



STROKOVNJAK ZA VARNO RAVNANJE Z ŽIVILI PO NOVIH PRIPOROČILIH

Izobraževalni program za natančno poznavanje zakonskih zahtev s pomočjo praktičnih izkušenj in priporočil živilskih ter ostalih strokovnjakov.

OPIS

Po določbah Uredb 178/2002 in 852/2004 ter ZZUZIS je vsak nosilec živilske dejavnosti za izvajanje notranjega nadzora dolžan imenovati odgovorno osebo za notranji nadzor, ki mora imeti znanja o higieni živil in načelih HACCP sistema ter ta znanja stalno posodabljati in ustrezno nadgrajevati. Vsa izobraževanja morajo biti del letnega plana in dokazljiva z ustreznimi potrdili. Sistem varnosti živil pa mora biti redno usklajen tudi s priporočili NIJZ za zaježitev okužb.

Ponudniki javne prehrane in gostinski ponudniki morate po določbah ZZUZIS v notranjem nadzoru spremljati in zagotavljati zdravstveno ustreznost živil in pitne vode ter upoštevati vse zahteve živilske zakonodaje. Nadzor na tem področju izvajajo štiri različne inšpekcijske službe, ki pospešeno nadzorujejo kakovost, varnost, higieno po HACCP sistemu, sledljivost, označevanje živil in ustrezno vodenje pripadajoče dokumentacije. Letošnje leto je za vas še posebej pestro, saj poleg rednih ukrepov in postopkov obstoječo dokumentacijo ter delovne postopke usklajujete s priporočili NIJZ za zaježitev okužb s COVID-19.

Kot odgovorna oseba za notranji nadzor morate poskrbeti za zakonodajno skladno delo. Zato vas vabimo, da se v samo treh tednih celovito usposobite na področju sistema HACCP, označevanja živil, higiene, administrativnih obveznosti, nadzora, načrtovanja in priprave živil. Udeležite se intenzivnega izobraževalnega programa za pridobitev certifikata.

Program je sestavljen iz **treh intenzivnih praktičnih delavnic** s pripadajočim **gradivom** in **dostopa do spletne učilnice**, kjer se nahajajo vsa gradiva in pomembne informacije o poteku izobraževalnega programa.

Program je namenjen: odgovornim osebam za notranji nadzor oziroma nosilcem živilske dejavnosti javnega in zasebnega sektorja, vsem, ki na kakršenkoli način delajo in ravnaajo z živili ter želijo pridobiti kompetence za varno ravnanje v proizvodnji živil, predelavi, skladiščenju, prodaji in postrežbi živil in vsem, ki jih omenjeno področje zanima. Vabilo velja za: osebje v gostinski dejavnosti, zdravstveno osebje in kuharje v zdravstvenih oziroma socialnih ustanovah, organizatorje prehrane in vodje kuhinj v vzgojno-izobraževalnih zavodih, prav tako živilske strokovnjake, odgovornim za sistem vodenja varnosti živil, odgovorne osebe za vzpostavitev in vzdrževanje sistema HACCP oziroma vse, ki jih to področje zanima.

Certifikat

Ob koncu programa boste opravili preverjanje znanja in pridobili potrdilo o strokovni usposobljenosti: **CERTIFIKAT Strokovnjak za varno ravnanje z živili** v slovenščini in angleščini.

Potek izobraževanja

Online izobraževanje spremljate preko lastnega računalnika ali mobilne naprave, ni vam treba zapuščati delovnega mesta ali doma. Vprašanja postavljajte sproti, predavatelji bodo nanje odgovarjala sproti ali na koncu.

- Srečanja bodo potekala v obliki treh **intenzivnih interaktivnih delavnic** v ustvarjalnem okolju in sproščenem vzdušju. **Poudarek je na praktičnem strokovnem usposabljanju.** Na delavnicah boste prejeli želeno pojasnila in skozi diskusijo prišli do pravih rešitev.
 - **Srečanja se lahko udeležite tudi online v živo** – sodelujte preko videokonferenčnega orodja v udobju vaše pisarne ali doma. Pri tem aktivno sodelujete z vprašanji in z diskusijo.
 - Zaradi omejenega števila udeležencev delavnice omogočajo učinkovitejše delo, odprto komunikacijo s predavatelji in izmenjavo izkušenj s kolegi iz stroke.
 - Delavnice trajajo 5 do 6 pedagoških ur. Na vsaki delavnici boste prejeli tudi pripadajoče seminarsko gradivo.
 - **Študijsko e-gradivo** je namenjeno samostojnemu študiju, s katerim boste osvojili dodatna znanja in veščine, pomembne za vaše delo. Vsebine študijskega e-gradiva boste našli v spletni učilnici. Ogledate si jih lahko v času, ki si ga lahko sami izberete – brez potnih stroškov in odsotnosti z delovnega mesta.
 - Spletna učilnica je vaš vir vseh informacij o poteku izobraževalnega programa, zato predlagamo, da jo redno obiskujete. **V spletni učilnici se nahajajo obvestila, urniki in gradiva izobraževalnega programa.**
 - Ob koncu programa vas čaka še reševanje **kratkega testa**, ki ga boste prav tako našli v spletni učilnici po koncu zadnje delavnice. Ta je namenjen dodatni utrditvi osvojenega znanja.
 - Po uspešno zaključenem testu boste po pošti prejeli **certifikat STROKOVNJAK ZA VARNO RAVNANJE Z ŽIVILI PO NOVIH PRIPOROČILIH** kot potrdilo o strokovni usposobljenosti v slovenščini in angleščini.
 - **Dostop do spletne učilnice boste imeli omogočen še tri mesece od zaključka izobraževalnega programa.**
-

