

Technik/technička pro kontrolu kvality a bezpečnosti potravin v konzervářství (kód: 29-093-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 systémů řízení kvality a bezpečnosti potravin v konzervářském provozu | 4 |
| Odběr a uchování vzorků v konzervářském provozu | 4 |
| Provádění laboratorních zkoušek surovin, meziproductů a hotových výrobků v konzervářském provozu | 4 |
| Fázová kontrola v technologickém procesu konzervářské výroby | 4 |
| Ověřování a kalibrace měřicích přístrojů v konzervářství | 4 |
| Kontrola označování konzervářských výrobků | 4 |
| Zajišťování sanitace a provozní hygieny v konzervářství | 4 |
| Dodržování zásad BOZP a PO v konzervářství | 4 |

Platnost standardu

Standard je platný od: 17.10.2023

Kritéria a způsoby hodnocení

Zavádění systémů řízení kvality a bezpečnosti potravin v konzervářském provozu

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|--------------------------------------|
| a) Popsat příklady systémů řízení jakosti (HACCP, ISO, BRC, IFS a jiné) v konzervářském provozu včetně interních a externích auditů, úředních kontrol a posuzování a vyřizování reklamací | Písemné a ústní ověření |
| b) Vysvětlit systém vstupní, mezioperační a výstupní kontroly v konzervářském provozu | Písemné a ústní ověření |
| c) Vyhodnotit kritické kontrolní body v technologickém postupu, určit případné odchylky od stanovených mezí a výsledky zjištění zaznamenat do příslušné dokumentace | Praktické předvedení a ústní ověření |
| d) Navrhnout nápravná opatření v případě odchylek v kritických kontrolních bodech u předloženého příkladu (popř. popsat způsob komunikace s odpovědnými pracovníky) | Praktické předvedení a ústní ověření |
| e) Vysvětlit postup a povinnosti provozovatele potravinářského podniku při stahování výrobků z trhu | Ústní ověření |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Odběr a uchovávání vzorků v konzervářském provozu

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|--------------------------------------|
| a) Vysvětlit postup odběru vzorků surovin, polotovarů a výrobků pro chemickou, mikrobiologickou a senzorickou analýzu | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Popsat způsoby úchovy (archivace) vzorků a jejich případné konzervace; vysvětlit princip dosledovatelnosti výrobků/polotovarů | Ústní ověření |

Je třeba splnit obě kritéria.

Provádění laboratorních zkoušek surovin, meziproduktů a hotových výrobků v konzervářském provozu

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|--------------------------------------|
| a) Popsat principy správné laboratorní praxe - označování laboratorních vzorků, způsob zaznamenávání výsledků analýz a vedení laboratorních záznamů | Ústní ověření |
| b) Odebrat vzorek konzervářského výrobku nebo polotovaru k základnímu chemickému rozboru a provést stanovení kyselosti, refrakce, obsahu solí apod. | Praktické předvedení |
| c) Provést laboratorní mikrobiologický a fyzikálně-chemický rozbor předloženého konzervářského výrobku - stanovení kyselosti, refrakce, obsahu solí, stanovení pevného podílu apod. | Praktické předvedení |
| d) Popsat postupy ověření "obchodní sterility"; provést termostátovou zkoušku nebo případně jiný test mikrobiální stability konzervářského výrobku | Praktické předvedení a ústní ověření |
| e) Provést senzorické hodnocení předloženého konzervářského výrobku | Praktické předvedení |
| f) Zaznamenat výsledky analýz do příslušné laboratorní dokumentace | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Fázová kontrola v technologickém procesu konzervářenské výroby

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|----------------------|
| a) Vysvětlit systém vyhodnocení provedené fázové kontroly a popsat komunikaci s odpovědným pracovníkem (vedoucí řízení jakosti, technolog, aj.) s cílem provedení nápravných opatření ve výrobním procesu | Ústní ověření |
| b) Určit systém fázové (mezioperační) kontroly v technologickém procesu pro zadaný konzervářenský výrobek | Praktické předvedení |

Je třeba splnit obě kritéria.

Ověřování a kalibrace měřicích přístrojů v konzervářenství

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|---|-------------------------|
| a) Vyjmenovat přístroje v konzervářenském provozu a laboratoři a popsat způsob jejich údržby, čištění a kalibrace | Písemné a ústní ověření |
| b) Provést u určeného konzervářenského výrobku ověření hodnoty refrakce a kyselosti | Praktické předvedení |

Je třeba splnit obě kritéria.

Kontrola označování konzervářenských výrobků

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|----------------------|
| a) Vyjmenovat požadavky na označování konzervářenských výrobků podle platné legislativy | Ústní ověření |
| b) Posoudit u předloženého výrobku správnost značení z hlediska uvedení povinných a nepovinných údajů a z hlediska označení data minimální trvanlivosti/data použitelnosti | Praktické předvedení |

Je třeba splnit obě kritéria.

