

Tečaj za stjecanje osnovnih znanja o zdravstvenoj ispravnosti namirnica i osobnoj higijeni (NN 116/2018)

Osobe koje na svojim radnim mjestima u proizvodnji i prometu dolaze u neposredan dodir s namirnicama obavezno pohađaju tečaj svakih pet godina.

Tečajevi se održavaju po osnovnom i proširenom programu.

OSNOVNI PROGRAM

Također djelatnici koji polažu tečaj po osnovnom programu više ne moraju prisustvovati teorijskom djelu tečaja (predavanjima) već samo pristupaju ispitu.

Po osnovnom programu tečaj pohađaju osobe prije početka rada, s time da se za osobe koje su završile srednjoškolsko strukovno obrazovanje za prehrambeno–prerađivačka i ugostiteljska zanimanja smatra da imaju usvojena znanja te se upućuju na tečaj nakon pet godina od završetka srednjoškolskog obrazovanja.

Pohađanje tečaja po osnovnom programu obuhvaća osobe koje rade u slijedećim djelatnostima :

1. ugostiteljski objekti u kojima se pripremaju i poslužuju pića i topli napitci
2. skladišta i trgovine zapakirane i nezapakirane hrane koja nije lako kvarljiva i ne zahtijeva posebne temperaturne uvjete čuvanja
3. skladišta i objekti prodaje izvan prostorija zapakirane ili nezapakirane hrane koja zahtijeva ili ne zahtijeva posebne temperaturne uvjete čuvanja (prodajna vozila, kiosci, automati, rashladne škrinje)
4. objekti u kojima se isključivo peku smrznuti pekarski proizvodi
5. objekti u kojima se isključivo pripremaju, peku i poslužuju prhka, lijevana ili dizana tijesta
6. tržnice na veliko i malo koje obavljaju prodaju hrane izvan prostorija, osim primarnih proizvoda
7. objekti u kojima se obavlja više djelatnosti, a koje su obuhvaćene točkama 1. do 6. ovoga članka
8. objekti u kojima se pružaju ugostiteljske usluge na obiteljskom poljoprivrednom gospodarstvu

9. objekti koji se primarno koriste kao privatni stambeni prostori, a u kojima se priprema svježi sir i vrhnje radi stavljanja na tržište
10. objekti u kojima se obavlja djelatnost skladištenja hrane životinjskog podrijetla koji ne podliježu odobravanju u skladu s Uredbom (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o utvrđivanju određenih higijenskih pravila za hranu životinjskog podrijetla SL L 139, 30. 4. 2004.
11. sabirališta mlijeka od dva ili više proizvođača u sustavu otkupa od jednog objekta odobrenog za preradu mlijeka
12. objekti u kojima se obavlja djelatnost punjenja i pakiranja pčelinjih proizvoda, osim primarne proizvodnje i osim dodataka prehrani
13. mesnice
14. ribarnice
15. sabirališta divljači.

Osnovni program – teme :

Osnovni program stjecanja znanja sastoji se od sljedećih tematskih cjelina:

1. Uvodno predavanje o temeljnom zakonodavnom okviru, obradi pojmova zdravstvene ispravnosti hrane i ulozi polaznika tečaja u očuvanju zdravlja i sprječavanju bolesti stanovništva i korisnika njihovih usluga i proizvoda.

Temeljni zakonodavni okvir i podjela nadležnosti inspekcija nad provedbom propisa o hrani.

2. Osobna higijena:

- značaj osobne higijene radnika za očuvanje zdravstvene ispravnosti hrane, kao i za očuvanje i unapređenje zdravlja
- higijenske navike, pravilno pranje ruku
- značaj i higijena radne odjeće i obuće
- pravilna upotreba sredstava za pranje, dezinfekciju i njegu ruku
- osnove prve pomoći
- prijava bolesti i važnost prijavljivanja bolesti.

3. Higijena prostora, opreme i pribora:

- važnost pranja, čišćenja i po potrebi dezinfekcije kao opće mjere u suzbijanju zaraznih bolesti

- uklanjanje tekućeg i krutog otpada i ekološko zbrinjavanje otpada
- obveze pranja i čišćenja po završetku rada
- vođenje evidencija o provedbi mjera
- potrebe za planom pranja, čišćenja i dezinfekcije
- pravilno pranje i dezinfekcija postrojenja, pribora, radnih površina i podova u prostorijama za proizvodnju, promet i u ugostiteljskim objektima
- potrebe za zdravstveno ispravnim vodom
- sanitarni čvor i garderoba za zaposleno osoblje
- kontrola štetnika.

