

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

ŘÍZENÍ SYSTÉMU HACCP V POTRAVINÁŘSKÝCH A OBALÁŘSKÝCH PROVOZECH

Na kurzu získáte tyto informace:

- ◆ historie a význam HACCP
- ◆ zásady a principy HACCP
- ◆ Codex Alimentarius
- ◆ rozdíl mezi řízením bezpečnosti výrobků a využitím HACCP a HARM
- ◆ postup při sestavování plánu HACCP
- ◆ validace, verifikace
- ◆ monitorování v určených CCP

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 rozdíly mezi HACCP a řízením nebezpečí a rizik v systémech výrobkové certifikace HARM (například BRCGS Packaging Materials).

Termín školení: úterý 31.01.2023, 9 – 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 významu HACCP, zásady a principy HACCP, Codex Alimentarius, rozdíly mezi řízením bezpečnosti výrobků a využitím HACCP a HARM (Jiří Vaníček)
10:00 – 12:00	Postup při studii a sestavování plánu HACCP, validace, verifikace a monitorování v určených CCP (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 do 27.1.2023

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