravin.

Tabulka 10 analýza rizik procesu skladování (vlastní zpracování)

Skladování						
RIZIKO	ZDROJ RIZIKA	OPATŘENÍ K PŘEDCHÁZENÍ VZNIKU RIZIKA	Vyhodnocení závažnosti rizika			
			P	N	H	R
			2	3	2	12
<i>Nevyhovující potravina</i>	Kontaminace z vnějšího prostředí (teplo, chlad, prach) díky mechanickému poškození obalu Skladování s produkty, které mohou potravinu nevhodně ovlivnit. Prošlá doba trvanlivosti nebo použitelnosti	Dodržení mrazírenského/chladírenského řetězce /monitoring teplot Opatrná manipulace se zbožím - správný způsob skladování (prevence poškození obalů) Oddělené skladování od výrobků, které mohou potravinu negativně ovlivnit. Oddělení neslučitelných druhů zboží. Produkt neskladujeme příliš dlouhou dobu / rotace zboží Pravidelná kontrola dat spotřeby	4	5	4	80

	potravin					
<i>Mechanické poškození produktů</i>	-Nevhodná manipulace při skladování	Manipulace správným způsobem Prevence poškození obalů	3	4	2	24
<i>nežádoucí chemické změny potravin / mikrobiální kontaminace vin</i>	-Nedodržení správného teplotního režimu -prodleva při ukládání do chladících komor /porucha chladicí jednotky	Dodržení mrazírenského/chladírenského řetězce /monitoring teplot pravidelná desinfekce skladovacích prostor /monitoring a registrace teplot.	4	4	4	64
<i>Přítomnost škůdců</i>	Skladování v nevhodných podmínkách	Pravidelná deratizace, dezinfekce, dezinfekce Dodržení podmínek skladování	3	4	3	36

Proces: Distribuce

Po vytvoření objednávky zákazníkem následuje kompletace zakázky a následně se zboží připravuje k uvolnění k prodeji. Distribuce potravin je zajišťována vlastními rozvozy, ale také externí dopravcem Nagel – Group. Dodržuje se chladírenský/mrazírenský řetězec, aby se nedocházelo k prodlevám mimo chlazený/ mrazírenský prostor.

Pro distribuci potravin doposud nejsou připravena žádná oficiální pravidla, obecné požadavky jsou vymezeny ve vyhláškách k legislativě o potravinách, veterinárnímu zákonu a k zákonu o ochraně veřejného zdraví.

Tabulka 11 Analýza rizik proces: distribuce (vlastní zpracování)

Distribuce						
RIZIKO	ZDROJ RIZIKA	OPATŘENÍ K PŘEDCHÁZENÍ VZNIKU RIZIKA	Vyhodnocení závažnosti rizika			
			P	N	H	R
			2	3	2	12
<i>Mechanické poškození produktů/obalů</i>	-Nevhodná manipulace při nakládání / převozu	Manipulace správným způsobem Prevence poškození obalů	3	3	2	18
<i>nežádoucí chemické změny potravin</i>	-Nedodržení správného teplotního režimu -prodleva při nakládání zboží	pravidelná kontrola a servis chladicího zařízení vozu / monitoring a registrace teplot omezení prodlev mimo chlazený prostor	4	4	4	64
<i>Mechanické nečistoty</i>	Nevhodné podmínky přepravy, nedodržení hygienických podmínek	Pravidelná kontrola vozů / sanitace / dodržování hygienických podmínek	3	3	3	27

<i>Distribuce závadného výrobku do obchodního řetězce</i>	Nedůsledná kontrola při expedici	dodržení postupu kontroly produktů před kompletací objednávky a následné uvolnění do oběhu	3	3	3	27
---	----------------------------------	--	---	---	---	----

Vyhodnocení analýzy rizik jednotlivých procesů realizovaných metodou „PNH“

Výsledky analýzy jednotlivých procesů jsou zaneseny do tabulky 10. Z tabulky lze vyčíst, že u sledovaných procesů převládají přijatelná rizika s příslušným opatřením. Ve větší míře jsou zastoupena také nežádoucí rizika, což může nasvědčovat skutečnosti, že podnik nemá zpracován žádný registr rizik, podle kterého by mohl případná rizika eliminovat.

Tabulka 12 Vyhodnocení analýzy rizik jednotlivých procesů realizovaných metodou PNH (vlastní zpracování)

DRUH ČINNOSTI	ZDROJ RIZIKA	R	RIZIKOVÝ STUPEŇ	MÍRA RIZIKA
Nákup produktů	Výběr dodavatele	12	III.	Přijatelné s příslušným opatřením
Příjem potravin	Nesprávná surovina	8	II.	Akceptovatelné
	Mechanické poškození	48	III.	Nežádoucí
	Teplotní režim	80	IV.	Nežádoucí
	Nahlašovací povinnost	48	III.	Přijatelné s příslušným opatřením
Skladování	Teplotní režim	80	IV.	Nežádoucí
	Mechanické poškození	24	III.	Přijatelné s příslušným opatřením
	Kontaminace	64	IV.	Nežádoucí
	Přítomnost škůdců	36	III.	Přijatelné s příslušným opatřením
Distribuce	Mechanické poškození	18	III.	Přijatelné s příslušným opatřením
	Teplotní režim	64	IV.	Nežádoucí
	Kontaminace/nečistoty	27	III.	Přijatelné s příslušným opatřením
	Nedůsledná kontrola	27	III.	Přijatelné s příslušným opatřením

4.3.4 ISHIKAWA DIAGRAM

Předchozí metodou bylo zjištěno, která rizika podnik ohrožují a jak moc jsou tato rizika pro podnik významná. Všechny zjištěné hrozby budou pro lepší přehlednost a pochopení zaznamenány do Ishikawa diagramu, nebo - li diagramu rybí kosti.

Tato expertní analýza, se využívá k získání verbálního odhadu nebezpečí a rizik projektu, popř. odhadů možných scénářů nebezpečí a následků jejich realizace, názorů na řešení problémů a eventuálně názorů na další činitele ovlivňující rozhodování o riziku. V tabulkách vyjmenované příčiny budou rozděleny do 5 rybích kostí – potravina, stroje a zařízení, prostředí, technologie, zaměstnanec. Tyto příčiny nám vyústí v jeden nežádoucí důsledek.

Ishikavům diagram jsem sestavila za pomoci expertního týmu, jehož členové byli: Jednatel společnosti, manažer a vedoucí skladu. Při sestavování Ishikawa diagramu jsem si položila otázku „*co ohrožuje provozovatele potravinářského podniku?*“ Jednoznačně to, že uvede na trh potravinu nevyhovující nebo zdravotně závadnou. Předmětem pro sestavení tedy byla navržena“ nevyhovující potravina“ a za pomoci expertního týmu byly stanoveny příčiny a subpříčiny, které k tomuto nežádoucímu důsledku vedou.

Vyhodnocení výsledků analýzy pomocí metody Ishikavova diagramu

Jednotlivé příčiny vedoucí k riziku, že by potravinářský podnik nabízel nevyhovující potraviny, byly identifikovány z hlediska zaměstnanců, technologií, strojů a zařízení, prostředí a potraviny a detailněji popsány.

Prostředí

Častou příčinou je zcela nepochybně nedodržení dodržování teplotních režimů. Může tak docházet díky prodlevám při přemísťování zboží do chladících komor. Další chybou často bývá také nesprávné ukládání potravin: Skladování v chladících a mrazících komorách vyžaduje nejenom dodržení teplotního režimu, ale musí být dbáno také na způsob, jakým je zboží do skladu ukládáno a jak je zboží v komoře rozmístěno. Nesprávným ukládáním palet dochází k blokaci cirkulačních zón, což nezajistí optimální funkci chlazení nebo

mrazení a tím také nevyhovující prostředí. Další významnou příčinou je nedodržování zásad provozní hygieny, kdy může snadno dojít ke kontaminaci skladovaných potravin. V neposlední řadě je nutno zmínit také na rizika spojená s přítomností škůdců v prostorách provozu.

Stroje a zařízení

Příčinou, že nebude dodržen správný výkon zařízení, často bývá nadměrné přeplnění komory. Právě přeplnění komory znemožní správnou cirkulaci chlazeného vzduchu v prostoru mezi zbožím a může tak zapříčinit nejenom nedostatečné vychlazení potravin, ale také poruchy na chladicím zařízení. V případě, že se teplota v místnosti pohybuje mimo povolené meze, musí pracovník skladu provést nápravná opatření (zkontroluje chladicí/mrazicí zařízení, nastavení termostatu, dveře chladicích a mrazicích komor). Není-li nápravné opatření úspěšné, ohlásí pracovník tuto skutečnost vedoucímu skladu, který zajistí odborný servis a opětovné uvedení zařízení do provozu. K dalším poruchám může docházet také díky tomu, že není provedena pravidelná údržba strojů a zařízení.

