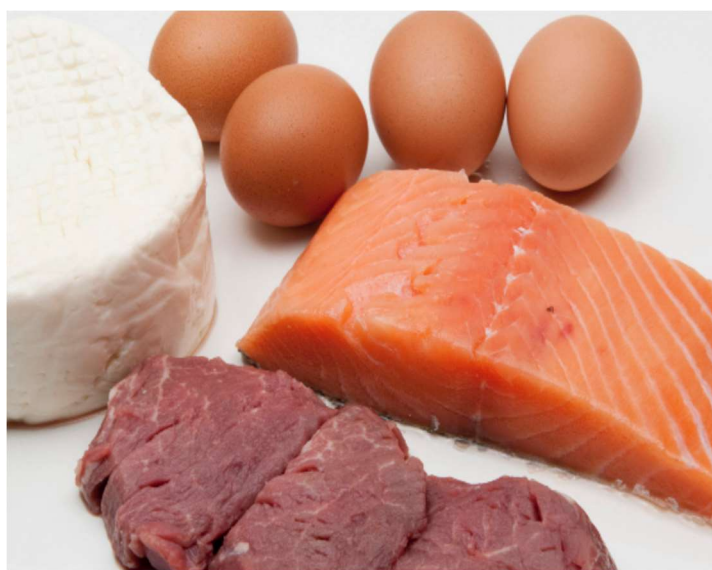


KATALOG TEČAJEVA

VETERINARSKO JAVNO
ZDRAVSTVO



Hrvatska veterinarska komora
Veterinarski fakultet
Uprava za veterinarstvo i sigurnost hrane

Zagreb, rujan 2025.

V-1.0

Sadržaj

POJMOVI I SKRAĆENICE.....	5
UVOD	6
MODUL 1. - Ante mortem i post mortem pregled goveda, svinja, ovaca, koza i kopitara - <i>Teorijski dio</i>	7
<i>Sažetak</i>	8
<i>Okvirna satnica, teme i predavači</i>	8
MODUL 1.1 - Ante mortem i post mortem pregled - Goveda i svinje - <i>Praktični dio</i>	9
<i>Sažetak</i>	10
MODUL 1.2 - Ante mortem i post mortem pregled - Ovce i koze - <i>Praktični dio</i>	11
<i>Sažetak</i>	12
MODUL 1.3 - Ante mortem i post mortem pregled - Kopitari - <i>Praktični dio</i>	13
MODUL 2. - Ante mortem i post mortem pregled - Perad i dvojezubci - <i>Teorijski dio</i>	15
<i>Sažetak</i>	16
<i>Satnica, teme i predavači</i>	16
Modul 2.1 - Ante mortem i post mortem pregled - Perad i dvojezubci - <i>Praktični dio</i>	17
<i>Sažetak</i>	17
MODUL 3. - Veterinarski pregledi i kontrole u objektima u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla - Mlijeko i mliječni proizvodi - <i>Teorijski dio</i>	18
<i>Sažetak</i>	19
<i>Satnica, teme i predavači</i>	19
MODUL 3.1 - Veterinarski pregledi i kontrole u objektima u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla - Mlijeko i mliječni proizvodi - <i>Praktični dio</i>	20
<i>Sažetak</i>	20
MODUL 4. - Veterinarski pregledi i kontrole u objektima u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla - Meso i mesni proizvodi - <i>Teorijski dio</i>	21
<i>Sažetak</i>	21
<i>Satnica, teme i predavači</i>	22

MODUL 4.1 - Veterinarski pregledi i kontrole u objektima u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla - Meso i mesni proizvodi - <i>Praktični dio</i>	23
<i>Sažetak</i>	24
MODUL 5. - Veterinarski pregledi i kontrole u objektima u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla - Jaja i proizvodi od jaja i proizvodi pčelarstva	25
<i>Sažetak</i>	26
<i>Satnica, teme i predavači</i>	26
MODUL 6. - Veterinarski pregledi i kontrole u objektima u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla - Skladišta, veleprodaja i prepakiranje	27
<i>Sažetak</i>	28
<i>Satnica, teme i predavači</i>	28
MODUL 7. - Veterinarska kontrola u svrhu izdavanja certifikata za žive životinje i proizvode životinjskog podrijetla	29
<i>Sažetak</i>	29
<i>Satnica, teme i predavači</i>	30
MODUL 8. - Veterinarski pregledi i kontrole u objektima u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla - Ribe, proizvodi ribarstva i školjkaši - <i>Teorijski dio</i>	31
<i>Sažetak</i>	32
<i>Satnica, teme i predavači</i>	32
MODUL 8.1 - Veterinarski pregledi i kontrole u objektima u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla - Ribe, proizvodi ribarstva i školjkaši - <i>Praktični dio</i>	33
<i>Sažetak</i>	33
MODUL 9. - Dobrobit životinja pri klanju - <i>Teorijski dio</i>	35
<i>Sažetak</i>	36
<i>Satnica, teme i predavači</i>	36
MODUL 9. 1 - Dobrobit životinja pri klanju - <i>Praktični dio</i>	37
<i>Sažetak</i>	37
MODUL 10. - Veterinarski pregledi i kontrole u objektima u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla - Divljač	38
<i>Sažetak</i>	39

<i>Satnica, teme i predavači</i>	39
MODUL 11. - Preduvjetni programi i HACCP sustav u objektima koji posluju s hranom životinjskog podrijetla	40
<i>Sažetak</i>	41
<i>Satnica, teme i predavači</i>	41
MODUL 12. - Mikrobiologija hrane u službenim kontrolama objekata koji posluju s hranom životinjskog podrijetla	42
<i>Sažetak</i>	43
<i>Satnica, teme i predavači</i>	43
UPUTE ZA PRIJAVU	44
<i>Prijava</i>	44
<i>Uplata</i>	44
KONTAKT	45

POJMOVI I SKRAĆENICE

DI – Državni inspektorat

HACCP - *Hazard Analysis Critical Control Point* (Analiza opasnosti i kritične kontrolne točke)

HGK - Hrvatska gospodarska komora

HVK - Hrvatska veterinarska komora

KKT - Kontrola kontrolnih točaka

DT - Delegirano tijelo

OVJZ HVK - Odjel za veterinarsko javno zdravstvo HVK

SH - Sigurnost hrane

SOP - *Standard Operating Procedure* (Standardni operativni postupak)

TRACES - Integrirani informatički veterinarski sustav

UVSH - Uprava za veterinarstvo i sigurnost hrane

VF - Veterinarski fakultet

VI – veterinarski inspektor

VJZ - Veterinarsko javno zdravstvo

VJZiSH - Veterinarsko javno zdravstvo i sigurnost hrane

VS - Veterinarska stanica

UVOD

Uvod

Hrana životinjskog podrijetla ima velik javnozdravstveni i prehrambeni značaj. Različiti sustavi proizvodnje/uzgoja nose sa sobom i specifične rizike, uključujući rizike za zdravlje ljudi koji se promiseću kroz lanac proizvodnje hrane od primarne proizvodnje do potrošača. Iako je odgovornost za zdravstvenu ispravnost danas usmjerena na subjekte u poslovanju hranom, veterinarski pregledi u lancu hrane moraju biti temeljni dio sustava osiguravanja sigurnosti hrane. Danas se u proizvodnji hrane pojavljuju novi rizici u čijoj je kontroli i nadzoru važan sveobuhvatan pristup. Poznavanje temeljnih specifičnosti proizvodnje/prerade određene vrste hrane (meso i mesni proizvodi, mlijeko i mliječni proizvodi, proizvodi ribarstva, jaja i proizvodi, med i dr.) preduvjet su smanjenja rizika i povećanja učinkovitosti kontrola. Uloga veterinara u veterinarskom javnom zdravstvu je zaštita javnog zdravlja i sigurnosti potrošača. Pitanje dobrobiti životinja od uzgoja, proizvodnje, tijekom transporta pa sve do klanja, sastavni je dio kontrola veterinarskog javnog zdravstva koje osim stručne odgovornosti nosi i etičku odgovornost pojedinca i struke. Kroz prevenciju i otkrivanje patogenih mikroorganizama, parazita i zaraznih bolesti, posebice zoonoza, kroz prevenciju kontaminacije u proizvodnji hrane, prepoznajući specifične opasnosti za pojedine vrste namirnica, otkrivanjem rezidua kemijskih supstanci i veterinarskih lijekova, direktno sudjelujemo u odlukama i prosudbi o higijenskoj ispravnosti hrane. U svom radu, gotovo svakodnevno moramo koristiti spoznaje i praksu različitih znanstvenih disciplina. Veliki raspon kompetencija, multidisciplinarni pristup od veterinarske medicine do tehnologije proizvodnje i načina upotrebe proizvoda životinjskog podrijetla, zahtjev su za sve doktore veterinarske medicine uključene u sigurnost hrane. Cilj ovih programa je i održavanje visokog nivoa znanja i praktičnih vještina svih kolega koji obavljaju poslove službenih kontrola hrane te daljnji poticaj na usavršavanje.

