

Medicinski fakultet u Rijeci

IZVEDBENI NASTAVNI PLAN 2025/2026

Za kolegij

Sustavi sigurnosti hrane

Studij:	Sanitarno inženjerstvo (R) Sveučilišni diplomski studij
Katedra:	Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica
Nositelj kolegija:	prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh.
Godina studija:	2
ECTS:	4
Stimulativni ECTS:	0 (0.00%)
Strani jezik:	Ne

Podaci o kolegiju:

Kolegij SUSTAVI SIGURNOSTI HRANE je obvezni predmet na 2. godini *Sveučilišnog diplomskog studija sanitarnog inženjerstva*, sastoji se od 30 sati predavanja, 15 sati seminara i 15 sati vježbi. Radno opterećenje za prosječnog studenta procijenjeno je na oko 60 sati samostalnog rada i 60 sati organizirane nastave, što je ukupno ekvivalent od 4 ECTS.

Cilj kolegija je osposobiti studenta za primjenu propisa iz domene upravljanja sigurnošću hrane, s naglaskom na izradu dokumentiranih preduvjetnih programa i provedbu koraka u izradi HACCP studije, te na razumijevanje uloge ovih elemenata u ispunjavanju zahtjeva iz normi i certifikacijskih shema za upravljanje sustavima sigurnosti hrane.

Sadržaj kolegija: Studenti se kroz kolegij upoznaju s ključnim elementima provođenja politike sigurnosti hrane u EU; karakteristikama preduvjetnih programa; sadržajem nacionalnih propisa i vodiča za uvođenje dobre prakse, te sadržajem normi i certifikacijskih shema u području sigurnosti hrane. Putem seminara i vježbi primjenjuju pravila za opisivanje proizvoda, izradu dijagrama toka, popisivanje opasnosti, procjenu rizika, osmišljavanje kontrolnih mjera, definiranje kontrolnih točki s pripadajućim granicama i korektivnim mjerama.

Uvjeti za upis kolegija: položeni ispiti iz kolegija *Tehnologija i kontrola kakvoće hrane životinjskog podrijetla* i *Predmeti opće uporabe i prehrambeni aditivi* (I. godina SDSSI); odslušani kolegiji *Tehnologija i kontrola kakvoće hrane biljnog podrijetla* i *Sustavi upravljanja kvalitetom* (II. godina SDSSI).

Popis obvezne ispitne literature:

1. Zakoni, pravilnici, norme i vodiči iz područja sigurnosti hrane
2. PowerPoint nastavni materijali s predavanja, O. Koprivnjak

Popis dopunske literature:

1. Olivera Koprivnjak: Kvaliteta, sigurnost i konzerviranje hrane (e-udžbenik), Medicinski fakultet Sveučilišta u Rijeci, Rijeka, 2014. https://bib.irb.hr/datoteka/746006.kvaliteta_sigurnost_i_konzerviranje_hrane.pdf
2. Ivona Babić, Jelena Đugum i sur.: Uvod u sigurnost hrane, Inštitut za sanitarno inženirstvo, Ljubljana 2014.
3. Jasmina Havranek, Milna Tudor Kalit i sur.: Sigurnost hrane od polja do stola, MEP, Zagreb 2014.

Nastavni plan:

Vježbe popis (s naslovima i pojašnjenjem):

V1 - Interni audit

V2 A Terenska vježba - bolnička kuhinja

Tijekom boravka u objektu znati uočiti bitne elemente primjene zahtjeva iz dobre proizvodne i higijenske prakse te HACCP sustava; znati sintetizirati, prezentirati i komentirati uočeno.

V3 Terenska vježba - centralna pripremnica hrane

Tijekom boravka u objektu znati uočiti bitne elemente primjene zahtjeva iz dobre proizvodne i higijenske prakse te HACCP sustava; znati sintetizirati, prezentirati i komentirati uočeno.

V4 Procjena rizika

Znati procijeniti razinu rizika za pojedine opasnosti karakteristične za opisani proizvodni proces te predložiti kontrolne mjere.

V5 Korektivne mjere

Znati predložiti prikladne korektivne mjere za pojedine vrste opasnosti.

V1 - Službene kontrole i nadzor

V2 B Terenska vježba - bolnička kuhinja

Tijekom boravka u objektu znati uočiti bitne elemente primjene zahtjeva iz dobre proizvodne i higijenske prakse te HACCP sustava; znati sintetizirati, prezentirati i komentirati uočeno.

