

Ivan Horvat

ivan.horvat.foodsafe@gmail.com | +385 1 4800 000

SAŽETAK

Senior specijalist za sigurnost hrane s više od 10 godina iskustva u preradi mliječnih i mesnih proizvoda visokog volumena. Stručnjak za IFS i HACCP standarde, s iskustvom vođenja tri pogona do uzastopnih izvrsnih ocjena na auditima. Dokazana učinkovitost u smanjenju prisutnosti patogena u okolišu za 40% kroz redizajn sanitacije i sustavnu edukaciju zaposlenika.

RADNO ISKUSTVO

Senior voditelj kvalitete i sigurnosti hrane | Zagrebačka industrija hrane d.d. | Zagreb, Hrvatska

svi 2018. - Danas

- Nadzor svih operacija sigurnosti i kvalitete hrane za pogon s 12 proizvodnih linija i prihodom od 25 milijuna eura.
- Vodio tranziciju pogona na IFS Food verziju 8, postigavši rezultat od 99/100 tijekom inicijalnog certifikacijskog audita.
- Smanjio godišnje troškove sanitacije za 12000 € optimizacijom protokola korištenja kemikalija i uštede vode.
- Upravljaio timom od 15 QA tehničara i 3 koordinatora sigurnosti hrane, smanjivši fluktuaciju osoblja za 30%.
- Provedeno preko 50 godišnjih audita dobavljača radi osiguranja usklađenosti s internim standardima kvalitete.

Specijalist za sigurnost hrane | Slavonske Delikatese d.o.o. | Osijek, Hrvatska

velj 2014. - tra 2018.

- Razvio i validirao HACCP planove za 5 novih linija proizvoda, osiguravajući 100% usklađenost s nacionalnim propisima.
- Vodio radnu skupinu za analizu korijenskog uzroka (RCA) koja je identificirala izvor kontaminacije, spriječivši povlačenje proizvoda.
- Provodio mjesečne obuke o dobroj proizvođačkoj praksi (DPP) za više od 200 radnika u pogonu.
- Upravljaio programom praćenja okoliša (PEM), analizirajući 150+ briseva tjedno i provodeći korektivne mjere.
- Uspostavio digitalni sustav kontrole dokumenata, poboljšavajući učinkovitost pripreme za audite za 50%.

Tehničar kontrole kvalitete | Laboratorij za kontrolu namirnica | Križevci, Hrvatska

lip 2011. - sij 2014.

- Obavljao standardizirana fizikalno kemijska i mikrobiološka ispitivanja sirovina i gotovih mliječnih proizvoda.
- Pratio kritične kontrolne točke (KKT) na proizvodnim linijama kako bi osigurao da temperature pasterizacije ostanu u sigurnim granicama.
- Održavao laboratorijsku opremu i obavljao tjedne kalibracije pH metara, termometara i vaga.
- Dokumentirao sva izvješća o nesukladnosti i pomagao voditelju sigurnosti u identifikaciji uzroka zastoja proizvoda.

OBRAZOVANJE

Prehrambeno-biotehnološki fakultet u Zagrebu | Magistar inženjer prehrambene tehnologije | Upravljanje sigurnošću hrane

kol 2009. - svi 2011.

Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku | Sveučilišni prvostupnik inženjer prehrambene tehnologije | Prehrambeno inženjerstvo

ruj 2005. - svi 2009.

VJEŠTINE

HACCP i preventivne kontrole, Poznavanje zakona o hrani, GFSI standardi (IFS, BRC), ISO 22000 sustavi, Zahtjevi za deklariranje proizvoda, Mikrobiološko uzorkovanje, Monitoring okoliša (PEM), ATP brisevi, Analiza uzroka (RCA), Analiza laboratorijskih podataka, Međusektorska obuka zaposlenika, Upravljanje dobavljačima, Upravljanje povlačenjem proizvoda, SSOP standardni operativni postupci, Upravljanje projektima

CERTIFIKATI

Specijalist zaštite hrane (HACCP) | Hrvatska agencija za poljoprivredu i hranu (stu 2016.)
Vodeći auditor za IFS standard | Bureau Veritas (ožu 2019.)

JEZICI

Hrvatski (Materinski)
Engleski (C1 (napredni korisnik))

AKTIVNOSTI

Hrvatska udruga tehnologa hrane

Aktivni član i povremeni predavač na radionicama o novim propisima u sigurnosti hrane.

Volonterski rad u Pučkoj kuhinji

Pružanje besplatnih savjeta o sigurnom rukovanju hranom i higijeni prostora.