Technologie

Skladové prostory jsou vybaveny měřicími přístroji pro záznam teploty. Častou příčinou je nesprávné nastavení teplotního čidla, nebo jeho porucha. Další častou příčinou bývají poruchy dataloggerů pro záznam teplot. Přístroje teplotu nezaznamenávají nepřetržitě (ideálně v intervalu 5 minut), nebo záznam není prováděn do energeticky nezávislé elektronické paměti a nelze jej následně přenést do osobního počítače přes rozhraní USB, pro další zpracování - což může představovat problém z hlediska evidence dokumentace pro dozorové orgány. Další příčinou může být zanedbání kontroly funkčnosti měřidel, které se provádí pomocí kontrolních měření správnosti vykazovaných teplot kalibrovaným etalonem. Nebo měřicí zařízení není kalibrováno v souladu s deklarovanými metrologickými návaznostmi etalonů, což může také ovlivnit jeho funkčnost.

Potravina

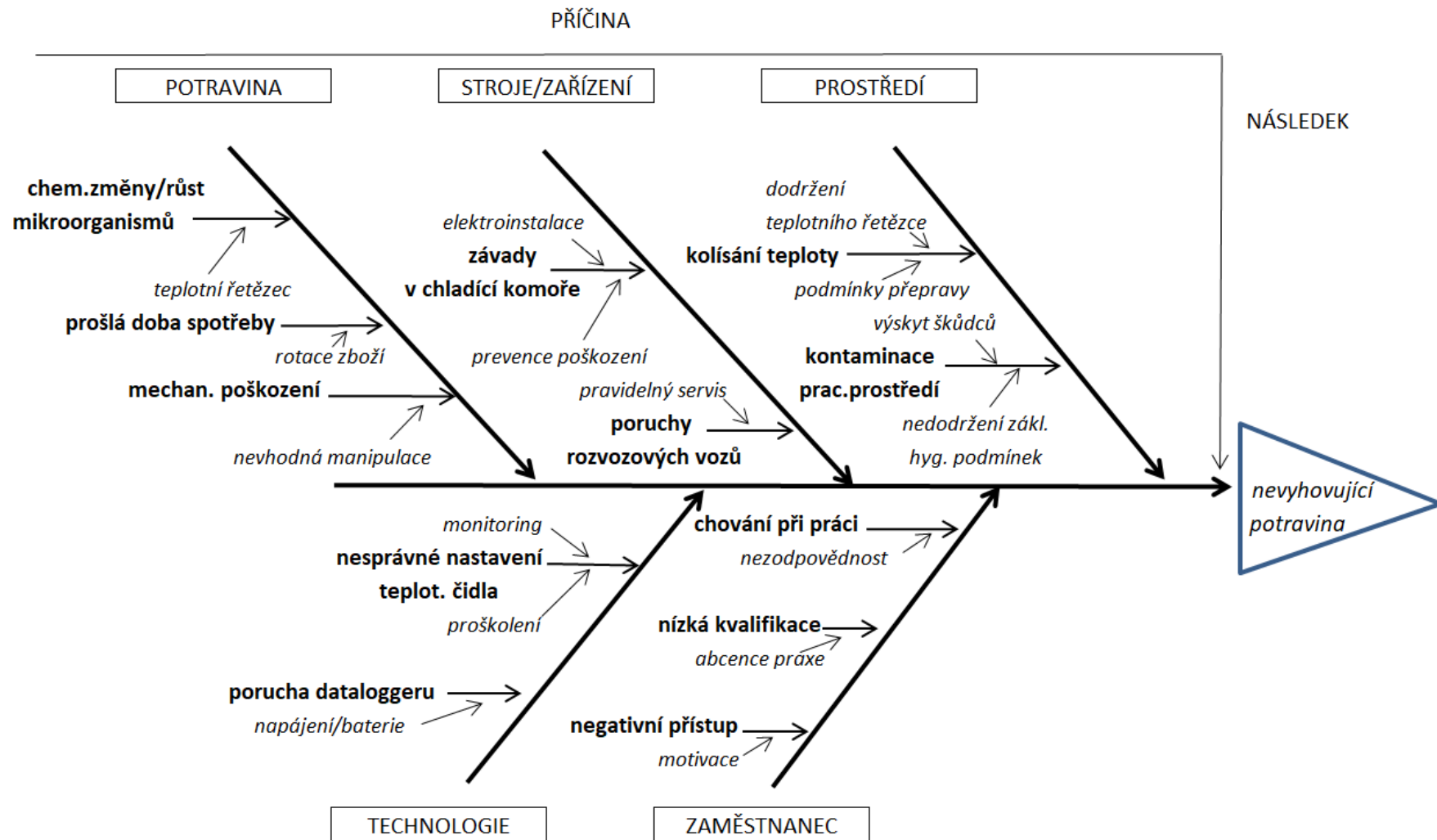
Nedůsledná přejímka potravin (neproběhla kontrola dodacího listu, původu potravin, data použitelnosti, vizuální kontrola zboží, apod.) může zapříčinit přijetí zkažené, nekvalitní potravin, která může být kontaminována mikroorganismy škůdci nebo cizími předměty. Mezi hlavní příčiny dále patří skladování v nevhodných podmínkách, mechanické poškození výrobku / porušení obalu – díky nevhodnému zacházení.

Nedůslednou rotací nově příchozího zboží se zbožím dříve přijatým může dojít k ukončení doby použitelnosti potravin – nebo je-li potravin na skladě příliš dlouho. Důležitým faktorem je také volba spolehlivého dodavatele.

Pro živočišné produkty pozastavené z podezření zdravotností závadnosti (pošlá doba minimální trvanlivosti, porušení obalů, potravin vykazující smyslové odchylky) platí následující: Následnou likvidaci těchto potravin provádí asanační služba. **MAT, spol. s r.o. Otrokovice.** Jejich předání asanační službě probíhá s obchodním dokladem pro přepravu vedlejších živočišných produktů, který podnik archivuje po dobu 2 let.

Zaměstnanec

Jednou z nejpravděpodobnějších příčin je mnohdy neznalost a nedbalost zaměstnanců. V potravinářském provozu je nutné, aby pracovníci dodržovali zásady provozní a osobní hygieny, protože člověk jako zdroj kontaminace je vysoce rizikovým faktorem. Pracovníci často neuvědomují hrozící nebezpečí, protože nebyli dostatečně proškoleni. Důležitým faktorem může být také negativní přístup k práci zaměstnance, což může být zapříčiněno nízkou motivací ze strany zaměstnavatele.



Obrázek 8 Ishikawa diagram (vlastní zpracování)

5 APLIKAČNÍ ČÁST

V aplikační části diplomové práce budu vycházet z výsledků v analyticko – empirické části.

Na základě provedených analýz PNH a Ishikawa diagramu byla zjištěna rizika, která mohou bezprostředně ohrozit podnik. Po zhodnocení výsledků z těchto analýz lze konstatovat, že v podniku dochází nejčastěji k chybám lidským, než k poruchám strojů a zařízení. Je to dáno tím, že s potravinami přicházejí do styku více lidé než stroje. Z toho důvodu bych se nejvíce zaměřila na zodpovědný přístup a důsledné proškolení zaměstnanců. Skutečnost je ovšem taková, že požadavky na provozování potravinářského podniku jsou legislativně náročné, provozní dokumenty jsou obsáhlé a pro běžné uživatele - pracovníky v provozu, kterým by měli především sloužit, jsou těžko uchopitelné. Jako řešení proto podniku navrhnu přehlednou metodickou příručku rizik, která bude snadněji uchopitelná a poslouží především novým pracovníkům pro přehlednější seznámení s provozem. Dále pro pracovníky vytvořím jednoduchý formulář pro přejímané zásilky živočišného původu, který podnik doposud nemá zavedený a který mu chybí. V závěru kapitoly ještě předložím návrh nalepovacího štítku. Celou část aplikační části uzavře zhodnocení výstupu a jeho přínos pro podnik.

5.1 Návrh metodické příručky rizik

V této kapitole bude podniku zpracována metodická příručka rizik

Pro jednotlivé odpovědnosti za vznik rizik vytvořím matici odpovědnosti. Pomocí jednoduchého diagramu znázorním procesy provozního režimu a následně jednotlivé procesy stručně popíšu. Pro lepší pochopení navrhnu tabulku se soupisem sledovaných znaků při přejímce potravin. Dále sestavím přehlednou tabulku předepsaných teplot pro skladování a přepravu jednotlivých potravin a bude vysvětlen i správný způsob ukládání potravin do skladových prostor. V poslední části metodické příručky se zaměřím na provozní hygienu podniku a za pomoci jednoduchých piktogramů zpracuju zásady chování pracovníků na pracovišti.