Seminari popis (s naslovima i pojašnjenjem):

S1 Politika sigurnosti hrane u EU

Znati pronaći i protumačiti zahtjeve iz uredbi higijenskog paketa EU

S2 Opisivanje proizvoda

Znati primijeniti pravila opisivanja i identificiranja namjene proizvoda, znati definirati kriterije kvalitete i zdravstvene ispravnosti pojedine hrane pretraživanjem propisa.

S3 Popisivanje bioloških opasnosti

Moći identificirati biološke opasnosti karakteristične za opisani proizvodni proces te predložiti preventivne mjere.

S4 Popisivanje kemijskih i fizičkih opasnosti

Moći identificirati kemijske i fizičke opasnosti karakteristične za opisani proizvodni proces te predložiti preventivne mjere.

S5 Procjena rizika

Znati procijeniti razinu rizika za pojedine opasnosti karakteristične za opisani proizvodni proces te predložiti kontrolne mjere.

S6 Kritične točke, kritične granice, monitoring

Znati racionalno odabrati kritične točke, predložiti adekvatne kritične granice te plan njihovog nadziranja.

S7 Postupanja prilikom audita

Znati primijeniti temeljne principe provođenja nadzornih postupaka.

Predavanja popis (s naslovima i pojašnjenjem):

P1 Uvodno predavanje

Prikaz načina provedbe kolegija, upoznavanje studenata s obavezama, prikaz povezanosti s drugim kolegijima na studiju sanitarnog inženjerstva.

P2a Politika sigurnosti hrane u EU

Znati razlikovati kategorije sigurne i nesigurne hrane; znati pronaći i protumačiti zahtjeve iz uredbi higijenskog paketa EU, znati pronaći i primijeniti propisane kriterije sigurnosti hrane, razlikovati nadležnosti pojedinih institucija.

P2b Politika sigurnosti hrane u EU

Znati razlikovati kategorije sigurne i nesigurne hrane; znati pronaći i protumačiti zahtjeve iz uredbi higijenskog paketa EU, znati pronaći i primijeniti propisane kriterije sigurnosti hrane, razlikovati nadležnosti pojedinih institucija.

P3 Specifičnosti poslovanja u ugostiteljstvu i trgovini

Znati navesti i objasniti glavne specifičnosti pojedinih uslužnih djelatnosti u domeni upravljanja sigurnošću hrane.

P4a Preduvjetni programi

Znati pronaći i protumačiti zahtjeve iz uredbi higijenskog paketa EU te hrvatskog zakonodavstva u vezi preduvjetnih programa, znati pronaći i protumačiti preporuke iz vodiča za DPP i DHP.

P4b Preduvjetni programi

Znati pronaći i protumačiti zahtjeve iz uredbi higijenskog paketa EU te hrvatskog zakonodavstva u vezi preduvjetnih programa, znati pronaći i protumačiti preporuke iz vodiča za DPP i DHP.

P5 Sljedivost, opoziv i povlačenje nesukladne hrane

Znati opisati principe uspostave sustava sljedivosti: znati opisati korake u provedbi plana povlačenja nesukladne hrane.

P6a Koraci 1-4 u izradi HACCP studije

Znati primijeniti pravila opisivanja i identificiranja namjene proizvoda, znati definirati kriterije kvalitete i zdravstvene ispravnosti pojedine hrane pretraživanjem propisa.

P6b Koraci 1-4 u izradi HACCP studije

Znati primijeniti pravila opisivanja i identificiranja namjene proizvoda, znati definirati kriterije kvalitete i zdravstvene ispravnosti pojedine hrane pretraživanjem propisa.

P7a Korak 5 u izradi HACCP studije

Znati primijeniti smjernice za izradu dijagrama toka opisanog procesa obrade hrane.

P7b Korak 5 u izradi HACCP studije

Znati primijeniti smjernice za izradu dijagrama toka opisanog procesa obrade hrane.

P8 Korak 6a u izradi HACCP studije (biološke opasnosti)

Znati navesti moguće biološke opasnosti u pojedinoj hrani te predložiti mjere za njihovo uklanjanje ili minimiziranje.

P9 Korak 6b u izradi HACCP studije (fizičke i kemijske opasnosti)

Znati navesti glavne kemijske i fizičke opasnosti u hrani te opće mjere za njihovo uklanjanje ili minimiziranje.

