

## ŠKOLENIE VZDELÁVANIE PRACOVNÍKOV

**Vykonávame špecializované školenia.**

**Možnosť realizácie školenia priamo vo Vašej prevádzke.**

**Témy školenia vieme flexibilne prispôbiť Vaším podmienkam.**

**Sme akreditovaní Ministerstvom školstva SR pre výkon vzdelávacích aktivít:**

- zásady Správnej výrobnéj praxe a systému HACCP,
- systém manažerstva bezpečnosti potravín podľa STN EN ISO 22000: 2005.



### **Školenia:**

- školenie tímu HACCP
- školenie tímu pre bezpečnosť potravín

Školenia sú zamerané na vysvetlenie úloh tímu, validáciu, verifikáciu HACCP a SMBP, spôsob vedenia dokumentácie, vytvorenie systému sledovateľnosti, riešenie havarijných situácií, spôsob komunikácie, interné audity a pod.

### **- školenia manažmentu pred implementovaním systému manažerstva bezpečnosti potravín**

Vysvetlíme ako súčasne implementovať viaceré systémy manažerstva bezpečnosti potravín ako sú:

- IFS Global standard 5
- BRC Food standard 5
- STN EN ISO 22000: 2005

Vieme vysvetliť ako implementovať systémy manažerstva bezpečnosti potravín spolu so systémom manažerstva kvality podľa ISO 9001.

### **- školenia pracovníkov výroby**

Školenie je zamerané na dodržiavanie osobnej a prevádzkovej hygieny.

### **Prečo je potrebné vykonávať školenie zamestnancov?**

- požiadavka zákona NR SR číslo 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov (min. 1x/rok),
- požiadavka IFS, BRC, STN EN ISO 22000.

**Úspešným absolventom je vystavené osvedčenie o absolvovaní školenia.**



### **Novinka**

Vykonávame odbornú garanciu v tíme pre bezpečnosť potravín! Požiadavka SMBP!

