



SVEIKATAI PALANKUS

www.sveikataipalankus.lt, FB „Sveikatai palanki mityba“

KONSULTUOJAME IR MOKOME KAIP PAGAMINTI SAUGŲ, KOKYBIŠKĄ, EKOLOGIŠKĄ IR SVEIKATAI PALANKŲ MAISTO PRODUKTĄ

MAISTO TECHNOLOGŲ IR KOKYBĖS ESKPERTŲ, AUDITORIŲ KOMANDA SIŪLO:

PARENGTI DOKUMENTUS

- I. Maisto perdribimo, viešojo maitinimo įmonėms rengiame visus maisto saugos ir kokybės vadybos sistemos dokumentus (RVASVT, GGP, GHP) pagal Jūsų procesus, kurie reikalingi pradėti vykdyti veiklą, gauti leidimus. Jau dirbančioms įmonėms padedame peržiūrėti turimus dokumentus, juos koreguojame siekiant efektyvinti vykdomą veiklą. Pravedami darbuotojų apmokymai.

ATLIKTI AUDITĄ

- II. Įmonėms turinčioms ambicijų sertifikuotis pagal tarptautinius standartus (ISO 9001, BRC, IFS) paruošiame visus trūkstamus dokumentus, apmokome darbuotojus, atliekame prieš sertifikacinį auditą, atstovaujame įmonės interesus sertifikacinio audito metu.

PRAVESTI MOKYMUS

- III. Jau dirbančioms įmonėms padedame peržiūrėti turimus dokumentus, juos koreguojame siekiant efektyvinti vykdomą veiklą. Pagal parengtus dokumentus pravedame apmokymus darbuotojams.

KONSULTUOTI

- IV. Naujas ar dirbančias įmones konsultuojame maisto saugos, kokybės, ekologiškų maisto produktų, nacionalinės kokybės maisto produktų ir simboliu „Rakto skylutė“ pažymėtų produktų sertifikavimo ir ženklinimo klausimais.

INICIJUOTI IR KURTI

- V. Naujas ar dirbančias įmones konsultuojame kaip pagaminti ne tik saugų, kokybišką, ekologišką, bet ir sveikatai palankų maisto produktą, kuriame tokių maisto produktų receptūras, technologinius aprašymus.

Nauda JUMS: greitai ir tiksliai sutvarkyti dokumentai, apmokyti darbuotojai, pasiruošta auditui!

Paslaugų galimybės:

- Gamybos ir judėjimo srautų braižymas: personalo, žaliavų, produktų, pakavimo medžiagų, atliekų, taros;
- Maisto saugos ir kokybės politikos parengimas. RVASVT sistemos parengimas. Įmonės struktūros nubraižymas;
- Metinio laboratorinių tyrimų plano parengimas;
- Ekologiškų produktų sertifikavimo dokumentacijos parengimas, darbuotojų apmokymas, atstovavimas tikrinimo metu;
- Produktų specifikacijų, gamybos atmintinių, instrukcijų darbuotojams ruošimas;
- Ženklinimo etikečių rengimas ir maistingumo deklaracijų skaičiavimai;
- Alergenų užteršimo rizikos vertinimo sistemos paruošimas ir įvertinimas;
- Žaliavų falsifikavimo rizikos vertinimo sistemos paruošimas ir įvertinimas;
- Svarbaus valdymo taško validavimo metodo parinkimas ir aprašymas;
- Visų dokumentų reikalingų sertifikavimuisi pagal BRC, IFS, ISO9001 parengimas;
- Viešojo maitinimo įmonės maisto saugos auditas, ataskaitos paruošimas;
- Sandėliavimo, logistikos įmonės auditas ir ataskaitos paruošimas;
- Perdirbimo įmonės maisto saugos ir kokybės sistemos auditas, ataskaitos paruošimas;
- Perdirbimo įmonės auditas pagal vieną iš standartų BRC, IFS, ISO9001 ir ataskaitos paruošimas ir kita.

