

Přeprava a ustájení jatečných zvířat (kód: 29-017-H)

Autorizující orgán:	Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů:	Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání:	Řezník a uzenář
Kvalifikační úroveň NSK - EQF:	3

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Nakládka a vykládka jatečných zvířat	3
Přeprava jatečných zvířat	3
Předporážkové ošetření a ustájení, přísun zvířat k porážení	3
Zajišťování hygieny a sanitace přepravních prostředků a stájí	3
Dodržování bezpečnosti a ochrany zdraví při práci na jatkách	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 21.08.2019 do: 20.10.2022

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. Zdravotní způsobilost a odpovídající fyzická zdatnost pro vykonávání pracovních činností této profesní kvalifikace je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP - <https://nsp.cz/jednotka-prace/reznik-a-uzenar#zdravotni-zpusobilost>).

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

Ověřování je spojeno s činnostmi vedoucími k přepravě a ustájení jatečného skotu a jatečných prasat s využitím technologických postupů, zajištěním požadavků na pohodu zvířat a hygienických zásad zacházení s jatečnými zvířaty. Pro ověření kompetencí: "Nakládka a vykládka jatečných zvířat" a "Předporážkové ošetření a ustájení, přísun zvířat k porážení" stačí 10 ks jatečného skotu a jatečných prasat.

Při ověřování kompetencí, zejména formou praktického předvedení, zkoušející sleduje způsob provedení zadané činnosti, dodržování hygienických zásad, zajišťování pohody zvířat a dodržování zásad bezpečnosti práce, posuzuje hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, dodržování časového harmonogramu a organizace práce. Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí.

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:

Český svaz zpracovatelů masa
Sdružení drůbežářských podniků
Steinhauser, s. r. o.