

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

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>Autorizující orgán:</b>            | Ministerstvo zemědělství                        |
| <b>Skupina oborů:</b>                 | Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29) |
| <b>Týká se povolání:</b>              | Technik v potravinářství a krmivářství          |
| <b>Kvalifikační úroveň NSK - EQF:</b> | 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, meziproductů 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](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 sensorických a laboratorních zkoušek surovin, meziproductů 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