



vabi na seminar

VARNA ŽIVILA PO NOVEM STANDARDU SIST EN ISO 22000:2018

Datum: **20. november 2018**

Ura: **od 10.00 do 14.30**

Kraj: **SIST, Šmartinska cesta 152, Ljubljana (predavalnica 2. nadstropje)**

Vsebina

Pisalo se je leto 1960, ko je NASA spoznala, da potrebuje sistemsko rešitev za predelavo živil za daljša potovanja v vesolje. Astronavti pač ne smejo zboleti zaradi okužb s hrano. Skupaj z znanstveniki in industrijo je pripravila sistem HACCP, ki pa je v današnji obliki zaživel leta 1971. Že v osemdesetih letih prejšnjega stoletja so zabeleženi začetki uvajanja sistema HACCP na severnoameriškem kontinentu, ko je bilo vedno bolj prisotno zavedanje o pomembnosti varnih živil na trgu in varstva zdravja potrošnikov. V Sloveniji pa so morala podjetja, ki so pošiljala hrano in živila na evropski trg, že leta 1996 uvesti sistem HACCP na podlagi leta 1993 izdanega prvega vodila Codex Alimentarius: vodilo za izvajanje sistema HACCP (CAC/GL 18). Codex Alimentarius (zakon o živilih) je bil namreč že tedaj obvezen element globalnega trgovanja z živilom (pogodba WTO SPS).

Zaradi številnih afer zaradi nevarnih živil na trgu EU (afere »norih krav«, dioksinška afere, prašičja kuga, vdor GSO ipd.) in spoznanja, da države članice različno nadzirajo uvajanje sistema HACCP v prehransko verigo, smo leta 2002 dobili evropski krovni zakon o hrani z Uredbo 178/2002 in poznejšimi uredbami t. i. »higi paketa«, ki veljajo za ves evropski trg. S temi uredbami pa smo dobili tudi zahtevo po zakonsko obveznem upoštevanju vodil in standardov Codex Alimentarius.

Razmah globalnega trgovanja in tudi informativne družbe pa postavlja nove zahteve po varstvu zdravja potrošnikov in tudi varnosti živil na trgu. Tako imamo danes v prehranski verigi še višje zahteve podjetij in trgovcev po neodvisnem certificiranju vodenja kakovosti in varnosti živil. Leta 2005 smo tako končno dobili mednarodni standard ISO 22000, ki je danes nadomeščen z modernejšim, preglednejšim standardom ISO 22000:2018. Nova izdaja standarda je opremljena z večjim poudarkom na odgovornosti vodenja sistema vodilnih menedžerjev, uvaja pa tudi t. i. predhodne pogoje oziroma splošne in operativne higienske in tehnične pogoje, ki so osnova in prvi pogoj za izvedbo analize tveganja in vodenja načrta HACCP.

V Sloveniji imamo tako od 1. septembra 2018 nov standard **SIST EN ISO 22000:2018**, Sistemi vodenja varnosti živil – Zahteve za vsako organizacijo v prehranski verigi (ISO 22000:2018). Standard je privzet evropski standard z enako oznako in je istoveten z mednarodnim standardom. Določa zahteve za sistem vodenja varnosti živil (FSMS). Svetuje, kaj mora organizacija storiti, da dokaže svojo sposobnost nadzora tveganj za varnost živil, da bi zagotovila varno hrano. Uporablja ga lahko katerakoli organizacija, ne glede na velikost ali položaj v prehranski verigi, primeren pa je tudi za majhne oziroma manj razvite organizacije (npr. male kmetije, distributerje in trgovce ali strežbo).

S pomočjo standarda SIST EN ISO 22000:2018 lahko vsaka organizacija, ki je neposredno ali posredno vključena v prehransko verigo:

- načrtuje, izvaja, vodi, vzdržuje in posodablja sistem vodenja varnosti živil, s katerim se zagotovijo izdelki in storitve, ki so glede na namen uporabe varni;
- prikazuje skladnost z ustreznimi zakonskimi in regulativnimi zahtevami za varnost živil;
- vrednoti in ocenjuje medsebojno usklajene zahteve kupcev glede varnosti živil ter prikaže skladnost z njimi;
- uspešno predstavi vidike varnosti živil vključenim zainteresiranim stranem v prehranski verigi;
- zagotavlja, da usklajuje določeno politiko zagotavljanja varnih živil, in
- pridobi certifikat ali registracijo lastnega sistema vodenja varnosti živil pri zunanji organizaciji ali izvede samoocenjevanje skladnosti s tem dokumentom.

Standard SIST EN ISO 22000:2018 je izdal Slovenski inštitut za standardizacijo (SIST). SIST je slovenski nacionalni organ, ki skrbi za področje priprave in sprejemanja neobveznih standardizacijskih dokumentov in zastopa interese Slovenije v mednarodnih (ISO in IEC) in evropskih organizacijah (CEN, CENELEC, ETSI), katerih polnopravni član je.

O čem vse bomo torej govorili:

- o zakonodaji EU kot osnovni zahtevi s primeri tveganj, ki so že opredeljeni v zakonodaji, na primer o informiranju potrošnikov o alergeni kot tveganju za zdravje, tehničnih tveganjih, kot so na primer transmaščobne kisline v živilih in akrilamid, in kako to vključimo v analizo tveganja,
- o predpogojih – dobrih higienskih in proizvodnih praksah ter tehničnih pogojih v povezavi z njihovim vključevanjem v standard,
- o odgovornosti nosilcev živilske dejavnosti in zahtevah standarda, vključno s potrebnimi kompetencami, izobraževanjem in usposabljanjem,
- o korakih izvajanja sistema HACCP kot delu standarda,
- o slabostih oziroma možnih spodrseljajih, ki se lahko zgodijo kljub dobrim namenom (predstavitev nekaj študij primera).

