



# vabilo na delavnico



## **Živilska zakonodaja in ocena tveganj živil z upoštevanjem pravil HACCP na primerih udeležencev**

**DATUM: 18. 4. 2023**  
**URA: 10.00–14.00**

**KRAJ: SIST, Ulica gledališča BTC  
2, LJUBLJANA, predavalnica  
2. nadstropje**

**[www.sist.si](http://www.sist.si)**

## Uvod

Zakonodaja na področju živil je kompleksna. Dosledno upoštevanje predpisov je pomembno za zagotovitev skladnosti z zakonodajo o živilih.

V zadnjem obdobju, ki ga zaznamuje čas vojne v Ukrajini ter druginja, ko smo dnevno priča podražitvam hrane in se sprašujemo, naj kupujemo le prehrabene izdelke uveljavljenih blagovnih znamk in certificirana živila, lahko zaupamo tudi manj znanim, v obdobju, ko nas presenetijo objave, da naj določene kupljene hrane ne uživamo, je pomembno, da nosilci živilske dejavnosti poznajo pravila in se zavedajo svojih obveznosti v celotni verigi proizvodnje živil, od vil/njive do vilic.

Ob tem je bistveno, da je vsak nosilec živilske dejavnosti pri svojih dobaviteljih in kupcih prepoznan kot podjetje, ki sledi zakonodaji in temu tudi prilagaja svoje poslovanje, in da je istočasno konkurenčen na trgu. Vsako živilo mora biti varno in primerno za uživanje. Odgovornost za varnost živila in točnost podatkov o živilih nosijo vsi nosilci živilske dejavnosti (NŽD) v verigi proizvodnje in trženja živil. Odgovornost NŽD je splošno določena tako v Uredbi (ES) 178/2002 kot tudi v Uredbi (EU) 1169/2011. Uredba Komisije (EU) 2021/382 z dne 3. marca 2021 o spremembi prilog k Uredbi Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 852/2004 o higieni živil v zvezi z upravljanjem na področju živilskih alergenov, prerezporejanjem hrane in kulturo varnosti hrane uvaja pomembno novost, in sicer zavezanost vodstva ter odnos vseh zaposlenih do kulture varnosti hrane. Zavezanost vodstva je bistveno opredeljena tudi v standardu SIST EN ISO 22000.

V sodelovanju z izkušenima strokovnjakinjama s tega področja smo se na SIST odločili izvesti delavnico **Živilska zakonodaja in ocena tveganj živil z upoštevanjem pravil HACCP na primerih udeležencev.**



## Delavnica je namenjena vsem, ki kakor koli sodelujejo v procesih:

- zaposlenim v verigi proizvodnje živil (deležnikom: pridelovalcem, predelovalcem, distributerjem, trgovcem, prodaji na daljavo, gostincem ...),
- presojevalcem in svetovalcem na področju kmetijstva, živilstva, gostinstva in trgovine,
- drugim tehnologom v podjetjih, ki se ukvarjajo z živilom,
- pravnim strokovnjakom in komercialistom, katerih področja so povezana s proizvodnjo in trženjem hrane,
- organizatorjem prehrane iz različnih organizacij,
- odgovornim za obvladovanje tveganj in označb na živilih,
- vsem, ki želijo pridobiti in poglobiti znanje s področja poznavanja in povezovanja zakonodaje o živilih, tudi tistim, ki se želijo seznaniti z možno uporabo mednarodno/evropsko harmoniziranih standardov v proizvodnji in kontroli, ter najširšemu trženju živil.

