

## Certifikácia osôb v oblasti senzoričného posudzovania potravín a vína

### CS I./2024

## Certifikačná schéma osôb vykonávajúcich senzoričné posudzovanie potravinárskych a poľnohospodárskych výrobkov Senzoričné skúšky základné

**Predmet certifikácie** – potravinárske a poľnohospodárske výrobky.

### Popis práce a úloh certifikovaných osôb

Osoby, ktoré úspešne absolvujú senzoričné skúšky budú spôsobilé vykonávať senzoričné posudzovanie všetkých potravinárskych a poľnohospodárskych výrobkov, surovín a krmív, v rôznych oblastiach, či už u producentov poľnohospodárskych výrobkov, krmív, výrobcov potravín, distribútorov potravín, na rôznych súťažiach, ktorých súčasťou je senzoričné posudzovanie. Svoju odbornú spôsobilosť budú môcť preukázať získaným certifikátom spôsobilosti pre senzoričné posudzovanie potravinárskych a poľnohospodárskych výrobkov.

### Požadovaná kompetentnosť

Kandidát sa musí preukázať:

- znalosťou základných pojmov a definícií senzoričnej analýzy formou písomného testu,
- spôsobilosťou správneho rozoznávania farieb - Ishiharov test farbosleposti,
- spôsobilosťou rozoznávať a rozlišovať základné a vedľajšie chute,
- spôsobilosťou rozoznávať pachy a intenzitu pachov,
- spôsobilosťou rozlišovať farebné odtiene a ich intenzitu,
- spôsobilosťou opisu textúry a rozlíšenia intenzity textúry.

### Súhrn noriem a predpisov súvisiacich s procesom certifikácie

ŠPP 01 *Výber a výcvik kandidátov:*

ISO 3972:2011 Sensory analysis - Methodology - Method of investigating sensitivity of taste

STN EN ISO 5492:2010 Senzoričná analýza - Slovník

ISO 8586:2023 Sensory analysis - Selection and training of sensory assessors

STN EN ISO 8589:2010 Senzoričná analýza - Všeobecný návod na usporiadanie senzoričných pracovísk

## Certifikácia osôb v oblasti senzorického posudzovania potravín a vína

ŠPP 02 *Senzorické skúšky základné:*

ISO 3972:2011 Sensory analysis - Methodology - Method of investigating sensitivity of taste

STN EN ISO 4120:2021 Senzorická analýza. Metodika. Trojuholníkový test

STN EN ISO 5492:2010 Senzorická analýza - Slovník

STN EN ISO 5495:2008 Senzorická analýza - Metodika - Párový porovnávací test

STN ISO 5496:2012 Senzorická analýza. Metodika. Úvodné zaškolenie a výcvik posudzovateľov v zisťovaní a rozpoznávaní pachov

ČSN ISO 6658:2022 Senzorická analýza. Metodologie. Obecný návod.

ISO 8586:2023 Sensory analysis - Selection and training of sensory assessors

ČSN ISO 8587:2008 Senzorická analýza - Metodologie - Pořadová zkouška

STN EN ISO 8589:2010 Senzorická analýza Všeobecný návod na usporiadanie senzorických pracovísk

ČSN ISO 11037:2012 Senzorická analýza - Pokyny pro senzorické hodnocení barvy výrobku

### Požiadavky na certifikačné procesy:

#### a) kritériá na počiatočnú certifikáciu a recertifikáciu

O certifikáciu v oblasti senzorického posudzovania potravinárskych a poľnohospodárskych výrobkov sa môže uchádzať každá osoba, ktorá splní nasledujúce podmienky:

