**Kursi „Sistēmas (HACCP) izveides pamatprincipi pārtikas aprites uzņēmumos”**

**Mācību mērķis:** Pārtikas uzņēmumu un organizāciju speciālisti iegūst zināšanas, kas ļauj veikt paškontroli, novērst jebkuru darbību vai procesu, kas nelabvēlīgi ietekmē pārtikas nekaitīgumu, un nodrošināt attiecīgās pārtikas aprites drošības procedūras vai kontroles pasākumus, to ieviešanu pārtikas saglabāšanā un pārbaudē.

*Īsi par to, kas ir HACCP:*

* HACCP – pārtikas uzņēmuma paškontroles sistēma - dokumentēts pasākumu komplekss, kas nodrošina higiēnas un pārtikas aprites produktu atbilstību valsts un pārtikas uzņēmuma noteiktajām kvalitātes un nekaitīguma prasībām.
* Paškontroles sistēma paredz novērst jebkuru darbību vai procesu, kas nelabvēlīgi ietekmē pārtikas nekaitīgumu, un nodrošina attiecīgas pārtikas drošības procedūras.

**Mācību norises vieta**: LLKC, Ozolnieki, Rīgas iela 34

**Mācību norises laiks:** 19.-20.10.2017. plkst. 10:00

**Galvenās apmācību tēmas:**

* HACCP definīcijas, HACCP vēsture
* ES likumdošanas prasības, HACCP ieviešanas priekšrocības un trūkumi
* Labas prakses vadlīnijas
* HACCP principi

**Lektors:** PVD Pārtikas izplatīšanas uzraudzības daļas vadītāja Tatjana Marčenkova

**Dalības maksa:** 20.00 EUR (t. sk. PVN) Dalības maksā iekļautas lekcijas, izdales materiāli, kafijas pauzes un kursa apguvi apliecinošs dokuments.

**Plašāka informācija un pieteikšanās:** Rudīte Sanžarevska, tel. nr. 26148820, e- pasts: rudite.sanzarevska@llkc.lv