ČESKÁ SPOLEČNOST PRO JAKOST

Sekretariát
T: +420 221 082 269
E: sekretariat@csq.cz
F: +420 221 082 229

Česká společnost pro jakost, z.s.
Novotného lávka 200/5
110 00 Praha
Česká republika

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

ČESKÁ SPOLEČNOST PRO JAKOST

Sekretariát
T: +420 221 082 269
E: sekretariat@csq.cz
F: +420 221 082 229

Česká společnost pro jakost, z.s.
Novotného lávka 200/5
110 00 Praha
Česká republika

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, alergeny, 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