Pracovník pro řádné zacházení s velkými jatečnými zvířaty na porážkách (kód: 29-035-H)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Řezník a uzenář
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 3

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Dohled nad chováním zvířat, prevencí utrpení zvířat, vědomím a citlivostí, prevencí stresu velkých zvířat	3
Dohled nad správnou manipulací s velkými zvířaty a jejich znehybňováním	3
Dohled nad dodržováním metod omračování, splněním předepsaných parametrů různých metod omračování a znalostí pokynů od výrobců pro používané druhy omračovacích zařízení	3
Dohled nad základní údržbou a čištěním omračovacích nebo usmrcovacích zařízení	3
Dohled nad vhodným používáním a údržbou vykrvovacích nožů	3
Prověřování znalostí pokynů od výrobců pro druhy znehybňovacích zařízení používaných k mechanickému znehybnění	3
Prověřování dostupnosti náhradních metod omračování nebo usmrcování	3
Prověřování účinnosti omráčení, správnosti vykrvení a nepřítomnosti známek života velkých zvířat po vykrvení	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 31.10.2012 do: 15.02.2017

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 a odpovídající fyzická zdatnost je vyžadována (odkaz na povolání v NSP - http://katalog.nsp.cz/karta_p.aspx?id_jp=100228&kod_sm1=28).

Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství.
Ověřování by mělo probíhat v návaznosti na činnosti vedoucí k porážce a konečné úpravě těl velkých jatečných zvířat s využitím technologických postupů, zajištěním požadavků na pohodu zvířat a hygienických zásad zacházení s jatečnými zvířaty, masem a droby.
Při ověřování kompetencí, zejména formou praktického předvedení, hodnotitel sleduje způsob provedení zadané činnosti, dodržování hygienických zásad, zajišťování pohody zvířat a dodržování zásad bezpečnosti práce, posuzuje hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, dodržování časového harmonogramu a organizaci práce. Zkoušející ověřuje hodnoticí kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí.
Zkouška probíhá v souladu s nařízením Rady (ES) č. 1099/2009 ze dne 24. září 2009 o ochraně zvířat při usmrcování.

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační standard 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:
Český svaz zpracovatelů masa
Sdružení drůbežářských podniků