

Schéma kurzů České společnosti pro jakost z oblasti potravin

Platnost: od 1. 1. 2016

Obaly a obalové materiály v potravinovém průmyslu

1 den

- legislativní požadavky na materiály přicházející do kontaktu s potravinami (EU, ČR)
- požadavky ČSN EN 15593
- požadavky BRC a IFS

Řízení alergenů v potravinovém průmyslu

1 den

- EU potravinová legislativa týkající se alergenů
- označování potravin
- HACCP
- poskytování informací spotřebitelům

Základy HACCP a hygienické minimum

1 den

- cíl, význam systému HACCP

Manažer bezpečnosti potravin

3 dny


- PDCA cyklus
- systém HACCP
- norma ISO 22000
- požadavky BRC a IFS

Auditor potravinářského procesu

2 dny

- proč auditovat procesy, procesní přístup
- požadavky na auditory dle ISO 19011
- příprava na audit, postup auditu
- analýza rizik, kontrola kritických bodů

 Základní, informativní kurzy z oblasti potravin

 Kvalifikační kurzy z oblasti potravin

Kompletní nabídka na webu: http://www.csq.cz/kurzy/oblast_potravin