

Programi edukacije

Tečaj za osposobljavanje voditelja HACCP tima

1

- Preduvjetni programi
- Nadzor nad provedbom preduvjetnih programa:
 - Nadzor nad štetnicima - DDD
 - Nadzor nad osobnom higijenom zaposlenih
 - Nadzor nad postupcima u radu sa hranom
 - Nadzor nad čišćenjem
 - Nadzor nad dispozicijom otpada
 - Sprečavanje unakrsnog zagađenja
- Mikrobiologija
- Higijena hrane
- Biološke, fizičke i kemijske opasnosti za sigurnost hrane i provedba analize opasnosti
- HACCP načela
- Poteškoće pri nadzoru kritičnih kontrolnih točaka i vođenju evidencija

Tečaj za osposobljavanje članova HACCP tima

2

- Zakonodavstvo na području higijene hrane
 - Stanja, pri kojima je potrebno zaposlene u prehrambenoj djelatnosti poslati na pregled
 - Mikrobiologija
 - Higijena hrane
 - Biološke, fizičke i kemijske opasnosti za sigurnost hrane i provedba analize opasnosti
 - HACCP načela
 - Poteškoće pri nadzoru kritičnih kontrolnih točaka i vođenju evidencija
 - Preduvjetni programi
 - Nadzor nad provedbom preduvjetnih programa:
 - Nadzor nad štetnicima - DDD
 - Nadzor nad osobnom higijenom zaposlenih
 - Nadzor nad postupcima u radu sa hranom
 - Nadzor nad čišćenjem
 - Nadzor nad dispozicijom otpada
 - Sprečavanje unakrsnog zagađenja
- + kontrola stečenog znanja**

Tečaj za obnovu znanja voditelja HACCP tima

3

- Zakonodavstvo u području higijene hrane
- Preduvjetni programi
- Nadzor nad provedbom preduvjetnih programa:
 - Nadzor nad štetnicima - DDD
 - Nadzor nad osobnom higijenom zaposlenih
 - Nadzor nad postupcima u radu sa hranom
 - Nadzor nad čišćenjem
 - Nadzor nad dispozicijom otpada
 - Sprečavanje unakrsnog zagađenja
- Mikrobiologija
- Higijena hrane
- Biološke, fizičke i kemijske opasnosti za sigurnost hrane i provedba analize opasnosti
- HACCP načela
- Poteškoće pri nadzoru kritičnih kontrolnih točaka i vođenju evidencija

Tečaj za obnovu znanja članova HACCP tima

4

- Zakonodavstvo na području higijene hrane
 - Stanja, pri kojima je potrebno zaposlene u prehrambenoj djelatnosti poslati na pregled
 - Mikrobiologija
 - Higijena hrane
 - Biološke, fizičke i kemijske opasnosti za sigurnost hrane i provedba analize opasnosti
 - HACCP načela
 - Poteškoće pri nadzoru kritičnih kontrolnih točaka i vođenju evidencija
 - Preduvjetni programi
 - Nadzor nad provedbom preduvjetnih programa:
 - Nadzor nad štetnicima - DDD
 - Nadzor nad osobnom higijenom zaposlenih
 - Nadzor nad postupcima u radu sa hranom
 - Nadzor nad čišćenjem
 - Nadzor nad dispozicijom otpada
 - Sprečavanje unakrsnog zagađenja
- + kontrola stečenog znanja**

Tečaj za osobe odgovorne za provedbu unutarnjeg nadzora nad provedbom dobre higijenske, dobre proizvodne prakse i nad primjenom načela HACCP-a

5

- Preduvjetni programi
- Nadzor nad provedbom preduvjetnih programa:
 - Nadzor nad štetnicima - DDD
 - Nadzor nad osobnom higijenom zaposlenih
 - Nadzor nad postupcima u radu sa hranom
 - Nadzor nad čišćenjem
 - Nadzor nad dispozicijom otpada
 - Sprečavanje unakrsnog zagađenja
- Mikrobiologija
- Higijena hrane
- Biološke, fizičke i kemijske opasnosti za sigurnost hrane i provedba analize opasnosti
- HACCP načela
- Poteškoće pri nadzoru kritičnih kontrolnih točaka i vođenju evidencija

Tečaj obnove znanja za osobe odgovorne za provedbu unutarnjeg nadzora nad provedbom dobre higijenske, dobre proizvodne prakse i nad primjenom načela HACCP-a

