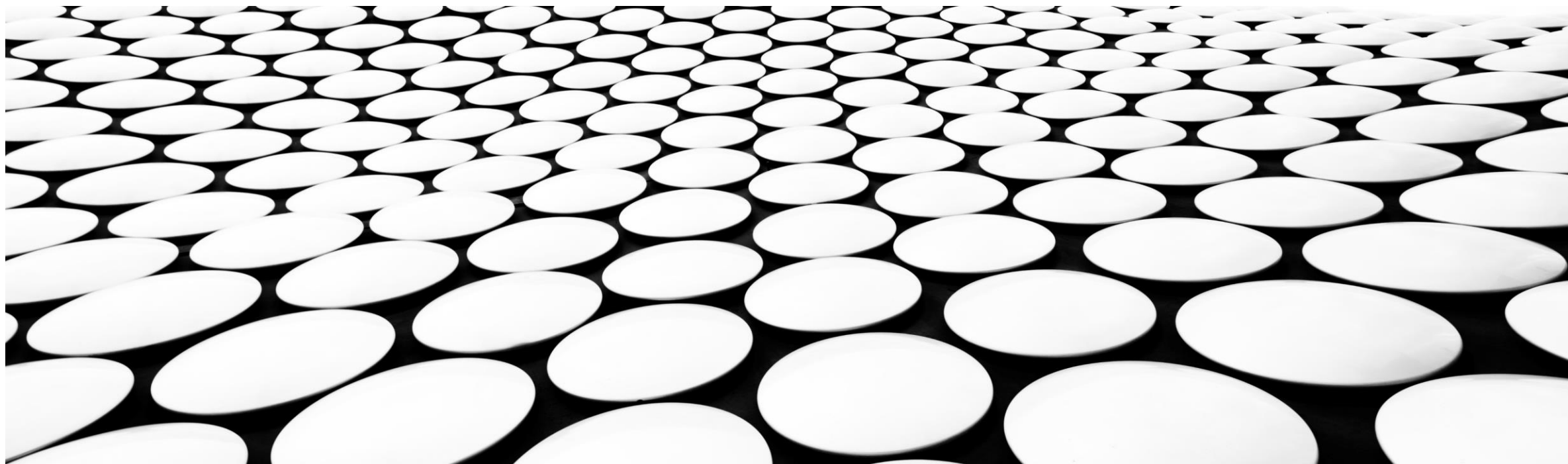


KULTURA ZAGOTAVLJANJA VARNOSTI ŽIVIL V PRAKSI

dr. Mojca Jevšnik



Vsebina

- Zakaj sploh kultura varnosti hrane?
- Zakonodaja in standardi na področju kulture varnosti hrane
- Orodja za preverjanje kulture varnosti hrane
- Primeri iz prakse

Pri KVH obvladovati tudi nevidno in skrito ...

Vidno: prostori, oprema, procesi,
navodila in zapisi

Napisana pravila: odnosi, komunikacija,
usposabljanje, organizacija, planiranje,
nagrade

Nenapisana pravila: vrednote,
sodelovanje, zavedanje, prevzemanje
odgovornosti, prepričanje



Ovire za zagotavljanje varnosti hrane

- **FSMS zagotavlja okvir** za določanje potrebnih virov ter postopkov in protokolov, spremljanje in preverjanje, potrebno za zagotavljanje varne hrane.
- Vrzel med predvideno in dejansko prakso varnosti hrane.
- **Vrzel - »kultura varnosti hrane«**
- Pokazalo se je, da **znanje o varnosti hrane ne vodi nujno do vedenja**, ki spodbuja varnost hrane.
- Zato je dinamika **znanje–izkušnje–odnos–vedenje** v kulturi varnosti hrane ključnega pomena.

