



Základy HACCP a hygienické minimum

Termíny

Ceny jsou uvedeny bez DPH.

	30.5.2024 kapacita 16 osob, volno 6 osob	Místo konání ČSJ, Praha	Lektor Dr. Ing. Leona Petrová	3 990 Kč Pro členy 3 591 Kč
	Poptat kurz jako in-house Kurz realizujeme u vás ve firmě nebo ve Vámi požadovaných prostorách.			

Charakteristika

Cíle a přínosy

Cílem kurzu je:

- Základní seznámení s principem systému kritických kontrolních bodů a jeho zavádění do potravinářského/stravovacího provozu.
- Seznámení s požadavky správné výrobní a správné hygienické praxe (GMP, GHP).
- Pochopení významu a orientace v související evropské a české legislativě.
- Praktické procvičení provádění analýzy rizik v systému HACCP.
- Znalost používaných odborných termínů.

Kurz je určen pracovníkům potravinářských firem a stravovacích služeb všech typů, pracovníkům v organizacích vyrábějících primární obaly na potraviny, ale i pro řadové pracovníky a odpovědné osoby pro základní seznámení.

Obsah

- Cíle a význam systému HACCP.
- Legislativa k systému HACCP.
- Definice pojmů v rámci systému HACCP - sedm principů, dvanáct kroků v zavádění systému HACCP.
- Správná výrobní praxe, provozní hygiena jako základ systému HACCP.
- Zavádění systému HACCP v potravinářských / stravovacích provozech.

Doplňkové informace

Doba trvání kurzu

1 den

Forma ukončení

Účastník při splnění minimálně 80 % docházky a úspěšném složení závěrečného testu 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
