

## RASPORED SEMINARA

- 08:30 – 09:00 Prijava polaznika
- 09:00 – 09:15 Uvod i pozdrav predstavnika HZN-a i CROLAB-a
- 09:15 – 10:00 Niz normativnih dokumenata 22000**  
(mr.sc. Tea Havranek)
- 10:00 – 10:30 *Pauza za kavu i posjet Normoteci*
- 10:30 – 11:15 Norma HRN ISO 22006:2012**  
(Marija Duvnjak, dipl.ing.)
- 11:15 – 12:00 Preduvjetni programi za sigurnost hrane – 1. dio: Proizvodnja hrane (HRS ISO/TS 22002-1)**  
(univ.spec. Nina Puhač Bogadi, dipl.ing.)
- 12:00 – 13:00 *Zajednički ručak*
- 13:00 – 13:45 Primjena certifikacijske sheme FSSC 22000 u prehrambenoj industriji**  
(univ.spec. Nina Puhač Bogadi, dipl.ing.)
- 13:45 – 14:30 Certifikacija poljoprivredne proizvodnje prema normi GLOBALG.A.P.**  
(Mirela Jambrečković, dipl.ing.)
- 14:30 – 15:00 Pitanja i odgovori uz podjelu potvrda

Pružaju se mogućnost polaznicima seminara da nabave normativne dokumente niza 22000 30 % jeftinije!

## PRISTOJBE

Pristojba za sudionike seminara iznosi.....**1000 kn + PDV**  
Članovi CROLAB-a ostvaruju popust od 20%.  
U pristojbu su uključeni pisani materijali, ručak, osvježnja tijekom pauza i potvrda o pohađanju.

## PRIJAVA

Prijavnica za seminar nalazi se na web stranici **www.crolab.hr**.  
Prijaviti se možete do 8. lipnja 2012. godine.  
Nakon popunjavanja podataka polaznika treba kliknuti na gumb "provjera unesenih podataka".  
Nakon što provjerite ispravnost unesenih podataka kliknite na gumb "prijava za seminar".  
Nakon elektroničke prijave, potvrda o prijavi za seminar biti će poslana na vaš e-mail u obliku popunjene prijavnice.

## NAČIN PLAĆANJA

Pristojba se uplaćuje na žiro-račun broj:  
2360000-1101693588,  
OIB (CROLAB): 94462158597  
uz obavezno naznačeno ime sudionika te svrhu uplate: "Za seminar Norme niza 22000 13.06.2012."  
i poziv na broj: OIB vaše firme

## KONTAKT

Osoba za kontakt: Mladenka Crneković  
tel: 01/ 6111 570  
e-mail: [tajnistvo@crolab.hr](mailto:tajnistvo@crolab.hr)  
web: [www.crolab.hr](http://www.crolab.hr)  
Adresa tajništva: CROLAB  
Ivana Lučića 5  
10 000 ZAGREB



**Pozivaju vas na seminar**

**Norme niza 22000 i poveznica s GLOBALG.A.P. normama**

**Dvorana Slavoljub Penkala  
Hrvatskoga zavoda za norme**

**13. lipnja 2012.**

**Ulica grada Vukovara 78  
10000 Zagreb**

## Hrvatski zavod za norme - HZN

Hrvatski zavod za norme je neovisna i neprofitna javna ustanova osnovana kao nacionalno normirno tijelo Republike Hrvatske radi ostvarivanja ciljeva normizacije.

Hrvatski zavod za norme je član:

- Međunarodne organizacije za normizaciju (ISO)
- Međunarodnog elektrotehničkog povjerenstva (IEC)
- Europskog odbora za normizaciju (CEN)
- Europskog odbora za elektrotehničku normizaciju (CENELEC)
- Europskog instituta za telekomunikacijske norme (ETSI)

Hrvatski zavod za norme obavlja poslove informativne središnjice za *Sporazum o tehničkim zaprekama u trgovini Svjetske trgovinske organizacije i poslove kontaktne točke za Codex Alimentarius*.

Više informacija na [www.hzn.hr](http://www.hzn.hr)

## Udruga Hrvatski laboratoriji CROLAB

Ciljevi CROLAB-a jesu udruživanje laboratorija u interesu unapređenja sustava kvalitete svakog pojedinog laboratorija, te lakšeg pridruživanja europskom tržištu korištenjem zajedničkih resursa i potencijala.

Udruga je osnovana 2003. godine i danas broji više od 140 laboratorija kao članova.

Aktivnosti CROLAB-a provode se unutar klubova ispitnih, umjernih i analitičkih laboratorija te stručnih odbora za izobrazbu, izdavaštvo i drugih. Osim seminara udruga održava okrugle stolove, tribine, forume, konferencije, savjetovanja i slično.

