

Food Safety Culture

Η κουλτούρα της ασφάλειας των τροφίμων

Κυριακή Λαμπροπούλου

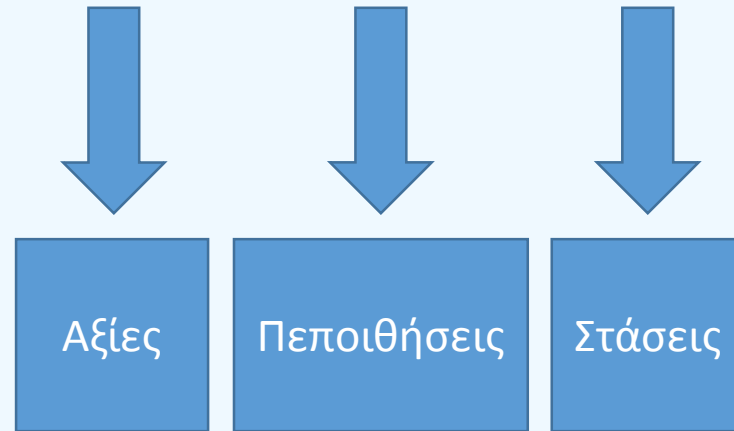
Mart cash & carry

20/6/2019

Κουλτούρα



Κουλτούρα = πολιτισμός = ταυτότητα



Για μια εταιρία κουλτούρα είναι

οι αξίες, οι πεποιθήσεις και οι στάσεις του κόσμου της

που χαρακτηρίζουν και καθοδηγούν τις πρακτικές της.

Η κουλτούρα της ασφάλειας τροφίμων



Όταν τα παραπάνω σχετίζονται με την ασφάλεια των τροφίμων

τότε μιλάμε για **κουλτούρα ασφάλειας τροφίμων**

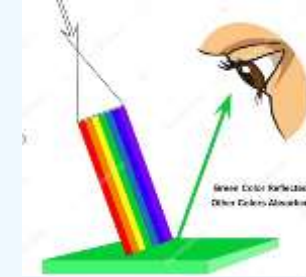
Η κουλτούρα της ασφάλεια των τροφίμων είναι αποτέλεσμα ατομικής
αλλά και ομαδικής δουλειάς

Η κουλτούρα της επιχείρησης ενισχύεται από κάθε συμπεριφορά
και κάθε υπάλληλο

Τα μέρη σε μια κουλτούρα ασφάλειας τροφίμων

Ότι είναι ορατό

Οι χώροι, ο εξοπλισμός, τα ψυγεία, οι αποθήκες,
τα έγγραφα, τα αρχεία, η ροή των προϊόντων,
η ροή των εργαζομένων



Εκφρασμένες αξίες και κανόνες

Οι επικοινωνίες της διοίκησης, η εκπαίδευση προσωπικο
τα συστήματα επιβράβευσης, οι προσωπικές σχέσεις,
οι συμπεριφορές επιβράβευσης



Τα μέρη σε μια κουλτούρα ασφάλειας τροφίμων

Υποκείμενες αξίες

Πολύ σημαντικές, άυλες αξίες που καθορίζουν το πολιτιστικό πλαίσιο ενός οργανισμού.

Είναι δύσκολο να τις δει κανείς



Είναι δύσκολο κάποιος να αποκτήσει πρόσβαση σε αυτές αλλά είναι τέτοιος ο αντίκτυπός τους στην κουλτούρα ασφάλειας των τροφίμων μέσα σε έναν οργανισμό τους που δεν μπορούν να αγνοηθούν.

Η ανάγκη της κουλτούρας ασφάλειας τροφίμων

Η κουλτούρα της ασφάλειας των τροφίμων θα αποτρέψει τους εργαζομένους της εταιρίας να σκεφτούν με

Υπερβολική αισιοδοξία:

Δεν θα συμβεί σε μένα

Αυταπάτη για πλήρη έλεγχο της κατάστασης:

Ξέρω τι κάνω,
τίποτα δεν θα πάει στραβά

Γνωσιακή δυσαρέσκεια:

Ξέρω ότι κάνω κάτι λάθος, αλλά υπάρχει ένας λόγος

Αμφισβήτηση σημαντικότητας:

Υπάρχουν πιο σημαντικά θέματα

Ποιος, που και πως θα αναπτύξει την κουλτούρα της ασφάλειας των τροφίμων?

Ο πολιτισμός για την ασφάλεια των τροφίμων
δεν αναπτύσσεται σε ένα εργαστήριο !

Ο ίδιος ο οργανισμός θα αναπτύξει την κουλτούρα που θέλει,
θα την καλλιεργήσει στον κόσμο του
ξεκινώντας από την πολιτική του
και με «μεταδώσει» η ίδια η διοίκηση

Η δημιουργία της κουλτούρας ασφάλειας τροφίμων

1. Ομάδα για την ασφάλεια των τροφίμων

Ξεκινώντας από τη δέσμευση της διοίκησης και των ανώτερων στελεχών, μπορεί να υπάρχει μια ομάδα από εργαζομένους διαφορετικών ειδικοτήτων.

Ο καθένας πρέπει να επικεντρώνεται στην εξασφάλιση ότι τα τρόφιμα είναι ασφαλή.

Ο ομάδα θα δώσει τις βασικές κατευθύνσεις για την εφαρμογή του συστήματος που σχετίζεται με την ασφάλεια των τροφίμων

Η δημιουργία της κουλτούρας ασφάλειας τροφίμων

2. Εκπαίδευση την ασφάλεια των τροφίμων

Κάθε εργαζόμενος μιας εταιρίας χρειάζεται να γνωρίζει για την ασφάλεια των προϊόντων που διαχειρίζεται ή παράγει.

Απαιτείται εκπαίδευση

- στους βασικούς κανόνες υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων
- στις επιμέρους διαδικασίες του τμήματός του
- στις αρμοδιότητες και
- τις υποχρεώσεις του.

Η δημιουργία της κουλτούρας ασφάλειας τροφίμων

3. Αποτελεσματική επικοινωνία

Η εσωτερική επικοινωνία πρέπει να χρησιμοποιείται ως βασικό εργαλείο για να ενημερώνονται όλοι οι εργαζόμενοι για την ασφάλεια των τροφίμων.

Η επικοινωνία πρέπει να είναι αμφίδρομη μεταξύ διοίκησης και εργαζομένων σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων.

Η δημιουργία της κουλτούρας ασφάλειας τροφίμων

4. Συμμετοχή των εργαζομένων

Ο κάθε εργαζόμενος αποτελεί έναν κρίκο στην αλυσίδα της ομαδικής δουλειάς

Είναι απαραίτητο κάθε εργαζόμενος να γνωρίζει ότι το σύστημα για την

ασφάλεια των τροφίμων δεν μπορεί να λειτουργήσει χωρίς τη συμμετοχή του

Η δημιουργία της κουλτούρας ασφάλειας τροφίμων

5. Εστίαση στον πελάτη

Ο κάθε οργανισμός πρέπει να επικεντρώνεται στην ασφάλεια των τροφίμων για τον πελάτη.

Οι εργαζόμενος ξεχωριστά θα πρέπει να σκέφτεται τι κάνει και πώς να εξασφαλίσει ότι ο πελάτης παίρνει ασφαλή τρόφιμα.

Η δημιουργία της κουλτούρας ασφάλειας τροφίμων

6. Δέσμευση για τη διατήρηση και τη βελτίωση της ασφάλειας των τροφίμων

Η κουλτούρα της ασφάλειας τροφίμων πρέπει να αποτελεί μια θεμελιώδη αξία της εταιρείας.

Δεν πρόκειται απλά για ένα πρόγραμμα για ένα σύντομο χρονικό διάστημα, αλλά για μια συνεχή δέσμευση.

Η δημιουργία της κουλτούρας ασφάλειας τροφίμων

7. Μέτρηση και αξιολόγηση της κουλτούρας των τροφίμων

- Προληπτικά : ευαισθητοποίηση, προοπτική, αλλαγή, μάθηση για όλους τους εργαζόμενους
- Σκοπός: όραμα, αξίες, στρατηγική, στόχοι
- Άνθρωποι: ενδυνάμωση, ενίσχυση, ομαδική εργασία, κατάρτιση τους
- Διαδικασία: έλεγχος, συντονισμός, συνέπεια, συστήματα

Plan/ Do/ Check/ Act



Όπου υπάρχει η κουλτούρα της ασφάλειας των τροφίμων

Τότε ταυτόχρονα υπάρχει:

- πιο αφοσιωμένο προσωπικό με υψηλό ηθικό και αυξημένη εμπιστοσύνη
- πιο σωστό, πιο επικερδές και πιο αποδοτικό τελικό αποτέλεσμα
- ισχυρότερο σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων
- μια καλύτερα οργανωμένη επιχείρηση που λειτουργεί σε μια ισχυρή βάση.

Η ασφάλεια των τροφίμων καθορίζεται
από όσα συμβαίνουν
όταν δεν είστε εκεί !

Γι' αυτό είναι απαραίτητο να υπάρχει η
κουλούρα για την ασφάλεια των
τροφίμων

