

## Technik pro řízení kvality a hygieny v potravinářství (kód: 29-041-M)

<b>Autorizující orgán:</b>	Ministerstvo zemědělství
<b>Skupina oborů:</b>	Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
<b>Týká se povolání:</b>	Technik pro řízení kvality a hygieny potravin
<b>Kvalifikační úroveň NSK - EQF:</b>	4

### Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Využívání metodiky analýzy nebezpečí na kritických kontrolních bodech (HACCP) při řízení kvality a bezpečnosti potravin	4
Příprava dokumentace a vedení záznamů v systému řízení kvality a bezpečnosti potravin	4
Zjišťování a vyhodnocování kvality a hygieny vstupů, meziproductů a výstupů v potravinářské výrobě	4
Zjišťování příčin snížené kvality potravinářských výrobků a navrhování nápravných a preventivních opatření k dosažení žádoucí kvality	4
Vyhodnocování systémů řízení kvality a bezpečnosti potravin v potravinářské výrobě	4
Zajišťování funkčnosti monitorovacích a měřicích postupů	4
Zpracování plánů řízení kvality a bezpečnosti potravin u nových výrobků a u technologických procesů v potravinářské výrobě	4
Implementace právních předpisů ČR a EU a jejich dodržování v potravinářské výrobě	4
Ochrana potravin a prevence proti falšování potravin	4

## **Platnost standardu**

Standard je platný od: 07.10.2020