**KONSULTACIJŲ IR MOKYMŲ KAINA DERINAMA INDIVIDUALIAI.
SUSISIEKITE SU VŠĮ „Sveikatai palankus“ direktore Raminta Bogušiene
(tel. 864517472, info@sveikataipalankus.lt)**



SVEIKATAI PALANKUS



www.sveikataipalankus.lt, FB „Sveikatai palanki mityba“

Plačiau mokymų (konsultacijų) temos:

<p>Kaip nustatyti saugų produkto tinkamumo vartoti terminą, kokius laboratorinius tyrimus ir kada atlikti.</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Reikalingi tyrimai: mikrobiologiniai, jusliniai.2. Lietuvoje taikomi teisės aktai dėl mikrobiologinių tyrimų: (EB) Nr. 2073/2005, HN26:2006.3. Užsienio gamintojų tiriami mikrobiologiniai kriterijai, taikomos leistinos ribos pagal produktų grupes.4. Produktų mėginių gamyba, reikalingas mėginių skaičius ir jų laikymo sąlygos iki tyrimų pradžios. Tyrimų atlikimo laikas.5. Juslinių tyrimų atlikimas laboratorijoje ir savo įmonės viduje.
<p>Reglamento 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams reikalavimų įgyvendinimas. Teiginių apie maistingumą naudojimas pagal reglamentą 1924/2006.</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Taikymo sritis.2. Reglamente vartojamos kituose teisės aktuose apibrėžiamos sąvokos.3. Visose ženklavimo etiketėse privalomi duomenys (pavadinimas, sudėtis, grynasis kiekis, minimalus tinkamumo vartoti terminas, laikymo ar vartojimo sąlygos, kilmės šalis, maistingumo deklaracija) ir reikalavimai jų nurodymui.4. Privalomos informacijos pateikimas ir išdėstymas.5. Galimybės neteikti tam tikros informacijos.6. Alergenų ir jų pėdsakų nurodymo principai.7. Reikalavimai taikomi savanoriškai teikiamai informacijai.8. Teiginių apie maistingumą vartojimas ir interpretavimas.
<p>Teorinis maistingumo deklaracijos apskaičiavimas.</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Kada geriau rekomenduojama maistingumo tyrimus atlikti laboratorijoje.2. Reikalinga informacija teoriniam maistingumo apskaičiavimui: tiksli gaminio receptūra, žaliavų maistinės vertės, išėigos koeficientas, maistinių medžiagų išlikimo koeficientas.3. Pavyzdinis praktinis vieno produkto maistingumo apskaičiavimas.4. Leistini maistinių verčių nuokrypiai.5. Laisvai prieinamos maisto sudėties duomenų bazės.
<p>Mėsos ir jos produktų pakavimas. Vakuominių, dujinių pakuočių naudojimas. Kaip pasirinkti tinkamas pakavimo medžiagas. Kokie dujų mišiniai ir jų koncentracijos kokiems produktams rekomenduojami naudoti.</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Kokie tinkamumo vartoti terminai rekomenduojami ir taikomi pasaulyje pakuojant vakuuminėse ir dujinėse pakuotėse.2. Kokį kiekį produkto dėti į kokio dydžio pakuotę.3. Pakuočių užlydimo kontrolė.4. Dujų ir jų mišinių pasirinkimas. Rekomenduojamos koncentracijos skirtingiems produktams. Dujų koncentracijos kontrolė pakuotėse.