UREDBA KOMISIJE (EU) 2021/382

z dne 3. marca 2021

o spremembi prilog k Uredbi Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 852/2004 o higieni živil v zvezi z upravljanjem na področju živilskih alergenov, prerazporejanjem hrane in kulturo varnosti hrane

(Besedilo velja za EGP)

- kako ravnati z opremo, prevoznimi sredstvi/posodami, kadar pobirate, prevažate ali skladiščite živila, ki vsebujejo **alergene** ter v katerih prostorih ter delovnih procesih velja določena omejitev;
- kakšne so nove določbe glede **donacij hrane** (živil ali pripravljenih obrokov) za prehrano ljudi;
- kako v vašem prehranskem obratu **vzpostaviti in vzdrževati ustrezno kulturo varnosti hrane.**

„POGLAVJE XIa

Kultura varnosti hrane

1. Nosilci živilske dejavnosti vzpostavijo in vzdržujejo ustrezno kulturo varnosti hrane ter predložijo dokaze o njej z izpolnjevanjem naslednjih zahtev:
 - (a) zavezanost vodstva v skladu s točko 2 in vseh zaposlenih k varni proizvodnji in distribuciji hrane;
 - (b) vodenje v smeri proizvodnje varne hrane in vključevanja vseh zaposlenih v prakse v zvezi z varnostjo hrane;
 - (c) ozaveščenost vseh zaposlenih v podjetju o nevarnostih v zvezi z varnostjo hrane ter pomenu varnosti in higiene živil;
 - (d) odprta in jasna komunikacija med vsemi zaposlenimi v podjetju, znotraj dejavnosti in med zaporednimi dejavnostmi, vključno s sporočanjem odstopanj in pričakovanj;
 - (e) razpoložljivost zadostnih virov za zagotovitev varnega in higienskega ravnanja z živili.
2. Zavezanost vodstva vključuje:
 - (a) zagotavljanje jasnega obveščanja o vlogah in odgovornostih v okviru vsake živilske dejavnosti;
 - (b) ohranjanje celovitosti sistema higiene živil, kadar se načrtujejo in izvajajo spremembe;
 - (c) preverjanje, ali se nadzor izvaja pravočasno in učinkovito ter ali je dokumentacija posodobljena;
 - (d) zagotavljanje ustreznega usposabljanja in nadzora osebja;
 - (e) zagotavljanje skladnosti z ustreznimi regulativnimi zahtevami;
 - (f) spodbujanje stalnega izboljševanja sistema upravljanja varnosti hrane v podjetju, kjer je to primerno, ob upoštevanju razvoja znanosti, tehnologije in najboljše prakse.
3. Pri izvajanju kulture varnosti hrane se upostevata narava in obseg živilske dejavnosti.

