

# MINISTARSTVO ZDRAVSTVA

2318

Na temelju članka 37. stavka 6. Zakona o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti (»Narodne novine«, br. 79/07, 113/08, 43/09, 130/17), ministar zdravstva donosi

## PRAVILNIK

### O NAČINU I PROGRAMU STJECANJA POTREBNOG ZNANJA O ZDRAVSTVENOJ ISPRAVNOSTI HRANE

#### I. OPĆE ODREDBE

##### *Predmet Pravilnika*

###### Članak 1.

(1) Ovim se Pravilnikom propisuje način i program stjecanja potrebnog znanja o zdravstvenoj ispravnosti hrane i osobnoj higijeni osoba koje na svojim radnim mjestima u proizvodnji ili prometu hranom i vodom za ljudsku potrošnju dolaze u dodir s hranom te osobe koje rade na pripremi i serviranju hrane, a koje moraju imati potrebna znanja o zdravstvenoj ispravnosti hrane i osobnoj higijeni.

(2) U smislu ovog Pravilnika, pojam »hrana« podrazumijeva svu hranu, osim hrane iz primarne proizvodnje i s njom povezanih djelatnosti.

#### II. POSEBNE ODREDBE

##### *Organizacija i program tečaja*

###### Članak 2.

(1) Tečaj za stjecanje potrebnog znanja o zdravstvenoj ispravnosti hrane i osobnoj higijeni osoba iz članka 1. stavka 1. ovoga Pravilnika obuhvaća edukaciju iz dostupnih materijala i/ili teorijske nastave te provjeru stečenog znanja pred Ispitnom komisijom (u dalnjem tekstu: tečaj).

(2) Uspješnost stečenog znanja dokazuje se potvrdom o završenom tečaju za stjecanje potrebnog znanja o zdravstvenoj ispravnosti hrane i osobnoj higijeni osoba (u dalnjem tekstu: potvrda) koju izdaje zdravstvena ustanova koja je provela provjeru znanja osoba iz članka 1. stavka 1. ovoga Pravilnika.

(3) Zdravstveni odgoj osoba kroz tečaj iz stavka 1. ovoga članka provode zavodi za javno zdravstvo županija, odnosno Grada Zagreba i Hrvatski zavod za javno zdravstvo (u dalnjem tekstu: zdravstvena ustanova).

###### Članak 3.

(1) Osobe iz članka 1. stavka 1. ovoga Pravilnika dužne su ishoditi potvrdu prije početka obavljanja poslova.

(2) Za osobe koje su završile srednjoškolsko strukovno obrazovanje u programima obrazovanja za prehrambeno-prerađivačka zanimanja i ugostiteljska zanimanja smatra se da imaju usvojena potrebna znanja za rad u svim djelatnostima iz članka 5. i 6. ovoga Pravilnika.

(3) Osobe iz stavka 2. ovoga članka upućuju se na tečaj nakon pet godina od dana završetka srednjoškolskog strukovnog obrazovanja.

###### Članak 4.

(1) Tečajevi se organiziraju po osnovnom i proširenom programu.

(2) Popis potrebnih znanja po poglavljima koja moraju znati polaznici, a koji čine osnovni i prošireni program tečaja, sastavni su dio ovoga Pravilnika (Prilog I. i Prilog II.).

(3) Tečaj za osobe iz članka 5. ovoga Pravilnika po osnovnom programu provodi se iz odobrenih edukativnih materijala iz članka 7. ovoga Pravilnika.

(4) Tečaj po proširenom programu održava se u trajanju od 15 nastavnih sati teorijske nastave.

(5) Zdravstvene ustanove tečajeve po proširenom programu organiziraju najmanje jednom mjesечно, a kako bi sve prijavljene osobe pravovremeno mogle pristupiti tečaju.

(6) Iznimno od stavaka 4. i 5. ovoga članka za osobe koje obavljaju sezonske poslove u proizvodnji i/ili ugostiteljstvu, tečaj po proširenom programu provodi se putem odobrenih edukativnih materijala iz članka 7. ovoga Pravilnika.