P10 Korak 6c u izradi HACCP studije (procjena rizika)

Znati primijeniti kriterije za stupnjevanje vjerojatnosti nastanka i težine štetnog djelovanje pojedine opasnosti; znati procijeniti razinu rizika te predložiti kontrolne mjere.

P11 Koraci 7-9 u izradi HACCP studije (kritične kontrolne točke, kritične granice, planiranje monitoringa)

Znati odabrati korak u procesu koji, ovisno o procijenjenoj razini rizika, može biti kritična kontrolna točka, kontrolna točka ili operativni preduvjetni program; moći predložiti racionalne kritične te ciljne granice ili kriterije učinkovitosti te učestalost mjerenja.

P12 Koraci 10-12 u izradi HACCP studije (korektivne mjere, verifikacija sustava, dokumentacija)

Znati predložiti korektivne mjere, znati opisati aktivnosti kojima se provodi verifikacija.

P13 Karakteristike normi i certifikacijskih shema za upravljanje sustavima sigurnosti hrane

Znati pronaći i protumačiti pojedine zahtjeve iz normi i certifikacijskih shema za upravljanje sustavima sigurnosti hrane.

Obveze studenata:

- redovno pohađati sve oblike nastave; toleriraju se dokumentirani opravdani izostanci do 30% sati predavanja, do 30% sati seminara i do 30% sati vježbi; ne toleriraju se neopravdani izostanci s vježbi ili seminara gostujućih predavača (takvi će se izostanci sankcionirati negativnim bodovima)
- pristupiti pisanju kolokvija za provjeru znanja usvojenih tijekom predavanja, seminara i vježbi (u slučaju dokumentiranog opravdanog izostanka s jednog od kolokvija omogućit će se jednokratno pisanje kolokvija u dodatnom terminu)
- aktivno sudjelovati u timskom radu za vrijeme *seminara*
- aktivno sudjelovati u *terenskim vježbama*, prema dodijeljenim zadacima
- pristupiti usmenoj provjeri znanja na završnom ispitu.

Ispit (način polaganja ispita, opis pisanog/usmenog/praktičnog dijela ispita, način bodovanja, kriterij ocjenjivanja):

Tko može pristupiti završnom ispitu:

- Student koji je tijekom nastave prikupio $\geq 30,0$ ocjenskih bodova.

Tko ne može pristupiti završnom ispitu:

- Studenti koji su tijekom nastave ostvarili 0 do 29,9 bodova ili koji imaju 30% i više izostanaka s jednog ili više oblika nastave (predavanja, seminari ili vježbe) ocjenjuju se ocjenom *neuspješan (1) F* i ne mogu izaći na završni ispit, tj. moraju ponovno upisati predmet sljedeće akademske godine.

Ostale napomene (vezane uz kolegij) važne za studente:

-

SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE 2025/2026

Sustavi sigurnosti hrane

Predavanja (mjesto i vrijeme / grupa)	Vježbe (mjesto i vrijeme / grupa)	Seminari (mjesto i vrijeme / grupa)
19.01.2026		
P1 Uvodno predavanje: • P15 - VIJEĆNICA (08:15 - 09:00) ^[171] ◦ SSH P2a Politika sigurnosti hrane u EU: • P15 - VIJEĆNICA (09:15 - 10:00) ^[171] ◦ SSH • P15 - VIJEĆNICA (10:15 - 11:00) ^[171] ◦ SSH P5 Sljedivost, opoziv i povlačenje nesukladne hrane: • P15 - VIJEĆNICA (11:15 - 12:00) ^[171] ◦ SSH		
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. ^[171]		
20.01.2026		
P2b Politika sigurnosti hrane u EU: • P08 (08:15 - 09:00) ^[171] ◦ SSH • P08 (09:15 - 10:00) ^[171] ◦ SSH P4a Preduvjetni programi: • P04 (11:15 - 12:00) ^[171] ◦ SSH		S1 Politika sigurnosti hrane u EU: • P04 (10:15 - 11:00) ^[1654] ◦ SSH
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. ^[171] · Majetić Germek Valerija ^[1654]		
21.01.2026		
P4b Preduvjetni programi: • P03 - INFORMATIČKA UČIONICA (08:15 - 09:00) ^[171] ◦ SSH • P03 - INFORMATIČKA UČIONICA (09:15 - 10:00) ^[171] ◦ SSH • P03 - INFORMATIČKA UČIONICA (10:15 - 11:00) ^[171] ◦ SSH • P03 - INFORMATIČKA UČIONICA (11:15 - 12:00) ^[171] ◦ SSH		
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. ^[171]		
22.01.2026		

