







Manažer bezpečnosti potravin

Certifikace 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.

Termíny

	6.9.2021 kapacita 0 osob, volno 0 osob	Místo konání ČSJ Praha	Lektor	7 600,- bez DPH
	12.10.2021 kapacita 0 osob, volno 0 osob	Místo konání ČSJ Praha	Lektor	7 600,- bez DPH
	19.10.2021 kapacita 0 osob, volno 0 osob	Místo konání ČSJ Praha	Lektor	7 600,- bez DPH
	Přihlásit se ke zkoušce Pokud Vám termín nevyhovuje nebo není vypsán, na dalším termínu se domluvíme.			

Charakteristika

Požadavky na vzdělání a praxi pro evropský certifikát:

- Vysokoškolské vzdělání – potravinářského, medicínského (humánní nebo veterinární medicíny) nebo hygienického směru, minimálně 4 roky praxe (práce na plný úvazek), z toho 2 roky praxe v oblasti systému managementu bezpečnosti potravin.
- Nebo absolvování kurzu (ISCED 4, pomaturitní studium) v oblasti potravinářství a absolvování školení o rozsahu 160 hodin v oblasti potravinářství, zahrnující odborné znalosti potřebné pro funkci manažer bezpečnosti potravin. Dále minimálně 4 roky praxe (práce na plný úvazek), z toho 2 roky praxe v oblasti systému managementu bezpečnosti potravin.

Požadavky na vzdělání a praxi pro český certifikát:

- Vysokoškolské vzdělání - potravinářského, medicínského (humánní nebo veterinární medicíny) nebo hygienického směru, minimálně 2 roky praxe v oblasti systému managementu bezpečnosti potravin.
- Nebo Středoškolské vzdělání potravinářského, veterinárního, zdravotnického nebo hygienického směru (ukončené maturitou), minimálně 5 let praxe v oboru, z toho 2 roky v oblasti systému managementu bezpečnosti potravin

Držitel českého certifikátu po doložení splněné praxe pro evropský certifikát (FSM -EOQ) může požádat o jeho vydání.

Doplňkové informace

- Základní znalosti získá uchazeč o certifikát vzděláním, praxí a speciálními kurzy zaměřenými na danou problematiku. (pořádané např. ČSJ, VŠCHT Praha, semináře organizované pod záštitou MZe, MZ., atd.)
- Absolvování speciálních kurzů není podmínkou pro získání certifikátu, uchazeč však musí prokázat požadované vzdělání, praxi a znalosti.
- V případě, že uchazeč získal osvědčení o absolvování kurzů souvisejících s touto problematikou, doloží kopie osvědčení k přihlášce žadatele.

Doplňkové informace

Platnost certifikátu

3 roky

Dokumenty ke stažení

[Požadavky na odborné znalosti uchazečů o certifikaci M-BP.](#)

Postup certifikace

- Vyplnění on-line přihlášky a přiložení všech potřebných dokladů v elektronické podobě.
- Vyhodnocení míry splnění požadavků žadatele ze strany ČSJ
- Případné dodatečné doplnění požadovaných dokumentů
- Rozhodnutí o připuštění ke zkoušce
- Zkouška skládající se ze 2 částí:
 - Písemná zkouška: písemný 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.

Pouhé softwarové zpracování bez doprovodného slovního komentáře nebude akceptováno.

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. Romana Hofmanová
T: +420 221 082 253
E: hofmanova@csq.cz

Místa konání

ČSJ Praha

Novotného lávka 200/5
110 00 Praha 1

ČSJ Praha

Novotného lávka 200/5
110 00 Praha 1
Česká republika