6

- Zakonodavstvo na području higijene hrane
 - Uloga i položaj osobe, koja je odgovorna za unutarnji nadzor nad postupcima rada sa hranom kao i zaposlenika , sprečavanje zaraznih bolesti koje se prenose hranom
 - Stanja, pri kojima je potrebno zaposlene u prehrambenoj djelatnosti poslati na pregled
 - Mikrobiologija
 - Higijena hrane
 - Biološke, fizičke i kemijske opasnosti za sigurnost hrane i provedba analize opasnosti
 - HACCP načela
 - Poteškoće pri nadzoru kritičnih kontrolnih točaka i vođenju evidencija
 - Preduvjetni programi
 - Nadzor nad provedbom preduvjetnih programa:
 - Nadzor nad štetnicima - DDD
 - Nadzor nad osobnom higijenom zaposlenih
 - Nadzor nad postupcima u radu sa hranom
 - Nadzor nad čišćenjem
 - Nadzor nad dispozicijom otpada
 - Sprečavanje unakrsnog zagađenja
 - Higijensko pranje ruku
- + kontrola stečenog znanja**

Tečaj za zaposlene koji prvi put počinju raditi sa hranom sukladno načelima DHP, DPP i HACCP-a	
7	<ul style="list-style-type: none"> • Zakonodavstvo na području higijene hrane • Higijena hrane • Mikrobiologija • Osnove epidemiologije nezaraznih bolesti • Zarazne bolesti koje se prenose hranom • Sprečavanje širenja zaraze putem hrane • Stanja, pri kojima je potrebno zaposlene u prehrambenoj djelatnosti poslati na pregled • Osnove HACCP sustava • Poznavanje bioloških, fizičkih i kemijskih opasnosti za sigurnost hrane • Preventivne i kontrolne mjere, koje eliminiraju ili smanjuju opasnosti na najmanju moguću razinu • Sanitarno tehnički i higijenski uvjeti koje moraju ispunjavati objekti koji rade sa hranom • Križanja čistih i nečistih puteva • Osnove čišćenja • Suzbijanje štetnika – DDD • Osobna higijena zaposlenih (higijensko pranje ruku, , uporaba rukavica za jednokratnu uporabu, radna odjeća i obuća) <p style="text-align: center;">+ kontrola stečenog znanja</p>
Tečaj za kuhare i kuhinjsko osoblje	
8	<ul style="list-style-type: none"> • Higijena hrane • Osobna higijena zaposlenika koji rade sa hranom • Biološke, fizičke i kemijske opasnosti za sigurnost hrane • Preventivne i kontrolne mjere, koje eliminiraju ili smanjuju opasnosti na najmanju moguću razinu <ul style="list-style-type: none"> • HACCP načela i određivanje kritičnih kontrolnih točaka i nadzor nad njima <ul style="list-style-type: none"> • Provođenje preduvjetnih programa <ul style="list-style-type: none"> • Vođenje evidencija <p style="text-align: center;">+ kontrola stečenog znanja</p>

Tečaj za osobe koje rade na pranju suđa, ekonome, trgovce..	
9	<ul style="list-style-type: none"> • Higijena hrane • Osobna higijena zaposlenika koji rade sa hranom • Biološke, fizičke i kemijske opasnosti za sigurnost hrane • Preventivne i kontrolne mjere, koje eliminiraju ili smanjuju opasnosti na najmanju moguću razinu • HACCP načela i određivanje kritičnih kontrolnih točaka i nadzor nad njima • Provođenje preduvjetnih programa • Vođenje evidencija <p style="text-align: center;">+ kontrola stečenog znanja</p>
Edukacija za skupine	
10	<ul style="list-style-type: none"> • Značaj osobne higijene • Praktični prikaz higijenskog pranja ruku • Uporaba rukavica za jednokratnu uporabu • Rezanje noktiju • Kada je potrebno prati ruke? • Radna odjeća i obuća • Opasnosti vezane uz sigurnost hrane, a koje mogu ugroziti zdravlje konzumenata • Osoblje • Prostori, • Oprema (predmeti, pribor) • Metode rada • Sirovine • Poznavanje tehničkih i higijenskih uvjeta, koje moraju zadovoljiti objekti u kojima se hrana priprema, prerađuje i/ili prodaje • SSOP; kada, kako čistiti? • Pribor za čišćenje ;označavanje, čuvanje • Čišćenje i dezinfekcija • Provjera učinkovitosti čišćenja i dezinfekcije • Najčešće greške u postupcima čišćenja i dezinfekcije <p style="text-align: center;">+ kontrola stečenog znanja</p>
11	

Napomena: programe tečaja moguće je prilagoditi potrebama subjekata, ovisno o stupnju predznanja i specifičnostima samog objekta.