Tato metodická příručka s registrem rizik bude mít podobu interního podnikového dokumentu s označením ID:2022001.



Návrh metodické příručky rizik

Číslo interního dokumentu: ID:2022/001

Účel

Tato příručka slouží podniku jako pomocný materiál za účelem poskytnout potřebné informace o jednotlivých procesech provozního režimu v potravinářském podniku. Poskytuje obecný přehled o rizicích, který v případě jejich zanedbání nebo ignorování, můžou bezprostředně ohrozit život i zdraví spotřebitele. **Všichni pracovníci** by si měli být vědomi jednotlivých kroků, ve kterých může dojít ke vzniku zdravotního nebezpečí a musí znát, jakým způsobem zajistit prevenci, aby se toto nebezpečí neprojevovalo ohrožením zdraví konzumenta.

Rozsah

Tato metodická příručka je určena především **novým pracovníkům** pro snadnější pochopení činností, postupů a manipulace s potravinami v podmínkách provozu. Jsou v ní shrnuty odpovědnosti za vznik rizik, činnosti a procesy provozního režimu a obecné požadavky na zásady provozní a osobní hygieny.

Odpovědnosti

Nároky na plnění požadavků zahrnuje vedle znalosti povinností také uvědomění si odpovědnosti za prováděnou činnost. Pro správný procesní přístup v systému řízení rizik je tedy přiřazení odpovědnosti za vznik rizik velmi důležité.

Jednotlivé činnosti v provozu podniku a který pracovník je za ně odpovědný, jsem přehledně zaznamenala do matice odpovědnosti.

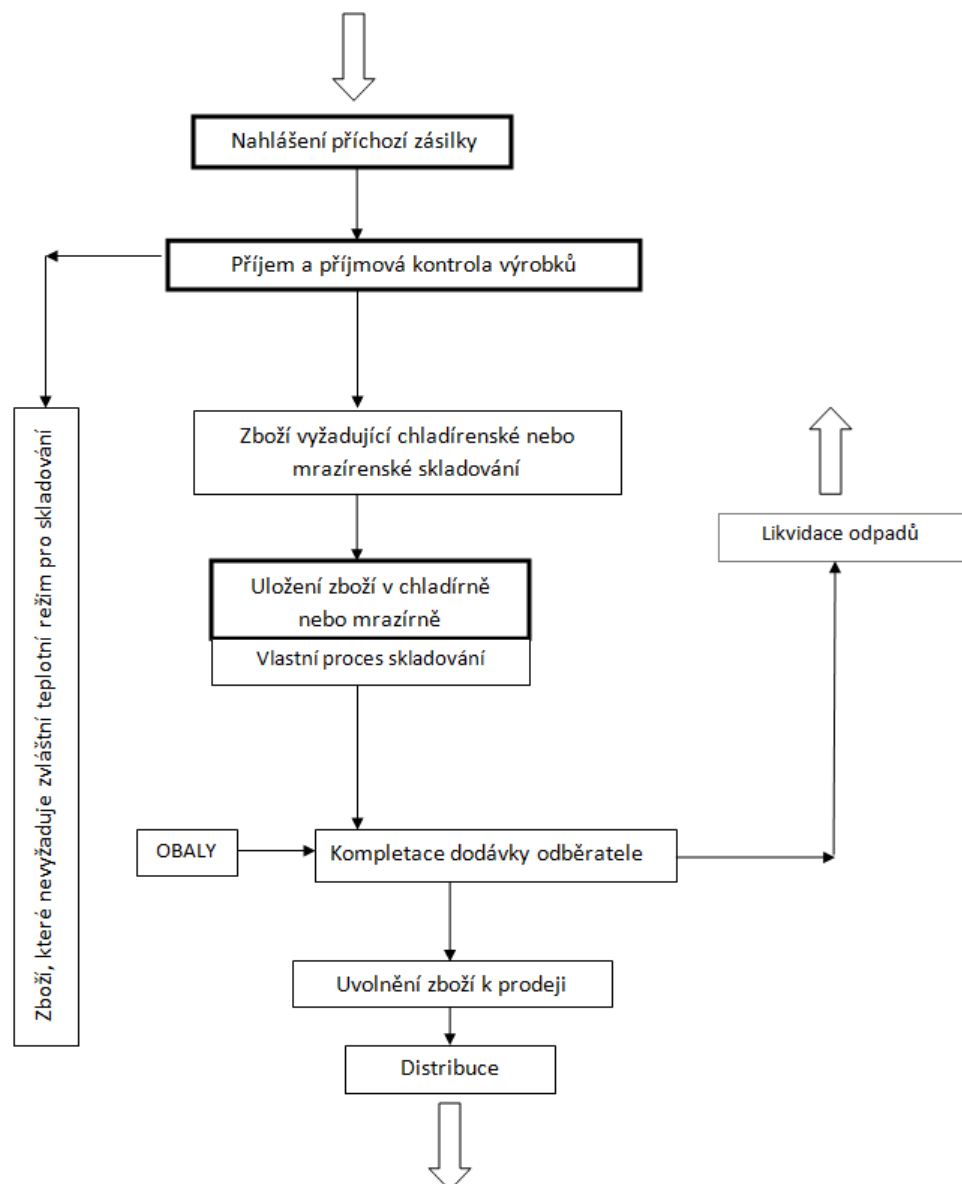
Návrh matice odpovědnosti

Tabulka 13 návrh matice odpovědnosti (vlastní zpracování)

proces	jednatel	vedoucí nákupu/ prodeje	vedoucí skladu	skladníci	řidiči
nákup zboží	I	Z			
nahlašování přichozích zásilek		Z			
příjem a kontrola zboží		I	Z	Ú	
uložení zboží ve skladových komorách			I	Z	
vlastní proces skladování			Z	Ú	
vedení záznamů teplotních režimů komor			Z	Ú	
Preventivní údržba zařízení			Z	Ú	
kompletace objednávek			I	Z	Ú
uvolnění zboží k prodeji		I	Z	Ú	
distribuce zboží			I	Ú	Z
úklid / sanitace pracoviště				Z	
úklid / sanitace rozvozových vozů					Z
deratizace / dezinfekce	I		Z	Ú	
nakládání s odpady živočišného původu		I	Z	Ú	
vedení záznamů teplot rozvozových vozů			Ú		Z
školení pracovníků	Z		Ú		
Z – zodpovědný		Ú - účastník		I - musí být informován	

Činnosti a procesy provozního režimu

Pro snadnější orientaci v činnostech podniku jsem jednotlivé procesy provozního režimu zpracovala do následujícího diagramu. U jednotlivých procesů následně zmíním klíčové činnosti, které by neměli být **pracovníky** opomenuty, nebo uvedu zásady s doporučeným postupem.



Obrázek 9 diagram procesů provozního režimů (vlastní zpracování)

Nahlášení příchozí zásilky živočišného původu z EU

Informační povinnosti krajské veterinární správě má každý potravinářský podnik, který přijme ze země EU zásilku potravin živočišného původu. Hlášení provádí **vedoucí nákupního oddělení** s předstihem, nejpozději 24 hodin před příchodem potravin na místo určení, prostřednictvím elektronického formuláře na internetových stránkách Státní veterinární správy. Vyplněný formulář pracovník odešle a vytiskne si jeho potvrzení (viz příloha III.). Za nesplněním této povinnosti hrozí podniku pokuta.

Ukázka elektronického formuláře Státní veterinární správy pro hlášení zásilek živočišného původu z EU

Hlášení zásilek potravin živočišného původu z EU

Michal Jordán (olivy@elies.cz) [Odhlaší se](#)

Formulář pro hlášení zásilek Seznam hlášení Hromadný import Nastavení

Šablony

Vaše šablony BIKRE MEAT [+](#) [-](#) [x](#)

Zásilka

Jméno a příjmení osoby, která formulář vyplnila: Jordán

Datum příchodu živočišných produktů na místo určení: 24.06.2020

Příjemce / místo určení zásilky

Druh provozovny: Zařízení schválené/registrované SVS

Číslo schválení: CZ 72740325

Jméno/název: ELIES FOOD s.r.o.

Ulice a číslo: Na Záhonech 1467

Obec: Kunovice

Obrázek 10 ukázka elektronického formuláře SVS (zdroj (SVS.CZ))

Zásady přejímky a příjmová kontrola potravin

Účelem přejímky je, aby se do potravinářského provozu nedostali nekvalitní a zdravotně závadné potraviny. Přejímka je prováděna ve dvou úrovních.

- Vizuální kontrola ihned při dodání potraviny za přítomnosti pracovníka výrobního podniku, nebo za přítomnosti pracovníka přepravní společnosti
- Detailní kontrola při rozbalování dodávky k naskladnění

Zásady přejímky a příjmová kontrola potravin – návrh soupisu sledovaných znaků

Pro lepší pochopení celého procesu přejímky zásilek živočišného původu jsem pro pracovníky skladů navrhla tabulku se soupisem sledovaných znaků.

