Technik/technička pro kontrolu kvality a bezpečnosti potravin v konzervárenství (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 konzervárenském provozu	4
Odběr a uchovávání vzorků v konzervárenském provozu	4
Provádění laboratorních zkoušek surovin, meziproduktů a hotových výrobků v konzervárenském provozu	4
Fázová kontrola v technologickém procesu konzervárenské výroby	4
Ověřování a kalibrace měřicích přístrojů v konzervárenství	4
Kontrola označování konzervárenských výrobků	4
Zajišťování sanitace a provozní hygieny v konzervárenství	4
Dodržování zásad BOZP a PO v konzervárenství	4

Platnost standardu

Standard je platný od: 17.10.2023

Kritéria a způsoby hodnocení

Zavádění systémů řízení kvality a bezpečnosti potravin v konzervárenském provozu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat příklady systémů řízení jakosti (HACCP, ISO, BRC, IFS a jiné) v konzervárenském 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 konzervárenském 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 konzervárenském 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 konzervárenském 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 konzervárenského výrobku nebo polotovaru k základnímu chemickému rozboru a provést stanovení kyselosti, refrakce, obsahu soli apod.	Praktické předvedení
c) Provést laboratorní mikrobiologický a fyzikálně-chemický rozbor předloženého konzervárenského výrobku - stanovení kyselosti, refrakce, obsahu soli, stanovení pevného podílu apod.	Praktické předvedení
d) Popsat postupy ověření "obchodní sterility"; provést termostatovou zkoušku nebo případně jiný test mikrobiální stability konzervárenského výrobku	Praktické předvedení a ústní ověření
e) Provést senzorické hodnocení předloženého konzervárenského výrobku	Praktické předvedení
f) Zaznamenat výsledky analýz do příslušné laboratorní dokumentace	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Fázová kontrola v technologickém procesu konzervárenské 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 konzervárenský výrobek	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Ověřování a kalibrace měřicích přístrojů v konzervárenství

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vyjmenovat přístroje v konzervárenském provozu a laboratoři a popsat způsob jejich údržby, čistění a kalibrace	Písemné a ústní ověření
b) Provést u určeného konzervárenského výrobku ověření hodnoty refrakce a kyselosti	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Kontrola označování konzervárenských výrobků

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vyjmenovat požadavky na označování konzervárenských 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 konzervárenství

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Uvést požadavky na správnou hygienickou praxi v konzervárenství	Ústní ověření
b) Vyjmenovat sanitační postupy určené konzervárenské výroby; popsat vedení dokumentace o sanitaci a hygieně určeného konzervárenského 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 konzervárenském provozu	Praktické předvedení a ústní ověření
e) Předvést mikrobiologický stěr 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 konzervárenském 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 konzervárenské 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 konzervárenském provozu" připraví zkoušející pro zkoušku případovou studii, na které kritérium d) ověří.
Při ověřování kompetence "Provádění laboratorních zkoušek surovin, meziproduktů a hotových výrobků v konzervárenském provozu" posuzuje zkoušející také manuální zručnost uchazeče, nutnou pro práci v laboratoři.
Při ověřování kompetence "Dodržování zásad BOZP a PO v konzervárenství" 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, 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 konzervárenskou výrobu a kontrolní laboratoř; veškeré technologie a strojní a laboratorní zařízení musí splňovat požadavky BOZP
- Dokumenty: systém kvality a bezpečnosti potravin v konzervárenském 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 konzervárenské 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 hodnoticího standardu

Hodnoticí standard profesní kvalifkace 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:
SEVEROFRUKT, akciová společnost
Vysoká škola chemicko-technologická v Praze
Zájmové sdružení právnických osob konzervárensko-lihovarského průmyslu