## Kaj boste pridobili z udeležbo?

Vsebina delavnice daje informacije o zakonodaji o živilih, povezanih z informiranjem potrošnikov, ter o izpolnjevanju zahtev za nosilce živilskih dejavnosti, ki se preverjajo v okviru uradnega nadzora, predpisanega v Uredbi (EU) 2017/625. Delavnica zagotavlja razumevanje osnovnih načel v proizvodnji varne in kakovostne hrane, vezanih na zagotavljanje sledljivosti in označevanje živil, ki jih morajo poznati živilski strokovnjaki pri svojem delu. Informacije o bistvenih novostih v živilski zakonodaji, povezane s trajnostno, varno in okolju ter zdravju potrošnikov namenjeno hrano, bodo koristile ne le nosilec v verigi proizvodnje hrane tako pri pripravi označb kot pri razvoju in inovacijah v proizvodnji živil, kot tudi pri reviziji obstoječih označb ter pripravi novih označb živil, da bodo te skladne s predpisi. Hkrati udeležba na delavnici ponuja predloge za uporabo mednarodnih/evropskih standardov pri različnih nosilcih živilske dejavnosti, vključno s konceptom kulture varnosti hrane, ki vsebuje kombinacijo skupnih vrednot vedenj in/ali prepričanj o pomembnosti varnosti živil, ki prevladujejo v celotni organizaciji, s poudarkom na bistveni vlogi voditeljev in menedžerjev. Gre tudi za komercialne prednosti zaradi uporabe standarda SIST EN ISO 22000:2018 in certificiranja živil oziroma prostovoljnega navajanja informacij.

**Ponujamo tudi 30 % popust za podjetja, ki prijavijo več zaposlenih.**



## Izvajalki



**Dr. Mira Kos Skubic** ima dolgoletne izkušnje s proizvodnjo, preskušanjem ter zakonodajo in standardi s področja hrane. Na začetku svoje poslovne kariere je bila zaposlena v živilskem podjetju SOZD SLOVIN, kjer si je pridobila strokovne izkušnje na področju proizvodnje brezalkoholnih pijač, uvajanja novih preskusnih metod za interno kontrolo v proizvodnji pijač in PET embalaže. Nato je nekaj let vodila področje standardizacije živil, okolja, kemikalij in embalaže na takratnem Uradu za standardizacijo in meroslovje. Svojo poslovno pot je nadaljevala na Ministrstvu za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano kot vodja sektorja za varnost in kakovost hrane in krme. Takrat je pričela z vzpostavitvijo shem kakovosti v Republiki Sloveniji in sistema kakovosti v uradnih preskusnih laboratorijih za področje živil. Akreditacija je potrebna za pridobitev imenovanja kot referenčni ali uradni preskusni laboratorij za katero koli področje znotraj celotne verige proizvodnje živil (Uredba (EU) 2017/625). Aktivno je sodelovala pri prilagajanju slovenske zakonodaje s področja živil evropski zakonodaji in pri pogajanjih z Evropsko komisijo v času pred vstopom Slovenije v EU. V tem času je aktivno sodelovala pri izvedbi več TWINNING projektov, ki so potekali v sodelovanju s francoskimi, nizozemskimi, danskimi in grškimi strokovnjaki, ter pri izvedbi bilateralnih projektov z Nizozemci v Sloveniji, vezanih na varnost in kakovost živil in krme, pri vzpostavitvi priznavanja zaščitenih kmetijskih pridelkov in živil, sistemov kakovosti, vezanih na akreditacijo laboratorijev za preskušanje živil, vzpostavitvi sledljivosti v verigi proizvodnje živil ter povezovanja pridelovalcev in predelovalcev v proizvodnji živil.

Na Fakulteti za kemijo in kemijsko tehnologijo je opravila univerzitetni in magistrski študij. Naslov magistrske naloge je bil Ugotavljanje hlapnih komponent z GC/MS tehniko v brezalkoholni pijači Cockta. Doktorski študij je zaključila na Biotehniški fakulteti v Ljubljani z doktorsko disertacijo Poznavanje in zaznavanje živil z geografsko označbo ali označbo porekla pri potrošnikih.

