

Oponentský posudek

disertační práce Ing. Romany Bartoškové na téma :
„Význam systémů řízení bezpečnosti potravin pro konkurenceschopnost
potravinářských podniků“

zpracoval oponent prof. Ing. Vladimír Klaban, CSc., rektor Rašínovy vysoké školy.

Jakékoliv zkoumání bezpečnosti potravin je bezpochyby vysoce aktuální ať už z hlediska globálního – udržitelného rozvoje lidské společnosti či z pohledu zdraví jednotlivce. Řešená otázka v disertační práci není sice zaměřena na nezávadnost, kvalitu a dostupnost potravin, avšak její zaměření na hledání souvislosti mezi řízením bezpečnosti potravin a konkurenceschopností potravinářských podniků považují rovněž za vysoce aktuální zajímavé.

Autorka disertace si stanovila za cíl:

Na základě studia dostupných domácích i zahraničních teoretických poznatků vztahujících se k problematice bezpečnosti potravin a stavu potravinářské praxe v České republice, analyzovat a vyhodnotit vliv standardů bezpečnosti potravin na konkurenceschopnost potravinářských podniků v České republice. Vypracovat pro potravinářské podniky doporučení pro posílení jejich pozice na trhu s potravinami.

Pro úspěšné naplnění hlavního cíle stanovuje studentka následující dílčí cíle:

- * definovat základní pojmy (potravinová bezpečnost, bezpečnost potravin, řízení bezpečnosti potravin, standardy bezpečnosti potravin, potravinářský průmysl, rizika potravinářské výroby, Risk management);
- * vyhodnotit současný stav implementace standardů bezpečnosti potravin v potravinářské výrobě České republiky;
- * ověřit účinnost standardů bezpečnosti potravin z hlediska posílení konkurenceschopné pozice podniku na trhu;
- * zjistit míru využívání Risk managementu v potravinářské praxi a identifikovat hlavní rizikové faktory pro tento průmyslový sektor.

Pro lepší průkaznost splnění cíle formuluje tři hypotézy :

H1: Mezinárodní standardy bezpečnosti potravin využívá méně než polovina výrobců potravin.

H2: Standardy bezpečnosti potravin jsou významným nástrojem pro zvyšování konkurenceschopné pozice potravinářských podniků.

H3: Risk management uplatňuje 25% potravinářských podniků.

Studentka věnuje poměrně velkou část své práce uvádění částí z prostudované literatury (rešerše) bez uvedení vlastního názoru na řešený problém. Není zřejmé autorčino definování pojmů : potravinová bezpečnost, bezpečnost potravin, řízení bezpečnosti potravin, standardy bezpečnosti potravin, potravinářský průmysl, rizika potravinářské výroby, Risk management.

Na podkladě analýzy syntezovaných materiálů autorka věrohodně prokázala platnost vyřčených hypotéz. Studentka si zvolila vhodně uspořádanou osnovu pro svou práci. Jazyková úroveň je vyhovující. Bibliografické citace dokumentů nejsou plně v souladu s ČSN ISO 690 a 690-2 (01 0197).

Stanový cíl disertační práce byl splněn.

Trochu udivující je to, že dotazníkový průzkum nebyl rozšířen na odběratele potravinářských výrobců. Jsem přesvědčen o tom, že pro zkoumání prostředí konkurenceschopnosti je vztah odběratel – dodavatel velice důležitý.

Za stejně důležité pro výrobce potravin je i problém kvality surovin pro potravinářskou výrobu. V této souvislosti by bylo dobré věnovat pozornost „Zelené knize“ o jakosti zemědělských produktů, jejíž cílem je vyvolat diskusi k vytvoření politiky v této oblasti pro celou EU.

Přínosem pro rozvoj poznání lze označit to, že byla označena problematická otázka – vliv bezpečnosti potravin na konkurenceschopnost a nastíněna možnost jejího řešení.

Přínos pro praxi spočívá zejména v poznání skutečnosti nedostatečné implementace mezinárodních standardů schopných posílit konkurenceschopnost podniků na trhu. Podnětným přínosem se může stát i zavedení poznatků uvedených v disertaci do výuky potravinářských oborů na fakultě.

Publikační činnost studentky doktorského studijního programu považuji za dostačující.

Disertační práci doporučuji k obhajobě.

Otázka – požadavek : Objasněte pojem řízení bezpečnosti za použití Vašeho obr. 2.

V Brně 5. 12. 2008



Vladimír Klaban