



Zadivljujući rezultati

Proveden interni
audit uvođenja
HACCP sustava



Neven Miškulin
ZABOK

USrednjoj školi Zabok proveden interni audit uvođenja HACCP sustava u virtualnom ugostiteljskom poduzeću koje je u okviru projekta HOMER osnovano pri zabočkoj školi. Ovo je jedna od aktivnosti u okviru HOMER-a, projekta sufinanciranog od strane EU iz susjedskog programa INTERREG IIIA –Slovenija-Madarska-Hrvatska, kojeg je nositelj Krapinsko-zagorska županija i grad Labin, a zadatak mu je dići razinu kompetencija učenika za potrebe gospodarstva ili poduzetništva odmah nakon završetka školovanja. HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) je preventivan i sistematičan sustav za osiguranje zdravstvene ispravnosti hrane zasnovan na primjeni ispravnih tehnoloških procesa i njihovoj kontroli te nadzoru cijelog sustava. Primjenjiv je u

svim procesima proizvodnje, pripreme, posluživanja i distribucije hrane, a njegova je

Agencija za strukovno obrazovanje predložila je da se u 10 ugostiteljsko-turističkih škola u Hrvatskoj s početkom školske godine uvede eksperimentalan program certificiranja proizvodnje hrane po HACCP sustavu.

obveza utvrđena Zakonom o hrani koji u Hrvatskoj stupa na snagu 1. siječnja 2009. godine.

Bez većih grešaka

Učenici SŠ Zabok su putem e-learninga (učenja preko interneta) imali priliku približiti se

poduzetništvu, gospodarskoj situaciji u Hrvatskoj, zakonskoj regulativi, financijama i

pravnom sustavu, a pokrenuli su i vlastitu virtualnu tvrtku koju su nazvali Hotel Zagorka.

U hotelu djeluje restoran Vrata Zagorja koji nudi mnoge specijalitete, a jedno od njih su i zagorski štrudlji koje su kao primjer studije slučaja pred internim auditorom privatne tvrtke koja se već niz godina bavi uvođenjem sustava upravljanja kvalitete različ-

U Hrvatskoj ima malo HACCP certificiranih ugostiteljskih poduzeća, a u Krapinsko-zagorskoj županiji ima ga samo Terme Jezerčica.

tih međunarodnih standarda pripremili učenici SŠ Zabok. Auditor Dubravka Bišćan je

budno pratila svaki njihov korak – od politike zdravstvene ispravnosti hrane, liste dobavljača, preko jelovnika, pa do kritičnih kontrolnih točaka u pripremi i serviranju hrane. Nakon što su posluženi, kako sami učenici tvrde, najbolji štrudlji koje u Zagorju možete jesti, Dubravka Bišćan je iznijela svoja zapažanja, preporuke i pohvale.

- Rezultati su zadivljujući, moram priznati da nisam u procesu našla nekih većih grešaka. Učenici su usvojili 91 od mogućih 100 bodova, što je s obzirom na kratko vrijeme pripreme izvrstan rezultat. Mjesta za napredak ipak ima, početkom studenog ću ponovo doći vidjeti jesu li moje preporuke usvojili. Predlažem da škola zaštiti ovaj projekt kao svoje intelektualno vlasništvo te se također nadam da će Krapinsko-zagorska županija uspjeti brendirati zagorske štrudlje kao autohtoni zagorski proizvod - objasnila je Dubravka Bišćan.