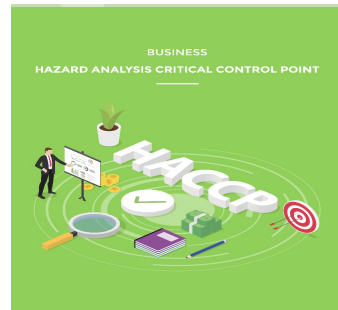


Cienījamie interesenti!

Mums ir gods uzaicināt Jūs piedalīties apmācībās **“Uz HACCP principiem balstītas Paškontroles sistēmas izveides pamatprincipi un minimālās higiēnas prasības pārtikas aprites ķēdes uzņēmumos”**, kas notiks **2024. gadā 13.maijā**.



APMĀCĪBU ORGANIZATORS

Uzņēmums ir dibināts 07.februārī 2023. gadā ar mērķi sniegt sertifikācijas pakalpojumus pārvaldību sistēmu sertificēšanā – ISO 9001 Kvalitātes sistēmā, ISO 14001 Vides sistēmā, ISO 45001 arodveselības un darba drošības sistēmā, ISO 50001 Energopārvaldības sistēmā un ISO 22000 pārtikas nekaitīguma sistēmā, kā arī piedāvāt zināšanu papildināšanu.

Mūsu komanda sastāv no pieredzējušiem auditoriem un ekspertiem ar lielu darba pieredzi, kas nodrošina kompetentu un neatkarīgu atbilstības novērtēšanu.

Pašlaik notiek akreditācijas procesa sagatavošana.

APMĀCĪBU PROGRAMMA

1. Pārtikas drošuma/nekaitīguma loma. Skandāli, kas saistīti ar pārtiku. Kas ir HACCP, tā rašanās vēsture.
2. Ar ko HACCP atšķiras no citām kontroles (vadības) sistēmām.
3. HACCP sistēmas priekšrocības.
4. HACCP 12 ieviešanas soļi un septiņi principi. To būtība, izpratne par katru no 7 principiem.
5. Priekšnosacījumu (PNP) programmas, KKP un OPNP. Mērķi, uzdevumi, saturs.
6. GHP/LHP un GMP/LRP. Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā.
7. Personāla higiēnas prasības.
8. Izplatītākie pārtikas piesārņošanas iemesli, piesārņojuma mehānismi un profilakses pasākumi piesārņojuma novēršanai.
9. Uz HACCP principiem veidota Paškontroles sistēma. Mērķi, Saturs.
10. Izsekojamība. Izņemšana. Atsauksšana.
11. Rīcība ar nedrošu produktu. Sūdzību klasifikācija.
12. Sistēmas pārskatīšana. TACCP (draudi) un VACCP (ievainojamība; autentiskums)

MĒRĶAUDITORIJA

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

INFORMĀCIJA PAR APMĀCĪBĀM

Ilgums: 1 dienas

Attālināti: ZOOM platforma.

Laiks: 10:00-16:00

Valoda: latviešu

Pasniedzēja: Egita Sproģe

Pārbaudes tests: nav

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

DALĪBNIĒKS PAR DALĪBU MĀCĪBĀS SAŅEMS DIVUS KLAUSĪTĀJA SERTIFIKĀTUS

1. "Pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas sistēma (HACCP) saskaņā ar Codex Alimentarius, tās ieviešana un uzturēšana atbilstoši ES un Latvijas Republikas likumdošanas prasībām"

2. "Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā" - **derīgs 3 gadi.**

NOSACĪJUMI DALĪBAI

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

SIA "Green Baltic Certi" nav PVN maksātājs

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