

Advanced Food Safety Culture

1 Monitoring & Improvement

Εισαγωγή - η Υπηρεσία με δυο λόγια

Το **Advanced Food Safety Culture Monitoring & Improvement** είναι μια υπηρεσία που «φτιάχνει τους ανθρώπους». Με την εξέλιξή της πάνω στην προοδευτική έλικα, Εκπαίδευση-Επιθεώρηση-Εκπαίδευση, εμβαθύνει βαθμιαία σε όλο το Σύστημα Ασφάλειας Τροφίμων που βρίσκεται σε εφαρμογή, και παρέχει συνεχή υποστήριξη στις Βιομηχανίες Τροφίμων που επιδιώκουν να ενισχύσουν τη δέσμευσή τους στην Ασφάλεια Τροφίμων, μέσω των προσεγγίσεων Κουλτούρας Ασφάλειας Τροφίμων και βάσει της Κοινοτικής Νομοθεσίας (Νομοθεσία Ε.Ε. : (EU) 2021/382) αλλά και των Διεθνών Οδηγών.

Κατά τη διάρκεια της συνεργασίας μας, δεν σκοπεύουμε να εργαστούμε ως σωσίβιο παρά ως λίπασμα, και προκειμένου να ενισχύσουμε τις ρίζες της Κουλτούρας για την Ασφάλεια των Τροφίμων στον Οργανισμό σας. Στοχεύουμε στην καλλιέργεια κλίματος θετικής συμπεριφοράς στη διαχείριση ασφάλειας τροφίμων, που να «προκύψει» μέσα από τον ίδιο τον Οργανισμό σας. Συστημικά μιλώντας, πρόκειται για μια **Υπηρεσία Επικύρωσης Ενεργειών Food Safety Culture** σε μια Βιομηχανία Τροφίμων, με απώτατο σκοπό το **μελλοντικό μετασχηματισμό** της Υπηρεσίας αυτής, σε **Υπηρεσία Επαλήθευσης**.

Με *δυο λόγια*, το **Advanced Food Safety Culture Monitoring & Improvement** στοχεύει στην προετοιμασία μιας Βιομηχανίας ούτως ώστε να καθιερώσει με τις ίδιες της τις ενέργειες ένα θετικό «κλίμα» για την Ασφάλεια των Τροφίμων και να επιτύχει την ωρίμανση της Κουλτούρας Ασφάλειας Τροφίμων με δικές της δυνάμεις, που να μη χρήζουν εξωτερικού συντονισμού παρά μόνο επαλήθευσης.

Advanced Food Safety Culture

2 Monitoring & Improvement

Τι μπορεί να συμπεριλάβει μια Μηνιαία Υπηρεσία

- Advanced Food Safety Culture Σεμινάριο Key Staff (Διαπίστευση EIT Food Label)
- Θέσπιση Παρακολουθήσιμων Στόχων (KPIs) – Κουλτούρας Ασφάλειας Τροφίμων Εργοστασίου
- Διαμόρφωση – Coaching Ομάδας Κουλτούρας Ασφάλειας Τροφίμων
- Coaching – Mentoring στελεχών ΟΑΤ
- Δι-Μηνιαία Επιθεώρηση – Food Safety Culture KPIs (Report και προτάσεις)
- Αξιολόγηση Food Safety Culture Assessment (ετησίως βάσει checklist)
- Feedback from below (Αποτύπωση “κλίματος” Ασφάλειας Τροφίμων)
- Food Safety Management related Activities (κατόπιν συμφωνίας)

Advanced Food Safety Culture

Monitoring & Improvement

3

Πλεονεκτήματα Υπηρεσίας

- Συνεχής υποστήριξη και coaching σε κρίσιμα στελέχη και σύσσωμη την ΟΑΤ.
- Μετρήσιμη ανάπτυξη Food Safety Culture με KPIs.
- Δημιουργία in-house γνώσης, μειώνοντας την εξάρτηση από εξωτερικούς παράγοντες.
- Επένδυση στο προσωπικό, που λύνει προκλήσεις στελέχωσης και ενισχύει τη δέσμευση των ομάδων.
- Χρήση Reporting και λοιπών ενεργειών Social Food σε οποιαδήποτε Εξωτερική Επιθεώρηση ως **τεκμηρίωση ενεργειών Κουλτούρας Ασφάλειας Τροφίμων του Εργοστασίου**. Διάθεση υλικού Social Food και στην Αγγλική γλώσσα, για οποιαδήποτε διεθνή χρήση
- Για κάθε σεμινάριο, εκδίδεται Πιστοποιητικό Παρακολούθησης
- Για το **βασικό Σεμινάριο Food Safety Culture**, και σε περίπτωση επιτυχούς ολοκλήρωσης κατόπιν αξιολόγησης, απονέμεται Πιστοποιητικό με **EIT Food Label**

Advanced Food Safety Culture

4 Monitoring & Improvement

Πρώτα Βήματα Υπηρεσίας και Δεσμεύσεις Διοίκησης

ΒΗΜΑ ΠΡΩΤΟ:

**Food Safety Feedback from below session - Διεξαγωγή
classroom live poll - Ερωτήσεις με live ανώνυμες απαντήσεις -
Mobile Digital Platform based**

- Πάνω απο 40 ερωτήσεις Food Safety feedback με live επίδειξη συλλογικού αποτελέσματος κατόπιν ανώνυμης ψηφοφορίας (multiple choice - free text)
- Σε όλο το Προσωπικό
- Άντληση και αποτύπωση **Food Safety Climate** (“κλίματος” Ασφάλειας Τροφίμων)
- Αυτόματο digital report Mentimeter