4. Epidemiologija zaraznih bolesti – osnovni pojmovi o širenju, sprječavanju i suzbijanju zaraznih bolesti:

- uvjeti pojave i širenja zaraznih bolesti
- opće metode sprječavanja i suzbijanja zaraznih bolesti
- osnove znanja o kliconoštvu i njegovoj ulozi
- osnovni pojmovi o crijevnim, kapljičnim i parazitarним bolestima.

5. Opasnosti u hrani i trovanje hranom:

- mikrobiološke opasnosti
- kemijske opasnosti
- fizičke opasnosti
- alergeni
- kemijska i mikrobiološka trovanja hranom (prema epidemiološkim podacima i primjeri iz prakse)
- zarazne bolesti koje se prenose hranom (primjeri iz prakse)
- mjere za sprečavanje pojave trovanja hranom.

6. Higijena hrane:

- vrste hrane prema njihovom porijeklu, niskorizična i visoko rizična hrana
- uvjeti za mikrobiološko kvarenje hrane
- kontrola termičke obrade hrane
- važnost očuvanja hladnog lanca, temperaturni režimi čuvanja hrane

- način kontrole kemijske i fizičke opasnosti u hrani
- čuvanje, konzerviranje i kvarenje hrane
- zdravstveno ispravna voda za ljudsku potrošnju i njen značaj pri proizvodnji hrane
- osnove označavanja hrane (rokovi trajanja i razlika između »upotrijebiti do« i »najbolje upotrijebiti do«)
- sljedivost hrane
- uvjeti za pravilan transport hrane
- čuvanje sirovina i gotovih proizvoda.

PROŠIRENI PROGRAM

Tečaj za stjecanje potrebnog znanja o zdravstvenoj ispravnosti hrane i osobnoj higijeni po proširenom programu sastoji se od 15 sati teorijske nastave i polaganjem ispita pred ispitnom komisijom.

Pohađanje tečajeva po proširenom programu obuhvaća sve osobe koje na svojim radnim mjestima u proizvodnji ili prometu hranom i vodom za ljudsku potrošnju dolaze u dodir s hranom te osobe koje rade na pripremi i serviranju hrane, a nisu obuhvaćena djelatnostima iz članka 5. Pravilnika o načinu i programu stjecanja potrebnog znanja o zdravstvenoj ispravnosti hrane NN 116/2018

Osobe koje rade u objektima dvojne djelatnosti iz članka 5. ovoga Pravilnika i stavka 1. ovoga članka polažu tečaj po proširenom programu.

Edukativne materijale možete skinuti sa naše web stranice link prošireni program

Prošireni program – teme:

Prošireni program stjecanja znanja sastoji se slijedećih tematskih cjelina:

1. Dodatni zakonodavni okvir, podjela subjekata, registracija subjekata.
2. Pravilno skladištenje hrane:
 - pravilan odabir dobavljača
 - pravilna distribucija i dostava hrane
 - označavanje uskladištene hrane

- pravilno tumačenje rokova »upotrijebiti do« i »najbolje upotrijebiti do«
 - temperature rashladnih uređaja prema tipu uskladištene hrane
 - zamrzavanje i odmrzavanje
 - »first in i first out« načelo.
3. Higijena uređaja i postrojenja za proizvodnju hrane
 4. Križna kontaminacija.
 5. Kvarenja hrane.
 6. Kontaminacija alergenima i nadzor alergena.
 7. Zdravstveni uvjeti materijala za pakiranje hrane.
 8. Aditivi – osnovni pojmovi, pravilno dodavanje.
 9. HACCP:
 - Sustav samokontrole (HACCP) i njegova uloga u osiguranju zdravstvene ispravnosti hrane.
 - Opasnosti pri proizvodnji ili prometu hranom, te mjere koje se poduzimaju za uklanjanje istih i/ili smanjivanje na prihvatljivu razinu.
 - Kritične kontrolne točke (KKT) u HACCP sustavu.
 - Sustav praćenja (KKT) koji razdvaja prihvatljivo od neprihvatljivog (pojam kritične granice, korektivne mjere, verifikacije).
 - Popravne (korektivne) radnje i zapisi vezano uz popravne radnje.
 - Vođenje HACCP dokumentacije i zapisa na radnom mjestu.
 - Verifikacije (postupci koji se provode kako bi se provjerila učinkovitost predviđenih mjera, odnosno da li one postižu zadani cilj – sigurna, zdravstveno ispravna hrana).
 - Postupci u slučaju povlačenja hrane.
 - Opoziv hrane.

