

# ODBORNÝ KURZ MANAŽER HACCP

Připojte se k našemu odbornému kurzu. Prohloubíte své znalosti v ovládnání 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 nejpřísnějších standardů kvality.



**ONLINE PŘIHLÁŠKA**

**Datum: 19. března 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)**

- **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.
- **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.
- **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.
- **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.