



NABÍDKA SENZORICKÉ LABORATOŘE

Zkušební laboratoř EUROFINS CZ, s.r.o., akreditovaná Českým institutem pro akreditaci o.p.s., se v roce 2008 stala členem celosvětového konsorcia laboratoří Eurofins Group, které sdružuje více než 190 odborných špičkových laboratorních pracovišť a nabízí více než 100.000 analýz a to v 36 zemích světa.

Eurofins Group provádí chemické i mikrobiologické rozbory potravin a krmiv, poskytuje nabídku služeb pro výrobce kosmetických a farmaceutických produktů a je partnerem pro klienty v analytické kontrole faktorů životního prostředí. Pro nejčastěji a rutině prováděné analýzy společnost disponuje vlastní mikrobiologickou, senzoricou a chemickou laboratoří v Praze. V roce 2009 byla založena obchodní a konzultační pobočka v Brně. Vzorkování analyzovaných materiálů je prováděné odbornými pracovníky akreditovaným způsobem s využitím propracovaného a bezpečného logistického systému.

Senzorická laboratoř EUROFINS CZ nabízí akreditované metody pro testování potravin a prokázání způsobilosti hodnotitelů senzoricke posuzovat potraviny. Nabízíme trénovaný a vyškolený tým senzorických posuzovatelů, který je schopen popsat důležité atributy ve vzhledu, vůni, chuti a textuře výrobků s použitím jednoduchých slovních popisů. S pomocí našeho senzorického panelu lze důležité kvalitativní ukazatele potravin získat rychle a zpravidla i levně. Prokázat způsobilost senzoricke posuzovat potraviny musejí také jednotliví vyškolení hodnotitelé ve výrobě, vlastní produkci, vývoji, kontrole i v obchodní činnosti. Nabízíme akreditované přezkoušení smyslů pomocí zkoušek vypracovaných dle mezinárodních norem a získání Certifikátu vybraného posuzovatele.

Senzorická laboratoř EUROFINS CZ je vybudovaná a akreditovaná ČIA v souladu s požadavky mezinárodní normy *ISO 8589*. K senzorické laboratoři patří i přípravný prostor v podobě kvalitně vybavené kuchyně a zasedací místnost pro semináře.

Senzorické laboratorní pracoviště nabízí:

❖ **Certifikace kompetentnosti senzoricky posuzovat potraviny nebo krmiva**

Pracovníci v potravinářství, zemědělství i zkušebních laboratořích potravin hodnotí jakost výrobků každodenně a musí splňovat podmínky zaručující jejich dostatečné předpoklady pro vykonávání hodnocení. Způsobilost vykonávat senzorické hodnocení se prokazuje pomocí přezkoušení smyslů. Certifikace probíhá prostřednictvím **Certifikačního orgánu na osoby akreditovaný SNAS** s pobočkou v Praze. Jde o odbornou pomoc podnikatelům, státním a veřejným orgánům při výběru jejich zaměstnanců a dokázání způsobilosti.

Kandidát se připravuje na **teoretickou část** zkoušky formou samostatného studia ze zasláného učebního materiálu. Na písemný test sestavený z 20 otázek je vyčleněn čas 30 minut.

Praktické zkoušky jsou vypracovány dle normy *ISO 8586* a slouží k potvrzení schopnosti rozlišovat a rozpoznávat základní chutě a pachy, pamatovat si intenzitu posuzovaného vzorku, ale i schopnost seřadit vzrůstající intenzitu základní chutě, textury a barevných roztoků.

Výstupem je **Certifikát vybraného posuzovatele** na 3 nebo 5 let dle výsledků ve zkouškách nebo **Osvědčení** s platností 3 let (neakreditovaně)

Pro koho je kurz určený: pracovníky v potravinářství, zemědělství a zkušebních laboratořích hodnotící jakost výrobků, pracovníky kontrolních orgánů, výzkumníky, pracovníky gastronomických provozů a oddělení kvality, technology a nákupčí v obchodních řetězcích

Počet účastníků: max. 8 osob

Délka certifikace: cca 4 hodiny

Místo konání: senzorická laboratoř EUROFINS CZ, Poděbradská 186/56, Praha 9

Datum a čas: po dohodě se zákazníkem

Přihlásit se na kurz je možné vyplněním žádosti na stránce www.eurofins.cz a zasláním na e-mail: KatarinaLuptakova@eurofins.cz

Kontakty: Odborný pracovník: Ing. Katarína Luptáková (KatarinaLuptakova@eurofins.cz)
Obchodní oddělení: Mgr. Jindra Wünschová (info@eurofins.cz)

Bližší informace o certifikaci naleznete na naší webové stránce v sekci Certifikace.

**Jedná se o jedinou možnost získat akreditovaný personální
Certifikát vybraného posuzovatele v ČR !**