

**GCERT**

BALTIC ISO SERVICE

**G-CERT**

SYSTEM SERVICE

## UAB GCERT BALTIC SERTIFIKAVIMAS IR MOKYMAI

### SEMINARAS

#### **GFSI SCHEMAS MAISTO SAUGOS VADYBOS SISTEMOS PAGAL ISO 22000:2018, FSSC 22000 V5 STANDARTŲ TINKAMO TAIKYMO PRAKTIKA IR HACCP, VACCP, TACCP RIZIKOS VERTINIMAS**

*Maistas, kuris yra pagrindinis mitybos šaltinis, tampa pavojingas ir pavojingas žmonių sveikatai, jei gamybos metu nesilaikoma tinkamų higienos sąlygų. Saugus maistas, tai yra švarūs maisto produktai, neprarandantys maistinių savybių ir nepažeisti fizinių, cheminių ir mikrobiologinių aspektų. Maisto sugadinimą lemiantys veiksniai kelia grėsmę maisto saugai. Pagaminto maisto sveikatą lemia procesų kontrolė. Tuo tikslu maisto tvarkymo subjektai privalo taikyti individualią rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemą arba savanoriškai naudotis šakinėmis geros higienos praktikos (GHP) taisyklėmis. Tai nurodyta Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ 3 punkte bei 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos 5 straipsnyje.*

*RVASVT diegimas įmonėje prasideda nuo rizikos analizės. Jis atliekamas siekiant nustatyti nekontroliuojamus pavojus, kurie gali pakenkti žmonių sveikatai per maisto produktus. Analizėje nagrinėjami visi proceso metu naudojami ingredientai, taip pat pati gamyba ir pagalbiniai etapai. Saugumo klausimas nagrinėjamas atskirai nuo produktų kokybės problemų. Pagrindinis RVASVT (HACCP) plano elementas yra būtent pavojų analizė. Jei jis vykdomas neteisingai, planas nebus naudingas. HACCP yra susijusi su maistu plintančių ligų prevencija ir netyčinio ar atsitiktinio pavojaus / grėsmės maisto saugai prevencija, TACCP – tyčinio ir tyčinio sukčiavimo maistu prevencija. TACCP ir VACCP eina koją kojon su siekiu parodyti produkto autentiškumą. Abi sistemos yra skirtos užkirsti kelią tyčiniam maisto klastojimui. TACCP nustato elgesio ar ekonominių motyvų klastojimo pavojų; VACCP nustato, kaip pažeidžiami įvairūs tiekimo grandinės taškai ekonomiškai motyvuoto klastojimo grėsmei.*

*UAB GCERT BALTIC parengė efektyvią mokymų programą, kai per minimalų mokymų laiką gausite praktiškai pritaikomas žinias apie maisto saugą ir vadybos sistemų dokumentų pavydžius, kuriuos nedelsiant galėsite pritaikyti savo organizacijoje. Lektorė, mokymų metu, teorinę medžiagą ir praktines užduotis adaptuos pagal turimas jūsų žinias, atstovaujamos organizacijos vykdomą veiklą ir sektorių.*

*Pastaba: **Prieš mokymus tikslinga susipažinti su standarto ISO 22000:2018 reikalavimais.***

**Lektorė**

**Edita Nemira** sertifikuota IRCA ISO 9001:2015; IRCA ISO 14001:2015 vyr. auditorės sertifikatais. Virš 12 metų veda mokymus ir seminarus organizacijų, įmonių vadybos sistemų bendruosius, kūrimo ir diegimo, vidaus auditorių mokymus, o pastaruosius 5 metus – aktyviai dirba sertifikuojant vadybos sistemas įmonėse ir organizacijose. Lektorė turi 12 metų konsultavimo patirtį. Sertifikuota Lean Six Sigma sertifikatu, diegusi ir taikanti pažangius, aktualius įmonėms ir organizacijoms veiklos valdymo metodus. Vyr. auditorė naujų standartų pakeitimų mokymus igijo Anglijoje IQMS Tarptautinėje organizacijoje, todėl gali kvalifikuotai teikti mokymo paslaugą.

<b>Tikslas</b>	<i>Suprasti, pasauliniu mastu suderintus, maisto saugos vadybos ir maisto gamybos grandinės versle reikalavimus ir galimas rizikas. Todėl standartas ypač skirtas taikyti organizacijoms, kurios siekia labiau sutelktos, nuoseklios ir integruotos maisto saugos vadybos sistemos, nei paprastai reglamentuojama įstatymų. Standartas reikalauja, kad organizacija, turinti savo maisto saugos vadybos sistemą, atitiktų visus su maisto sauga susijusius įstatymų ir reglamentuojančių teisės aktų reikalavimus.</i>
<b>Tikslinė klausytojų grupė</b>	<i>Įmonių vadovybės atstovams, maisto saugos grupės vadovams ir vadybos sistemų vidaus auditoriams supažindinti su maisto saugos vadybos sistemos ir vidaus audito atlikimo reikalavimais.</i>
<b>Mokymų programa</b>	<i>9.00-10.30 HACCP, VACCP, TACCP reglamentuojantys teisės aktai, gairės, naudingi šaltiniai, terminologija, fazės ir principai. RVASVT (HACCP) pagrindu pagrįsti maisto saugos vadybos standartai. 10.30-10.45 Kavos pertraukėlė. 10.45-12.15 HACCP, VACCP, TACCP grupės sudarymas ir patvirtinimas. Proceso srauto diagramos nustatymas. Proceso srauto diagramos patikrinimas darbo vietoje. Būtinųjų programų sukūrimas. 12.15-12.45 Pietų pertrauka. 12.45-14.15 Rizikos veiksnių analizė ir svarbių valdymo taškų nustatymas. RVASVT planas ir SVT kritinių ribų nustatymas bei monitoringas. Koregavimo veiksmų nustatymas ir RVASVT plano dokumentacija ir registracija. 14.15-14.30 Kavos pertraukėlė. 14.30-16.30 Būtiniosios programos: teritorijos, pastatų, patalpų, komunikacijos tinklų priežiūra, atliekų tvarkymas ir geriamojo vandens kokybės priežiūra, įrengimų priežiūra, darbuotojų higienos priežiūra. Integruota kenkėjų kontrolė. 16.30-17.00 Papildomos procedūros, dokumentų valdymas ir vidinis auditas: planavimas, pasirengimas auditui, audito atlikimo technika, neatitiktys, koregavimo bei prevenciniai veiksmai.</i>
<b>Mokymų trukmė</b>	<i>1 diena/8 val.</i>
<b>Mokymų kaina</b>	<i>110 Eur/dalyviui. Apmokėjimas prieš seminarą. Mokymų metu bus pateikta metodinė medžiaga. Baigusiems kursą išduodami mokymų pažymėjimai.</i>

**Registruokitės į mokymus mūsų internetinėje svetainėje [www.gcert.eu](http://www.gcert.eu) ir tapkite rinkos lyderiu!**

**Lektorė Edita Nemira**

**Tel. pasiteiravimui +370 682 16 335**

**Email [info@gcert.eu](mailto:info@gcert.eu)**