Zaposlenici su educirani o načinu implementacije i provedbe HACCP sustava prema potrebnim razinama znanja u skladu s Prilogom II. Poglavlja XII. Uredbe 852/2004. Tako da je :subjekti u poslovanju s hranom osigurao da osobe koje rukuju hranom budu osposobljene za pitanja higijene hrane, sukladno zahtjevnosti posla koji obavljaju kroz odgovarajuću izobrazbu koja ne mora nužno podrazumijevati sudjelovanje u formalnim tečajevima. Vještine i znanje stečena su pristupom tehničkim informacijama i savjetima stručnih organizacija ili nadležnih tijela, odgovarajućoj izobrazbi na radnom mjestu, vodičima za dobru praksu, a što je svakodnevno provjerljivo kroz provjeru stupnje izobrazbe zaposlenika te provjerama koje vještine i znanja zaposlenik posjeduje.

Izobrazba zaposlenika se provodi sukladno *Planu izobrazbe zaposlenika* za tekuću godinu. *Plan izobrazbe zaposlenika* podložan je promjenama termina.

Vode se *Evidencije izobrazbe zaposlenika* koje je dužan pripremiti provoditelj izobrazbe.

Zapis o izobrazbi sadržava sljedeće elemente:

* datum,
* objekt/odjel,
* tema edukacije,
* imena i prezimena zaposlenika,
* potpise zaposlenika,
* način i datum verifikacije,
* ime i prezime provoditelja edukacije,
* potpis provoditelja edukacije.

Izobrazba se provodi i za svakog novog zaposlenika prije početka rada, a provodi je Voditelj HACCP tima. Za potrebe izobrazbe novih zaposlenika sačinjen je zapis *Evidencija izobrazbe novih zaposlenika*.

Potpisom zaposlenici potvrđuju provedbu izobrazbe i prihvaćanje saznanja iz područja provođenja.

Verifikaciju izobrazbe zaposlenika provodi Voditelj HACCP tima / u vremenskom intervalu koji procjeni s obzirom na prirodu izobrazbe. Verifikacija izobrazbe provodi se nadzorom nad radom zaposlenika i razgovorom sa zaposlenicima o tematici provedene izobrazbe. Verifikacija se provodi cca dva tjedna nakon provedene izobrazbe zaposlenika.

Verifikacija se može provoditi i tijekom provedbe internog audita HACCP sustava.

Svi zapisi o provedenim izobrazbama zaposlenika su pohranjeni kod Voditelja HACCP tima.

Potpis (Voditelj HACCP tima)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Prilozi

1. Radni postupak - izobrazba
2. Plan izobrazbe zaposlenika
3. Evidencija izobrazbe zaposlenika
4. Evidencija izobrazbe novih zaposlenika