Propisi:

Osnovno znanje o odredbama sljedećih propisa:

1. Zakon o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti (»Narodne novine«, br. 79/07, 113/08, 43/09 i 130/17), sa svim izmjenama i dopunama
2. Zakon o hrani (»Narodne novine«, br. 81/13, 14/14, 30/15), sa svim izmjenama i dopunama

3. Zakon o higijeni hrane i mikrobiološkim kriterijima za hranu (»Narodne novine«, broj 81/13), sa svim izmjenama i dopunama
4. Zakon o službenim kontrolama koje se provode sukladno propisima o hrani, hrani za životinje, o zdravlju i dobrobiti životinja (»Narodne novine«, br. 81/13, 14/14, 56/15), sa svim izmjenama i dopunama
5. Uredba (EZ) br. 178/2002 Europskog parlamenta i Vijeća od 28. siječnja 2002. o utvrđivanju općih načela i uvjeta zakona o hrani, osnivanju Europske agencije za sigurnost hrane te utvrđivanju postupaka u područjima sigurnosti hrane (SL L 31, 1. 2. 2002.), sa svim izmjenama i dopunama
6. Uredba (EZ) br. 852/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o higijeni hrane (SL L 139, 30. 4. 2004.), sa svim izmjenama i dopunama
7. Uredba (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o utvrđivanju određenih higijenskih pravila za hranu životinjskog podrijetla (SL L 139, 30. 4. 2004), sa svim izmjenama i dopunama
8. Pravilnik o pravilima uspostave sustava i postupaka temeljenih na načelima HACCP sustava (»Narodne novine«, broj 68/15)
9. Uredba Komisije (EZ) br. 2073/2005 od 15. studenoga 2005. o mikrobiološkim kriterijima za hranu (SL L 338, 22. 12. 2005.), sa svim izmjenama i dopunama
10. Uredba (EU) br. 1169/2011 Europskog parlamenta i Vijeća od 25. listopada 2011. o informiranju potrošača o hrani, izmjeni uredbi (EZ) br. 1924/2006 i (EZ) br. 1925/2006 Europskog parlamenta i Vijeća te o stavljanju izvan snage Direktive Komisije 87/250/EEZ, Direktive Vijeća 90/496/EEZ, Direktive Komisije 1999/10/EZ, Direktive 2000/13/EZ Europskog parlamenta i Vijeća, direktiva Komisije 2002/67/EZ i 2008/5/EZ i Uredbe Komisije (EZ) br. 608/2004 (SL L 304, 22. 11. 2011.)
11. Uloga nacionalnih vodiča za pojedine djelatnosti koje se bave proizvodnjom i prometom hrane.

Stjecanje osnovnih znanja o zdravstvenoj ispravnosti namirnica i osobnoj higijeni osoba koje rade u proizvodnji i prometu namirnica zakonska je obaveza na temelju članka 37.stavka 6 Zakona o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti (NN 79/07, 113/08, 43/09, 130/117) i Pravilnika o načinu i programu stjecanja potrebnog znanja o zdravstvenoj ispravnosti hrane (NN 116/2018)

KOZMETIČARI, TATOO MAJSTORI, SALONI ZA MASAŽU

Člankom 37, Zakona o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti (N.N. br.: 79/07, 113/08, 43/09 i 130/17) i Pravilnikom o načinu i programu stjecanja potrebnog znanja o sprečavanju zaraznih bolesti (N.N. 116/2018 od 21.12.2018.), propisano je da:

Osobe koje obavljaju poslove u proizvodnji, odnosno prometu kozmetičkih proizvoda, a koje na svojim radnim mjestima dolaze u neposredan dodir s kozmetičkim proizvodima, te fizičke osobe koje samostalno obavljaju djelatnost pružanja usluga njege ili uljepšavanja lica i tijela, kao i osobe koje obavljaju poslove unošenja boja i stranih tijela u kožu i sluznice, **moraju imati potrebna znanja o sprečavanju zaraznih bolesti prije početka rada.**

- Osobe koje su završile srednjoškolsko strukovno obrazovanje u programima za gore navedene djelatnosti imaju usvojena potrebna znanja za rad.
- Isto je potrebno obnavljati svakih 5 godina.
- Osobe koje su završile sveučilišni diplomski studij ili specijalistički diplomski stručni studij iz područja: medicine, farmacije, medicinske biokemije i sanitarnog inženjerstva posjeduju potrebna znanja o sprečavanju zaraznih bolesti i osobnoj higijeni **te su izuzete od obveze pohađanja tečaja** (Zakon o izmjenama i dopunama Zakona o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti (N.N. 130/2017 od 27.12.2017)).

Za osobe koje prvi puta pohađaju tečaj organizira se teorijska nastava, nakon koje se polaže ispit.