Ovaj program edukacije je namijenjen ovlaštenim veterinarima delegiranih tijela koji obavljaju preglede i kontrole u objektima u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla. Program se sastoji od više modula koji se odnose na dodijeljene poslove nadležnog tijela odnosno akreditirane postupke. Zajedničke teme koje se obrađuju u okviru specifičnih modula su zakonodavni okvir, rizici sigurnosti hrane kroz prehrambeni lanac od primarne proizvodnje do prerade (Jedno poljoprivredno-prehrambeno zdravlje; *One Agri-Food Health*), preduvjetni programi i HACCP sustav, uzorkovanja i sljedivost, osnove procesne tehnologije potrebne za provođenje veterinarskih pregleda i kontrola u specifičnim objektima, te prikaz primjera nesukladnosti u objektima. Dodatni moduli obrađuju *ante mortem* i *post mortem* pregled, dobrobit pri klanju te certificiranje.

Praktični dio tečajeva u dijelu *ante mortem* i *post mortem* pregleda te veterinarskih pregleda i kontrola u preradi mesa, mlijeka i ribe provodi se u više objekata koji su odabrani prema regionalnoj zastupljenosti. Praktični dio edukacije provode ovlašteni veterinari delegiranih tijela u odabranim objektima.

Naslovi i sadržaj tečajeva, po principu modula, organizirani su prema naslovima akreditiranih postupaka u cilju da se edukacija ovlaštenih veterinarima delegiranih tijela organizira prema naslovima i sadržaju poslova dodijeljenih prema ugovoru o povjeravanju poslova.

MODUL 1. - Ante mortem i post mortem pregled goveda, svinja, ovaca, koza i kopitara - *Teorijski dio*

Tip tečaja: Specijalistički tečaj

Područje: VJZiSH

Organizator: Veterinarski fakultet - Trajna izobrazba na Veterinarskom fakultetu

Osoba odgovorna za prijavu i organizaciju: prof. dr. sc. Nevijo Zdolec, VF

Voditelj: prof. dr. sc. Nevijo Zdolec, Zavod za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane, VF

Mjesto održavanja: Veterinarski fakultet

Uvjeti za prijavu na tečaj: dr.med.vet.

Predviđeni broj polaznika: min 5 - max 30

Trajanje tečaja: 1 dan

Satnica: 8 sati

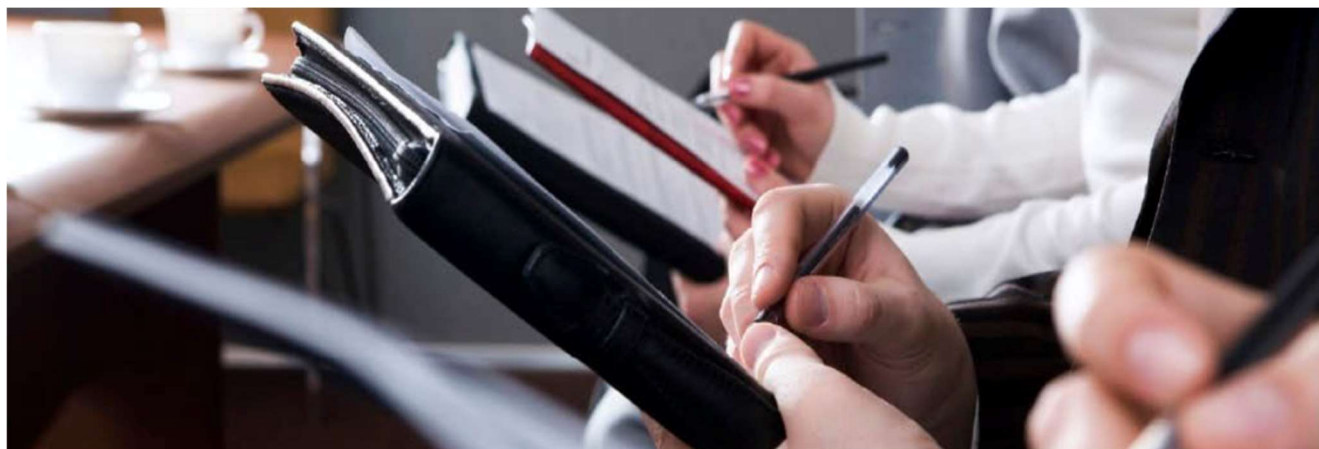
Radni pisani materijali: Da/elektronski

Pismeni ispit: Da

Broj bodova HVK: 6

Potvrda o završenom tečaju: Da

Cijena: 170 EUR



Sažetak

Tečaj predstavlja nadogradnju na stečena znanja u diplomskom studiju, s obzirom na suvremene trendove i promjene u ovom području. Polaznicima će u teorijskom dijelu tečaja biti prezentiran europski zakonodavni okvir u području službenih kontrola i inspekcije mesa, načela *ante mortem* i *post mortem* pregleda goveda, svinja, ovaca, koza i kopitara uključujući procjenu dobrobiti životinja pri klanju. Razmatrat će se odgovornosti ovlaštenih veterinaru u navedenom području s gledišta upravnog i sudskog veterinarstva, kroz primjere sudskih slučajeva. Prikazat će se postupci procjene upotrebljivosti mesa i organa prema naravi utvrđenih promjena, te procedure uzorkovanja i sljedivosti. Prezentirat će se specifičnosti pregleda vezane uz aktualne biološke opasnosti u kontekstu europske inicijative modernizacije inspekcije mesa.

Okvirna satnica, teme i predavači

Vrijeme	Tema	Predavači
09:00 - 09:45	Zakonodavstvo - službene kontrole i inspekcija mesa	prof.dr.sc. Nevijo Zdolec, VF
09:45 - 10:30	Ante mortem pregled i procjena dobrobiti svinja, goveda, ovaca, koza i kopitara	prof.dr.sc. Petar Džaja, VF doc. dr.sc. Tomislav Mikuš, VF
10:30 - 11:15	Klaonička obrada svinja, goveda, ovaca, koza i kopitara	Frane Rupčić, dr.med.vet., DI-VI Mirela Juras, dr.med.vet., KT VS Vrbovec
11:15 - 12:00	Post mortem pregled svinja, goveda, ovaca, koza i kopitara	
12:00 - 12:45	<i>Stanka za ručak</i>	
12:45 - 13:30	Klaonička patologija, procjena upotrebljivosti mesa, postupanje s nusproizvodima	
13:30 - 14:15	Uzorkovanja u klaonici, sljedivost	
14:15 - 15:00	Inspekcija mesa temeljena na riziku: modernizacija inspekcije mesa u EU: <i>Meat Safety Assurance System</i>	
15:00 - 15:45	Primjeri nesukladnosti i postupanja delegiranog tijela	
15:45 - 17:00	Rasprava, Pisani test	

MODUL 1.1 - Ante mortem i post mortem pregled - Goveda i svinje - *Praktični dio*

Tip tečaja: Specijalistički tečaj

Područje: VJZiSH

Organizator: Veterinarski fakultet - Trajna izobrazba na Veterinarskom fakultetu

Osoba odgovorna za prijavu i organizaciju: Izv.prof.dr.sc. Nevijo Zdolec, VF

Suorganizatori: Veterinarska stanica Vrbovec d.o.o.; Bioinstitut d.o.o.; Veterinarska stanica Valpovo d.o.o..

