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

**Řízení alergenů ve výrobě a
praktické zkušenosti z prováděných auditů**

Získáte přehled o řízení rizik v rámci zavedeného systému HACCP ve vztahu k výrobě bezalergenních výrobků nebo k minimalizaci výskytu alergenů v rámci křížení cest ve výrobě.

Školení je určeno pro pracovníky kvality a vedoucí pracovníky výroby, kde se nakládá s alergeny a je nutné řídit výskyt alergenů ve výrobcích.

Školení je vhodné jak pro certifikované výrobce, tak i pro malé a střední podniky.

**Termín školení: čtvrtek 28.04.2022**

**Místo školení: Formou telekonference přes MS Teams**

**Školitel: Ing. Renata Galušková**

**Zajišťuje:** Romana Šedivá, 602 645 226, romana.sediva@bohemiacert.cz

**Program školení:**

08:45 – 09:00 hod. Prezentace/připojování účastníků

09:00 – 11:00 hod. Školení

11:00– 11:30 hod. Diskuze

Školení bude obsahovat tyto informace:

* rozdíly mezi alergií a intolerancí;
* základní legislativní požadavky ve vztahu k řízení alergenů;
* zkušenosti s tvorbou analýzy nebezpečí ve vztahu k řízení alergenů;
* přístup k dodavatelům surovin v případě bezalergenní výroby;
* jak vyhodnocovat výsledky analýz z akreditovaných laboratoří;

**Účastnický poplatek:** 1.200, -/účastník – po úhradě účastnického poplatku Vám budou zaslány přihlašovací údaje

Cena zahrnuje – vlastní školení, prezentace ve formátu pdf. a vystavení Osvědčení o účasti na školení

Závaznou přihlášku zašlete nejpozději do 26.4.2022

na email: romana.sediva@bohemiacert.cz

**Bohemia Certification s.r.o.** je výhradně českou certifikační společností, jejíž auditoři disponují zkušenostmi z více jak 30 zemí světa, a to jak z auditů, tak ze školení prováděných mimo jiné pro certifikační orgány, podnikatelskou sféru i státní správu. Společnost Bohemia Certification je nezávislým certifikačním orgánem nejen ve smyslu platných akreditačních pravidel Českého institutu pro akreditaci, ale rovněž ve smyslu závislosti na jakémkoliv systému spojených a dceřiných certifikačních orgánů.

**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 …………………………………………………………………………………………………………………**

**Adresa ………………………………………………………………………………………………………………………..**

**……………………………………………………………………………………………………………………………………**

**Tel. …………………………………………………. E-mail …………………………………………………………….**

**IČO …………………………………………………. DIČ …………………………………………………………………..**

**Datum …………………………………………….. Podpis/razítko …………………………………………………**

*Cena školení je uvedena bez DPH 21%. Přihlášky jsou závazné, při zrušení účasti na kurzu je možné poslat náhradníka. Kapacita kurzu je omezena, v případě vyššího zájmu budou objednávky vyřizovány podle jejich přijetí a dalším zájemcům bude nabídnut náhradní termín.*