

PĀRTIKAS DROŠĪBAS VADĪBAS SISTĒMAS HACCAP PRINCIPI RISKA ANALĪZE UN KRITISKIE KONTROLES PUNKTI



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: 1 diena

Laiks: 09:00-16:00

Vieta:

Klātienes mācības: Dunties iela 17a, Rīga.

Attālināti: [Microsoft Teams platforma](#).

DALĪBAS MAKSA

Klātienes mācības: **155 EUR+PVN (21%)**

Cenā iekļauts: izdales materiāli, pusdienas un kafijas pauzes.

Attālināti: **120 EUR+PVN (21%)**

VALODA

Latviešu valoda

KONTAKTI

anda.zembaka@bureauveritas.com

www.bureauveritas.lv

MT +371 2 6521527 vai Tālr. +371 67323246

MĒRĶIS

Apmācību kurss sniegs dalībniekiem zināšanas, kā patstāvīgi veikt pārtikas aprites ķēdes uzņēmumu (ieguve, pārstrāde, uzglabāšana, vairumtirdzniecība un mazumtirdzniecība, sabiedriskā ēdināšana) pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas sistēmas izstrādi un uzturēšanu atbilstoši normatīvo aktu prasībām un starptautisko standartu vadlīnijām.

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, lai efektīvi vadītu pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas sistēmas (HACCP/Paškontrolē) izstrādi, uzturēšanu un pilnveidošanu pārtikas ražošanas, apstrādes, pārstrādes, uzglabāšanas, transportēšanas, tirdzniecības un sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos.

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

KURSA SATURS

- ✚ IEVADS. HACCP – Codex Alimentarius Annex to CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997), ES likumdošana, ISO, BRC, IFS u.c.
- ✚ Terminu un definīcijas.
- ✚ HACCP grupa.
- ✚ HACCP priekšdarbi (produkta apraksti, paredzamais pielietojums, plūsmu diagrammas, procesa apraksts).
- ✚ Apdraudējumi. Potenciālo apdraudējumu identifikācija, pieļaujamo līmeņu noteikšana. Apdraudējumu novērtēšana.
- ✚ Kontroles pasākumu izvēle, kategorizēšana. Kritisko kontroles punktu (KKP) noteikšana.
- ✚ Kritisko robežu, limitu noteikšana KKP.
- ✚ Kritisko kontroles punktu (KKP) uzraudzības sistēmas noteikšana.
- ✚ Korektīvās darbības.
- ✚ Verifikācija.
- ✚ HACCP dokumentācija un pieraksti.

METODIKA

Pasniedzēja stāstījums ar prezentāciju, jautājumi un diskusijas.

PĀRBAUDĪJUMS: NAV

Dalībnieks saņems Bureau Veritas Apliecinājumu par dalību mācībās.