



PRIDOBIVANJE  
TEMELJNIH IN POKLICNIH

**KOMPETENC**

2016–2019

CENTER ZA PRIDOBIVANJE  
KOMPETENC **ZASAVJE**

**Projekt: CENTER ZA PRIDOBIVANJE KOMPETENC ZASAVJE  
2016–2019**

**Program priprav za prijavo v postopek pridobitve kvalifikacije oziroma  
certifikata: PRIPRAVE NA PREVERJANJE IZ SISTEMA HACCP**

**Trajanje programa: 20 ur**, obvezna 80-odstotna prisotnost

**Pogoj za vključitev:** zaposleni, s končano največ srednjo šolo, poudarek na starejših od 45 let, vključijo pa se lahko tudi mlajši.

**Ciljna skupina:** zaposleni v gostinstvu in drugih organizacijah, ki se ukvarjajo s prehrano, osebje, ki prihaja v stik z živili v socialnovarstvenih, zdravstvenih in drugih zavodih, ter trgovsko osebje v trgovinah z živili, ki potrebujejo znanje s področja HACCP-a.

**Cilji programa:** pridobitev znanja o sedmih načelih HACCP-a: vodenje analize tveganja, ugotovitev kritičnih kontrolnih točk (KKT), vzpostavitev kritičnih točk (KT), vzpostavitev sistema nadziranja, testiranja in opazovanja, vzpostavitev korektivnih ukrepov, vzpostavitev evidence ukrepov in vzpostavitev postopkov za zagotavljanje delovanja sistema HACCP. Preverjanje zagotavlja, da je načrt HACCP uspešen. Procesi preverjanja lahko vključujejo dejavnosti, kot so pregled načrtov HACCP, evidence KKT ter mikrobnih vzorčenj in analiz.

**Vsebine programa:**

1. Slovenska zakonodaja in EU-zakonodaja na področju živil
2. Dobra higienska in proizvodna praksa
3. Alergeni in njihovo ustrezno označevanje
4. Sistem HACCP in njegovi podporni programi
5. Procesi notranjega preverjanja z vključevanjem praktičnega dela:
  - pregled načrtov notranjega nadzora na osnovi HACCP
  - ugotavljanje kritičnih točk, kontrolnih kritičnih točk ter izdelava analize tveganja
  - vodenje evidenc
  - zdravstvene zahteve in dokumentacija osebja
  - praktični prikazi dobre higienske prakse pred začetkom dela, med delom in po koncu dela
6. Označevanje hranilnih vrednosti na predpakiranih živilih
7. Najpogostejša neskladja, ugotovljena med notranjim nadzorom, in kako jih odpravimo
8. Postopek pridobivanja potrdila o opravljenem sistemu HACCP.



REPUBLIKA SLOVENIJA  
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,  
ZNANOST IN ŠPORT



ZASAVSKA  
LJUDSKA  
UNIVERZA



EVROPSKA UNIJA  
EVROPSKI  
SOCIALNI SKLAD  
NALOŽBA V VAŠO PRIHODNOST



**Kompetence, ki jih udeleženci pridobijo s programom:**

Udeleženci bodo s programom pripravljene za uporabo in vzdrževanje postopka ali postopkov, ki temeljijo na načelih HACCP, za izvajanje smernic. Usposobljeni bodo za uporabo načel HACCP in bodo poznali splošne obveznosti ter splošne in posebne higienske zahteve, ki izhajajo iz živilske zakonodaje ter urejajo področje, na katerem živilska dejavnost deluje.

**Organizacija izobraževanja:**

Program bo potekal na Zasavski ljudski univerzi, pri konzorcijskih partnerjih in/ali v organizacijah, iz katerih bodo udeleženci programa. Usposabljanje se bo izvajalo do 2-krat tedensko po največ 4 pedagoške ure predvidoma v popoldanskem času, po predhodnem dogovoru z delodajalci deloma tudi v dopoldanskem času.

**Število udeležencev v skupini:** 13–15

**Listina:** udeleženci, ki bodo izobraževalni program uspešno končali, bodo prejeli potrdilo o usposabljanju in prilogo s popisom kompetenc po programu.

**Začetek usposabljanja:** po zapolnitvi skupin.