Aktivno sodeluje na strokovnih srečanjih in seminarjih v Sloveniji in tujini. Bila je prva predsednica Sveta SA. Je članica v meroslovnem svetu MIRS, skupščine SIST, certifikacijskih organov za področje živil iz shem kakovosti. Prav tako je dejavna pri delu tehničnega odbora za varstvo potrošnikov na SIST ter v mednarodnem tehničnem odboru COPOLCO (standardi, povezani z varstvom potrošnikov), ki deluje znotraj mednarodne organizacije za standarde ISO.



**Marjana Peterman**

Marjana Peterman je strokovna sodelavka Zveze potrošnikov Slovenije in projektna raziskovalka pri Mednarodnem inštitutu za potrošniške raziskave. Pokriva področji prehrane in trajnostnega razvoja. Je avtorica številnih člankov, objavljenih v potrošniški reviji VIP ter predavateljica in gostja različnih strokovnih srečanj in kongresov. Aktivno deluje v različnih vladnih komisijah in odborih pri MKGP – »Svet za posebne kmetijske pridelke«, MOP – »Komisija za embalažo kot odpadke« in »Eko oznake« in MZ – »Nacionalni odbor za kemijsko varnost«. Dejavnna je tudi v mednarodnem prostoru, saj sodeluje v komisijah Evropske potrošniške organizacije (BEUC) in Svetovne potrošniške organizacije (CI), posvetovalnem odboru EU projekta Trace, NovelQ, Prosabeef ter FocusBalcans. Je tudi presojevalka HACCP in ISO 9000 ter EMAS.

V preteklosti je zasedala pomembna vodilna mesta v Ljubljanskih mlekarnah na področjih razvoja, proizvodnje in v Sektorju za kakovost in kontrolo kvalitete, pred tem pa je dvajset let delala v Kanadi v podjetjih Beatrice Foods Canada in Sealtest, kjer je tudi aktivno delovala na inštitutu Canadian Institute of Food Science and Technology.

Po izobrazbi je univerzitetna diplomirana inženirka živilske tehnologije z Biotehniške fakultete Univerze v Ljubljani. Na univerzah v Ottawi in Torontu je pridobila 36 kreditnih točk iz specialističnih ved: Dietetics and Nutrition in Business Administration

