



SZKOLENIE 1-DNIOWE

KULTURA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCICI – KSZTAŁTOWANIE ZACHOWAŃ PROJAKOŚCIOWYCH WŚRÓD PRACOWNIKÓW ZAKŁADÓW BRANŻY SPOŻYWCZEJ

Uczestnicy szkolenia dowiedzą się:

| Jakie postawy i zachowania warto wzmocnić wśród pracowników organizacji? | Jakie aktywności i inicjatywy warto rozważyć do wdrożenia? | Jakie aspekty warto poruszyć w kwestionariuszu/ dyskusji/ obserwacji podczas badania kultury jakości w swojej organizacji? Jak je zastosować? | Jakich pytań użyć? | Jakie własne zachowania wobec podwładnych warto „przemyśleć”, z uwagi na ich wpływ na kształtowanie wśród pracowników ich stosunku do bezpieczeństwa i jakości wyrobów? | W jaki sposób opracować plan rozwoju kultury bezpieczeństwa wyrobu? |

***Adresaci
szkolenia:***

Mistrzowie

Liderzy Zmian

Kierownicy

Zespół HACCP

**BIURO NAUKOWO-
-TECHNICZNE SIGMA**

www.bnt-sigma.pl

Tel. 530 30 90 30
e-mail: info@bnt-sigma.pl

PROGRAM SZKOLENIA (1 dzień):

1. Kultura bezpieczeństwa i jakości żywności jako element kultury organizacji
 - Postawy i zachowania pożądane wśród pracowników
 - Działania systemowe i rozwiązania organizacyjne sprzyjające budowaniu kultury jakości
 - Rola bezpośredniego przełożonego w kształtowaniu postaw pracowników
2. Kultura sprawiedliwego traktowania (*ang. just culture*)
 - „Masz ograniczony wpływ na okoliczności, ale masz pełną kontrolę nad swoją reakcją”
 - Raportowanie odchyłeń jakościowych
3. Pomiar kultury bezpieczeństwa żywności
 - Działania do podjęcia przed rozpoczęciem pomiaru
 - Metody pomiaru kultury bezpieczeństwa i jakości żywności (zalety, ograniczenia)
 - Przykładowe pytania do zastosowania w kwestionariuszach/ ankietach
 - Analiza wyników, komunikowanie wyników
4. Plan rozwoju kultury bezpieczeństwa i jakości żywności
 - Wskaźniki/ KPI's i okresowy pomiar kultury jakości – konieczność czy pułapka?
 - Przegląd skuteczności działań
5. Bariery i problemy, scenariusze, możliwe działania - znaczenie podejścia organizacji i bezpośredniego przełożonego
 - „Te zasady są bez sensu”
 - „To nie zadziała...Wiem lepiej jak to zrobić”
 - „Zawsze tak pracowałem i nikt nie miał uwag”; „Nigdy mi nie powiedziałeś, że tak mam nie robić”
 - Nieprecyzyjne standardy lub niewłaściwe szkolenia
 - „Nikt tu nie zauważa mojej dobrej pracy...”
 - „Zignoruj to... I tak tego nikt nie zauważy...”
 - „Jak mam się uśmiechać kiedy moje życie się rozpada...”

DOSTĘPNE FORMY SZKOLENIA, CENY, TERMINY SZKOLEŃ:

FORMA SZKOLENIA	CENA	PRZYKŁADOWE DOSTĘPNE TERMINY
ZDALNE NA ZAMÓWIENIE TYLKO DLA PRACOWNIKÓW PAŃSTWA FIRMY <i>Z trenerem online w uzgodnionym terminie (więcej o tej formie szkolenia tutaj)</i>	Grupa 1-10 osób: 2.900 PLN netto Grupa 11-20 osób: 3.400 PLN netto	Sprawdź tutaj
W SIEDZIBIE PANSTWA FIRMY	Grupa 1-10 osób: 3.400 PLN netto Grupa 11-20 osób: 3.900 PLN netto	

Cena szkolenia obejmuje:

Materiały szkoleniowe i zaświadczenie uczestnictwa dla uczestników szkolenia.

