

System HACCP ve společnosti Pekařství Cais

Diplomová práce

Vypracovala: Bc. Michaela Podlešáková

Vedoucí práce: Ing. Monika Karková, PhD.

2020

Cíl práce

- Cílem diplomové práce je analýza systému HACCP ve společnosti "Pekařství Cais" a návrh optimálních opatření a eliminovat nalezené nedostatky.

Metodika práce

1. Vypracování teoretické části na základě studia odborné literatury
2. Vypracování praktické části
 - Rozhovor s technologem společnosti
 - Konzultace s pracovníky výroby
 - Pozorování technologických postupů
3. Analýza systému HACCP
 - Analýza současného stavu
 - Pozorování a popis technologických postupů
 - Analýza kritických a kontrolních bodů
 - Dotazník

Teoretická část

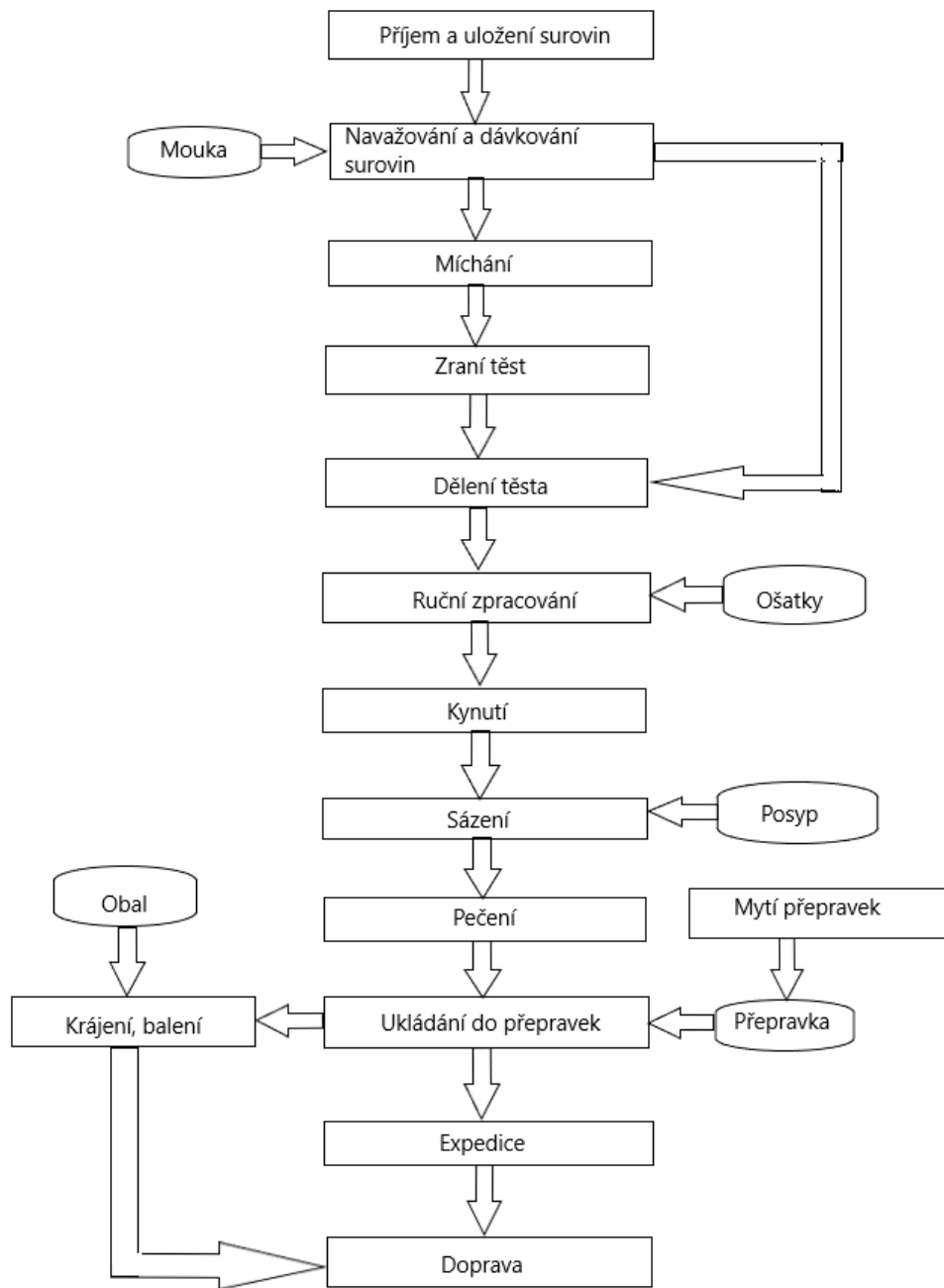
- Vypracování na základě odborné literatury
- Informace z dokumentů systému HACCP
- Informace z podnikové evidence