Voditelj: Voditelj inspekcije nadležnog kontrolnog tijela na mjestu održavanja tečaja

Mjesto održavanja: klaonica PIK Vrbovec plus d.o.o. Zagrebačka 148, 10340 Vrbovec; Klaonica Mesna industrija Vajda d.d., Zagrebačka 4, 40000 Čakovec; Klaonica Mesna industrija Ravlić d.o.o., Čvrsnička 4, 31000 Osijek

Uvjeti za prijavu na tečaj: dr.med.vet.; Prethodno završen modul 1.

Predviđeni broj polaznika: min 2 - max 5

Trajanje tečaja: 1 dan

Satnica: 4 sata

Broj bodova HVK: 3

Potvrda o završenom tečaju: Da - Dodatak potvrdi o završenom tečaju Modul 1.

Zaštitna oprema osigurana: Da

Cijena: 100 EUR



Sažetak

Praktični dio ante mortem i post mortem pregleda podrazumijeva aktivno sudjelovanje polaznika. U ante mortem pregledu prezentirati će se pregled životinja prije klanja, uključujući kontrolu dokumentacije koja prati životinje, identifikacijski i fizički pregled pošiljke, kontrolu dobrobiti od dolaska životinja u klaonicu do trenutka klanja, provjeru podataka o lancu prehrane i procjenu čistoće životinja koje se upućuju na klanje. Poseban naglasak je na pregled bolesnih i na bolest sumnjivih životinja te pregled propisanih evidencija. U klaonici će polaznici pratiti uspješnost omamljivanja i iskrvarenja, higijenu klanja i obradu trupova, kontrolu klaoničkih oznaka te nadzor nad uklanjanjem nusproizvoda klanja. Naglasak je na samom veterinarskom pregledu trupova i organa te tehnikama pregleda. Polaznici će imati priliku pratiti postupke ocjene zdravstvene ispravnosti mesa, sljedivosti mesa, organa i koža, metoda uzorkovanja, provođenja umjetne probave i pregleda propisanih evidencija.

MODUL 1.2 - Ante mortem i post mortem pregled - Ovce i koze - *Praktični dio*

Tip tečaja: Specijalistički tečaj

Područje: VJZiSH

Organizator: Veterinarski fakultet - Trajna izobrazba na Veterinarskom fakultetu

Osoba odgovorna za prijavu i organizaciju: prof.dr.sc. Nevijo Zdolec, VF

Voditelj: Voditelj nadležnog delegiranog tijela na mjestu održavanja tečaja

Mjesto održavanja: prema raspoloživosti

Uvjeti za prijavu na tečaj: dr.med.vet.; Prethodno završen modul 1.

Predviđeni broj polaznika: min 2 - max 5

Trajanje tečaja: 1 dan

Satnica: 4 sata

Broj bodova HVK: 3

Potvrda o završenom tečaju: Da - Dodatak Potvrdi o završenom tečaju Modul 1.

Zaštitna oprema osigurana: Da

Cijena: 100 EUR



Sažetak

Praktični dio ante mortem i post mortem pregleda podrazumijeva aktivno sudjelovanje polaznika. U ante mortem pregledu prezentirati će se pregled ovaca i koza prije klanja, uključujući kontrolu dokumentacije koja prati životinje, identifikacijski i fizički pregled pošiljke, kontrolu dobrobiti od dolaska životinja u klaonicu do trenutka klanja, provjeru podataka o lancu prehrane i procjenu čistoće životinja koje se upućuju na klanje. Poseban naglasak je na pregled bolesnih i na bolest sumnjivih životinja te pregled propisanih evidencija. U klaonici će polaznici pratiti uspješnost omamljivanja i iskrvarenja, higijenu klanja i obradu trupova, kontrolu klaoničkih oznaka te nadzor nad uklanjanjem nusproizvoda klanja. Naglasak je na samom veterinarskom pregledu trupova i organa te tehnikama pregleda. Polaznici će imati priliku pratiti postupke ocjene zdravstvene ispravnosti mesa, sljedivosti mesa, organa i koža, metoda uzorkovanja i pregleda propisanih evidencija.

MODUL 1.3 - Ante mortem i post mortem pregled - **Kopitari** - *Praktični dio*

Tip tečaja: Specijalistički tečaj

Područje: VJZiSH

Organizator: Veterinarski fakultet - Trajna izobrazba na Veterinarskom fakultetu

Osoba odgovorna za prijavu i organizaciju: prof.dr.sc. Nevijo Zdolec, VF

Suorganizator: Veterinarska stanica Velika Gorica d.o.o.

Voditelj: Voditelj nadležnog delegiranog tijela na mjestu održavanja tečaja

Mjesto održavanja: Klaonica 32 d.o.o., Nikole Kramarića 32, 10408 Velika Mlaka

Uvjeti za prijavu na tečaj: dr.med.vet.; Prethodno završen tečaj Modul 1.

Predviđeni broj polaznika: min 2 - max 5

Trajanje tečaja: 1 dan

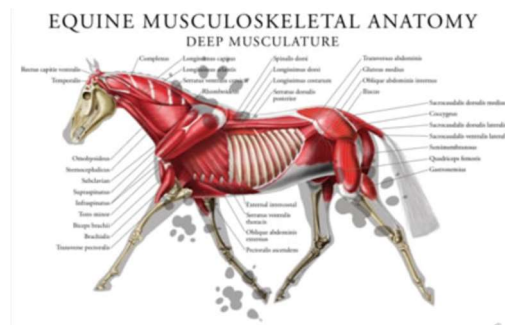
Satnica: 4 sata

Broj bodova HVK: 3

Potvrda o završenom tečaju: Da - dodatak Potvrdi o završenom Modulu 1.

Zaštitna oprema osigurana: Da

Cijena: 100 EUR



Sažetak

Praktični dio ante mortem i post mortem pregleda podrazumijeva aktivno sudjelovanje polaznika. U ante mortem pregledu prezentirati će se pregled kopitara prije klanja, uključujući kontrolu dokumentacije koja prati životinje, specifičnosti identifikacije konja i fizički pregled, kontrolu dobrobiti od dolaska životinja u klaonicu do trenutka klanja, provjeru podataka o lancu prehrane i procjenu čistoće životinja koje se upućuju na klanje. Poseban naglasak je na pregled bolesnih i na bolest sumnjivih životinja te pregled propisanih evidencija. U klaonici će polaznici pratiti uspješnost omamljivanja, kvalitetu iskrvarenja, higijenu klanja i obradu trupova, kontrolu klaoničkih oznaka te nadzor nad uklanjanjem nusproizvoda klanja. Naglasak je na samom veterinarskom pregledu trupova i organa te tehnikama pregleda. Polaznici će imati priliku pratiti postupke ocjene zdravstvene ispravnosti mesa, sljedivosti mesa, organa i koža, metoda uzorkovanja, provođenja umjetne probave te pregleda propisanih evidencija.

MODUL 2. - Ante mortem i post mortem pregled - **Perad i dvojezubci** - *Teorijski dio*

Tip tečaja: Specijalistički tečaj

Područje: VJZiSH

Organizator: Veterinarski fakultet - Trajna izobrazba na Veterinarskom fakultetu

Osoba odgovorna za prijavu i organizaciju: prof.dr.sc. Nevijo Zdolec, VF

Voditelj: prof.dr.sc. Nevijo Zdolec, Zavod za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane, VF

Mjesto održavanja: Veterinarski fakultet

Uvjeti za prijavu na tečaj: dr.med.vet.

Predviđeni broj polaznika: min 5 - max 30

Trajanje tečaja: 1 dan

Satnica: 8 sati

Radni pisani materijali: Da/elektronski

Pismeni ispit: Da

Broj bodova HVK: 6

Potvrda o završenom tečaju: Da

Cijena: 170 EUR



Sažetak

Tečaj predstavlja nadogradnju na stečena znanja u diplomskom studiju, s obzirom na suvremene trendove i promjene u ovom području. Polaznicima tečaja će biti prezentiran zakonodavni okvir, postupci smanjivanja i otkrivanja javnozdravstvenih rizika na farmi peradi i/ili dvojezubaca, načela *ante mortem* pregleda, uključujući procjenu dobrobiti. Prikazat će se postupci procjene upotrebljivosti mesa i organa prema naravi utvrđenih pato-anatomske promjena te procedure uzorkovanja i sljedivosti. Prezentirat će se specifičnosti pregleda vezane uz aktualne biološke opasnosti iz mesa peradi i/ili dvojezubaca u kontekstu europske inicijative modernizacije inspekcije mesa.

