

## SZKOLENIE ON-LINE

### **Kultura bezpieczeństwa żywności – warsztat praktyczny**

#### OPIS SZKOLENIA:

Celem spotkania jest przedstawienie idei kultury bezpieczeństwa żywności (KBŻ) oraz wymogów standardów GFSI (IFS, BRC GS) w tym zakresie. Podczas szkolenia omówione zostaną nie tylko narzędzia służące do pomiaru poziomu KBŻ, ale przede wszystkim wytyczne do wdrożenia różnych elementów kultury bezpieczeństwa żywności. Szkolenie prowadzone jest w formie warsztatów, z dużą ilością „case studies”.

#### UCZESTNICY:

Szkolenie skierowane jest do osób zaangażowanych we wdrażanie i doskonalenie systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności, w tym kadry zarządzającej, technologów, pracowników działów jakości i laboratoriów oraz wszystkich osób zainteresowanych tematyką spotkania.

#### PROWADZĄCY:

Akredytowany, doświadczony audytor BRCGS Food / IFS Food.

#### PROGRAM:

##### **Tematyka szkolenia skupia praktycznym podejściu do idei kultury bezpieczeństwa żywności:**

- Zjawisko „food crime” / „food pathology” oraz „new emerging risk”
- Rozumienie znaczenia i zakresu współczesnego pojęcia bezpieczeństwa
- Kultura i klimat organizacyjny
  - Kultura bezpieczeństwa żywności (KBŻ) i jej różne definicje
  - Klimat bezpieczeństwa żywności i jego różne definicje
- Definiowanie kultury i polityki bezpieczeństwa żywności oraz identyfikacja czynników, które ją warunkują w organizacji
- Czynniki, obszary i uwarunkowania wpływające na kulturę bezpieczeństwa żywności oraz zależności między nimi
- Założenia, normy i wartości oraz artefakty kultury organizacyjnej w ujęciu ogólnym i na bazie przykładów przedsiębiorstw spożywczych
- Dojrzałość i poziomy kultury bezpieczeństwa żywności
  - Ćwiczenie – identyfikacja zależności oraz sposoby priorytetyzacji czynników kultury bezpieczeństwa żywności
- Plan działania i samoocena kultury bezpieczeństwa żywności
- Przykłady narzędzi pomiaru kultury bezpieczeństwa żywności



- Ćwiczenie – ustalenie poziomu dojrzałości KBŻ własnej organizacji
- „Just culture” i jej znaczenie dla bezpieczeństwa żywności
- Przykłady narzędzi pomiaru
  - Ćwiczenie – próba oceny „just culture” w mojej organizacji

KOSZT: 599 zł netto/osoba

CZAS TRWANIA: 6h, godz. 9:00 – 15:00

PLATFORMA SZKOLENIOWA: Zoom (instalacja oprogramowania nie jest wymagana)

ZAPISY: <https://centrumznakowaniazywnosci.pl/form-zgloszeniowy/>

Kod pola został zmieniony

