



# Vzdělávací akce z dotací PRV

---

Naše informace jsou Vaše konkurenční výhoda



# Interní audity

## Cíl školení

- Provozovatelé potravinářského podniku mají za povinnost ze zákona ověřovat své systémy pomocí interních auditů. Interní audit je činnost, která je specifická a při které se využívají principy ČSN EN ISO 19011. Školení seznámí auditory s formou auditování, psychologii komunikace při auditu i obsahem všech činností, které by při auditu měli být provedeny. Školení provádí naši lead auditoři, frekventanti obdrží osvědčení o absolvování kurzu, které potřebují jako důkaz získání kvalifikace interního auditora.

## Osnova

- Význam a cíle auditů
- Terminologie a definice
- Používané normy a předpisy
- Potřebné zdroje pro prověřování
- Typy prověrek
- Etapy procesu prověrky
- Lidský faktor při prověrce
- Zásady pro řízení programu prověrek

Školení trvá 1 den/8 hodin

Školení pro 5 - 20 účastníků



# Bezpečnost potravin

## Cíl školení

- Školení je zaměřeno na zákonné požadavky v oblasti bezpečnosti potravin a provozní bezpečnosti. Školení určeno pro střední a vyšší management. Novinky pro rok 2012.

## Osnova

- Legislativa upravující oblast bezpečnosti potravin
- Legislativa ke značení
- Aktuální problematika HACCP
- Zbožíznačství (aktuálně od dubna)
- Systémy sledování kvality a zdravotní nezávadnosti v potravinářství – nepovinné certifikace
- Nebezpečné chemické látky ve výrobě potravin
- Odpadové hospodářství a nakládání s odpady
- Základní povinnosti BOZP v potravinářském provozu
- Dodavatelské audity (maloobchodních řetězců)
- Zavedení značky KLASA
- Zdravá výživa
- Etický kodex jako intenzifikační faktor ve společnosti
- Diskuze o aktuálních tématech a problémech spojených s potravinářskou výrobou

Školení trvá 1 den/8 hodin

Školení pro 5 - 20 účastníků nebo dle vašich potřeb



# Správná výrobní a hygienická praxe

## Cíl školení

- Školení je zaměřeno na zákonné požadavky v oblasti správné výrobní a hygienické praxe.

## Osnova

- Povinnosti osob vykonávajících činnost epidemiologicky závažnou
- Alimentární nákazy a otravy z potravy
- Zásady osobní hygieny
- Zásady provozní hygieny (požadavky na provoz, požadavky na zařízení a materiály, sanitární zařízení, zásady správné sanitace, postupy regulace škůdců)
- Provozní řád (manipulace s rozbitým sklem/tříštivými materiály, pohyb pracovníků po provozu – křížení cest)
- Správná praxe, systém HACCP

Školení trvá 2 hod.

Školení pro 5 - 20 účastníků nebo dle Vašich potřeb



# Systemové standardy (IFS,BRC, apod.)

## Cíl školení

- Cílem školení je příprava Vaší společnosti na certifikační nebo recertifikační audit, nebo seznámení se systémy (nové verze norem BRC a IFS) a informování o tom, co by pro Vaší společnost znamenalo zavedení těchto systémů.

## Osnova

- Audit provozu
- Teorie: požadavky normy v souvislosti s provozem

Školení trvá 1 den/8 hodin

Školení pro 5-20 účastníků



# Výhody

- Zdarma z dotací Programu rozvoje venkova
- Uhradíme Vám občerstvení v hodnotě 200 Kč / 1 účastník školení.
- Získáte od nás materiály a CD, osvědčení o absolvování školení.
- Školení realizujeme přímo ve Vašem závodě / podniku.



# Kontakt

**UniConsulting s.r.o.**

Ctiněveská 2159

190 16 Praha 9 - Újezd nad Lesy

Tel.: +420 281 973

Fax: +420 281 973 735

Mobil: +420 602 281 677

E-mail: [uniconsulting@uniconsulting.cz](mailto:uniconsulting@uniconsulting.cz)

**www.UniConsulting.cz**

Ředitel a jednatel společnosti:

Ing. Tomáš Čapek, CSc.

---

## Naše informace jsou Vaše konkurenční výhoda

### O nás

UniConsulting s.r.o. je nezávislá školicí a poradenská společnost se zaměřením na potravinářský průmysl, stravování, zemědělství a dotace. UniConsulting působí v České republice od roku 1998 v oblastech přípravy certifikace systémů **ISO 9001, ISO 22000, BRC, IFS, HACCP, GMP+, GLOBALGAP, GTP, MSC, HALAL, KOSHER**. Mimoto UniConsulting zajišťuje dotace, dotační poradenství a školení pro podnikatele, zemědělce. K dalším aktivitám společnosti patří značení potravin i nepotravin v ČR, na Slovensku, v Německu a Maďarsku.

