



PRIVREDNA KOMORA VOJVODINE

u saradnji sa

Tehnološkim fakultetom Univerziteta u Novom Sadu

organizuje 2-dnevni

HACCP KURS

Cilj kursa je obuka polaznika za primenu HACCP principa prema smernicama Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003). Polaznici kursa će steći celovita teorijska i praktična znanja potrebna za uspešnu implementaciju HACCP sistema.

Po položen-om kursu kandidati imaju mogućnost obavljanja konsultantskih poslova implementacije HACCP sistema u svoje firme ili uslužno za druge firme. Ovim kursom polaznici dobijaju znanja koja im omogućavaju da održavaju HACCP sistem u svojim firmama. Naime, prema Zakonu o bezbednosti hrane svaka firma prehrambene industrije mora imati u stalnom radnom odnosu obučeno lice za primenu HACCP sistema, što se ispunjava pohađanjem ovog kursa.

Obuka se sprovodi kombinacijom nastavnog i grupnog rada uz aktivno vežbanje na konkretnim primerima iz prakse. Po završetku svake vežbe vrši se prezentacija rada po grupama.

■ PRIJAVLJIVANJE

Možete se prijaviti na sledeći način:

- Privredna komora Vojvodine: 021 480-37-29, ili
- Tehnološki fakultet: e-mail: zdravkosumic@uns.ac.rs
telefonom: 063 10 12 454

■ POTREBNI PODACI ZA PRIJAVU

Kako bi se omogućio kvalitetan rad, kurs može pohadati maksimalno 25 polaznika.

Potrebni podaci za prijavu na kurs su:

- Ime i prezime,
- JMBG,
- Adresa,
- e-mail,
- Mob. telefon,
- Zvanje (npr. dipl.ing.tehnologije),
- Zanimanje (napr. kontrole kvaliteta),
- Uža delatnost (npr. prerada voća i povrća)

Ako se plaća preko firme potrebno je poslati, pored ličnih podataka, i: naziv firme, mesto, PIB, Adresa, telefon, email...

Poželjno je da polaznici kursa imaju predznanje u oblasti proizvodnje ili rukovanja hranom.



■ MESTO I VREME ODRŽAVANJA

Privredna Komora Vojvodine, Hajduk Veljkova 11, Novi Sad, Srbija

Mala sala 21 (treći sprat)

Vreme održavanja kursa:

1. termin: 04-05. (subota i nedelja) jun 2011.

2. termin: 18.-19. jun 2011.

Satnicu pogledati u programu.

■ ZAKONSKE ODREDBE

Ove godine stupio je na snagu **Zakon o bezbednosti hrane (Sl. glasnik RS 41/2009)**. Ovaj zakon uređuje opšte uslove za bezbednost hrane i hrane za životinje, obaveze i odgovornost subjekata u poslovanju hranom (i hranom za životinje), sistem brzog obaveštavanja i uzbunjivanja, hitne mere i upravljanje kriznim situacijama, higijena i kvalitet hrane (i hrane za životinje).

Prema **članu 31.** ovog zakona subjekti u poslovanju hranom i hranom za životinje u svim fazama proizvodnje, prerade i prometa hrane i hrane za životinje kojim upravljaju, dužni su da obezbede da hrana ili hrana za životinje ispunjava uslove propisane ovim zakonom i drugim posebnim propisima, kao i da dokažu ispunjenost tih uslova.

Prema **članu 4.** ovoga zakona nadležnost nad kontrolom u oblasti bezbednosti hrane imaju veterinarska, fitosanitarna, poljoprivredna i sanitarna inspekcija.

Obaveze subjekata u oblasti higijene hrane (i hrane za životinje) definisane su **članom 47:**

„Subjekti u poslovanju hranom dužni su da uspostave sistem za osiguranje bezbednosti hrane u svim fazama proizvodnje, prerade i prometa hrane, osim na nivou primarne proizvodnje, u svakom objektu pod njihovom kontrolom, u skladu sa principima dobre proizvođačke i higijenske prakse i analize opasnosti ikritičnih kontrolnih tačaka (HACCP). Subjekt u poslovanju hranom dužan je da ima u stalnom radnom odnosu odgovorno lice odgovarajuće stručne spreme za sprovođenje dobre proizvođačke i higijenske prakse i primenu HACCP.“

■ DELATNOSTI CILJNIH GRUPACIJA POLAZNIKA

Prehrambena industrija:

- Proizvođači namirnica animalnog porekla:
 - Klanična i mesno-prerađivačka industrija
 - Industrija mleka i mlečnih proizvoda
 - Proizvodnja i prerada meda i pčelinjih proizvoda
- Proizvođači namirnica biljnog porekla:
 - Proizvodnja ulja i biljnih masti
 - Prerada voća i povrća
 - Proizvodnja sokova, osvežavajućih napitaka i mineralne vode
- Proizvođači u oblasti mlinarstva i pekarstva:
 - Proizvodnja brašna i testenina
 - Proizvodnja hleba i peciva
- Proizvodnja konditorskih proizvoda
- Proizvodnja prehrambenih aditiva i dodataka



Industrija proizvodnje i prerade stočne hrane

Ugostiteljstvo: restorani, catering i poslastičarstvo

Skladištenje namirnica, suplemenata i aditiva za ljudsku ishranu (uvoznici)

