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

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.

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační 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