Zajišťování sanitace a provozní hygieny v konzervářenství

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|--------------------------------------|
| a) Uvést požadavky na správnou hygienickou praxi v konzervářenství | Ústní ověření |
| b) Vyjmenovat sanační postupy určené konzervářenské výroby; popsat vedení dokumentace o sanitaci a hygieně určeného konzervářenského provozu a jednotlivých technologických zařízení | Ústní ověření |
| c) Vysvětlit užívání "bezpečnostních listů" používaných chemikálií a vedení databáze bezpečnostních listů | Ústní ověření |
| d) Navrhnout možné způsoby ověření účinnosti sanitace v konzervářenském provozu | Praktické předvedení a ústní ověření |
| e) Předvést mikrobiologický sěr z určeného provozního zařízení, obalových materiálů nebo z rukou a oděvů zaměstnanců | Praktické předvedení |

Je třeba splnit všechna kritéria.

Dodržování zásad BOZP a PO v konzervárenství

| Kritéria hodnocení | Způsoby ověření |
|--|-----------------|
| a) Vyjmenovat zásady BOZP a PO v konzervářském provozu a laboratoři; vysvětlit způsob používání ochranných pomůcek | Ústní ověření |
| b) Vysvětlit postup ošetření při potřísnění žíravinou, popř. jinými chemikáliemi | Ústní ověření |
| c) Uvést zásady uchovávání a vedení evidence spotřeby chemikálií v konzervářské laboratoři | 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).

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>).

Vstupním požadavkem na uchazeče o tuto PK je střední vzdělání s maturitní zkouškou z oboru vzdělání zaměřeného na potravinářství nebo zemědělství.

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 ověřování kompetence "Zavádění systémů řízení kvality a bezpečnosti potravin v konzervářském provozu" připraví zkoušející pro zkoušku případovou studii, na které kritérium d) ověří.

Při ověřování kompetence "Provádění laboratorních zkoušek surovin, meziproductů a hotových výrobků v konzervářském provozu" posuzuje zkoušející také manuální zručnost uchazeče, nutnou pro práci v laboratoři.

Při ověřování kompetence "Dodržování zásad BOZP a PO v konzervářství" u kritéria a) uchazeč vyjmenuje ochranné pomůcky a popíše způsob jejich použití.

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 maturitní zkouškou v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti konzervace potravin nebo ve funkci učitele praktického vyučování nebo odborného výcviku v oboru vzdělání zaměřeném na konzervaci potravin, odpovídající aktuálnímu obsahu příslušné profesní kvalifikace.
- b) Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti konzervace potravin nebo ve funkci učitele praktického vyučování nebo odborného výcviku v oboru vzdělání zaměřeném na konzervaci potravin, odpovídající aktuálnímu obsahu příslušné profesní kvalifikace.
- c) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii a alespoň 5 let odborné praxe v potravinářském průmyslu nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo praktického vyučování nebo odborného výcviku v oboru vzdělání zaměřeném na konzervaci potravin, odpovídající aktuálnímu obsahu příslušné profesní kvalifikace.

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, musí 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.
- •Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, musí být schopna organizačně zajistit zkušební proces včetně vyhodnocení na PC a vydání jednotného osvědčení (stačí doložit čestným prohlášením).

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost předložením dokladu nebo souboru dokladů o získání odborné způsobilosti autorizujícímu orgánu nebo jiným postupem stanoveným autorizujícím orgánem.

Žádost o autorizaci 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 konzervářskou výrobu a kontrolní laboratoř; veškeré technologie a strojní a laboratorní zařízení musí splňovat požadavky BOZP
- •Dokumenty: systém kvality a bezpečnosti potravin v konzervářském podniku, 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, technicko-hospodářské normy, příklady možných změn technologie, složení nebo výrobního postupu některého z výrobků apd.
- •Technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace konzervářské laboratoře

K Žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam svého materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu pro účely zkoušky. Pokud žadatel bude při zkouškách využívat materiálně-technické či prostorové vybavení jiného subjektu, přiloží k žádosti o udělení nebo prodloužení platnosti autorizace doklady (resp. jejich ověřené kopie) umožňující jeho užívání.

Doba přípravy na zkoušku

Uchazeč má nárok na celkovou dobu přípravy na zkoušku v trvání 20 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 přestávky a na přípravu) je 3 až 4 hodiny (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnotícího standardu

Hodnotící 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:

SEVEROFUKT, akciová společnost

Vysoká škola chemicko-technologická v Praze

Zájmové sdružení právnických osob konzervářensko-lihovarského průmyslu