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

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Technik pro řízení kvality a hygieny potravin
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 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, meziproduktů 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: 27.10.2023

Kritéria a způsoby hodnocení

Využívání metodiky analýzy nebezpečí na kritických kontrolních bodech (HACCP) při řízení kvality a bezpečnosti potravin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit základní metodiku analýzy nebezpečí a stanovení kritických kontrolních a kontrolních bodů a jejich řízení v potravinářské výrobě	Ústní ověření
b) Zpracovat případovou studii HACCP v dané potravinářské výrobě (technologickém procesu) – sestavit diagram, provést analýzu nebezpečí, stanovit kritické kontrolní body a kontrolní body, ovládací a nápravná opatření pro tyto identifikované body	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Navrhnout opatření pro předložené modelové příklady tzv. nezbytných předpokladů v dané potravinářské výrobě (provozní a osobní hygiena, speciální ochranná DDD, preventivní údržba a případně další)	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Příprava dokumentace a vedení záznamů v systému řízení kvality a bezpečnosti potravin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit význam dokumentů a vedených záznamů v systému řízení kvality a bezpečnosti potravin	Ústní ověření
b) Vysvětlit postup vytváření, přezkoumání a schvalování dokumentů v systému řízení kvality a bezpečnosti potravin	Ústní ověření
c) Navrhnout formu identifikace dokumentů v systému řízení kvality a bezpečnosti potravin	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Zjišťování a vyhodnocování kvality a hygieny vstupů, meziproduktů a výstupů v potravinářské výrobě

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Provést vstupní senzorickou kontrolu dané suroviny, meziproduktu a výrobku z hlediska kvality a zdravotní nezávadnosti	Praktické předvedení
b) Uvést rozhodující znaky kvality a zdravotní nezávadnosti dané suroviny, meziproduktu a výrobku	Ústní ověření
c) Uvést analytické znaky pro kontrolu rozhodujících parametrů kvality a zdravotní nezávadnosti surovin, meziproduktů a výrobků	Ústní ověření
d) Vyhodnotit předložená data z provedených analýz podle stanovených kritérií kvality a zdravotní nezávadnosti	Praktické předvedení
e) Pořídit záznam do připraveného formuláře	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Zjišťování příčin snížené kvality potravinářských výrobků a navrhování nápravných a preventivních opatření k dosažení žádoucí kvality

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Navrhnout plán kontroly kvality a bezpečnosti potravin v dané výrobě podle případové studie	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Popsat systém řízení neshod, neshodného výrobku a reklamace na zadaném modelovém příkladu	Ústní ověření
c) Popsat systém zpětné sledovatelnosti výrobku a význam systému rychlého varování v rámci ČR a EU	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Vyhodnocování systémů řízení kvality a bezpečnosti potravin v potravinářské výrobě

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit cíle auditů systému řízení kvality a bezpečnosti potravin	Ústní ověření
b) Vysvětlit, co jsou audity první, druhou a třetí stranou a jaké jsou požadavky na kvalifikaci auditorů	Ústní ověření
c) Navrhnout program auditu u dodavatele vybraných surovin pro potravinářskou výrobu podle případové studie	Praktické předvedení
d) Provést statistickou analýzu předložených dat z monitorování a měření	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Zajišťování funkčnosti monitorovacích a měřicích postupů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit způsob rozdělování měřidel do kategorií podle jejich určení/významu podle platného zákona o metrologii	Ústní ověření
b) Navrhnout kategorii měřidel v technologickém postupu potravinářské výroby podle případové studie	Praktické předvedení
c) Vysvětlit způsoby ověřování správnosti výsledků monitorovacích a měřicích postupů	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Zpracování plánů řízení kvality a bezpečnosti potravin u nových výrobků a u technologických procesů v potravinářské výrobě

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Navrhnout plán řízení kvality a bezpečnosti potravin pro potravinářskou výrobu podle případové studie	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Uvést postup navrhování a zavádění nového výrobku	Ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Implementace právních předpisů ČR a EU a jejich dodržování v potravinářské výrobě

