

## Skladování a distribuce potravin (kód: 29-091-H)

**Autorizující orgán:** Ministerstvo zemědělství  
**Skupina oborů:** Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)  
**Týká se povolání:** Pracovník skladování a distribuce potravin  
**Kvalifikační úroveň NSK - EQF:** 3

### Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Skladování, uchovávání, balení a expedice potravinářských polotovarů a výrobků	3
Obsluha strojů a zařízení pro balení a expedici potravinářských polotovarů, výrobků	3
Provádění základní evidence v potravinářské výrobě	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3

### Platnost standardu

Standard je platný od: 28.04.2015 do: 14.03.2020

## **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.

Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické části zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství.

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=21&kod\\_sm1=28](http://katalog.nsp.cz/karta_p.aspx?id_jp=21&kod_sm1=28)).

Ověřování by mělo být spojeno v navazující činnosti vedoucí k balení a odbytu potravin s využitím technologických postupů a dodržováním hygienických zásad zacházení s potravinářskými výrobky.

Jedná se o mechanizované nebo automatizované potravinářské výroby např.: výroba konzerv, nápojů, cukrovinek, mléka, sýrů a dalších mlékárenských výrobků, lihu, lihovin, sladu, piva, mlynářských výrobků.

Uchazeči bude zadán konkrétní úkol související s balením potravinářských výrobků a jejich expedicí.

Při plnění úkolů založených zejména na formě praktického předvedení hodnotitel sleduje způsob provedení zadané činnosti, dodržování hygienických zásad, posuzuje hospodárné využívání obalů a dalších pomocných látek, dodržování ekologických principů, zásad bezpečnosti práce, časového harmonogramu a organizace práce.

Při hodnocení se posoudí správnost provedení výrobních operací.

## **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:

UNIMILLS, a. s.

Europasta SE

PENAM, a. s.

Svaz průmyslových mlýnů