Návrh soupisu sledovaných znaků při přejímce zásilky

Tabulka 14 návrh soupisu sledovaných znaků u přejímaných zásilek (vlastní zpracování)

Sledované znaky při příjmu zásilky					
operace	Sledovaný krok	Meze přijatelnosti	Postup monitoringu	Frekvence sledování	opatření
Příjem zboží	Porovnání dodacího listu a dodávky	Dodávka neodpovídá dodanému zboží	Vizuální kontrola	Vždy při každém příjmu	Pozastavení přijímaného zboží / vrácení dodávky
	Kontrola minimální trvanlivosti/doby použitelnosti	přijatelně dlouhá doba trvanlivosti	Kontrola dat uvedených na potravině	Vždy při každém příjmu	Pozastavení přijímaného zboží / vrácení dodávky
	Smyslové znaky přijímaného zboží / podmínek vykládky	Nevyhovuje specifikaci	Vizuální kontrola zboží/manipulačních prostor	Vždy při každém příjmu	Pozastavení přijímaného zboží / vrácení dodávky
	Teplota zboží při příjmu	Maximální teplota podle specifikace	Měření teploty	Vždy při každém příjmu	Pozastavení přijímaného zboží / vrácení dodávky
	Kontrola neporušenosti obalů	Neodpovídá specifikaci	Kontrola čistoty/správná manipulace	Vždy při každém příjmu	Pozastavení přijímaného zboží / vrácení dodávky
	Kontrola podmínek přepravy	Neodpovídá požadavkům	Vizuální kontrola přepravního prostoru/ložné plochy	Vždy při každém příjmu	Pozastavení přijímaného zboží / vrácení dodávky
	Původ potravin/ produktu	Produkt má správné označení dle legislativních požadavků	Kontrola označení/ Specifikace produktu	Vždy při každém příjmu	Pozastavení přijímaného zboží / vrácení dodávky

Zásady skladování a dodržování teplotních režimů

Teploty uvnitř chladírenského a mrazírenského skladu musí být trvale pod stanovenými hodnotami, aby nedošlo ke vzniku zdravotního nebezpečí pro spotřebitele. V potravinářském podniku je znalost teplot skladování a teplot pro přepravu pro provoz důležitá. Je tedy nezbytné, aby si pracovníci (především **pracovníci ve skladu a řidiči rozvozových vozů**) byly těchto znalostí vědomi. V následující tabulce jsem rozepsala jednotlivé potraviny a uvedla u nich předepsané teploty pro skladování a předepsanou teplotu při jejich přepravě.

Návrh tabulky s přehledem předepsaných teplot pro jednotlivé druhy dovážených potravin

Tabulka 15 Návrh tabulky s přehledem předepsaných teplot (vlastní zpracování)

Teploty a podmínky skladování			
potravina	Teplota skladování		Teplota při přepravě
Zmrazené potraviny neživočišného původu	Mrazicí box, schopný udržet teplotu -18 °C nebo nižší. Při manipulaci dbát na to, aby nedošlo ke zvýšení teploty potraviny nad -15 °C		U přepravy platí stejné podmínky, jako jsou uvedeny u podmínek skladování.
Zmrazené potraviny živočišného původu	Hluboce zmrazené potraviny při teplotě -18 °C Zmrazené potraviny při teplotě -12 °C		
Masné výrobky tepelně opracované, trvanlivé, konzervy)	Uvádí výrobce, obecně jsou to teploty max. 5 °C		Během distribuce nesmí dojít o zvýšení teploty o max. 2 °C
Ryby solené, marinované	1-8 °C Podmínky deklaruje výrobce a jsou uvedeny na obalu		
rybí konzervy	5-18 °C v nekolísavé teplotě		
vejce			
Majonéza	0-15 °C		Maximální teplota nesmí přesáhnout 24 °C
Mléčné výrobky trvanlivé, sušené	Max. 24 °C		
Ostatní mléčné výrobky	4-8 °C		4-8 °C
Rostlinné tuky a oleje	Max. 20 °C	Jedlé tuky a oleje	Max. 20 °C

		se skladují a přepravují tak, aby byly chráněny před přímým slunečním světlem	
Živočišné tuky a oleje Roztíratelná másla	Max. 15°C	Jedlé tuky a oleje se skladují tak, aby byly chráněny před přímým slunečním světlem	Max. 15°C
Mlýnské, obilné výrobky a rýže Sušené těstoviny		Skladujeme odděleně od aromatických látek	
Nealkoholické nápoje v průsvitných obalech		Skladují se a přepravují tak, aby byly chráněny před přímým slunečním světlem	

Návrh soupisu nejčastěji se vyskytujících rizik v provozu podniku

Pro **jednotlivé pracovníky** jsem vytvořila přehled nejčastěji se vyskytujících rizik, se kterými se mohou běžně v provozu setkat.

Tabulka 16 návrh soupisu nejčastěji se vyskytujících rizik v provozu podniku
(vlastní zpracování)

Soupis nejčastěji se vyskytujících rizik				
Nebezpečí	Čím se projevuje	Pravděpodobná příčina	Opatření	Vyřazení z potravinové o řetězce
Neznámý původ potravin	Chybějící doklady o původu zboží / zboží bez označení/	Potraviny mohou pocházet z neregistrovaného nebo neschváleného provozu	Důsledná přejímka zboží / kontrola dodacího listu a označení zboží Potravinu nelze převzít dokud není zjištěn její původ.	ano
Nedostatečné nebo nesprávné označení potravin	Chybí datum spotřeby/chybí doprovodné informace od výrobce	Chyba výrobce/nedbalost/	Důsledná přejímka/ Kontrola značení zboží Výběr vhodného dodavatele.	ano
Potravina s prošlou dobou minimální trvanlivosti	Datum uvedený na potravině	Nedodržení rotace Kontrola dodacích listů/Faktur Zboží je dlouho na skladě	Důsledná přejímka/ Pravidelná rotace zboží	Ne, ale musí být potravina takto při prodeji označená a zdravotně nezávadná

Potraviny vykazující smyslové odchylky	Změna barvy, zápach,	Kontaminace z prostředí Nedodržení teploty skladování nedůsledná přejímka	důsledná přejímka/dodržování teplotního řetězce/pravidelná kontrola zboží/udržování pořádku	ano
Potraviny s porušeným/roztrženým obalem.	Špinavé a poťhané obaly	Nevhodná manipulace	Správná manipulace/ udržování pořádku	ano
Deformované konzervy		Nevhodná manipulace / Nespolehlivý přepravce /	Správná manipulace se zbožím /výběr spolehlivého dodavatele a přepravce	Ne, Mohou být uvedeny do oběhu, pokud jsou jinak neporušené. Zákazník musí být obeznámen /je nabídnuta výhodnější cena)
Mechanické nečistoty na obalech potravin	Znečištěné obaly, nečistoty na víčkách lahví	Nevhodná manipulace Špatné podmínky skladování	Správná manipulace/dodržování hygienických podmínek/udržování pořádku	Mohou být uvedeny do oběhu, po splnění určitých podmínek (opláchnutí, očista)
Chemické nečistoty na obalech potravin	Přítomnost maziv, drogistických výrobků, ředidel a jiných chemických látek	skladování spolu s neslučitelnými výrobky	Oddělená manipulace s neslučitelnými produkty/ udržování pořádku	ano
Zvýšené teplota o více než 2 stupně celsia u chlazených potravin	Smyslová odchylka promáčené obaly	<ul style="list-style-type: none"> • Nedodržení teplotního řetězce • Prodlevy při manipulaci • Přeplnění skladové kapacity • Časté otevírání komory • Správné ukládání výrobků a rozmístění v chladících komorách 	Dodržení teplotního řetězce Zamezit prodlevám při manipulaci Nepřepřínovat komory	ano

Zvýšená teplota o více než -18 stupně celsia u mražených potravin	Smyslová odchylka promáčené obaly	<ul style="list-style-type: none"> • Nedodržení potravinového řetězce • Časté otevírání komory • Prodlevy při manipulaci • Přeplnění skladové kapacity • Správné ukládání výrobků a rozmístění v mrazících komorách 	Dodržení teplotního řetězce Zamezit prodlevám při manipulaci Nepřepřehřívání komory	ano
Namrzlé chlazené potraviny	Smyslová odchylka, Námraza na obalu	Časté otevírání chladicí komory Není provedeno pravidelné čištění nebo servis zařízení	Minimálně otvírat chladicí komory / správné rozmístění palet/ pravidelná kontrola a servis zařízení	ano
Nesprávné nakládání s odpady živočišného původu	Prošlé zboží, zkažené potraviny	Není zajištěna likvidace vyřazených potravin	Likvidace odpadů živočišného původu prostřednictvím asanační firmy.	ano



Potraviny pozastavené a vyřazené z oběhu

Tyto potraviny zřetelně označ a skladuj odděleně, aby nemohlo dojít k záměně s ostatními potravinami!

