

Posudek diplomové práce

Autor: Ivana Pečená

Název práce: Systém řízení bezpečnosti potravin podle normy ISO 22 000 v distribuční firmě

Rozsah práce: 105 stran, 3 přílohy (5 stran)

Vedoucí práce: prof. Ing. Jaromír Veber, CSc.

Tématické zaměření: management kvality

Zjištění:

Je nesporné, že péče o jakost se stává samozřejmou záležitostí většiny firem. Oblast potravinářství měla jisté výsadní postavení v tom, že většina producentů, ale i odborníků na kvalitu spoléhala zejména na dodržování hygienických požadavků na potraviny. Postupem času i do této oblasti začaly pronikat prvky přístupů managementu kvality, byť se zaměřením na rizikové (kritické) faktory ovlivňující kvalitu (HCCP) a v nedávné době přístupy zaměřené na komplexní přístupy zabezpečování jakosti (ve smyslu norem ISO 9001), zohledňující specifika kvality potravinářské produkce. Takovým přístupem jsou bezpochyby požadavky normy ISO 22 000, jejichž aplikací do podmínek distribuční firmy se zaměřením na ovoce, zeleninu, bylinky a houby se zabývá recenzovaná práce.

Současná mediální scéna přináší řadu příkladů, které dokládají, že oblast kvality potravin má četné nedostatky, i proto lze jako vysoce aktuální hodnotit zaměření diplomové práce, která krátce po vydání normy ISO se zaměřením na oblast potravin přináší poznatky z aplikace této normy.

Práci její autorka rozdělila do čtyř částí, první polovina má teoretický charakter, popisuje možné přístupy managementu kvality, které lze uplatnit v potravinářství a značnou pozornost věnuje představení požadavků nové normy ISO 22 000.

V praktické části diplomové práce jsou nebo naznačeny praktické momenty spojené se zaváděním výše uvedených požadavků do podmínek dané distribuční firmy. V závěru práce nechybí i pasáž hodnotící ekonomickou stránku realizace projektu zavedení normy ISO 22 000.

Doporučení k obhajobě:

V rámci obhajoby diplomové práce doporučuji rozvést, upřesnit, doplnit následující otázky:

- a) norma ISO 22 000 je relativně novou normou ve skupině norem ISO, ale i z pohledu implementace a certifikace – může v tomto směru diplomantka poskytnout některé aktuální informace týkající se počtu firem, které u nás či v zahraničí, EU apod. zavádějí, či zavedly, nebo dokonce mají certifikovány tyto aplikace, kolik organizací na našem trhu nabízí (je oprávněno) provádět certifikaci, popř. jaké je stanovisko příslušných vládních orgánů k požadavkům normy ISO 22 000?
- b) ve kterých směrech je aplikace normy ISO 22 000 dle názoru diplomantky ve srovnání s požadavky HCCP náročnější (z pohledu dokumentace, vedení záznamů, nároků na pracovníky, technické vybavení, pracovní prostředí apod.)?

Stanovisko:

Diplomová práce Ivany Pečené po formální i věcné stránce je na velmi dobré úrovni, autorka prokázala, že je schopna transformovat poznatky získané během studia při řešení konkrétních úkolů praxe.

Diplomovou práci Ivany Pečené doporučuji k obhajobě.

Hodnocení: výborně

V Poděbradech, dne 30. ledna 2007

.....