

# Úklidový pracovník v potravinářských provozech (kód: 69-009-E)

<b>Autorizující orgán:</b>	Ministerstvo pro místní rozvoj
<b>Skupina oborů:</b>	Osobní a provozní služby (kód: 69)
<b>Týká se povolání:</b>	Úklidový pracovník v potravinářských provozech
<b>Kvalifikační úroveň NSK - EQF:</b>	2

## Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Identifikace managementu hygieny v potravinářských provozech	3
Volba druhu úklidu a čištění dle hygienických plánů v systému kritických bodů v potravinářských provozech	3
Manipulace s chemickými a dezinfekčními látkami, přípravky a potřebnými pomůckami	3
Volba, příprava a kompletace, údržba a čištění pomůcek a strojů včetně pomůcek BOZP	2
Provádění dezinfekce v potravinářských provozech	3
Identifikace základních materiálů podlah, nábytku, zařízení a volba vhodných technologických postupů dle harmonogramů prací	3
Provádění úklidu a údržby „Clean rooms = čistých prostor“ v potravinářských provozech	2
Provádění úklidu sociálních zařízení	2
Provádění mopování tvrdých podlahových ploch	2
Provádění strojního mytí, čištění a leštění podlahovým kotoučovým strojem a podlahovým automatem na tvrdých podlahách	2
Provádění strojního mytí vysokotlakým čističem a parním čističem	2
Provádění údržby nábytku, zařízení a ploch do 1,5 m a nad 1,5 m v potravinářských provozech	2
Provádění údržby skleněných ploch	2
Provádění mytí transportních vozíků, nakládacích a vykládacích zařízení v potravinářských provozech	2
Provádění úklidu a čištění chodeb, schodišť, podest a teras	2
Provádění úklidu a údržby výtahů	2
Provádění čištění a údržby elektrozařízení	2
Třídění a nakládání s druhotnými odpady	2
Uplatňování a dodržování zásad bezpečnosti práce, ochrany zdraví při práci a požární ochrany	2
Organizace práce na pracovišti	3

## Platnost standardu

Standard je platný od: 07.05.2014 do: 18.10.2021

## 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 a informuje uchazeče o vhodném pracovním oděvu a obuvi.

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=101063&kod\\_sm1=20](http://katalog.nsp.cz/karta_p.aspx?id_jp=101063&kod_sm1=20))

Hodnocení bude zaměřeno na dodržení technologických postupů, na zručnost při provádění úkonů a na výslednou kvalitu práce.

Zkouška se může skládat ze dvou časově i prostorově oddělených částí, praktické a teoretické. Autorizovaná osoba rozpracuje kritéria podrobně podle charakteru konkrétních zadaných úkolů, podle typů povrchů, zařizovacích předmětů, nábytku atd. Uchazeči budou zadány činnosti, které jsou obsahem této profesní kvalifikace, jejichž splnění realizuje.

Konkrétní úkoly a jejich rozsah určí autorizovaná osoba.

Při posuzování kvality se doporučuje hodnotit podle těchto kritérií:

- Kvalita provedené práce a znalost navázání jednotlivých postupů
- Dodržení požadavků zadání, pokynů výrobců strojů, chemických prostředků a úklidových pomůcek
- Technické provedení úklidu a čištění, estetický vzhled uklízených a čištěných ploch podle zadání.

Při ověřování odborných způsobilostí formou praktického předvedení je třeba přihlížet především k bezpečnému provádění všech úkonů, k dodržování předpisů, ke kvalitě provedené práce i k časovému hledisku zvládnutí operací.

## Autoři standardu

### Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační standard profesní kvalifikace připravila SR pro ostatní služby ustavená a licencovaná pro tuto činnost HK ČR a SP ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:

Česká asociace úklidu a čištění

Domestika, s. r. o.

Střední podnikatelský stav

OHK Klatovy, Petr Havrda Consulting

Svaz prodejců a opravářů motorových vozidel ČR

ČSAD Hodonín, a. s.

CLARIMA, s. r. o.

JASPA, s. r. o.