

2. SISTEM HACCP IN ZAGOTAVLJANJE VARNE HRANE

Trajanje v urah ter po izvedbi: 30 ur.

Ciljne skupine in potrebna predhodna znanja: brezposelni in zaposleni v organizacijah, nižje izobraženi (ISCED 3 oz. manj kot štiri letna srednja šola), starejši od 45 let.

Program je primeren za: zaposlene v proizvodnji, pripravi in predelavi živil za poglobljanje in obnavljanje znanj o varni hrani, vse, ki želijo pridobiti kompetence za varno ravnanje v proizvodnji, predelavi, skladiščenju, transportu, prodaji in postrežbi hrane, vse, ki želijo pridobiti nova in dodatna znanja s področja dobre higienske prakse oziroma varnega ravnanja z živili, vse, ki se zavedajo pomena zagotavljanja varne hrane in preprečevanja zdravstvenih posledic.

Izvedbe: 3 skupine v 2019.

Cilji	Vsebine in izvedba	Pridobljene kompetence
<ul style="list-style-type: none"> Poglobljanje in obnavljanje znanj o varni hrani Pridobivanje kompetenc za varno ravnanje v proizvodnji, predelavi, skladiščenju, transportu, prodaji in postrežbi hrane Poglobljanje in obnavljanje znanj s področja dobre higienske prakse oziroma varnega ravnanja z živili Ozaveščanje o pomenu zagotavljanja varne hrane in preprečevanja zdravstvenih posledic 	<ul style="list-style-type: none"> Slovenska in EU zakonodaja s področja zagotavljanja varnosti živil (nadzor in odgovornost nosilcev živilske dejavnosti) Sistem HACCP: načela, diagram poteka, analiza tveganja in določanje kritičnih kontrolnih točk, HACCP plan, notranji nadzor (dobra proizvodna in higienska praksa) Zunanji nadzor, ukrepanje v primeru neskladnosti (umik, odpoklic; izobraževanje delavcev v živilski stroki) Higiena živil (mikrobiološka in kemijska kakovost živil) Tveganja in varna hrana (čiščenje, ravnanje z odpadki in prevoz živil, embalaža v stiku z živili, označevanje živil – novosti) 	<p>Udeleženci:</p> <ul style="list-style-type: none"> odgovorno skrbijo za osebno higieno, higieno delovnega prostora, pripomočkov in naprav, upoštevajo sledljivost surovin, izvajajo načela dobre proizvodne in higienske prakse, poznajo in razumejo vplive osnovnih higienskih dejavnikov (pozitivne in negativne), poznajo dobro higiensko in proizvodno prakso, poznajo pomen sledljivosti, poznajo različna tveganja v proizvodnji živil in jih znajo obvladovati, poznajo pomen učinkovitega čiščenja, poznajo pomen higiene živil.

Vse aktivnosti so brezplačne.