Koristi

S pomočjo praktičnih izkušenj in priporočil strokovnjakov boste:

- natančno poznali zakonske zahteve in tako zakonsko skladno izvajali vse postopke naročanja, priprave in nadzora nad varnostjo živil ter ostalih spremljajočih aktivnosti (čiščenje, zdravje zaposlenih, označevanje, vodenje dokumentacije ...);
 - pravilno upoštevali določila zahtev sistema HACCP in dobrih praks pri delu z živili, smernic za varno delo na različnih področjih dela z živili ter temeljev dobre higienske prakse v vseh fazah proizvodnje in prometa živil ter ukrepe za zaježitev okužb;
 - usposobljeni za samostojno vodenje notranjega nadzora ter varnega dela z živili in tako vnaprej preprečili napake in pomanjkljivosti.
-

Vsebina

Online delavnica: Pravna ureditev in nadzor

Državna, evropska in mednarodna pravna podlaga, standardi in norme na področju zagotavljanja varnosti živil (dr. Blaža Nahtigal)

- Evropska zakonodaja
- Slovenska zakonodaja
- Pregled novosti 2020
- Smernice in standardi na področju zagotavljanja varnosti živil
- Varnost hrane in COVID-19
- Zunanji nadzor (inšpekcijski nadzori)
- Odgovornost nosilcev živilske dejavnosti
- Sledljivost živil
- Sistem hitrega obveščanja za živila in krmo (RASFF)
- Obveznosti obveščanja in opozarjanja javnosti
- Obveznost umika/odpoklica
- Potencialno nevarne snovi, alergeni, toksične snovi, patogeni organizmi

Označevanje živil (dr. Blaža Nahtigal)

- Zagotavljanje informacij o živilih potrošnikom
- Obvezne označbe na živilih
- Označevanje roka uporabnosti
- Označevanje alergenov
- Nova živila, onesnaževala, aditivi

- Transmaščobne kisline, akrilamid
- Sledljivost živil in umik živil
- Podatki na prvi pogled
- Novosti na področju označevanja živil
- Pogoste napake oziroma pomanjkljivosti pri označevanju živil

Uradni nadzor (Sabina Dornik)

- Inštitucije
- Pooblastila nadzornih organov
- Kazenska pooblastila organa, prijava
- Vzorčenje, ukrepanje, uničenje
- Obvezna in priporočljiva dokumentacija ter njena hramba (interni pravilnik o higieni živil, vodenje evidenc)
- Priprava na inšpekcijski nadzor

Online delavnica: Obveznosti nosilca dejavnosti in higiena

Obveznosti nosilca dejavnosti (dr. Mojca Jevšnik)

- Dejavniki tveganja (biološki, fizikalni, kemijski) v živilski dejavnosti
- HACCP sistem (, , analiza tveganja, preventivni ukrepi, kritične kontrolne točke, sistem nadzora, korektivni ukrepi, dokumentacija)
- Notranji nadzor in samonadzor
- Verifikacija

Spremljajoči higienski programi (dr. Mojca Jevšnik)

- Zahteve za prostore
- Prevoz živil
- Prezem surovin in proizvodov
- Zahteve za opremo
- Ostanki živil
- Oskrba z vodo
- Osebna higiena (delovna obleka, zdravstvene zahteve za delavce, higiena rok, vključevanje v delovni proces, klicenoštvo)
- Nadzor nad pitno vodo
- Zahteve za živila
- Obveznost in načini usposabljanja zaposlenih
- Zahteve za premične/začasne obrate
- Plan čiščenja
- Onesnaženje živil (umik, odpoklic)
- Okužbe in zastrupitve s hrano (pravilen postopek ravnanja)

Priporočila NIJZ (dr. Mojca Jevšnik)

- Priporočila NIJZ o varnosti živil
- Priporočila NIJZ o čiščenju in razkuževanju
- Organizacija dela po priporočilih NIJZ (delo v dveh skupinah, možnosti organizacije dela, ukrepi ob pojavu okužbe med osebjem in uporabniki storitev)

