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, 10. ožujka 2025.

FAKULTETSKOM VIJEĆU
Sveučilišta u Zagrebu
Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta

PREDMET: **Izvješće Stručnog povjerenstva za ocjenu završnog specijalističkog rada pristupnice Edite Bulić, mag. ing. sec.**

Fakultetsko vijeće Sveučilišta u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta imenovalo nas je za članove Stručnog povjerenstva na 5. redovitoj sjednici u akad. god. 2024/2025., održanoj 26. veljače 2025. godine (ad 17), za ocjenu završnog specijalističkog rada pristupnice Edite Bulić, mag. 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

Završni specijalistički rad pristupnice Edite Bulić, mag. ing. sec., izrađen je u Sveučilište u Zagrebu Studentski centar u Zagrebu pod mentorstvom prof. dr. sc. Sanje Vidaček Filipec.

Rad sadrži 92 stranice, 22 slike, 24 tablica, 96 literaturnih navoda i 1 prilog, a podijeljen je na sljedeća poglavlja: Uvod, Teorijski dio, Eksperimentalni dio, Rezultati, Rasprava, Zaključci i Literatura. Rad sadrži i Temeljnu dokumentacijsku karticu i Sažetak koji su pisani na hrvatskom i engleskom jeziku te kratki životopis pristupnice.

U **Uvodu** pristupnica opisuje postojeće mjere za jamčenje sigurnosti u proizvodnji prehrambenih proizvoda koje su se pokazale nedovoljnima zbog ponavljajućih izbijanja bolesti izazvanih hranom, te se stoga u novije vrijeme utjecaj ljudske dimenzije u upravljanju sigurnošću hrane istražuje u polju kulture sigurnosti hrane. Pristupnica iznosi cilj rada koji je bio procijeniti kulturu sigurnosti hrane u odabranim restoranima studentske prehrane putem anketnog upitnika dostavljenog zaposlenicima koji rukuju hranom. Kultura sigurnosti hrane u objektu ispitat će se u pet kategorija: *vođenje*, *komunikacija*, *uključenost i angažiranost*, *informiranost* i *sredstva* kako bi se identificiralo koje su dimenzije kulture sigurnosti hrane u objektu razvijene, a koje bi zbog eventualno dobivenih nižih rezultata bilo potrebno razvijati te stupanj zrelosti organizacije s obzirom na kulturu sigurnosti hrane. Rezultati će se usporediti s ranijim istraživanjima.

U **Teorijskom dijelu** pristupnica opisuje i literaturom potkrjepljuje pregled spoznaja o utjecaju ljudskog faktora na pojavu alimentarnih oboljenja. Nadalje, opisuje zakonodavstvo sigurnosti i higijene hrane, izobrazbu osoba koje rukuju s hranom, procjenu rizika od bolesti prenosivih hranom te kulturu sigurnosti hrane. Unutar potpoglavlja kultura sigurnosti hrane pristupnica opisuje zakonodavstvo kulture sigurnosti hrane, ključne elemente kulture sigurnosti hrane, alate za mjerenje kulture sigurnosti hrane, važnost kulture sigurnosti hrane te iznosi dosadašnja značajnija istraživanja o kulturi sigurnosti hrane u Republici Hrvatskoj i ostatku svijeta.

U **Eksperimentalnom dijelu** pristupnica opisuje anketni upitnik kao osnovni materijal koji je korišten u istraživanju uz opis metoda pomoću kojih će se izvršiti statistička obrada dobivenih podataka, a koje su uključivale opisnu statistiku za demografske karakteristike zaposlenika kao i za svaku ispitivanu kategoriju te primjenu neparametrijskih statističkih testova kako bi se utvrdilo postoji li utjecaj demografskih parametara ispitanika na rezultate anketnih upitnika, dimenzije kulture sigurnosti hrane koje je potrebno razvijati te stupanj zrelosti organizacije s obzirom na kulturu sigurnosti hrane.

Poglavlje **Rezultati** podijeljeno je u tri dijela koji se međusobno tematski nadopunjuju, a rezultati su prikazani grafički i u tablicama. U prvom dijelu pristupnica prikazuje rezultate deskriptivne statističke analize za demografske karakteristike anketiranih zaposlenika kao i prikaz strukture odgovora na ispitivane tvrdnje u svim kategorijama za svaki objekt. U drugom dijelu prikazani su rezultati neparametrijskih statističkih testova, dok su u trećem dijelu prikazani rezultati statističke analize uspoređivanih identičnih tvrdnji iz ranijih istraživanja i istraživanja prikazanog u ovom radu.

Poglavlje **Rasprava** podijeljeno je u tri potpoglavlja u kojima su koncizno obrazloženi dobiveni rezultati koji su objektivno uspoređeni s dostupnim literaturnim podacima povezanim s temom istraživanja ovog rada.

U poglavlju **Zaključci** pristupnica iznosi da su zaposlenici velikom većinom zadovoljni radom svojih voditelja i komunikacijom svojih upravitelja, te informiranošću njih i njihovih kolega u pogledu higijene i sigurnosti hrane. Od demografskih karakteristika zaposlenika samo godine radnog iskustva imaju utjecaj na kategorije *informiranost* i *sredstva*. Najveći faktor po kojem su vidljive razlike u percepciji kulture sigurnosti hrane predstavlja restoran u kojem zaposlenici rade. Zaposlenici najvećeg i najmanjeg ispitivanog objekta značajno lošije od ostalih percipiraju kategorije *komunikacija, informiranost* i *sredstva*, a ti objekti su ujedno ocijenjeni lošijima u pogledu higijene i postupaka s hranom od strane odgovorne osobe, čime se potvrđuje važnost ispitivanja kulture sigurnosti hrane u prehrambenim objektima. Usporedbom s prethodnim istraživanjem utvrđeno je da zaposlenici nakon 5 godina bolje percipiraju većinu kategorija kulture sigurnosti hrane, što upućuje na viši stupanj zrelosti organizacije u pogledu sigurnosti hrane. Pristupnica za poboljšanje kulture sigurnosti hrane preporučuje konstantno provođenje ciljanih edukacija kao i redovito procjenjivanje stanja kako bi se organizacija mogla usmjeriti na slabosti te tako poboljšati svoje sposobnosti u vezi s upravljanjem sigurnošću hrane čime bi se kultura sigurnosti hrane neprekidno razvijala i sazrijevala.

U **Literaturi** su navedene reference iz područja istraživanja, kojima su obuhvaćene i najnovije spoznaje i metodologija korištena tijekom eksperimentalnog dijela ovog završnog rada.

Mišljenje i prijedlog

Na osnovi iznesenog, ovo Stručno povjerenstvo smatra da je završni rad pristupnice Edite Bulić, mag. ing. sec., izrađen u skladu s postavljenim ciljem i obrazloženjem danim u prijavi teme te 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 Sveučilišta u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta predlažemo da završni rad pristupnice **Edite Bulić, mag. ing. sec**. pod naslovom **„Procjena kulture sigurnosti hrane u restoranima studentske prehrane"** prihvati i uputi na daljnji postupak za stjecanje akademskog naziva 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