CROLAB je pridruženi član europske udruge ispitnih, analitičkih i umjernih laboratorija EUROLAB, punopravni europske udruge kemijskih laboratorija EURACHEM i član ILAC-a u svojstvu zainteresirane strane.

## SVRHA SEMINARA

Svrha ovog seminara je pružiti informacije o primjeni norma i normativnih dokumenata koji se odnose na sustave upravljanja sigurnošću hrane.

To se prije svega odnosi na norme niza ISO 22000 koje su usmjerene na hranu, hranu za životinje i na njihove lance opskrbe te uključuju:

- normu ISO 22000 koja je norma za sustav upravljanja sigurnošću hrane u proizvodnji i distribuciji hrane, a razvijena je na temelju HACCP-a i njegovih preduvjeta. Norma ISO 22000 pokriva kritične kontrolne točke u procesima proizvodnje, prerade i dostave povezane sa sigurnošću hrane.
- normu ISO 15161 koja je dokument s uputama za primjenu norme ISO 9001:2000 u industriji hrane i pića
- normu ISO/TS 22003 koja je dokument sa zahtjevima za organizacije koje daju usluge *audita* u području sigurnosti hrane
- normu ISO/TS 22004 koja daje upute za primjenu norme ISO 22000:2005
- normu ISO/TS 22005 koja je namijenjena da bude sredstvo za osiguravanje sljedivosti koja se može koordinirati u okviru širega sustava upravljanja (kao što je norma ISO 9001:2008)
- normu ISO 22006 čija namjena nije ponavljanje zahtjeva iz norme ISO 22000.

Seminar također pruža informacije o GLOBALGAP-u, globalnoj shemi i referenci za Dobru poljoprivrednu praksu (Good Agricultural Practice – G.A.P.)

## KOME JE SEMINAR NAMIJENJEN

- velikim, srednjim i malim gospodarstvima koji proizvode usjeve
- poljoprivrednicima
- proizvođačima voća i povrća
- subjektima u poslovanju s hranom
- inspekciji
- certifikacijskim kućama
- prehrambenoj industriji
- ministarstvima
- svim ostalim zainteresiranima

## VODITELJ SEMINARA

Tea Havranek

## PREDAVAČI

mr. sc. **Tea Havranek**, dipl. ing.

Zaposlena u Hrvatskom zavodu za norme 14 godina.

Voditelj Odsjeka za razvoj, edukaciju i certifikaciju.

Vodi područje normizacije Kemija, kemikalije, poljoprivredni i prehrambeni proizvodi. Voditeljica Codex Alimentarius kontaktne točke za Hrvatsku.

univ.spec. **Nina Puhač Bogadi**, dipl.ing.

Voditelj sustava sigurnosti hrane Podravke, služba Poslovna kvaliteta. Glavno područje rada su joj sustavi upravljanja, sigurnost hrane. Radila je i radi na implementaciji, održavanju i poboljšavanju sustava upravljanja ISO 9001:2008, sustav sigurnosti hrane baziran na zakonskoj regulativi (Zakon o hrani), standardima tržišta sigurnosti hrane od BRC, IFS, FSSC 22000 i drugih. Školovani je EOQ Menadžer kvalitete, poslijediplomski studij PBF, Kvaliteta i sigurnost hrane, završila IRCA trening za FSSC 22000 i PAS 220:2008. Radila je na provedbi procjene rizika za pojedina područja u Belupu d.d., a sada je jedno od užih područja i rad na upravljanju rizicima u Podravki.

**Marija Duvnjak**, dipl. ing.,

Zaposlena od 2010. godine na Agronomskom fakultetu, Sveučilišta u Zagrebu kao asistent u Zavodu za hranidbu životinja. Područje aktivnosti obuhvaća edukaciju te uvođenje i kasniju primjenu analitičkih metoda u analizi stočne hrane. Upisala je poslijediplomski doktorski studij Poljoprivredne znanosti na Agronomskom fakultetu 2011. godine. Član je HZN/TO 34/PO 17, *Poljoprivredni i prehrambeni proizvodi; Sustavi upravljanja za sigurnost hrane* te HZN/TO 569, *Hrana za životinje*.

**Mirela Jambrečević**, dipl.ing.

Voditelj odjela hrane u certifikacijskoj kući TÜV Croatia. Ima 7 godina radnog iskustva na procjenama sukladnosti sustava kvalitete i sigurnosti prema međunarodnim normama. Senior auditor za certifikaciju sustava kvalitete i sigurnosti hrane prema normi: IFS, ISO 22000, ISO 9001, FSSC te zahtjevima HACCP. Također je odobreni auditor za certifikaciju poljoprivredne proizvodnje prema normi GLOBALG.A.P. za voće, povrće i ratarske kulture.