



### Bc. Petra Vysloužilová

Klenovka 73  
535 01 Přelouč  
Tel.: 00420/ 773 913 477  
vyslouzilova4@seznam.cz  
nar.: 15.1.1979

PRAXE:	
03/2015 – 07/2016	<b>CARLA spol. s r.o. – Manažerka kvality</b> - firma zabývající se výrobou čokolády a polev <ul style="list-style-type: none"><li>• Řízení systému kvality dle norem IFS a BRC a systému HACCP</li><li>• Aktivní účast ve výrobním procesu a plánování výroby</li><li>• Podíl na vývoji nových výrobků</li><li>• Implementace a udržování certifikace UTZ, RSPO, BIO</li><li>• Řízení reklamací a komunikace se zákazníky a dodavateli</li><li>• Aktualizace výrobků a obalů v souladu s aktuální potravinářskou legislativou</li><li>• Spolupráce s Potravinářskou komorou</li></ul>
06/2014 – 03/2015	<b>Goldfein CZ, s.r.o. – Manažerka kvality</b> - firma zabývající se výrobou jemného pečiva a perníku <ul style="list-style-type: none"><li>• Norma IFS – implementace a zavádění QS</li><li>• Řízení týmů kvality a bezpečnosti potravin</li><li>• Zajištění kvality a bezpečnosti výrobků (SVHP, HACCP)</li><li>• Interní a dodavatelské audity</li><li>• Specifikace výrobků a surovin, tvorba THN</li><li>• Komunikace se zákazníky</li><li>• Vyřizování reklamací, neshod, nápravná opatření</li></ul>
2004-2/2014	<b>UNIMILLS MIX, s.r.o. - Vedoucí řízení kvality a vedoucí laboratoře</b> - potravinářský podnik, výroba mouky, dětské dehydrované krupičky a sypkých směsí pro pekaře, Kralupy nad Vltavou <ul style="list-style-type: none"><li>• implementace norem (ISO + interní) ve výrobě</li><li>• kontrola dodržování hygienických předpisů a HACCP</li><li>• zodpovědnost za vstupní i výstupní kontrolu surovin a výrobků</li><li>• vedení interních auditů, aplikace nápravných opatření</li><li>• vedení týmu laboratoře (5 pracovníků) + instruktáž dalších pracovníků (stárek, vedoucí výroby)</li><li>• řešení reklamací</li></ul>

<p>2003-2004</p> <p><b>VZDĚLÁNÍ:</b> 1997-2002</p> <p><b>NORMY ISO:</b></p> <p><b>DOVEDNOSTI:</b></p> <p><b>ZKUŠENOSTI:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• podíl na vývoji nových přípravků</li> </ul> <p><b>Lactoprot Zeelandia, s.r.o. - pracovník úseku QMS</b> - potravinářský podnik, výroba směsí a zlepšujících přípravků pro potravinářské podniky, Malšice, okr. Tábor</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• výstupní kontrola výrobků</li> <li>• mikrobiologická kontrola</li> <li>• vývoj nových směsí</li> <li>• zkoušky pokusným pečením</li> </ul> <p><b>Vysoká škola chemicko-technologická Praha - Bc.</b> <i>Fakulta potravinářské a biochemické technologie</i> <i>Ústav chemie a technologie sacharidů</i> <i>Obor: Potravinářská technologie – pekárenské a mlýnské technologie</i></p> <p>znalost norem ISO řady 9000, Standardy IFS, BRC, FSSC 22000, ISO 14001</p> <p><b>Počítače:</b> Windows, MS Office, internet. <b>Jazyky:</b> angličtina (aktivně) <b>Řidičské oprávnění:</b> skupina B - aktivní</p> <p>Management kvality, řízení laboratoře a pracovního kolektivu, potravinářský vývoj a výroba, zavádění nových postupů a řešení akutně vzniklých situací.</p>
<b>DATUM</b>	29. listopadu 2016