

## Oponentský posudek diplomové práce:

### System řízení bezpečnosti potravin podle normy ISO 22 000 v distribuční firmě ze dne 15.12.2006

Autor: **Ivana Pečená**

Diplomová práce v první části přehledně shrnuje požadavky normy ISO 22000. V druhé části se zabývá zavedením nejdůležitější části požadavků normy ISO 22000 tj. plánováním bezpečných produktů v distribuční firmě.

**K první části diplomové práce** týkající se shrnutí přehledných požadavků normy ISO 22000 mám následující komentáře:

V Kap. 2.2.2. Dokumentace, Všeobecně str. 11 diplomové práce diplomantka správně uvádí, že norma stanovuje vytvořit dokumentované postupy pro: řízení dokumentů; řízení záznamů; pro stažení nebezpečného produktu z trhu. Vedle těchto uvedených dokumentových postupů norma ještě vyžaduje dokumentový postup pro Interní audity, Řízení neshody – náprava (např. překročení kritických mezí u kritických kontrolních bodů) a Opatření k nápravě.

Další níže uvedený postup lze zahrnout do požadavku normy: dokumenty a záznamy potřebné pro tvorbu, zavedení a aktualizaci systému bezpečnosti potravin: Jedná se o **Připravenost a reakce na nepředvídanou událost** – norma přímo nevyžaduje dokumentovaný postup, ale uvádí „vypracovat, uplatňovat a udržovat postupy řešení potenciálních mimořádných (nouzových situací a nehod/havárií)“, jež mohou mít vliv na bezpečnost potravin (z praktického hlediska se jedná o tzv. havarijní plán pro případ např. požár, výpadek energie, porucha na zařízení, povodeň, bioterorismus, sabotáž, znečištění životního prostředí (voda, ovzduší), ale i např. „mediální ohrožení“ které obvykle způsobuje obavy spotřebitelů, tzn. zveřejnění nařčení, negativního dopadu na zdraví spotřebitelů, které není vědecky či fakticky podloženo apod.

Do tohoto havarijního plánu je vhodné zařadit nejen:

- organizování jednotlivých činností a kroků pro bezprostřední odstranění příčiny nežádoucí události, seznamu kontaktů klíčových osob, včetně stanovení rozsahu jejich odpovědností a pravomocí,
  - plány interní a externí komunikace,
  - informace o nebezpečných látkách, včetně jejich dopadu na produkt a nebezpečnost potravin a případné opatření,
  - plány výcviku pro havarijní situace,
- ale i podrobný a jednoznačný plán akcí a činností bezprostředně **po skončení havarijního stavu**, odstranění následků a rychlého uvedení či obnovení stavu před havárií (úklid, likvidace odpadů, obnovení zdrojů energií, externí komunikace apod.)

Podrobně se zmiňuji o tomto postupu, nejen z toho důvodu, že se jedná o požadavek normy, ale především tento postup má své opodstatnění v praxi. (Viz např. povodně v roce 2002)

V kapitole 2.3.8 Přezkoumání systému str.16 diplomové práce jsou uvedeny vstupy pro přezkoumání systému.

Vzhledem k tomu, že přezkoumání managementu je jeden z nejdůležitějších požadavků normy, z praktického hlediska obvykle externí auditor snadno zjistí, zda se jedná o formálně zavedený systém na rozdíl od funkčního systému, chybí v uvedených vstupech pro přezkoumání ještě dva další požadavky normy – následná opatření z předchozích přezkoumání systému managementu, pokud již firma toto předchozí přezkoumání provedla a nejedná se o historicky první přezkoumání a externí audity a kontroly, kterými by se mělo vedení organizace při přezkoumání zabývat.

V kap.2.5 Plánování realizace produktu - Obr. č. 3 Cyklus řízení bezpečnosti potravin a Obr. 4 Plánování bezpečných produktů velmi dobře souhrnně zobrazuje postup a souvislosti při plánování a vlastním řízení činností.

**Druhá část** diplomové práce je věnována zavádění systému bezpečnosti potravin.

K této části diplomové práce mám následující připomínky:

V kap. 3.5 Prohlášení o politice a cílech jakosti a bezpečnosti potravin uvedená Politika jakosti a bezpečnosti potravin odpovídá plně rozsahu a úloze organizace v potravinovém řetězci. Tabulka „Program plnění cílů jakosti a bezpečnosti“ zcela splňuje požadavky na stanovení cílů, které jsou konkrétní a měřitelné. Proto bych následně v praxi doporučila použití pouze tohoto přehledného a konkrétního dokumentu. V praxi je tedy shrnující tabulka Prohlášení o cílech jakosti a bezpečnosti tabulka Stanovení měřitelných cílů zbytečná.

