

## PROFESIJAS STANDARTS

<b>Reģistrācijas numurs PS 0127</b>	
<b>Profesija</b>	<b>Pārtikas kvalitātes speciālists</b>
<b>Kvalifikācijas līmenis</b>	<b>4</b>
<b>Nodarbinātības apraksts</b>	<p>Pārtikas kvalitātes speciālists strādā pārtikas ražošanas uzņēmumā vai uzņēmuma laboratorijā un/vai kvalitātes kontroles laboratorijā. Pārtikas kvalitātes speciālists organizē un/vai veic regulāru ārējās vides, izejvielu, starpproduktu un gatavās produkcijas paraugu atlasīšanu laboratoriskai testēšanai, organizē un/vai veic paraugu reģistrāciju un ķīmiskās, mikrobioloģiskās analīzes atbilstoši uzņēmumā izstrādātai iekšējai kvalitātes un/vai nekaitīguma sistēmai, noformē analīžu rezultātus, salīdzina tos ar standartu un pārtikas produktu un to izejvielu nekaitīguma prasībām. Pārtikas kvalitātes speciālists pārzina pārtikas produktu ražošanas tehnoloģiju, receptūras, produkcijas uzglabāšanas un citu pārtikas aprites posmu procedūras. Sniedz priekšlikumus ražošanas tehnoloģijas, produkta kvalitātes uzlabošanai uzņēmuma vadībai, kā arī organizē korektīvas darbības. Pārtikas kvalitātes speciālists organizē un vada kvalitātes un nekaitīguma nodrošināšanas sistēmas uzņēmumā. Organizē un/vai veic uzņēmuma personāla regulāras apmācības pārtikas kvalitātes un nekaitīguma saglabāšanas jautājumos. Pārtikas kvalitātes speciālists kontrolē pārtikas aprites higiēnas prasību ievērošanu uzņēmumā.</p>

## Pienākumi un uzdevumi

Pienākumi	Uzdevumi
1. Veikt pārtikas produktu un izejvielu ķīmiskās un mikrobioloģiskās analīzes.	1.1. Organizēt vides pārtikas paraugu atlasī laboratoriskai testēšanai, fizikālos mērījumus. 1.2. Veikt pārtikas produktu organoleptisko testēšanu. 1.3. Organizēt pārtikas produktu degustācijas uzņēmumā. 1.4. Veikt pārtikas produktu ķīmisko rādītāju testēšanas pēc standartu prasībām. 1.5. Veikt pārtikas produktu mikrobioloģisko testēšanu pēc standartu prasībām 1.6. Aprēķināt un noformēt testēšanas rezultātus. 1.7. Atbildēt par testēšanas metodiku ievērošanu un rezultātu atbilstību. 1.8. Nodrošināt racionālu reaktīvu izlietošanu testēšanā.
2. Pielietot laboratorijas iekārtas un aparāturu analīzēs.	2.1. Prast rīkoties ar pārtikas produktu kontroles laboratorijās lietojamām 2.2. Iekārtām un aparātiem. 2.3. Nolasīt mērījumus un aprēķināt pēc tiem testēšanas rezultātus. 2.4. Organizēt un nodrošināt kalibrācijas grafiku pārbaudes. 2.5. Organizēt un nodrošināt svaru un citu mēriekārtu verifikāciju. 2.6. Organizēt un nodrošināt mērtrauku kalibrēšanu.
3. Pārzināt pārtikas produktu ražošanas tehnoloģiju.	3.1. Sekot produktu kvalitātes izmaiņām ražošanas procesā un ieteikt veikt korektīvās darbības. 3.2. Veikt papildus testēšanu produkcijas kvalitātes uzlabošanai.
4. Organizēt un vadīt kvalitātes nodrošināšanas sistēmu uzņēmumā.	4.1. Pārbaudīt pārtikas produktu kvalitātes atbilstību valsts standartu prasībām. 4.2. Kontrolēt izmaiņas standartos un metodikās. 4.3. Organizēt testēšanas dokumentācijas ieviešanu laboratorijās. 4.4. Veikt regulāru testēšanas rezultātu uzskaiti un analīzi. 4.5. Organizēt un vadīt LLP (Labu laboratorisko praksi). 4.6. Organizēt un vadīt KN (kvalitātes nodrošināšanas) sistēmu.
5. Pārbaudīt higiēnas prasības pārtikas ražošanas uzņēmumos.	5.1. Plānot higiēnas prasību pārbaudes uzņēmumā. 5.2. Sastādīt uzņēmuma inspekcijas aktus, dot priekšlikumus un rekomendācijas neatbilstību novēršanai, sekot konstatēto neatbilstību un noviržu novēršanai. 5.3. Organizēt un koordinēt paškontroles sistēmu uzņēmumā atbilstoši KN (kvalitātes nodrošināšanas) un HACCP (bīstamības analīze kritiskajos kontroles punktos) prasībām.

