



Gospodarska
zbornica
Slovenije

Zbornica kmetijskih in
živilskih podjetij



Register certificiranih izvedencev HACCP

vpisanih 2008 -2009
na GZS – ZKŽP

Ljubljana, november 2008

Register certificiranih izvedencev HACCP

**vpisanih 2008 -2009
na GZS – ZKŽP**

Ljubljana, november 2008

Spoštovani,

Kot med vsakim projektom, ki je v procesu nastajanja, smo tudi tokrat bili polni različnih občutkov, misli in idej, ki smo jih s kolegi iz SIQ in strokovnim vodjem prof. dr. Rasporjem spravili na isti imenovalec in zagnali projekt, imenovan Šola HACCP in Register certificiranih izvedencev HACCP.

HACCP je že utečen pojem in proces. Zato je tisto, kar nas je vodilo pri projektu, zagotavljanje znanj, ki jih je potrebno nenehno izpolnjevati in seveda preverjati. Tako kot velja pri prodaji, kjer so na trgu dobri in slabi izdelki, obstajajo dobri in slabi svetovalci. Pri nas do sedaj ni bilo tako obširnega izobraževanja na to temo in prav tako ne preverjanja oz. certificiranja znanja. S Šolo HACCP, ki je projekt SIQ in Registrom certificiranih izvedencev HACCP, ki je projekt GZS-ZKŽP, pa smo naredili tisti korak, ki bo v pomoč tudi podjetjem pri izbiri svetovalcev in presojevalcev njihovih sistemov.

Prvo Šolo HACCP in izpit, ki je sledil, je zaključilo osem udeleženk. Verjamem, da je to izhodišče in vzpodbuda za vse ostale, ki se boste udeležili drugega kroga, pa tretjega....

Hvala vsem predavateljem in predavateljicam, ki so prispevali v mozaik znanja in čestitke vsem certificiranim izvedenkam HACCP, ki jih predstavljamo v tej brošuri.



Dr. Tatjana Zagorc
Direktorica GZS-ZKŽP



Ime in priimek:

SANDRA BEER GREGORC

Izobrazba:

univerzitetna diplomirana inženirka živilske tehnologije

Zaposlena v:

**Slovenski inštitut za kakovost in meroslovje,
Tržaška cesta 2, 1000 Ljubljana**



Kategorija izvedenke:

presojevalka

Trenutne aktivnosti:

Vodja produkta sistemi vodenja varnosti živil, presojevalka sistemov vodenja po standardih ISO 9001, ISO 22000 in sistema HACCP, skrbnica kakovosti in akreditacije na Slovenskem Inštitutu za kakovost in meroslovje

Dosedanje izkušnje:

BIOS-M d.o.o. (1992 – 1993), OŠ Spodnja Šiška (1994 – 1995), Jata – Reja d.d. (1995 – 1996), Zmajčkov butik d.d. (1996 – 2001), Pekarna Vrhnika d.d. (2001 – 2006), ŽITO d.d. (2006), Slovenski inštitut za kakovost in meroslovje (2006 –)

Potrošnike ganejo odmevne afere o živilih, ki niso varna - skrb za varnost živil torej postaja globalna naloga. Standardi kakovosti in varnosti živil povezujejo vse člene v živilsko-oskrbovalni verigi in so skupaj z vseživljenjskim izobraževanjem pomemben prispevek trgu varnih živil.

Ime in priimek:

ELIZABETA GREBENC

Izobrazba:

univerzitetna diplomirana inženirka kmetijstva

Zaposlena v:

**Droga Kolinska d.d., PE Mirna,
Cesta na Gradec 17, 8233 Mirna**



Kategorija izvedenke:

strokovnjakinja v podjetju, presojevalka

Trenutne aktivnosti:

Vodja proizvodnega oddelka otroška hrana, odgovorna oseba za sisteme ISO, HACCP na nivoju proizvodne enote, notranja presojevalka ISO, HACCP, presojevalka dobaviteljev, izvajalka usposabljanja delavcev in delovodij, mentorica sodelavcem na področju kakovosti, razvoja in študija ob delu

Dosedanje izkušnje:

Kolinska d.d. (1985 – 2005), Droga Kolinska d.d. (2005 –)

Država mora zagotoviti, da bosta živilstvo in varnost hrane kot odlika pri zadovoljevanju človekovih potreb, temeljila na verodostojnosti in poštenju.

