

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

ŘÍZENÍ SYSTÉMU BEZPEČNOSTI POTRAVIN DLE POŽADAVKŮ FSSC 22000 VERZE 5.1

Na kurzu získáte tyto informace:

- ◆ historie a význam FSSC
- ◆ integrita FSMS a FSSC
- ◆ požadavky FSSC
- ◆ kultura bezpečnosti potravin
- ◆ falšování potravin
- ◆ obrana potravin
- ◆ zkušenosti z auditů FSSC

Školení je určeno pro pracovníky, pracující 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, protože budou komentovány nejen požadavky FSSC Food, ale i FSSC Packaging.

Termín školení: úterý 14.02.2023, 9:00 – 12:00 hod.

Místo školení: formou telekonference přes MS Teams

Školitel: Ing. Jiří Vaníček, CSc., Ing. Renata Galušková

Program školení:

09:00 – 10:00	Historie a význam FSSC, integrita FSMS a FSSC. Požadavky FSSC. Specifika při provádění auditů FSSC (kombinace systémového a výrobního auditu)
10:00 – 12:00	Postup při budování, udržování a auditování systémů FSSC. Zásadní požadavky FSSC (kultura kvality a bezpečnosti výrobků, falšování potravin, obrana potravin), zkušenosti z auditů FSSC (Renata Galušková)

Účastnický poplatek: 1.600, -/účastník – po úhradě účastnického poplatku Vám budou zaslány přihlašovací údaje. Cena školení je uvedena bez DPH 21%.

Cena zahrnuje – vlastní školení a vystavení Osvědčení o účasti na školení

Závaznou přihlášku zašlete na email: romana.sediva@bohemiacert.cz nejpozději do 10.02.2023

O školiteli

Ing. Jiří Vaníček, CSc. je zkušeným školitelem a certifikačním auditorem QMS, EMS, OHSAS a pro většinu food standardů. Je členem Britské královské společnosti pro jakost (CQI) a certifikovaným auditorem IRCA. Má praxi z již více jak 1000 certifikačních auditů v České republice, Izraeli, Španělsku, Itálii, Řecku, Rusku, Turecku, Kuvajtu, Saúdské Arábii, Spojených Arabských Emirátech, Thajsku, Brazílii, Hong Kongu a v dalších zemí.

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

IČ DIČ

Datum Podpis/razítko