

## Souhrn

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

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

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