

ISVU šifra	Naziv predmeta				Status predmeta	Semestar
	Prehrambeno zakonodavstvo i sljedivost u prehrambenom lancu				Obvezni	5
Tip predmeta	Oblici nastave (ukupan broj sati u semestru)				Samostalni rad (sati)	ECTS
Stručni	P	S	V	E-učenje	5	
	45	30	0			
Nastavnik	prof.dr.sc. Nada Vahčić Natalija Uršulin-Trstenjak viši predavač					
Suradnik						
Cilj predmeta	Upoznati studente sa trenutno važećom zakonskom regulativom na području kvalitete, higijene i sigurnost hrane te sljedivosti u prehrambenom lancu. U okviru predmeta studenti će steći vještine i kompetencije za primjenjivati istih u praksi.					
Ishodi učenja	1. Definirati kvalitetu i zdravstvenu ispravnost hrane te sljedivost u prehrambenom lancu. 2. Poznati zakonske propise vezane uz kvalitetu, higijenu, sigurnost hrane i sljedivost. 3. Opisati odgovornosti i obaveze pojedinih subjekata u poslovanju s hranom koje proizlaze iz zakonske regulative. 4. Prepoznati i primjeniti informacije vezane uz označavanje (deklariranje) hrane. 5. Primjeniti zakonske propise o kvaliteti, zdravstvenoj ispravnosti, sigurnosti i sljedivosti na pojedine kategorije prehrambenih proizvoda. 6. Prepoznati i procijeniti zdravstvenu ispravnost predmeta opće upotrebe.					
Uvjeti za upis predmeta (odslušan ili položen kolegij) te potrebna znanja i vještine	Nema.					
Vrste izvođenja predmeta	Predavanja Seminar i radionice				Komentari	
Obveze studenata	Obavezno prisustvovanje nastavi i seminarima.					
Sadržaj predmeta						
Nastavna cjelina			Oblici nastave (sati)			
			Predavanja	Seminari	Vježbe	E-učenje

Zakon o hrani RH i prateći propisi o proizvodnji, preradi i distribuciji hrane (higijena i zdravstvena ispravnost, kvaliteta, uzorkovanje i metode analize, deklaracija, inspekcijske službe, laboratoriji, sljedivost u prehrambenom lancu). Usklađivanje hrvatske regulative s propisima u EU. Međunarodna regulativa-europska regulativa o hrani, ISO organizacija i standardi za određene skupine namirnica, «Codex Alimentarius» (FAO/WHO). Načela dobre laboratorijske prakse (GLP). Načela dobre proizvođačke prakse (GMP). Načela HACCP-a, Kosher-a i Halal-a. Sljedivosti i osnove sustava sljedivosti unutar prehrambenog lanca. Sljedivost u smislu označavanja i diferencijacije hrane na tržištu. Sljedivost s ciljem unaprijeđenja prodaje prehrambenih proizvoda. Principi uvođenja sustava sljedivosti u prehrambenom lancu. Primjeri razvoja sustava sljedivosti unutar prehrambenog lanca (sljedivost svježih proizvoda; sljedivost žitarica i uljarica od farme do silosa; sljedivost stoke i peradi (živih životinja) od stadija početaka uzgoja, tijekom tovljenja do klaonice, u klaonici; sljedivost mesa i mesnih proizvoda od klaonice, preko prerađivača do prodavača; sljedivost mlijeka i mliječnih proizvoda od farme do potrošača.

Obvezna literatura	1. materijali sa predavanja na web stranici PBF-a i u sustavu Merlin, skripta priređena sa kolegij
Dopunska literatura	1. Zakon o hrani NN 81/ 2013 i pripadajući pravilnici (http://www.nn.hr) 2. Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and the Council i odgovarajuće uredbe i direktive (http://eur-lex.europa.eu) 3. Codex Alimentarius, International food standards,WHO/FAO (http://www.codexalimentarius.org/standards/en/) 4. Joint of FAO/WHO Food Standards Programme: Codex Alimentarius Vol.1-13. 5. Dillon, M. (2005) Traceability in Food, Blackwell Publishers, UK
Način provjere ishoda učenja	Pozitivno ocijenjen pismeni ispit (koji se sastoji od 2 parcijalna ispita) za koji je potrebno sakupiti više od 60% bodova te pozitivno ocijenjen seminarski rad.
Završni / Diplomski rad	Da