Seminar je namenjen vsem:

- zaposlenim v verigi proizvodnje živil (predelovalcem, distributorjem, trgovcem, prodaji na daljavo, gostincem ...),
- organizatorjem prehrane v različnih organizacijah,
- presojevalcem in svetovalcem na področju živilstva,
- odgovornim za obvladovanje tveganj in označb na živilih in drugim tehnologom v podjetjih, ki se ukvarjajo z živilom, ter
- vsem, ki želijo pridobiti in poglobiti znanje s področja poznavanja, obvladovanja in presojanja delovanja sistemov kakovosti in varnosti živil ter možne uporabe mednarodnih oziroma evropskih harmoniziranih standardov v proizvodnji živil.

Udeleženci bodo prejeli tudi originalni standard SIST EN ISO 22000:2018, Sistemi vodenja varnosti živil – Zahteve za vsako organizacijo v prehranski verigi.

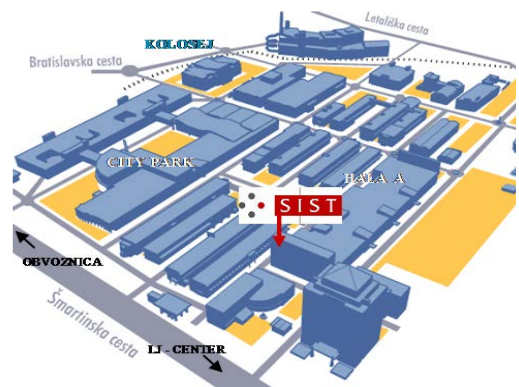
Izvajalka:



Marjana Peterman, univ. dipl. inž. živilske tehnologije, je strokovna sodelavka Zveze potrošnikov Slovenije in vodja projektov pri Mednarodnem inštitutu za potrošniške raziskave. Aktivna je tudi v Komisiji za živila in prehrano pri evropski potrošniški organizaciji BEUC ter pri svetovnih potrošniških organizacijah CI in ICRT. V evropskih razvojnih projektih Trace, NovelQ, Dolceta in Focus Balkans je vodila projekte oziroma je članica strokovnih odborov. Eno leto je predsedovala Medresorski vladni komisiji za kemijsko varnost v Sloveniji. Več kot 30 let je delala v živilski industriji na vodilnih položajih, tako v Sloveniji kot v Kanadi, kjer je bila več kakor 20 let. Sodelovala je tudi pri začetkih uvajanja sistema HACCP na severnoameriškem kontinentu v osemdesetih letih preteklega stoletja. Diplomirala je na Biotehniški fakulteti v Ljubljani in prejela študentsko Prešernovo nagrado za diplomsko delo.

Kako do nas

SIST se nahaja v nakupovalnem središču BTC, na severnem delu hale A (bivši sedež uprave BTC). Predavalnica SIST je v 2. nadstropju. Ob vseh stavbah nakupovalnega središča BTC so po 9. uri na voljo brezplačna parkirna mesta.



Prepričani smo, da boste z udeležbo pridobili številne koristne informacije za svoje delo, zato vljudno vabljeni!

PRIJAVNICA – 2018-28

VARNA ŽIVILA PO NOVEM STANDARDU SIST EN ISO 22000:2018

torek, 20. november 2018, ob 10. uri

Prosimo, vpišite svoje podatke.

Ime in priimek udeleženca	
Naziv organizacije/podjetja	
Naslov	
Davčna številka	
Telefon	Faks
E-pošta	
Datum	Podpis in žig

Prijave na seminar: Prijavnice pošljite najpozneje do **četrтка, 15. 11. 2018**, na Slovenski inštitut za standardizacijo, Šmartinska c. 152, SI-1000 Ljubljana, po elektronski pošti na seminarji@sist.si ali po faksu na številko **01/478 30 94**.

Število mest je omejeno! Prijavnica velja kot naročilnica.

Vaša prijava na seminar je sprejeta, ko prejmete potrditev po elektronski pošti.

KOTIZACIJA

Kotizacija za udeležbo znaša 209,00 + 22 % DDV (skupaj z DDV: 254,98 EUR):

- člani **SIST in SIST/TC** imajo **20 % popusta** (cena z DDV in upoštevanim popustom je **203,98 EUR**)
- **organizacije, ki prijavijo 2 ali več zaposlenih**, imajo pri kotizaciji **5 % popusta** (cena z DDV in upoštevanim popustom za posameznika je **242,23 EUR**)

Popusti se ne seštevajo.

V kotizacijo so vključeni gradivo, standard SIST EN ISO 22000:2018 (papir, angleški jezik), postrežba in potrdilo o udeležbi.

Prosimo, da **kotizacijo za predstavitev poravnate najpozneje 3 delovne dni pred začetkom seminarja na račun pri Upravi za javne prihodke 01100-6030348413, sklic na št. 00-53-61505-DŠ prijavitelja. Račun boste prejeli po seminarju.**

Odповed: Zadnji rok za odjavo udeleženca je **3 delovne dni pred seminarjem**. V tem primeru vam kotizacijo vrnemo v celoti. Pri odjavah po tem roku ali ob neudeležbi kotizacijo zadržimo v celoti.

V primeru premajhnega števila udeležencev si pridržujemo pravico do odpovedi seminarja. V tem primeru vam vnaprej vplačano kotizacijo vrnemo.

Vljudno vabljeni!