A CULTURE OF FOOD SAFETY

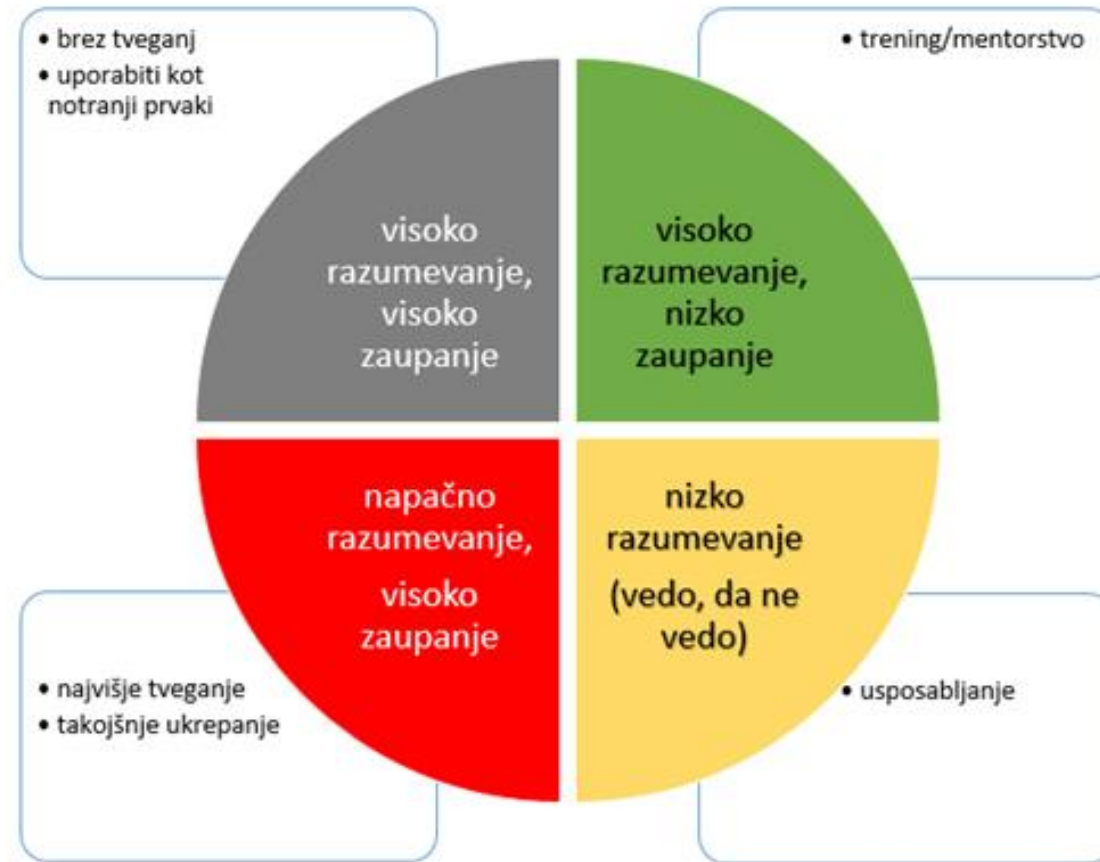
A POSITION PAPER FROM THE GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVE (GFSI)

V1.0 - 4/11/18



Usposabljanje / izobraževanje

Razumevanje / zaupanje



Slika: Matrika zaupanja in razumevanja (GFSI, 2017; NSF, 2018; www.cognisco.com)

Standardi na področju kulture varnosti hrane

IFS food v7

- Kultura varnosti hrane se nanaša na **skupne vrednote, prepričanja in norme**, ki **vplivajo na miselnost in vedenje do varnosti živil** v živilskem podjetju.
- **Vodstvo spodbuja kulturo varnosti živil** in pomaga podjetju in zaposlenim pri preprečevanju in odkrivanju odstopanj (tveganj) v vsakem procesu, ki vpliva na varnost, kakovost in zakonitost proizvodov.
- Pri doseganju KVH se **zaposleni instinktivno zavedajo elementov, ki so pomembni za proizvodnjo varnih in kakovostnih proizvodov**.

IFS food, v7

- **Odgovornost vodstva** - pregled zavez najvišjega vodstva za vzpostavitev **kulture varnosti hrane** in politike zagotavljanja varnosti in kakovosti.
- **Sistem vodenja varnosti in kakovosti živil** - potreben za izpolnjevanje zakonskih zahtev in zahtev glede varnosti hrane ter specifikacij kupcev.
- **Zagotavljanje virov** - upravljanje človeških virov, zagotavljanje delovnih pogojev, higienskih zahtev za zagotavljanje varnosti izdelkov.
- **Obvladovanje procesov** - proizvodnja varnih, kakovostnih izdelkov po naročilu kupca.
- **Meritve, analize in izboljšave** – zunanji pregledi, validacija postopkov in upravljanje pritožb ter korektivni ukrepi.
- **Načrt za zaščito živil** - zaščita integritete podjetja in proizvedenih izdelkov.

Vprašanja med IFS presojo?

Ali je kultura varnosti hrane obravnavana v vaši politiki podjetja in ali so bili vsi zaposleni o tem obveščeni?

Ali je prišlo do ustrezne komunikacije, usposabljanja in povratnih informacij zaposlenih o varnosti hrane in meritev učinkovitosti?

Kakšni so posebni cilji vašega podjetja glede kulture varnosti hrane?
Ali višje vodstvo redno preverja te cilje?