WARUNKI PŁATNOŚCI:

Płatność na podstawie faktury VAT (VAT 23%) w terminie 14 dni od zakończenia szkolenia.

ZAMAWIAJĄCY SZKOLENIE ZOBOWIĄZANY JEST ZAPEWNIĆ:

Szkolenie zdalne:

Dla uczestników:

- laptop lub komputer stacjonarny z podłączonymi słuchawkami, dostęp do Internetu

Szkolenie realizowane jest na platformie TEAMS. Uczestnicy szkolenia nie muszą posiadać wykupionego dostępu do TEAMS (otrzymują link poprzez który można dołączyć do spotkania).

Szkolenie w siedzibie Państwa firmy:

Salę szkoleniową z rzutnikiem multimedialnym (w siedzibie swojej organizacji lub poza nią).

SZKOLIMY FIRMY BĘDĄCE LIDERAMI W SWOICH DZIEDZINACH:



PYTANIA / ZAMÓWIENIA:

Zapraszamy do kontaktu z nami poprzez:

e-mail: info@bnt-sigma.pl telefon: +48 530 309 030 lub (61) 624 27 22

Aby **zarezerwować termin dla organizacji szkolenia zamkniętego**, prosimy o skorzystanie z opcji „ZŁÓŻ ZAMÓWIENIE” na stronie [„Kultura bezpieczeństwa żywności...”](#).

OFERTA WAŻNA DO:

31 grudnia 2021

Pozostałe szkolenia i usługi świadczone przez Biuro Naukowo-Techniczne SIGMA

SZKOLENIA

	Temat szkolenia	Więcej informacji
HIGIENA I PROCES PRODUKCYJNY	Hygienic Design cz.1 – higiena budowy i czyszczenie urządzeń produkcyjnych	Sprawdź tutaj
	Hygienic Design cz.2 – media i systemy pomocnicze (powietrze, sprężone powietrze, woda, para)	Sprawdź tutaj
	Warsztaty Hygienic Design Practitioner	Sprawdź tutaj
	Alergeny w żywności cz.1 – zapobieganie skażeniom krzyżowym, badanie czystości linii	Sprawdź tutaj
	Walidacja czyszczenia alergenów z wykorzystaniem matrycy	Sprawdź tutaj
	Pasteryzacja i sterylizacja żywności w opakowaniu	Sprawdź tutaj
LABORATORIUM	Weryfikacja i walidacja metod badawczych	Sprawdź tutaj
	Niepewność metody badawczej i procesu poboru prób	Sprawdź tutaj
	Potwierdzanie ważności wyników badań - karty kontrolne, badania biegłości, narzędzia statystyczne	Sprawdź tutaj
	Spójność pomiarowa, nadzór nad sprzętem kontrolno-pomiarowym	Sprawdź tutaj
	Wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02	Sprawdź tutaj
	IQ OQ PQ - kwalifikacja i testy odbiorowe urządzeń laboratoryjnych	Sprawdź tutaj

	Usługa	Więcej informacji
INSPEKCJE	Ocena higieniczna linii produkcyjnej	Sprawdź tutaj
	Test ryboflawinowy (test poprawności czyszczenia zbiorników)	Sprawdź tutaj
POMIARY	Chropowatość powierzchni Ra/Rz	Sprawdź tutaj
	Ilość zanieczyszczeń w sprężonym powietrzu i innych gazach sprężonych	Sprawdź tutaj
	Rozkład temperatur w urządzeniach termostatycznych (cieplarkach itp.)	Sprawdź tutaj
WALIDACJA	Walidacja pomieszczeń czystych (Cleanroom)	Sprawdź tutaj
	Walidacja komór laminarnych	Sprawdź tutaj
	Ocena odpowiedniości urządzeń do stosowania w pomieszczeniach czystych (badanie emisji cząstek)	Sprawdź tutaj
	Pasteryzacja i sterylizacja: - Mapowanie rozkładu temperatur w autoklawach	Sprawdź tutaj
	Pasteryzacja i sterylizacja: - Pomiary penetracji ciepła do opakowań	Sprawdź tutaj
	Pasteryzacja i sterylizacja: - Pomiary różnicy ciśnień opakowanie-autoklaw	Sprawdź tutaj