### Članak 5.

Pohađanje tečajeva po osnovnom programu obuhvaća osobe koji rade u sljedećim djelatnostima:

1. ugostiteljski objekti u kojima se pripremaju i poslužuju pića i topli napitci

2. skladišta i trgovine zapakirane i nezapakirane hrane koja nije lako kvarljiva i ne zahtijeva posebne temperaturne uvjete čuvanja

3. skladišta i objekti prodaje izvan prostorija zapakirane ili nezapakirane hrane koja zahtijeva ili ne zahtijeva posebne temperaturne uvjete čuvanja (prodajna vozila, kiosci, automati, rashladne škrinje)

4. objekti u kojima se isključivo peku smrznuti pekarski proizvodi

5. objekti u kojima se isključivo pripremaju, peku i poslužuju prhka, lijevana ili dizana tijesta

6. tržnice na veliko i malo koje obavljaju prodaju hrane izvan prostorija, osim primarnih proizvoda

7. objekti u kojima se obavlja više djelatnosti, a koje su obuhvaćene točkama 1. do 6. ovoga članka

8. objekti u kojima se pružaju ugostiteljske usluge na obiteljskom poljoprivrednom gospodarstvu

9. objekti koji se primarno koriste kao privatni stambeni prostori, a u kojima se priprema svježi sir i vrhnje radi stavljanja na tržište

10. objekti u kojima se obavlja djelatnost skladištenja hrane životinjskog podrijetla koji ne podliježu odobravanju u skladu s Uredbom (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o utvrđivanju određenih higijenskih pravila za hranu životinjskog podrijetla SL L 139, 30. 4. 2004.

11. sabirališta mlijeka od dva ili više proizvođača u sustavu otkupa od jednog objekta odobrenog za preradu mlijeka

12. objekti u kojima se obavlja djelatnost punjenja i pakiranja pčelinjih proizvoda, osim primarne proizvodnje i osim dodataka prehrani

13. mesnice

14. ribarnice

15. sabirališta divljači.

### Članak 6.

(1) Pohađanje tečajeva po proširenom programu obuhvaća sve osobe koje na svojim radnim mjestima u proizvodnji ili prometu hranom i vodom za ljudsku potrošnju dolaze u dodir s hranom te osobe koje rade na pripremi i serviranju hrane, a nisu obuhvaćena djelatnostima iz članka 5. ovoga Pravilnika.

(2) Osobe koje rade u objektima dvojne djelatnosti iz članka 5. ovoga Pravilnika i stavka 1. ovoga članka polažu tečaj po proširenom programu.

### Članak 7.

(1) Ministarstvo zdravstva, na prijedlog Hrvatskog zavoda za javno zdravstvo kao koordinatora mreže zavoda za javno zdravstvo, donosi edukativne materijale, uz prethodno pribavljeni mišljenje Ministarstva poljoprivrede.

(2) Hrvatski zavod za javno zdravstvo sadržaj osnovnog i proširenog programa tečaja mora stalno prilagođavati sukladno stručnim i znanstvenim dostignućima te odredbama zakona i drugih propisa koji su na snazi.

(3) Zdravstvene ustanove ovlaštene za provođenje tečaja, ministarstvo nadležno za zdravstvo i ministarstvo nadležno za poljoprivredu, edukativne materijale iz stavka 1. ovoga članka objavljaju na svojim mrežnim stranicama.

### *Edukacija predavača*

### Članak 8.

(1) Predavači koji predaju na tečaju, odnosno provode edukaciju polaznika, moraju imati:

– za predavanja koja se odnose na područje proizvodnje hrane i ispitivanja zdravstvene ispravnosti hrane iz Priloga I. točka 6. i Priloga II. točke od 2. do 9. ovoga Pravilnika: završen sveučilišni diplomski studij ili specijalistički diplomski studij prehrambenog inženjerstva, biokemijskog inženjerstva, nutricionizma ili biotehnologije

– za ostala područja edukacije iznimno od podstavka 1. ovoga stavka: završen sveučilišni diplomski studij ili specijalistički diplomski studij medicine ili sanitarnog inženjerstva.

(2) Epidemiologiju zaraznih bolesti iz Priloga I. točke 4. mora predavati doktor medicine specijalist epidemiologije, odnosno doktor medicine.

(3) Za polaznike tečaja koji rade na poslovima u objektima pod veterinarskim nadzorom i to u: objektima klanja, sabiralištima divljači, objektima za pakiranje i/ili preradu jaja, objektima za preradu ribe, kao i objektima za pakiranje i/ili preradu školjkaša, žabljih krakova ili puževa, utvrđenima po propisima o hrani, predavači za područje proizvodnje hrane i ispitivanja zdravstvene ispravnosti hrane iz Priloga I. točka 6. i Priloga II. su osobe sa završenim diplomskim sveučilišnim studijem ili specijalističkim diplomskim studijem iz područja biomedicine i zdravstva, polje veterinarska medicina.