Značilnosti močne kulture varnosti hrane

- V skladu z IFS Food V7 morajo KVH voditi **štirje glavni elementi**:

Komunikacija o
politiki varnosti živil
in odgovornosti glede
varnosti živil

Usposabljanje

Povratne
informacije
zaposlenih

Merjenje
učinkovitosti

Problem ...

V praksi dobro izpopolnjeni in primerni sistemi vodenja varnosti živil **ne zagotavljajo vedno najvišje ravni varnosti hrane** in higiene ter stabilnega sistema (*Jacxsens et al., 2015*).

Na človekovo obnašanje (npr. dejansko izvajanje postopkov v praksi) in izvajanje odločitev, **vpliva dojemanje kulture varnosti hrane oz. vedenje in odnos ljudi**, ki delajo z živili v organizaciji (*Yiannas, 2009*).

Vedenje, odnos ...

- **Na vedenje in odnos**, ki se izraža v doslednosti, natančnosti in pravilnosti izvajanja opredeljenih nalog in postopkov dela, **vplivajo**:
 - posameznikovo **znanje** in motivacija,
 - usposobljenost,
 - razumevanje,
 - stopnja higienske ozaveščenosti,
 - **odnos do dela**,
 - zadovoljstvo pri delu,
 - samo-učinkovitost,
 - časovna, človeška ter materialna razpoložljivost.

Torej, kaj je kultura?

- **"Kultura je tipičen način razmišljanja in vedenja, značilnega za točno določeno družbeno skupino ljudi, ki se ga naučijo skozi socializacijske procese in ga ohranjajo skozi generacije"**.
Definicija po *Coreil, Bryant in Henderson (2001)*.
- Imeti močno kulturo zagotavljanja varnosti živil je izbira. **Idealno bi bilo, da bi se vodje na najvišjem nivoju v podjetju proaktivno odločili za implementacijo KVŽ** preprosto zato, ker je to edino prava stvar in ker je **zagotavljanje varnosti najvišja vrednota**.
- **„Kultura varnosti živil je vrednota in ne prioriteta"**. Prioritete se lahko spreminjajo glede na okoliščine, vrednote ne (*Geller, 2005*).
- Pisno dokumentiranje zavez je zelo pomembno!

„ ...če želimo izboljšati kulturo zaposlenih do zagotavljanja varnih živil, moramo spremeniti način, kako ljudje delajo stvari. Spremeniti moramo njihov odnos«. „Varnost živil = odnos.“



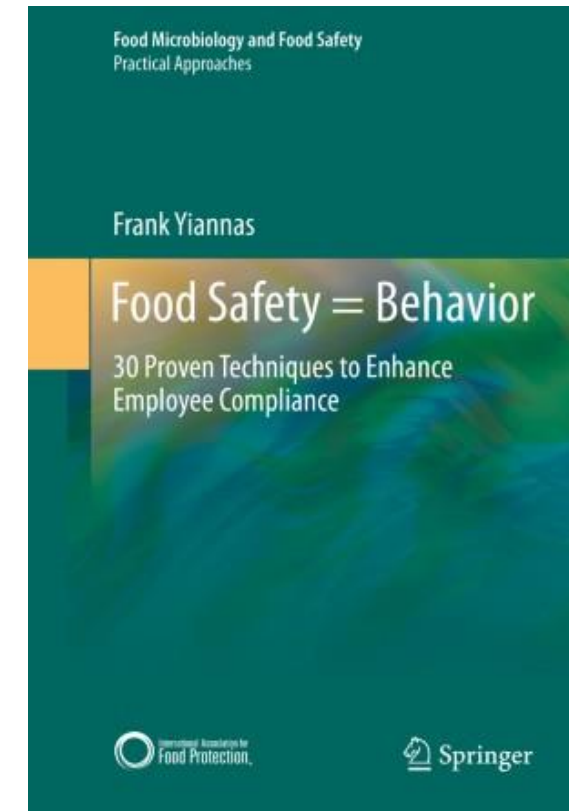
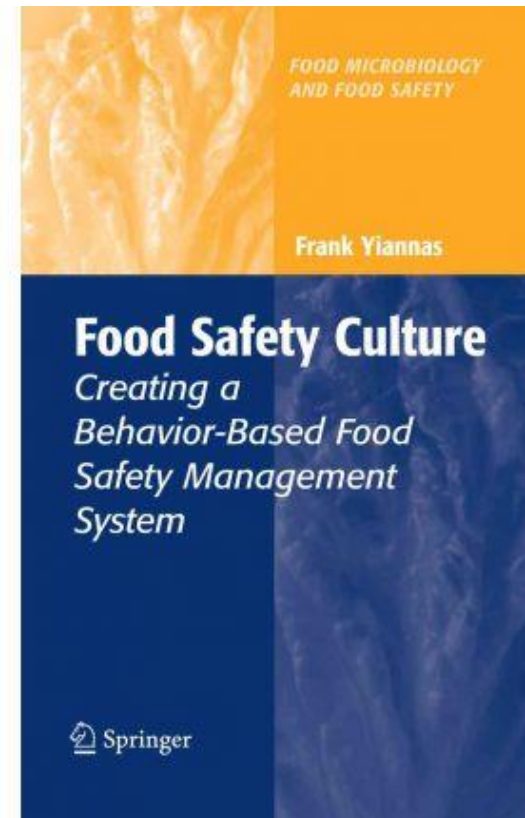
Frank Yiannas

