



PRIDOBIVANJE  
TEMELJNIH IN POKLICNIH

**KOMPETENC**

2018–2022

KREPITEV TEMELJNIH IN  
POKLICNIH KOMPETENC V  
**SAVINJSKI REGIJI**

## USPOSABLJANJE ZA UPORABO NAČEL HACCP SISTEMA

### Namen programa:

Program je namenjen ljudem, ki se pri svojem vsakodnevem delu srečujejo z izvajanjem zahtev in postopkov sistema HACCP. Namen programa usposabljanja je usposobiti za izvajanje načel HACCP sistema odgovorne osebe za notranji nadzor, vodje delovnih procesov in zaposlene, ki delajo z živili.

### Cilji programa:

Po uspešno zaključenem izobraževalnem programu bodo udeleženci

- ✓ poznali zakonodajo s področja varnega dela z živili,
- ✓ seznanjeni z načeli HACCP sistema in njihovo uporabo v praksi,
- ✓ imeli večje zavedanje o možnostih popravljanja in izboljševanja postopkov,
- ✓ natančneje poznali pomen higienskih standardov pri varnem delu z živili,
- ✓ poznali bodo načela HACCP sistema prilagajati konkretni problematiki posameznih delovnih mest.

### Vsebine v okviru programa:

#### 1. PODROČJE IN ZAKONSKA OSNOVA

- ✓ razlaga temeljnih pojmov,
- ✓ področje in zakonska osnova določitve 7 načel in zahtev živilske zakonodaje, ki opredeljujejo področje varnosti živil.

#### 2. NAMEN SMERNIC IN NJIHOVA UPORABA

- ✓ komu so smernice namenjene in koga izključujejo,
- ✓ načela analize dejavnikov tveganj in kritičnih kontrolnih točk (HACCP) ter smernice za njihovo uporabo (splošna načela in analiza dejavnikov tveganj).



REPUBLIKA SLOVENIJA  
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,  
ZNANOST IN ŠPORT

UPI LJUDSKA UNIVERZA ŽALEC  
*Sola prijaznih ljudi*



EVROPSKA UNIJA  
EVROPSKI  
SOCIALNI SKLAD  
NALOŽBA V VAŠO PRIHODNOST



### 3. ODGOVORNOST NOSILCA ŽIVILSKE DEJAVNOSTI ZA VARNOST ŽIVIL TER POLITIKA VARNIH ŽIVIL

- ✓ vzpostavljanje in izvajanje postopkov za zagotavljanje skladnosti z živilsko zakonodajo,
- ✓ odgovornost posameznih zaposlenih za zagotavljanje varnih živil.

### 4. SPLOŠNI HIGIENSKI IN TEHNIČNI POGOJI V ŽIVILSKIH OBRATIH

- ✓ lokacija, zgradba, prostori (splošne zahteve in priporočila),
- ✓ oprema, delovne površine, pripomočki in pribor (splošne zahteve in priporočila),
- ✓ prostor in oprema za osebno higieno in stranišča (splošne zahteve in priporočila),
- ✓ ravnanje z odpadki (splošne zahteve in priporočila),
- ✓ oskrba s pitno vodo (splošne zahteve in priporočila).

### 5. OPERATIVNI HIGIENSKI IN TEHNIČNI POGOJI V ŽIVILSKIH OBRATIH

- ✓ osebna higiena zaposlenih, zdravstveno stanje zaposlenih, usposabljanje zaposlenih, čiščenje, nadzor nad škodljivci.

### 6. ANALIZA DEJAVNIKOV TVEGANJA

- ✓ sestava multidisciplinarne skupine, opis proizvoda (kaj je popolni opis proizvoda) z določitvijo predvidene uporabe, izdelava grafičnega prikaza poteka proizvodnje in potrditev slednjega na kraju samem, izdelava seznama dejavnikov tveganja in kontrolnih ukrepov.

### 7. DOLOČANJE KRITIČNIH KONTROLNIH TOČK

- ✓ kaj je shema odločanja in kako določiti posamezne kontrolne ukrepe, določanje faz poteka proizvodnje in določanje dejavnikov tveganja, vloga multidisciplinarne skupine pri identifikaciji kritičnih kontrolnih točk.



## 8. KRITIČNE MEJNE VREDNOSTI NA KRITIČNIH KONTROLNIH TOČKAH

- ✓ razlaga termina kritična mejna vrednost, določitev kritičnih mejnih vrednosti.

## 9. MONITORING (POSTOPKI SPREMLJANJA NA KRITIČNIH KONTROLNIH TOČKAH)

- ✓ nadzor nad dobavitelji (izbor in sledljivost), nadzor nad postopki dela (prevzem živil, skladiščenje živil, obdelava živil, ponudba živil na prodajnih mestih), kaj mora biti opisano v programu monitoringa ter katere evidence (dokumentacijo) je potrebno voditi pri spremljanju kritičnih kontrolnih točk.

## 10. KOREKTIVNI UKREPI

- ✓ kaj so korektivni ukrepi, načrtovanje korektivnih ukrepov za vsako kontrolno točko, elementi, ki jih korektivni ukrepi morajo vključevati.

## 11. POSTOPKI PREVERJANJA DELOVANJA HACCP SISTEMA

- ✓ določitev metod in postopkov presojanja, pogostost preverjanja postopkov, elementi postopka preverjanja, spremembe preverjanja.

## 12. VODENJE DOKUMENTACIJE IN EVIDENCE

- ✓ učinkovitost in točnost evidence, primeri dokumentacije, obrazci in evidence (konkretni primeri).

### **Trajanje programa:**

Program traja 40 pedagoških ur, pri čemer lahko v skladu z razpisnimi pogoji 20 % vsebin prilagodimo udeleženkam in udeležencem.

### **Ciljna skupina:**

Ciljna skupina so odrasli, s poudarkom na starejših od 45 let, z nižjo izobrazbo ( vključno z ISCED3-nižje in srednje poklicno izobraževanje), razen oseb, ki imajo status upokojenca, dijaka ali študenta.



## **Uspešen zaključek programa:**

Pogoji za zaključek izobraževanja so naslednji:

- vsaj 80% prisotnost na izobraževanju,
- uspešno rešeno preverjanje znanja (udeleženec mora pri preverjanju znanja pravilno rešiti vsaj 50% testa).

Žalec, marec 2019