

## Više o osnovnom/proširenom programu tečaja „Higijenskog minimuma“

### -HRANA-

**Tečaj se održava po osnovnom i proširenom programu.**

### **Osnovni program**

#### **Pohađanje tečaja po osnovnom programu obuhvaća**

- sve osobe koje na svojim radnim mjestima u proizvodnji ili prometu hranom i vodom za ljudsku potrošnju dolaze u dodir s hranom, a koje rade s hranom u jednostavnim objektima skladištenja, pripreme i usluživanja hrane npr. caffè barovima, skladištima, trgovinama sa zapakiranom hranom, tobacco-shopovima, mesnicama u kojima se samo prodaje svježe meso i melje na zahtjev kupca i sl.

#### **Osnovni program pohađaju osobe koje rade u:**

- Ugostiteljskim objektima u kojima se poslužuju pića i topli napitci
- Skladištima i trgovinama zapakirane i nezapakirane hrane koja nije lako kvarljiva i ne zahtjeva posebne uvjete čuvanja
- Prodaji izvan prostorija zapakirane ili nezapakirane hrane koja zahtjeva ili ne zahtjeva posebne temperaturne uvjete čuvanja (prodajna vozila, kiosci, automati, rashladne škrinje)
- Objektima u kojima se isključivo peku smrznuti pekarski proizvodi
- Objektima u kojima se isključivo pripremaju, peku i poslužuju prhka, lijevanja ili dizana tijesta
- Tržnicama na veliko i malo koje obavljaju prodaju hrane izvan prostorija, osim primarnih proizvoda
- Objektima u kojima se obavlja više djelatnosti, a obuhvaćene su točkama 1-6
- Objektima u kojima se pružaju ugostiteljske usluge na OPG-u
- Objektima koji se primarno koriste kao privatni stambeni prostori, a u njima se priprema svježi sir i vrhnje radi stavljanja na tržište
- Objektima u kojima se obavlja skladištenje hrane životinjskog podrijetla koji ne podliježu odobravanju u skladu su Uredbom 853/2004 Europskog parlamenta
- Sabiralištima mlijeka od dva ili više proizvođača u sustavu otkupa od jednog objekta
- Objektima u kojima se obavlja djelatnost punjenja i pakiranja pčelinjih proizvoda, osim primarne proizvodnje i osim dodataka prehrani
- Mesnicama
- Ribarnicama
- Sabiralištima divljači

## **Prošireni program**

### **Pohađanje tečaja po proširenom programu obuhvaća:**

- osobe koje na svojim radnim mjestima u proizvodnji ili prometu hranom i vodom za ljudsku potrošnju dolaze u dodir s hranom te osobe koje rade na pripremi i serviranju hrane, a koje rade s hranom u složenijim procesima pripreme hrane npr. u obrtničkoj i industrijskoj proizvodnji hrane, hotelima, restoranima, institucionalnim kuhinjama, objektima za proizvodnju mesnih pripravaka, slastičarnicama i slično, a ne spadaju u kategorije navedene u popisu djelatnosti „Osnovni program“
- osobe koje rade u objektima dvojne djelatnosti: kategorije navedene u popisu djelatnosti „Osnovni program“, a koje uz to imaju pripremanje i serviranje hrane

Za osobe koje obavljaju sezonske poslove u proizvodnji i /ili ugostiteljstvu, tečaj po proširenom programu provodi se putem odobrenih edukativnih materija.

Osobe koje su završile srednjoškolsko strukovno obrazovanje za prehrambeno-prerađivačka i ugostiteljska zanimanja imaju usvojena potrebna znanja za rad u svim djelatnostima i upućuju se na tečaj nakon pet godina od dana završetka strukovnog obrazovanja.

Osobe koje su završile sveučilišni diplomski studij ili specijalistički diplomski stručni studij iz područja: medicine, farmacije, sanitarnog inženjerstva, biokemijskog inženjerstva, prehrambenog inženjerstva, nutricionizma, biologije, biotehnologije i veterinarskih znanosti posjeduju potrebna znanja o zdravstvenoj ispravnosti hrane i osobnoj higijeni te su izuzete od obveze pohađanja tečaja (Zakon o izmjenama i dopunama Zakona o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti (N.N. 130/2017 od 27.12.2017).