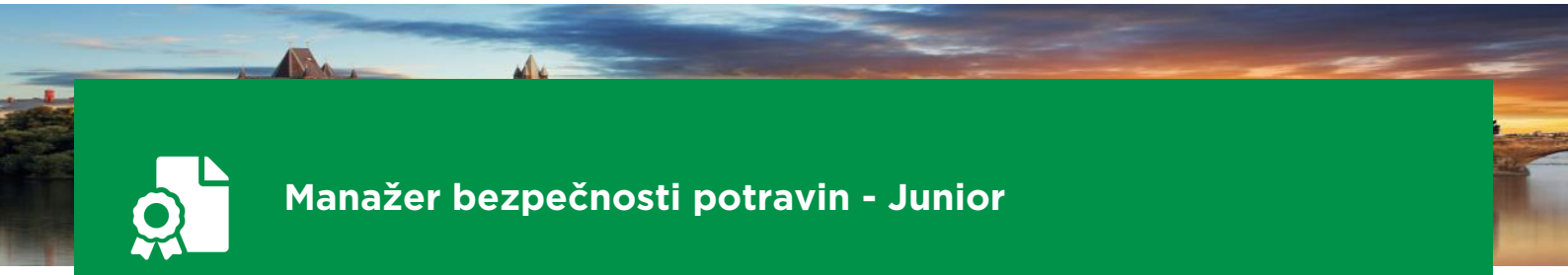
ČESKÁ SPOLEČNOST PRO JAKOST

Sekretariát
T: +420 221 082 269
E: sekretariat@csq.cz
F: +420 221 082 229

Česká společnost pro jakost, z.s.
Novotného lávka 200/5
110 00 Praha
Česká republika



Manažer bezpečnosti potravin - Junior

Certifikace M-BP-J je zpracována v souladu se schématem Evropské organizace pro kvalitu pro obor Výroba potravin a pokrmů a jejich uvádění do oběhu, FSM - CS & CoS 22000 a schématem pro Juniory.

Přihlásit se ke zkoušce
Pokud Vám termín nevyhovuje nebo není vypsán, na dalším termínu se domluvíme.

Charakteristika

Požadavky na vzdělání:

- úspěšné ukončené vysokoškolské vzdělání (bakalářské nebo magisterské) - potravinářského, medicínského (humánní nebo veterinární medicíny) nebo hygienického směru, minimálně 2 roky praxe v oblasti systému managementu bezpečnosti potravin.

Doložení praxe:

- žadatel o certifikát M-BP-J ke zkoušce praxi nedokládá.
- držitel certiifkát M-BP-J má možnost po získání tří roků odborné praxe zažádat certifikační orgán pro certifikaci osob o vydání certifikátu M-BP.

Doplňkové informace

Platnost certifikátu

3 roky

Dokumenty ke stažení

Odborné znalosti potřebné pro funkci manažer bezpečnosti potravin

Postup certifikace

1. Vyplnění odpovídající přihlášky Formuláře přihlášek používaných ČSJ — Česká společnost pro jakost (csq.cz) , přiložení všech potřebných dokladů v elektronické podobě a zaslání e-mailem odpovědné osobě COp.

2. Vyhodnocení míry splnění požadavků žadatele ze strany ČSJ

3. Případné dodatečné doplnění požadovaných dokumentů

4. Rozhodnutí o připuštění ke zkoušce

5. Zkouška skládající se ze 2 částí:

Sekretariát
T: +420 221 082 269
E: sekretariat@csq.cz
F: +420 221 082 229

Česká společnost pro jakost, z.s.
Novotného lávka 200/5
110 00 Praha
Česká republika

- Písemná zkouška: písemné test znalostí – na obor bezpečnost potravin.
- Ústní zkouška: ověření požadovaných znalostí otevřenými otázkami a obhajoba případové studie.

Požadavky na obsah případové studie ke zkoušce

Titulní stránka obsahující nadpis „Případová studie k certifikaci Manažera bezpečnosti potravin“, předmět případové studie, jméno, podpis a adresa uchazeče (autora studie), předpokládané datum certifikační zkoušky.

Případová studie

Může být zpracována:

- pro jeden výrobek nebo pro skupinu výrobků rostlinného nebo živočišného původu
- pro jeden pokrm nebo skupinu pokrmů

Zahrnuje minimálně:

- Popis výrobku, pokrmu, výchozí charakteristiky důležité pro analýzu nebezpečí.
- Předpokládané použití výrobku.
- Popis technologických postupů. Diagram výroby.
- Provedení analýzy nebezpečí.
- Stanovení kritických bodů.
- Stanovení kritických mezí v kritických bodech.
- Stanovení způsobu sledování v kritických bodech.
- Stanovení nápravných opatření pro případ, že kritický bod se nachází mimo kontrolu (mimo zvládnutý stav).
- Stanovení ověřovacích postupů.
- Návrh dokumentace pro jeden vybraný kritický bod.

Požadovaný rozsah práce je **nejméně 10, nejvýše 20 stran** textu pro jeden druh potravin včetně příloh. Jednotlivé listy musí být spojeny (nejlépe rychlovazbou). Práce musí být doručena do sídla České společnosti pro jakost **nejpozději 20 dní** před dnem certifikační zkoušky.

Při hodnocení bude posuzováno:

- orientace v problematice HACCP (správnost identifikovaných nebezpečí a ovládacích opatření, vhodně stanovené kontrolní body a CCP, kritické meze a postupy sledování, odpovídající nápravná opatření a ověřovací postupy).
- orientace v dané technologii
- orientace v příslušné legislativě
- schopnost obhájit navržený systém kritických bodů (HACCP).

Bližší informace

Ing. Monika Ryšánková
T: +420 602 418 102
E: rysankova@csq.cz