



## Auditor potravinářských procesů

Kvalita hraje v potravinářském průmyslu zcela zásadní roli. Na kurzu APP se dozvíte, jak co nejlépe v potravinářských a stravovacích provozech aplikovat zkušenosti a poznatky z náročných auditů používaných v automobilovém průmyslu.

### Termíny

Ceny jsou uvedeny bez DPH.

|                                                                                  |                                                                                                           |                                  |                                         |                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------------|
|  | <b>27.6.—28.6.2024</b><br>kapacita 10 osob, volno 0 osob                                                  | <b>Místo konání</b><br>ČSJ Praha | <b>Lektor</b><br>Dr. Ing. Leona Petrová | <b>6 990 Kč</b><br>Pro členy <b>6 291 Kč</b> |
|  | <b>Poptat kurz jako in-house</b><br>Kurz realizujeme u vás ve firmě nebo ve Vámi požadovaných prostorách. |                                  |                                         |                                              |

### Charakteristika

#### Cíle a přínosy

Kurz je určen pracovníkům managementu kvality v potravinářských provozech a organizacích, pracovníkům dozorových orgánů a interním auditorům v potravinářství. Kurz není primárně určen auditorům certifikačních orgánů, tedy auditorům třetí stranou.

Cílem kurzu je předat účastníkům znalosti:

- Procesního přístupu s ohledem na požadavky mezinárodních standardů na bezpečnost potravin a jich využití při provádění auditů
- Aplikování zkušeností z náročných auditů používaných v automobilovém průmyslu v potravinářských provozech
- Návodů pro provádění procesních auditů, systémových auditů a auditů výrobků
- Hospodárnosti procesů a nákladů na kvalitu
- Odpovědi na otázku, proč auditovat procesy a proč systémový audit nestačí
- Hledání při auditu odpovědi na otázku, zda organizace používá bezpečné postupy a pracovníci na klíčových pozicích ovlivňujících kvalitu a bezpečnost výrobků jsou způsobilí pro tyto činnosti

#### Obsah

- Procesní přístup v systému řízení jakosti
- Popis procesu, metodika hodnocení
- Požadavky na auditory podle ISO 19011
- Příprava na audit
- Postup auditu
- Analýza rizik, kontrola kritických bodů v procesu
- Dokumentace auditu

Obsahem kurzu není výklad standardů v oblasti bezpečnosti potravin. Jejich znalost je ale důležitým předpokladem pro porozumění obsahu tohoto kurzu.

#### Požadavky na vstupní znalosti a zkušenosti

Požaduje se znalost standardů bezpečnosti potravin a praxe v potravinářství.

## Doplňkové informace

### Doba trvání kurzu

2 dny

### Forma ukončení

Účastník při splnění minimálně 80 % docházky obdrží osvědčení o absolvování kurzu.

### Bližší informace

Božena Synková  
T: +420 221 082 338  
E: synkova@csq.cz

## Lektoři

### Dr. Ing. Leona Petrová

#### lektorka

Absolventka VŠCHT Praha, Fakulty potravinářské a biochemické technologie, obor Kvasná chemie a bioinženýrství (Ing.) a obor Biotechnologie (Dr.). Mezi její další odborné vzdělání patří Auditor Bezpečnosti potravin (A-BP); BRC školení v Londýně: obalové materiály, potraviny, alergenů, auditní dovednosti; školení v Berlíně: potraviny a logistika (IFS standardy); školení v Kodani: Food Safety- ISO 22000 a další.

Pracovala na pozicích vývojového inženýra, ředitelky kvality, auditora dodavatelů surovin a obalů a interního auditora v českých i mezinárodních potravinářských firmách. Je auditorkou a lektorkou České společnosti pro jakost, auditorkou pro klienty Intertek a SGS, členkou Legislativního výboru Potravinářské komory ČR, členkou Společnosti pro výživu. Od roku 2011 je OSVČ se zaměřením na konzultace, poradenství, školení a audity, oblast působení: potravinářský průmysl, výroba obalových materiálů, logistika, standardy bezpečnosti potravin a obalů (HACCP, BRCGS, IFS, ISO 22000, FSSC 22000), legislativa ČR a EU pro výrobce potravin a kontaktních materiálů s potravinami.

## Místa konání

### ČSJ, Praha

Novotného lávka 200/5  
110 00 Praha  
Česká republika

### ČSJ Praha

Novotného lávka 200/5  
110 00 Praha 1  
Česká republika