K temu bo pripomogel učinkovit nadzor, finančna podpora države pri vpeljavi standardov v malih podjetjih ter trajnostno izobraževanje in ozaveščanje vseh členov v prehranski verigi, vključno s tem, da se bodo ljudje znali pravilno in varno prehranjevati.

Ime in priimek:

IRMA KOREN

Izobrazba:

magistra živilske tehnologije

Zaposlena v:

**Fructal Živilska industrija d.d.,
Tovarniška cesta 7, 5270 Ajdovščina**



Kategorija izvedenke:

strokovnjakinja v podjetju, presojevalka

Trenutne aktivnosti:

Direktorica službe za kakovost, odgovorna oseba za notranji nadzor, predstavnica vodstva za sisteme vodenja ISO 9001, ISO 14001 in ISO 22000, vodilna presojevalka sistema vodenja kakovosti ISO 9001, izvajalka izobraževanj s področja vodenja kakovosti in vodenja varnosti živil, notranja presojevalka sistemov vodenja ISO 9001, ISO 14001 in ISO 22000, predsednica Tehničnega odbora kmetijskih pridelkov in živilskih proizvodov na Slovenskem inštitutu za standardizacijo

Dosedanje izkušnje:

Fructal d.d. (1984 – 1985), Biotehniška fakulteta Oddelek za živilsko tehnologijo (1985 – 1989), Fructal d.d. (1989 –)

Hrana je veliko bogastvo razvitega sveta. Zdrava hrana pa je cilj, ki mu danes sledimo z veliko odgovornostjo. Ravnanje vseh v živilski verigi mora zagotoviti, da hrana omogoča zdravo rast in krepitev ter povzroča čim manj ali nič škodljivih vplivov. Za to smo odgovorni vsi v verigi - od sejalca do potrošnika. Razumevanje zdrave hrane je izziv, ki mu moramo slediti vsi, ki v hrani uživamo.

Ime in priimek:

INES LINDIČ

Izobrazba:

diplomirana organizatorica turizma

Zaposlena v:

**Sava hoteli Bled d.d.,
Cankarjeva 6, 4260 Bled**



Kategorija izvedenke:

strokovnjakinja v podjetju, presojevalka

Trenutne aktivnosti:

Vodja sistemov kakovosti ISO 9001, ISO 22000, 20 ključev in Poslovne odličnosti za priznanje Republike Slovenije, izvajalka internih izobraževanj o sistemu vodenja varnosti živil, vodja tima za varnost živil in za kakovost v Sava hoteli Bled ter članica tima za varnost živil in za kakovost dejavnosti Turizem v PS Sava, vodilna presojevalka sistema HACCP/ISO 22000, notranja presojevalka sistema ISO 9001 in ISO 22000

Dosedanje izkušnje:

Naravni park – Terme 3000 Moravske Toplice d.d. (2004 – 2008), Sava hoteli Bled d.d. (2008 -)

Sistem varnosti živil je potrebno v podjetju neprestano nadgrajevati in izboljševati po pridobljenih izkušnjah in informacijah s tržišča, ter vztrajno slediti novostim in jih vključevati v sisteme, da ti ne bi zastarali. Za doseg zastavljenih ciljev je nujen strokovni kader in timsko delovanje, higienske zahteve pa čim bolj jasno definirane in predstavljene zaposlenim. Na ta način se lahko izboljša motivacija zaposlenih in higiensko stanje obrata ter nenazadnje zaupanje in zadovoljstvo kupcev.

Ime in priimek:

TATJANA MIČOVIĆ

Izobrazba:

univerzitetna diplomirana biologinja

Zaposlena v:

Droga Kolinska d.d.,

Kolinska ulica 1, 1000 Ljubljana



Kategorija izvedenke:

strokovnjakinja v podjetju

Trenutne aktivnosti:

Načrtovalka, koordinatorka ter spremljevalka rezultatov vhodne kontrole surovin, embalaže ter medfazne in končne kontrole, sodelavka pri oblikovanju ukrepov v zvezi z kakovostjo in varnostjo izdelkov, sodelavka pri vzpostavitvi sistema ISO 22000, notranja presojevalka standardov ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000 in sistema HACCP, presojavalka dobaviteljev surovin in embalaže, vodja timov za varnost živil (področje Trgovsko blago in področje Delikatesni namazi)

Dosedanje izkušnje:

Kolinska d.d. (1991 – 2005), Droga Kolinska d.d. (2005 –)

