

## Cienījamie interesenti!

Mums ir gods uzaicināt Jūs piedalīties apmācībās “**Pārtikas nekaitīguma un Paškontroles sistēmas pamats - HACCP**”, kas notiks **2026. gadā 09.jūnijā ZOOM platformā.**



## APMĀCĪBU ORGANIZATORS

Uzņēmums dibināts 07. februārī 2023. gadā 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 drošību. 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

1. Pārtikas drošuma/nekaitīguma loma. Skandāli, kas saistīti ar pārtiku. Kas ir HACCP; tā rašanās vēsture.
2. HACCP sistēmas priekšrocības pret citām kontroles (vadības) sistēmām.
3. HACCP 12 ieviešanas soļi un septiņi principi. To būtība, izpratne par katru no 7 principiem.
4. Priekšnosacījumu (PNP) programmas, KKP un OPNP. Mērķi, uzdevumi, saturs.
5. GHP/LHP un GMP/LRP. Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā.
6. Personāla higiēnas prasības.
7. Izplatītākie pārtikas piesārņošanas iemesli, pasākumi piesārņojuma novēršanai.
8. Uz HACCP principiem veidotas Paškontroles sistēmas dokumentācijas saturs.
9. Sūdzības. Izsekojamība. Izņemšana. Atsauksšana.
10. Rīcība ar nekaitīguma prasībām neatbilstošu produktu.
11. Sistēmas pārskatīšana. TACCP (draudi) un VACCP (ievainojamība; autentiskums)
12. HACCP sistēmas vieta un loma tādos pārtikas nekaitīguma standartos kā ISO 22000, FSSC 22000, IFS, BRC GS.
13. Praktiski piemēri

## **MĒRĶAUDITORIJA**

Uzņēmumu vadītāji, kvalitātes vadītāji, tehnologi, loģistikas un pārtikas aprites uzņēmumu darbinieki un konsultanti, kuri nodrošina uzņēmumā Paškontroles sistēmas vai HACCP sistēmas ieviešanu, uzturēšanu un pilnveidošanu.

## **INFORMĀCIJA PAR APMĀCĪBĀM**

**Ilgums:** 1 dienas

**Attālināti:** ZOOM platforma.

**Laiks:** 10:00-15:00

**Valoda:** latviešu

**Pasniedzēja:** Egita Sprōģe

**Pārbaudes tests:** nav

Maģistra grāds TQM (Visaptverošā kvalitātes vadība).  
Vairāk kā 20 gadu pieredze HACCP sistēmas ieviešanā, uzturēšanā.  
Pieredze FSSC 22000, IFS, BRC GS standartu ieviešanā, uzturēšanā.

## **DALĪBNIĒKS PAR DALĪBU MĀCĪBĀS SAŅEMS SERTIFIKĀTU.**

### **NOSACĪJUMI DALĪBAI**

Apmācību dalības maksa: **65,00 EUR + PVN.**

Reģistrējot apmācībām trīs dalībniekus tiek piešķirta 10% atlaide.

**REĢISTRĀCIJA** [info@gbc.lv](mailto:info@gbc.lv)

**Monta Teivāne**  
Vadošais auditors  
+371 29992257  
+371 29189309