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, meziproduktů 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, meziproduktů 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