Potraviny živočišného původu pozastavené a vyřazené z oběhu




Potraviny živočišného původu, které jsou vyřazené z oběhu a potraviny určené k reklamaci (z důvodu, že vykazují např. výrobní vadu) zle vrátit výrobci. Do té doby je ukládej odděleně, v požadovaných podmínkách a označen slovy „vratka“!

V provozu se nachází zelená, etiketou „neurčeno k lidské spotřebě“ označená nádoba na vedlejší živočišné produkty (VŽP) 3. Kategorie. Při případném výskytu tohoto materiálu (zboží s prošlým datem použitelnosti a minimální trvanlivosti, zboží s nevyhovujícím výsledkem vyšetření) takový materiál do této nádoby ulož!

Riziko kontaminace mechanickými a chemickými nečistotami

V přehledu nejběžnějších rizik, se kterými pracovník dochází běžně do kontaktu, je zmiňována kontaminace mechanickými a chemickými nečistotami. Tyto nečistoty se mohou do potravin dostat během manipulace a skladování. Jak zamezit riziku kontaminaci jsem pro **pracovníky skladu a řidiče** navrhla jednoduchou a přehlednou tabulku.

Návrh tabulky prevence kontaminace potravin mechanickými a chemickými nečistotami

Mechanické a chemické nečistoty	
Mechanické nečistoty	Chemické nečistoty
<p>Cizí předměty jako střepy skla, třísky z palet ! Obzvláště nebezpečné jsou mechanické nečistoty na potravinách, kterých se konzument dotýká ústy (nápoje v plechovkách, hrdla lahví).</p>	<p>maziva, ředidla, čerstvé nátěry, čisticí prostředky a drogistické zboží.</p>
	
<p> Jak zamezit kontaminaci produktů od mechanických a chemických nečistot??</p> <ul style="list-style-type: none"> • S potravinami a obaly zacházej tak, aby nebyly porušeny! • Dodržuj provozní a osobní hygienu! • V prostorách skladování a manipulace s potravinami a obaly odstraňuj zbytečné zdroje mechanických a chemických nečistot! • Při výskytu jakéhokoliv poškození zařízení nebo povrchu na tuto skutečnost neprodleně upozorni (známky přítomnosti škůdců, chybějící šrouby, poruchy chladicího zařízení)! • Dodržuj podmínky deratizace a dezinfekce! 	

Obrázek 11 návrh obrázku mechanické a chemické nečistoty (vlastní zpracování)

Zásady provozní hygieny

Veškerá opatření týkající se pracoviště, nezbytná k zajištění zdravotní nezávadnosti potravin nazýváme provozní hygienou. Úklid a sanitace závisí na charakteru provozovny, proto neexistuje žádný obecně platný předpis.

Jako součást metodické příručky jsem vypracovala obecný soupis hygienických požadavků a následně navrhla jejich stručný přehledu v praktické tabulce. Tento přehled poslouží k tomu, aby se **pracovníci** rychleji seznámili se zásadami provozní hygieny.

Sanitace

Sanitací v potravinářství rozumíme souhrn činností, které zabezpečují plnění hygienických požadavků. Patří sem úklid, čištění, dezinfekce a deratizace.

Úklid a čištění

Úklidem a čištěním se rozumí pravidelný úklid pracoviště, aby byla viditelná čistota provozu (odstraňování nečistot a prachu z povrchů). Pro úklid provozovny jsou podle povahy procesu používány mycí a dezinfekční prostředky určené pro potravinářství. Dávkování a expozice je dána návodem na etiketě přípravku. Pro úklid a oplach se vždy používá pitná voda. Nevhodným způsobem je úklid „na sucho“, kdy dochází ke zvýšenému rozptýlu prachu. Je nezbytné dbát na to, aby bylo čisticí náčiní po skončení úklidu v úklidové komoře vypráno, vydezinfikováno a vysušeno.

Pro jednodušší pochopení zásad sanitace jsem pro **pracovníky** vytvořila přehlednou tabulku, ve které jsem rozepsala jednotlivé prováděné činnosti a jejich frekvenci, aby bylo všem činnostem věnováno dostatečné úsilí a nic nebylo opomenuto, nebo zanedbáno.

Návrh tabulky pro kategorizaci prováděné sanitace










Tabulka 17 návrh tabulky kategorizace prováděné sanitace

Kategorizace prováděné sanitace		
Druh úklidu	frekvence	Prováděná činnost
Průběžný úklid	Během provozu	<ul style="list-style-type: none"> • Odstraňují se zbytky nečistot • Omytí pracovní ploch • Odstranění odpadů
Denní úklid	Po skončení provozu	<ul style="list-style-type: none"> • Odstraňují se zbytky nečistot • Odstranění odpadů • Umytí podlahy a pracovních ploch • Omytí umyvadel • Proveďte se úklid v okolí kontejnerů
Týdenní úklid	1x týdně	<ul style="list-style-type: none"> • Odstraňují se zbytky nečistot • Vytření všech regálů a poliček • Čištění omyvatelných povrchů stěn • Omytí topných těles • Omytí osvětlení • Omytí okenních parapetů • Omytí zábradlí na schodišti • Odstranění a vyvezení odpadů • Úklid kolem kontejnerů
Měsíční úklid (Sanitační den)	1 x měsíčně	<ul style="list-style-type: none"> • Odstraňují se zbytky nečistot • Mytí a dezinfekce chladícího a mrazícího zařízení • Mytí a dezinfekce chladících a mrazících boxů • Důkladná dezinfekce pracovních ploch • Důkladná dezinfekce zařízení, skladů • Mytí a dezinfekce parapetů, dveří, povrchů stěn • Proveďte se oplach pitnou vodou • Čištění a dezinfekce odtokových kanálů • Odstranění a vyvezení všech odpadů, • Úklid kolem kontejnerů • Úklid v okolí provozovny
Generální úklid	2 x ročně	<ul style="list-style-type: none"> • Provádějí se opravy nátěrů, vybílení, opravy stěn, opravy podlah a další potřebná opatření
Sanitace dopravních prostředků	Po skončení rozvozu	<ul style="list-style-type: none"> • Odstraňují se zbytky nečistot • Umytí podlahy /oplach vodou • Běžná údržba dle potřeby

Zásady osobní hygieny

Pracovníci jsou povinni dodržovat zásady osobní hygieny, která je předpokladem pro zabezpečení bezpečnosti potravin při jakékoli manipulaci s nimi. Pro dodržování zásad jsem vytvořila přehledný obrázek s piktogramy, který může mít v provozu i podobu závěsné cedule.

Návrh tabulky se zásadami provozní hygieny - chování na pracovišti

	
Zásady provozní hygieny chování na pracovišti	
	Na pracovišti, při jakékoli manipulaci s potravinou nosí pracovník čistý pracovní oděv a vhodnou pracovní obuv.
	
	
	Na pracovišti neprovádějte toaletní úkony jako česání vlasů, stříhání nehtů.
	Při manipulaci s potravinami je zakázáno jíst, pít a kouřit.
	
	
	Do zázemí provozoven nesmí vstupovat nepovolané osoby.
	Předměty nesouvisející s výkonem práce nesmí pracovník přechovávat v provozovně.

Obrázek 12 návrh závěsné cedule s piktogramy – chování na pracovišti

Dodatek k průvodním dokumentům v nestandardním jazyce

Při seznamování se s provozem a s interními dokumenty podniku mi neunikla skutečnost, že průvodní dokumenty a dodací listy zásilek jsou často v nestandardním jazyce (konkrétně v řečtině). Jak jsem již avizovala při analýze rizik v podniku, je nutné, aby byly na průvodních listech zásilek sledovány také šarže jednotlivých potravin a zda je dodací list opatřen údajem se znaky, které byly sledovány při výstupní kontrole, před expedicí zboží. Dotazovala jsem se pracovníků, kteří jsou odpovědní za přejímky zboží a ti potvrdili, že údajům na dokumentech mnohdy nerozumí. Stejnému problému nesrozumitelnosti dokumentů čelí také pracovníci administrativního oddělení. Pro zjednodušení pracovních úkonů a důslednější kontrolu případných rizik nad přejímaným zbožím by bylo vhodné, aby vedení podniku vyžadovalo od řeckých dodavatelů vystavování dokumentů v anglickém jazyce.

Jako ukázkou takového dokumentu jsem si vybrala dodací list klíčového dodavatele a pro vysvětlení popsal sledované znaky.

