

SEMINAR
**FOOD CULTURE:
BEHAVIOUR AND ATTITUDES
TOWARDS FOOD SAFETY**

Τα προγράμματα εγκρίθηκαν από την ΑνΑΔ.
Οι επιχειρήσεις που συμμετέχουν με εργοδοτούμενούς
τους, οι οποίοι ικανοποιούν τα κριτήρια της ΑνΑΔ,
θα τύχουν της σχετικής επιχορήγησης.



Αρχή Ανάπτυξης
Ανθρώπινου
Δυναμικού
Κύπρου

FOOD CULTURE: BEHAVIOUR AND ATTITUDES TOWARDS FOOD SAFETY

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Η συνεχής εκπαίδευση και η δημιουργία κατάλληλης κουλτούρας όσον αφορά την ασφάλεια των τροφίμων είναι πρωταρχικής σημασίας για κάθε επιχείρηση τροφίμων. Το συγκεκριμένο εκπαιδευτικό πρόγραμμα στοχεύει στην ανάπτυξη των διάφορων πτυχών της κουλτούρας, νοοτροπίας αλλά και τις τεχνικές που πρέπει να εφαρμόζονται σε κάθε επιχείρηση τροφίμων έτσι ώστε να δημιουργηθεί μια θετική και αποτελεσματική κουλτούρα από κάθε εργαζόμενο.

Στο πλαίσιο του προγράμματος οι συμμετέχοντες θα αναπτύξουν γνώσεις, δεξιότητες και στάσεις ώστε να εντοπίζουν ανάγκες και να βελτιώνουν τη κουλτούρα της εταιρείας σε σχέση με την ασφάλεια των τροφίμων. Θα μάθουν τι είναι η κουλτούρα και πώς να εφαρμόσουν σχέδια για τη βελτίωσή της, μέσα από την εφαρμογή διεθνών αναγνωρισμένων προτύπων διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ

- Ορισμοί
- Μοντέλα κουλτούρας και ασφάλειας των τροφίμων
- Ανάλυση μοντέλων που μπορούν να επηρεάσουν θετικά την κουλτούρα ασφάλειας
- Οι 5 διαστάσεις της κουλτούρας ασφάλειας των τροφίμων
- Ο ρόλος της ανώτατης διοίκησης
- GAP analysis
- Ο ρόλος της εκπαίδευσης και επιμόρφωσης
- Μετρήσιμοι στόχοι και η σημασία τους
- Ανάλυση Κουλτούρας ασφάλειας τροφίμων στα διάφορα τμήματα σε εγκαταστάσεις τροφίμων

ΜΕ ΤΗΝ ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗ ΤΟΥ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ ΟΙ ΚΑΤΑΡΤΙΖΟΜΕΝΟΙ ΘΑ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ

1. Προσδιορίζουν τι είναι κουλτούρα και πως επηρεάζει την ασφάλεια των τροφίμων
2. Αναγνωρίζουν την σύνδεση που έχει η κουλτούρα με την επιτυχή εφαρμογή διεθνών προτύπων για την ασφάλεια των τροφίμων
3. Αξιολογούν τις τρέχουσες συμπεριφορές σε σχέση με την ασφάλεια των τροφίμων
4. Αξιολογούν την ετοιμότητα του οργανισμού τους για να βελτιώσει την κουλτούρα του σε σχέση με την ασφάλεια των τροφίμων
5. Δημιουργήσει σχέδιο δράσης για να βελτιώσει την κουλτούρα εντός της εταιρείας
6. Να καθοδηγήσουν και να παροτρύνουν το προσωπικό τους ώστε να δημιουργηθεί μια υγιείς και σωστή κουλτούρα ασφάλειας των τροφίμων

ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ

- Διευθυντές υποστατικών τροφίμων
- Υπεύθυνους Συστημάτων ISO 22000, FSSC 22000 IFS, BRC
- Συντονιστή και μέλη της ομάδας άμυνας τροφίμων
- Υπεύθυνους Ποιότητας και Ασφάλειας των Τροφίμων
- Υπεύθυνους Ανθρώπινου Δυναμικού
- Υπεύθυνους Αγορών

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ

ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΗΜΕΡΑ ΔΗΛΩΣΗΣ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ: 14 /06 / 2022
ΓΙΑ ΕΓΓΡΑΦΗ ΣΥΜΠΛΗΡΩΣΤΕ ΤΟ ΕΝΤΥΠΟ ΔΗΛΩΣΗΣ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ
ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ: παρακαλώ επικοινωνήστε μαζί μας στο
info@solcon.com.cy ή στο 24-000030