

The background is a collage of various bakery items. At the top, there are several loaves of bread on a wooden surface. Below that, a metal cooling rack is filled with green-tinted pastries. In the center, a white ceramic cup filled with coffee sits on a saucer. To the right, there are stacks of sliced bread. At the bottom, there are more pastries, including some with white icing and others that are golden-brown. The overall theme is baking and food preparation.

**HRVATSKA SANITARNA UDRUGA**

**Radionica:**

**PROCES UVOĐENJA HACCP SUSTAVA U PEKARSTVU**

**Zagreb, 17.01.2009.**



# HRVATSKA SANITARNA UDRUGA

---

---

10.prosinca 2008.

Ur.br.: 2008/38

## Radionica:

### PROCES UVOĐENJA HACCP SUSTAVA U PEKARSTVU

Poštovani,

pozivamo Vas na radionicu: "Proces uvođenja HACCP sustava u pekarstvu" koji će se održati 17.01.2009. (subota) sa početkom u 9,30 sati, u hotelu "Gaj", Jezerska 24 A, 10000 Zagreb ([www.hotelgaj.hr](http://www.hotelgaj.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, majstorima pekarima.

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: PROCES UVOĐENJA HACCP SUSTAVA U PEKARSTVU

09,30 - 09,35	<b>Otvaranje radionice</b>
09,35 - 10,35	<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>
10,35 - 11,00	<b><i>P A U Z A (piće)</i></b>
11,00 - 12,30	<b>2) Analiza stanja</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Kako provesti analizu stanja - što, kako, zašto?</li><li>• Izvještaj analize stanja - prijedlog mjera</li></ul> <b>VJEŽBA</b> <b>3) 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>
12,30 - 13,30	<b><i>P A U Z A (domjenak)</i></b>
13,30 - 15,00	<b>4) 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> <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></ol>
15,00 - 15,30	<b><i>P A U Z A (piće)</i></b>
15,30 - 17,00	<ol style="list-style-type: none"><li>4. načelo - uspostava sustava za praćenje kontrole CCP</li><li>5. načelo - uspostava popravnih 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>5) 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>
17,00 - 17,30	<b>Rasprava i zatvaranje radionice</b>