(4) Za polaznike tečaja koji rade u ostalim objektima pod veterinarskim nadzorom pored predavača koji su navedeni u stavku 1. podstavku 1. ovoga članka predavač može biti i osoba sa završenim diplomskim sveučilišnim studijem ili specijalističkim diplomskim studijem iz područja biomedicine i zdravstva, polje veterinarska medicina.

(5) Predavače iz stavka 1. ovoga članka zdravstvena ustanova može osigurati u suradnji s drugom zdravstvenom ustanovom, pravnom osobom registriranom za izobrazbu zdravstvenih radnika, središnjim tijelom državne uprave nadležnim za područje sanitarne inspekcije ili pravnom osobom koja na industrijski način proizvodi hranu.

(6) Predavače iz stavka 3. i 4. ovoga članka kao i ispitivače iz članka 10. stavka 3. ovoga Pravilnika zdravstvena ustanova može osigurati u suradnji sa znanstvenom institucijom iz područja veterinarstva i tijelom državne uprave nadležnim za područje veterinarstva i sigurnosti hrane ili pravnom osobom koja na industrijski način proizvodi hranu životinjskog podrijetla.

### *Provjera znanja*

#### Članak 9.

Za svaku osobu koja pristupi provjeri znanja mora se voditi evidencija sa sljedećim podacima:

1. prezime i ime polaznika tečaja
2. datum, mjesto i država rođenja
3. OIB polaznika tečaja/broj putne isprave za strance
4. podaci o stečenoj stručnoj spremi i zvanju
5. naziv pravne/fizičke osobe/fizičke osobe-obrtnika koja je osobu uputila na tečaj te radnog mjesta polaznika tečaja
6. naziv tečaja
7. podatak o prisustvovanju polaznika tečaja.

#### Članak 10.

(1) Po završetku tečaja obavlja se provjera znanja polaznika tečaja pred Ispitnom komisijom.

(2) Članove Ispitne komisije imenuje ravnatelj zdravstvene ustanove koja tečaj organizira.

(3) Ispitna komisija za provjeru znanja osoba koje rade u objektima pod sanitarnim nadzorom utvrđene posebnim propisima o hrani sastoji se od tri člana od kojih je jedan sanitarni inspektor predsjednik komisije, a ostala dva člana određuje zdravstvena ustanova, od kojih je jedan doktor medicine iz članka 8. stavka 2. ovoga Pravilnika.

(4) Ispitna komisija za provjeru znanja osoba koje rade u objektima pod veterinarskim nadzorom utvrđene posebnim propisima o hrani sastoji se od tri člana od kojih je jedan doktor veterinarske medicine predsjednik komisije, a ostala dva člana određuje zdravstvena ustanova, od kojih je jedan doktor medicine iz članka 8. stavka 2. ovoga Pravilnika.

#### Članak 11.

(1) Provjera znanja provodi se najranije u roku od sedam dana, a najkasnije u roku od 30 dana od dana prijave na tečaj i/ili od odslušane teorijske nastave, uz naznaku polaže li se po osnovnom ili proširenom programu.

(2) Prijava za tečaj podnosi se putem pravne odnosno fizičke osobe poslodavca kod koje je radnik zaposlen ili osobno.

#### Članak 12.

(1) Provjera znanja se obavlja usmeno, na način koji omogućava stvarno utvrđivanje znanja uz najmanje tri postavljena pitanja iz propisanog programa.

(2) U toku provjere znanja vodi se zapisnik, na obrascu koji sadrži sve propisane podatke iz Priloga III. ovoga Pravilnika.

(3) Zapisnik o provjeri znanja kao i druga dokumentacija u svezi održavanja tečajeva čuva se pet godina u zdravstvenoj ustanovi koja je organizirala i provela tečaj te obavila provjeru znanja.

#### Članak 13.

(1) Polaznik tečaja koji nije položio tečaj jer nije zadovoljio na provjeri znanja, ima pravo u roku od 24 sata podnijeti pismeni zahtjev Ispitnoj komisiji kojim traži da se njegovo znanje još jednom provjeri.

(2) Kod ponovne provjere znanja iz stavka 1. ovoga članka troškove Ispitne komisije snosi sam polaznik tečaja.

