

Případová studie

System HACCP v provozech veřejného stravování

Česal, P. - Klatová, E.

Tato případová studia vznikla v rámci projektu FRVŠ č. 1209/2009/F5/a „*Inovace předmětů zaměřených na využití hotelového informačního systému a případových studií*“ realizovaného na Katedře marketingu, obchodu a služeb Fakulty ekonomické Západočeské univerzity v Plzni.

Cíl

Cílem případové studie je seznámit čtenáře se systémem kritických bodů neboli HACCP a na typickém českém jídle poukázat na řadu kritických bodů, které můžeme v rámci systému sledovat a jejichž naplňování by mělo přispívat ke zlepšení podmínek v české gastronomii.

System kritických bodů

Stravovací služby jsou nezbytnou součástí cestovního ruchu, jelikož každý účastník cestovního ruchu má základní potřeby, především potřebu výživy, musí po celou dobu pobytu mimo místo svého trvalého bydliště využívat různých forem stravování. Za stravovací služby lze považovat objekty, prostory či plochy, kde je poskytováno veřejné stravování. Každá stravovací služba je ve skutečnosti proces, kde na začátku jsou nakoupené suroviny, které je nutné přijmout, skladovat, očistit, zpracovat mechanicky a tepelně a zpracované uchovávat za určitých podmínek. Na konci jsou pokrmy, které konzumují spotřebitelé. V průběhu tohoto procesu jsou suroviny, polotovary a nakonec i připravené pokrmy vystaveny různě velkému riziku možné kontaminace.

Mezi základní legislativní předpisy, které oblast stravování upravují, patří:

- Zákon č. 471/2005 Sb. úplné znění zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů
- Vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění vyhlášky č. 602/2006 Sb.
- Vyhláška č. 602/2006 Sb., která vešla v platnost k 1.1.2007, výrazně novelizovala vyhlášku č. 137/2004 Sb.
- S účinností od 1. ledna 2006 vstoupil v platnost tzv. hygienický balíček, soubor nařízení Evropského parlamentu a Rady:
 - č. 852/2004, o hygieně potravin
 - č. 853/2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu
 - č. 854/2004, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro organizaci úředních kontrol produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě

- 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

Tyto zákony, vyhlášky, předpisy a nařízení představují pouze základní přehled. Nejdůležitější vyhláškou je č. 137/2004 Sb. jež od 1. 5. 2004 začala platit pro všechna zařízení veřejného stravování a podstatou této vyhlášky je zavedení systému HACCP do veřejného stravování. V současné době je vyhláška 137/2004 po novelizaci, je výrazně zredukována a vyhláškou zabývající se systémem HACCP se stalo nařízení ES 852/2004.

HACCP neboli Hazard Analysis and Critical Control Point lze do českého jazyka přeložit jako analýzu nebezpečí a stanovení kritických kontrolních bodů procesu. Hlavním cílem je stanovit preventivní systém zajištění zdravotní nezávadnosti potravin. V české legislativě se nesetkáváme s pojmem HACCP, ale systém je označován jako „systém kritických bodů“.

HACCP představuje preventivní postup k zajištění zdravotní nezávadnosti potravin a měl by sloužit k určení a ovládnání nebezpečí při výrobě potravin a pokrmů a předcházet tak poškození zdraví konzumentů. Základním předpokladem pro zavedení funkčního systému kritických bodů je dodržování principů správné hygienické a výrobní praxe. Správná hygienická a výrobní praxe je definována v § 2 písm. u) vyhlášky č. 137/2004 Sb.: jedná se o dodržování výrobních postupů a požadavků pro jednotlivé činnosti při uplatnění technických, technologických a hygienických pravidel odpovídajících obecně uznávanému vědeckému poznání pro dosažení jakosti výrobků, včetně jejich zdravotní nezávadnosti.

