

Pozvánka na kurz

Název:	ISO 22000:2018, resp. ČSN EN ISO 22000:2019 a požadavky FSSC
Anotace:	Bezpečnost potravin - přehled nejdůležitějších a nejnovějších informací (ISO 22000:2018, FSSC v. 4.1 a v. 5, ...).
Forma:	Prezenční
Rozsah:	1 den, 8 hodin
Místo:	DTO CZ, s.r.o., Mariánské náměstí 480/5, Ostrava-Mariánské Hory
Cena:	3 025 Kč
Obsah:	<ul style="list-style-type: none">• ISO 22000:2018• Přehled aktuální legislativy ČR/EU v oblasti bezpečnosti potravin a obalů pro potraviny• Představení pojmů ISO 22 000:2018, resp. ČSN EN ISO 22000:2019• Všeobecné požadavky na bezpečnost potravin, základní změny ISO 22000:2018 ve srovnání k ISO 22000:2005• Kontext organizace a požadavky zainteresovaných stran• Odpovědnost vedení• Plánování a řízení rizik• Podpora• Provoz včetně řízení HACCP• Hodnocení výkonnosti• Zlepšování• Požadavky FSSC ve vztahu k ISO 9001:2018• Management služeb• Food defence• Food fraud• Speciální požadavky verze 5 <p>Cílem kurzu je, aby si účastníci doplnili své znalosti v systému zajišťování bezpečnosti potravin, které jim umožní zlepšování stávajícího zavedeného systému bezpečnosti potravin a splnění požadavků zákazníků. Kurz představí účastníkům požadavky normy ISO 22000:2018, a to zejména ve srovnání s dosavadní normou ISO 22000:2005. Součástí kurzu je rovněž prohloubení znalostí požadovaných standardem FSSC v. 4.1 a v. 5 (od 1.1.2020).</p> <p>Kurz je určen pro představitele vedení v potravinářských firmách, manažery zajišťování bezpečnosti potravin, vedoucí pracovníky potravinářské výroby, interní auditory kvality a HACCP.</p>
Lektoři:	Ing. Libuče Cikánková, Auditor kvality a bezpečnosti potravin
Poznámka:	V ceně vložného jsou zahrnuty studijní materiály a malé občerstvení. Na závěr kurzu obdrží účastníci osvědčení o účasti. AKCI PRO VÁS PŘIPRAVÍME I NA KLÍČ