Varnost živil je ena najpomembnejših vrednot današnjega časa. Ravno z vpeljavo sistema HACCP smo na področju kompletne živilske verige – od primarne proizvodnje, preko vseh faz do končnega izdelka, dosegli zdravstveno neoporečno in varno hrano.

me in Priimek:

JANA RAMUŠ

Poklic:

univerzitetna diplomirana inženirka živilske tehnologije

Zaposlena v:

Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij pri GZS, Dimičeva 13, 1000 Ljubljana



Kategorija izvedenke:

svetovalka, presojevalka

Trenutne aktivnosti:

Odgovorna za področje horizontalne zakonodaje področje varnosti živil, odgovorna za sektorje mlinarstvo in pekarstvo, odgovorna za področje standardov za zagotavljanje kakovosti in varnosti živil, koordinator aktivnosti in vsebin za poklicne standarde, predstavnica v Evropski konfederaciji proizvajalcev hrane in pijač CIAA, predstavnica v evropskih sektorskih združenjih za mlinarstvo GAM, za pekarstvo AIBI, članica Certifikacijskega odbora inštituta KON-CERT, koordinatorka projekta SAFOODNET (2006 – 2009), predavateljica o osnovah varnosti živil na Centru za poslovno usposabljanje, presojevalka ISO 9001, ISO 22000 in sistema HACCP po Codex Alimentariusu na Slovenskem inštitutu za kakovost in meroslovje

Dosedanje izkušnje:

Kolinska d.d. (1997 – 2000), Zavod za zdravstveno varstvo Kranj (2000 – 2004), Gospodarska zbornica Slovenije, Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij (2004 –)

Zagotavljanje varnosti živil, ki so namenjena potrošniku, bi morala biti nekaj samo po sebi umevnega. To bo doseženo takrat, ko bodo vsi partnerji v živilski verigi dovolj ozaveščeni in bodo z rednim izobraževanjem in usposabljanjem sproti pridobivali potrebna znanja in informacije ter primerno komunicirali med seboj.

Ime in priimek:

MARIJA SRAKA ŠADL

Izobrazba:

univerzitetna diplomirana inženirka živilske tehnologije

Zaposlena v:

**Zdravilišče Radenci d.o.o., Zdraviliško naselje 12,
9252 Radenci**



Kategorija izvedenke:

strokovnjakinja v podjetju, presojevalka

Trenutne aktivnosti:

Vodja tima za varnost živil dejavnosti Turizem v PS SAVA, vodja tima za varnost živil Zdravilišče Radenci, uvajalka standarda ISO 22000 v Panonskih termah, notranja presojevalka za standarde ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18000, ISO 22000 in zunanja presojevalka za ISO 22000, izvajalka izobraževanj za sistem vodenja varnosti živil, metodo 20 ključev in poslovno odličnost, izvajalka notranjega nadzora v Panonskih termah, referentka za poslovno odličnost in zadolžena za pripravo samoocene in vloge po modelu Priznanje Republike Slovenije za poslovno odličnost za družba Panonskih term, vodilna ocenjevalka za Priznanje Republike Slovenije za poslovno odličnost, imenovana predavateljica na Izobraževalnem centru Piramida, predsednica Zveze društev inženirjev in tehnikov Maribor

Dosedanje izkušnje:

Zdravilišče Radenska Radenci d.d. (1982 – 1999), Radenska Zdravilišče Radenci d.o.o. (1999 – 2006), Terme Radenci d.o.o. (2006 – 2008), Zdravilišče Radenci d.o.o. (2008 –)

Z dvigom kvalitete se nujno mora izboljšati ozaveščenost za množico tveganj, ki se pojavljajo v pridelavi, predelavi in ponudbi varne hrane. K temu velik delež prispevajo standardi, največji učinek pa ima sistemsko usposabljanje vseh akterjev v prehranski verigi, tudi potrošnikov. Na področju živilstva je odličnost proizvodov odvisna od njihove varnosti.

Ime in priimek:

LENA TAJNŠEK

Izobrazba:

univerzitetna diplomirana inženirka živilske tehnologije

Zaposlena v:

Sodexo, d.o.o., Železna cesta 16, 1000 Ljubljana



Kategorija izvedenke:

strokovnjakinja v podjetju

Trenutne aktivnosti:

Načrtovalec in organizator proizvodnih procesov in dokumentacije na nivoju posameznih lokacij, izvajalec usposabljanj, izvajalec sanitarno tehničnih pregledov, odgovorna oseba za zagotavljanje kakovosti prehranskih storitev v skladu s standardi kakovosti in politiko ter zadovoljstva naročnikov in gostov v posameznih obratih

