

R. b.	Vrsta obuke	Tematske jedinice	Izvođač	Trajanje	Prisustvo	Učestalost provođenja
1.	Osnovni tečaj higijenskog minimuma (zakonska obaveza)	<ul style="list-style-type: none"> - Osnovni pojmovi o širenju, sprječavanju i suzbijanju zaraznih bolesti - Osobna higijena - Higijena okoline - Sanitarni propisi - Higijena namirnica - Trovanje hranom - Prva pomoć - Higijena prostorija 	ZZJZ Splitsko-Dalmatinska Županija	20 sati	Osoblje koje rukuje hranom	Prema zakonski propisanim terminima
2.	Interna edukacija	<ul style="list-style-type: none"> - Poznavanje trenutno važećih zakona i pravilnika iz područja koji reguliraju zdravstvenu ispravnost hrane i sanitarno-tehničke uvjete - Poznavanje uvjeta za sprječavanje bolesti uzrokovanih hranom (preduvjetni programi, uvjeti manipuliranja i skladištenja hrane) - Vrste opasnosti u procesu rada s hranom - Poznavanje principa sustava samokontrole - Uloga i važnost ljudskog faktora za održavanje sustava samokontrole - Postupci sa nesukladnim proizvodom (prijem, tijekom rada) - Poznavanje rada sa mjernim uređajima (termometri) - Poznavanje preventivnih i korektivnih mjera u procesu proizvodnje hrane - Osobna higijena zaposlenika - Poznavanje mogućih utjecaja samog radnika na zdravstvenu ispravnost hrane 	Voditelj HACCP tima / vanjski stručni suradnik	4 sati	Osoblje koje rukuje hranom	1x godišnje
3.	Provjera sustava sljedivosti	<ul style="list-style-type: none"> -simulacija opoziva i povlačenja proizvoda - provjera sljedivosti 	Voditelj HACCP tima / vanjski stručni suradnik	2 sata	Osoblje koje rukuje hranom	1x godišnje

Kontrolirao, VHT_____