



Strokovno usposabljanje

# ZAHTEVE ZA HIGIENO ŽIVIL IN SISTEM HACCP



**16. september 2024**

---

**9:00**

**Kovod Postojna,  
Jeršice 3, 6230 Postojna**

---

# Program in vsebina:

**9:00 - 9:15**

## **PRIHOD IN REGISTRACIJA UDELEŽENCEV**

**9:15 - 10:00**

- zakonske zahteve iz področja živil
- dobra higienska praksa
- kritična kontrolna točka po HACCP sistemu

**10:00 - 10:15**

ODMOR

**10.15 - 11:00**

- mikrobiološka, kemijska in fizikalna tveganja v procesu živil
- zahteve s področja pitne vode kot surovine v procesu živil

Vabimo vas na usposabljanje o varni proizvodnji živil, kjer boste spoznali zakonske zahteve s področja živil, dobro higiensko prakso, kritične kontrolne točke po HACCP sistemu in se seznanili z mikrobiološkimi, kemičnimi in fizikalnimi tveganji v procesu živil. Predavanje bo obravnavalo tudi zahteve s področja pitne vode kot surovine v procesu živil. **Usposabljanje je namenjeno zaposlenim v obratih z živili, gostinskih lokalih, živilskih proizvodnjah, dopolnilni dejavnosti na kmetiji in vsem, ki jih zanima varna proizvodnja živil.**

## Izvajalki:

- **Irena Sušelj Šajn, mag.san.inž.**, vodja službe za zdravstveni nadzor in analize, podjetje Kovod Postojna d.o.o.,
- **doc. dr. Mojca Jevšnik**, Zdravstvena fakulteta Univerza v Ljubljani

**Kotizacija:**

**100 eur + ddv/ osebo**

**Obseg:**

**2 uri**

**Informacije in prijava:**

**novinarji@kovodpostojna.si, 031/824-631**