



ОБУКА ЗА СТЕКНУВАЊЕ НА ОСНОВНИ ЗНАЕЊА ЗА БЕЗБЕДНОСТ НА ХРАНАТА

ПРАВЕН ОСНОВ ЗА ОРГАНИЗИРАЊЕ ОБУКА

Факултетот за земјоделски науки и храна – Скопје, при Универзитетот „Св. Кирил и Методиј“ во Скопје, на ден 27.03.2025 година го доби **Решението бр. 02-160/1** издадено од Агенцијата за храна и ветеринарство на Република Северна Македонија, со што официјално е додаден на **Листата на овластени правни лица** (B05-17.4.2025) за спроведување на обуки за основните знаења за безбедност на храната, во согласност со правилата на добрата хигиенска пракса и заштита на животната средина.

Врз основа на Правилникот за поблиските барања по однос на стручната подготовка и основните знаења за безбедноста на храната, програмата за стекнување на основните знаења за безбедност на храната, условите кои треба да ги исполнат правните и физичките лица кои спроведуваат обуки за основните знаења за безбедноста на храната, во согласност со правилата за добра хигиенска пракса, заштитата на животната средина, начинот на проверка на знаењата и издавањето потврди за стекнати основни знаења за безбедноста на храната, (Сл. весник на РМ бр.5/2013), операторите со храна треба да обезбеди соодветна стручна подготовка и основни знаења за безбедност на храната, на лицата вработени во бизнисот со храна. Исклучок согласно прописите се лица со: а) завршено високо образование, и тоа: Факултет за медицина; Факултет за ветеринарна медицина; Технолошко-металуршки – технологија на храна; Природно-математички факултет – биологија или хемија и Земјоделски науки и храна. б) завршено средно образование, и тоа: средно ветеринарно училиште; средно медицинско училиште, средно стручно образование-прехранбен смер и средно угостителско училиште.

НАЧИН НА ОРГАНИЗИРАЊЕ НА ОБУКАТА

Во согласност со барањата од Правилникот, како предавачи на обуката се ангажирани соодветни експерти, со долгогодишно искуство од областите кои ги предаваат во обуката. Обуката може да биде различна по содржина, во зависност од областа и работното место на кандидатот, а се спроведува преку тематска настава од вкупно 15 школски часа, кои се во согласност со пропишаната Програма за стекнување на основни знаења за безбедност на храна (Прилог 1). Во текот на обуката на



кандидатите, предвидени се практични вежби на конкретни примери, студии на случај, во кои ќе решаваат индивидуални и тимски задачи.

Обуките се одржуваат по договор, во простории на Факултетот за земјоделски науки и храна, Скопје или во просториите на компанијата која ја побарува обуката, во зависност од бројот на пријавени кандидати и доколку за тоа постојат услови.

За обуката, кандидатите добиваат материјали од страна за експертите, која вклучува теорија и материјали потребни за вежбите. Дodelувањето на Сертификатите се изведува по завршување на полагањето и соопштувањето на резултатите, само за кандидатите кои „го положиле“ испитот.

ПРОВЕРКА НА СТЕКНАТИТЕ ЗНАЕЊА ПО ЗАВРШУВАЊЕ НА ОБУКАТА

По завршувањето на обуката се врши проверка на стекнатите знаења, преку полагање на испит пред Комисија, која е составена од претседател и двајца членови и нивни заменици. Членовите на Комисијата се од редот на овластеното правно лице кое ја спроведува обуката од кои претседателот и неговиот заменик не треба да бидат од редот на предавачи кои ја држале наставата. Испитот се полага во просториите каде се спроведувала наставата. На секој од кандидатите, му врачува тест за полагање на испит кој се состои од прашања со повеќе одговори од кои се заокружува само точниот одговор. Времетраењето за полагање на испитот изнесува 60 минути. Испитот се смета за положен, доколку кандидатот одговорил на минимум 60 % од максималниот број на прашања. Успехот на кандидатот Комисијата го утврдува описно, со оценката „положил“ или „не положил“. На кандидатот кој успешно го положил испитот, овластеното правното лице му издава Потврда за стекнати основни знаења за безбедност на храната.

ПРИЈАВУВАЊЕ НА КАНДИДАТИТЕ

Пријавувањето на обуката се врши со испраќање на мејл или со пополнување на Пријава која се наоѓа на веб страната <http://www.fznh.ukim.edu.mk/mk/obuki/>.

Цената на обуката е по договор, во зависност од местото на одвивање на обуката и од бројот на пријавени учесници во групата. Уплатата се врши во денари, по издадавање на профактура. Обуката се закажува по реализираната уплата, за што се приложува доказ.