Χατζηναβριηλίδης Θεμιστοκλής Α.Ε.
 ΒΙΟΜ ΚΡΕΑΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ & ΕΜΠΟΡΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
 7ο χλμ Καβάλας - Ελευθεροπόλης ΚΑΒΑΛΑ 61100
 Τηλ: 2510 327084 Email: γραφείο107_104 Fax: 2510 327019
 e-mail Παραγγελιών: orders@bikpe.gr
 www.bikpe.gr

ΑΦΜ: 0556611164 ΔΟΥ: ΚΑΒΑΛΑΣ

Δελτίο Αποστολής		Σειρά	Αριθμός	Ημερομηνία	Ωρα			
		8	006143	31/03/2022	9:35			
Στοιχεία Πελάτη			Στοιχεία Αποστολής					
Επιμελητής Πελάτη Διεύθυνση ΠΩΛΗ - ΓΚ Τηλ / Fax Εξυπηρέτηση Α.Φ.Μ Δ.Ο.Υ.	ELIES FOOD S.R.O NA ZAHONECH 00200 420 721 991 333 / ΕΜΠΟΡΙΑ 00823394	Τόπος Προορισμού Διεύθυνση ΠΩΛΗ / ΓΚ. Τόπος Φορτώσης Τρόπος Αποστολής Σκοπός Διανομής Τη. Παραγωγής:	ΕΣΡΑ ΠΕΛΑΤΗ NA ZAHONECH KILNIVICE ΕΒΡΑ ΜΑΣ Πώληση Με πιστωτική βάρη: αναμειγνύει	1487 88504				
Κωδ. Πράξης	Περιγραφή είδους	ΜΜ	Προέτι- πο	Τύπ- μην	Αξία Προ- εκτ	Έκτι- μηση	Καθαρό Αξία	ΦΠΑ %
02-0302	ΓΥΡΟΣ ΚΟΡΙΝΘΙΣ ΒΕΡΓΑΣ ΚΤΩ 300-02-0064-020 300-02-0064-020	7,00 79,00	10 10		70,00 280,20			
02-0-0	ΓΥΡΟΣ ΚΟΠΟΛΟΥ ΒΕΡΓΑΣ ΚΤΩ 300-02-0564-031 300-02-0994-032 300-02-0994-032 300-02-0654-031 300-02-0814-032	14,00 8,00 8,00 8,00	10 10 10 10		140,00 64,00 64,00 64,00			
02-0438	ΜΠΡΤΕΡΑ ΤΡΑΧΥΝΑ 120g ΚΤΩ 300-02-0994-031	6,00	10		60,00			
98-0095	ΠΑΛΕΤΕΣ							

ΒΙ.ΚΡΕ. Α.Ε. - HACCP SYSTEM

Έλεγχος θερμοκρασίας	<input checked="" type="checkbox"/>
Έλεγχος σφραγ. & επικλιματισμού	<input checked="" type="checkbox"/>
Οργανοληπτικός έλεγχος	<input checked="" type="checkbox"/>
Έλεγχος σφραγισίας	<input checked="" type="checkbox"/>

Ο Υπεύθυνος: [Signature]

Ανάλυση ανά κατηγορία ΦΠΑ

Υποκατηγορία Προϊόντων	Καθ. αξία	Φ.Π.Α. %	Αξία Φ.Π.Α.	Συν. Αξία
Μηδ				

Παρατηρήσεις: Σύνολο Ποσότητας: 778,00

ΕΚΔΟΣΗ: [Signature] ΠΑΡΑΛΑΒΗ: [Signature]

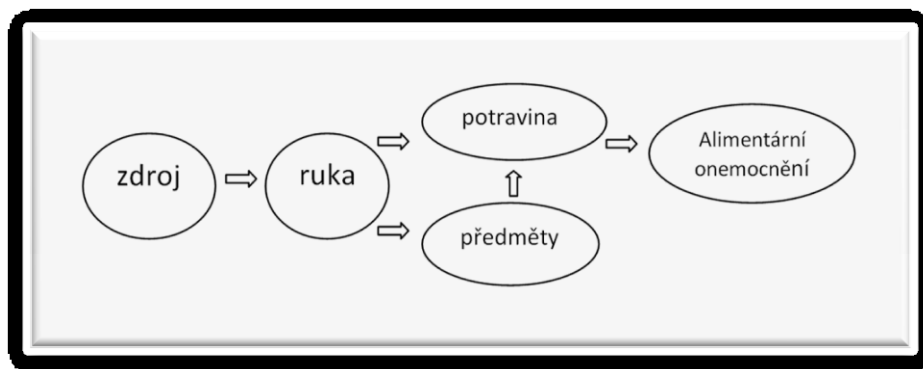
Σελίδα 1 από 1

Obrázek 14 vysvětlení pojmů na formuláři zásilky živočišného původu v cizím jazyce (vlastní zpracování, interní dokument podniku)

5.1.2 Návrh nalepovacího štítku

Dodržování zásad osobní hygieny je předpokladem pro zabezpečení bezpečnosti potravin a ruce si vyžadují největší pozornost. Zejména při přechodu z „nečisté“ práce na „čistou“ (například po provedení úklidu začít manipulovat s obaly určené pro balení potravin), je důležité důkladně si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího prostředku.

Jako pomůcku pro zdůrazňování pravidelného mytí rukou pracovníků jsem navrhla nálepku, která může být rozmístěna různě v prostorách provozu a připomínat tak dodržování zásad osobní hygieny.



Obrázek 15: návrh nálepky: zásady osobní hygieny (vlastní zpracování)



Obrázek 16 jednoduchá vizualize použití nálepky v provozu (vlastní zpracování)

¹ Alimentární onemocnění je onemocnění z potravin způsobené přítomností nežádoucích mikroorganismů - označuje se jím každé onemocnění člověka a zvířat, kdy se jedinec nakazí požitím kontaminované potravy či tekutiny

5.2 VYHODNOCENÍ PŘÍNOSŮ PRO PODNIK

Vzhledem ke skutečnosti, že firma spadá do kategorie potravinářského podniku, je nutné se zabývat sledováním rizik, které v případě jejich zanedbání nebo ignorování mohou bezprostředně ohrozit život i zdraví spotřebitele. Riziko, že distributor potravin uvede nevyhovující, nebo závadnou potravinu na trh a tím způsobí poškození zdraví spotřebitele, může postihnout jakýkoli potravinářský podnik.

Po zhodnocení výsledků z analýz lze konstatovat, že v řešeném potravinářském podniku dochází nejčastěji k chybám lidským než k poruchám strojů a zařízení, což je ovšem zapříčiněno především tím, že s potravinami docházejí do styku více lidé než stroje.

Provozní dokumenty v podniku Elies Food s.r.o., jako je systém kontrolních bodů HACCP, BOZP a Provozní řád jsou zpracovány tak, jak jej ukládá zákon. Nebylo tedy nutné vytvořit zcela nové dokument nebo je aktualizovat. To co podniku chybělo, byla jednoduchá, snadno uchopitelná příručka rizik, která by byla pochopitelná jak pro vedení podniku, tak pro běžného pracovníka v provozu. Zde bych ráda zdůraznila, že požadavky na provozování potravinářského podniku jsou legislativně náročné, provozní dokumenty jsou obsáhlé a pro běžné uživatele - pracovníky v provozu, kterým by měli především sloužit, jsou těžko uchopitelné. Je důležité, aby si byli všichni pracovníci vědomi jednotlivých kroků, ve kterých může dojít ke vzniku zdravotního nebezpečí a musí znát, jakým způsobem zajistit prevenci, aby se toto nebezpečí neprojevalo ohrožením zdraví konzumenta.

Zjištěná rizika, která byla identifikována, bude podnik určitým způsobem řešit a vyvíjí snahu rizika eliminovat. Závěrem bych chtěla říct, že i když podnik klade důraz na pravidelné proškolení svých zaměstnanců, dodržování správné hygienické praxe a bezpečností opatření včetně pravidelných kontrol, je nutno nejvíce spoléhat na zodpovědný přístup zaměstnanců.

ZÁVĚR

Bezpečnost a kvalita potravin je v současné době velmi aktuální téma. Zejména v dnešní době, kdy vstupuje na trh nepřehledné množství podniků a je potřeba výrazně odlišit vlastní nabídku od konkurenční.

Cílem mojí diplomové práce bylo zaměřit se na potravinářský podnik, za pomoci metod pro analýzu rizika jednotlivá rizika identifikovat a následně vytvořit metodickou příručku se soupisem rizik, která poslouží jako pomůcka pro vedení podniku a bude určena především nově příchozím pracovníkům.