Satnica, teme i predavači

Vrijeme	Tema	Predavači
09:00-09:45	Zakonodavstvo - službene kontrole i inspekcija mesa peradi i dvojezubaca	prof.dr.sc. Nevijo Zdolec, VF
09:45 - 10:30	Kontrola javnozdravstvenih rizika na farmi peradi	prof.dr.sc. Danijela Horvatek Tomić, VF
10:30 - 11:15	Dobrobit peradi i dvojezubaca	doc.dr.sc. Tomislav Mikuš, VF
11:15 - 12:00	Klaonička obrada peradi i dvojezubaca	Mr. Dragutin Premzl, dr.med.vet., DI-VI
12:00 - 12:45	<i>Stanka za ručak</i>	
12:45 - 13:30	Ante mortem i post mortem pregled peradi i dvojezubaca	
13:30 - 14:15	Uzorkovanje i sljedivost	
14:15 - 15:00	Inspekcija mesa temeljena na riziku: modernizacija inspekcije mesa u EU	
15:00 - 15:45	Primjeri nesukladnosti i postupanja delegiranog tijela	
15:45 – 17:00	Rasprava, Pisani test	

Modul 2.1 - Ante mortem i post mortem pregled - Perad i dvojezubci - *Praktični dio*

Tip tečaja: Specijalistički tečaj

Područje: VJZiSH

Organizator: Veterinarski fakultet - Trajna izobrazba na Veterinarskom fakultetu

Osoba odgovorna za prijavu i organizaciju: prof.dr.sc. Nevijo Zdolec, VF

Suorganizator: Bioinstitut d.o.o.

Voditelj: Voditelj nadležnog delegiranog tijela na mjestu održavanja tečaja

Mjesto održavanja: Klaonica Šurlan, Brezje 98, 40311 Lopatinec

Uvjeti za prijavu na tečaj: dr.med.vet.; Prethodno završen tečaj Modul 2.

Predviđeni broj polaznika: min 2 - max 10

Trajanje tečaja: 1 dan

Satnica: 4 sata

Broj bodova HVK: 3

Potvrda o završenom tečaju: Da - Dodatak Potvrdi o završenom tečaju Modul 2.

Zaštitna oprema osigurana: Da

Cijena: 100 EUR

Sažetak

U praktičnom dijelu tečaja polaznicima će se prezentirati ante mortem i post mortem pregled peradi i/ili dvojezubaca, procjena dobrobiti, kontrola preduvjetnih programa i HACCP-a, vođenje veterinarskih pisanih i elektronskih zapisa, uzorkovanja i sljedivost.

MODUL 3. - Veterinarski pregledi i kontrole u objektima u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla - **Mlijeko i mliječni proizvodi** - *Teorijski dio*

Tip tečaja: Specijalistički tečaj

Područje: VJZiSH

Organizator: Veterinarski fakultet - Trajna izobrazba na Veterinarskom fakultetu

Osoba odgovorna za prijavu i organizaciju: prof.dr.sc. Nevijo Zdolec, VF

Voditelj: prof.dr.sc. Nevijo Zdolec, Zavod za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane, VF

Mjesto održavanja: Veterinarski fakultet

Uvjeti za prijavu na tečaj: dr.med.vet.

Predviđeni broj polaznika: min 5 - max 30

Trajanje tečaja: 1 dan

Satnica: 8 sati

Radni pisani materijali: Da/elektronski

Pismeni ispit: Da

Broj bodova HVK: 6

Potvrda o završenom tečaju: Da

Cijena: 170 EUR



Sažetak

Teorijski dio tečaja obrađuje europsko i nacionalno zakonodavstvo u području higijene i službenih kontrola mlijeka i mliječnih proizvoda. Obradit će se glavne javnozdravstvene opasnosti u lancu proizvodnje mlijeka, uvjeti kakvoće mlijeka i proizvoda te osnove tehnoloških procesa potrebne za provođenje službene kontrole. Prezentirati će se specifičnosti preduvjetnih programa, HACCP-a, uzorkovanja i sljedivosti u mljekarstvu.

Satnica, teme i predavači

Vrijeme	Tema	Predavači
09:00-10:30	Europsko i nacionalno zakonodavstvo u području mljekarstva	prof.dr.sc. Nevijo Zdolec, VF prof.dr.sc. Željka Cvrtila, dipl. ing., VF mr. Brankica Capek, dr.med.vet., DI-VI mr. Višnja Badovinac, dr.med.vet. + pozvani predavač- tehn., ing. (tema: Pasterizacija mlijeka- princip rada različitih pasterizatora, validacija)
10:30 - 11:15	Rizici u lancu proizvodnje mlijeka i mliječnih proizvoda	
11:15 - 12:00	Uvjeti kakvoće mlijeka i mliječnih proizvoda. Prevare hranom (mlijeko i proizvodi)	
12:00 – 12:45	Tehnološki procesi u preradi mlijeka i službene kontrole	
12:45 - 13:30	<i>Stanka za ručak</i>	
13:30 - 14:15	Preduvjetni programi, HACCP sustav i kontrola njegovog provođenja u objektima za preradu mlijeka	
14:15 - 15:00	Uzorkovanja i sljedivost	
15:00 - 15:45	Nesukladnosti u objektima za preradu mlijeka – nalazi i postupanja delegiranog tijela	
15:45 - 17:00	Rasprava, Pisani test	

MODUL 3.1 - Veterinarski pregledi i kontrole u objektima u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla - **Mlijeko i mliječni proizvodi** - *Praktični dio*

Tip tečaja: Specijalistički tečaj

Područje: VJZiSH

Organizator: Veterinarski fakultet - Trajna izobrazba na Veterinarskom fakultetu

Osoba odgovorna za prijavu i organizaciju: prof.dr.sc. Nevijo Zdolec, VF

Suorganizator: Veterinarska stanica Karlovac d.o.o.

Voditelj: Višnja Badovinac, dr.med.vet.

Mjesto održavanja: KIM Mljekara Karlovac d.o.o.; Mekušanska cesta 51, 47000 Karlovac; Mini sirane, Veleučilište u Karlovcu, Trg J.J.Strossmayera 9, 47000 Karlovac

Uvjeti za prijavu na tečaj: dr.med.vet.; Prethodno završen modul 3.

Predviđeni broj polaznika: min 5 - max 10

Trajanje tečaja: 1 dan

Satnica: 4 sata

Broj bodova HVK: 3

Potvrda o završenom tečaju: Da - Dodatak Potvrdi o završenom tečaju Modul 3.

Zaštitna oprema osigurana: Da

Cijena: 100 EUR

Sažetak

U praktičnom dijelu tečaja polaznicima se prezentira tehnologija proizvodnje od prijema sirovine do prerade te način provođenja službene kontrole. Razmatraju se i kontroliraju preduvjetni programi u objektu te HACCP sustav s naglaskom na kritične kontrolne točke u procesu. Prezentira se način kontrole sljedivosti i metode uzorkovanja.

MODUL 4. - Veterinarski pregledi i kontrole u objektima u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla - **Meso i mesni proizvodi** - *Teorijski dio*

Tip tečaja: Specijalistički tečaj

Područje: VJZiSH

Organizator: Veterinarski fakultet - Trajna izobrazba na Veterinarskom fakultetu

Osoba odgovorna za prijavu i organizaciju: prof.dr.sc. Nevijo Zdolec, VF

Voditelj: prof.dr.sc. Nevijo Zdolec, Zavod za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane, VF

Mjesto održavanja: Veterinarski fakultet

Uvjeti za prijavu na tečaj: dr.vet.med.

Predviđeni broj polaznika: min 5 - max 30

Trajanje tečaja: 1 dan

Satnica: 8 sati

Radni pisani materijali: Da/elektronski

Pismeni ispit: Da

Broj bodova HVK: 6

Potvrda o završenom tečaju: Da

Cijena: 170 EUR

Sažetak

U teorijskom dijelu prezentirat će se zakonodavni okvir koji se odnosi na područje prerade mesa (aditivi, štetne tvari, uvjeti kakvoće, higijena, mikrobiologija, sljedivost). Razmatrat će se glavni javnozdravstveni rizici u preradi mesa, te tehnološki procesi kao predmet službene kontrole. Prezentirati će se specifičnosti preduvjetnih programa i HACCP sustava u objektima za preradu mesa, uzorkovanje i sljedivost, kao i najčešće nesukladnosti i postupanja.

