

Manažer HACCP

10.09.2026 | 9:00 – 15:30

Počernická 96/272, 108 00 Praha 10

Cena kurzu: 4 600 Kč včetně DPH

Přednášející: Lucie Janotová

ONLINE PŘIHLÁŠKA



V kurzu si prohloubíte své znalosti v ovládání nebezpečí z potravin a klíčových aspektech systému HACCP. Získáte přehled o legislativních a rozšířených GFSI požadavcích a osvojíte si praktické dovednosti pro efektivní dokumentování a každodenní provozování systému ve vašem podniku. Zdokonalte se v zajišťování bezpečnosti potravin a plnění nejprísnejších standardů kvality.

Identifikace nebezpečí z potravin: Naučíte se správně porozumět mikrobiologickým, fyzikálním a chemickým nebezpečím, které mohou ohrozit zdravotní nezávadnost potravin. Získáte praktické zkušenosti, jak nebezpečí popsat, posoudit a jak jim efektivně předcházet.

Principy a kroky zavádění HACCP v praxi: Získáte přehled o možnostech tvorby, aktualizace a zjednodušení příručky HACCP, včetně jejího propojení s dokumenty GMP/GHP. Naučíte se prakticky aplikovat základní principy tvorby dokumentace se zohledněním požadavků platné legislativy.

Základy mikrobiologie a principy úchovy potravin: Pochopíte klíčové podmínky ovlivňující růst a přežívání mikroorganismů v potravinách, porozumíte základním metodám konzervace a úchovy potravin, které jsou klíčové pro zajištění jejich údržnosti a bezpečnosti.

Implementace rozšířených GFSI požadavků: Seznámíte se s klíčovými požadavky standardů bezpečnosti potravin (FSSC 22000, IFS, BRC) na systém HACCP a zjistíte, jak je efektivně integrovat do vašeho stávajícího systému kritických bodů.

