

## Technik/technička pro kontrolu kvality a bezpečnosti potravin v mlékárenství (kód: 29-080-M)

**Autorizující orgán:** Ministerstvo zemědělství  
**Skupina oborů:** Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)  
**Týká se povolání:** Kontrolor kvality a hygieny potravin a krmiv  
**Kvalifikační úroveň NSK - EQF:** 4

### Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Zavádění systémů řízení kvality a bezpečnosti potravin v mlékárenském provozu	4
Odběr a uchovávání vzorků v mlékárenském provozu	4
Provádění laboratorních zkoušek surovin, meziproductů a hotových výrobků v mlékárenském provozu	4
Provádění senzorické analýzy v mlékárenském provozu	4
Fázová kontrola v technologickém procesu mlékárenské výroby	4
Ověřování a kalibrace měřicích přístrojů v mlékárenské laboratoři	4
Kontrola označování mlékárenských výrobků	4
Zajišťování sanitace a provozní hygieny v mlékárenské laboratoři	4
Dodržování zásad BOZP a PO v mlékárenské laboratoři	4

### Platnost standardu

Standard je platný od: 17.10.2023

## Organizační a metodické pokyny

### Pokyny k realizaci zkoušky

Autorizovaná osoba informuje, které doklady musí uchazeč předložit, aby zkouška proběhla v souladu s platnými právními předpisy.

Před zahájením vlastního ověřování musí být uchazeč seznámen s pracovištěm a s požadavky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP) a požární ochrany (PO), o čemž bude autorizovanou osobou vyhotoven a uchazečem podepsán písemný záznam.

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, je oprávněna předčasně ukončit zkoušku, pokud vyhodnotí, že v důsledku činnosti uchazeče bezprostředně došlo k ohrožení nebo bezprostředně hrozí nebezpečí ohrožení zdraví, života a majetku či životního prostředí. Zdůvodnění předčasného ukončení zkoušky uvede AOs do Záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Uchazeč může ukončit zkoušku kdykoliv v jejím průběhu, a to na vlastní žádost.

Zdravotní způsobilost pro vykonání zkoušky je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP – <https://www.nsp.cz/jednotka-prace/technik-pro-kontrolu-jako#zdravotni-zpusobilost>).

Při ověřování kompetencí zejména formou praktického předvedení zkoušející sleduje dodržování hygienicko-sanitačních principů zajišťujících bezpečnost potravin, dodržování technologického postupu a dodržování zásad BOZP a PO.

Pro potřeby analýz senzorických i laboratorních či fázových kontrol výroby zadá zkoušející mlékárenskou surovinu, přísadu a výrobek, který je k dispozici v provozu, kde zkouška probíhá.

Pro ověřování kompetence "Zavádění systémů řízení kvality a bezpečnosti potravin v mlékárenském provozu" připraví zkoušející pro zkoušku případovou studii (tepelné ošetření mléka, kde nebyla dodržena teplota pasterace), na které kritérium d) ověří.

Při ověřování kompetence "Provádění laboratorních zkoušek surovin, meziproductů a hotových výrobků v mlékárenském provozu" kritéria d) zkoušející zadá jeden laboratorní chemický rozbor mlékárenského výrobku (např. na stanovení obsahu: tuku a sušiny, vody, NaCl, kyselosti nebo jiné ve vztahu k provozu, kde zkouška probíhá). Pro ověření kritéria f) zkoušející připraví příklad výsledku mikrobiologické zkoušky pro posuzování zkoušeným.

Zkoušející posuzuje také manuální zručnost uchazeče nutnou pro práci v laboratoři.

Při ověřování kompetence "Dodržování zásad BOZP a PO v mlékárenské laboratoři" u kritéria a) uchazeč vyjmenuje ochranné pomůcky a popíše způsob jejich použití.

Pracovní oděv a obuv si uchazeč přinese vlastní

## **Autoři standardu**

### **Autoři kvalifikačního standardu**

Kvalifikační standard profesní kvalifikace připravila SR pro potravinářství a krmivářství, ustavená a licencovaná pro tuto činnost HK ČR, SP ČR a AK ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:

Českomoravský svaz mlékárenský z. s., Praha

Mlékárna Hlinsko, a. s.

Savencia Fromage & Dairy Czech Republic, a. s. Praha

SOŠ ekologická a potravinářská, Veselí nad Lužnicí