

PĀRTIKAS DROŠĪBAS VADĪBAS SISTĒMAS

IEKŠĒJAIS AUDITORS



PASNIEDZĒJA LINDA CĒSNIECE

Bureau Veritas auditore un eksperte.
L.Cēsniene 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.).

PASNIEDZĒJA ZANE TAURIŅA

SIA „Bureau Veritas Latvia” ārštata auditors/
vadošais auditors pēc standartiem ISO 9001,
ISO 13458.

KURSA NORISE

Ilgums: 2 dienas

Laiks: 09:00-16:00

Klātienē: Dunties iela 17a, Rīga LV-1005

Attālināti: Microsoft Teams platforma.

VALODA

Latviešu valoda

KONTAKTI

anda.zembaka@bureauveritas.com

www.bureauveritas.lv

MT +371 26521 527 vai Tālr. +371 67323246

MĒRĶIS

Sniegt dalībniekiem apmācību par izvēlēta standarta prasībām, radīt izpratni par auditēšanu, iekšējo auditu būtību un nozīmi izveidotās sistēmas sekmīgai uzturēšanai un tālākai pilnveidošanai, sagatavot iekšējo auditoru komandu patstāvīgu iekšējo auditu veikšanai uzņēmumā. Standarti pēc izvēles: ISO 22000 ražošanai, transportēšanai un uzglabāšanai; FSSC: ISO 22000 /ISO-TS 22002-1 ražošanai; BRC Food safety 9. versija ražošanai; IFS Food 7-8. versija ražošanai.

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 sistēmas iekšējo auditu.

Pēc aktīvas dalības kursā dalībnieki spēs izprast un aprakstīt:

- Izvēlēta standarta mērķus, struktūru un nozīmi;
- Auditos lietojamus terminus un definīcijas, tai skaitā mērķus, kritērijus un
- Audita ciklu;
- Auditora/vadošā auditora atbildības;
- Auditu plānošanu un vadīšanu dokumentētiem un nedokumentētiem procesiem;
- Objektīvu pierādījumu vākšanu un izvērtēšanu;
- Audita ziņojumus un atkārtotu auditu.

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

KURSA SATURS

1.diena

Auditu plānošana un auditu programmas izstrāde (audita mērķis, plānojums gada programmas ietvaros, audita īstenošanai nepieciešamo resursu apzināšana)

Kvalitātes vadības sistēmas audita grupa (auditoru apmācība un kvalificēšana audita veikšanai, audita grupas dalībnieku pienākumu sadalījums).

Audita plānošana atbilstoši auditu programmai - audita grupas organizēšana, dokumentu audits, audita plāna izstrādāšana.

Audita konstatējumi (neatbilstības, novērojumi, pilnveides iespējas), audita slēdziens.

Audita īstenošana (ievadsaruna, audita intervijas, procesu novērojumi, dokumentu pārskate, noslēguma saruna, audita ziņojums - audita konstatējumu un audita slēdziena dokuments).

Auditoru dokumenti (organizācijas iekšējā audita procedūra, pierakstu sagataves).

Korektīvo darbību, preventīvo darbību noteikšana un apstiprināšana, efektivitātes novērtēšana.

2.diena

Pārskats par izvēlēto pārtikas nekaitīguma pārvaldības standartu.

ISO 22 000:2018

FSSC 22 000 shēma V6 (ISO 22 000, ISO/TS 22 002-1, papildprasības)

BRC Food Safety V9

METODIKA

Pasniedzēja stāstījums ar prezentāciju, diskusijas, darbs grupās.

PĀRBAUDĪJUMS: TESTS

Pēc sekmīga testa nokārtošanas, dalībnieks saņems Bureau Veritas Sertifikātu.