P6a Koraci 1-4 u izradi HACCP studije: • P01 (08:15 - 09:00) ^[171] ◦ SSH • P01 (09:15 - 10:00) ^[171] ◦ SSH P7a Korak 5 u izradi HACCP studije: • P01 (10:15 - 11:00) ^[171] ◦ SSH P3 Specifičnosti poslovanja u ugostiteljstvu i trgovini: • P01 (11:15 - 12:00) ^[171] ◦ SSH		
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. ^[171]		
23.01.2026		
P6b Koraci 1-4 u izradi HACCP studije: • P03 - INFORMATIČKA UČIONICA (08:15 - 09:00) ^[171] ◦ SSH • P03 - INFORMATIČKA UČIONICA (09:15 - 10:00) ^[171] ◦ SSH		S2 Opisivanje proizvoda: • P03 - INFORMATIČKA UČIONICA (10:15 - 11:00) ^[1654] ◦ SSH
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. ^[171] · Majetić Germek Valerija ^[1654]		
26.01.2026		
P7b Korak 5 u izradi HACCP studije: • P01 (09:15 - 10:00) ^[171] ◦ SSH • P01 (10:15 - 11:00) ^[171] ◦ SSH		
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. ^[171]		
27.01.2026		
P8 Korak 6a u izradi HACCP studije (biološke opasnosti): • P07 (08:15 - 09:00) ^[171] ◦ SSH • P07 (09:15 - 10:00) ^[171] ◦ SSH P9 Korak 6b u izradi HACCP studije (fizičke i kemijske opasnosti): • P07 (10:15 - 11:00) ^[171] ◦ SSH • P07 (11:15 - 12:00) ^[171] ◦ SSH		
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. ^[171]		
28.01.2026		

		S3 Popisivanje bioloških opasnosti: • P03 - INFORMATIČKA UČIONICA (08:15 - 09:00) ^[1654] ◦ SSH • P03 - INFORMATIČKA UČIONICA (09:15 - 10:00) ^[1654] ◦ SSH S4 Popisivanje kemijskih i fizičkih opasnosti: • P03 - INFORMATIČKA UČIONICA (10:15 - 11:00) ^[1654] ◦ SSH • P03 - INFORMATIČKA UČIONICA (11:15 - 12:00) ^[1654] ◦ SSH
Majetić Germek Valerija ^[1654]		
29.01.2026		
P10 Korak 6c u izradi HACCP studije (procjena rizika): • P01 (08:15 - 09:00) ^[171] ◦ SSH • P01 (09:15 - 10:00) ^[171] ◦ SSH P11 Koraci 7-9 u izradi HACCP studije (kritične kontrolne točke, kritične granice, planiranje monitoringa): • P01 (10:15 - 11:00) ^[171] ◦ SSH • P01 (11:15 - 12:00) ^[171] ◦ SSH		
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. ^[171]		
30.01.2026		
P12 Koraci 10-12 u izradi HACCP studije (korektivne mjere, verifikacija sustava, dokumentacija): • P01 (11:15 - 12:00) ^[171] ◦ SSH	V4 Procjena rizika: • P01 (10:15 - 11:00) ^[171] ◦ SSH	S5 Procjena rizika: • P01 (08:15 - 09:00) ^[1654] ◦ SSH • P01 (09:15 - 10:00) ^[1654] ◦ SSH
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. ^[171] · Majetić Germek Valerija ^[1654]		
02.02.2026		
		S6 Kritične točke, kritične granice, monitoring: • P01 (09:15 - 10:00) ^[1654] ◦ SSH • P01 (10:15 - 11:00) ^[1654] ◦ SSH • P01 (11:15 - 12:00) ^[1654] ◦ SSH
Majetić Germek Valerija ^[1654]		
03.02.2026		

