



PRIDOBIVANJE  
TEMELJNIH IN POKLICNIH

**KOMPETENC**

2018–2022

CENTER ZA PRIDOBIVANJE  
KOMPETENC **ZASAVJE**

**Projekt: CENTER ZA PRIDOBIVANJE KOMPETENC ZASAVJE 2018–2022**

**Program: Neformalni izobraževalni programi za odrasle NIPO**

Ime programa: **Uporaba načel sistema HACCP**

**Trajanje programa: 30 pedagoških ur, obvezna 80 % prisotnost**

**Ciljna skupina:** so odrasli (zaposleni in brezposelni), ki so manj usposobljeni, nižje izobraženi (vključno z ISCED 3 – nižje in srednje poklicno izobraževanje), s poudarkom na starejših od 45 let, razen oseb, ki imajo status upokojenca, dijaka ali študenta. 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. Proces preverjanja lahko vključuje 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. Proces 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



REPUBLIKA SLOVENIJA  
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,  
ZNANOST IN ŠPORT



ZASAVSKA  
LJUDSKA  
UNIVERZA



EVROPSKA UNIJA  
EVROPSKI  
SOCIALNI SKLAD  
NALOŽBA V VAŠO PRIHODNOST



- 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.

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

Udeleženci bodo s programom pripravljani 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.