



delu prijazno okolje. v sodelovanju z



vabi na aktualni seminar:

## Novosti vsebnosti transmaščobnih kislin in akrilamida v živilih ter priprava javnih naročil za dobavo le teh

Kdaj: 18. junij 2019, od 9. do 13.30 ure

Kje: Zdravniška zbornica Slovenije, Dunajska cesta 162, Ljubljana Bežigrad

Predavata: dr. Blaža Nahtigal in Maja Marinček

V prvem delu seminarja se bomo posvetili **novostim (veljajo od 7.4.2019)**, ki jih nosilec živilske dejavnosti prinaša nedavna uveljavitev **Pravilnika o največji dovoljeni vsebnosti transmaščobnih kislin v živilih** (Uradni list RS, št 18/18 in 23/18), in se uporablja za vsa rastlinska olja, maščobe in maščobne emulzije ter živila, ki jih vsebujejo - predpakirana, nepredpakirana in jedi v ponudbi.

Dotaknili se bomo tudi **obveznosti, ki jih prinaša Uredba Komisije (EU) 2017/2158** o blažilnih ukrepih in referenčnih ravneh **za zmanjšanje prisotnosti akrilamida v živilih**.

Na praktičen način bomo predstavili, kako morajo ravnati nosilci živilske dejavnosti, katere blažilne ukrepe so dolžni izvajati in potrebne dopolnitve dokumentacije, da zagotavljajo skladnost z zakonodajo v primeru akrilamida in transmaščobnih kislin.

V drugem delu seminarja pa se bomo posvetili **obveznostim, ki jih je potrebno upoštevati ob nabavi teh in ostalih živil za potrebe zavoda**. Javni zavodi, ki predstavljajo naročnike v skladu z Zakonom o javnem naročanju (ZJN-3), morajo namreč (tudi) živila naročati oziroma dobavljati v skladu s pravili, ki jih določa ta zakon.

V praksi se pogosto kaže, da imajo zavodi **težave s pripravo ustrezne dokumentacije za naročanje živil** oziroma tudi v zvezi z izvedbo naročila oziroma dobavo živil v teku izvajanja pogodbe. Prav tako lahko ugotovimo, da zavodi pogosto naročajo živila zgolj na podlagi merila cene, ki lahko v nekaterih primerih tudi ne zagotavlja zahtevane kakovosti. Kako lahko to preprečimo z ustreznim oblikovanjem javnega naročila oziroma besedila razpisne dokumentacije in s tem spodbudimo tudi bolj zdravo in lokalno nabavo?

**Vaša vprašanja lahko posredujete že pred izvedbo seminarja na [info@ic-uspeh.si](mailto:info@ic-uspeh.si) in prejeli boste odgovore in pojasnila strokovnjakinj, ki imate bogate praktične izkušnje z obravnavanimi vsebinami.**

### Vsebinski sklopi in program:

**Transmaščobne kisline v živilih ter blažilni ukrepi in referenčne ravni za zmanjšanje prisotnosti akrilamida v živilih**

**(9.00 do 11.00) - dr. Blaža Nahtigal**

### **Omejitev vsebnosti transmaščobnih kislin v živilih:**

- Kratek pregled maščob s poudarkom na transmaščobnih kislinah: kaj so, kako nastanejo, kje jih najdemo in zgodovina njihove uporabe
- Pravilnik o največji dovoljeni vsebnosti transmaščobnih kislin v živilih
- Zahteve Uredbe 1169/2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom glede označevanja maščob
- Praktični primeri pregleda izdelkov, ki so lahko vir transmaščobnih kislin in njihovih označb

- Primeri dobre proizvodne prakse, s katero omejimo njihovo vsebnost oziroma preprečimo nastanek

