



DOPOLNITEV SISTEMA HACCP PO ZAHTEVAH NOVE EU UREDBE

E-izobraževanje, na katerem boste pregledali svojo dokumentacijo HACCP in jo ustrezno dopolnili ter uskladili z novo EU uredbo, ki ureja opredelitev alergenov pri ravnanju z opremo, donacije živil in kulturo varnosti živil.

OPIS

3. marca 2021 je Evropska komisija sprejela novo **Uredbo Komisije (EU) 2021/382 z dne 3. marca 2021 o spremembi prilog k Uredbi Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 852/2004 o higieni živil v zvezi z upravljanjem na področju živilskih alergenov, prerazporejanjem hrane in kulturo varnosti hrane.**

Tako boste po novem morali dodatno upoštevati:

- **kako ravnati z opremo, prevoznimi sredstvi/posodami, kadar pobirate, prevažate ali skladiščite živila, ki vsebujejo alergene ter v katerih prostorih ter delovnih procesih velja določena omejitev;**
- **kakšne so nove določbe glede donacij hrane (živil ali pripravljenih obrokov) za prehrano ljudi;**
- **kako v vašem prehranskem obratu vzpostaviti in vzdrževati ustrezno kulturo varnosti hrane.**

Določbe od vas zahtevajo, da dopolnite svoj sistem HACCP z novostmi in opredelite nove postopke ter delovne procese – to zelo **aktivno preverjajo tudi nadzorni organi na področju varnosti živil**, ki tudi že izrekajo sankcije.

Da boste prepričani, da je **vaš sistem HACCP aktualen in usklajen z vso veljavno zakonodajo**, se udeležite praktičnega e-izobraževanja, kjer boste na konkretnem primeru obstoječega primera sistema HACCP z izkušeno strokovnjakinjo na področju higieni živil in sistema HACCP dr. Mojco Jevšnik **pregledali svojo dokumentacijo in jo ustrezno dopolnili ter uskladili z Uredbo Komisije (EU) 2021/382.**

E-izobraževanje spremljate preko lastnega računalnika ali mobilne naprave, takrat, ko vam to dopušča čas – gradivo vam bo na voljo od 22. februarja naprej. E-izobraževanje je dostopno 6 mesecev.

Potrebujete samo dokumentacijo svojega prehranskega obrata, ki jo tekom e-izobraževanja sproti prilagajate zahtevam predpisov ob napotkih predavateljice.

Če imate konkretno vprašanje iz prakse, ga pošljite na naslov: petra.ertl@forum-media.si in prejeli boste konkretni napotek avtorice.

Program e-izobraževanja

- Predstavitev Uredbe Komisije (EU) 2021/382 z dne 3. marca 2021 o spremembi prilog k Uredbi Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 852/2004 o higieni živil v zvezi z upravljanjem na področju živilskih alergenov, prerazporejanjem hrane in kulturo varnosti hrane
- Kaj novega prinaša ponudnikom javne prehrane?
- Kako v praksi izvajati določbo o primerni uporabi opreme, prevoznih sredstev/posod, kadar se ta uporablja za pobiranje, prevoz ali skladiščenje živil, ki vsebujejo alergene?
- Kdaj in pod katerimi pogoji lahko nosilci živilske dejavnosti nudijo hrano za namen donacije za prehrano ljudi?
- Kaj pomeni ustrezna kultura varnosti hrane po tej Uredbi?

- Kakšne obveznosti prinaša vzpostavitev in vzdrževanje ustrezne kulture varnosti hrane nosilcem živilske dejavnosti in kakšne zahteve morajo izpolnjevati?
- Kako »ustrezno kulturo varnosti hrane« integrirati v obstoječi sistem HACCP in dobre higienske prakse prehranskega obrata?
- DELAVNICA - Praktični prikaz konkretnih dopolnitev sistema HACCP – na podlagi dopolnitev omenjene Uredbe, kar vam bo omogočilo olajšano dopolnitev in uskladitev vaše dokumentacije sistema HACCP.

AVTORJI

dr. Mojca Jevšnik

Dr. Mojca Jevšnik je zaposlena na Zdravstveni fakulteti Univerze v Ljubljani, in sicer na Oddelku za sanitarno inženirstvo. Delovna področja, s katerimi se ukvarja, segajo na varnost živil, vzpostavitev in vodenje sistema HACCP, dobre higienske prakse.

SPLOŠNI POGOJI

Dostopne podatke za e-izobraževanje boste prejeli na vaš elektronski poštni naslov. Za proračunske porabnike veljajo plačilni pogoji v skladu z zakonodajo o javnih plačilih. S prijavo sprejemate ta določila in splošne pogoje.

POSEBNE UGODNOSTI

Posebne ugodnosti

- drugi udeleženec **10 % popusta,**
- tretji in nadaljnji udeleženci **20 % popusta,**
- 10 % popusta na strokovne priročnike in izobraževalne portale.

NE SPREGLEJTE: 20 % popust za mikropodjetja, fizične osebe in društva! Uporabite Kodo za popust: MICRO20

Navedeni popust se ne seštevata z drugimi popusti, razen s popustom za več udeležencev izobraževanj. Kodo uporabite v košarici ali jo pripišite.