Satnica, teme i predavači

Vrijeme	Tema	Predavači
09:00-10:30	Zakonodavstvo i službene kontrole u području proizvodnje mesa i mesnih proizvoda	prof.dr.sc. Nevijo Zdolec, VF prof.dr.sc. Željka Cvrtila, dipl.ing.,VF Frane Rupčić, dr.med.vet., DI-VI Mirela Juras, dr.med.vet., VS Vrbovec
10:30 - 11:15	Rizici u lancu proizvodnje mesa i mesnih proizvoda	
11:15 - 12:00	Uvjeti kakvoće mesa i mesnih proizvoda. Prevare hranom (meso i proizvodi)	
12:00 - 12:45	Tehnološki procesi u preradi mesa i službene kontrole	
12:45 - 13:30	<i>Stanka za ručak</i>	
13:30 - 14:15	Preduvjetni programi i HACCP sustav u objektima za preradu mesa	
14:15 - 15:00	Uzorkovanja i sljedivost	
15:00 - 15:45	Nesukladnosti u objektima za preradu mesa – nalazi delegiranog tijela	
15:45 - 17:00	Rasprava, Pisani test	

MODUL 4.1 - Veterinarski pregledi i kontrole u objektima u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla - **Meso i mesni proizvodi** - *Praktični dio*

Tip tečaja: Specijalistički tečaj

Područje: VJZiSH

Organizator: Veterinarski fakultet - Trajna izobrazba na Veterinarskom fakultetu

Osoba odgovorna za prijavu i organizaciju: prof.dr.sc. Nevijo Zdolec, VF

Suorganizator: Veterinarska Stanica Vrbovec d.o.o., Veterinarska Stanica Valpovo d.o.o., Veterinarska Stanica Jastrebarsko d.o.o., Veterinarska Stanica Koprivnica d.o.o.,

Voditelj: Voditelj nadležnog delegiranog tijela na mjestu održavanja tečaja

Mjesto održavanja: Prerada - PIK Vrbovec plus d.o.o.; Prerada Medven MM Mesna industrija d.d., Gornje Prekrižje 4, 10454 Gornje Prekrižje, Krašić; Prerada- Podravka d.d.-Tvornica Danica, Đelekovečka cesta 21, 48000 Koprivnica; Prerada- Mesna industrija Ravlić d.o.o., Čvrsnička 4, 31000 Osijek

Uvjeti za prijavu na tečaj: dr.vet.med.; Prethodno završen modul 4.

Predviđeni broj polaznika: min 1 - max 2

Trajanje tečaja: 1 dan

Satnica: 4 sata

Broj bodova HVK: 3

Potvrda o završenom tečaju: Da - Dodatak potvrdi o završenom tečaju Modul 4.

Zaštitna oprema osigurana: Da

Cijena: 100 EUR

Sažetak

U službenoj kontroli u objektu za preradu mesa i proizvodnju proizvoda od mesa, osim navedenog u propisanoj kontrolnoj listi za službene kontrole, prezentirati će se praćenje sljedivosti za određeni proizvod, od mesa do konačnog proizvoda ili unatrag, od proizvoda do ugrađene sirovine. Prikazati će se kontrola ulazne sirovine i dokumenata, kontrola HACCP dokumentacije, KKT-a, DHP, DPP te SSOPa prije početka rada i u tijeku rada. Prezentirati će se i kontrola planova uzorkovanja SPH, kontrola preduvjetnih programa te ostale kontrole i verifikacije koje provode ovlašteni veterinari u službenoj kontroli.

MODUL 5. - Veterinarski pregledi i kontrole u objektima u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla - Jaja i proizvodi od jaja i proizvodi pčelarstva

Tip tečaja: Specijalistički tečaj

Područje: VJZiSH

Organizator: Veterinarski fakultet - Trajna izobrazba na Veterinarskom fakultetu

Osoba odgovorna za prijavu i organizaciju: prof.dr.sc. Nevijo Zdolec, VF

Voditelj: prof.dr.sc. Nevijo Zdolec, Zavod za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane, VF

Mjesto održavanja: Veterinarski fakultet

Uvjeti za prijavu na tečaj: dr.med.vet.

Predviđeni broj polaznika: min 5 - max 30

Trajanje tečaja: 1 dan

Satnica: 8 sati

Radni pisani materijali: Da/elektronski

Pismeni ispit: Da

Broj bodova HVK: 6

Potvrda o završenom tečaju: Da

Cijena: 170 EUR



Sažetak

U tečaju će se obraditi aktualno zakonodavstvo u području higijene i službenih kontrola jaja i proizvoda od jaja te proizvoda pčelarstva. Obuhvatit će se teme zdravlja peradi i pčela u kontekstu veterinarskog javnog zdravstva. Prezentirat će se specifičnosti proizvodnje, preduvjetnih programa, uvjeta kakvoće, HACCP-a, uzorkovanja i sljedivosti u proizvodnji jaja i proizvoda od jaja te proizvoda pčelarstva.

Satnica, teme i predavači

Vrijeme	Tema	Predavači
09:00-10:30	Zakonodavstvo i službene kontrole u području proizvodnje jaja i proizvoda pčelarstva	prof.dr.sc. Nevijo Zdolec, VF prof.dr.sc. Danijela Horvatek Tomić, VF
10:30 - 11:15	Javnozdravstveni rizici u lancu proizvodnje jaja i proizvoda od jaja	prof.dr.sc. Ivana Tlak Gajger, VF
11:15 - 12:00	Javnozdravstveni rizici u pčelarskoj proizvodnji. Bolesti i uzorkovanja.	prof.dr.sc. Željka Cvrtila, dipl.ing., VF
12:00 - 12:45	Uvjeti kakvoće jaja, proizvoda od jaja i proizvoda pčelarstva. Prevare hranom.	mr. Brankica Capek, dr.med.vet., DI-VI
12:45 - 13:30	<i>Stanka za ručak</i>	
13:30 - 14:15	Tehnološki procesi u proizvodnji i preradi jaja i proizvoda pčelarstva	
14:15 - 15:00	Preduvjetni programi i HACCP sustav i kontrola njegovog provođenja – jaja i proizvodi, proizvodi pčelarstva	
15:00 - 15:45	Uzorkovanja i sljedivost	
15:45 - 17:00	Rasprava, Pisani test	

MODUL 6. - Veterinarski pregledi i kontrole u objektima u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla - **Skladišta, veleprodaja i prepakiranje**

Tip tečaja: Specijalistički tečaj

Područje: VJZiSH

Organizator: Veterinarski fakultet - Trajna izobrazba na Veterinarskom fakultetu

Osoba odgovorna za prijavu i organizaciju: prof.dr.sc. Nevijo Zdolec, VF

Suorganizator:

Voditelj: prof.dr.sc. Nevijo Zdolec, Zavod za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane, VF

Mjesto održavanja: Veterinarski fakultet

Uvjeti za prijavu na tečaj: dr.med.vet.

Predviđeni broj polaznika: min 5 - max 30

Trajanje tečaja: 1 dan

Satnica: 4 sata

Radni pisani materijali: Da/elektronski

Pismeni ispit: Da

Broj bodova HVK: 3

Potvrda o završenom tečaju: Da

Cijena: 100 EUR



Sažetak

U modulu Veterinarski pregledi i kontrole u objektima u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla – Skladišta, veleprodaja i prepakiranje, polaznicima će se osim osnovnih informacija o zakonodavstvu, prezentirati zahtjevi izvedbe i higijene prostorija, postupci kontrole evidencija i pisanih postupaka SPH; kontrole HACCP-a, DHP i DPP. Kroz primjere iz prakse će se prezentirati kontrola sljedivosti, uključujući provjere trgovinskih i ostalih dokumenata; kontrola plana i rezultati propisanih uzorkovanja te najčešće nesukladnosti. Posebno će se obraditi specifičnosti skladištenja različitih proizvoda (riba, meso, mliječni proizvodi, jaja, mješoviti proizvodi) s obzirom na temperaturne zahtjeve, način skladištenja, prihvatljive vrste ambalaža i označavanje. Također, prezentirati će se na primjerima način funkcioniranja i uloga RASFF sustava u sigurnosti hrane.

