

Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku
PREHRAMBENO-TEHNOLOŠKI FAKULTET OSIJEK



ELABORAT PROGRAMA EDUKACIJE

**USPOSTAVA SUSTAVA SIGURNOSTI HRANE U UGOSTITELJSKIM
OBJEKTIMA I MALIM PODUZEĆIMA**

OSIJEK, veljača 2012.

USPOSTAVA SUSTAVA SIGURNOSTI HRANE U UGOSTITELJSKIM OBJEKTIMA I MALIM PODUZEĆIMA

Opći dio

Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek predlaže program edukacije za uvođenje i održavanje HACCP sustava u **ugostiteljske objekte, trgovine, te obrte i mala poduzeća koja posluju s hranom** (pekare, mesnice, OPG-ovi koji se bave preradom namirnica životinjskog i biljnog podrijetla i sl.). Cilj edukacije je prijenos znanja i osposobljavanje osoba koje rukuju s hranom s načelima i implementacijom HACCP sustava te higijenskim mjerama koje se moraju poduzeti kako bi se ispunili zakonski zahtjevi u pogledu sigurnosti hrane.

Izrada ovoga prijedloga predstavlja sastavni dio strategije Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Osijek da kroz različite kraće oblike edukacije (specijalistički studiji, programi edukacije proizvođača na OPG-ima) približi najnovija znanja iz područja tehnologije, kvalitete i sigurnosti hrane, svima onima koji u bilo kojoj fazi sudjeluju u *lanču* hrane.

Poboljšanje uvjeta života stanovništva je jedan od glavnih zadataka svakog društva. Kada se govori o kvaliteti života tu se svakako podrazumijeva briga o proizvodnji i distribuciji zdravstveno ispravne i kvalitetne hrane. Da bi se osigurala proizvodnja i distribucija prehrambenih proizvoda sa što manje rizika po zdravlje potrošača danas su u svijetu usvojeni određeni standardi kojima je temelj HACCP sustav. HACCP sustav je baziran na sedam načela, kojim se poduzimaju sve preventivne mjere kojima se opasnost za potrošača, u pogledu sigurnosti hrane, sprječava/uklanja ili svodi na najmanju moguću mjeru.

U Republici Hrvatskoj, **svi subjekti koji sudjeluju u *lanču* hrane** (od proizvodnje do distribucije) **moraju** u svojim objektima provoditi preventivne postupke samokontrole **bazirane na načelima HACCP-a (Zakon o hrani, NN 46/07)**.

Jedan od osnovnih preduvjeta uspješne implementacije HACCP sustava je edukacija osoba koje u bilo kojoj fazi sudjeluju u *lanču* hrane. Stoga je cilj ovog programa educirati radnike u ugostiteljskim objektima, trgovinama, obrtima i malim poduzećima koji posluju s hranom za uvođenje i održavanje HACCP sustava i uspostavu preduvjetnih programa s naglaskom na provedbu sanitacijskih mjera, kako bi na što kvalitetniji i učinkovitiji način uskladili svoje poslovanje s odredbama Zakona o hrani.

Naziv programa

USPOSTAVA SUSTAVA SIGURNOSTI HRANE U UGOSTITELJSKIM OBJEKTIMA I MALIM PODUZEĆIMA

Znanja, vještine i sposobnosti koje stječu završetkom Modula A ili Modula B

Modul A

Program edukacije obavlja se u trajanju 10 sati (prema planu iz **Tablice 1**), a sastoji se od teorijskog dijela u kojem će se obraditi sljedeća područja:

- Zakon o hrani
- opasnosti u hrani, načini kontaminacije hrane
- bolesti uzrokovane hranom
- osobna higijena radnika
- higijena površina i pribora
- kontrola štetočina
- dobra higijenska praksa
- dobra proizvođačka praksa
- standardni operativni postupci sanitacije
- osnove HACCP sustava

Nakon provedenog programa edukacije, obaviti će se ispitivanje polaznika te će se polaznicima koji uspješno svladaju program dodijeliti potvrde (certifikati) o obavljenom programu edukacije za provođenje HACCP sustava.

Modul B

Program edukacije obavlja se u trajanju 20 sati (prema planu iz **Tablice 2**), a sastoji se od teorijskog i praktičnog dijela. U teorijskom dijelu obraditi će se sljedeća područja:

- Zakon o hrani
- opasnosti u hrani, načini kontaminacije hrane
- bolesti uzrokovane hranom
- osobna higijena radnika
- higijena površina i pribora
- kontrola štetočina
- dobra higijenska praksa
- dobra proizvođačka praksa
- standardni operativni postupci sanitacije
- osnove HACCP sustava

- Implementacija i održavanje HACCP sustava
 - o principi, postupak uvođenja sustava
 - o dijagram toka procesa – prijem, skladištenje i priprema hrane,
 - o kritične kontrolne točke i njihova kontrola,
 - o verifikacija sustava
 - o uspostava dokumentacije.

