



VALSTS SIA

RĪGAS TŪRISMA UN RADOŠĀS
INDUSTRIJAS TEHNIKUMS

Profesionālās izglītības kompetences centrs

PROJEKTU LĪDZFINANŠĒ
EIROPAS SAVIENĪBAEIROPAS LAUKSAIMNIECĪBAS FONDS LAUKU ATTĪSTĪBAI:
EIROPA INVESTĒ LAUKU APVIDOS

Lauku atbalsta dienests

Aicina uz apmācībām lauksaimniecības pārtikas produktu ražotājus

Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums aicina uz apmācībām aprīlī Preiļos lauksaimniecības pārtikas produktu ražotājus, pārstrādātājus un mājražotājus.

Apmācības „HACCP sertifikāts – pārtikas uzņēmumu paškontroles sistēma, drošības un nekaitīgas pārtikas aprīte”, notiek Eiropas Lauksaimniecības fonda lauku attīstībai (ELFLA) Latvijas Lauku attīstības programmas (LAP 2007.–2013. gadam) pasākuma „Arodapmācības un informācijas pasākumi” aktivitātes „Arodapmācības” apakšaktivitātes „Nozares speciālistu līmeņa mācību organizēšana” ietvaros. Projekta Nr. 14-00-L11114-000150.

Dalība apmācībās ir bez maksas.

Mācību priekšmeta mērķis un uzdevumi:

Sniegt zināšanas par HACCP sistēmas obligāti izpildāmām prasībām, kas izriet no pārtikas aprītes normatīviem:

- par vispārējiem drošas pārtikas izplatīšanas principiem,
- par saražotās produkcijas kvalitātes prasībām,
- bioloģisko, integrēto un konvenciālās ražošanas pārtikas produktu pārstrādes sertificēšanas iespējas,
- HACCP darbības principi pārtikas aprītē strādājošiem uzņēmumiem.

Mācību procesā diferencēs HACCP prasības atbilstoši produktiem un ražošanas apjomiem, katrs dalībnieks strādās ar sava uzņēmuma materiāliem praktiskajās nodarbībās:

- mājražošanas un amatniecības segmentā strādājošie;
- mazos un nelielos apjomos izplatīšanai un realizācijai paredzētie pārtikas produkti;
- mazos un vidēja lieluma uzņēmumos strādājošie lauksaimniecības produktu pārstrādātāji.

Katram kursu dalībniekam pasniedzēji palīdzēs sagatavot savu individuālo HACCP kvalitātes rokasgrāmatu vienai produkta grupai ar sertificēšanai sagatavotajiem dokumentiem un sagatavot apmācāmo sistēmas ieviešanai uzņēmumā.

Mācību procesā varēs apgūt zināšanas un apmainīties ar pieredzi par izejvielas kvalitātes prasību definēšanu, atbilstības izvērtēšanu, ražošanas procesu vadību un kontroli un gatavā produkta kvalitātes kritēriju definēšanu, produkta derīguma termiņu noteikšanu un saražotā produkta uzglabāšanu un realizācijas iespējām saskaņā ar LV normatīvos noteikto kārtību.

Kursa dalībniekus iepazīstinās ar paškontroles analīžu veidiem un testēšanas iespējām.

Izstrādātās sistēmas prezentācijas demonstrējums vienā no semināru dalībnieku pārstāvētā pārtikas pārstrādes uzņēmumā.

Mērķauditorija. Lauksaimniecības vai pārtikas ražošanas (izņemot zivsaimniecības produktus) nozarē nodarbinātie, kas ražo un /vai pārstrādā lauksaimniecības produkciju.

Norises vieta un laiks. Preiļu II grupa. Preiļi, Sporta ielā 1, 2015. gada aprīlis.

Katras apmācību dienas ilgums no plkst. 8.45 līdz 17.00.

Nodarbības tiek plānotas piektdienās un sestdienās viena mēneša ietvaros.

Iepriekšējā pieteikšanās pie Maijas Placēnas RPRTI, Kvalitātes vadības sistēmas pasniedzējas, tālr. 26443210, e-pasts: maija.placena@rtrit.lv

Programma

„HACCP sertifikāts – pārtikas uzņēmumu paškontroles sistēma, drošas un nekaitīgas pārtikas aprite”:

Apjoms stundās (pasniedzēju kontaktstundas): 80 stundas

Teorija 36 stundas

Praktiskās mācības 44 stundas

(pasniedzēju pieejamība konsultācijām)

Patstāvīgais darbs: 70 stundas (HACC rokasgrāmatas izstrādāšana)