## Program:

10.05–11.00	<p><b>Uvod in zakonodaja, vezana na varnost živil in varstvo potrošnikov z vidika NŽD in potrošnikov</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Izpolnjevanje zahtev nosilcev živilske zakonodaje (NŽD), predpisanih v <u>Uredbi (ES) 852/2004</u>, ki vključuje oceno kulture varnosti hrane, na novo predpisano v <u>Uredbi Komisije (EU) 2021/382</u></li><li>• <u>Pomen Uredbe (EU) 2017/625</u>, vezane na zagotavljanje učinkovitega nadzora v celotni verigi proizvodnje hrane z namenom varstva potrošnikov v povezavi z živil, ki kot pogoj za prenos določenih nalog uradnega nadzora na druge organizacije/osebe določa, da so te akreditirane v skladu z ustreznimi standardi, ki zadevajo prenesene naloge</li><li>• <u>Pomen uporabe standarda SIST EN ISO 22000 za zagotovitev zahtev iz HACCP</u></li><li>• <u>Uredba (EU) 1169/2011 vezana na obvezne in prostovoljne navedbe na živilih</u></li></ul>
11.00–12.00	<p><b>Primeri, vezani na tveganja, določitev kritičnih točk kot del HACCP</b></p> <p>Postopek analize tveganja, ocene tveganja in oblikovanja procesov predelave ter uvedbe sistema HACCP mora upoštevati naslednje vplive, značilne za opredeljen obseg dejavnosti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <u>materialov in sestavin živil in njihovih lastnosti</u> (npr. posamezne sestavine oziroma surovine, čistila, voda, polproizvodi, končni izdelek oziroma živilo, namenjeno prodaji, in njegova pričakovana uporaba, statistika odpoklicev, reklamacij ...),</li><li>- <u>postopkov obdelave živil in skladiščenja ter distribucije</u> (npr. vpliv postopkov in procesov na zmožnost nadziranja ...),</li><li>- <u>opreme</u> (npr. <u>materiali za stik z živilom, oprema za pasterizacijo/termično obdelavo, ali ustreza EHDG ali 3a standardu ...</u>),</li><li>- <u>okolja in proizvodnih prostorov</u> (primerna velikost, možni vplivi iz okolice, npr. <u>onesnaženi zrak, infrastruktura ...</u>),</li><li>- <u>delavcev</u> (kompetence, jezikovna bariera ...),</li><li>- <u>potrošnikov</u> (ni povprečnega potrošnika; kateri populaciji in starostni skupini je končni izdelek namenjen ...).</li></ul> <p>Na splošno opredelimo tveganja kot mikrobiološka, fizična in kemijska, lahko pa so intrinzična in ekstrinzična.</p> <p>Opredelitev kritičnih točk je možna le takrat, ko je vzpostavljen validiran in verificiran nadzor nad higienskimi zakonskimi zahtevami.</p>
12.00–12.30	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Odmor</b></li></ul>
12.30–13.30	<p><b>Vsebine, povezane z informiranjem potrošnikov – primeri</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Odgovorni nosilec živilske dejavnosti ter prodaja na daljavo in oglaševanje</li><li>• Predpisana imena in opisna imena živil</li><li>• Država porekla, poreklo, kraj izvora živil in osnovnih sestavin v živilih, ki vključujejo vsebine, povezane z upoštevanjem <u>26. člena Uredbe (EU) 1169/2011</u> glede navedbe države ali kraja izvora živil ter navedbe države porekla ali kraja izvora osnovnih sestavin</li><li>• Alergeni</li><li>• Hranilne vrednosti</li><li>• Podajanje prostovoljnih informacij na splošno</li><li>• Zavajajoče informacije ter goljufive prakse</li><li>• Označbe brez glutena, brez laktoze, brez dodanih konzervansov itd. so lahko zavajajoče</li></ul>
13.30–14.00	<p><b>Vprašanja udeležencev in odgovori</b></p>

Da bo predstavitev kar najbolj prilagojena prijavljenim udeležencem, lahko organizatorju pošljete vprašanja najkasneje do 12. 4. 2023, in sicer na elektronski naslov [seminarji@sist.si](mailto:seminarji@sist.si).

**ŽIVILSKA ZAKONODAJA IN OCENA TVEGANJ ŽIVIL Z UPOŠTEVANJEM PRAVIL HACCP NA PRIMERIH UDELEŽENCEV**

18. 4. 2023

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

Z oddajo prijavnice se strinjam s "[Splošni pogoji udeležbe na izobraževanjih SIST](#)" in s "[Pogoji uporabe zasebnosti](#)".

**Prijave:** prijavnice pošljite najkasneje **do 14. 4. 2023** na Slovenski inštitut za standardizacijo, Ulica gledališča BTC 2, SI-1000 Ljubljana, po navadni pošti ali po elektronski na [seminarji@sist.si](mailto: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 189,00 EUR + 22 % DDV:

- člani SIST in SIST/TC imajo pri kotizaciji 20 % popusta (cena z DDV in upoštevanim popustom je 184,46 EUR),
- organizacije, ki prijavijo 2 zaposlena, imajo pri kotizaciji 5 % popusta (cena z DDV in upoštevanim popustom za posameznika je 219,05 EUR),
- organizacije, ki prijavijo 3 ali več zaposlene, imajo pri kotizaciji 30 % popusta (cena z DDV in upoštevanim popustom za posameznika je 161,41 EUR).

V kotizacijo so vključeni gradivo, postrežba med odmorom in potrdilo o udeležbi.

**Vaša prijava na delavnico 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- 61753-DŠ prijavitelja**. Račun boste prejeli po delavnici.

**Odpoved:** zadnji rok za odjavo udeleženca je **3 delovne dni pred delavnico**. 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 delavnice. V tem primeru vam vnaprej vplačano kotizacijo vrnemo.