U **praktičnom dijelu edukacije** polaznici će polaziti radionicu u kojoj će rješavati tzv. „case-studies“ i iznalaziti rješenja za probleme s kojima bi se mogli susresti kod uvođenja i održavanje HACCP-a u svoje objekte.

Nakon provedenog programa edukacije, obaviti će se ispitivanje polaznika te će se polaznicima koji uspješno svladaju program dodijeliti potvrde (certifikati) o obavljenom programu edukacije za uvođenje i održavanje HACCP sustava u ugostiteljske objekte, trgovine, obrte i mala poduzeća koja posluju s hranom.

Uvjeti za upis, napredovanja i završetak programa

Program mogu upisati sve osobe koje sudjeluju duž cjelokupnog lanca prehrane „od polja do stola“ koji uključuje proizvodnju, preradu i skladištenje hrane, te transport i stavljanje na tržište.

S obzirom na složenost implementacije i održavanje HACCP sustava te različitih odgovornosti osoba koje sudjeluju u implementaciji i održavanju sustava, program edukacije sastoji se iz **dva modula (Modul A i Modul B)**.

Modul A

Modul A čini osnovu za implementaciju i održavanje HACCP sustava i namijenjen je osobama koje na *nižim* razinama sudjeluju u *lancu* hrane (npr. konobari, pomoćno osoblje u restoranima, trgovci, radnici u pogonima za preradu hrane, radnici koji provode sanitaciju i sl.)

Modul B

Modul B je nadogradnja na modul A kojim se osposobljavaju osobe odgovorne za implementaciju i održavanje HACCP sustava, odnosno osobe koje na višim razinama sudjeluju u *lancu* hrane (npr. voditelji HACCP tima; članovi HACCP tima; upravitelji restorana, trgovina, pekara; kuhari i sl.)

Program se završava polaganjem ispita, a uvjet za izlazak na ispit je redovito i aktivno sudjelovanje u edukacijskom programu (Modula A ili Modula B).

Trajanje programa i oblici izvođenja:

Modul A

- Modul A: 10 sati (organizirano u dva dana ili prema dogovoru sa polaznicima do najduže 4 dana). Termini provedbe programa bit će dogovoreni s polaznicima. Program završava polaganjem pisanog ispita.

Tablica 1 Nastavni plan edukacijskog Programa, **Modul A**

Naziv nastavnih cjelina	Nastavnici i suradnici	Teme	Ukupno sati
Osnove higijene u ugostiteljskim objektima, trgovinama ili malim poduzećima koja posluju s hranom	Drago Šubarić, Jurislav Babić, Đurđica Ačkar	- opasnosti u hrani, načini kontaminacije hrane - bolesti uzrokovane hranom - osobna higijena radnika - higijena površina i pribora - kontrola štetočina	4
Preduvjetni programi HACCP sustava te zakon o hrani	Drago Šubarić, Jurislav Babić, Đurđica Ačkar	- zakon o hrani - dobra higijenska praksa - dobra proizvođačka praksa - standardni operativni postupci sanitacije	3
Osnove HACCP sustav	Drago Šubarić, Jurislav Babić, Đurđica Ačkar	- Načela HACCP sustava - postupak uvođenja sustava - kritične kontrolne točke i njihova kontrola, - verifikacija sustava	3

Modul B

- Modul B: 20 sati (organizirano u tri dana ili prema dogovoru sa polaznicima do najduže 5 dana), a sastoji se od predavanja (teorijskog dijela) te praktičnog dijela u kojem će polaznici sudjelovati u radionici. Termini provedbe programa bit će dogovoreni s polaznicima.

Program završava polaganjem pisanog ispita.

Tablica 1 Nastavni plan edukacijskog Programa, **Modul B**

Naziv nastavnih cjelina	Nastavnici i suradnici	Teme	Ukupno sati
Osnove higijene u ugostiteljskim objektima, trgovinama ili malim poduzećima koja posluju s hranom	Drago Šubarić, Jurislav Babić, Đurđica Ačkar	- opasnosti u hrani, načini kontaminacije hrane - bolesti uzrokovane hranom - osobna higijena radnika - higijena površina i pribora - kontrola štetočina	4
Preduvjetni programi HACCP sustava te zakon o hrani	Drago Šubarić, Jurislav Babić, Đurđica Ačkar	- zakon o hrani - analiza stanja - dobra higijenska praksa - dobra proizvođačka praksa - standardni operativni postupci sanitacije	4
HACCP sustav - teorija	Drago Šubarić, Jurislav Babić, Đurđica Ačkar	- principi, postupak uvođenja sustava - dijagram toka procesa – prijem, skladištenje i priprema hrane (hladna priprema – hladno posluživanje; termička obrada – hladno posluživanje; termička obrada – toplo posluživanje; podgrijavanje hrane), - kritične kontrolne točke i njihova kontrola, - verifikacija sustava - razlike u zahtjevima za posluživanje hrane u objektu i cateringa	6
HACCP sustav – praktični rad	Kristina Valek Lendić, Drago Šubarić, Jurislav Babić, Đurđica Ačkar	- određivanje kritičnih kontrolni točki, - uspostava kritičnih granica i nadzor KKT - uspostava popravnih radnji, - verifikacija i dokumentiranje HACCP sustava - rješavati probleme usklađivanja objekata koji posluju s hranom sa zahtjevima sustava - primjena brzih metoda u kontroli higijene površina i osobne higijene radnika	6

