



Manažer bezpečnosti potravin

Bezpečnost potravin je důležitá pro všechny potravinářské provozy. Splnit požadavky všech standardů je ale velmi náročné. Po absolvování kurzu Manažer bezpečnosti potravin se budete v požadavcích potravinářských standardů perfektně orientovat.

Termíny

Ceny jsou uvedeny bez DPH.

	24.6.—26.6.2024 kapacita 10 osob, volno 4 osob	Místo konání ČSJ Praha	Lektor Dr. Ing. Leona Petrová	10 990 Kč Pro členy 9 891 Kč
	Poptat kurz jako in-house Kurz realizujeme u vás ve firmě nebo ve Vámi požadovaných prostorách.			

Charakteristika

Cíle a přínosy

Cílem kurzu je účastníky podrobně seznámit se zásadami a zaváděním systému HACCP v potravinářských a stravovacích provozech nebo v provozech dodavatelů potravinářských podniků. Poskytnout jim přehled o zásadách správné výrobní a hygienické praxe v potravinářských a souvisejících provozech podle Codexu Alimentarius a základní orientaci v evropské a české legislativě týkající se bezpečnosti potravin. Dále je cílem seznámit účastníky s požadavky nejdůležitějších národních i mezinárodních standardů v oblasti bezpečnosti potravin.

Kurz je určen vedoucím pracovníkům a pracovníkům řízení kvality potravinářských firem, pracovníkům řízení kvality firem souvisejících se zpracováním potravin, dodavatelům provozovatelů potravinářských podniků, odpovědným osobám stravovacích zařízení, pracovníkům dozorových orgánů a poradcům systémů managementu kvality v potravinářském průmyslu.

Obsah

- Systém HACCP – význam, zavádění, realizace, ověřování vhodnosti systému.
- Správná výrobní praxe, správná hygienická praxe, programy nezbytných předpokladů.
- Systém managementu bezpečnosti potravin podle standardu FSSC 22000 – Požadavky normy BRC a jejich výklad.
- Požadavky normy IFS a jejich výklad.

Doplňkové informace

Doba trvání kurzu

3 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, alergen, 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
