



POZIV ZA UČEŠĆE

NAPREDNI KURS O HIGIJENSKOM INŽENJERINGU I DIZAJNU

ORGANIZATORI

- ▶ Univerzitet Donja Gorica - Centar izvrsnosti za digitalizaciju procjene rizika u oblasti bezbjednosti hrane i preciznu sertifikaciju autentičnosti prehrambenih proizvoda (FoodHub)
- ▶ Evropsko udruženje za higijenski inženjering i dizajn (EHEDG)

Predavači: Prof. dr Miomir Nikšić i Prof. dr Aleksandra Martinović.

DATUM

Četvrtak, **20. april 2023. godine**, u trajanju od **09-16 časova**.

LOKACIJA

Univerzitet Donja Gorica, Sprat V (Sala Vizija), Oktoih 1, 81 000 Podgorica.

PREGLED KURSA

Da bi se postigla prihvatljiva bezbjednost i kvalitet prehrambenih proizvoda, potreban je trening i edukacija u higijenskom inženjeringu i dizajnu za sve nivoe zaposlenih u organizacijama koje su odgovorne za snabdijevanje, održavanje rada sistema za proizvodnju hrane.

Cilj kursa je pružanje znanja i uvida u higijenski dizajn opreme i svih aspekata higijenskog inženjerstva posebno za prehrambenu, ali i kozmetičku, farmaceutsku, biotehnološku i hemijsku industriju. Kurs nudi balansiran i modularni sistem predavanja i praktičnih sekcija kao što su:

- Pravna regulativa
- Opasnosti u higijenskoj proizvodnji
- Kriterijumi higijenskog dizajna
- Konstrukcioni materijali
- Zavarivanje nerđajućeg čelika
- Statički zaptivači i spojnice, ventili, pumpe i homogenizatori
- Čišćenje i dezinfekcija
- Položaj, izgled i dizajn fabrike
- Kriterijumi higijenskog dizajna opreme
- Metode ispitivanja i sertifikacije opreme.

Ciljne grupe: glavni menadžment, menadžeri na srednjoj poziciji, tehnolozi, mašinski inženjeri, mikrobiolozi, građevinci, sanitarni inženjeri, tehnički crtači, menadžeri projekata, kupci opreme, inženjeri procesa, osoblje za kontrolu kvaliteta i bezbjednost hrane, kao i operateri, revizori i inspektori.

KVALIFIKACIJA KURSA

Na kraju kursa, svim polaznicima će biti dodijeljen **sertifikat** o uspješno završenom kursu. Organizacija događaja u potpunosti je finansirana od strane Centra izvrsnosti (FoodHub) Univerziteta Donja Gorica, zbog čega je **kurs besplatan za sve učesnike**.

REGISTRACIJA

Prijava za događaj vrši se elektronski, putem sljedećeg [LINK-a](#).

Broj mjesta je ograničen. **Rok za prijavu je 12. april 2023. godine do 17 časova.**

INFORMACIJE O ORGANIZATORIMA

Evropsko udruženje za higijenski inženjering i dizajn (EHEDG) osnovano je 1989. godine kao neprofitno udruženje proizvođača opreme, proizvođača hrane i dijetetskih proizvoda, dobavljača u prehrambenoj industriji, istraživačkih instituta, državnih zdravstvenih i vladinih organizacija. Misija EHEDG udruženja definisana je: "EHEDG omogućava proizvodnju bezbjedne hrane pružajući smjernice za higijenski inženjering i dizajn".

EHEDG aktivno podržava evropske zakone, što podrazumijeva da se rukovanje sa hranom, procesi pripreme i pakovanja hrane obavljaju na higijenski način, koristeći higijenske mašine u higijenskim prostorijama, a prema prehrambenoj, higijenskoj, mašinskoj i direktivi vezanoj za materijale koji su u kontaktu sa hranom.

Centar izvrsnosti (FoodHub) osnovan je 2020. godine sa ciljem da podstakne inovativni razvoj prehrambenog sektora u Crnoj Gori zasnovanog na nauci, posebno u oblasti kvaliteta i bezbjednosti hrane, a sa misijom da kroz istraživanja kreira inovacije kao i prenos znanja, razvoj i unapređenje autohtone i tradicionalne hrane i poljoprivrednih proizvoda i resursa. Centar izvrsnosti (FoodHub) sprovodi niz aktivnosti vezanih za proizvodnju hrane, imajući uvid u kapacitete i područja u kojima je potrebna intervencija.

FoodHub povezuje širok front različitih zainteresovanih strana, uključujući poljoprivredne proizvođače, vodeće prehrambene kompanije, istraživačke institucije i potrošače iz Crne Gore. Interdisciplinarni tim je snažan stub FoodHub-a i sastavljen je od velikog broja stručnjaka, viših i mladih istraživača.

Gradimo kulturu bezbjednosti hrane u Crnoj Gori!
