Pracovník pro řádné zacházení s malými jatečními zvířaty na porážkách (kód: 29-034-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
Dohled nad chováním zvířat, prevencí utrpení zvířat, vědomím a citlivostí, prevencí stresu malých zvířat	3
Dohled nad správnou manipulací s malými zvířaty a jejich znehybňováním	3
Dohled nad dodržováním metod omračování, splněním předepsaných parametrů různých metod omračování a znalostí pokynů od výrobců pro používané druhy omračovacích zařízení	3
Dohled nad základní údržbou a čištěním omračovacích nebo usmrcovacích zařízení	3
Dohled nad vhodným používáním a údržbou vykrvovacích zařízení a nožů	3
Prověřování dostupnosti náhradních metod omračování nebo usmrcování	3
Prověřování účinnosti omráčení, správnosti vykrvení a nepřítomnosti známek života malých zvířat po vykrvení	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 31.10.2012 do: 15.02.2017

Kritéria a způsoby hodnocení

Dohled nad chováním zvířat, prevencí utrpení zvířat, vědomím a citlivostí, prevencí stresu malých zvířat

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Sledovat chování, vědomí a citlivost zvířat	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Navrhnout postupy předcházející strádání a bolestivým stavům zvířat	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Dohlížet na šetrné zacházení se zvířaty před omráčením a vykrvením	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Dohled nad správnou manipulací s malými zvířaty a jejich znehybňováním

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dohlížet na plnění požadavků na vykládku zvířat, přehánění zvířat a péči o zvířata na jatkách	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Dohlížet na plnění požadavků na fixaci zvířat před omráčením, poražením nebo usmrcením	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Dohled nad dodržováním metod omračování, splněním předepsaných parametrů různých metod omračování a znalostí pokynů od výrobců pro používané druhy omračovacích zařízení

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dohlížet na omráčení zvířat v souladu s předepsanými postupy	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Zkontrolovat nastavení parametrů omračovacích zařízení	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Posoudit práci vybraného zaměstnance jatek v oblasti správných postupů omračování zvířat a pokynů výrobců pro používané druhy omračovacích zařízení	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Dohled nad základní údržbou a čištěním omračovacích nebo usmrcovacích zařízení

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zkontrolovat správnou funkci a základní údržbu omračovacích nebo usmrcovacích zařízení	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Zkontrolovat čištění omračovacích nebo usmrcovacích zařízení	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Dohled nad vhodným používáním a údržbou vykrvovacích zařízení a nožů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zkontrolovat správné používání a údržbu vykrvovacích zařízení a nožů	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit toto kritérium.

Prověřování dostupnosti náhradních metod omračování nebo usmrcování

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit použití náhradních metod omračování nebo usmrcování	Ústní ověření
b) Prověřit znalost vybraného zaměstnance o použití náhradních metod omračování nebo usmrcování	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Prověřování účinnosti omráčení, správnosti vykrvení a nepřítomnosti známek života malých zvířat po vykrvení

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Ověřit účinnost omráčení vybraných zvířat	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Dohlížet na správné postupy vykrvení zvířat	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Ověřit nepřítomnost známek života vybraných zvířat po vykrvení	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržovat hygienické předpisy, osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin	Praktické předvedení
b) Používat pracovní oděv a ochranné pomůcky	Praktické předvedení
c) Dodržovat sanitační řád	Praktické předvedení
d) Dodržovat zásady bezpečnosti, hygieny práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence	Praktické předvedení
e) Rozlišovat specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením a s výkonem pracovních činností při porážce jatečných zvířat	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 a odpovídající fyzická zdatnost je vyžadována (odkaz na povolání v NSP - http://katalog.nsp.cz/karta_p.aspx?id_jp=100228&kod_sm1=28).

Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství. Ověřování by mělo probíhat v návaznosti na činnosti vedoucí k porážce a konečné úpravě těl malých jatečných zvířat s využitím technologických postupů, zajištěním požadavků na pohodu zvířat a hygienických zásad zacházení s jatečnými zvířaty, masem a droby.
Při ověřování kompetencí, zejména formou praktického předvedení, hodnotitel 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 organizaci práce. Zkoušející ověřuje hodnoticí kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí.
Zkouška probíhá v souladu s nařízením Rady (ES) č. 1099/2009 ze dne 24. září 2009 o ochraně zvířat při usmrcování.

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 pro 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 anebo jeden autorizovaný zástupce autorizované fyzické nebo právnické osoby.

Požadavky na odbornou způsobilost autorizované osoby, resp. autorizovaného zástupce autorizované osoby

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby musí mít zdravotní průkaz pro práci v potravinářství a musí splňovat alespoň jednu z následujících variant požadavků:
a) Střední vzdělání s výučním listem v oboru vzdělání řezník-uzenář a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti zpracování masa nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti zpracování masa nebo alespoň 5 let praxe ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti zpracování masa nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
d) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na potravinářskou technologii a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti zpracování masa nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
e) Profesní kvalifikaci podle tohoto standardu a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 10 let odborné praxe v oblasti zpracování masa, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.

Další požadavky:
– Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, který 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 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 udělení autorizace naleznete na stránkách autorizujícího orgánu: www.eagri.cz

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

Pro zajištění zkoušky podle tohoto hodnoticího standardu je třeba mít k dispozici jatečný provoz, tzn. minimálně následující materiálně-technické vybavení:
– Prostory a přísun potřebné energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
– Jatečná zvířata
– Technologické vybavení jatek
– Odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu

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 vybavení jiného subjektu, přiloží k žádosti o udělení nebo prodloužení platnosti autorizace smlouvu (popřípadě smlouvy) umožňující jeho užívání.

Doba přípravy na zkoušku

Celková doba přípravy na zkoušku (včetně případných časů, kdy se uchazeč připravuje během zkoušky) je do 15 až 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 (bez času na přestávky a na přípravu) je do 2 až 3 hodin (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí standard 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
Sdružení drůbežářských podniků
Český svaz zpracovatelů masa