#### **Zagotavljanje blažilnih ukrepov in referenčnih ravni za zmanjšanje prisotnosti akrilamida v živilih:**

- Kratek pregled tvorbe akrilamida: kaj je, kako nastane in živila, ki ga vsebujejo
- Zahteve Uredbe Komisije (EU) 2017/2158 o blažilnih ukrepih in referenčnih ravneh za zmanjšanje prisotnosti akrilamida v živilih
- Praktični primeri pregleda izdelkov, ki so lahko vir akrilamida, ustrezni blažilni ukrepi ter primeri dobre proizvodne prakse, s katero preprečimo nastanek akrilamida

Odmor s pogostitvijo (11.00 - 11.30)

#### **Priprava javnega naročila za dobavo živil**

**(11.30 do 13.30) - Maja Marinček**

- Obveznosti, ki jih pri pripravi naročila za dobavo živil določa ZJN-3
- Praktični primeri priprave na izvedbo javnega naročila in razpisne dokumentacije:
  - analiza trga
  - priprava razpisne dokumentacije (tehničnih specifikacij, pogojev za sodelovanje ...)
  - razdelitev javnega naročila na sklope
  - upoštevanje načela kratkih dobavnih verig
  - pogodbeno določila v zvezi izvajanja javnega naročila
- Obveznosti, ki jih za področje živil določa Uredba o zelenem javnem naročanju

**Seminar je namenjen nosilcem živilske dejavnosti:** šolam, vrtcem, domovom za ostarele, bolnišnicam, ...

#### **Strokovni izvajalki:**

**dr. Blaža Nahtigal** je diplomirala, magistrirala in doktorirala na področju živilstva na Univerzi v Ljubljani, Biotehniški fakulteti. Delala je kot raziskovalka na Biotehniški fakulteti na oddelku za analizo živil, kot srednješolska učiteljica in višja svetovalka za prehrano na Ministrstvu za obrambo. Od leta 2006 je zaposlena na Ministrstvu za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano na področju varnosti živil in živilske zakonodaje. Opravlja naloge informacijske točke Evropske agencije za varnost hrane (EFSA) in kontaktne točke Codex Alimentarius za Slovenijo.

**Maja Marinček**, univ. dipl. ekon., zaposlena v Sektorju za sistem javnega naročanja na Direktoratu za javno naročanje na Ministrstvu za javno upravo. Na področju javnega naročanja dela od leta 2005. Na Direktoratu za javno naročanje sodeluje pri pripravi predpisov s področja javnega naročanja in tolmači javnonaročniško zakonodajo ter svetuje na področju javnih naročil v okviru enote za pomoč uporabnikom oziroma t. im. help deska. Pred zaposlitvijo na Ministrstvu za javno upravo je 10 let svetovala pri pripravi in izvajanju storitev na področju javnega naročanja.

#### **Kotizacija in plačilo:**

Cena seminarja je 160 EUR + 22 % DDV in vključuje predavanja, gradivo, pogostitev ter potrdilo o udeležbi.

Pri prijavi **dveh oseb** iz iste organizacije nudimo **10 % popust** na celoten znesek. Pri prijavi **treh ali več oseb** nudimo **20 % popust** na celoten znesek.

Kotizacijo je potrebno poravnati vsaj 2 dni pred izvedbo na IBAN SI56 3000 0000 0828 125, sklic: 00 2019-1806.

Proračunski uporabniki kotizacijo poravnajo v roku 30 dni po prejemu računa, ki je podlaga za plačilo.



delu prijazno okolje. v sodelovanju z



vabi na aktualni seminar:

**Prijavnico pošljite na elektronsko pošto: [katarina.zeleznik@ivd.si](mailto:katarina.zeleznik@ivd.si) ali na naslov: IVD MARIBOR, PE LJUBLJANA, Verovškova 64a, 1000 Ljubljana**

**Novosti vsebnosti transmaščobnih kislin in akrilamida v živilih ter priprava javnih naročil za dobavo le teh**

Ime in priimek udeleženca:

Podjetje (naziv, naslov, davčna št.):

Elektronska pošta:

Telefon:

Datum:

Podpis odgovorne osebe: