



Informace pro žadatele o certifikát Technik HACCP (T-HACCP) (Certifikační předpis)

- základní informace
- průběh zkoušky
- požadavky na odbornou způsobilost
- doporučená literatura

	Jméno	Funkce	Podpis	Datum
Schválil:	Romana Hofmanová	ředitelka úseku certifikace osob		15.3.2019
Přezkoumal :	Monika Ryšánková	vedoucí úseku certifikace osob		15.3.2019
Zpracoval:	Romana Hofmanová	ředitelka úseku certifikace osob		1.3.2019

Číslo: ČSJ-CE-134			Strana: 2	
Název: Informace pro žadatele o certifikát T-HACCP			Celkem stran: 11	
Číslo vydání	2	Účinnost od	04/2019	Počet příloh:

Česká společnost pro jakost (ČSJ) Vás vítá jako zájemce o získání českého certifikátu. ČSJ je akreditována Českým institutem pro akreditaci o.p.s. k certifikaci pracovníků podle normy ČSN EN ICO/IEC 17024 a Evropskou organizací pro kvalitu k certifikaci funkcí v oblasti managementu kvality, environmentálního managementu, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, bezpečnosti potravin a systému managementu bezpečnosti informací.

Předkládáme Vám základní informace, a pokud se rozhodnete pro zkoušku a certifikaci u certifikačního orgánu Cop přeji Vám mnoho úspěchů.

Ing. Romana Hofmanová
vedoucí certifikačního orgánu

CERTIFIKAČNÍ ORGÁN PRO CERTIFIKACI OSOB ČESKÁ SPOLEČNOST PRO JAKOST

potvrzuje, že

JMÉNO

datum narození

splnil požadavky na udělení

CERTIFIKÁTU

Technik HACCP (T-HACCP)

**Na základě vykonané písemné zkoušky se potvrzuje odborná způsobilost
k identifikaci kritických bodů a zavádění systémů kritických bodů do
výroby potravin rostlinného a živočišného původu
- dle požadavků uvedených ve směrnici ČSJ-CE-134, x. vydání ze dne
DD.MM.RRRR**

Registrační číslo certifikátu:

Vydán dne:

Platnost certifikátu do:

Ing. Romana Hofmanová
Vedoucí certifikačního orgánu

.....
úřední razítko

Číslo: ČSJ-CE-134	Strana: 4	
Název: Informace pro žadatele o certifikát T-HACCP	Celkem stran: 11	
Číslo vydání: 2	Účinnost od: 04/2019	Počet příloh:

I.

Základní informace

1.1 CERTIFIKAČNÍ ORGÁN pro certifikaci osob (dále COp):

Česká společnost pro jakost

Novotného lávka 200/5

110 00 Praha 1

tel: 221 082 269

Internet: <http://www.csq.cz>

Ing. Romana Hofmanová, vedoucí certifikačního orgánu

E-mail: hofmanova@csq.cz

Tel: 221 082 253

Ing. Monika Ryšánková, manažer kvality COp

E-mail: rysankova@csq.cz

Tel: 221 082 255

Odpovědný pracovník:

Ing. Romana Hofmanová, vedoucí certifikačního orgánu

střediska certifikace osob

E-mail: hofmanova@csq.cz

Tel: 221 082 253

Doba platnosti certifikátu je 3 roky. Po uplynutí této doby je možno platnost certifikátu prodloužit.

Číslo: ČSJ-CE-134	Strana: 5	
Název: Informace pro žadatele o certifikát T-HACCP	Celkem stran: 11	
Číslo vydání: 2	Účinnost od: 04/2019	Počet příloh:

1.2 Přihláška ke zkoušce a certifikaci

- 1.2.1 Základní informace o certifikaci pracovníků poskytuje zájemcům středisko certifikace osob, tyto informace jsou rovněž na internetových stránkách www.csq.cz.
- 1.2.2 Na základě písemného nebo telefonického požadavku zasílá certifikační orgán COp žadateli základní materiály o typu certifikátu, o který má zájem včetně formuláře přihlášky ke zkoušce a certifikaci (dopisem nebo e-mailem).
- 1.2.3 Žadatele prosíme o zaslání přihlášky včetně dokladů o kvalifikaci v termínu, který je uveden v průvodním dopise.
- 1.2.4 COp prověří úplnost přihlášky a tu buď vrátí žadateli k doplnění, nebo ji zaregistruje.
- 1.2.5 Poté oznámí COp žadateli, aby se sám zaregistroval do E-learningu ČSJ na adrese <https://elearning.csq.cz>.
- 1.2.6 Po zaregistrování oznámí žadatel tuto skutečnost COp. Odborný pracovník COp ho zapíše na kurz obsahující daný termín zkoušky.
- 1.2.7 Při dalším přihlášení do <https://elearning.csq.cz> se již žadateli zobrazí kurz obsahující daný termín zkoušky a všechna data a informace potřebné pro absolvování zkoušky.
- 1.2.8 COp si vyhrazuje právo zkoušku ve vyhlášeném termínu odvolat. O této skutečnosti musí oddělení certifikace vyrozumět žadatele nejméně 3 dny před zrušeným termínem zkoušky.

1.3 Informace o:

1.3.2 cenách

cena za zkoušku a certifikát T-HACCP (3 pokusy) 400,- Kč

cena za recertifikaci T-HACCP (po 3 letech) : 400,- Kč

Při recertifikaci po 3 letech je opět nutné složit zkoušku v <https://elearning.csq.cz>

1.3.3 opravných zkouškách

Jestliže žadatel při zkoušce neuspěje, má možnost absolvovat opravnou zkoušku. Opravnou zkoušku je možné skládat pouze dvakrát. Pokud žadatel 2x neuspěje, musí zažádat o novou zkoušku za plnou úhradu.

1.3.4 zveřejňování

Certifikační systém je, co se týče požadavků na jednotlivé certifikáty, veřejně

Číslo: ČSJ-CE-134			Strana: 6
Název: Informace pro žadatele o certifikát T-HACCP			Celkem stran: 11
Číslo vydání	2	Účinnost od	04/2019
			Počet příloh:

přístupný a materiály „Informace pro žadatele o certifikát...“ jsou k dispozici v COp. Jména držitelů jsou zveřejňována na internetových stránkách www.csq.cz.

1.3.4 možnostech odvolání

Proti jakémukoliv rozhodnutí COp je možno se písemně odvolat k řediteli úseku certifikace osob, a to do 14 dnů ode dne doručení rozhodnutí, proti kterému se hodlá žadatel odvolat. Ředitel úseku certifikace osob rovněž přijímá písemné stížnosti na činnost certifikačního orgánu.

Stížnosti na ředitele úseku certifikace osob řeší předseda ČSJ.

Adresa: Česká společnost pro jakost, z.s.
Certifikační orgán pro certifikaci osob
Ředitel úseku certifikace osob
Novotného lávka 5
116 68 Praha 1

Pokud žadatel hodlá podat odvolání proti rozhodnutí vedoucího COp o neudělení certifikátu, pak současně s odvoláním musí složit kauci ve výši 2 000,00 Kč. Tato částka mu bude v případě, že odvolání bude uznáno jako oprávněné, vrácena, v opačném případě se nevrací a slouží k pokrytí režijních nákladů certifikačního orgánu spojených s odvoláním.

Je povinností ředitele úseku certifikace osob svolat do tří týdnů Odvolací komisi, která musí odvolání neprodleně řešit. Pracovníci COp jsou povinni předložit na její zasedání veškerou dostupnou dokumentaci. Proti rozhodnutí komise se nelze odvolat. Rozhodnutí Odvolací komise je konečné.

Stížnosti adresované řediteli úseku certifikace osob lze řešit i mimo jednání Odvolací komise v pracovním pořádku.

Číslo: ČSJ-CE-134			Strana: 7
Název: Informace pro žadatele o certifikát T-HACCP			Celkem stran: 11
Číslo vydání	2	Účinnost od	04/2019
			Počet příloh:

II.

Průběh zkoušky a hodnocení

2.1 Informace o zkoušce

- Proces certifikace je zcela nezávislý na vzdělávacích aktivitách ČSJ. Zkoušky nejsou součástí kurzů ČSJ a jsou časově i prostorově odděleny.
- Požadavky na vzdělání, praxi a odborné znalosti žadatelů jsou uvedeny v části III. tohoto dokumentu.
- Zkouška probíhá na počítači. Zkušební soubory jsou umístěny na stránkách <https://elearning.csq.cz>.
- Zkouška žadatelů o certifikát se skládá pouze z části písemné. Účastník se přihlásí pomocí svého uživatelského jména a hesla do systému.
- Pro zachování maximální objektivnosti jsou všechny písemné otázky uspořádány do souborů o 20 otázkách. Tyto soubory jsou náhodně generované a každý účastník má jedinečný soubor.
- Časový limit na zpracování testu je 20 minut. Po uplynutí časového limitu se soubor zkoušky uzavře a účastníkovi se na obrazovce objeví výsledek.
- V případě úspěchu je účastníkovi vystaven certifikát do 3 týdnů od data zkoušky. V případě neúspěchu je možné skládat opakovanou zkoušku ještě 2x. Časový limit pro složení opakované zkoušky je 1 týden od data neúspěšné zkoušky. V případě neúspěchu je třeba znova žádat o zkoušku. Pak je žadateli přiděleno nové heslo.

2.2 Průběh zkoušky

Fáze	Trvání	Činnost	
		žadatelů	Pracovníků COp
Písemná zkouška	20 min.	Zpracování 20 testových otázek na počítači	Zaregistrování žadatelů o zkoušku, zápis do kurzu obsahujícího termín zkoušky
Oznámení výsledků zkoušky		Oznámení výsledků zkoušky na obrazovce.	Kontrola výsledků zkoušky v e-výuce.
Činnosti po zkoušce		- podpis „Prohlášení držitele certifikátu Prohlášení se úspěšným účastníkům zkoušky zasílá e-mailem.	Vystavení certifikátu T-HACCP úspěšným účastníkům. Komunikace s neúspěšnými účastníky.

2.3 Hodnocení zkoušky:

Písemná část

20 testových otázek po 1 bodu – maximální možnost získat 20 bodů; ke splnění požadavku dostačuje zisk 75%, tj. 15 bodů.

III.

Požadavky na vzdělání, praxi a odborné znalosti žadatelů

3.1 Vzdělání a praxe:

Pro výrobu potravin a pokrmů a jejich uvádění do oběhu:

- Vysokoškolské studium v oboru vzdělávání zemědělského, potravinářského, veterinárního, zdravotnického nebo hygienického směru, nebo
- Středoškolské studium v oboru vzdělání potravinářského, veterinárního, zdravotnického nebo hygienického směru, minimálně 1 rok praxe v oboru

3.2 Požadavky odborných znalostí:

Pro získání certifikátu jsou požadovány odborné znalosti uchazečů týkající se zajišťování bezpečnosti potravin. Jedná se především o tyto hlavní oblasti:

- System HACCP

Znalost a pochopení hlavních principů systému HACCP.

Schopnost praktické aplikace tohoto systému do potravinářských provozů, zejména do provozů veřejného stravování.

Zkušenosti s provozováním, udržováním a ověřováním systému HACCP.

- Postupy správné výrobní a hygienické praxe (GMP/GHP)

Základní činnosti a postupy správné výrobní a hygienické praxe a jejich význam.

- Legislativa

Obecné zásady a požadavky potravinového práva, hygiena potravin a povinnosti provozovatelů potravinářských podniků vyplývající ze současné platné právní úpravy (legislativa EU a národní legislativa).

Dozorové orgány a jejich kompetence.

- Mikrobiologie

Mikrobiologická nebezpečí z potravin.

Příčiny vzniku mikrobiologických nebezpečí.

Základní principy růstu a přežívání mikroorganismů.

Alimentární onemocnění z potravin.

Principy hodnocení zdravotní nezávadnosti potravin a prostředí.

- Základní principy výroby a konzervace potravin

Základy konzervace potravin, principy ovládnání mikrobiologických nebezpečí

Změny během zpracování a skladování potravin

Hlavní metody konzervace potravin.

Číslo: ČSJ-CE-134	Strana: 10	
Název: Informace pro žadatele o certifikát T-HACCP	Celkem stran: 11	
Číslo vydání: 2	Účinnost od: 04/2019	Počet příloh:

IV.

Doporučená literatura

Všechny uvedené legislativní normy jsou chápány ve znění pozdějších předpisů.

A. Soubory norem a doporučení

- Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its application, Annex to CAC/RCP 1-1969 General Principles of Food Hygiene, Rev. 4, 2003
- Food Quality and Safety Systems - A Training Manual on Food Hygiene and the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System, Food and agriculture organization of the United Nations, Rome 1998
http://www.fao.org/ag/agn/CDfruits_en/others/docs/sistema.pdf
- CAC/RCP 39 -1993 Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering (Kodex hygienických pravidel pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování) – platí pro gastronomii

B. Zákoné předpisy a normy:

- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 o obecných zásadách a požadavcích potravinového práva.
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 o hygienických pravidlech pro potraviny živočišného původu
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1169/2011 O poskytování informací o potravinách spotřebitelům
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 10/2011 o materiálech a předmětech z plastů určených pro styk s potravinami
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 o potravinářských přídatných látkách a Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1129/2011 o změně přílohy II. nařízení 1333/2008 – vytvoření seznamu přídatných látek
- Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů v platném znění; včetně prováděcích vyhlášek
- Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů (včetně prováděcích vyhlášek souvisejících se zajišťováním bezpečnosti potravin)
- Vyhláška Ministerstva zdravotnictví č. 490/2000 Sb. O rozsahu znalostí a dalších podmínkách k získání odborné způsobilosti v některých oborech ochrany veřejného zdraví

Číslo: ČSJ-CE-134		Strana: 11		
Název: Informace pro žadatele o certifikát T-HACCP		Celkem stran: 11		
Číslo vydání	2	Účinnost od	04/2019	Počet příloh:

- Zákon č. 22/1997 Sb., o technických požadavcích na výrobky, ve znění pozdějších předpisů.
- Zákon č. 59/ 1998 Sb., o odpovědnosti za škodu způsobenou vadou výrobku, ve znění pozdějších předpisů
- Zákon č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele, ve znění pozdějších předpisů
- Zákon č. 505/1990 Sb., o metrologii, ve znění pozdějších předpisů, včetně vyhlášek

C. Odborná literatura:

- Výroba potravin a jejich uvádění do oběhu, Verlag Dashöfer Praha, 2005
- Hrubý S a kol.: Mikrobiologie v hygieně výživy, Avicentrum, Praha 1984
- Šilhánková L.: Mikrobiologie pro potravináře a biotechnology, Academia, 2009, ISBN 978-80-200-1703-1
- Kadlec P., Melzoch K., Voldřich M.: Technologie potravin – Přehled tradičních potravinářských výrob, KEY Publishing s.r.o., Ostrava, 2012, ISBN 978-80-7418-145-0.
- Voldřich M., Jechová M., a kol.: Bezpečnost pokrmů v gastronomii, odborná příručka pro pracovníky restaurací a účelového stravování, České a slovenské odborné nakladatelství, 2004, ISBN 8090340105 (Pouze pro gastronomii)
- Voldřich M., Jechová M. a kol.: Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách, Národní informační středisko pro podporu jakosti, Praha, 2006. (Pouze pro gastronomii)
- Kadlec, P., Melzoch, K., Voldřich, M.: Technologie potravin, Co byste měli vědět o výrobě potravin?, KEY Publishing s.r.o., Ostrava, VŠCHT Praha, 2009, ISBN 978-80-7418-051-4
- Kadlec, P., Melzoch K., Voldřich M. a kol: Procesy a zařízení potravinářských a biotechnologických výrob, KEY Publishing s.r.o., Ostrava, 2012, ISBN 978-80-7418-086-6.