➤ Systém HACCP

➤ Pekařství

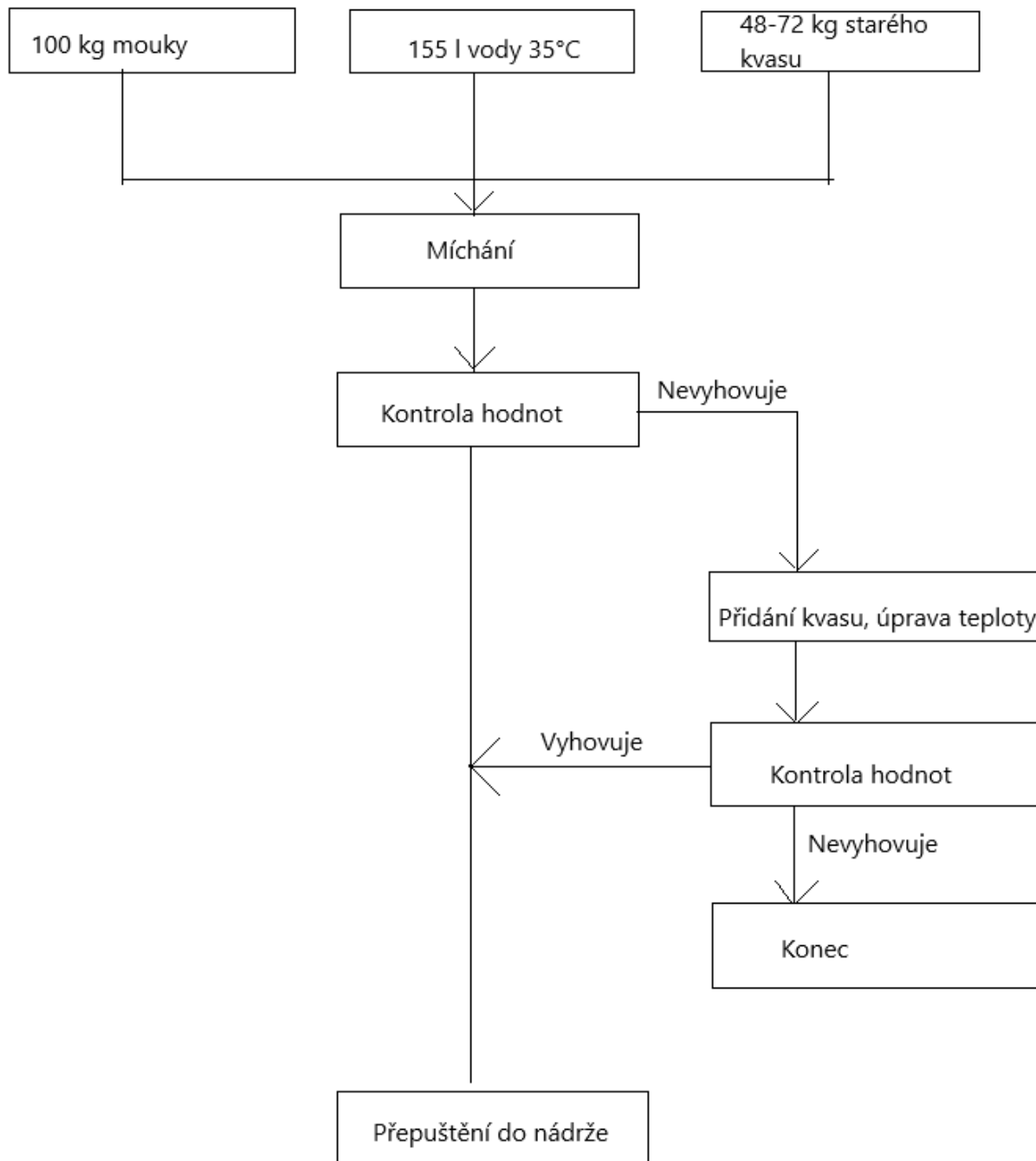
Aplikační část

- Analýza současného stavu společnosti
 - 1993, Vlachovo Březí
 - 100 zaměstnanců
 - Průměrná denní výroba je 10000 ks
 - 4 hlavní kategorie chleba
- Popis technologických postupů



Aplikační část

- Analýza kritických a kontrolních bodů a návrhy opatření nalezených nedostatků
 - Kritický bod č. 1 Pečení
 - Kontrolní bod č. 1 Přejímka surovin
 - Kontrolní bod č. 2 Skladování surovin
 - Kontrolní bod č. 3 příprava kvasu a kontrolní bod č. 4 kontrola kyselosti kvasu a senzorická kontrola kvasů



Aplikační část

- Dotazník
 - 18 zaměstnanců
 - 10 otázek

Závěr a doporučení

- Je důležité si uvědomit, že při vytváření zásad systému kritických a kontrolních bodů pro pekárenskou výrobu, se tyto zásady netýkají jen samotných výrobků, ale také prostředí, ve kterém vznikají.
- Rychlejší řešení menších nedostatků
- Větší kontrola zaměstnanců
- Častější kontrola pracovního prostředí

Děkuji za pozornost

Otázky oponenta práce

- Jak přijalo vedení společnosti návrhy uvedené v diplomové práci?

Otázky vedoucí práce

- Vedoucí práce nepoložila žádné otázky.