Do tabulky Tab.6 Plán dokumentace by bylo vhodné zařadit dokumentovaný postup „Připravenost a reakce na nepředvídanou událost“, pokud by nebyl součástí Příručky systému řízení bezpečnosti potravin - K3/2007. Doporučený obsah tohoto dokumentovaného postupu viz výše.

V kap. 3.6.3.1 Jmenování týmu pro řízení jakosti a bezpečnosti potravin bych v praxi doporučila následující:

Z praktického hlediska osobně považuji přesné definování rozsahu odpovědností a pravomocí za nejdůležitější část řízení a vedení zaměstnanců. Ví-li přesně zaměstnanec, za co přesně odpovídá a do jaké míry může samostatně rozhodnout o činnosti, dalším kroku, akci a apod., zvýší se pružnost a efektivnost řízení nejen tím, že se odstraní časová ztráta vyplývající z interní komunikace (podání informace nadřízenému a vyčkávání na jeho rozhodnutí), ale přesné definování rozsahu odpovědností a pravomocí vede k samostatnosti a vnitřní motivaci zaměstnance, tedy k jeho osobnímu rozvoji samozřejmě v závislosti na „zralosti a vyspělosti“ zaměstnance. Samozřejmě přesné stanovení odpovědností a pravomocí by mělo být pravidelně aktualizováno právě s ohledem na „zralost“ zaměstnance, což není v praxi příliš uskutečňováno, neboť tato činnost je časově náročná.

Přesto bych v praxi doporučovala stanovit pro jednotlivé členy týmu (samozřejmě efektivní by bylo i pro všechny vedoucí pracovní funkce v organizaci) vedle konkrétních odpovědností i konkrétní rozsah pravomocí (např. může vedoucí týmu při uvedené odpovědnosti v tabulce: *organizace zavádění systému*, zadat a vyžadovat splnění jednotlivých úkolů u vedoucích jednotlivých oddělení apod.)

Tab. 17.1 Plán HACCP je vhodné rozšířit o sloupec týkající se nápravy a opatření k nápravě, které je nutno učinit, jestliže jsou kritické meze překročeny viz požadavek prvku 7.6 Vytvoření plánu HACCP bod e).

Ve sloupečku odpovědná osoba nebo ve stanovení rozsahu odpovědností a pravomocí by mělo být přesně definováno, za co konkrétně je odpovědná osoba zodpovídá, a jaká je pravomoc, tedy v praxi, o čem může rozhodnout sama, nebo po konzultaci s vedoucím pracovníkem, či jen informuje vedoucího a vedoucí rozhodně o provedení akce. Např. může odpovědná osoba (např. řidič), zjistí-li, že teplota je mimo definovanou kritickou, odmítnout přepravu, nebo má informovat svého nadřízeného nebo odpovědného pracovníka dodavatele nebo zákazníka, podle situace, pro koho vykonává přepravní službu.

**Celkové zhodnocení:**

Výše uvedené připomínky a komentáře k diplomové práci jsou koncipovány z hlediska praxe a zkušeností z externích auditů. Zohledňují především moje osobní zkušenosti se zaváděním a certifikací systému řízení. V žádném případě tyto připomínky nesnižují rozsah a význam hodnocení diplomové práce.

Diplomovou práci hodnotím jak z teoretického, tak praktického hlediska jako vyčerpávající a komplexní.

Velice pozitivně hodnotím vyčerpávající identifikaci zdrojů nebezpečí a analýzu nebezpečí, včetně vytvoření plánu HACCP.

Diplomová práce je doplněna o přehledné a názorné tabulky, vývojové diagramy.

Diplomatka prokázala jak odborné teoretické tak praktické znalosti.

Domnívám se, diplomová práce je či bude přínosem o pro firmu Miroslav Pečený.

**Diplomovou práci hodnotím – výborně.**

Oponentský posudek zpracovala dne 31.1.2007

Ing. Venuše Benešová  
Auditor QMS, EMS, OHAS, MD, CoC  
SGS Czech Republic, s.r.o.  
K Hájům 1233/2  
155 00 Praha 5  
tel. 602 523 256  
venuse.benesova@sgs.com