Αξία: Εντός service

Δέσμευση Διοίκησης: χρηματικό bonus σε κάθε συμμετέχουσα και συμμετέχοντα

Advanced Food Safety Culture

5 Monitoring & Improvement

Πρώτα Βήματα Υπηρεσίας και Δεσμεύσεις Διοίκησης

ΒΗΜΑ ΔΕΥΤΕΡΟ:

Σειρά Meetings Επεξεργασίας Στόχων Ασφάλειας Τροφίμων

- Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Σεμιναρίου FSC στην OAT
- Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Feedback From Below session
- Mentoring για Θέσπιση Στόχων Ασφάλειας Τροφίμων FSC

Αξία: Εντός service

Δέσμευση Διοίκησης: Επικοινωνία της συλλογιστικής και του περιεχομένου της παραπάνω Στοχοθέτησης Ασφάλειας Τροφίμων απο τη Διοίκηση σε όλο το Προσωπικό εντός διαστήματος που θα συμφωνηθεί.

Λεπτομέρειες Υπηρεσίας

Μηνιαία εργασία προετοιμασίας και φυσικής παρουσίας

Basic FSC Package - OAT στο επίκεντρο:

Μηνιαία Διαχείριση ανάπτυξης in-house FSC

Περιγραφή: Διαχείριση in house ανάπτυξης Κουλτούρας Ασφάλειας Τροφίμων

Υπηρεσίες που περιλαμβάνονται:

1. Διαπιστευμένο Σεμινάριο FSC (Αρχικό ή υπενθύμισης)
2. Mentoring της OAT
3. Διαρκής Εκπαίδευση της OAT
4. Απεριόριστα Feedback from below sessions
5. Meetings Θέσπισης Στόχων Ασφάλειας Τροφίμων FSC
6. Μηνιαίο Audit Στοχοθεσίας
7. Σύνταξη Report και μηνιαία ενημέρωση Διοίκησης
8. Ανασκοπήσεις Food Safety Culture
9. FSC και Food Safety Management System Related Activities

Advanced Food Safety Culture

⑦ Monitoring & Improvement

Αξία Υπηρεσίας

Basic FSC Package - OAT στο επίκεντρο:

- **Μηνιαία: €1600** + ΦΠΑ - Διαθεσιμότητα και ΣΚ για ημερήσια διενέργεια πολλαπλών ενοτήτων Εκπαιδεύσεων Προσωπικού

**Για επισκέψεις που απαιτούν μετακίνηση εκτός Θεσσαλονίκης, τα σχετικά έξοδα (μεταφορικά, διαμονή) βαρύνουν τον πελάτη και καθορίζονται κατόπιν συμφωνίας, με στόχο τη βέλτιστη δυνατή διαχείριση του κόστους.*

Τελευταία σελίδα

Advanced Food Safety Culture

8 Monitoring & Improvement

Λοιπά Ζητήματα Υπηρεσίας

Η δέσμευση της Εταιρίας σας στη χρηματοδότηση της συγκεκριμένης Υπηρεσίας, συνιστά απόφαση βελτίωσης, τοποθέτησης πόρων για την Ασφάλεια των Τροφίμων, προληπτικό μέτρο Ασφάλειας Τροφίμων και Δέσμευση της Διοίκησης για την Κουλτούρα Ασφάλειας Τροφίμων του Οργανισμού σας. Η επιτυχία της θα αποτελέσει συλλογικό έργο, βασισμένο στην καλή δουλειά, τη συνεργασία και την εμπιστοσύνη στο διαμοιρασμό πληροφοριών του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων του Εργοστασίου.

- Η μηνιαία συνεισφορά της Social Food συμπεριλαμβάνει εργασία προετοιμασίας και επεξεργασίας δεδομένων δίχως φυσική παρουσία
- Η φυσική παρουσία στο Εργοστάσιο γίνεται κατόπιν συμφωνίας και διαθεσιμότητας και δεν υπερβαίνει τις δυνατότητες του Εργοστασίου
- Εκπαιδεύσεις - Συναντήσεις κτλ., προσφέρονται και με τη μέθοδο της τηλεεκπαίδευσης ή telco (το μίγμα μεθόδων υπάγεται στη διαχείριση του Εργοστασίου, και προκειμένου για την ομαλή λειτουργία του)
- Η υπηρεσία έχει τη διαρκή υποστήριξη της Διοίκησης και προκειμένου για την προγραμματική διεκπεραίωσή της.
- Η διάρκεια πιθανών σεμιναρίων θα είναι δεδομένη, ωστόσο, το πρόγραμμα διεξαγωγής τους θα διαμορφώνεται σε συμφωνία με το Εργοστάσιο
- Η υπηρεσία προσφέρεται σε minimum διάρκεια 12 μηνών και ανανεώνεται εφόσον υπάρξει συναίνεση.
- Για πρακτικούς λόγους καλύτερης διαχείρισης και κατά το βαθμό εφικτότητας, προτείνεται η διάθεση χώρου υποδοχής - γραφείου εργασίας FSC.

Σημείωση: Κάθε σχετικός έλεγχος, ερευνητική πρωτοβουλία και εσωτερική επικοινωνία υπάγεται στην εκτέλεση μιας σύμβασης εμπιστευτικότητας

(NDA: Non-Disclosure Agreement)

**SOCIALFOOD**
Reframing Food Safety Culture

Αθανάσιος Σταθόπουλος
MSc, Industrial Food Safety Systems Mgt
MSc, Science & Technology Studies
PhD candidate - History of Technology
Υπηρεσίες Κουλτούρας Ασφάλειας
Τροφίμων και Καινοτομίας
+306955586057 www.socialfood.gr info@socialfood.gr

Επικοινωνία

www.socialfood.gr 
info@socialfood.gr 
+30 6955586057 