#### Članak 14.

Provjeri znanja može se pristupiti do tri puta, s time da između dvije provjere znanja mora proći najmanje sedam dana. U slučaju da polaznik i nakon treće provjere znanja ne udovolji znanjem, zdravstvena ustanova o istome obavještava poslodavca odnosno fizičku osobu, koja u tom slučaju ne može rasporeediti radnika na rad s hranom tako dugo dok ne dokaže da je stekao potrebno znanje.

#### Potvrda

#### Članak 15.

(1) Za polaznika tečaja koji je postigao uspjeh na provjeri znanja izdaje se potvrda pravnoj ili fizičkoj osobi koja je uputila radnika (osobu) na tečaj, a kopija potvrde polazniku tečaja.

(2) Potvrda o provjeri znanja izdaje se na obrascu iz Priloga IV. koji je sastavni dio ovoga Pravilnika.

(3) Potvrda o provjeri znanja mora biti izrađena na način da je nije moguće krivotvoriti. Zdravstvena ustanova koja provodi tečaj u obvezi je koristiti obrasce za potvrde od papira koji mora biti zaštićen s grafikom u boji ili s utisnutim vodenim žigom u obliku identifikacijske oznake proizvođača i zdravstvene ustanove koja provodi edukaciju.

(4) Potvrdu potpisuju svi članovi Ispitne komisije.

#### Članak 16.

Potvrde o provjeri znanja uvode se u evidenciju pod rednim brojem s podacima koji su istovjetni s podacima na potvrdi.

### III. PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

#### Članak 17.

(1) Osobe koje ishode potvrdu o položenom tečaju po proširenom programu mogu obavljati poslove i u svim djelatnostima navedenim u članku 5. ovoga Pravilnika.

(2) Osobe koje su ishodile potvrdu po osnovnom programu ne mogu obavljati poslove koje zahtijevaju polaganje tečaja po proširenom programu, dok isti ne polože.

#### Članak 18.

(1) Zdravstvene ustanove ovlaštene za provođenje tečaja moraju objaviti na svojim mrežnim stranicama odobrene edukativne materijale za nastavu po osnovnom i po proširenom programu najkasnije u roku od mjesec dana od dana njihovog odobravanja.

(2) Od dana stupanja na snagu ovoga Pravilnika do dana objave odobrenih edukativnih materijala iz stavka 1. ovoga članka, tečaj se provodi po postojećim edukativnim materijalima.

#### Članak 19.

(1) Danom stupanja na snagu ovoga Pravilnika prestaje važiti Pravilnik o načinu stjecanja osnovnog znanja o zdravstvenoj ispravnosti namirnica i osobnoj higijeni osoba koje rade u proizvodnji i prometu namirnica (»Narodne novine«, broj 23/94) i Pravilnik o uvjetima koje moraju udovoljavati zdravstvene ustanove koje provode zdravstveni odgoj osoba koje rade u proizvodnji ili prometu namirnica (»Narodne novine«, broj 20/02).

(2) Potvrde izdane temeljem Pravilnika o načinu stjecanja osnovnog znanja o zdravstvenoj ispravnosti namirnica i osobnoj higijeni osoba koje rade u proizvodnji i prometu namirnica (»Narodne novine«, broj 23/94) vrijede za rad u svim objektima navedenima u članku 5. i članku 6. ovoga Pravilnika.

#### Članak 20.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmoga dana od dana objave u »Narodnim novinama«.

Klasa: 011-02/18-04/10

Urbroj: 534-02-1-1/5-18-10

Zagreb, 27. studenoga 2018.

Ministar

**prof. dr. sc. Milan Kujundžić, dr. med., v. r.**

### PRILOG I.

Osnovni program stjecanja znanja sastoji se od sljedećih tematskih cjelina:

1. Uvodno predavanje o temeljnem zakonodavnom okviru, obradi pojmljova zdravstvene ispravnosti hrane i ulozi polaznika tečaja u očuvanju zdravlja i sprječavanju bolesti stanovništva i korisnika njihovih usluga i proizvoda.

Temeljni zakonodavni okvir i podjela nadležnosti inspekcija nad provedbom propisa o hrani.

2. Osobna higijena:

- značaj osobne higijene radnika za očuvanje zdravstvene ispravnosti hrane, kao i za očuvanje i unapređenje zdravlja
- higijenske navike, pravilno pranje ruku
- značaj i higijena radne odjeće i obuće
- pravilna upotreba sredstava za pranje, dezinfekciju i njegu ruku
- osnove prve pomoći
- prijava bolesti i važnost prijavljivanja bolesti.

