

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, 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: 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