Prof. dr. sc. Marina Krpan, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb
Prof. dr. sc. Sanja Vidaček Filipec, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb
Prof. dr. sc. Nevijo Zdolec, Veterinarski fakultet, Zagreb

Zagreb, 12.09.2024.

FAKULTETSKOM VIJEĆU
Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta
Sveučilišta u Zagrebu

PREDMET: **Izvješće Stručnog povjerenstva za prihvaćanje teme završnog specijalističkog rada pristupnice Edite Bulić, struč. spec. ing. sec.**

Fakultetsko vijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu imenovalo nas je za članove Stručnog povjerenstva na 10. redovitoj sjednici u akad. god. 2023/2024., održanoj 12. srpnja 2024. godine (ad 31), za prihvaćanje teme završnog rada pristupnice Edite Bulić, struč. spec. ing. sec. u okviru poslijediplomskog specijalističkog studija „Kvaliteta i sigurnost hrane“, naslova „Procjena kulture sigurnosti hrane u restoranima studentske prehrane” te sukladno tome podnosimo Vijeću sljedeće

IZVJEŠĆE

Podaci o pristupnici

Edita Bulić rođena je 03.06.1970. godine u Splitu. Nakon završenog srednjoškolskog obrazovanja upisala je na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu u Zagrebu program studija Prehrambeno-tehnološki smjer Analitika prehrambenih proizvoda koji je završila 2001. godine. Na Visokoj školi za sigurnost u Zagrebu završila je specijalistički diplomski stručni studij sigurnosti smjer Zaštita okoliša 2011. godine, a 2016. godine na istoj obrazovnoj ustanovi završila je specijalistički diplomski stručni studij sigurnosti smjer Zaštita na radu. Poslijediplomski specijalistički studij „Kvaliteta i sigurnost hrane“ na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu u Zagrebu upisala je 2019. godine.
Od 1993. godine zaposlena je u Sveučilište u Zagrebu – Studentski centar u Zagrebu, gdje je obavljala poslove referenta u Student servisu i u Odjelu nabave. Od 2014. godine obavlja

poslove stručnjaka zaštite okoliša. Uz poslove stručnjaka zaštite okoliša od 2019. godine obavlja i poslove šefa Odjela zaštite na radu, zaštite od požara i zaštite okoliša, u čijoj nadležnosti su svi stručni poslovi iz djelokruga odjela za sve lokacije Studentskog centra u Zagrebu. Član je HACCP tima Studentskog centra u Zagrebu od 2020. godine.

Ocjena teme završnog rada

Istraživanja provedena u posljednja dva desetljeća pokazala su kako samo znanje i edukacija zaposlenika nisu garancija higijenskog ponašanja i sigurnosti hrane, stoga se u novije vrijeme utjecaj ljudske dimenzije u upravljanju sigurnošću hrane istražuje u polju istraživanja kulture sigurnosti hrane. Kultura sigurnosti hrane definira se kao dugoročni konstrukt koji postoji na razini pojedine organizacije, a odnosi se na duboko ukorijenjena uvjerenja, ponašanja i pretpostavke koja se uče i koja dijele svi zaposlenici, a koja posljedično utječu na uspješnost organizacije u pogledu sigurnosti hrane. U poslovanju s hranom, to je način na koji svi zaposlenici razmišljaju i djeluju na svom svakodnevnom poslu kako bi bili sigurni da je hrana koju pripremaju ili poslužuju sigurna.
U rujnu 2020. godine Komisija za Codex Alimentarius u sklopu revizije svog globalnog standarda o općim načelima higijene hrane (engl. *General Principles of Food Hygiene*, CXC 1-1969), uvela je pojam „kulture sigurnosti hrane“ kao opće načelo.
Donošenjem Uredbe Komisije (EU) br. 2021/382 u ožujku 2021. godine, u Prilog II. Uredbe (EZ) br. 852/2004 uneseno je posebno poglavlje XI.a o kulturi sigurnosti hrane kojim su definirane komponente kulture sigurnosti hrane. Ovom Uredbom uvedena je obveza subjektima u poslovanju s hranom koji obavljaju djelatnosti koje nisu primarna proizvodnja i s njom povezane djelatnosti, da uspostave i održavaju kulturu sigurnosti hrane. Primjer alata za mjerenje kulture sigurnosti hrane u subjektu u poslovanju s hranom naveden je u Prilogu I. Obavijesti Europske Komisije (2022/C 355/01) objavljenoj u Službenom listu Europske unije od 16.9.2022. godine.
U sklopu ovog rada ispitat će se kultura sigurnosti hrane u odabranim restoranima studentske prehrane putem anketnog upitnika dostavljenog zaposlenicima koji rukuju s hranom. Kultura sigurnosti hrane u objektu ispitat će se u pet kategorija: vođenje, komunikacija, uključenost i angažiranost, informiranost i sredstva. Na temelju obrađenih rezultata i prema pokazateljima statističke analize, identificirat će se koje su dimenzije kulture sigurnosti hrane u objektu razvijene ili zrele, a koje bi zbog eventualno dobivenih nižih rezultata bilo potrebno razvijati kako bi se sustav kulture sigurnosti hrane vjerodostojno poboljšavao. Također, dobiveni rezultati usporedit će se s rezultatima istraživanja o kulturi sigurnosti hrane provedenim 2019. godine u studentskim restoranima i kantinama u Hrvatskoj, Portugalu i Mađarskoj.

Mišljenje i prijedlog

Na osnovi obrazloženja teme završnog rada pristupnice Edite Bulić, struč. spec. ing. sec. povjerenstvo je mišljenja da predložena tema predstavlja doprinos u spoznaji važnosti ljudskog faktora u problemu izbijanja bolesti izazvanih hranom. Uz postojeće mjere za jamčenje sigurnosti u proizvodnji prehrambenih proizvoda koje obuhvaćaju postupanje s hranom na higijenski i siguran način u svakoj fazi proizvodnog procesa, važno je jačati kulturu sigurnosti hrane poglavito u velikim sustavima kao što je sustav studentske prehrane.

Stoga, Fakultetskom vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu predlažemo da se tema **„Procjena kulture sigurnosti hrane u restoranima studentske prehrane"** prihvati kao tema završnog rada **Edite Bulić, struč. spec. ing. sec.** za stjecanje zvanja sveučilišna specijalistica kvalitete i sigurnosti hrane.

Stručno povjerenstvo:

Prof. dr. sc. Marina Krpan, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb

Prof. dr. sc. Sanja Vidaček Filipec, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb

Prof. dr. sc. Nevijo Zdolec, Veterinarski fakultet, Zagreb