# Kontrolor kvality a hygieny potravin a krmiv

Kontrolor kvality a hygieny potravin a krmiv zajišťuje vstupní, mezioperační a výstupní kontrolu potravinářských a krmivářských surovin, polotovarů a hotových výrobků.

|  |  |
| --- | --- |
| **Odborný směr:** | Potravinářství a krmivářství |
| **Odborný podsměr:** | nezařazeno do odborného podsměru |
| **Kvalifikační úroveň:** | Střední vzdělání s maturitní zkouškou; Střední vzdělání s výučním listem i maturitní zkouškou |
| **Alternativní názvy:** | Krmivářský technik kontrolor jakosti, Kontrolor kvality v potravinářství, Food anFeed quality and hygiene inspector |
| **Regulovaná jednotka práce:** | ne |

## Pracovní činnosti

* Zajišťování a provádění zkoušek kvality surovinových vstupů, jejich třídění, označování, ukládání a ošetřování.
* Provádění, zajišťování, koordinace a metodické řízení vstupní, mezioperační a výstupní kontroly potravinářských a krmivářských surovin, polotovarů a hotových výrobků v průběhu výrobních procesů.
* Podílení se na nápravných a preventivních opatřeních při řízení kvality neshodného produktu.
* Analyzování příčin snížené kvality produkce a navrhování opatření k nápravě.
* Podílení se na procesu vytváření, udržování a rozvoji systému kvality dle norem ISO nebo odvětvových standardů na konkrétním pracovišti.
* Využívání metodiky analýzy nebezpečí na kritických kontrolních bodech (HACCP) při řízení kvality a bezpečnosti potravin.
* Sledování vlivů působících na kvalitu a navrhování opatření k zajišťování nápravy.
* Monitorování výskytu nežádoucích a zakázaných látek v nakupovaných surovinách a výrobcích.
* Vypracování protokolu o kvalitě vstupů a rozhodování o jejich používání.
* Rozhodování o zastavení expedice, nápravách a použití nekvalitních výstupů.
* Vyhodnocování výsledků, formulace závěrů a vydávání posudků.
* Řízení provozu laboratoře.
* Spolupráce při tvorbě interních směrnic a norem kvality a kontrola jejich dodržování.
* Projednávání, vyřizování a uplatňování reklamací.
* Vedení příslušné dokumentace.

## CZ-ISCO

* Chemičtí technici kontroly kvality, laboranti a pracovníci v příbuzných oborech
* Technici v chemickém inženýrství a příbuzných oborech

### Hrubé měsíční mzdy podle krajů v roce 2023

#### Technici v chemickém inženýrství a příbuzných oborech (CZ-ISCO 3116)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Mzdová sféra** | | | **Platová sféra** | | |
| **Kraj** | **Od** | **Medián** | **Do** | **Od** | **Medián** | **Do** |
| Hlavní město Praha | 29 209 Kč | 43 859 Kč | 63 453 Kč |  |  |  |
| Středočeský kraj | 31 597 Kč | 50 159 Kč | 71 788 Kč |  |  |  |
| Jihočeský kraj | 29 160 Kč | 37 641 Kč | 62 748 Kč |  |  |  |
| Plzeňský kraj | 34 971 Kč | 49 321 Kč | 70 761 Kč |  |  |  |
| Karlovarský kraj | 22 474 Kč | 42 287 Kč | 64 047 Kč |  |  |  |
| Ústecký kraj | 34 708 Kč | 47 142 Kč | 69 406 Kč |  |  |  |
| Liberecký kraj | 30 044 Kč | 51 151 Kč | 70 037 Kč |  |  |  |
| Královéhradecký kraj | 33 772 Kč | 45 736 Kč | 68 934 Kč |  |  |  |
| Pardubický kraj | 26 685 Kč | 38 283 Kč | 56 684 Kč |  |  |  |
| Kraj Vysočina | 26 308 Kč | 42 126 Kč | 74 226 Kč |  |  |  |
| Jihomoravský kraj | 30 539 Kč | 42 493 Kč | 57 795 Kč |  |  |  |
| Olomoucký kraj | 28 744 Kč | 40 731 Kč | 58 050 Kč |  |  |  |
| Zlínský kraj | 27 652 Kč | 45 378 Kč | 75 034 Kč |  |  |  |
| Moravskoslezský kraj | 33 256 Kč | 42 396 Kč | 63 368 Kč |  |  |  |

### Hrubé měsíční mzdy v roce 2023 celkem

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | **Medián za ČR celkem** | |
| **CZ-ISCO** |  | **Mzdová sféra** | **Platová sféra** |
| 3116 | Technici v chemickém inženýrství a příbuzných oborech | 39 105 Kč | 44 655 Kč |
| 31165 | Chemičtí technici kontroly kvality, laboranti a pracovníci v příbuzných oborech | 39 061 Kč | 40 443 Kč |

## ESCO

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kód podskupiny** | **Název podskupiny v ESCO** | **URL - podskupiny v ESCO** |
| 3116 | Technici v chemickém inženýrství a příbuzných oborech | http://data.europa.eu/esco/isco/C3116 |

## Pracovní podmínky

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Název** | **1** | **2** | **3** | **4** |
| Duševní zátěž | x | x |  |  |
| Pracovní doba, směnnost |  | x |  |  |
| Zvýšené riziko úrazu pracovníka | x |  |  |  |
| Zvýšené riziko obecného ohrožení | x |  |  |  |
| Zátěž teplem | x |  |  |  |
| Zátěž chladem | x |  |  |  |
| Zátěž hlukem | x |  |  |  |
| Zátěž vibracemi | x |  |  |  |
| Zátěž prachem | x |  |  |  |
| Zátěž chemickými látkami | x |  |  |  |
| Zátěž invazivními alergeny | x |  |  |  |
| Zátěž biologickými činiteli způsobujícími onemocnění | x |  |  |  |
| Zátěž ionizujícím zářením | x |  |  |  |
| Zátěž neionizujícím zářením a elektromagnetickým polem včetně laserů | x |  |  |  |
| Zraková zátěž | x |  |  |  |
| Celková fyzická zátěž | x |  |  |  |
| Zátěž trupu a páteře s převahou statické práce (manipulace s břemeny) | x |  |  |  |
| Lokální zátěž - zátěž malých svalových skupin | x |  |  |  |
| Lokální zátěž jemné motoriky | x |  |  |  |
| Zátěž prací v omezeném nebo uzavřeném prostoru | x |  |  |  |
| Zátěž prací v nevhodných pracovních polohách | x |  |  |  |
| Práce ve výškách | x |  |  |  |

*Legenda:*

* *1. Stupeň zátěže (minimální zdravotní riziko) - Faktor se při výkonu práce nevyskytuje nebo je zátěž faktorem minimální, vliv faktoru je ze zdravotního hlediska nevýznamný.*
* *2. Stupeň zátěže (únosná míra zdravotního rizika) - Ze zdravotního hlediska je míra zátěže faktorem únosná, nepřekračuje limity stanovené předpisy, vliv faktoru je akceptovatelný pro zdravého člověka.*
* *3. Stupeň zátěže (významná míra zdravotního rizika) - Úroveň zátěže překračuje stanovené limitní hodnoty expozice (zátěže), na pracovištích je nutná realizace náhradních technických a organizačních opatření, nelze vyloučit negativní vliv na zdraví pracovníků.*
* *4. Stupeň zátěže (vysoká míra zdravotního rizika) - Úroveň zátěže vysoce překračuje stanovené limitní hodnoty expozice, na pracovištích musí být dodržován soubor preventivních opatření, častěji dochází k poškození zdraví.*

## Kvalifikace k výkonu povolání

### Školní vzdělání

#### Nejvhodnější školní přípravu poskytují obory:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Typ** | **Název** | **Kód** |
| KKOV | Střední vzdělání s maturitní zkouškou (bez vyučení) v oboru analýza potravin | 2942M |
| RVP | Technologie potravin | 29-41-M/01 |

#### Vhodnou školní přípravu poskytují také obory:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Typ** | **Název** | **Kód** |
| KKOV | Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oboru průmyslová chemie | 2842L |
| KKOV | Střední vzdělání s maturitní zkouškou (bez vyučení) v oboru průmyslová chemie | 2842M |
| KKOV | Střední vzdělání s maturitní zkouškou (bez vyučení) v oboru chemická technologie | 2841M |
| KKOV | Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oboru aplikovaná chemie | 2844L |
| KKOV | Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oboru analytická chemie aplikovaná | 2843L |
| KKOV | Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oboru analýza potravin | 2942L |
| KKOV | Střední vzdělání s maturitní zkouškou (bez vyučení) v oboru analytická chemie aplikovaná | 2843M |
| KKOV | Střední vzdělání s maturitní zkouškou (bez vyučení) v oboru aplikovaná chemie | 2844M |
| RVP | Aplikovaná chemie | 28-44-M/01 |
| RVP | Analýza potravin | 29-42-M/01 |

### Další vzdělání

#### Profesní kvalifikace

* Samostatný technik / samostatná technička pro kontrolu jakosti a hygieny v krmivářství (29-064-R)
* Technik/technička pro řízení kvality a hygieny v potravinářství (29-041-M)
* Technik/technička pro kontrolu kvality a bezpečnosti potravin v mlékárenství (29-080-M)
* Technik/technička pro kontrolu kvality a bezpečnosti potravin v konzervárenství (29-093-M)
* Technik/technička pro kontrolu kvality a bezpečnosti potravin v pekárenství (29-095-M)

