

# PĀRTIKAS DROŠUMA PĀRVALDĪBAS SISTĒMA

## ISO 22000:2018

### PRASĪBAS JEBKURAI PĀRTIKAS APRITES ĶĒDES ORGANIZĀCIJAI



#### PASNIEDZĒJA NATAĻJA IVAŠENKO

Bureau Veritas vadošā auditore pārtikas drošuma pārvaldības sistēmu jomā: BRCGS, FSSC 22000, ISO 22000.

Apstiprināts tehniskais eksperts IFS Food standartā.

Vadošā auditore MSC/ASC CoC - ilgtspējīgas zvejniecības un akvakultūras piegādes ķēdes standartā.

Vadošā auditore kvalitātes pārvaldības sistēmas standartā ISO 9001:2015.

N. Ivašenko studējusi Latvijas Lauksaimniecības universitātes Pārtikas tehnoloģijas fakultātē, kur ieguvusi inženierzinātņu bakalaura grādu pārtikas zinātnē.

Sagatavojusi un vadījusi dažādas apmācības par pārtikas likumdošanas prasībām, FSSC 22000 prasībām, biežākiem novērojumiem pārtikas drošuma auditos.

#### KURSA NORISE

Ilgums: 1 diena

Laiks: 09:00-16:00

Vieta:

Klātienes mācības: Dunties iela 17a, Rīga.

Attālināti: [Microsoft Teams platforma](#).

#### VALODA

Latviešu valoda

#### KONTAKTI

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

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

MT +371 2 6521527 vai tālr. +371 67323246

#### MĒRĶIS

Apmācību kurss sniegs dalībniekiem zināšanas par ISO 22000:2018 standarta prasību interpretāciju, lai sagatavotos uzņēmuma sertifikācijai un sekmētu pārtikas drošuma pārvaldības sistēmas izstrādi un uzturēšanu atbilstoši normatīvo aktu un minētā standarta prasībām.

#### MĒRĶAUDITORIJA

Apmācību mērķauditorija ir uzņēmumi, kas ražo, uzglabā un piegādā klientiem pārtikas preces. Šo uzņēmumu vadītāji, kvalitātes vadības sistēmu vadītāji, speciālisti un citi interesenti, kuriem nepieciešams iegūt vai padziļināt izpratni par pārtikas drošuma pārvaldības sistēmu, lai efektīvi vadītu pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas sistēmas izstrādi, uzturēšanu un pilnveidošanu pārtikas ražošanas, apstrādes, pārstrādes, uzglabāšanas, transportēšanas, tirdzniecības un sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos.

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

#### KURSA SATURS

- ✓ IEVADS. Pārtikas drošuma pārvaldības sistēmu standarti.
- ✓ ISO 22000 standarta darbības lauks, terminu definīcijas.
- ✓ Standarta struktūra, saite ar Codex Alimentarius un citiem ISO standartiem.
- ✓ Procesa pieeja: plāno-dari-pārbaudi-rīkojies un riskos balstīta domāšana.
- ✓ Standarta principi: komunikācija, sistēmas pārvaldība, priekšnosacījumu programmas, apdraudējumu analīze un kritiskie kontroles punkti (HACCP).
- ✓ Standarta sadaļas: organizācijas konteksts, līderība un saistības, plānošana (riski un iespējas, mērķi, pārmaiņas), atbalsts (resursi, kompetence, komunikācija), procesi (priekšnosacījumu programmas, apdraudējumu analīze un kontrole), snieguma novērtēšana (iekšējie auditi, datu analīze), uzlabošana un neatbilstību vadība.
- ✓ Dokumentācija un pieraksti.

#### METODIKA

Pasniedzēja stāstījums ar prezentāciju, jautājumi un diskusijas.

#### PĀRBAUDĪJUMS: NAV

Dalībnieks saņems Bureau Veritas apliecinājumu par dalību mācībās.