- **vyplní žiadosť o certifikáciu** a osobne, poštou alebo mailom ju doručí Certifikačnému orgánu,
- **svojím podpisom v žiadosti sa zaviazá, že:**
  - dodrží všetky zásady požadované pre udelenie Certifikátu spôsobilosti pre senzorické posudzovanie,
  - je oboznámený s príslušnými ustanoveniami certifikačnej schémy,
  - bude sa odvolávať na certifikáciu len v súlade s oblasťou udelenej certifikácie,
  - nepoužije certifikáciu ani certifikát spôsobom, ktorý by bol zavádzajúci, neoprávnený alebo by akýmkoľvek spôsobom narušoval povest' certifikačného orgánu, a neurobí žiadne zavádzajúce vyhlásenia týkajúce sa certifikácie,
  - pri pozastavení platnosti alebo zrušení certifikácie prestane uplatňovať všetky certifikačné oprávnenia obsahujúce odvolania na certifikačný orgán (CO) alebo stav certifikácie a vráti všetky certifikačným orgánom vydané certifikáty,

### Certifikácia osôb v oblasti senzorického posudzovania potravín a vína

- si je vedomý možnosti pozastavenia alebo zrušenia platnosti certifikátu v prípade jeho zneužitia,
- bezodkladne informuje certifikačný orgán o záležitostiach, ktoré môžu ovplyvniť jeho schopnosť plniť certifikačné požiadavky (napr. závažné zmeny zdravotného stavu),
- nezverejní dôverné materiály zo skúšky, nepodieľa sa na podvodných postupoch a neprinesie neoprávnené pomôcky do priestoru skúšania,
- uhradí poplatok za výkon skúšok,
- pri skúškach sa podrobí testu, ktorým sa overí, či netrpí poruchou farebného videnia.

#### ➤ uspeje v teste

Test sa skladá z 20 otázok. Za každú správnu odpoveď na otázku v teste kandidát získa 1 bod. Aby ho úspešne absolvoval nesmie stratiť viac ako 4 body.

#### ➤ uspeje v praktických senzorických skúškach spôsobilosti

Po skončení všetkých praktických senzorických skúšok spôsobilosti má každý kandidát právo opakovať dve skúšky. Podľa počtu dosiahnutých bodov sú kandidáti rozdelení do 2 kategórií, pričom prvá kategória je hodnotená ako vyhovujúca a delí sa na dva stupne a druhá kategória ako nevyhovujúca. Pre jednotlivé stupne prvej kategórie bude dĺžka platnosti Certifikátu spôsobilosti nasledovná:

- stupeň I: platnosť 3 roky
- stupeň II: platnosť 5 rokov

Pri opakovaní jednej skúšky získa kandidát Certifikát spôsobilosti s dĺžkou platnosti podľa dosiahnutého počtu bodov. V prípade opakovania dvoch skúšok získa kandidát Certifikát spôsobilosti s dĺžkou platnosti troch rokov (viď tab. č. 1).

Tab. č. 1 Zaradenie do kategórií podľa dosiahnutých výsledkov:

dosiahnutý stupeň	test	skúška č. 1	skúška č. 2	skúška č. 3	skúška č. 4	skúška č. 5	skúška č. 6	skúška č. 7	skúška č. 8	skúška č. 9	skúška č. 10	skúška č. 11
	Maximálny počet bodov, ktorý je možné dosiahnuť											
	20	12	11	10	20	45	7	4	10	18		
Minimálny počet bodov, ktorý je nutné dosiahnuť pre získanie certifikátu												
I.	16	9	8	7	15	32	5	3	7	12		
II.			10	9	18	36	6	4	9	15		

## Certifikácia osôb v oblasti senzorického posudzovania potravín a vína

**Recertifikácia** sa realizuje rovnakým spôsobom ako certifikácia. Certifikovaná osoba, ktorej platnosť certifikátu uplynula, musí splniť všetky požiadavky ako ostatní záujemcovia o certifikáciu, ktorí sa certifikujú prvýkrát:

### b) metódy posudzovania pre prvotnú certifikáciu a recertifikáciu

#### Výber a výcvik

Počas Výberu a výcviku sa kandidát oboznámi so základmi senzorickej analýzy, so skúškami senzorickej analýzy a oboznámi sa so základnými chuťami. Zároveň každý kandidát absolvuje test. Otázky v ňom sú tvorené zo študijných materiálov k senzorickým skúškam základným, ktoré má každý kandidát k dispozícii minimálne 2 týždne pred skúškami.