Online delavnica: Načrtovanje prehrane in nabava

Načrtovanje jedilnikov varovalne in dietne prehrane (Andreja Širca Čampa)

- DACH priporočila za hranilni in energijski vnos glede na starostne skupine
- Kaj je zdrava/ primerna porcija
- Pomen dobro sestavljenega varovalnega jedilnika
- Kako izbirati primerna živila glede na potrebe in razpoložljivo opremo prehranskega objekta
- Na kaj paziti pri oblikovanju jedilnika

- Hranilne vrednosti živil in obrokov
- Kombiniranje živil v obroku
- Osnovna načela dietne prehrane (obolenja, ki potrebujejo posebno dietno prehrano)
- Organizacija procesa priprave dietnih obrokov
 - Kako organizirati delovni proces nabave živil, skladiščenja, priprave in postrežbe obrokov in kakšne so pri tem naloge posameznikov (organizator prehrane, vodja kuhinje, dietni kuhar/kuhar,ekonom)
 - Označevanje alergenov v jedilniku in opozarjanje osebja
 - Označevanje alergenov, aditivov, furanov, nove tehnologije in GSO
 - Potencialno nevarne snovi, alergeni, toksične snovi, patogeni organizmi v prehrani
 - Načrtovanje dietnih jedilnikov in tehnološki postopki priprave dietnih jedi
- Odgovornost načrtovanja dietnih obrokov
 - Pomen uporabe enotne nomenklature za vse deležnike
 - Enotno poimenovanje diet v slovenskem prostoru
 - Enotna potrdila za vrtce in šole kot podlaga za primerno izvajanje dietne obravnave
 - Organizacija priprave dietnih obrokov
 - Posebni tehnološki postopki in vzpostavitev varnostnih mehanizmov za varno pripravo dietnih obrokov in nadomestna živila

Zaključek: Preverjanje znanja in prejem certifikata

- Preverjanje znanja v spletni učilnici
- Prejem certifikata Strokovnjak za varno ravnanje z živilom v slovenskem in angleškem jeziku (po uspešno opravljenem testu ga prejmete po pošti)

AVTORJI

Andreja Širca Čampa

Univerzitetna diplomirana inženirka živilske tehnologije, predavateljica, avtorica in zunanja strokovna sodelavka na Zdravstveni fakulteti v Ljubljani in Fakulteti za vede o zdravju v Izoli, z bogatimi izkušnjami na področju dietne prehrane pri sladkorni bolezni, celiakiji, alergijah, debelosti, kroničnih ledvičnih obolenjih, črevesnih obolenjih, kot tudi na specifičnih področjih prehrane onkološkega bolnika, pri prirojenih motnjah metabolizma in motnjah hranjenja.

dr. Blaža Nahtigal

Dr. Blaža Nahtigal je diplomirala na Biotehniški fakulteti, na Oddelku za živilstvo, kjer se je takoj po diplomi tudi zaposlila kot raziskovalka in kasneje magistrirala ter doktorirala. Delovne izkušnje je pridobivala kot učiteljica strokovnih predmetov v programih Srednje gostinske in Agroživilske šole, na Ministrstvu za obrambo kot višja svetovalka za področje prehrane ter na Ministrstvu za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano kot podsekretarka/sekretarka za področje varnosti hrane, živilske zakonodaje in mednarodnih standardov za živila.

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.

Sabina Dornik

Sabina Dornik je v podjetju SINT d.o.o., Podjetje za kompletno urejanje področja varnosti in zdravja pri delu, varstva pred požarom ter varstva okolja zaposlena kot strokovnjak za zdravstveno in okoljsko higieno, kjer se ukvarja predvsem s svetovanjem strankam ter izdelavo HACCP dokumentacije, načrta preprečevanja legionel ... Ima večletne delovne izkušnje na področju varstva okolja ter vzdrževanja sistema ISO 14001.

SPLOŠNI POGOJI

IZOBRAŽEVALNI PROGRAMI

Kotizacijo je po prejemu predračuna treba poravnati najmanj tri dni pred izvedbo programa. Za proračunske porabnike veljajo plačilni pogoji v skladu z zakonodajo o javnih plačilih. Pisna odpoved udeležbe je mogoča do deset delovnih dni pred

izvedbo programa, pri čemer vam zaračunamo stroške administracije v višini 20 % kotizacije; v primeru kasnejše odjave vam kotizacijo zaračunamo v celoti. Lahko pa se programa udeleži drug udeleženec. Odpoved udeležbe zaradi bolezni je mogoča le s predloženim zdravniškim potrdilom. Pridržujemo si pravico do odpovedi – v tem primeru kotizacijo povrnemo v celoti. S pisno prijavo na izobraževanje sprejemate ta določila in splošne pogoje.