



HACCP - Bezbednost hrane

Obuka u organizaciji Visoke tehničke škole strukovnih studija u Novom Sadu

- obaveštenje -

Visoka tehnička škola strukovnih studija u Novom Sadu, organizuje obuku u vidu dvodnevno kursa za obuku konsultanata i svih zainteresovanih (vođa i članova HACCP timova) koji učestvuju u implementaciji HACCP koncepta.

Ciljna grupa:

Zaposlena i nezaposlena lica koja žele da se bave poslovima iz oblasti bezbednosti i zdravlja na radu.

Ovaj kurs je namenjen svim osobama koje nameravaju da implementiraju HACCP sistem bezbednosti hrane u svoje organizacije. Tu se pre svega misli na HACCP vođe timova, tehnologe, šefove proizvodnje, predstavnike rukovodstva za kvalitet, zaposlene u industriji ambalaže, transporta, logistike, keteringa, ugostiteljstva i turizma i na sve one koji vrše usluge u lancu hrane.

Predavači:

Profesori Visoke tehničke škole strukovnih studija u Novom Sadu, kompetentni eksperti iz svih zastupljenih oblasti.

Mesto i vreme održavanja pripreme nastave:

Visoka tehnička škola strukovnih studija u Novom Sadu.

Nastava će se organizovati petkom i subotom.

Termini održavanja pripreme nastave biće određeni po formiranju nastavne grupe.

Cena pripreme nastave:

Cena po učesniku: 20.000,00 dinara

Svaki učesnik u ceni kursa dobija materijal na CD-u.

Prijavu za učešće na pripremoj nastavi možete izvršiti elektronski ili na telefone:

021/48 92 500; faks 021/4892 506 ili e-mailom: jevtovic@vtsns.edu.rs

Popunjenu prijavu poslati na faks ili e-mailom.

Uplata troškova pripreme nastave:

Po dobijanju Prijave, Škola upućuje Predračun sa podacima za uplatu

Broj mesta nije ograničen, ali ne manji od 10-15 polaznika!

U prilogu obaveštenja dostavljamo Vam tematske oblasti nastave i obrazac Prijave.

Direktor:
dr Branko Savić, profesor

PROGRAM KURSA

HACCP - Bezbednost hrane

OPŠTI DEO PROGRAMA

- ZAKONI REPUBLIKE SRBIJE VEZANI ZA PREHRAMBENU INDUSTRIJU

- Zakon o bezbednosti hrane
- Zakon o zaštiti potrošača
- Važeći pravilnici Republike Srbije vezani za prehrambenu industriju
 - Pravilnici vezani za tehnologiju gotove hrane
 - Pravilnici vezani za tehnologiju mesa
 - Pravilnici vezani za tehnologiju mleka
 - Pravilnici vezani za tehnologiju ulja
 - Pravilnici vezani za tehnologiju voća i povrća
 - Pravilnici vezani za tehnologiju vode
 - Pravilnici vezani za dijetetske proizvode
 - Pravilnici vezani za dodatke za prehrambene proizvode
 - Pravilnici vezani za mikrobiološku i hemijsku kontrolu
 - Pravilnici vezani za deklarisanje
 - Pravilnici vezani za genetički modifikovanu hranu
 - Pravilnici vezani za ostale tehnologije

- **UVOD U HACCP (ANALIZA HAZARDA I KRITIČNE KONTROLNE TAČKE)**
- **METODOLOGIJA IMPLEMENTACIJE**
- **INTEGRACIJA HACCP U DRUGIM MENADŽMENT SISTEMIMA**
- **SERTIFIKACIJA HACCP**
- **UPRAVLJANJE RIZIKOM**

1. Analiza, vrednovanje rizika:

- (mikro)biološke B,
- (bio)hemijske H i
- fizičke F opasnosti koje mogu štetno uticati na bezbednost proizvoda.

2. Analiza kroz teorijski i praktičan deo HACCP principa:

- Princip 1. Provesti analizu opasnosti (dijagram toka za svaki korak, prepoznati opasnost, napraviti popis i odrediti kontrolne mere)
- Princip 2. Utvrditi kritične kontrolne tačke - CPP (stablo odlučivanja)
- Princip 3. Odrediti kritične granice (osiguravaju kontrolu svake kritične kontrolne tačke)
- Princip 4. Uspostaviti sistem praćenja - monitoring
- Princip 5. Ustanoviti korektivne mere koje trebaju biti preduzete kada nadziranje indicira da pojedina CCP nije pod kontrolom.
- Princip 6. Uspostaviti postupke verifikacije za potvrđivanje da je HACCP sistem delotvoran (kritična revizija i testovi).
- Princip 7. Uspostavljanje dokumentacije koja se odnosi na sve postupke i zapise skladno ovim načelima i njihovoj primeni (vođenje dokumentacije).

POSEBNI DEO PROGRAMA

Praktične vežbe prilagođene polaznicima u grupi:

Vežba 1 – Formiranje HACCP timova za grupne vežbe, Definisane područja primene HACCP (u ugostiteljstvu, proizvodnji, preradi ...)

Vežba 2 – Opis sirovine i proizvoda

Vežba 3 – Izrada Dijagrama

Vežba 4 – Analiza opasnosti, identifikacija i vrednovanje opasnosti

Vežba 5 – Identifikacija kritičnih kontrolnih tačaka (CCP)

Vežba 6 – Definisane HACCP plana

Vežbe se izrađuju na konkretnim primerima kroz aktivno učešće polaznika i korišćenjem dokumentacije za HACCP.



Koristi koje ćete imati:

- Upoznavanje sa detaljima pripreme i uvođenja HACCP,
- Razumevanje CODEX HACCP Principa,
- Ovladavanje tehnikama i metodama primene HACCP sistema u različitim uslovima primene,
- Sticanje praktičnih znanja o metodologiji primene.

Kurs se preporučuje :

Svima koji su uključeni u razvoj ili primenu sistema upravljanja bezbednošću hrane baziranim na HACCP Codex Alimentarius principima. Kao i svima koji u svojim preduzećima planiraju da implementiraju HACCP.

Metode i tehnike kursa:

-  Interaktivni kurs.
-  Test na kraju kursa na osnovu koga se izdaje Uverenje o stečenom zvanju konsultanta/vođe tima.



PRIJAVA ZA KURS HACCP - Bezbednost hrane

Naziv:		
Adresa:		
PIB	Matični broj	Šifra delatnosti
Ime i prezime učesnika:	Funkcija:	Kontakt (telefon, e-mail, mobilni)
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		

Uplatu troškova neophodno je obaviti pre početka pripreme nastave.

Osoba za kontakt: Vesna Jevtović

Prijavu možete izvršiti telefonom, faksom, e-mailom, lično i obavezno praćeno popunjenom prijavom, na adresu:

Visoka tehnička škola strukovnih studija u Novom Sadu, Školska broj 1, 21000 Novi Sad,
tel: 021/4892-500, faks: 021/4892-506, e-mail: jevtovic@vtsns.edu.rs