3. Higijena prostora, opreme i pribora:

- važnost pranja, čišćenja i po potrebi dezinfekcije kao opće mjere u suzbijanju zaraznih bolesti
- uklanjanje tekućeg i krutog otpada i ekološko zbrinjavanje otpada
- obveze pranja i čišćenja po završetku rada
- vođenje evidencija o provedbi mera
- potrebe za planom pranja, čišćenja i dezinfekcije
- pravilno pranje i dezinfekcija postrojenja, pribora, radnih površina i podova u prostorijama za proizvodnju, promet i u ugostiteljskim objektima
- potrebe za zdravstveno ispravnom vodom
- sanitarni čvor i garderoba za zaposleno osoblje
- kontrola štetnika.

4. Epidemiologija zaraznih bolesti – osnovni pojmovi o širenju, sprječavanju i suzbijanju zaraznih bolesti:

- uvjeti pojave i širenja zaraznih bolesti
- opće metode sprječavanja i suzbijanja zaraznih bolesti
- osnove znanja o kliconoštvu i njegovoj ulozi
- osnovni pojmovi o crijevnim, kapljičnim i parazitarnim bolestima.

5. Opasnosti u hrani i trovanje hranom:

- mikrobiološke opasnosti
- kemijske opasnosti
- fizičke opasnosti
- alergeni
- kemijska i mikrobiološka trovanja hranom (prema epidemiološkim podacima i primjeri iz prakse)
- zarazne bolesti koje se prenose hranom (primjeri iz prakse)
- mјere za sprečavanje pojave trovanja hranom.

6. Higijena hrane:

- vrste hrane prema njihovom porijeklu, niskorizična i visoko rizična hrana
- uvjeti za mikrobiološko kvarenje hrane
- kontrola termičke obrade hrane
- važnost očuvanja hladnog lanca, temperaturni režimi čuvanja hrane
- način kontrole kemijske i fizičke opasnosti u hrani
- čuvanje, konzerviranje i kvarenje hrane
- zdravstveno ispravna voda za ljudsku potrošnju i njen značaj pri proizvodnji hrane
- osnove označavanja hrane (rokovi trajanja i razlika između »upotrijebiti do« i »najbolje upotrijebiti do«)
- sljedivost hrane
- uvjeti za pravilan transport hrane
- čuvanje sirovina i gotovih proizvoda.

Prošireni program stjecanja znanja sastoji se od cjelina iz Priloga I. i dodatnih tematskih cjelina:

1. Dodatni zakonodavni okvir, podjela subjekata, registracija subjekata.

2. Pravilno skladištenje hrane:

- pravilan odabir dobavljača
- pravilna distribucija i dostava hrane
- označavanje uskladištene hrane
- pravilno tumačenje rokova »upotrijebiti do« i »najbolje upotrijebiti do«
- temperature rashladnih uređaja prema tipu uskladištene hrane
- zamrzavanje i odmrzavanje
- »first in i first out« načelo.

3. Higijena uređaja i postrojenja za proizvodnju hrane

4. Križna kontaminacija.

5. Kvarenja hrane.

6. Kontaminacija alergenima i nadzor alergena.

7. Zdravstveni uvjeti materijala za pakiranje hrane.

8. Aditivi – osnovni pojmovi, pravilno dodavanje.

9. HACCP:

- Sustav samokontrole (HACCP) i njegova uloga u osiguranju zdravstvene ispravnosti hrane.
- Opasnosti pri proizvodnji ili prometu hranom, te mjere koje se poduzimaju za uklanjanje istih i/ili smanjivanje na prihvatljivu razinu.
  - Kritične kontrolne točke (KKT) u HACCP sustavu.
  - Sustav praćenja (KKT) koji razdvaja prihvatljivo od neprihvatljivog (pojam kritične granice, korektivne mjere, verifikacije).
  - Popravne (korektivne) radnje i zapisi vezano uz popravne radnje.
  - Vođenje HACCP dokumentacije i zapisa na radnom mjestu.
  - Verifikacije (postupci koji se provode kako bi se provjerila učinkovitost predviđenih mjera, odnosno da li one postižu zadani cilj – sigurna, zdravstveno ispravna hrana).
  - Postupci u slučaju povlačenja hrane.
  - Opoziv hrane.

