# Technik 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 jakosti a hygieny v potravinářství a krmivářství
**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 |

## Platnost standardu

Standard je platný od: 28.04.2015 do: 06.12.2020

## 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 příkladovou 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 |

**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 |

**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 dle případové studie | Praktické předvedení |
| 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 dle 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 dle platného zákona o metrologii | Ústní ověření |
| b) Navrhnout kategorii měřidel v technologickém postupu potravinářské výroby dle 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 dle 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 dle případové studie | Praktické předvedení |

**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 je vyžadována.
(odkaz na povolání v NSP - http://katalog.nsp.cz/karta_p.aspx?id_jp=7247&kod_sm1=28)

Uchazeč musí mít platný zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství. Vstupním požadavkem na uchazeče o tuto PK je střední vzdělání s maturitní zkouškou ve skupině oborů 29 potravinářství a potravinářská chemie.
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 příkladovou studii a plán HACCP v rámci zkoušky. Podle této zpracované studie navrhne plán řízení kvality a bezpečnosti potravin pro potravinářskou výrobu.

### 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) Vysokoškolské magisterské vzdělání se zaměřením na potravinářství nebo veterinářství + minimálně 5 let praxe v potravinářském průmyslu + 3 roky ve funkci auditora systému řízení bezpečnosti potravin, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v potravinářském nebo veterinárním oboru + minimálně 10 let praxe v potravinářském průmyslu + 5 let ve funkci auditora systému řízení bezpečnosti potravin, 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, která 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 autorizaci naleznete na stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství ČR, www.eagri.cz.

## Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

- Zkušební místnost s IT technikou
- Potravinářský provoz
- 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 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 15 až 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 (bez času na přestávky a na přípravu) je 4 až 6 hodin (hodinou se rozumí 60 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, SP ČR a AK 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