- „Kultura zagotavljanja varnosti živil vključuje **odnos, vrednote in prakse povezane z varnostjo živil**, ki so direktno ali indirektno prenesene novozaposlenim.“

Joanne Taylor

- Kultura zagotavljanja varnosti živil ni nekaj, kar delaš samo danes in jutri ne več... **Zgrajena je na vrednotah podjetja...** in je potrebno o njej govoriti...

Sterling Crew



Vodstvo mnogih organizacij se je začelo zavedati, da kljub vlaganju v zagotavljanje varnosti živil (redna usposabljanja, redne validacije in verifikacije sistema), nekaj manjka.

To „nekaj“ je ocena njihove kulture varnosti živil, ki se v podjetjih ni merila.

Nekateri vidiki kulture varnosti živil so jasno in enostavno prepoznani (objekti, dokumentacija, in vidno vedenje).



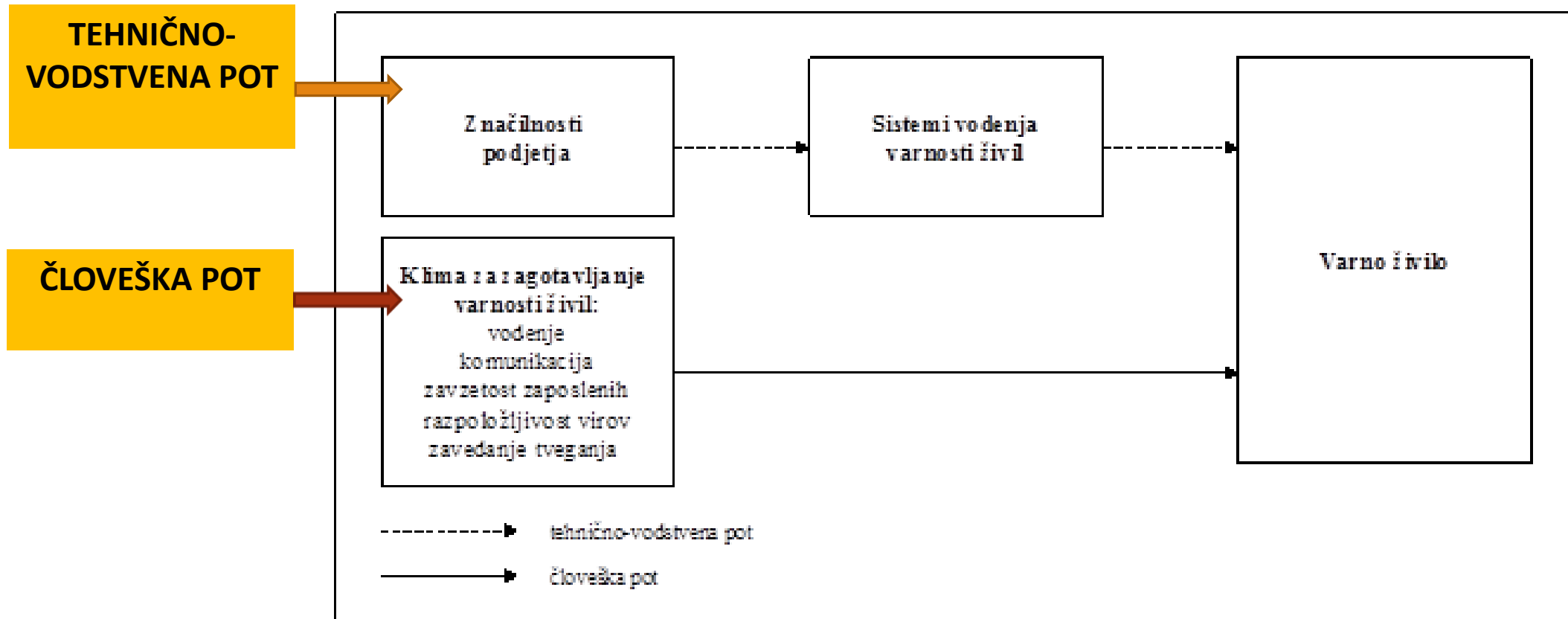
"LAHKO IMAŠ NAJBOLJE
DOKUMENTIRANE
POSTOPKE O VARNOSTI IN
KAKOVOSTI ŽIVIL, VENDAR,
ČE LE TI NISO DOSLEDNO
IZPELJANI V PRAKSI, SO
NEUPORABNI".