Kadrovski, didaktički, prostorni i drugi uvjeti izvođenja programa

Program će izvoditi nastavnici i suradnici s Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Osijek u suradnji sa stručnjacima Zavoda za javno zdravstvo grada Osijeka, prema nastavnom planu prikazanom u **Tablici 1** za Modul A i u **Tablici 2** za Modul B.

Za izvođenje Programa koristit će se postojeći prostor i oprema Sveučilišta u Osijeku, odnosno Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Osijek. Predviđeno je korištenje predavaonica te Laboratorija Katedre za tehnologiju ugljikohidrata (u sklopu koje se izvodi kolegij Higijena i sanitacija na preddiplomskom studiju Prehrambena tehnologija). Prema potrebi, za uspješnu realizaciju Programa koristit će se i drugi prostori Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Osijek, ili će se edukacija organizirati na drugom mjestu, prema željama polaznika.

Senat Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku već je odobrio niz edukacijskih programa kojima se promovira cjeloživotno obrazovanje na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu u Osijeku. Budući da ova edukacija čini jedan segment navedenog obrazovanja, koji je prilagođen polaznicima edukacije, svi prostorni, kadrovski i materijalni uvjeti za realizaciju Programa su već osigurani.

Studija izvodljivosti

Optimalan broj polaznika Programa (Modula A ili B) je 10.

Procijenjeni troškovi edukacije po jednom polazniku iznose:

- **Za Modul A 1500,00 kuna + PDV.***
- **Za Modul B 3000,00 kuna + PDV.***

*Navedeni iznos pokriva troškove provedbu nastave, troškove institucije te troškove vezane za izdavanje potvrda (certifikata) polaznicima Programa (**Tablica 3**). Ukoliko se program izvodi izvan prostora Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Osijek, tada je moguća korekcija troškova vezana za troškove iznajmljivanja predavaonice, putovanja, smještaja i dr.

Tablica 3 Projekcija prihoda i rashoda za jednu grupu polaznika **Modula A**

R.BR.	PRIHODI/RASHODI	IZNOS U kn
1.	PRIHODI POSLOVANJA	
1.1.	Prihodi od školarina (<i>na bazi 10 polaznika</i>)	15.000,00
2.	RASHODI POSLOVANJA	
2.1.	Rashodi za zaposlene (<i>plaće, doprinosi, usluge i ostali rashodi za zaposlene</i>)	7.500,00
2.1.1.	Honorar voditelja programa	2.000,00
2.1.2.	Honorari nastavnika	5.350,00
2.1.3.	Fond za razvoj Sveučilišta u Osijeku	150,00
2.2.	Materijalni rashodi (<i>naknade troškova zaposlenicima, materijal, energija, usluge i dr.</i>)	7.500,00
	Ukupni prihodi i primici	15.000,00
	Ukupni rashodi i izdaci	15.000,00
	Višak prihoda i primitaka	0,00

Tablica 3 Projekcija prihoda i rashoda za jednu grupu polaznika **Modula B**

R.BR.	PRIHODI/RASHODI	IZNOS U kn
1.	PRIHODI POSLOVANJA	
1.1.	Prihodi od školarina (<i>na bazi 10 polaznika</i>)	30.000,00
2.	RASHODI POSLOVANJA	
2.1.	Rashodi za zaposlene (<i>plaće, doprinosi, usluge i ostali rashodi za zaposlene</i>)	15.000,00
2.1.1.	Honorar voditelja programa	4.000,00
2.1.2.	Honorari nastavnika	10.700,00
2.1.3.	Fond za razvoj Sveučilišta u Osijeku	300,00
2.2.	Materijalni rashodi (<i>naknade troškova zaposlenicima, materijal, energija, usluge i dr.</i>)	15.000,00
	Ukupni prihodi i primici	30.000,00
	Ukupni rashodi i izdaci	30.000,00
	Višak prihoda i primitaka	0,00

Nositelj programa:

Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek.

Voditelj programa:

Prof. dr. sc. Drago Šubarić, redoviti profesor (trajno zvanje) na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu u Osijeku, predsjednik Katedre za tehnologiju ugljikohidrata i nositelj kolegija Higijena i sanitacija.