	V2 B Terenska vježba – bolnička kuhinja: • ONLINE (10:00 - 14:00) [1654] ◦ V_A SSH V2 A Terenska vježba – bolnička kuhinja: • ONLINE (10:00 - 14:00) [171] ◦ V_B SSH V1 - Službene kontrole i nadzor: • P01 (16:15 - 17:00) [1654] ◦ SSH • P01 (17:15 - 18:00) [1654] ◦ SSH	
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171] · Majetić Germek Valerija [1654]		
04.02.2026		
	V5 Korektivne mjere: • P01 (08:15 - 09:00) [171] ◦ SSH • P01 (09:15 - 10:00) [171] ◦ SSH V3 Terenska vježba – centralna pripremnica hrane: • ONLINE (11:30 - 15:30) [1654] [171] ◦ V_B SSH ◦ V_A SSH	
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171] · Majetić Germek Valerija [1654]		
05.02.2026		
P13 Karakteristike normi i certifikacijskih shema za upravljanje sustavima sigurnosti hrane: • P01 (09:15 - 10:00) [1654] ◦ SSH • P01 (10:15 - 11:00) [1654] ◦ SSH	V1 - Interni audit: • P01 (11:15 - 12:00) [171] ◦ SSH • P01 (12:15 - 13:00) [171] ◦ SSH	
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171] · Majetić Germek Valerija [1654]		
06.02.2026		
		S7 Postupanja prilikom audita: • P01 (08:15 - 09:00) [1654] [171] [3271] ◦ SSH • P01 (09:15 - 10:00) [1654] [3271] ◦ SSH • P01 (10:15 - 11:00) [1654] [3271] ◦ SSH • P01 (11:15 - 12:00) [1654] ◦ SSH
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171] · Majetić Germek Valerija [1654] · asistent Šušnić Saša, dipl.sanit.ing. [3271]		

Popis predavanja, seminara i vježbi:

PREDAVANJA (TEMA)	Broj sati	Mjesto održavanja
-------------------	-----------	-------------------

P1 Uvodno predavanje	1	P15 - VIJEĆNICA
P2a Politika sigurnosti hrane u EU	2	P15 - VIJEĆNICA
P2b Politika sigurnosti hrane u EU	2	P08
P3 Specifičnosti poslovanja u ugostiteljstvu i trgovini	1	P01
P4a Preduvjetni programi	1	P04
P4b Preduvjetni programi	4	P03 - INFORMATIČKA UČIONICA
P5 Sljedivost, opoziv i povlačenje nesukladne hrane	1	P15 - VIJEĆNICA
P6a Koraci 1-4 u izradi HACCP studije	2	P01
P6b Koraci 1-4 u izradi HACCP studije	2	P03 - INFORMATIČKA UČIONICA
P7a Korak 5 u izradi HACCP studije	1	P01
P7b Korak 5 u izradi HACCP studije	2	P01
P8 Korak 6a u izradi HACCP studije (biološke opasnosti)	2	P07
P9 Korak 6b u izradi HACCP studije (fizičke i kemijske opasnosti)	2	P07
P10 Korak 6c u izradi HACCP studije (procjena rizika)	2	P01
P11 Koraci 7-9 u izradi HACCP studije (kritične kontrolne točke, kritične granice, planiranje monitoringa)	2	P01
P12 Koraci 10-12 u izradi HACCP studije (korektivne mjere, verifikacija sustava, dokumentacija)	1	P01
P13 Karakteristike normi i certifikacijskih shema za upravljanje sustavima sigurnosti hrane	2	P01

VJEŽBE (TEMA)	Broj sati	Mjesto održavanja
V1 - Interni audit	2	P01
V2 A Terenska vježba – bolnička kuhinja	2	ONLINE
V3 Terenska vježba – centralna pripremnica hrane	4	ONLINE
V4 Procjena rizika	1	P01
V5 Korektivne mjere	2	P01
V1 - Službene kontrole i nadzor	2	P01
V2 B Terenska vježba – bolnička kuhinja	2	ONLINE

SEMINARI (TEMA)	Broj sati	Mjesto održavanja
S1 Politika sigurnosti hrane u EU	1	P04
S2 Opisivanje proizvoda	1	P03 - INFORMATIČKA UČIONICA
S3 Popisivanje bioloških opasnosti	2	P03 - INFORMATIČKA UČIONICA
S4 Popisivanje kemijskih i fizičkih opasnosti	2	P03 - INFORMATIČKA UČIONICA
S5 Procjena rizika	2	P01
S6 Kritične točke, kritične granice, monitoring	3	P01
S7 Postupanja prilikom audita	4	P01

ISPITNI TERMINI (završni ispit):

1.	17.02.2026.
2.	04.03.2026.
3.	01.04.2026.
4.	08.09.2026.