Satnica, teme i predavači

Vrijeme	Tema	Predavači
09:00-09:45	Provođenje službene kontrole u skladištima hrane životinjskog podrijetla, veleprodaji	prof.dr.sc. Nevijo Zdolec, VF mr.sc. Slava Majić, DI-VI Mirela Juras, dr.med.vet., VS Vrbovec
09:45 - 10:30	Provođenje službene kontrole u skladištima hrane životinjskog podrijetla, veleprodaji	
10:30 - 11:00	<i>Stanka za kavu</i>	
11:00 - 11:45	Kvarenje hrane: rokovi trajanja	
11:45 – 12:30	Primjeri nesukladnosti i postupanja delegiranog tijela	
12:30 - 13:00	Rasprava, Pisani test	

MODUL 7. - Veterinarska kontrola u svrhu izdavanja certifikata za žive životinje i proizvode životinjskog podrijetla

Tip tečaja: Specijalistički tečaj

Područje: VJZiSH

Organizator: Veterinarski fakultet - Trajna izobrazba na Veterinarskom fakultetu

Osoba odgovorna za zaprimanje prijave i organizaciju: prof.dr.sc. Nevijo Zdolec, VF

Suorganizator: Uprava za veterinarstvo i sigurnost hrane

Voditelj: Nikša Barišić, dr.med.vet., UVSH

Mjesto održavanja: Veterinarski fakultet

Uvjeti za prijavu na tečaj: dr.med.vet..

Predviđeni broj polaznika: min 5 - max 15

Trajanje tečaja: 1 dan

Satnica: 8 sati

Radni pisani materijali: Da/elektronski

Pismeni ispit: Da

Broj bodova HVK: 6 bodova

Potvrda o završenom tečaju: Da

Cijena: 170 EUR

Sažetak

Ovaj tečaj je namijenjen ovlaštenim veterinarima kontrolnih tijela koji obavljaju poslove certificiranja u međunarodnom prometu. Budući da je međunarodni veterinarski certifikat javna isprava kojom država jamči da izvozna pošiljka živih životinja, proizvoda ili nusproizvoda životinjskog podrijetla, hrane za životinje, ispunjava sve veterinarsko sanitarne uvjete zemlje uvoznice, od iznimne je važnosti da taj posao obavljaju djelatnici koji imaju znanja koja im omogućavaju da taj posao rade u skladu s međunarodnim standardima certificiranja. Tečaj

se sastoji od teoretskog i praktičnog dijela. Polaznicima tečaja će u teoretskom dijelu biti prezentiran međunarodni okvir unutar kojeg su regulirana pravila međunarodnog prometa te ključne međunarodne institucije koje su za to nadležne; osnovni principi analize rizika; prava i obveze zemlja uvoznica i izvoznica; opća načela certificiranja; postupak dogovaranja veterinarsko-sanitarnih uvjeta, priznanje ekvivalentnosti sustava kontrola i izrada certifikata; zakonodavni okvir EU koji regulira promet među zemljama članicama i s trećim zemljama i certificiranje; nacionalni zakonodavni okvir certificiranja; procedura certificiranja; elektronsko certificiranje – sustav TRACES. U praktičnom dijelu tečaja polaznici će imati priliku proći kroz certificiranje u sustavu TRACES, postupke potvrđivanja prispjeća pošiljaka u TRACES-u i certificiranje pošiljki namijenjenih trećim zemljama.

Satnica, teme i predavači

Vrijeme	Tema	Predavači
09:00-09:45	Međunarodne institucije i standardi u međunarodnom prometu životinja i proizvoda životinjskog podrijetla	Nikša Barišić, dr.med.vet., UVSH Vjekoslav Ricov, dr.med.vet., DI-VI Mirela Juras, dr.med.vet., VS Vrbovec
09:45 - 10:30	Bilateralni pregovori o ekvivalentnosti i veterinarsko-sanitarnim uvjetima i izrada certifikata	
10:30 - 11:15	Zakonodavni okvir za certificiranje (EU i nacionalni)	
11:15 - 12:15	Elektronsko certificiranje - TRACES (Prezentacija)	
12:15 - 12:45	<i>Stanka za ručak</i>	
12:45 - 13:30	Certificirane i potvrđivanje pošiljki u TRACES sustavu (praktični dio - I)	
13:30 - 14:15	Certificirane i potvrđivanje pošiljki u TRACES sustavu (praktični dio - II)	
14:15 - 15:00	Certificiranje prema trećim zemljama	
15:00 - 17:00	Rasprava, Pisani test	

MODUL 8. - Veterinarski pregledi i kontrole u objektima u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla - **Ribe, proizvodi ribarstva i školjkaši** - *Teorijski dio*

Tip tečaja: Specijalistički tečaj

Područje: VJZiSH

Organizator: Veterinarski fakultet - Trajna izobrazba na Veterinarskom fakultetu

Osoba odgovorna za prijavu i organizaciju: prof.dr.sc. Nevijo Zdolec, VF

Voditelj: prof.dr.sc. Nevijo Zdolec, Zavod za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane, VF

Mjesto održavanja: Veterinarski fakultet

Uvjeti za prijavu na tečaj: dr.vet.med.

Predviđeni broj polaznika: min 5- max 30

Trajanje tečaja: 1 dan

Satnica: 8 sati

Radni pisani materijali: Da/elektronski

Pismeni ispit: Da

Broj bodova HVK: 6 bodova

Potvrda o završenom tečaju: Da

Cijena: 170 EUR



Sažetak

U teorijskom dijelu tečaja obradit će se aktualno zakonodavstvo u području higijene i službenih kontrola u objektima za obradu ribe, proizvoda ribarstva i školjkaša. Prezentirati će se značaj zdravlja riba i školjkaša u procjeni zdravstvene ispravnosti proizvoda, kao i higijenski standardi i rizici u preradi. Nadalje, razmatrati će se uvjeti kakvoće, prevare potrošača te tehnološki procesi u funkciji smanjivanja rizika sigurnosti hrane, kao i preduvjetni programi, HACCP, uzorkovanja i sljedivost.

Satnica, teme i predavači

Vrijeme	Tema	Predavači
09:00-10:30	Zakonodavstvo i službene kontrole u području proizvodnje riba, proizvoda ribarstva i školjkaša	prof.dr.sc. Nevijo Zdolec, VF prof.dr.sc. Emil Gjurčević, VF doc.dr.sc. Tomislav Mikuš, VF prof.dr.sc. Željka Cvrtila, VF Marija Milošević Rudar, dr.med.vet., VS Zadar
10:30 - 11:15	Rizici u lancu proizvodnje riba, proizvoda ribarstva i školjkaša – zdravstveni-veterinarski aspekti	
11:15 - 12:00	Rizici u lancu proizvodnje riba, proizvoda ribarstva i školjkaša – promet i prerada	
12:00 - 12:45	Uvjeti kakvoće riba, proizvoda ribarstva i školjkaša. Prevare hranom (riba, proizvoda ribarstva i školjkaši)	
12:45 - 13:30	<i>Stanka za ručak</i>	
13:30 - 14:15	Tehnološki procesi u proizvodnji i preradi riba, proizvoda ribarstva i školjkaša	
14:15 - 15:00	Preduvjetni programi i HACCP sustav u objektima za proizvodnju i preradu ribe, proizvoda ribarstva i školjkaša	
15:00 - 15:45	Uzorkovanja i sljedivost u području proizvodnje riba, proizvoda ribarstva i školjkaša. Nesukladnosti u objektima za proizvodnju i preradu ribe, proizvoda ribarstva i školjkaša – nalazi delegiranog tijela	
15:45 - 17:00	Rasprava, Pisani test	

MODUL 8.1 - Veterinarski pregledi i kontrole u objektima u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla - **Ribe, proizvodi ribarstva i školjkaši** - *Praktični dio*

Tip tečaja: Specijalistički tečaj

Područje: VJZiSH

Organizator: Veterinarski fakultet - Trajna izobrazba na Veterinarskom fakultetu

Osoba odgovorna za prijavu i organizaciju: prof.dr.sc. Nevijo Zdolec, VF

Suorganizator: Veterinarska stanica Zadar d.o.o.

