

Poštovani,

U pripremi je seminar koji bi se održao u **srijedu, 2. travnja 2008.** godine u [Hrvatskoj obrtničkoj komori](#), Ilica 49, Zagreb. U nastavku je okvirni Program. Seminar je predviđen regionalno i u ovom bi seminaru sudjelovale naprijed navedene županije. Kako vam je poznato, Zakonom o hrani i Pravilnikom o higijeni hrane, potrebno je uskladiti se sa određenim zahtjevima i uvesti načela **HACCP-a**.

Ciljana skupina :

- svi koji proizvode, prodaju ili prerađuju hranu : pekari, trgovci, slastičari, mesari, ugostitelji

Plan troškova :

- Ručak osiguran uz seminar
- Putni troškovi - snosi svaki pojedinac ili prema dogovoru sa područnom komorom i udruženjem.
- Bez kotizacije

Program:

09:30 – 10:00	Registracija sudionika
10:00 – 10:10	Pozdravni govor
10:10 – 10:40	Zakonodavstvo Republike Hrvatske u području uvođenja HACCP sustava
10:40 – 11:10	Pregled stanja implementacije HACCP sustava u malim i srednjim objektima za proizvodnju hrane
11:10 – 11:50	Općenito o HACCP sustavu
11:50 – 12:20	Održavanje higijene u objektima za poslovanje hranom
12:20 – 13:10	PAUZA - RUČAK
13:10 – 13:40	Preduvjetni programi pri uvođenju HACCP sustava
13:40 – 14:20	Problemi prilikom uvođenja HACCP sustava
14:20 – 15:00	Praktična iskustva prilikom uvođenja HACCP sustava u jednu hrvatsku prehrambenu tvrtku
15:00 – 16:00	Okrugli stol

Kako je seminar organiziran u suradnji sa [Hrvatskom agencijom za hranu](#) a broj mjesta je ograničen, molimo Vas za pravovremenu prijavu.

Udruženje ugostitelja Zagreb

Zagreb, Radauševa 3

Tel: 01/23 60 202

Fax: 01/23 60 203

E-pošta: zg-ugostitelj@zg-ugostitelj.hr