

ODBORNÝ KURZ

System kritických bodů (HACCP)

Připojte se k našemu komplexnímu kurzu, který vás provede všemi aspekty systému HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) - od legislativních požadavků až po praktickou implementaci ve vašem podniku.



ONLINE PŘIHLÁŠKA

13.03. 2024 (09:00-16:30)

**Místo konání: PK ČR, Počernická
96/272, 108 00 Praha 10 – Malešice**

Přednášející: Naděžda Kulišťáková Cahlíková

**Kontakt: Magdalena Hrubá
+420 725 916 891, hruba@czpvi.cz**

Cena: 3 900 Kč (včetně 21 % DPH)

Co se naučíte:

- **Nebezpečí v potravinách:** Získáte podrobný přehled o mikrobiologických, fyzikálních a chemických nebezpečích, které mohou ovlivnit kvalitu a bezpečnost potravin.
- **Základy mikrobiologie a úchovy potravin:** Seznámíte se s faktory ovlivňujícími růst mikroorganismů a zjistíte, jaké správné metody uchování potravin zvyšují jejich bezpečnost a prodlužují trvanlivost.
- **Dokumentace HACCP:** Získáte znalosti o tvorbě a aktualizaci příručky HACCP a jejím propojení s GMP/GHP dokumenty.
- **Mezinárodní standardy:** Prohloubíte své porozumění rozšířeným požadavkům GFSI standardů (IFS, BRC, FSSC 22000) a naučíte se, jak tyto standardy integrovat do vašeho systému HACCP.