

Mācību kurss "Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā"

Saskaņā ar Ministru Kabineta noteikumiem Nr. 545 „Pārtikas aprītē nodarbināto personu apmācības kārtība pārtikas higiēnas jomā” (Rīgā, 2015. gada 29. septembrī). Apmācību mērķis ir padziļināt izpratni par pārtikas higiēnas un drošības prasību nodrošināšanu uzņēmumā.

Mācību kursa ilgums: 3 astronomiskās stundas.

Mērķauditorija: kurss paredzēts no 1. līdz 3. kvalifikācijas pārtikas aprītē nodarbinātajām personām gan uzsākot darbu, gan atkārtoti, reizi divos gados jau strādājošajiem.

Mācību maksa: saskaņā ar z/i BIOR cenrādi, klienta telpās par katru dalībnieku EUR 8.60 (cena ar PVN), zinātniskā institūta BIOR telpās par katru dalībnieku EUR 15.50 (cena ar PVN)

Mācību kurss “Paškontroles sistēmas (HACCP) izveides pamatprincipi pārtikas aprites uzņēmumos. Profesionālā higiēna.

HACCP mērķis ir nodrošināt pārtikas nekaitīgumu (drošumu) un kvalitāti. HACCP sistēmas ieviešana ļauj samazināt izmaksas preventīviem pasākumiem, kurus jāveic, lai saglabātu gala produkta drošumu, to skaitā arī izdevumus vides un produktu laboratoriskajiem izmeklējumiem.

HACCP (*Hazard Analyses and Critical Control Points*) ir angļu vārdu saīsinājums, kas tulkojumā nozīmē: Bīstamību analīze un kritiskie kontroles punkti.

Paškontrolē ir uzņēmumā izstrādātās praktiskās rīcības procedūras pārtikas nekaitīguma nodrošināšanai, kas pamatojas uz labas higiēnas prakses ieteikumiem un kritisko kontroles punktu uzraudzību, kā to nosaka HACCP sistēmas pamatprincipi.

Mērķauditorija: 4. un 5. kvalifikācijas darbiniekiem par kvalitātes vadību.

Mācību kursa ilgums: 5 stundas.

Mācību maksa atkarīga no klausītāju skaita un norises vietas. Plašāku informāciju aicinām noskaidrot, zvanot lektoram.

Mūsu lektori sniegs Jums zināšanas un izpratni par pārtikas higiēnas un drošības prasību nodrošināšanu uzņēmumā, padziļinātas zināšanas par to, kā pārziņāt pārtikas apriti regulējošos normatīvos aktus un labas higiēnas vadlīnijas, kā veikt pārtikas apdraudējuma analīzi un nodrošināt pārtikas nekaitīgumu, ievērojot higiēnas pasākumus, un to, kā ieviest un vadīt pārtikas paškontroles sistēmu.

Pēc kursiem un rēķina apmaksas Jūs saņemsiet apliecību par mācību kursa noklausīšanos.

Zvaniet un vienojieties ar lektoru par apmācībām Jums izdevīgā laikā un vietā.

| Pilsēta | Lektors/kontaktpersona | Tālrunis |
|------------|-----------------------------------|----------|
| Daugavpils | Daukšte Janīna | 26539185 |
| Jēkabpils | Remeņaka Žanna | 29482566 |
| Liepāja | Liparte Sandra | 26437523 |
| Rēzekne | Zute Janīna | 28650311 |
| | Savicka Maija | 28621953 |
| Rīga | Utināne Andra | 26456633 |
| | Aļminoviča - Miljanoviča Svetlana | 29535155 |
| Valmiera | Škuta Anita | 26563403 |
| Ventspils | Klapare Ausma | 29149274 |