Voditelj: Marija Milošević Rudar, dr.med.vet., DT VS Zadar

Mjesto održavanja: Veterinarska stanica Zadar d.o.o., Skročini 2/b, 23000 Zadar; Objekti za preradu ribe i proizvodnju ribljih proizvoda: Pelagos net farma d.o.o.za marikulturu i trgovinu, Gaženička cesta 28b, 23200 Zadar; Mišlov d.o.o., Grab 44, 23241 Poličnik

Uvjeti za prijavu na tečaj: dr.med.vet.; Prethodno završen modul 8.

Predviđeni broj polaznika: min 2 - max 5

Trajanje tečaja: 1 dan

Satnica: 4 sata

Broj bodova HVK: 3

Potvrda o završenom tečaju: Da - Dodatak Potvrdi o završenom tečaju Modul 8.

Zaštitna oprema osigurana: Da

Cijena: 100 EUR

Sažetak

U objektu za proizvodnju i preradu ribe te proizvoda ribarstva polaznici će imati priliku vidjeti postupak provođenja službenih kontrola s posebnim naglascima na specifičnosti ove proizvodnje. Uvid u tehnološke procese prerade ribe te rizike i opasnosti koji proizlaze iz svakog koraka, način procjene infrastrukture i opreme,

te općih uvjeta za prostorije u kojima se priprema, obrađuje ili prerađuje riba, nadzor provedbe načela HACCPa, DPP, DHP, provjeru sljedivosti, upravljanje nusproizvodima, postupanje po zatečenim nesukladnostima i drugo.

MODUL 9. - Dobrobit životinja pri klanju - *Teorijski dio*

Tip tečaja: Specijalistički tečaj

Područje: VJZiSH

Organizator: Veterinarski fakultet - Trajna izobrazba na Veterinarskom fakultetu

Osoba odgovorna za prijavu i organizaciju: prof.dr.sc. Nevijo Zdolec, VF

Voditelj: doc.dr.sc. Tomislav Mikuš, VF

Mjesto održavanja: Veterinarski fakultet

Uvjeti za prijavu na tečaj: dr.med.vet.

Predviđeni broj polaznika: min 5 - max 30

Trajanje tečaja: 1 dan

Satnica: 8 sati

Radni pisani materijali: Da/elektronski

Pismeni ispit: Da

Broj bodova HVK: 6

Potvrda o završenom tečaju: Da

Cijena: 170 EUR



Sažetak

U modulu će se prezentirati zakonodavstva povezane s dobrobiti i zaštitom životinja koje se koriste za hranu (Zakon o zaštiti životinja - osnovne odredbe; Uredba Vijeća EU 1099/2009). Polaznicima će biti predstavljene posebnosti ponašanja vrsta najčešće uzgajanih za proizvodnju crvenog mesa (svinje, goveda, ovce i koze), te detalji na koji način negativni učinci patnje i stresa djeluju na kvalitetu mesa, ali i njegovu sigurnost. Tečaj će također obuhvatiti najvažnije faze klaoničke obrade i prikazivati ih kroz prizmu dobrobiti životinja. Ovdje se podrazumijevaju svi zahvati povezani sa životinjom, od istovara i brige nakon dopreme u klaonicu, te slijednih postupaka - sputavanja, omamljivanja i klanja. Značajan naglasak će se staviti na sve zakonski dozvoljene vrste i metode omamljivanja, procjenu uspješnosti omamljivanja kao i na specifičnosti religijskog klanja životinja. Također, obradit će se i tematika standardnih operativnih postupaka, njihove kontrole te odgovornosti za dobrobit životinja u klaoničkom objektu.

Satnica, teme i predavači

Vrijeme	Tema	Predavači
09:00-09:45	Zakonodavstvo i službene kontrole u području dobrobiti životinja I	doc.dr.sc. Tomislav Mikuš, VF prof.dr.sc. Nevijo Zdolec, VF predstavnik UVSH Mirela Juras, dr.med.vet., VS Vrbovec
09:45 - 10:30	Zakonodavstvo i službene kontrole u području dobrobiti životinja II	
10:30 – 11:15	Dobrobit životinja u klaonici – općenito, ponašanje životinja, rukovanje, specifičnosti vrsta	
11:15 - 12:00	Dobrobit životinja tijekom istovara, odmora i sputavanja	
12:00 - 12:45	Dobrobit životinja tijekom omamljivanja i iskrvarenja	
12:45 - 13:30	<i>Stanka za ručak</i>	
13:30 - 14:15	Klanje životinja u skladu sa zahtjevima vjerskih obreda	
14:15 - 15:00	Dobrobit farmskih životinja i sigurnost mesa	
15:00 - 15:45	Službene kontrole dobrobiti u klaoničkom objektu – iskustva delegiranog tijela	
15:45 - 16:30	Procjena dobrobiti životinja	
16:30 - 17:00	Rasprava, Pisani test	

MODUL 9. 1 - Dobrobit životinja pri klanju - *Praktični dio*

Tip tečaja: Specijalistički tečaj

Područje: VJZiSH

Organizator: Veterinarski fakultet - Trajna izobrazba na Veterinarskom fakultetu

Osoba odgovorna za prijavu i organizaciju: prof.dr.sc. Nevijo Zdolec, VF

Voditelj: doc.dr.sc. Tomislav Mikuš, VF; Voditelj nadležnog delegiranog tijela u objektu.

Mjesto održavanja: Klaonica s područja Zagrebačke županije

Uvjeti za prijavu na tečaj: dr.vet.med.; Prethodno završen modul 9.

Predviđeni broj polaznika: min 5 - max 10

Trajanje tečaja: 1 dan

Satnica: 4 sata

Broj bodova HVK: 3

Potvrda o završenom tečaju: Da - Dodatak Potvrdi o završenom tečaju Modul 9.

Zaštitna oprema osigurana: Da

Cijena: 100 EUR

Sažetak

Kroz praktični dio tečaja polaznicima će se kroz odlazak u klaonicu ukazati na načine efikasne procjene uspješnosti omamljivanja, te video materijalima prikazati dobri i loši primjeri postupaka sa životinjama kako bi ubuduće bili u mogućnosti što kvalitetnije procijeniti primjenu dobrobiti životinja pri klanju.

MODUL 10. - Veterinarski pregledi i kontrole u objektima u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla - **Divljač**

Tip tečaja: Specijalistički tečaj

Područje: VJZiSH

Organizator: Veterinarski fakultet - Trajna izobrazba na Veterinarskom fakultetu

Osoba odgovorna za prijavu i organizaciju: prof.dr.sc. Nevijo Zdolec, VF

Voditelj: prof.dr.sc. Nevijo Zdolec, Zavod za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane

Mjesto održavanja: Veterinarski fakultet

Uvjeti za prijavu na tečaj: dr.med.vet.

Predviđeni broj polaznika: min 5 - max 30

Trajanje tečaja: 1 dan

Satnica: 8 sati

Radni pisani materijali: Da/elektronski

Pismeni ispit: Da

Broj bodova HVK: 6

Potvrda o završenom tečaju: Da

Cijena: 170 EUR



Sažetak

Tečaj je namijenjen ovlaštenim veterinarima koji provode preglede i kontrole u objektima za obradu divljači. Razmatrat će se zakonodavni okvir i način provođenja pregleda i kontrola te javnozdravstveni rizici u lovištu ili farmskom uzgoju divljači (bolesti, preventiva, dijagnostika), zatim preduvjetni programi, HACCP, uzorkovanja i sljedivost.

