Technik/technička 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: Kontrolor kvality a hygieny potravin a krmiv
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: 21.10.2022 do: 16.10.2023

Kritéria a způsoby hodnocení

Zavádění systému řízení kvality a bezpečnosti potravin v masném průmyslu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Posoudit předložený systém řízení kvality a bezpečnosti potravin v podniku masného průmyslu, navrhnout možné změny	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Zkontrolovat zavedený systém řízení kvality a bezpečnosti potravin v podniku	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Zkontrolovat výskyt odchylek od stanovených mezí v jednotlivých kritických bodech	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Vyhodnocování výsledků ověřování systému řízení kvality a bezpečnosti potravin v masném průmyslu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vyhodnotit výsledky interních auditů systému řízení kvality a bezpečnosti potravin	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Vyhodnotit výsledky externích auditů systému řízení kvality a bezpečnosti potravin	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Vyhodnotit výsledky úředních kontrol výrobního procesu, výrobních prostor a zařízení, hotových výrobků	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Vyhodnotit odůvodněnost a příčiny reklamací hotových výrobků	Praktické předvedení a ústní ověření
e) Navrhnout nápravná opatření k nevyhovujícím nálezům auditů, úředních kontrol a reklamací	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Provádění a vyhodnocování senzorických a laboratorních zkoušek surovin, meziproduktů a výrobků v masném průmyslu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Koordinovat/zajišťovat odběr kontrolovaných vzorků	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Provést základní senzorické a laboratorní zkoušky výrobní suroviny	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Provést základní senzorické a laboratorní zkoušky meziproduktu	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Provést základní senzorické a laboratorní zkoušky hotového výrobku	Praktické předvedení a ústní ověření
e) Vyhodnotit výsledky externích laboratorních zkoušek výrobní suroviny, meziproduktu nebo hotového výrobku	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Vkládání záznamů do dokumentace systému HACCP v masném průmyslu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vložit záznam do dokumentace systému HACCP	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Zaznamenat výskyt odchylek parametrů v kritických bodech od stanovených mezí, a to v jednotlivých kritických bodech	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Zaznamenat přijatá nápravná opatření k odchylkám od stanovených mezí v jednotlivých kritických bodech	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Zkontrolovat plnění zásad pro zacházení s nestandardními výrobky	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Dohled nad plněním programu sanitace výrobních prostor a zařízení, programu kontroly škůdců a zásad pro zacházení s nestandardními výrobky a odpady v masném průmyslu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zkontrolovat průběžný úklid provozních nečistot a mytí výrobních prostor, zařízení a pomůcek v souladu s programem sanitace	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Zkontrolovat pravidelnou desinfekci výrobních prostor, zařízení a pomůcek včetně hodnocení její účinnosti v souladu s programem sanitace	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Zaevidovat výsledky vyšetření k ověření kritérií hygieny výrobního procesu	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Zkontrolovat průběžnou dezinsekci výrobních prostor, zařízení a pomůcek, včetně hodnocení její účinnosti v souladu s programem sanitace	Praktické předvedení a ústní ověření
e) Zkontrolovat průběžnou deratizaci výrobních prostor, zařízení a pomůcek, včetně hodnocení její účinnosti v souladu s programem sanitace	Praktické předvedení a ústní ověření
f) Vysvětlit zásady vedení seznamu používaných přípravků pro účely DDD (desinfekce, desinsekce, deratizace) a seznamu používaných nástrah pro účely dezinsekce a deratizace	Ústní ověření
g) Vysvětlit zásady vedení evidence dokumentace související s DDD (plán závodu, smlouvy s externími licencovanými poskytovateli DDD, apod.)	Ústní ověření
h) Zkontrolovat dodržování zásad pro zacházení s odpady	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Dohled nad dodržováním stanovených receptur a výrobních postupů pro jednotlivé výrobky masného průmyslu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zkontrolovat dodržování stanovených receptur pro jednotlivé výrobky	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Zkontrolovat dodržování stanovených výrobních postupů pro jednotlivé výrobky od příjmu surovin až po expedici finálních výrobků	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Dohled nad přenosem údajů v rámci nastaveného systému sledovatelnosti použitých surovin a materiálů v masném průmyslu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zkontrolovat evidenci všech dodavatelů veškerých výrobních surovin, které organizace nakupuje	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Zkontrolovat evidenci výrobních surovin, meziproduktů i hotových výrobků v rámci interního systému sledovatelnosti	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Zkontrolovat evidenci všech odběratelů veškerých hotových výrobků	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Školení zaměstnanců organizace v oblasti kvality a bezpečnosti potravin v masném průmyslu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Uvést detailní přehled legislativních požadavků na kvalitu, bezpečnost a označování masa, masných výrobků a masných polotovarů	Ústní ověření
b) Uvést obsah a zásady školení zaměstnance podniku v oblasti kvality potravin	Ústní ověření
c) Uvést obsah a zásady školení zaměstnance podniku v oblasti bezpečnosti potravin	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Hodnocení změn v systému řízení kvality a bezpečnosti potravin, materiálech, technologiích a produktech v masném průmyslu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vyhodnotit provedené změny v systému řízení kvality a bezpečnosti potravin	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Vyhodnotit provedené změny v dokumentaci k systému řízení kvality a bezpečnosti potravin	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Provést analýzu rizika při zadané změně technologie, složení nebo výrobního postupu některého z výrobků	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Posuzování aspektů efektivnosti a vhodnosti systému řízení kvality a bezpečnosti potravin v rámci podniku masného průmyslu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Posoudit efektivnost a vhodnost používaného systému řízení kvality a bezpečnosti potravin	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Uvést detailní přehled požadavků jednotlivých certifikačních schémat	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Posoudit stavebně-technické vybavení výrobních prostor	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Posoudit vhodnost toků výrobních surovin a odpadů, křížení cest výrobních surovin, materiálů a hotových výrobků a oprávnění zaměstnanců ke vstupu na jednotlivá pracoviště	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

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 vykonávání pracovních činností této profesní kvalifikace je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP - https://www.nsp.cz/jednotka-prace/technik-pro-kontrolu-jako#zdravotni-zpusobilost).

