

ODBORNÝ KURZ

INTERNÍ AUDITOR SYSTÉMŮ BEZPEČNOSTI POTRAVIN

V kurzu se seznámíte se základními principy a metodikou auditování, včetně terminologie, používaných norem a auditních standardů. Součástí kurzu je praktické předvedení realizace auditu v praxi a způsob dokumentování auditních výstupů s formulací neshod a analýzou kořenových příčin.



ONLINE PŘIHLÁŠKA

Datum: 10. 6. 2025 (09:00 – 16:30)

**Místo konání: Potravinářská komora ČR,
Počernická 96/272, 108 00, Praha 10**

Přednášející: Naděžda Kulišťáková Cahlíková

**Kontakt: Nikola Kaderková
+420 602 109 072, kaderkova@czpvi.cz**

**Forma kurzu: PREZENČNÍ nebo ON-LINE
Cena: 4 200 Kč s DPH (3 471 Kč bez DPH)**

- **Úvod do auditování:** Význam a cíle auditu, terminologie a definice, používané normy a auditní standardy bezpečnosti potravin, požadavky na kompetence auditorů a provádění interních auditů dle GFSI standardů.
- **Metodika a zásady auditování:** Metodika auditování dle ISO 19011, základní principy a jednotlivé fáze realizace interních auditů, psychologie auditování.
- **Organizace a provádění auditů:** Příklad praktického provedení auditu v praxi a jak správně postupovat a sbírat objektivní důkazy, zkušenosti z auditů.
- **Závěry z auditu:** Jak správně formulovat neshody a provést analýzu kořenových příčin, možné způsoby klasifikace neshod a dokumentování nápravných a preventivních opatření (příklady nejčastějších neshod).
- **Dokumentace auditů:** Základní dokumenty pro plánování a realizaci auditů (plán a program auditů, auditní dotazník/checklist, auditní zpráva, akční plán) a příklady vzorových dokumentů.