

Datum: 4.6.2026.
Broj protokola: 05-03-185/26
Kontakt osoba: Vedrana Šešum
Sektor: Unapređenje poslovanja
Telefon: 051/493-105
e-mail: vedranap@bl.komorars.ba

Poštovani,

Pozivamo vas na jednodnevnu obuku:

„Unapređenje tehnika provođenja internog audita sistema upravljanja bezbjednošću hrane“
koja će biti održana **10.6.2026.**
u prostorijama Područne privredne komore Banja Luka, Branaka Ćopića 6, (sala Sutjeska)
od **10.00-15.00 časova.**

Interni audit sistema upravljanja bezbjednošću hrane je jedan od alata za poboljšanje sistema upravljanja bezbjednošću hrane i njegovo provođenje je obavezno je prema zahtjevima svih standarda za sistem upravljanja bezbjednošću hrane.

Cilje obuke je unapređenje vještina polaznika za samostalno planiranje internih audita sistema upravljanja bezbjednošću hrane, njihovo provođenje, izradu i definisanje mjera za otklanjanje neusaglašenosti uključujući metodološke postupke za analizu uzroka pojave neusaglašenosti.

Kroz pregled ključnih zahtjeva za sistem upravljanja bezbjednošću hrane koncipiran na osnovu preporuka Codex Alimentarius, u kombinaciji sa zahtjevima za savremene sisteme upravljanja bezbjednošću hrane i kroz praktične primjere, bit će vam prezentovani mogući načini za unapređenje posupaka internog auditiranja sistema upravljanja bezbjednošću hrane.

Predavač na obuci je **Brane Novaković**, dipl. inž. prehrambene tehnologije, sa dugogodišnjim iskustvo u uspostavljanju i auditiranju sistema upravljanja bezbjednošću hrane.

Program obuke:

9:30 – **10:00** Registracija učesnika

10:00 – 11:30 Zahtjevi standarda koji se odnose na interne audite. Ključni zahtjevi za sistem upravljanja bezbjednošću hrane u smjernicama Codex Alimentarius

11:30 – 11:45 Pauza

11:45 – 12:30 Ključni elementi postupka internog audita prema ISO 19011

12:30 – 13:00 Tehnike za provođenje internog audita sistema upravljanja bezbjednošću hrane

13:00 – 13:15 Pauza

13:15 – 14:15 Tehnike za provođenje internog audita sistema upravljanja bezbjednošću hrane. Praktični primjeri neusaglašenosti i metode za analizu uzroka neusaglašenosti. Pisanje izvještaja.

14:15 – 14:30 Pauza

14:30 – **15:00** Pregled testa za polaznike i diskusija.

Obuka je namijenjena rukovodiocima procesa kao i osobama koje rade na procesima kontrole kvaliteta u kompanijama koje posluju sa hranom ali i svim drugim osobama koje su na neki način uključene u održavanje i unapređenje sistema upravljanja bezbjednošću hrane.

Prijava: <https://forms.gle/EdSa36Q6RZ3czaBWA>

Učešće: besplatno za članice Privredne komore Republike Srpske

Broj mjesta: 20 učesnika

Certifikat: svi polaznici dobijaju certifikat o učešću

S poštovanjem,

Vedrana Šešum, samostalni stručni saradnik za edukacije