Kandidát, ktorý neuspeje vo Výbere a výcviku sa nemôže zúčastniť praktických skúšok.

#### Praktické senzorické skúšky základné:

V rámci praktických senzorických skúšok spôsobilosti sa kandidát podrobuje testovaniu v nasledovných čiastkových skúškach:

- Skúška č. 1 - Skúška podľa Ishiharu
- Skúška č. 2 - Skúška rozlíšenia farieb od žltej cez zelenú po modrú
- Skúška č. 3 - Skúška rozlíšenia farieb od červenej cez fialovú po modrú
- Skúška č. 4 - Skúška rozlíšenia farieb od svetlosivej po tmavosivú
- Skúška č. 5 - Skúška na odhalenie ageuzie
- Skúška č. 6 - Skúška na odhalenie anosmie
- Skúška č. 7 - Trojuholníková skúška
- Skúška č. 8 - Poradová skúška rozlíšenia intenzity chutí
- Skúška č. 9 - Poradová skúška rozlíšenia intenzity pachov
- Skúška č. 10 - Poradová skúška rozlíšenia intenzity textúry
- Skúška č. 11 - Skúška opisu textúry

Metódy posudzovania pre recertifikáciu sú identické s metódami posudzovania pre prvotnú certifikáciu.

## **Certifikácia osôb v oblasti senzorkého posudzovania potravín a vína**

### **c) metódy a kritériá dozoru**

Každá certifikovaná osoba sa po dobu platnosti certifikátu spôsobilosti zaviazala bezodkladne informovať certifikačný orgán o záležitostiach, ktoré môžu mať vplyv na schopnosť certifikovanej osoby naďalej plniť certifikačné požiadavky (závažné zmeny zdravotného stavu).

### **d) kritériá na pozastavenie a odňatie certifikácie**

Certifikačný orgán rieši sťažnosti voči svojej činnosti alebo voči činnosti certifikovaných osôb priebežne a rozhoduje o ďalšom postupe do 60 dní od ich obdržania. V prípade zložitejších sťažností môže byť lehota predĺžená, pričom sťažovateľ bude o tom informovaný. Pri preukázaní opodstatnenosti a závažnosti sťažnosti na certifikovanú osobu, CO pozastaví platnosť certifikátu, o čom do 10 dní písomne informuje certifikovanú osobu (príloha PK č. 6 I „Rozhodnutie o pozastavení platnosti certifikátu“). Po odstránení nezhôd certifikovanou osobou, CO zruší pozastavenie platnosti certifikátu a ponechá certifikát v platnosti. V prípade, že certifikovaná osoba nezhody v lehote stanovenej Certifikačným orgánom neodstráni, CO zruší certifikovanej osobe platnosť certifikátu (príloha PK č. 6 J „Rozhodnutie o zrušení certifikátu“).

Certifikovaná osoba je v prípade pozastavenia platnosti povinná vrátiť Certifikačnému orgánu oba Certifikáty spôsobilosti (vo formáte A4 aj vo formáte A7). V prípade nevrátenia certifikátu do termínu určeného Certifikačným orgánom v Rozhodnutí o pozastavení platnosti certifikátu (príloha PK č. 6 I), bude platnosť certifikátu zrušená.

CO informuje certifikovanú osobu o pozastavení alebo zrušení platnosti certifikátu písomne.

Certifikačný orgán má postupy a podmienky pre udržiavanie certifikácie v súlade s certifikačnou schémou. Tieto podmienky, vrátane frekvencie a obsahu dozorov sú odsúhlasené výborom pre schému.

### **e) kritériá na zmenu predmetu alebo úrovne certifikácie**

Zmena predmetu alebo úrovne certifikácie nie je možná.