

## ISO 22000 standarta prasību skaidrojums



### Programma

Praktisks seminārs par ISO 22000:2018 pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmu, HACCP principiem un sertifikācijas procesu. Seminārā tiks apskatītas standarta prasības, HACCP sistēmas izveide, dokumentācijas uzturēšana un sagatavošanās sertifikācijas auditam.

#### Apmācību satura plāns:

- ISO 22000:2018 standarta struktūra un prasības;
- HACCP principi un risku analīze;
- Dokumentācija un izsekojamība;
- Higiēna, alergēnu un piegādātāju kontrole;
- Validācija, verifikācija un neatbilstību vadība;
- Sertifikācijas audits un praktiski piemēri;
- Diskusijas un jautājumi.

### Norises informācija:

#### Norises vieta

Klātienē: Jūrkalnes iela 15, Rīga  
vai  
Attālināti: MS Teams

#### Datums:

18.06.2026

#### Valoda:

Latviešu valoda

#### Ilgums:

6 stundas

#### Lektors:

Ina Dravniece

#### Kontakti:

[info@bmcertification.com](mailto:info@bmcertification.com)

#### Cena:

180 EUR + PVN



+371 67772135



[info@bmcertification.com](mailto:info@bmcertification.com)



[bmcertification.com](http://bmcertification.com)