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Uvést rozhodující právní předpisy ČR a EU v oblasti výroby a zabezpečení zdravotní nezávadnosti potravin (orientace ve struktuře předpisů)	Ústní ověření
b) Uvést hlavní standardy pro certifikaci systémů řízení bezpečnosti potravin	Ústní ověření
c) Navrhnout povinné údaje na obalu daného potravinářského výrobku podle případové studie	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Ochrana potravin a prevence proti falšování potravin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zpracovat analýzu ochrany potravin v zadané potravinářské provozovně pro: organizaci (firmu), objekt/y, produkt/y	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Uvést možná nebezpečí falšování potravin v dané potravinářské výrobě	Písemné a ústní ověření
c) Navrhnout opatření pro ochranu potravin a proti falšování potravin v dané potravinářské výrobě	Písemné a 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), o čemž bude autorizovanou osobou vyhotoven a uchazečem podepsán písemný záznam.

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, je oprávněna předčasně ukončit zkoušku, pokud vyhodnotí, že v důsledku činnosti uchazeče bezprostředně došlo k ohrožení nebo bezprostředně hrozí nebezpečí ohrožení zdraví, života a majetku či životního prostředí. Zdůvodnění předčasného ukončení zkoušky uvede AOs do Záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Uchazeč může ukončit zkoušku kdykoliv v jejím průběhu, a to na vlastní žádost.

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).

Autorizovaná osoba připraví před zkouškou šablonu případové studie plánu HACCP, která bude obsahovat tabulky, schémata a otázky obsahující možná nebezpečí pro bezpečnost potravin v oboru, kde uchazeč pracuje. Studie HACCP obsahuje diagram výrobní činnosti, identifikaci nebezpečí, analýzu nebezpečí, hodnocení míry rizik, ovládací a nápravná opatření, identifikaci CCP, příp. CP a tzv. nezbytných předpokladů.
Uchazeč zpracovává případovou studii a plán HACCP v rámci zkoušky. Podle této zpracované studie navrhne plán řízení kvality a bezpečnosti potravin pro potravinářskou výrobu.
Při ověřování kompetence "Ochrana potravin a prevence proti falšování potravin" se pro kritérium a) využije znalost uchazeče konkrétní potravinářské provozovny. U kritérií s písemným a ústním ověřením nejprve proběhne písemné zpracování odpovědí a následně bude uchazeč reagovat na doplňující otázky zkoušejícího.

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 potravinářském nebo veterinárním oboru a alespoň 5 let praxe v potravinářském průmyslu ve funkci auditora systému řízení bezpečnosti potravin.
b) Vysokoškolské magisterské vzdělání se zaměřením na potravinářství nebo veterinářství a alespoň 5 let praxe v potravinářském průmyslu ve funkci auditora systému řízení bezpečnosti potravin nebo ve funkci učitele odborných předmětů v oblasti hygieny potravin.

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost autorizujícímu orgánu, a to předložením dokladu nebo dokladů o získání odborné způsobilosti v souladu s hodnoticím standardem této profesní kvalifikace, nebo takovým postupem, který je v souladu s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu této profesní kvalifikace autorizujícím orgánem stanoven.

Žádost o udělení autorizace naleznete na stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství, www.eagri.cz.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

- Zkušební místnost s IT technikou
- Potravinářský provoz
- Vzorek suroviny, meziproduktu a výrobku, výsledky laboratorních analýz
- Platné právní předpisy ČR a EU v oblasti potravin
- Připravené příklady pro řešení modelových situací (případové studie) v potravinářské výrobě

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu pro účely zkoušky. Zajištění vhodných prostor pro provádění zkoušky prokazuje žadatel odpovídajícím dokladem (např. výpis z katastru nemovitostí, nájemní smlouva, dohoda) umožňujícím jejich užívání po dobu platnosti autorizace.

Doba přípravy na zkoušku

Uchazeč má nárok na celkovou dobu přípravy na zkoušku v trvání 30 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 přípravu a přestávky) je 4 až 5 hodin (hodinou se rozumí 60 minut). Doba trvání písemné části zkoušky jednoho uchazeče je 30 minut. Zkouška může být rozložena do více dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí standard profesní kvalifikace připravila SR pro potravinářství a krmivářství, ustavená a licencovaná pro tuto činnost HK ČR a SP ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:
Europasta SE
GoodMills a. s.
3EC International s. r. o.
Univerzita Tomáše Bati Zlín
Střední škola potravinářství a služeb Pardubice