Подетални информации за обуките може да ги добиете на следниот број: 071 21 70 82 или на веб страната: www.fzhn.ukim.edu.mk и кај одговорните лица за организација и реализација на обуките:

Проф. д-р Фросина Бабановска-Миленковска,
тел. 070 237 688,
E-MAIL: fbmilenkovska@fzhn.ukim.edu.mk и

Проф. д-р Методија Трајчев
тел. 070 322 224,
E-MAIL: metot@fzhn.ukim.edu.mk



ПРОГРАМА ЗА СТЕКНУВАЊЕ НА ОСНОВНИ ЗНАЕЊА ЗА БЕЗБЕДНОСТ НА ХРАНА

Оваа обука детално ги опишува законски пропишаните тематски области со кои оператори со храна ќе се стекнат со основни знаења за безбедноста на храна во прехранбената индустрија.

Прв ден

Време	Тематска област	Содржина	Број на часови
09:00-09:15		Вовед и запознавање со учесниците	
09:15-10:00	Законодавство од областа на безбедност на храна	-Закон за безбедност на храна -Правилник за општи барања за примарно производство, придружни операции, како и општите барања за безбедност на храна -Правилник за посебни барања за безбедност на храната по однос на микробиолошките критериуми	(1 час) Прим. д-р Маја Панајотовиќ Радевска Спец. д-р Бабуновски Јордан
10:00-10:45	Безбедност на храна	-Опасности во храна (хемиски, биолошки, физички) -Адитиви во храна, основни познавања	(1 час) Проф. д-р Фросина Бабановска-Миленковска
10:45-11:15		Пауза	
11:15-12:45	Болести кои се пренесуваат преку храна	-Ширење на заразни заболувања -Труења со храна - Практична вежба	(2 часа) Проф. д-р Методија Трајчев
12:45-13.15		Пауза	
13:15-14.45	Хигиена во синџирот на храна	-Хигиена во примарно производство на храна -Хигиена во преработка на храна -Хигиена при складирање, транспорт и дистрибуција на храна -Хигиена во малопродажба -Хигиена при служење на храна (ресорани и кетеринг)	(2 часа) Прим. д-р Маја Панајотовиќ Радевска Спец. д-р Бабуновски Јордан Проф. д-р Фросина Бабановска-Миленковска
14.45-15.15		Пауза	
15:15-16.00	Хигиена во синџирот на храна	-Претставки жалби и повлекување на производ -Практична вежба	(1 час) Прим. д-р Маја Панајотовиќ Радевска



			Спец. д-р Бабуновски Јордан
16:00-16:45		Посета на објект	(1 час)
16.45 – 17.15		Прашања и дискусија	

Втор ден

09.00- 09.45	Лична хигиена	-Човекот како извор и вектор на болести кои се пренесуваат преку храна	(1 час) Прим. д-р Маја Панајотовиќ Радевска Спец. д-р Бабуновски Јордан
09.45- 10.30	Хигиена за производство и промет со храна	-Локација и дизајн на објектите за производство на храна -Хигиена на објекти и работни простории -Хигиена на работни површини, опрема и прибор	(1 час) Проф. д-р Методија Трајчев
10.30- 11.00		Пауза	
11.00- 12.30	Хигиена за производство и промет со храна	-Дезинфекција, дезинсекција и дератизација -Употреба на сретства за чистење и други хемикалии и нивно чување -Нештетно отстранување на отпадните води и цврстиот отпад -Контрола на сретства за чистење и други хемикалии -Практична вежба	(2 часа) Проф. д-р Методија Трајчев
12.30- 13.00		Пауза	
13.00- 14.30	Контрола на безбедноста на храната	-Систем за сопствена контрола (ДХП, ДПП, НАССР)	(2 часа) Проф. д-р Фросина Бабановска- Миленковска
14.30- 15.00		Пауза	

ТЕЛ: +389 2 3255100
ДЕКАН: +389 2 3238218
ФАКС: +389 2 3134310
Е- ПОШТА: contact@fzhn.ukim.edu.mk

PHONE: +389 2 3255100
DEAN: +389 2 3238218
FAX: +389 2 3134310
E- MAIL: contact@fzhn.ukim.edu.mk



15.00-15.45	Контрола на безбедноста на храната	-Пет клучеви до безбедна храна	(1 час) Проф. д-р Фросина Бабановска- Миленковска
15.45-16.30	Безбедност на храната и животната средина	-Влијание на животната средина врз безбедноста на храната -Влијание на објектите за производство на храна врз животната средина	(1 час) Прим. д-р Маја Панајотовиќ Радевска Спец. д-р Бабуновски Јордан Проф. д-р Методија Трајчев
16.30-17.00		Резиме на обуката	
17.00-18.00		Испит	