<p>„HACCP SERTIFIKĀTS – pārtikas uzņēmumu paškontroles sistēma, drošas un nekaitīgas pārtikas aprite”</p> <p>Mācību norises kalendārais plāns - aprīlis PREIĻI</p>				
<p>02.04.2015 Pl. 8.45</p>	<p>Preiļi (II grupa)</p>	<p>HACCP sistēma, izveidošanās, uzdevumi</p>	<p>HACCP sistēmas izveidošanās vēsture. Kāpēc nepieciešams HACCP? HACCP sistēmas pielietojšanas nepieciešamība un priekšrocības</p>	<p>Maija Placēna, RTRIT pasniedzēja</p>
<p>Pl. 10.20</p>	<p>Preiļi (II grupa)</p>	<p>Pārtikas nozarē uzņēmējdarbību reglamentējošie normatīvi</p>	<p>R852/2004 R853/2004 PAUL Pārtikas nekaitīguma nodrošinājums. Apdraudējums, R 178/2004</p>	<p>Maija Placēna, RTRIT pasniedzēja</p>
<p>Pl. 12.25</p>	<p>Preiļi (II grupa)</p>	<p>Terminu skaidrojums</p>	<p>Terminu definīcijas. Terminu skaidrojumi.</p>	<p>Ilva Pūliņa, KVS auditors</p>

			<p>Riska cēloņu iedalījums:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mikrobioloģiskie; 2. Ķīmiskie; 3. Fizikālie 	
<p><u>03.04.2015</u> Pl. 8.45</p> <p>Un</p> <p><u>10.04.2015</u> Pl. 8.45</p>	Preiļi (II grupa)	<p>Potenciālie riski pārtikas uzņēmumā. HACCP procedūru septiņi principi</p>	<p>HACCP plāna darbības joma. Apdraudējumi: bioloģiskais; ķīmiskais; fizikālais, kontroles pasākumi, apdraudējumu uzraudzība. Piesārņojuma potenciālie avoti un uzraudzības pasākumi</p> <p>Princips – riska analīze.</p> <p>Princips – kritisko kontroles punktu (KKP) noteikšana.</p> <p>Princips – kritisko robežu noteikšana KKP.</p> <p>Princips – uzraudzības procedūru noteikšana un īstenošana KKP.</p> <p>Princips – kolektīvie pasākumi KKP.</p> <p>Princips – novērtēšanas procedūru izveidošana.</p> <p>Princips – dokumentācija un tās uzskaitē. Apmācība</p>	<p>Maija Placēna, RTRIT pasniedzēja</p> <p>Sarma Žogota Kvalitātes vad., ražošanas lab.vad. SIA „Simeks”</p>
<p><u>11.04.2015.</u> Pl. 8.45</p> <p>Un</p> <p><u>17.04.2015</u> Pl.8.45</p>	Preiļi (II grupa)	HACCP sistēmas pētījumu etapi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Darba uzdevums definēšana. 2. HACCP komandas izveidošana. 3. Produktu apraksts 4. Paredzamais lietotājs, procesu etapu diagrammas veidošana, to pārbaude uzņēmumā uz vietas, riska cēloņi katrā 	<p>Ilva Pūliņa, LATAK neatkarīgais eksperts, KVS auditors</p> <p>Maija</p>

			procesa etapā. 5. HAACP lēmumu pieņemšanas shēma, KKP noteikšana. 6. Mērķu līmeņi un pielaides katram KKP. 7. Monitoringa sistēmas noteikšana katram KKP. 8. Korektīvo darbību plāns. 9. Dokumentēšanas un dokumentu glabāšanas kārtības noteikšana. 10. Pārbaudes veikšana dokumentācijai. 11. Verifikācijas procedūras. 12. HACCP plāna atkārtota izskatīšana.	Placēna, RTRIT pasniedzēja, SIA „Rostokas aroma” vad.
<u>18.04.2015</u> Pl. 8.45 <u>24.04.2015</u> Pl. 8.45	Preiļi (II grupa)	Testēšanas metodes	Paškontroles nodrošināšanai ātrās testēšanas metodes pielietojums pārtikas uzņēmumos. Sensorās, mikrobioloģiskās un fizikāli ķīmiskās analīzes	Sarma Žogota, kvalitātes vad. un ražošanas lab. vad. SIA „Simeks” Maija Placēna, RTRIT pasniedzēja
<u>18.04.2015</u> Pl. 14.00 <u>24.04.2015</u> Pl. 14.00	Preiļi (II grupa)	HACCP sertifikācija	HACCP sistēmas efektivitātes validēšana. HACCP iekšējais audits. Sistēmas uzturēšana un aktualizācija	Ilva Pūliņa, KVS auditors Maija Placēna, RTRIT pasniedzēja
<u>25.04.2015</u> Pl. 8.45	Preiļi (II grupa) Izbraukums uz praktiskās	Noslēgumā izstrādātā darba prezentācija	Ieviešana dzīvē un projekta realizācija	Maija Placēna, RTRIT pasniedzēja Lita Līne,

	darbības vietu			RTRIT pasniedzēja
--	-------------------	--	--	----------------------

Iepriekšējā pieteikšanās pie Maijas Placēnas RTRIT, Kvalitātes vadības sistēmas pasniedzēja, Tel. 26443210, e-mails maija.placena@rtrit.lv

Dalība apmācībās bez maksas.