

Cienījamie interesenti!

Mums ir gods uzaicināt Jūs piedalīties apmācībās
**“Pārtikas aizsardzības (TACCP) un pārtikas krāpniecības
novēršanas (VACCP) sistēmu ieviešana un uzturēšana
uzņēmumā”**, notiks 21.jūlijā 2026. gadā ZOOM platformā.



APMĀCĪBU ORGANIZATORS

Uzņēmums dibināts 2023. gada 07. februārī ar mērķi sniegt sertifikācijas pakalpojumus pārvaldības sistēmu jomā - ISO 9001 kvalitātes vadības sistēmu un ISO 14001 vides pārvaldības sistēmu ietvaros. Esam akreditēta sertifikācijas institūcija Nr.S2-698.

Papildus sertifikācijai mēs vadām arī praktiskas apmācības, īpaši koncentrējoties uz pārtikas nekaitīgumu. Mūsu mērķis ir ne tikai izskaidrot prasības, bet arī palīdzēt tās reāli ieviest ikdienas darbā.

Mūsu komandā ir pieredzējuši auditori un nozares speciālisti, kuri strādājuši dažādās jomās, tāpēc labi saprot klientu ikdienas izaicinājumus. Mēs strādājam neatkarīgi un objektīvi, lai sniegtu uzticamu novērtējumu un praktiskus ieteikumus.

Mums ir svarīgi veidot ilgtermiņa sadarbību – ne tikai pārbaudīt atbilstību, bet arī palīdzēt uzņēmumiem kļūt efektīvākiem, drošākiem un konkurētspējīgākiem.

APMĀCĪBU PROGRAMMA

VACCP - Koncentrējas uz pārtikas krāpšanas riskiem, izejvielu autentiskumu un neaizsargātības novērtēšanu.

- VACCP metodoloģija - draudu/ievainojamības veidi
- Ietekmes un varbūtības izvērtējums,
- Krāpšanas avoti,
- Personāls,
- Risku mazināšanas stratēģija/pasākumu izstrāde,
- Dokumentācija,
- Pārskate

TACCP – pārtikas drošības sistēma, kas paredzēta, lai aizsargātu pārtikas produktus un piegādes ķēdes no apzinātiem, ļaunprātīgiem draudiem.

- TACCP metodoloģija - daudzu un neaizsargātības veidi,
- Novērtējuma veikšana,

**Pārtikas aizsardzības (TACCP) un pārtikas
krāpniecības novēršanas (VACCP) sistēmu ieviešana un
uzturēšana uzņēmumā.
21.jūlijs 2026.gads**

- Kritisko zonu noteikšana: Kā identificēt vietas, kur sabotāža ir visbīstamākā (piemēram, ūdens padeve, ventilācija, ražotnes perimetrs,..Xnoliktava..).
- Piegādes ķēdes drošības novērtēšana: Kā pārbaudīt transporta un loģistikas neaizsargātību pret ārējiem uzbrukumiem
- Ziņošana incidenta (zādzība, sabotāža uc) gadījumā
- Apdraudējumu/ievainojamības mazināšanas plāns
- Dokumentācija
- Pārskate

MĒRĶAUDITORIJA

Uzņēmumu vadītāji, kvalitātes vadītāji, tehnologi, pārtikas aprites uzņēmumu darbinieki un konsultanti, kuri nodrošina uzņēmumā pārtikas nekaitīguma sistēmu ieviešanu un uzturēšanu.

INFORMĀCIJA PAR APMĀCĪBĀM

Ilgums: 1 diena

Attālināti: ZOOM platforma.

Laiks: 10:00-16:00

Valoda: latviešu

Lektore: Egita Sproģe

Pārbaudes tests: Ir.

Izdales materiālu valoda – latviešu

Maģistra grāds TQM (Visaptverošā kvalitātes vadība).

Vairāk kā 20 gadu pieredze HACCP sistēmas ieviešanā, uzturēšanā.

Pieredze FSSC 22000, IFS, BRC GS standartu ieviešanā, uzturēšanā

DALĪBNIEKS PAR DALĪBU MĀCĪBĀS SAŅEMS SERTIFIKĀTU.

NOSACĪJUMI DALĪBAI

Apmācību dalības maksa: **140,00 EUR + PVN.**

Reģistrējot apmācībām trīs un vairāk dalībniekus tiek piešķirta 10% atlaide.

REĢISTRĀCIJA info@gbc.lv

Monta Teivāne

Vadošais auditors

+371 29189309

+371 29992257

www.gbc.lv