

# PRASĪBAS UN TO PRAKTISKS PIELIETOJUMS DROŠAS PĀRTIKAS RAŽOŠANĀ



## PASNIEDZĒJA LINDA CĒSNIECE

Bureau Veritas auditore un eksperte.

L.Cēsniiece studējusi Latvijas Lauksaimniecības universitātes Veterinārās medicīnas fakultātē un pārtikas tehnoloģijas fakultātē, Latvijas Universitātes Ekonomikas un biznesa vadības fakultātē, kur ieguvusi sociālo zinātņu maģistra grādu (2000), kā arī iegūts inženiertehnisko zinātņu bakalaura grāds un pārtikas tehnologa diploms (1994) Latvijas Universitātē.

Sagatavojusi un vadījusi dažādas apmācības par pārtikas drošības standartiem (piemēram, Pārtikas uzņēmumu federācijas biedriem sadarbībā ar Eiropas pārtikas ražotāju asociāciju, Pārtikas un Veterinārā dienesta inspektoriem, AS Rīgas miesnieks, AS Aldaris, RIMI Latvija, AS Cēsu Alus; AS Balticovo, GPU Nākotne SIA, AS Hanzas Maiznīca, SIA Fazer maiznīca, Food Union u.c.).

## KURSA NORISE

Ilgums: 2 dienas  
Laiks: 09:00-16:00

## VALODA

Latviešu valoda

## KONTAKTI

[anda.zembaka@bureauveritas.com](mailto:anda.zembaka@bureauveritas.com)

[www.bureauveritas.lv](http://www.bureauveritas.lv)

MT +371 26521 527 vai Tālrunis +371 67323246

## MĒRĶIS

Apmācību kurss sniegs dalībniekiem zināšanas par BRC Pārtikas drošības globālā standarta 9.versijā noteiktajām prasībām.

Pēc kursa noklausīšanās un aktīvas līdzdalības, dalībnieki spēs izprast BRC Pārtikas drošības globālā standarta prasības, praktiskās metodes un veidus šo prasību izpildei, biežāk sastopamās kļūdas un problēmas, kā arī iespējamās risinājumus to novēršanai.

## MĒRĶAUDITORIJA

Apmācību mērķauditorija ir uzņēmumi, kas ražo un piegādā klientiem pārtikas preces. Šo uzņēmumu vadītāji, kvalitātes vadības sistēmu vadītāji, speciālisti un citi interesenti, kuriem nepieciešams iegūt vai padziļināt izpratni par pārtikas drošības vadības sistēmu.

Pārtikas drošības pārvaldības sistēmas piemērojamas gan valsts un publiskajā sektorā, gan privātajā sektorā.

## KURSA SATURS

BRC Pārtikas drošības globālā standarta 9.versijā noteiktās prasības:

- Uzņēmuma pārtikas drošības un kvalitātes sistēmai;
- Apdraudējumu identificēšanai, analīzei, novērtēšanai un HACCP plāna sastādīšanai;
- Uzņēmuma telpu un iekārtu higiēnai;
- Procesu un produktu kontrolei;
- Personālam.

Apmācību kursā iekļauti arī jautājumi, kas saistīti ar uzņēmumu sertifikācijas procesu (nosacījumi sertifikāta saņemšanai, uzņēmumu gradācija atbilstoši sertifikācijas audita rezultātiem, atkārtota sertifikācija) un sadarbību ar sertifikācijas organizāciju.

## METODIKA

Pasniedzēja stāstījums ar prezentāciju, jautājumi un diskusijas.

## PĀRBAUDĪJUMS: NAV

Dalībnieks saņems Bureau Veritas Apliecinājumu par dalību mācībās.