## Kompetenční požadavky

### Odborné dovednosti

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 1-8** | **Vhodnost** |
| e11.D.2511 | Volba metod kontroly kvality krmivářských výrobků | 4 | Nutné |
| e11.D.3511 | Vstupní, výstupní a mezioperační kontrola surovin, materiálů, polotovarů a výrobků v krmivářské výrobě | 4 | Nutné |
| e11.D.3510 | Vstupní, výstupní a mezioperační kontrola surovin, materiálů, polotovarů a výrobků v potravinářské výrobě | 4 | Nutné |
| e11.Z.1112 | Využívání metodiky analýzy nebezpečí na kritických kontrolních bodech (HACCP) při řízení kvality a bezpečnosti potravin | 4 | Nutné |
| e11.D.4121 | Kvalitativní zkoušky surovin, materiálů, polotovarů a výrobků v krmivářské výrobě | 4 | Nutné |
| e11.D.4120 | Kvalitativní zkoušky surovin, materiálů, polotovarů a výrobků v potravinářské výrobě | 4 | Nutné |
| i54.D.6134 | Analyzování příčin snížené kvality produkce a navrhování opatření k nápravě | 4 | Nutné |
| e11.D.2510 | Volba metod kontroly kvality potravinářských výrobků | 4 | Nutné |
| j13.D.6232 | Hodnocení výsledků zkoušek výrobků, hodnocení jejich způsobilosti | 4 | Nutné |
| e11.D.3120 | Kontrola dodržování technologických postupů v krmivářské výrobě | 4 | Nutné |
| e11.D.3110 | Kontrola dodržování technologických postupů v potravinářské výrobě | 4 | Nutné |
| e11.D.8510 | Vypracování protokolů o výsledcích kontrol v potravinářské výrobě | 4 | Nutné |
| e11.D.3610 | Uplatňování a vyřizování reklamací v potravinářské výrobě (včetně zjišťování závad) | 4 | Nutné |
| i54.Z.2065 | Uplatňování přístupů k zabezpečování kvality | 4 | Nutné |
| h43.D.2012 | Dodržení sanitačních a hygienických předpisů | 4 | Nutné |

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c2\_manualu.pdf*

### Odborné znalosti

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 1-8** | **Vhodnost** |
| e11.\_.0061 | systémy a standardy kvality v potravinářství | 4 | Nutné |
| e17.\_.0062 | systémy a standardy kvality v krmivářství | 4 | Nutné |
| e11.\_.0091 | zásady správné hygienické a výrobní praxe | 4 | Nutné |
| e11.\_.0006 | řízení alergenů | 4 | Nutné |
| e11.\_.0092 | hygiena potravin | 4 | Nutné |
| i54.\_.0023 | management kvality | 4 | Nutné |
| e11.\_.0003 | potravinářská chemie | 4 | Nutné |
| e11.\_.0004 | sanitační chemie | 4 | Nutné |
| e74.\_.0010 | zásady kontroly a seřizování měřidel | 4 | Nutné |
| e11.\_.0022 | konzervárenská technologie | 4 | Nutné |
| e11.\_.0005 | technologie potravinářské výroby | 4 | Nutné |
| e11.\_.0002 | základní druhy strojů a zařízení v potravinářské výrobě | 4 | Nutné |
| e11.\_.0001 | potravinářské suroviny, jejich skladování | 4 | Nutné |
| l24.\_.0018 | bezpečnost práce a požární ochrana | 4 | Nutné |
| k12.\_.0099 | hygienické předpisy | 4 | Nutné |

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c2\_manualu.pdf*

### Obecné dovednosti

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 0-3** |
| b01 | Počítačová způsobilost | 2 |
| b03 | Numerická způsobilost | 2 |
| b04 | Ekonomické povědomí | 2 |
| b05 | Právní povědomí | 2 |
| b06 | Jazyková způsobilost v češtině | 1 |
| b07 | Jazyková způsobilost v angličtině | 1 |

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c10\_manualu.pdf*

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c15\_manualu.pdf*

### Měkké kompetence

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 0-5** |
| 2.1 | Kompetence k efektivní komunikaci | 4 |
| 2.2 | Kompetence ke kooperaci | 4 |
| 1.2 | Kompetence k flexibilitě | 4 |
| 2.3 | Kompetence k orientaci na zákazníka a uspokojování zákaznických potřeb | 3 |
| 4.5 | Kompetence k samostatnosti | 4 |

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c9\_manualu.pdf*

## Zdravotní podmínky

### Onemocnění omezující výkon povolání / specializace povolání.

* Duševní poruchy
* Závažná psychosomatická onemocnění
* Epilepsie a jiná záchvatová onemocnění
* Závažná nervová onemocnění

*Přesné posouzení zdravotního stavu s následným doporučením nebo nedoporučením výkonu této pozice je možné pouze po konzultaci s lékařem.*