



Organizátor akce:



VYSOKÁ ŠKOLA
CHEMICKO-TECHNOLOGICKÁ
V PRAZE

Program akce:

Posílení řízení bezpečnosti a kvality potravin u producentů masa a masných výrobků

Registrační číslo projektu: 26/000/5578a/100/001493

Počet hodin výuky: 4 hodiny

Osnova školení:

1. **Kultura bezpečnosti a potravin, systémy kvality a bezpečnosti potravin** v praxi. bezpečnosti a kvality potravin (aktuální požadavky na kvalitu a bezpečnost produktů, požadavky legislativy, veřejných a privátních standardů a požadavky maloobchodních řetězců).
2. **Systém kritických kontrolních bodů** (předběžné operace a sedm principů, kritické kontrolní body, kritické meze, monitoring, nápravná opatření a ověřovací postupy)
3. **Identifikace nebezpečí a rizik: chemické, biologické a fyzikální nebezpečí** nové vědecké poznatky a studie, legislativní změny (např. změny mikrobiologických parametrů, nové limity kontaminantů nebo alergenů).
4. **Programy nezbytných předpokladů a správné praxe** (pravidel správné hygienické, výrobní a distribuční praxe, nastavení kultury bezpečnosti potravin a novinky v systému kritických kontrolních bodů).
5. **Komunikace v krizi, stahování výrobků z trhu:** Jak mluvit s úřady, médii a zákazníky v případě, že se něco pokazí, aby se minimalizovalo poškození dobrého jména firmy.
6. **Food Defense a Food Fraud:** Rozdíl mezi neúmyslnou kontaminací a úmyslným falšováním či sabotáží, plán ochrany potravin.

Osobní údaje budou v souladu s nařízením EP a Rady (EU) 2016/679 o ochraně fyzických osob v souvislosti se zpracováním osobních údajů a o volném pohybu těchto údajů a o zrušení směrnice 95/46/ES v platném znění zpřístupněny také Státnímu zemědělskému intervenčnímu fondu a Ministerstvu zemědělství pro účely administrace, kontroly a evaluace SP SZP