Mnogi vidiki kulture varnosti živil niso vidni in ležijo pod površino (nenapisana pravila, prioritete, vrednote,...).

Po raziskavi De Boeck in sodelavcev (2016) predstavlja KVH medsebojni vpliv dveh poti in sicer *klime varnosti živil*, ki jo zaznavajo zaposleni in vodstvo podjetja (t.i. **človeška pot**) ter *kontekst*, v okviru katerega podjetje upravlja sisteme vodenja varnosti živil, sestavljen iz nadzora in dejavnosti (t.i. **tehnično-vodstvena pot**), ki ima za posledico določen nivo varnosti in kakovosti živil.

Kultura zagotavljanja varnosti živil



Slika: Model kulture zagotavljanja varnosti živil, prilagojen po De Boeck et al., 2015

Orodja – anketni vprašalnik, izjava

Vodenje in
podpora
sodelavcev

Komunikacija

Zavzetost
zaposlenih

Sredstva, viri,
okolje

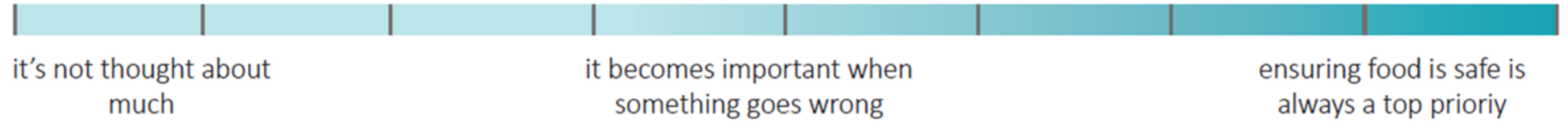
Obremenjenost na
delovnem mestu

Zavedanje
tveganja

First, are you a **manager** or **general staff** of this business? (please circle)

