

## 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 jakosti a hygieny v potravinářství a krmivářství
<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

### Platnost standardu

Standard je platný od: 28.04.2015 do: 06.12.2020

## 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](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.

## **Autoři standardu**

### **Autoři kvalifikačního standardu**

Kvalifikační 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