

Požadavky na odborné znalosti uchazečů o certifikaci M-BP.

System HACCP

- Znalost a pochopení hlavních principů systému HACCP.
- Schopnost praktické aplikace tohoto systému do potravinářských provozů výroby a distribuce potravin, prvovýroby a provozů veřejného stravování.
- Zkušenosti s provozováním, udržováním a ověřováním systému HACCP

Postupy správné výrobní a hygienické praxe (GMP/GHP)

- Význam GMP/GHP a provázání s ostatními systémy
- Základní činnosti a postupy v oblasti GMP/GHP

Systemy řízení kvality

- Znalost a pochopení hlavních principů systémů řízení bezpečnosti potravin, obecná znalost požadavků standardu ISO 22000.
- Schopnost praktické aplikace požadavků standardů na systém řízení bezpečnosti potravin do potravinářských provozů, použití technik a postupů řízení bezpečnosti potravin.
- Schopnost vykonávat v praxi funkci interního auditora a být partnerem externím auditorům při auditu systému řízení bezpečnosti

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.
- Schopnost aplikovat požadavky legislativy v rámci praxe (konkrétní obor výroby potravin)

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

Chemie a analýza potravin

- Chemická nebezpečí z potravin
- Základní metody zjišťování chemické kontaminace

Základní principy výroby a konzervace potravin

- Základy konzervace potravin, principy ovládnání mikrobiologických nebezpečí.
- Změny během zpracování a skladování potravin
- Hlavní metody konzervace potravin.