Satnica, teme i predavači

Vrijeme	Tema	Predavači
09:00-10:30	Zakonodavstvo - službene kontrole u proizvodnji mesa divljači	prof.dr.sc. Nevijo Zdolec, VF prof.dr.sc. Dean Konjević, VF
10:30 - 11:15	Kontrola javnozdravstvenih rizika u lovištu/na farmi uzgojene divljači	mr. Dragutin Premzl, dr.med.vet., DI-VI
11:15 - 12:00	Rizici u lancu proizvodnje mesa divljači	mr. Višnja Badovinac, dr.med.vet.
12:00 - 12:45	<i>Post mortem</i> pregled divljači	
12:45 - 13:30	<i>Stanka za ručak</i>	
13:30 - 14:15	Preduvjetni programi i HACCP u objektima za obradu divljači	
14:15 - 15:00	Uzorkovanje i sljedivost	
15:00 - 15:45	Inspekcija mesa temeljena na riziku: modernizacija inspekcije mesa u EU	
15:45 - 17:00	Rasprava, Pisani test	

MODUL 11. - Preduvjetni programi i HACCP sustav u objektima koji posluju s hranom životinjskog podrijetla

Tip tečaja: Specijalistički tečaj

Područje: VJZiSH

Organizator: Veterinarski fakultet - Trajna izobrazba na Veterinarskom fakultetu

Osoba odgovorna za prijavu i organizaciju: prof.dr.sc. Nevijo Zdolec, VF

Voditelj: prof.dr.sc. Nevijo Zdolec, Zavod za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane

Mjesto održavanja: Veterinarski fakultet

Uvjeti za prijavu na tečaj: dr.med.vet.(za delegirana tijela), VSS srodnih struka koje rade u području sigurnosti hrane, SSS (za SPH)

Predviđeni broj polaznika: min 5 - max 15

Trajanje tečaja: 1dan

Satnica: 8 sati

Radni pisani materijali: Da/elektronski

Pismeni ispit: Da

Broj bodova HVK: 6

Potvrda o završenom tečaju: Da

Cijena: 250 EUR

Sažetak

Tečaj je namijenjen subjektima u poslovanju shranom, djelatnicima savjetodavnih tijela te ovlaštenim veterinarima delegiranih tijela. Prezentirati će se i analizirati zahtjevi za subjekte u poslovanju s hranom u pogledu provedbe preduvjetnih programa i HACCP-sustava u različitim tipovima objekata. Na primjerima iz prakse će se raspravljati o najčešćim nesukladnostima kroz provedbu službenih kontrola ovlaštenih veterinara kao i veterinarskih inspektora. U praktičnom dijelu tečaja polaznici će u manjih skupinama raspravljati o primjerima iz prakse tj. razrađivati elemente HACCPplanova.

Satnica, teme i predavači

Vrijeme	Tema	Predavači
09:00-09:45	Preduvjetni programi i HACCP sustav - uvod	prof. dr. sc. Nevijo Zdolec Zrinka Dugonjić Odak, dr.med.vet., UVSH Frane Rupčić, dr.med.vet., DI Mirela Juras, dr.med.vet., mr. Višnja Badovinac, dr.med.vet.,
09:45 - 10:30	Preduvjetni programi - zahtjevi za subjekte u poslovanju s hranom	
10:30-10:45	Pauza	
10:45 – 11:30	HACCP sustav - zahtjevi za subjekte u poslovanju s hranom	
11:30 - 12:15	Mikrobiologija hrane u preduvjetnim programima i HACCP-u	
12:15-13:00	Pauza- ručak	
13:00-14:30	Službena kontrola provedbe preduvjetnih programa i HACCP-a – iskustva delegiranih tijela	
14:30-14:45	Pauza	
14:45-16:15	Službena kontrola provedbe preduvjetnih programa i HACCP-a – iskustva državnih inspektora	
16:15-17:00	Završna rasprava, anketiranje, pisani test	

MODUL 12. - Mikrobiologija hrane u službenim kontrolama objekata koji posluju s hranom životinjskog podrijetla

Tip tečaja: Specijalistički tečaj

Područje: VJZiSH

Organizator: Veterinarski fakultet - Trajna izobrazba na Veterinarskom fakultetu

Osoba odgovorna za prijavu i organizaciju: prof.dr.sc. Nevijo Zdolec, VF

Voditelj: prof.dr.sc. Nevijo Zdolec, Zavod za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane

Mjesto održavanja: Veterinarski fakultet

Uvjeti za prijavu na tečaj: dr.med.vet., VSS srodnih struka koje rade u području sigurnosti hrane

Predviđeni broj polaznika: min 3 - max 5

Trajanje tečaja: 1 dan

Satnica: 8 sati

Radni pisani materijali: Da/elektronski

Pismeni ispit: Da

Broj bodova HVK: 6

Potvrda o završenom tečaju: Da

Cijena: 250 EUR

Sažetak

Ovim tečajem će polaznici nadograditi teorijska i praktična znanja iz područja mikrobiologije hrane koja koriste u obavljanju službenih kontrola u objektima u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla. Navedeno obuhvaća slijedeće cjeline:- mikrobiološke opasnosti u lancu hrane- mikrobiologija u preduvjetnim programima- analiza opasnosti u okviru HACCP planova- mikrobiološka procjena rizika- tehnologije zapreka (hurdle concept) u proizvodnji hrane- studije sukladnosti hrane s mikrobiološkim kriterijima tijekom roka trajanja- epidemiološka istraživanja pri pojavi bolesti uzrokovanih hranom- principi i metode uzorkovanja za mikrobiološka ispitivanja- mikrobiološki kriteriji za hranu- tumačenje laboratorijskih izvješća.

Satnica, teme i predavači

Vrijeme	Tema	Predavači
09:00-10:30	Mikrobiološke opasnosti i rizik – od farme do stola	prof. dr. sc. Nevijo Zdolec dr.sc. Marta Kiš
10:30-10:45	Pauza	
10:45 – 11:30	Preduvjetni programi – mikrobiološki aspekti. Primjeri iz prakse.	
11:30 - 12:15	HACCP sustav - Mikrobiološka analiza opasnosti i procjena rizika, preventivne i korektivne mjere. Primjeri iz prakse.	
12:15-13:00	Pauza- ručak	
13:00-14:30	Uzorkovanja i mikrobiološki kriteriji za hranu. Studije sukladnosti hrane s mikrobiološkim kriterijima tijekom roka trajanja. Analiza trenda.	
14:30-14:45	Pauza	
14:45-16:15	Radni zadaci: mikrobiološki nalazi, interpretacija. Korištenje Uredbe 2073/2005 i Vodiča za mikrobiološke kriterije.	
16:15-17:00	Završna rasprava, anketiranje, pisani test	

UPUTE ZA PRIJAVU

Prijava

Prijave za **teorijski** dio tečajeva su trajno otvorene, a termini održavanja su veljača, lipanj-srpanj i rujan tekuće godine. Teorijski dio svih modula održava se u vježbaonici ili biblioteci Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane, osim u slučaju tečaja na lokalnoj razini (Slavonija, Dalmacija i dr.). Točan datum se određuje nakon popunjenja minimalnog broja polaznika.

Način prijave: telefonski ili e-mail-om organizatoru

prof. dr. sc. Nevijo Zdolec, tel. 01 2390 193; 099 2807978

e-mail: nzdolec@vef.hr

Prijava sadrži: ime i prezime, organizaciju, naziv tečaja (oznaka modula), broj za kontakt polaznika (mob.)

Pri prijavi kandidata za tečaj modula 1., potrebno je uz prijavu za teoretski dio prijaviti i najmanje jedan od modula praktičnog dijela. Uvjet za polaganje zasebnog praktičnog modula je prethodno položeni teoretski dio prije ne više od 24 mjeseci. Kad god je moguće iz organizacijskih razloga, organizator tečajeva se obvezuje organizirati provođenje tečajeva i na lokalnoj razini kako bi se smanji troškovi smještaja i putovanja za polaznike.

Uplata

Veterinarski fakultet

ZAGREB Heinzelova 55

OIB 36389528408

BANKA: ZAGREBAČKA BANKA

IBAN HR1723600001101354554

Poziv na broj: 208-17

Svrha uplate : tečaj-1 208-17-_____

(obavezno upisati OIB UPLATITELJA)

Potvrdu uplate poslati na mail nzdolec@vef.hr tjedan dana prije održavanja (teorijskog dijela) tečaja.

KONTAKT

1. Hrvatska veterinarska komora

Heinzelova 55, 10000 Zagreb

email: hvk@hvk.hr

tel: (+385) 01 2441-068

www.hvk.hr

2. prof.dr.sc. Nevijo Zdolec

Zavod za higijenu , tehnologiju i sigurnost hrane

Veterinarski fakultet

Heinzelova 55, 10000 Zagreb

email: nzdolec@vef.hr

tel: (+385) 01 2390 193