

## Dezinfektor ve službách (kód: 69-029-H)

<b>Autorizující orgán:</b>	Ministerstvo zemědělství
<b>Skupina oborů:</b>	Osobní a provozní služby (kód: 69)
<b>Týká se povolání:</b>	Dezinfektor
<b>Kvalifikační úroveň NSK - EQF:</b>	3

### Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Orientace v etiketách dezinfekčních přípravků	3
Vymezení dezinfikovaného prostoru	3
Volba vhodné techniky a technologického postupu mechanické očisty prostorů	3
Výběr vhodného čisticího prostředku pro daný účel mechanického čištění	3
Volba techniky a technologického postupu pro provedení dezinfekce v objektu	3
Výběr vhodného dezinfekčního prostředku pro daný účel požadované dezinfekce	3
Dezinfekce otřením, posypem, ponořením, aplikací postřiku, aerosolu nebo pěny	3
Dezinfekce ploch podle sanitačních plánů a čištění dle postupů v systému kritických bodů HACCP	3
Provádění dezinfekce v potravinářských provozech	3
Provádění dezinfekce ve zdravotnickém a nemocničním zařízení	3
Provádění dezinfekce v hospodářských objektech	3
Obsluha různých druhů konvenčních aplikátorů dezinfekčních přípravků	3
Seřizování, ošetřování a údržba různých druhů aplikátorů dezinfekčních přípravků	3

### Platnost standardu

Standard je platný od: 21.08.2019 do: 20.10.2022

## 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. Zdravotní způsobilost pro vykonávání pracovních činností této profesní kvalifikace je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP - <https://nsp.cz/jednotka-prace/dezinfektor-ve-sluzbach#zdravotni-zpusobilost>).

Zkouška se skládá ze 3 částí - písemné, ústní a praktické.

Všechna kritéria (celkem 13), která jsou ověřována formou ověřování písemné, jsou realizována formou testu. Test obsahuje výlučně uzavřené otázky.

Při ústním ověřování se uchazeč verbálně vyjadřuje k zadané otázce či tématu nebo vysvětluje své postupy či obhajuje svá řešení. Hodnotí se správnost tohoto ústního projevu ve vztahu k příslušným kritériím hodnocení.

### Pravidla pro aplikaci testů jako způsobu ověřování profesních kvalifikací

Soubor otázek pro testy stanovuje autorizovaná osoba podle požadavků hodnoticího standardu. Musí přitom splňovat následující pravidla:

A) Testy pro jednotlivé uchazeče musí být generovány z dostatečně velkého souboru otázek, aby bylo možné vytvářet dostatečné počty různě sestavených testů.

B) Při každé zkoušce musí být ověřeny všechny kompetence kvalifikačního standardu. To znamená, že v případě, kdy se některé kompetence nebo kritéria ověřují pomocí testů, musí být splněny následující podmínky:

B1) Pro celkový soubor otázek, z něhož se generují jednotlivé testy:

Pro každé kritérium existuje několik otázek.

B2) Pro jednotlivé vygenerované testy:

Každý uchazeč má ve svém testu pro každé kritérium (u něhož je test způsobem ověření a v návaznosti na pokyn o tom, která kritéria je třeba u zkoušky splnit) alespoň jednu otázku.

B3) Pro úspěšné splnění požadavku testu:

Za úspěšné splnění testu se považuje 75 % správně zodpovězených otázek s tím, že pro každé kritérium musí být správně zodpovězeno alespoň 50 % otázek.

Test se vztahuje k těmto kompetencím:

- Orientace v etiketách dezinfekčních přípravků
- Vymezení dezinfikovaného prostoru
- Volba vhodné techniky a technologického postupu mechanické očisty prostorů
- Výběr vhodného dezinfekčního prostředku pro daný účel požadované dezinfekce
- Dezinfekce ploch podle sanitačních plánů a čištění dle postupů v systému kritických bodů HACCP
- Provádění dezinfekce v potravinářských provozech
- Provádění dezinfekce ve zdravotnickém a nemocničním zařízení
- Provádění dezinfekce v hospodářských objektech
- Obsluha různých druhů konvenčních aplikátorů dezinfekčních přípravků

HACCP (zkratka anglického HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT) je systém preventivních opatření (kritických kontrolních bodů) sloužící k zajištění zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů během všech činností souvisejících s jejich výrobou, zpracováním, skladováním, manipulací, přepravou a prodejem konečnému spotřebiteli.

## **Autoři standardu**

### **Autoři kvalifikačního standardu**

Kvalifikační standard profesní kvalifikace připravila SR pro osobní služby, ustavená a licencovaná pro tuto činnost HK ČR a SP ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:

Sdružení pracovníků dezinfekce, dezinfekce, deratizace České republiky

Dezinfekce, dezinfekce, deratizace Servis, s. r. o.

Státní zdravotní ústav (SZÚ)

Ústav pro státní kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv (ÚSKVBL)