**Bohemia Certification s.r.o. si Vás dovoluje pozvat na školení**

**„INTERNÍ AUDITor**

**SYSTÉMŮ BEZPEČNOSTI POTRAVIN“**

Na kurzu získáte tyto informace:

* Základní informace o normách v oblasti bezpečnosti potravin se zaměřením na ISO 22000 a obecné požadavky norem GFSI
* Tvorba programu auditu
* Plánování auditů
* Vydávání a řešení neshod
* Komunikace v průběhu auditu – minimalizace komunikačních bariér
* HACCP – základ systému FSMS
* zkušenosti z auditů FSMS

Školení je určeno pro pracovníky v oboru bezpečnosti potravinového řetězce včetně jeho vstupů a služeb (interní auditoři, manažeři kvality, pracovníci provádějící dodavatelské audity). Školení je rovněž vhodné pro pracovníky kvality v podnicích vyrábějících obaly pro potraviny

**Termín školení: pondělí 16.09.2024, 9:00– 16:00 hod.**

**Místo školení:** Praha 1, Panská 895, druhé patro

**Školitel:** Ing. Renata Galušková

**Program školení:**

09:00 – 11:00 Požadavky normy ISO 22000 a obecné požadavky GFSI

11:00 – 12:00 Definice interní audit a jak jej efektivně plánovat

12:00 – 12:30 Polední přestávka

12:30 – 14:30 Komunikace v průběhu auditu – minimalizace komunikačních bariér

14:30 – 15:30 Praktické zkušenosti z auditů – případové studie

15:30 – 16:00 Dotazy, závěr

**Účastnický poplatek:** 4.200, -/účastník. Cena školení je uvedena bez DPH 21 % a zahrnuje – vlastní školení a vystavení Osvědčení o účasti na školení, materiály ze školení.

Závaznou přihlášku zašlete na email: romana.sediva@bohemiacert.cz

**O školiteli**

**Ing. Renata Galušková**,

Auditorka a školitelka pro systémy QMS, HACCP, ISO 22000 (FSMS), FSSC 22000.

Auditorka pro audity Gluten Free, AOECS, SAS Service Allergie Suisse SA.

Praxe v provádění auditů v oblasti bezpečnosti potravin více jak 20 let.

**-----------------------------------------------------------------------**

**Závazná přihláška na školení**

**Titul, jméno a příjmení:**

**Další účastníci:**

**Společnost:**

**IČ:**

**DIČ:**

**Adresa:**

**Tel.:**

**E-mail:**