V teoretické části diplomové práce jsem za pomoci dostupných zdrojů a odborné literatury shrnula obecné poznatky problematiky, která souvisí s vybraným tématem diplomové práce. V praktické části jsem analyzovala současný stav podniku. Na základě zvolených metod řízení rizik, jsem rizika nejprve identifikovala, vyhodnotila a zpracovala do metodické příručky s registrem rizik. Pro zhodnocení rizik jsem použila jednoduchou bodovou polo-kvantitativní metodu PNH na kterou jsem navázala metodou příčin a následků pomocí diagramu rybí kosti. Jednotlivé procesy jsem následně zanalyzovala a zhodnotila. Na základě výsledků byla sestavena metodická příručka s registrem rizik.

Účelem toho této příručky nebylo vytvoření obtížně srozumitelného materiálu, ale snaha zvýšit povědomí o možných rizicích, reagovat na ně a ve větší míře dosáhnout přijetí zodpovědnosti za bezpečnost potravin, což vedení podniku uvítalo. Pevně věřím, že jsem svou prací podniku prospěla a cíl práce byl naplněn.

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

- Alimentarius, Codex.** Codex Alimentarius. [Online] © FAO/WHO. [Citace: 10. 03 2022.] Codex Alimentarius: International Food Standard [online], 2022. © [cit. 2022-03-10]. Dostupné z: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>.
- BusinessInfo.cz.** Obecné informace k dovozu potravin dovážených do ČR z jiné země EU. *BusinessInfo.cz.* [Online] [Citace: 24. 3 2022.] <https://www.businessinfo.cz/navody/informace-k-dovozu-potravin-do-cr-z-eu/>.
- CQS.CZ.** Certifikace systémů managementu. *cqs.cz.* [Online] [Citace: 25. 03 2022.] <https://www.cqs.cz/>.
- ČESKO.** Vyhláška č. 172/2015 Sb. o informační povinnosti příjemce potravin v místě určení, ve znění pozdějších předpisů. *Zákony pro lidi.* [Online] Česko. [Citace: 09. 03 2022.] <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/2015-172>.
- , Zákon č. 110/1997 Sb. Zákon o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů. *Zákony pro lidi.* [Online] [Citace: 25. 03 2022.] <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/1997-110>.
- Debby L., NEWSLOW.** 2014. *Food Safety Management Programs.* Boca Raton : CRC Press , 2014. 9781439826805.
- DUCHÁČKOVÁ, Eva.** 2005. *Principy pojištění a pojišťovnictví.* Praha : Ekopress, 2005. ISBN 80-86119-92- 0.
- EAGRI.** 2021. Vědecké výbory. *EAGRI.* [Online] 2021. [Citace: 11. 12 2021.] <https://eagri.cz/public/web/mze/>.
- EFSA.** EFSA. *Efsa European Food Safety.* [Online] [Citace: 20. 03 2022.] <https://www.efsa.europa.eu/en>.
- EISO.CZ.** ISO 22000. *eiso.cz.* [Online] [Citace: 28. 12 2021.] <https://www.eiso.cz/uvod/>.
- HANZELKOVÁ, Alena, KEŘKOVSKÝ, Miloslav a VYKYPĚL, Oldřich.** 2017. *Strategické řízení.* Praha : C.H. Beck, 2017. 978-80-7400-637-1.
- HNILICA, Jiří a FOTR, Jiří.** 2014. *Aplikovaná analýza rizika ve finančním managementu a investičním rozhodování.* Praha : Grada, 2014. ISBN 978-80-247-5104-7.
- Informační centrum bezpečnosti potravin.** 2021. Právní předpisy ČR. *Informační centrum bezpečnosti potravin.* [Online] 2021. [Citace: 28. 12 2021.] <https://www.bezpecnostpotravin.cz/kategorie/pravni-predpisy-cr-zakladni-informace.aspx>.
- KOCOUREK, Vladimír.** 2014. Úvod do potravinářské legislativy. [Online] 2014. [Citace: 28. 12 2021.] <https://web.vscht.cz/~kocourev/files/uvod-pl-skript.pdf>.

- KOUDELKA, Ctirad a VRÁNA, Václav. 2006.** *Rizika a jejich analýza*. Ostrava : VŠB – TU Ostrava, 2006.
- KRULIŠ, Jiří. 2011.** *Jak vítězit nad riziky: aktivní management rizik - nástroj řízení úspěšných firem*. Praha : Linde, 2011. ISBN 978-80-7201-835-2.
- LUKÁŠKOVÁ, Eva, a další. 2014.** *Potravinová (ne)bezpečnost*. Praha : Academia, 2014. 978-80-7454-463-7.
- Management Mania, 2016. 2016.** ISO 31000 Risk management (Řízení rizik - Principy a směrnice). *Management Mania*. [Online] 2016. [Citace: 27. 11 2021.] ISO 31000 Risk management. Management mania [online]. Copyright, 2016 [cit. 2021-11-27]. Dostupné z: <https://managementmania.com/cs/iso-31000-risk-management-rizeni-rizik-principy-a-smernice>.
- MAYES, Tony a MORTIMORE, Sara. 2001.** *Making the most of HACCP learning from others' experience*. Cambridge : Woodhead, 2001. 9781855735040.
- MIKUŠOVÁ, Marie. 2014.** *KRIZOVÝ MANAGEMENT PRO MALÉ A STŘEDNÍ PODNIKY*. Bratislava : Wolters Kluwer, 2014. 978-80-8168-106-6.
- Ministerstvo zemědělství. 2018.** *Příručka pro provozovatele potravinářských podniků k označování potravin podle předpisů EU*. Praha : Ministerstvo zemědělství, 2018. 978-80-7434-417-6.
- 2007.** *Nové předpisy pro hygienu veřejného stravování*. Beroun : Newsteller, 2007. 80-7350-050-7.
- NOVOTNÝ, Martin. 2007.** *Nové předpisy pro hygienu veřejného stravování*. Beroun : Newsletter, 2007. 80-7350-050-7.
- potravinyinfo.cz.** Internetový prodej potravin. *potravinyinfo.cz*. [Online] Dashöfer Holding. [Citace: 31. 03 2022.] <https://www.potravinyinfo.cz/33/internetovy-prodej-potravin-zakladni-pozadavky-na-provozovatele-potravinarskeho-podniku-uniqueidgOkE4NvrWuMEMvw3uZDmFoqckBsXgeqMV7kS2esh-1c/>.
- Safe Food Alliance. 2021.** The History of HACCP. *Safe Food Alliance*. [Online] 2021. [Citace: 28. 12 2021.] <https://safefoodalliance.com/haccp/the-history-of-haccp/>.
- SMEJKAL, Vladimír a RAIS, Karel. 2010.** *Řízení rizik ve firmách a jiných organizacích*. Praha : Grada, 2010. ISBN 978-80-247-3051-6.
- SVS.CZ.** Obchodování s veterinárním zbožím. *Státní veterinární správa*. [Online] [Citace: 25. 3 2022.] <https://www.svs.cz/>.
- SZPI. 2021.** Státní zemědělská a potravinářská inspekce. *SZPI*. [Online] 2021. [Citace: 11. 12 2021.] <https://www.szpi.gov.cz/default.aspx>.

ŠÍN, Robin. 2017. *Medicína katastrof*. Praha : Galén, 2017. 978-80-7492-295-4.

ÚKZÚZ. 2021. ÚKZÚZ. *Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský*. [Online] 2021. [Citace: 11. 12 2021.] <https://eagri.cz/public/web/ukzuz/portal/>.

VOLDŘICH, Michal, JECHOVÁ, Marie a KAUDELOVÁ, Marcela. 2004. *Systém kritických bodů (HACCP) v obchodě*. Praha : České a slovenské odborné nakladatelství, 2004. 80-903401-2-1.

WALTEROVÁ, Dana. 2015. Hygienické minimum pro pracovníky potravinářských prodejen. *Hospodářská komora České republiky*. [Online] 2015. [Citace: 20. 04 2022.] <https://www.yumpu.com/xx/document/read/26380802/300377010-op-hygienickac-minimum>.

ZUZÁK, Roman a KÖNIGOVÁ, Martina. 2009. *Krizové řízení podniku*. Praha : GRADA, 2009. ISBN 978-80-247-3156-8.

SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK

ÚKZÚS	Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský
SZPI	státní zemědělská a potravinářská inspekce
VŽP	vedlejší živočišné produkty
BOZP	bezpečnost a ochrana zdraví při práci
SVS	Státní veterinární správa
OOVZ	Orgány ochrany veřejného zdraví
PPP	Provozovatel potravinářského podniku
OOP	Ochranné osobní prostředky

SEZNAM OBRÁZKŮ

Obrázek 1 proces řízení rizika (vlastní zpracování)	16
Obrázek 2 potravinová bezpečnost (vlastní zpracování dle FAO)	21
Obrázek 3: Koordinace systému bezpečnosti potravin v ČR ((EAGRI, 2021)	23
Obrázek 4 orientační přehled povinností a institucí spojených se zahájením provozování potravinářského podniku ((EAGRI, 2021)	33
Obrázek 5 Logo společnosti Elies Food s.r.o. (zdroj: Elies Food s.r.o.)	39
Obrázek 6 znázornění výsledků SWOT analýzy (vlastní zpracování)	45
Obrázek 7 Areál firmy (zdroj: mapy.cz).....	50
Obrázek 9 Ishikawa diagram (vlastní zpracování)	61
Obrázek 10 diagram procesů provozního režimů (vlastní zpracování)	65
Obrázek 11 ukázka elektronického formuláře SVS (zdroj (SVS.CZ)	66
Obrázek 12 návrh obrázku mechanické a chemické nečistoty (vlastní zpracování)	72
Obrázek 13 návrh závěsné cedule s piktogramy – chování na pracovišti.....	75
Obrázek 14 návrh formuláře pro příjem zásilek živočišného původu (vlastní zpracování)	76
Obrázek 15 vysvětlení pojmů na formuláři zásilky živočišného původu v cizím jazyce (vlastní zpracování, interní dokument podniku)	77
Obrázek 16: návrh nálepky: zásady osobní hygieny (vlastní zpracování).....	78
Obrázek 17 jednoduchá vizualize použití nálepky v provozu (vlastní zpracování)	78

SEZNAM TABULEK A GRAFŮ

Tabulka 1 doporučené metody pro řešení problému rizika	17
Tabulka 2 SWOT analýza podniku Elies Food s.r.o. (vlastní zpracování).....	42
Tabulka 3 kritické body a jednotlivé procesy (vlastní zpracování)	47
Tabulka 4 analýza nebezpečí (vlastní zpracování)	48
Tabulka 5 Hodnoty pravděpodobnosti vzniku a existence nebezpečí – P (vlastní zpracování).....	51
Tabulka 6 Následky - N (vlastní zpracování)	52
Tabulka 7 Názor hodnotitele - H (vlastní zpracování)	52
Tabulka 8 Významnosti rizika ((KOUDELKA, a další, 2006)	53
Tabulka 9 Analýza rizik v procesu příjem suroviny (zdroj: vlastní)	54
Tabulka 10 analýza rizik procesu skladování (vlastní zpracování)	55
Tabulka 11 Analýza rizik proces: distribuce (vlastní zpracování).....	56
Tabulka 12 Vyhodnocení analýzy rizik jednotlivých procesů realizovaných metodou PNH (vlastní zpracování).....	57
Tabulka 13 návrh matice odpovědnosti (vlastní zpracování)	64
Tabulka 14 návrh soupisu sledovaných znaků u přijímaných zásilek (vlastní zpracování) 67	
Tabulka 15 Návrh tabulky s přehledem předepsaných teplot (vlastní zpracování).....	68
Tabulka 16 návrh soupisu nejčastěji se vyskytujících rizik v provozu podniku	69
Tabulka 17 návrh tabulky kategorizace prováděné sanitace.....	74
Graf 1 vývoj tržeb Elies Food s.r.o. (vlastní zpracování)	40
Graf 2 Organizační struktura podniku	41

SEZNAM PŘÍLOH

Příloha P I: Školení hygienického minima

Příloha P II: Doklad o schválení a registraci podniku

Příloha P III: Nahlášení příchodu zásilky živočišných produktů do země určení v ČR

PŘÍLOHA P I: ŠKOLENÍ HYGIENICKÉHO MINIMA

ŠKOLENÍ HYGIENICKÉHO MINIMA Elies food s.r.o.

Datum konání: 2.11.2020

Náplň školení: Periodické školení zaměstnanců pracujících v potravinářství ze dne 2.11.2020

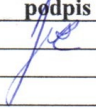
část obecná

1. Provozní řád
2. Sanitační řád a jeho uplatnění v provozu
3. Zásady systému kritických bodů a správné hygienické praxe
4. Zaměření na osobní hygienu a přenosné choroby, klíšťová encefalitida
5. Zdravotní průkazy, průjmová a hnisavá onemocnění

veterinárně hygienická legislativa:

1. Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči, v platném znění
2. Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách, v platném znění
3. vyhláška 104/1987 Sb. kterou se určují nakažlivé lidské choroby ve smyslu trestního zákona
4. vyhláška 289/2007 Sb. o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy EU
5. vyhláška 453/2009 Sb. kterým se pro účely trestního zákoníku stanoví, co se považuje za nakažlivé lidské nemoci, nakažlivé nemoci zvířat, nakažlivé nemoci rostlin a škůdce užitkových rostlin
6. Nařízení EP a Rady 852/2004 o hygieně potravin
7. Nařízení EP a Rady 853/2004 kterým se stanoví zvláštní pravidla pro potraviny ŽV původu
8. Nařízení komise (EU) 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny
9. Nařízení 627/2019, kterým se stanoví jednotná praktická opatření pro provádění úředních kontrol produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě

Tato osnova byla použita při provedení školení zaměstnanců ve firmě Elies food s.r.o..

p.č.	jméno a příjmení	podpis
1	Michal Jordán	
2		
3		
4		
5		

.....
školitel

.....
jednatel

Dokument je podepsán elektronickým podpisem
Podpisující: MVDr. Magdalena Hujčková Kubeč
Organizace, OJ: Státní veterinární správa
Seriové č. cert.: 22133775
Vydavatel cert.: PostSignum Qualified CA 4
Datum a čas: 09.11.2020 12:57:38
Dívked:
Misto:

PŘÍLOHA P II: DOKLAD O SCHVÁLENÍ A REGISTRACI PODNIKU



Státní
veterinární
správa

Krajská veterinární správa
Státní veterinární správy
pro Zlínský kraj

Lažy V. 654, Zlín, 760 01
T: +420 577 009 641
Elektronická adresa podatelny: epodatejna.kvzs@svscr.cz
ID datové schránky: wjh8cgl



Č. j.: SVS/2019/151345-Z

Doklad o schválení a registraci

vydaný podle ustanovení § 49 odst. 1 písm. h) bod 2. zákona č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a podle čl. 31 odst. 2 písm. c) nařízení EP a Rady (ES) č. 882/2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat

Označení podniku, závodu nebo jiného zařízení, v němž se zachází se živočišnými produkty:

ELIES FOOD s.r.o.

Adresa podniku:

Na Záhonech 1467, 686 04 Kunovice (INPOST AREÁL s.r.o.)

Název firmy:

ELIES FOOD s.r.o.

Sídlo nebo adresa:

Nové sady 988/2, 602 00 Brno - Staré Brno

IČ: 06823394

Veterinární registrační číslo CZ 72740325

Typy provozů, pro které je vydáno schválení:

- prostor pro skladování (chladírenské a mrazírenské skladování, skladování při neřízené teplotě);
- přepravce živočišných produktů (silniční přeprava).

Krajská veterinární správa, která vydala toto schválení, je oprávněna je pozastavit nebo odejmout, jestliže zjistí, že požadavky nebo podmínky, za kterých bylo vydáno, nejsou dodržovány.

Ve Zlíně dne 11.12.2019

MVDr. František Mahdalík
ředitel
podepsáno elektronicky

PŘÍLOHA P III: HLÁŠENÍ ZÁSILKY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU



Státní
veterinární
správa

Potvrzení o přijetí údajů o zásilce

Níže uvedené údaje byly dne: **26.02.2022 12:16:03** odeslány Státní veterinární správě a zaevidovány pod kódem **621a0bf30ce2a**.

Tímto byla pro níže uvedenou zásilku splněna oznamovací povinnost dle vyhlášky č. 172/2015 Sb. o informační povinnosti příjemce potravin v místě určení.

Toto potvrzení uschovejte pro možnost kontroly ze strany veterinárních inspektorů.

Datum příchodu zásilky:	28.02.2022
Jméno a příjmení osoby, která formulář vyplnila:	Jordán
Příjemce/místo určení zásilky	
Jméno/název:	ELIES FOOD s.r.o.
Ulice a číslo:	Na Záhonech 1467
Obec:	Kunovice
PSČ:	68604
Číslo schválení/registrace:	CZ 72740325
Kraj, ve kterém se nalézá místo určení zásilky (NUTS):	72
Zařízení odesílající živočišné produkty na místo určení zásilky	
Název zařízení:	ELVIDA FOODS S.A.
Adresa zařízení:	40, Styl. GONATA str. PERISTERI, 12133 ATHENS GREECE
Členský stát EU:	GR
Číslo schválení/registrace:	GR IMP 384 E.C.
Popis živočišných produktů přicházejících na místo určení zásilky	
Druh živočišných produktů:	Vepřové maso
Popis:	Vepřový gyros okořeněný určen k pečení
Množství:	1476
Jednotka:	kilogramy
Fyzikální stav/způsob úpravy živočišných produktů:	mražené
Druh živočišných produktů:	Vepřové maso