



vabi na seminar

Standardi za kakovost in varnost živil

Datum: **30. maj 2019**

Ura: **10.00–13.30**

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

Uvod

Kakovost in varnost živil sta bistvenega pomena za naše zdravje. Težave z okužbami z živili v Evropi so razlog več za pripravo evropskih standardov. Standardi prinašajo tehnološke, ekonomske in družbene koristi, vplivajo na večjo učinkovitost podjetja ter olajšajo mednarodno trgovanje (prost pretok blaga), hkrati pa uporabniku zagotavljajo varen in kakovosten proizvod.

Domače potice seveda ne najdemo na trgovskih poticah, tam je le inačica, ki je podobna tisti, ki smo je navajeni. Pa vendar, danes imamo v Bruslju predlog za registracijo specifikacije za proizvod z imenom "Slovenska potica" z enotnim testom in štirimi nadevi, iz katerih izhaja pet potic: slovenska potica – z orehovim nadevom, – z orehovim nadevom in rozinami, – z rozinovim nadevom, – pehtranka, – pehtranka s skuto. Ali je to standard ali tehnični predpis? Obstaja razlika?

Nekateri znanstveniki pravijo, da je standardizacija ponotranjena v možganih živih bitij. Pri živalih opazimo, da razlikujejo med nezrelim in zrelim sadežem, da ugotavljajo, kateri partner bo najprimernejši, da najdejo primeren kraj za gnezdo. Evolucija človeških možganov je pripeljala do tega, da stalno razvrščajo informacije o hrani kot standard za sprejemljivost in primernost za prehrano, na primer sladko – daje energijo, umami – daje gradnike, protein, grenko – nevarno. Standard naj bi torej izdelek ali storitev standardiziral v sprejemljivo obliko, ki bo služila namenu izdelka.

Industrializacija in globalizacija trga pa postavljata nove zahteve po standardizaciji izdelkov in storitev kot vodila (procesna in postopkovna), na primer za varnost hrane ali pa– s standardnimi metodami ugotavljanja kakovosti – za avtentičnost in varnost itd. Svet standardov je pester, vemo, kako naj nastaja standard, vemo pa tudi, da je prostovoljno vodilo, ki lahko postane zakonsko obvezno, kadar je to politično sprejeto. Uredba o hrani, Uredba 178/2002, narekuje, da se upoštevajo standardi Codex Alimentarius in drugi mednarodni standardi. Mednarodna organizacija za standardizacijo (ISO), ki je izdala več kakor 700 standardov na področju hrane in živil, sodeluje s Codex Alimentariusom, saj ne želi podvajati dela svetovnih standardizacijskih organov. Pogodba WTO SPS pa določa, da v mednarodnem prometu upoštevamo tako standarde ISO kot tudi standarde Codex Alimentarius ter standarde IDF.

O čem bomo govorili:

- Standardi za živila na splošno in organizacije, ki jih ustvarjajo
- Standardi in tehnični predpisi kot preplet določil tako za varnost kot tudi kakovost hrane in živil
- O mednarodnih in nacionalnih standardih
- Kaj vemo o delu SIST

Predstavitev je namenjena

- zaposlenim v verigi proizvodnje živil (predelovalcem, distributorjem, trgovcem, prodaji na daljavo, gostincem ...),
- tistim, ki izobražujejo in ozaveščajo javnost glede živil,
- organizatorjem prehrane v različnih organizacijah,
- presojevalcem in svetovalcem na področju živilstva,
- vsem, ki želijo pridobiti in poglobiti znanje s področja poznavanja, obvladovanja in delovanja sistemov kakovosti in varnosti živil.

Kaj boste pridobili z udeležbo

Seznanimi se boste z različnimi standardi in vodili/pravili in njihovim namenom v povezavi s kakovostjo in varnostjo živil samih ter z nekaterimi standardi ali vodili za tehnično opremo. Razpravljali bomo tudi o certificiranju in njegovem pomenu.

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

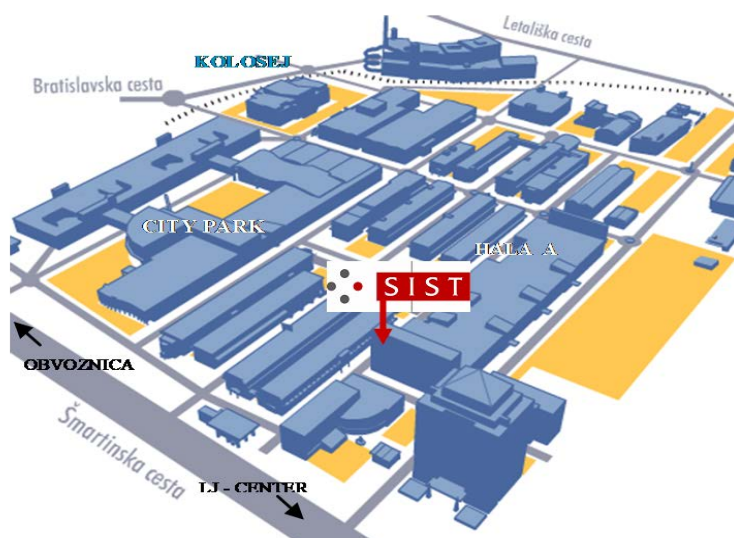
Izvajalka



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.



Standardi za kakovost in varnost živil

30. maj 2019

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 najkasneje do **27. maja 2019** na Slovenski inštitut za standardizacijo, Šmartinska c. 152, SI-1000 Ljubljana, po navadni pošti ali po elektronski pošti na **seminarji@sist.si** ali po faksu na številko **01/478 30 94**.

Število mest je omejeno. Prijavnica velja kot naročilnica.

KOTIZACIJA

Kotizacija za udeležbo znaša **199,00 € + 22 % DDV (skupaj z DDV 242,78 €)**

- člani SIST in SIST/TC imajo pri kotizaciji 20 % popusta (cena z DDV in upoštevanim popustom je 194,22 €),
- organizacije, ki prijavijo 2 ali več zaposlenih, imajo pri kotizaciji 5 % popusta (cena z DDV in upoštevanim popustom za posameznika je 230,64 €).

V kotizacijo so vključeni seminarsko gradivo, postrežba med odmorom, original standard SIST EN ISO 22000:2018 v papirni obliki in potrdilo o udeležbi.

Popusti se ne seštevajo. Vaša prijava na seminar je sprejeta, ko prejmete potrditev po elektronski pošti.

Prosimo, da **kotizacijo za predstavitev poravnate** najpozneje **3 delovne dni pred začetkom dogodka na račun** pri Upravi za javne prihodke **01100-6030348413, sklic na št. 00-53-61506-DŠ prijavitelja**. Račun boste prejeli po seminarju.

Odpoved: 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 neudeležbi kotizacijo zadržimo v celoti.

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