Dosedanje izkušnje:

Srednja gostinsko turistična šola Radovljica (2005 – 2006), Sodexo, d.o.o. (2007 –)

Ustrezna prehrana ter dostop ljudi do hrane je osnovna človekova pravica zapisana v Splošni deklaraciji človekovih pravic. Zato je zagotavljanje varne hrane bistvenega pomena celostnega pristopa oskrbe z živili, vezanega na živilsko verigo vse od njive pa do mize. Za obvladovanje vsakega člena v verigi so odgovorni tako nosilci živilskih dejavnosti kot država in seveda potrošnik kot zadnji člen v živilski verigi. Za vse tri je permanentno izobraževanje pri zagotavljanju sposobnosti obvladovanja potencialnega tveganja neizbežno potrebno in ključno za izpolnjevanje zahtev standardov, ki opredeljujejo zahteve za vodene sisteme varnosti živil za katerokoli organizacijo v živilski verigi.

ŠOLA HACCP IN REGISTER IZVEDENCEV HACCP

Slovenski inštitut za kakovost in meroslovje je jeseni 2008 izpeljal prvo intenzivno 100-urno usposabljanje pod naslovom »Šola HACCP«. Usposabljanje je bilo namenjeno strokovnjakom s področja živilstva, ki so želeli obnoviti obstoječa znanja ter jih dopolniti z novimi spoznanji in znanji s področja varnosti in kakovosti živil. Nenazadnje pa tudi deliti izkušnje in informacije ter se pomeriti v znanju in razumevanju strokovnih vsebin.

Usposabljanje je potekalo v petih tridnevni modulih na SIQ, pod strokovnim vodstvom prof. dr Petra Rasporja. Osmim kandidatkam prve Šole HACCP, ki so prihajale iz različnih živilskih institucij in podjetij, je teoretični del strokovnega programa predstavilo 16 domačih in tujih (Velika Britanija, Madžarska in Hrvaška) strokovnjakov iz univerz, ministrstev, inštitutov in podjetij. Praktični del, ki je bil namenjen izdelavi študije HACCP v skupinah in posamično je potekal v slovenskih živilskih podjetjih in ustanovah (Žito d.d., Ljubljanske mlekarnе d.d., Jata Emona d.o.o., Mercator Emba d.d., Engrotuš d.d., in kuhinja Psihiatrične klinike v Ljubljani) pod vodenjem kompetentnih strokovnjakov v teh podjetjih.

Po končani Šoli HACCP so kandidatke opravile preizkus potrebnega znanja na Zbornici kmetijskih in živilskih podjetij pri GZS z namenom ne le preverjanja znanja, temveč tudi kompleksnega razumevanja strokovnih vsebin in kompetentnosti, ki jih potrebuje strokovnjak s področja zagotavljanja varnih živil.

Na izpit, katerega pogoj je bila 80% prisotnost v Šoli HACCP, so se vpisale vse kandidatke in ga tudi uspešno opravile. Potekal je v pisni in ustni obliki pod nadzorom tričlanske strokovne komisije. Po opravljenem izpitu so kandidatke pridobile naziv certificirani izvedenec HACCP in bile vpisane v register izvedencev HACCP pri ZKŽP - GZS. Glede na pridobljena in izkazana znanja tekom usposabljanja, priprave na izpit in izpita so izvedenke dokazale, da so sposobne in kompetentne vzpostaviti in presoditi sistem HACCP v kateremkoli segmentu proizvodno oskrbovalne verige. Glede na svoje strokovno delovanje lahko vpisani izvedenci izberejo med področji delovanja: svetovanje, presoje in strokovnjak v podjetju.

Vpis v register se bo obnavljal za posameznega kandidata vsako leto na osnovi dokazil o sprotne usposabljanju in bo oglaševan s strani ZKŽP – GZS ter javno dostopen v obliki brošur in spletnih strani.

Na GZS-ZKŽP verjamemo, da bomo na ta način promovirali tudi permanentno pridobivanje znanja v podjetjih ter ustvarili potreben nivo znanja med samostojnimi svetovalci za varnost živil, pri katerih na podlagi izkušenj podjetij ugotavljamo, da so dobri in slabi.



Zbornica kmetijskih in
živilskih podjetij



Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij

Dimičeva 13 ■ 1504 Ljubljana

T: (01) 58 98 294, 58 98 000 ■ F: (01) 56 86 704 ■ zivilska.ind@gzs.si ■ www.gzs.si/zkzp