Prvním krokem celého procesu je provedení analýzy nebezpečí a to z hlediska biologického, chemického a fyzikálního. Na základě provedených analýz je nutné stanovit kritické body, tj. určit místa, technologické operace či postupy, ve kterých je možné uplatňovat kontrolu a nápravná opatření, která vedou k zabránění vzniku nebezpečí. Je-li v daném bodě identifikováno nebezpečí, musí být stanoven minimálně jeden kritický bod. Pro každý bod je pak nutné stanovit tzv. kritickou mez, neboli číselnou hodnotu (čas, teplota, pH, apod.), která vyjadřuje hranici mezi vyhovujícími a nevyhovujícími podmínkami v kritickém bodě. V dalším kroku je nutné vytvořit monitorovací systém, který by měl dát odpovědi na otázky jako např.: jakým způsobem monitorujeme, ve kterých fázích a jak často kritické body monitorujeme, kdo je za monitorování odpovědný. V případě, že CCP nejsou pod kontrolou, tzn., že naměřené hodnoty neodpovídají stanoveným kritickým limitům, je zapotřebí:

- A) zjistit příčinu chyby** ---> selhání lidského faktoru
 ---> selhání stroje či zařízení
 ---> vznik chyby díky vyšší moci
 ---> vznik chyby díky chybě monitorovacího procesu

B) zajistit dokumentaci chyby

O zjištěných skutečnostech je nutné vést záznamy. Pro každý kritický bod je stanoven způsob a četnost sledování tak, aby bylo zajištěno zvládnutí činnosti v kritickém bodě. V případě, že dojde k překročení kritické hranice je nutné daný bod znovu prozkoumat, případně provést nutné změny v nastavení kritických bodů. V poslední fázi je nutné vytvořit systém pro uchování a dokumentaci všech získaných hodnot ve zvolené formě – písemná, elektronická a kombinace obou. Mezi archivované dokumenty patří např.: záznamy o stanovení kritických bodů, záznamy měření vyhovujících a nevyhovujících procesů, záznamy o nápravných činnostech, o školení personálu a celá řada dalších.

Systém HACCP přináší pro výrobce a zákazníky řadu výhod:

Výrobce	Zákazník
- zlepšení přehlednosti výr. procesu	- větší bezpečnost spotřeby výrobků
- vytvoření základu systému kvality	- ochrana před zdrav. a finan. škodami
- systematický a pravidelný výkon práce	- kontrola dodavatelů
- použití pro celý potravinový řetězec	
- postupné zlepšování v souladu s požadavky zákazníky	

Na druhou stranu je třeba říci, že tento systém přinesl organizacím celou řadu dalších nákladů, které mohli hospodaření podniku značným způsobem ovlivnit. Ne ve všech případech přispěl tento systém ke zlepšení prováděných procesů. Mezi možné nevýhody systému lze zařadit:

- nepochopení smyslu a cíle HACCP ze strany vedení podniku,
- nepochopení principu systému ze strany pracovníků,
- vytvoření příliš administrativně zatěžujícího systému,
- možnost vzniku nefunkčního systému,
- při nefunkčním systému neefektivní zvýšení administrativy,
- formální přístup.

Zadání

Sestavte pro restauraci nižší kategorie (dle dřívější kategorizace – restaurace ve třetí cenové kategorii) systém kritických bodů, který by zahrnoval, alespoň 6 kritických bodů, včetně kritických mezí, návrhu sledování a případných nápravných opatření. Restaurace se nachází v Mariánských Lázních na Hlavní třídě, má 50 míst k sezení, zaměstnává 2 kuchaře, 2 servírky, 2 pomocné síly včetně úklidu. Roční obrat této restaurace činí 2.000.000,- Kč. Máte modelový případ, že restaurace vaří knedlo-vepřo-zelo a na tomto pokrmu definujte kritické body, jimiž tento pokrm od nákupu surovin až po „vydání na stůl“.

Nezapomeňte na následující:

- dodávka, přeprava potravin
- skladování potravin a polotovarů
- příprava jednotlivých surovin (pracovní desky)
- teplota pokrmů – příprava, výdej, uchovávání
- nakládání s odpady
- křížení cest

Modelové řešení

Použitá literatura

Kolektiv autorů. *Systém kritických bodů v gastronomii*. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství s.r.o., 2002, ISBN 80-902553-7-X

Kolektiv autorů. *Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách. Část II*. Praha: Národní informační středisko pro podporu jakosti, 2007. ISBN 80-02-01823-0

Číhalová, J., Jechová, M. *Hygiena v gastronomii*. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství s.r.o., 2001, ISBN 80-902553-5-3

Voldřich, M., Jechová, M. *Bezpečnost pokrmů v gastronomii – Malé a střední provozy*. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství s.r.o., 2006, ISBN: 80-903401-7-2