Technik pro kontrolu kvality a bezpečnosti potravin v masném průmyslu (kód: 29-077-M)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Technik v potravinářství a krmivářství
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 4

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Zavádění systému řízení kvality a bezpečnosti potravin v masném průmyslu	4
Vyhodnocování výsledků ověřování systému řízení kvality a bezpečnosti potravin v masném průmyslu	4
Provádění a vyhodnocování senzorických a laboratorních zkoušek surovin, meziproduktů a výrobků v masném průmyslu	5
Vkládání záznamů do dokumentace systému HACCP v masném průmyslu	4
Dohled nad plněním programu sanitace výrobních prostor a zařízení, programu kontroly škůdců a zásad pro zacházení s nestandardními výrobky a odpady v masném průmyslu	4
Dohled nad dodržováním stanovených receptur a výrobních postupů pro jednotlivé výrobky masného průmyslu	4
Dohled nad přenosem údajů v rámci nastaveného systému sledovatelnosti použitých surovin a materiálů v masném průmyslu	4
Školení zaměstnanců organizace v oblasti kvality a bezpečnosti potravin v masném průmyslu	4
Hodnocení změn v systému řízení kvality a bezpečnosti potravin, materiálech, technologiích a produktech v masném průmyslu	4
Posuzování aspektů efektivnosti a vhodnosti systému řízení kvality a bezpečnosti potravin v rámci podniku masného průmyslu	4

Platnost standardu

Standard je platný od: 29.06.2015 do: 15.03.2021

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). Zdravotní způsobilost je vyžadována (odkaz na povolání v NSP - http://katalog.nsp.cz/karta_p.aspx?id_jp=7247&kod_sm1=28).
Vstupním požadavkem na uchazeče o tuto PK je střední vzdělání s maturitní zkouškou.

Všechny osoby, které se přímo účastní zkoušky, musí mít platný průkaz pracovníka v potravinářství (zdravotní průkaz).
Při ověřování kompetencí, zejména formou praktického předvedení, zkoušející průběžně sleduje dodržování požadavků BOZP, PO a hygienických návyků uchazeče.

Veškeré kompetence se ověřují v masném průmyslu se zaměřením na zpracování masa prasat, skotu, drůbeže a králíků.
Při ověřování kompetence "Zavádění systému řízení kvality a bezpečnosti potravin v masném průmyslu" si zkoušející připraví modelový systém řízení kvality a bezpečnosti potravin v podniku masného průmyslu, který předloží uchazeči k posouzení a návrhu možných změn.
Při ověřování kompetence "Vyhodnocování výsledků ověřování systému řízení kvality a bezpečnosti potravin v masném průmyslu" zkoušející předloží uchazeči k zhodnocení výsledky interních a externích auditů systému řízení kvality a bezpečnosti potravin a výsledky úředních kontrol výrobního procesu, výrobních prostor a zařízení, hotových výrobků.
Při ověřování kompetence "Provádění a vyhodnocování senzorických a laboratorních zkoušek surovin, meziproduktů a výrobků v masném průmyslu" zkoušející předloží uchazeči k zhodnocení výsledky externích laboratorních zkoušek.
Při ověřování kompetence "Hodnocení změn v systému řízení kvality a bezpečnosti potravin, materiálech, technologiích a produktech v masném průmyslu" si zkoušející připraví příklady možných změn technologie, složení nebo výrobního postupu některého z výrobků, pro které uchazeč provede analýzu rizika.

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:
Český svaz zpracovatelů masa
Masokombinát Plzeň, s. r. o.
Steinhauser, s. r. o.
Jatky Český Brod, a. s.
VOŠ ekonomických studií a SPŠ potravinářských technologií