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.

Výsledné hodnocení

Zkoušející hodnotí uchazeče zvlášť pro každou kompetenci a výsledek zapisuje do záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Výsledné hodnocení pro danou kompetenci musí znít „splnil“ nebo „nesplnil“ v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé kompetence. Výsledné hodnocení zkoušky zní buď „vyhověl“, pokud uchazeč splnil všechny kompetence, nebo „nevyhověl“, pokud uchazeč některou kompetenci nesplnil. Při hodnocení „nevyhověl“ uvádí zkoušející vždy zdůvodnění, které uchazeč svým podpisem bere na vědomí.

Počet zkoušejících

Zkouška probíhá před jednou autorizovanou osobou; zkoušejícím je jedna autorizovaná fyzická osoba s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci anebo jeden autorizovaný zástupce autorizované podnikající fyzické nebo právnické osoby s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci.

Požadavky na odbornou způsobilost autorizované osoby, resp. autorizovaného zástupce autorizované osoby

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby musí splňovat alespoň jednu z následujících variant požadavků:

a) Střední vzdělání s výučním listem v oboru vzdělání řezník-uzenář a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti zpracování masa nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na zpracování masa.
b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti zpracování masa nebo ve funkci učitele praktického vyučování nebo odborného výcviku v oboru vzdělání zaměřeném na zpracování masa.
c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti zpracování masa nebo ve funkci učitele praktického vyučování nebo odborného výcviku v oboru vzdělání zaměřeném na zpracování masa.
d) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti zpracování masa nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo praktického vyučování nebo odborného výcviku v oboru vzdělání zaměřeném na zpracování masa.
e) Profesní kvalifikace 29-077-M Technik/technička pro kontrolu kvality a bezpečnosti potravin v masném průmyslu a střední vzdělání s maturitní zkouškou + alespoň 5 let odborné praxe v oblasti zpracování masa.

Další požadavky:
Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, která nemá odbornou kvalifikaci pedagogického pracovníka podle zákona č. 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů, nebo nemá odbornou kvalifikaci podle zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších předpisů, nebo praxi v oblasti vzdělávání dospělých (včetně praxe z oblasti zkoušení), nebo nemá osvědčení o profesní kvalifikaci 75-001-T Lektor/lektorka dalšího vzdělávání, může být absolventem přípravy zaměřené zejména na praktickou aplikaci části první hlavy III a IV zákona č. 179/2006 Sb., o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání a o změně některých zákonů (zákon o uznávání výsledků dalšího vzdělávání) ve znění pozdějších předpisů, a přípravy zaměřené na vzdělávání a hodnocení dospělých s důrazem na psychologické aspekty zkoušení dospělých v rozsahu minimálně 12 hodin.

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost autorizujícímu orgánu, a to předložením dokladu nebo dokladů o získání odborné způsobilosti v souladu s hodnoticím standardem této profesní kvalifikace, nebo takovým postupem, který je v souladu s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu této profesní kvalifikace autorizujícím orgánem stanoven.

Žádost o udělení autorizace naleznete na stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství, www.eagri.cz.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

- Výrobní prostory se zajištěnou dodávkou potřebných energií odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
- Suroviny, materiály, technologie a strojní zařízení pro zpracování masa včetně obsluhy a kontrolní laboratoř v podmínkách provozovatele potravinářského podniku z oboru zpracování masa, veškeré technologie a strojní a laboratorní zařízení musí splňovat požadavky BOZP
- Dokumenty: systém kvality a bezpečnosti potravin v podniku masného průmyslu, výsledky interních a externích auditů systému kvality a bezpečnosti potravin a výsledky úředních kontrol výrobního procesu, výrobních prostor a zařízení, hotových výrobků, výsledky externích laboratorních zkoušek, příklady možných změn technologie, složení nebo výrobního postupu některého z výrobků apod.
- Technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace potravinářského provozu

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu pro účely zkoušky. Zajištění vhodných prostor pro provádění zkoušky prokazuje žadatel odpovídajícím dokladem (např. výpis z katastru nemovitostí, nájemní smlouva, dohoda) umožňujícím jejich užívání po dobu platnosti autorizace.

Doba přípravy na zkoušku

Uchazeč má nárok na celkovou dobu přípravy na zkoušku v trvání až 45 minut. Do doby přípravy na zkoušku se nezapočítává doba na seznámení uchazeče s pracovištěm a s požadavky BOZP a PO.

Doba pro vykonání zkoušky

Celková doba trvání vlastní zkoušky jednoho uchazeče (bez času na přípravu a přestávky) je 4 až 5 hodin (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

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

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:
Český svaz zpracovatelů masa
Sdružení drůbežářských podniků
Vyšší odborná škola ekonomických studií, Střední průmyslová škola potravinářských technologií a Střední odborná škola přírodovědná a veterinární, Praha 2, Podskalská 10