SVEIKATAI PALANKUS



www.sveikataipalankus.lt, FB „Sveikatai palanki mityba“

<p>Praktinis BRC standarto reikalavimų įgyvendinimas. Kaip pasiruošti ir mano patirtis sertifikuojantis pagal BRC standartą.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Visų BRC reikalavimų skyrių paaiškinimas su jų įgyvendinimo praktiniais pavyzdžiais. 2. Audito suplanavimas: audituojančios įmonės pasirinkimas, audito apimties skaičiavimo metodika, neatitikčių skirstymas. 3. Audito eiga: kada auditas prasideda, audito eiga, gamybos darbuotojų vaidmuo audito metu. 4. Audito ataskaita, identifikuotų neatitikčių šalinimas.
<p>Praktinis BRC standarto 7 versijos naujų reikalavimų įgyvendinimas.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tiekėjų valdymas 2. Rizikos zonų skirtumai. 3. Aukštos rizikos ir aukštos priežiūros rizikos zonų išskirtiniai reikalavimai darbuotojų buitinėms patalpoms, apsirengimui, pakavimo medžiagų patekimui. 4. Darbuotojų supažindinimas apie kenkėjų kontrolę. 5. Produkto pakavimo ir ženklavimo kontrolė. 6. Produkto autentiškumo valdymas.
<p>Kaip įvertinti atšaldytos mėsos, žuvies šviežumą perkant parduotuvėje ar gavus žaliavą gamyboje.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vizualinis vertinimas akimis neliečiant: spalva, paviršiaus drėgnumas, išskyros. 2. Vertinimas liečiant - produkto elastingumas. 3. Vertinimas uostant - produkto kvapo pokyčiai. 4. Produkto terminės būklės interpretavimas: atšaldytas, atšildytas, šviežias, užšaldytas, greitai užšaldytas.
<p>Vaisių ir daržovių šviežumo vertinimas.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Šviežių vaisių, uogų, daržovių, grybų optimalios laikymo sąlygos. 2. Reikalavimai pagal (ES) Nr. 543/2011: būtiniausi kokybės reikalavimai, leistini nuokrypiai, naudojamos apibrėžtys (nepažeistas produktas, sveikas produktas, iš esmės be kenkėjų produktas, iš esmės kenkėjų nepažeistas produktas, švarus produktas, be perteklinės išorinės drėgmės produktas, be pašalinio kvapio ir skonio produktas), būtiniausi prinokimo reikalavimai, pakavimo reikalavimai. 3. Būtiniausi kokybės reikalavimai braškėms, bulvėms, citrusiniams vaisiams, vynuogėms, persikams ir nektarinams, obuoliams, paprikoms ir jų skirstymas pagal klases.
<p>Mėsos gaminių techninio reglamento reikalavimai.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reglamento taikymo sritis. 2. Reglamente apibrėžtos sąvokos. 3. Terminiškai apdorotų mėsos gaminių kokybės rodikliai. 4. Terminiškai neapdorotų mėsos gaminių kokybės rodikliai. 5. Neleidžiami naudoti priedai aukščiausios, pirmos rūšies produktuose. 6. Atitinkamų pavadinimų produktams taikomi reikalavimai.
<p>Alergenų valdymas gamyboje.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Žaliavų, produktų su ir be alergenų sandėliavimo rekomendacijos. 2. Žaliavų ir tarpinių produktų su ir be alergenų judėjimo gamybos patalpose atskyrimas, ženklavimas (darbo vietų, įrankių identifikavimo būdai). 3. Darbuotojų apsauginių rūbų naudojimas, keitimas.



SVEIKATAI PALANKUS

www.sveikataipalankus.lt, FB „Sveikatai palanki mityba“

Svetimkūnių valdymas gamyboje.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Potencialių svetimkūnių registro (plastikinių, smulkių ir aštrių metalinių, judančių, stiklinių objektų) sudarymas ir jų kontrolė. Įvykusio incidento valdymas, numatytos koregavimo ir prevencinės priemonės. 2. FMEA (Failure mode and Effects Analysis) metodo taikymas. 3. Lean 5S metodologijos panaudojimas.
Maisto saugos ir higienos reikalavimai perdirbimo, viešojo maitinimo įstaigose.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Darbuotojų higienos ir elgesio reikalavimai: darbo rūbai, vienkartiniai rūbai, judėjimas patalpose, išvaizda (papuošalai, priauginti nagai, blakstienos, šukuosenos). 2. Patalpų priežiūra, valymas. 3. Įrankių ženklinimas, plovimas, sausinimas, laikymas ir jų būklės priežiūra. 4. Žaliavų, tarpinių ir galutinių produktų sandėliavimo vietų identifikavimas. Rekomendacijos dėl laikymo vienoje patalpoje daug skirtingų grupių produktų.
Mikrobiologija atitinkamos vienos maisto produktų grupės gamybos aplinkoje.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kokios bakterijos dažniausiai aptinkamos ir dauginasi atitinkamos grupės produktuose. 2. Kokios sąlygos skatina atitinkamų bakterijų augimą ir kokios slopina, naikina jas. 3. Kam ir kokius susirgimus gali sukelti atitinkamos bakterijos. 4. Kokie galimi prevenciniai veiksmai, kad išvengti produkto užteršimo atitinkamomis bakterijomis ir neužsikrėsti žmogui nuo jau užteršto produkto.
Reglamento 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų, HN 26:2006 Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai interpretavimas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kokiai produktų grupei, kokius mikrobiologinius kriterijus, koku periodiškumu, po kiek mėginių tirti reikalauja šie teisės aktai. 2. Koku reikalavimų reikia laikytis imant mėginius mikrobiologiniams tyrimams.
Kokių higienos ir maisto saugos reikalavimų nereikėtų pamiršti namuose ruošiant maistą savo artimiesiems	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ką minimaliai reikėtų pasitikrinti perkant produktus prekybos vietose. 2. Saugus produktų kelias iš prekybos vietų iki mūsų namų. 2. Kur, kaip, kiek laiko turėtų būti laikomi produktai. 3. Įrankių atskyrimas bei šeiminių higienos priemonių ruošiant pietus šeimai.

TIKIMĖS SĖKMINGO IR ILGALAIKIO BENDRADARBIAVIMO!

VšĮ „Sveikatai palankus“ komanda