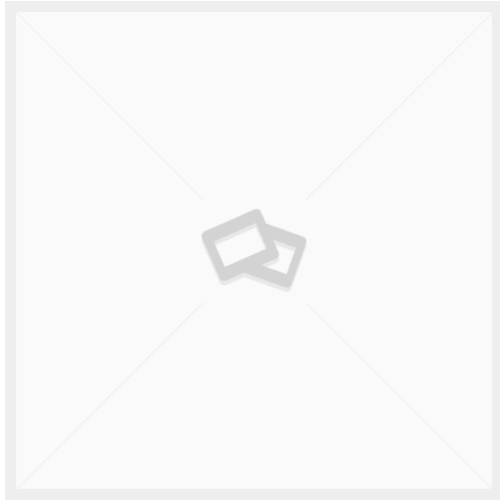




VARNOST ŽIVIL PO SISTEMU HACCP - AKTUALNI PRISTOPI IN NOVI TRENDI

OPIS

Ponudniki hrane v objektih za pripravo hrane 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 vedno pogostejše in natančnejše nadzorujejo kakovost, varnost po HACCP sistemu, higieno, sledljivost, označevanje živil in ustrezno vodenje pripadajoče dokumentacije.

Kot odgovorna oseba za notranji nadzor morate poskrbeti za zakonodajno skladno delo, vsakodnevno pa se tudi soočate z izzivi na področju zagotavljanja hladne verige, sledljivosti, označevanja živil, čiščenja in usposabljanja zaposlenih ter sprememb zakonodaje na področju zagotavljanja varnosti živil.

Zato upoštevajte zakonske predpise in spoznajte novosti – udeležite se strokovnega seminarja.

Kdo se mora udeležiti seminarja?

Vabilo velja za osebe 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.

Pridružite se nam, da boste:

- natančno poznali zakonske zahteve in tako zakonsko skladno izvajali vse postopke priprave in nadzora nad varnostjo živil ter ostalih spremljajočih aktivnosti (čiščenje, zdravje zaposlenih, vodenje dokumentacije ...);
- pravilno upoštevali določila standardov HACCP, smernic za varno delo z živilom ter temeljev dobre higienske prakse v vseh fazah;
- strokovne novosti o sistemih dobave in skladiščenju živil, tehnoloških postopkov priprave hrane in novih metod čiščenja takoj uvedli prakso vašega prehranskega obrata.

Obveznosti nosilca dejavnosti

- Dejavniki tveganja (biološki, fizikalni, kemijski) v živilski dejavnosti
- HACCP sistem (pregled zakonodaje, smernice HACCP v praksi, zahteve notranjega nadzora ter predvidevanje tveganj, HACCP v obratih ...)
- Samonadzor
- Obveznost izobraževanja zaposlenih v živilski stroki

Higiena

- Preventivni ukrepi
- Prevzem surovin in proizvodov

- Transport in higiena transporta
- Osebna higiena (delovna obleka, zdravstvene zahteve za delavce: higiena rok, medicina dela, klicenoštvo)
- Higiena in nadzor skladišča
- Shranjevanje živil
- Delovna higiena (čiščenje, odvoz odpadkov, pitna voda, dezinfekcija)
- Pomen čiste vode
- Uporaba kemikalij v živilih in pri čiščenju
- Plan čiščenja v kuhinjah in spremljajočih prostorih (uporaba različnih sredstev)
- Onesnaženje živil
- Okužbe in zastrupitve s hrano (pravilen postopek ravnanja)
- Priprava/obdelava surovin in proizvodov
- Križanje čistih in nečistih poti
- Kritične temperature (kontrolne in kritične točke pri procesu priprave živil)
- Ravnanje z odpadki
- Obvladovanje škodljivcev v živilskih obratih

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.