

Technik/technička pro kontrolu kvality a bezpečnosti potravin v mlékárenství (kód: 29-080-M)

| | |
|--------------------------------|---|
| Autorizující orgán: | Ministerstvo zemědělství |
| Skupina oborů: | Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29) |
| Týká se povolání: | Kontrolor kvality a hygieny potravin a krmiv |
| Kvalifikační úroveň NSK - EQF: | 4 |

Odborná způsobilost

| Název | Úroveň |
|---|--------|
| Zavádění systémů řízení kvality a bezpečnosti potravin v mlékárenském provozu | 4 |
| Odběr a uchovávání vzorků v mlékárenském provozu | 4 |
| Provádění laboratorních zkoušek surovin, meziproductů a hotových výrobků v mlékárenském provozu | 4 |
| Provádění senzorické analýzy v mlékárenském provozu | 4 |
| Fázová kontrola v technologickém procesu mlékárenské výroby | 4 |
| Ověřování a kalibrace měřicích přístrojů v mlékárenské laboratoři | 4 |
| Kontrola označování mlékárenských výrobků | 4 |
| Zajišťování sanitace a provozní hygieny v mlékárenské laboratoři | 4 |
| Dodržování zásad BOZP a PO v mlékárenské laboratoři | 4 |

Platnost standardu

Standard je platný od: 17.10.2023

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#zdravotni-zpusobilost>).

Při ověřování kompetencí zejména formou praktického předvedení zkoušející sleduje dodržování hygienicko-sanitačních principů zajišťujících bezpečnost potravin, dodržování technologického postupu a dodržování zásad BOZP a PO.

Pro potřeby analýz senzorických i laboratorních či fázových kontrol výroby zadá zkoušející mlékárenskou surovinu, přísadu a výrobek, který je k dispozici v provozu, kde zkouška probíhá.

Pro ověřování kompetence "Zavádění systémů řízení kvality a bezpečnosti potravin v mlékárenském provozu" připraví zkoušející pro zkoušku případovou studii (tepelné ošetření mléka, kde nebyla dodržena teplota pasterace), na které kritérium d) ověří.

Při ověřování kompetence "Provádění laboratorních zkoušek surovin, meziproductů a hotových výrobků v mlékárenském provozu" kritéria d) zkoušející zadá jeden laboratorní chemický rozbor mlékárenského výrobku (např. na stanovení obsahu: tuku a sušiny, vody, NaCl, kyselosti nebo jiné ve vztahu k provozu, kde zkouška probíhá). Pro ověření kritéria f) zkoušející připraví příklad výsledku mikrobiologické zkoušky pro posuzování zkoušeným.

Zkoušející posuzuje také manuální zručnost uchazeče nutnou pro práci v laboratoři.

Při ověřování kompetence "Dodržování zásad BOZP a PO v mlékárenské laboratoři" u kritéria a) uchazeč vyjmenuje ochranné pomůcky a popíše způsob jejich použití.

Pracovní oděv a obuv si uchazeč přinese vlastní

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:

Českomoravský svaz mlékárenský z. s., Praha

Mlékárna Hlinsko, a. s.

Savencia Fromage & Dairy Czech Republic, a. s. Praha

SOŠ ekologická a potravinářská, Veselí nad Lužnicí