Propisi:

Osnovno znanje o odredbama sljedećih propisa:

- a) Zakon o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti (»Narodne novine«, br. 79/07, 113/08, 43/09 i, 130/17), sa svim izmjenama i dopunama
- b) Zakon o hrani (»Narodne novine«, br. 81/13, 14/14, 30/15), sa svim izmjenama i dopunama
- c) Zakon o higijeni hrane i mikrobiološkim kriterijima za hranu (»Narodne novine«, broj 81/13), sa svim izmjenama i dopunama
- d) Zakon o službenim kontrolama koje se provode sukladno propisima o hrani, hrani za životinje, o zdravlju i dobrobiti životinja (»Narodne novine«, br. 81/13, 14/14, 56/15), sa svim izmjenama i dopunama
- e) Uredba (EZ) br. 178/2002 Europskog parlamenta i Vijeća od 28. siječnja 2002. o utvrđivanju općih načela i uvjeta zakona o hrani, osnivanju Europske agencije za sigurnost hrane te utvrđivanju postupaka u područjima sigurnosti hrane (SL L 31, 1. 2. 2002.), sa svim izmjenama i dopunama
- f) Uredba (EZ) br. 852/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o higijeni hrane (SL L 139, 30. 4. 2004.), sa svim izmjenama i dopunama
- g) Uredba (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o utvrđivanju određenih higijenskih pravila za hranu životinjskog podrijetla (SL L 139, 30. 4. 2004), sa svim izmjenama i dopunama
- h) Pravilnik o pravilima uspostave sustava i postupaka temeljenih na načelima HACCP sustava ( »Narodne novine«, broj 68/15)
- i) Uredba Komisije (EZ) br. 2073/2005 od 15. studenoga 2005. o mikrobiološkim kriterijima za hranu (SL L 338, 22. 12. 2005.), sa svim izmjenama i dopunama

j) Uredba (EU) br. 1169/2011 Europskog parlamenta i Vijeća od 25. listopada 2011. o informiranju potrošača o hrani, izmjeni uredbi (EZ) br. 1924/2006 i (EZ) br. 1925/2006 Europskog parlamenta i Vijeća te o stavljanju izvan snage Direktive Komisije 87/250/EEZ, Direktive Vijeća 90/496/EEZ, Direktive Komisije 1999/10/EZ, Direktive 2000/13/EZ Europskog parlamenta i Vijeća, direktiva Komisije 2002/67/EZ i 2008/5/EZ i Uredbe Komisije (EZ) br. 608/2004 (SL L 304, 22. 11. 2011.)

k) Uloga nacionalnih vodiča za pojedine djelatnosti koje se bave proizvodnjom i prometom hrane.

### PRILOG III.

Zapisnik o provjeri znanja polaznika mora sadržavati sljedeće podatke:

Naziv ustanove koja vodi zapisnik:

Broj zapisnika:

Naznaka po kojem programu je provedena edukacija: osnovni iz materijala/prošireni

Provjeri znanja pristupio/la je:

1. Prezime, ime i ime oca/majke:

2. Stručna spremna/poslovi na kojima radi:

3. Datum, mjesto i država rođenja:

4. OIB/broj putne isprave za strance:

5. Pravna ili fizička osoba kod koje je ispitanik zaposlen, ukoliko je zaposlen:

Pristupanje provjeri znanja – datum	Prvi put	Drugi put	Treći put

Pitanja :	Uspjeh
1.	
2.	
3.	

Mjesto i datum provjere znanja:

Ispitna komisija:	Potpis
1. Predsjednik	
2. Član	
3. Član	

Primjedba: Neopravdano odustao/la od započete – ponovljene provjere znanja dana:

### PRILOG IV.

Obrazac izgleda potvrde o provjeri znanja:

NAZIV USTANOVE KOJA POTVRDU IZDAJE

POTVRDA

Broj evidencije: \_\_\_\_\_ / godina

(prezime, ime oca / majke i imo)

rođen/ka: \_\_\_\_\_  
(dan, mjesec i godina) (mjesta, država)

Položio je dana ..... pred članom Komisijom (način zabilježivanja ustanove) i dokazao  
uspjehnost stičenog znanja o odbravljenoj ispravnosti hrane i osobnoj higijeni osobe koja  
rade u proizvodnji i postaru hrane po osnovnom / prilagođenom programu, čemu je dokazao  
da je do stekao te potrebo za punje za rad u prometu i proizvodnji hrane.

U \_\_\_\_\_ (način mijesta), dan (datum).

Članovi komisije i ŠG ustanove:

Preduzetnik:

Član

Član