

# HRVATSKA SANITARNA UDRUGA



**Radionica:**

**Kako samostalno uvesti HACCP sustav?**

**PROCES UVOĐENJA HACCP SUSTAVA  
u ugostiteljskim objektima skupine BAROVI**

Zagreb, 05.09.2009.



# HRVATSKA SANITARNA UDRUGA

---

---

10. kolovoza 2009.

Ur.br.: 2009/13

## Radionica:

### **"Kako samostalno uvesti HACCP sustav? PROCES UVOĐENJA HACCP SUSTAVA u ugostiteljskim objektima skupine **BAROVI**"**

Poštovani,

pozivamo Vas na radionicu: "Kako samostalno uvesti HACCP sustav? PROCES UVOĐENJA HACCP SUSTAVA u ugostiteljskim objektima skupine BAROVI" koji će se održati 05.09.2009. (subota) sa početkom u 10,00 sati u hotelu "I", Remetinečka 106, 10 000 Zagreb ([www.hotel-i.hr](http://www.hotel-i.hr)).

Radionica je namijenjena: sanitarnim i diplomiranim sanitarnim inženjerima, inženjerima i diplomiranim inženjerima prehrambene tehnologije, doktorima veterinarske medicine, doktorima medicine-epidemiolozima, sanitarnim i veterinarskim inspektorima, voditeljima i članovima HACCP timova, vlasnicima i voditeljima ugostiteljskih objekata.

Pozivamo Vas da prisustvujete i aktivno sudjelujete.

Srdačan pozdrav,

DOPREDSJEDNICA HSU-a  
Vlasta Moskaljov, dipl.san.ing.

PREDSJEDNIK HSU-a  
Mirko Kelava, san.ing.

---

#### Hrvatska sanitarna udruga – HSU

Mirogojska cesta 16, 10 000 Zagreb; MB: 01742230; Tel: 01/4696-180, 01/4696-290; GSM: 091/4678-072, 091/4678-017; Fax: 01/4677-099 ; E-mail: [hsudruga@gmail.com](mailto:hsudruga@gmail.com) ;  
Web: [www.hsudruga.hr](http://www.hsudruga.hr) ; Zagrebačka banka, žiro-račun: 2360000-1101673930

# PROGRAM

## Radionica:

### "Kako samostalno uvesti HACCP sustav? PROCES UVOĐENJA HACCP SUSTAVA u ugostiteljskim objektima skupine BAROVI"

10,00 - 10,05	<b>Otvaranje radionice</b>
10,05 - 10,45	<b>1) Uvod</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sigurnost hrane</li><li>• Međunarodna, europska i hrvatska legislativa na području sigurnosti hrane</li><li>• Sustavi upravljanja sigurnošću hrane</li><li>• Razumijevanje osnovnog koncepta HACCP sustava</li></ul>
10,45 - 11,05	<b>P A U Z A (kava)</b>
11,05 - 13,10	<b>2) Uspostava, dokumentiranje i primjena preduvjetnih programa</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• DPP (GMP) - dobra proizvođačka praksa</li><li>• DHP (GHP) - dobra higijenska praksa</li><li>• SOP - standardni operativni postupci</li><li>• SSOP - standardni sanitacijski operativni postupci</li></ul> <b>VJEŽBA</b> <b>3) Uspostava, dokumentiranje i primjena HACCP sustava</b> prema načelima HACCP-a i 12 definiranih koraka <ul style="list-style-type: none"><li>• Sastavljanje HACCP tima</li><li>• Opis proizvoda/grupe proizvoda</li><li>• Predviđena uporaba proizvoda/grupe proizvoda</li><li>• Izrada dijagrama tijeka</li><li>• Potvrda dijagrama tijeka na licu mjesta</li></ul> <b>VJEŽBA</b>
13,10 - 14,00	<b>P A U Z A (ručak)</b>
14,00 - 15,40	<b>Uspostava, dokumentiranje i primjena HACCP sustava - nastavak</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. načelo - provedba analize opasnosti</li><li>2. načelo - određivanje kritičnih kontrolnih točkaka (CCP, eng. Critical Control Point)</li><li>3. načelo - uspostava kritičnih granica</li><li>4. načelo - uspostava sustava za praćenje kontrole CCP</li><li>5. načelo - uspostava popravni radnji</li><li>6. načelo - uspostava postupaka za ovjeru/verifikaciju djelotvornosti HACCP-a</li><li>7. načelo - uspostava dokumentacije koja se odnosi na sve postupke i zapise</li></ol> <b>VJEŽBA</b> <b>1) Održavanje preduvjetnih programa i HACCP sustava</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Promjene u sustavu</li><li>• Zadaće HACCP tima</li><li>• Zadaće validacijskog tima</li><li>• Audit (revizija)</li></ul> <b>VJEŽBA</b>
15,40 - 16,00	<b>Rasprava i zatvaranje radionice</b>