### Īpašie faktori, kas raksturo darba vidi

- Fizikālie, bioloģiskie un ķīmiskie faktori – darbs tiek veikts ķīmijas un/vai bakterioloģijas laboratorijās.
- Organizatoriskie faktori – darbs tiek veikts individuāli vai darba grupas sastāvā.

### Īpašas prasības uzdevumu veikšanai - nav

#### Prasmes

Kopīgās prasmes nozarē	Specifiskās prasmes profesijā	Vispārējās prasmes/spējas
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ievērot darba drošības noteikumus ķīmijas un mikrobioloģijas laboratorijās.</li> <li>• Veikt izejvielu un pārtikas produktu kvalitatīvās un kvantitatīvās analīzes.</li> <li>• Pielietot LR valsts standartus un tehniskos noteikumus.</li> <li>• Pārtikas produktu reglamentējošās dokumentācijas pārzināšana.</li> <li>• Pielietot datortehniku.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ķīmisko analīžu veikšana.</li> <li>• Mikrobioloģiskās analīzes.</li> <li>• Analīžu rezultātu aprēķini.</li> <li>• Darbs ar laboratorijas iekārtām un aparāturu.</li> <li>• Darbs ar standartiem un tehniskajiem noteikumiem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sadarboties ar citiem laboratorijas darbiniekiem un strādāt kolektīvā.</li> <li>• Noformēt analīžu rezultātus un citu laboratorijā obligāto dokumentāciju.</li> <li>• Plānot un organizēt savu darbu laboratorijā.</li> <li>• Prast strādāt kolektīvā.</li> </ul>

#### Zināšanas

Zināšanas	Zināšanu līmenis		
	priekšstats	izpratne	pielietošana
Ķīmisko savienojumu īpašības			
Laboratorijas trauki un iekārtas			
Šķīdumu koncentrācijas veidi			
Laboratorijas darba procedūras - svēršana, karsēšana, filtrēšana, ekstrakcija, kristalizēšana, destilēšana.			
Kvantitatīvās analīzes metodes			
Pārtikas ķīmija			
Vielu fizikālās un koloidālās īpašības			
Fizikāli ķīmiskās analīzes metodes			
Optiskās analīzes metodes			
Mikroorganismi un to klasifikācija			
Vides zinības			
Uzturmācība			
Dzeramā ūdens sastāvs un analīzes			
Gaļas izstrādājumu analīzes			
Miltu un miltu izstrādājumu analīzes			
Piena un piena produktu analīzes			
Pārtikas piedevas			
Zivju izstrādājumu analīzes			
Bezalkoholisko dzērienu analīzes			
Alkoholisko dzērienu analīzes			
Pārtikas likumdošana			
Higiēnas prasību kontrole pārtikas aprīvē			

Darba aizsardzības normatīvie dokumenti			
Galvenie ekonomikas uzdevumi un mērķi			
Galvenie ekonomikas jēdzieni- pašizmaksa, cena, peļņa, rentabilitāte, pamatfondi, apgrozāmie līdzekļi.			
Darba apmaksas formas un sistēmas			
Verbālā un neverbālā saskarsme			
Vadīšanas būtība un funkcijas			
Datorprogrammas Word, Excel			
Profesionālā terminoloģija angļu valodā			
Pārtikas kvalitātes likumdošana			
Kvalitātes nodrošināšanas sistēmas – ISO, HACCP u.c.			
Higiēnas prasības pārtikas rūpniecībā			
Pārtikas produktu ražošanas tehnoloģija			
Pārtikas piesārņojums. Pārtikas nekaitīguma prasības.			
Pārtikas paraugu atlases, ķīmisko un mikrobioloģisko izmeklējumu metodikas.			
Pārtikas produktu sensorās testēšanas metodes.			

**Profesiju standarta izstrādes darba grupas sastāvs :**

- Inese Ozollapa, Veterinārmedicīnas diagnostikas centra Pārtikas kontroles laboratorijas vadītāja
- Oksana Štolcere, A/S "Rīgas Piensaimnieks" laboratorijas vadītāja

**Konsultanti:**

- Ida Jēkabsone, dr.ķīm., Latvijas Universitātes Ķīmijas fakultāte, Pārtikas ķīmijas centra vadītāja
- Valērijs Krupskis, direktors, Olaines Mehānikas un tehnoloģijas koledža
- Anna Valdniece, dr.biol., tehnoloģiskās nodaļas vadītāja, Olaines Mehānikas un tehnoloģijas koledža

**Profesijas standarta eksperti:**

- Viktors Mende – Latvijas Pārtikas uzņēmumu federācijas prezidents;
- E. Zavadskis - LR Pārtikas veterinārā dienesta direktora p.i.