

Práce byla zaměřena na posouzení současné situace v uplatňování zásad na principech HACCP v praxi školních jídelen okresu Sokolov. Sběr dat probíhal v roce 2009 v náhodně vybraných 20 školních jídelnách (30 % zařízení regionu). Šetření se zaměřilo na kvalitu dokumentace HACCP, skutečné uvedení stanovených postupů do praxe a aktuální hygienickou úroveň jídelen. Z 20 prověřovaných provozoven stravovacích služeb pouze 4 zařízení (20 %) skutečně uplatňovala zásady HACCP v praxi. Předložená dokumentace HACCP byla v těchto jídelnách vyhovující jak po stránce formálního naplnění všech legislativních požadavků, tak i z hlediska obsahu. Pracovnice těchto jídelen odpovědné za systém HACCP prokazovaly velmi dobrou orientaci v problematice HACCP, správně uvedly systém HACCP do praxe a ovlivnily aktivní přístup personálu jídelen k uplatňování zásad HACCP. Systém HACCP považovali zaměstnanci těchto zařízení za dobrý návod k hygienicky nezávadnému provozu jídelny a účinný prostředek k prosazování oprávněných hygienických požadavků u nadřízených. Zařízení, která uplatňovala zásady HACCP byla shledána bez hygienických závad, z ostatních 16 jídelen pouze 1 provozovna plně odpovídala hygienickým požadavkům.

Vyhodnocení získaných výsledků jednoznačně prokázalo souvislost mezi zvládnutím HACCP a dobrou hygienickou úrovní provozovny. Podmínkou správného uvedení systému HACCP do praxe je pochopení jeho podstaty. To vyžaduje odbornou přípravu a neustálé vzdělávání všech osob činných ve stravovacích službách. Významnou roli hraje osobnost vedoucího, jeho postoje k vzdělávání, k práci v systému HACCP a motivační působení na spolupracovníky. Správné uvádění systému HACCP do praxe je tak stále aktuální problematikou nejen pro výkon státního zdravotního dozoru, ale také pro cílené výchovně vzdělávací působení odborníků v ochraně veřejného zdraví.