Službe za kontrolu kvaliteta i ispitivanje namirnica

Službe za sprovođenje DDD zaštite

■ **PROGRAM KURSA**

1. Dan

09.00 - 09.15	Upoznavanje i dobrodošlica
09.15 - 09.30	Predavanje – Istorijat nastanka koncepta HACCP, cilj i svrha HACCP
09.30 - 10.00	Predavanje – Termini i njihove definicije
10.00 - 10.45	Predavanje – HACCP principi
10.45 - 11.00	Vežba 1 – Formiranje timova za grupne vežbe, Definisane područja primene HACCP
11.00 - 11.30	Pauza
11.30 - 12.00	Vežba 2 – Opis sirovine i proizvoda
12.00 - 13.45	Prezentacija vežbe po grupama
13.45 - 14.00	Pauza
14.00 - 14.45	Vežba 3 – Izrada Dijagrama toka
14.45 - 15.30	Prezentacija vežbe po grupama
15.30 - 16.00	Pauza
16.00 - 16.45	Vežba 4 – Analiza opasnosti, Identifikacija i vrednovanje opasnosti
16.45 - 17.30	Prezentacija vežbe po grupama
17.30 - 18.00	Ponavljanje vežbi
18.00	Završetak prvog dana

2. Dan

09.00 - 09.30	Predavanje – Zakoni i propisi u oblasti bezbednosti hrane
09.30 - 10.00	Predavanje – Preduslovni programi (Osnovi higijene životnih namirnica)
10.00 - 10.30	Predavanje – Kako uspostaviti HACCP sistem – Dokumentacija
10.30 - 11.00	Predavanje – Verifikacija HACCP
11.00 - 11.30	Pauza
11.30 - 12.15	Vežba 5 – Identifikacija kritičnih kontrolnih tačaka (CCP)
12.15 - 13.15	Prezentacija vežbe po grupama (Identifikacija CCP)
13.15 - 13.30	Pauza
13.30 - 14.15	Vežba 6 – Definisane HACCP plana
14.15 - 15.30	Prezentacija vežbe po grupama (HACCP plan)
15.30 - 16.00	Pauza
16.00 - 17.00	Ponavljanje vežbi
17.00 - 18.00	Ispit

Polaznici koji uspešno polože završni ispit dobijaju sertifikat Tehnološkog fakulteta da su osposobljeni za implementaciju i održavanje HACCP sistema sa zvanjem „**HACCP sistem administrator**“.



■ PREDAVAČI

Priznati stručnjaci u oblasti konsaltinga, edukacije i ocenjivanja usaglašenosti sistema menadžmenta kvalitetom, zaštite životne sredine i bezbednosti hrane, sa radnim iskustvom u najvećim svetskim kompanijama za ocenjivanje usaglašenosti: **TUV SUD, TÜV Rheinland InterCert, Loyd's Register i SGS.**

Stalni predavači

(sa iskustvom na preko 40 kurseva u oblasti bezbednosti hrane, a u karijeri **ocenili preko 1.000 firmi** u Srbiji, BiH i Crnoj Gori):

Mirjana Đogo – dipl. ing tehnologije (dugogodišnji ocenjivač za TUV SUD, TÜV Rheinland InterCert, Loyd's Register)

Jela Petrović – dipl. ing poljoprivrede (dugogodišnji ocenjivač za TUV SUD, TÜV Rheinland InterCert, Loyd's Register)

Predavač, konsultant i koordinator kursa je dipl. ing. **Zdravko Šumić**, istraživač-saradnik na Tehnološkom fakultetu u Novom Sadu, sa preko 3 godine iskustva u konsultantskom radu i preko 40 ocenjenih konsultantskih HACCP projekata. HACCP obuku zaposlenih radio je u preko 50 firmi.

Na kurseve pozivamo često i goste-predavače, eksperti-ocenjivači iz BiH, Hrvatske.

■ CENA KURSA

Cena kursa je **21.000 dinara** sa uračunatim PDV-om. Kotizaciju možete uplatiti kao fizičko ili pravno lice. Po primljenoj uplati e-mail-om se šalje literatura za polaganje ispita.

- Ukoliko plaćate kao fizičko lice sredstva treba uplatiti na tekući račun fakulteta sa sledećim podacima:
Svrha uplate: Kotizacija za kurs HACCP sistem administrator
Primalac: Tehnološki fakultet u Novom Sadu
Žiro račun: 840-1647666-56 (poziv na broj nije potreban)
Priznanicu treba pokazati na početku kursa kao dokaz o uplati.
- Ukoliko plaćate kao pravno lice biće Vam poslat predračun, na upit.

U cenu kursa je uračunato:

- Ekspertska predavanja ocenjivača i konsultanata HACCP sistema.
- Materijal za obuku (dobija se na početku kursa).
- Priručnik za HACCP kurs (šalje se mejlom odmah po primljenoj uplati).
- SERTIFIKAT Tehnološkog fakulteta u Novom Sadu o završenom HACCP kursu za polaznike koji polože završni ispit. Za polaznike koji ne polože test biće organizovano polaganje u narednom terminu kursa, besplatno.