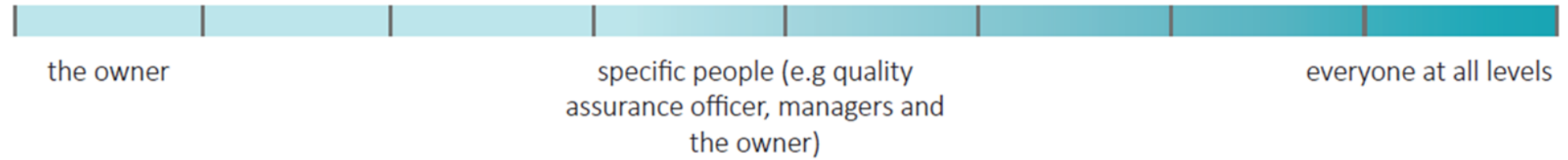
LEADERSHIP/VISION

1. How important do you think food safety is in the business? (e.g compared to profits, brand recognition, etc.)



Comments:

2. Who is responsible for making sure the food is safe?



Primeri vprašanj

ZAVEDANJE TVEGANJA	<i>se sploh ne strinjam</i>	<i>se ne strinjam</i>	<i>ni se strinjam ni se ne strinjam</i>	<i>se strinjam</i>	<i>se močno strinjam</i>
R1 V mojem podjetju vemo, kakšna so tveganja glede higiene in varnosti živil.	1	2	3	4	5
R2 V mojem podjetju so tveganja glede higiene in varnosti živil pod nadzorom.	1	2	3	4	5
R3 Če se pravila za higieno in varnost živil ne upoštevajo, nas nadrejeni opozorijo.	1	2	3	4	5
R4 V mojem podjetju imajo vodje realno sliko o možnih težavah in tveganjih povezanih s higieno in varnostjo živil.	1	2	3	4	5
R5 V mojem podjetju imamo zaposleni realno sliko o možnih težavah in tveganjih povezanih s higieno in varnostjo živil.	1	2	3	4	5

Anketni vprašalnik

- Vrednotenje KVH s pomočjo vprašalnika je bil zaznan kot **koristen pristop** za osvetlitev prednosti in slabosti podjetja na področju KVH.
- Je pa smiselno **za realno oceno stanja, uporabiti še druge metode**.
Npr. zaposleni so v sklopu anketnega vprašalnika ocenili, da so zavzeti – prizadevni pri svojem delu.
- Za realno oceno zavzetosti zaposlenih je smiselno izvesti še metodo opazovanja, kajti glede na vse večjo fluktuacijo zaposlenih, bi v celotnem vidiku najverjetneje bil rezultat tega dela nekoliko drugačen.

Food Safety Culture Among Food Handlers in Slovenia

Mojca Jevšnik¹, Sara Bobnar¹, Marija Sraka Šadl², Peter Raspor^{1*}

¹University of Ljubljana, Faculty of Health Sciences, Zdravstvena pot 5, SI-1000 Ljubljana, Slovenia

²Izobraževalni center Piramida Maribor, Park mladih 3, 2000 Maribor, Slovenia

KULTURA ZAGOTAVLJANJA VARNOSTI ŽIVIL

Prosimo Vas, da preberete spodaj navedene trditve, ki se nanašajo na prakse pri zagotavljanju varnosti živil na Vašem trenutnem delovnem mestu.

Pri vsaki trditvi lahko **obkrožite samo en odgovor**, in sicer: Se nikakor ne strinjam (1), se delno ne strinjam (2), se ne strinjam (3), sem nevtralen (4), se strinjam (5), se delno strinjam (6), se zelo strinjam (7). Če delate v več kot eni delovni enoti, upoštevajte tisto, v kateri delate največ časa.



	Se nikakor ne strinjam	Se delno ne strinjam	Se ne strinjam	Sem nevtralen	Se strinjam	Se delno strinjam	Se zelo strinjam
Na mojem delovnem mestu:							
1. Lahko direktno spregovorim, če vidim, da nekaj vpliva na varnost živil.	1	2	3	4	5	6	7
2. Če ne delam tako kot je predpisano, me na to opozorijo.	1	2	3	4	5	6	7
3. Spodbujajo me, da podam svoje predloge za izboljšanje dobrih praks zagotavljanja varnosti živil.	1	2	3	4	5	6	7
4. Vsi na vodilnih mestih nam dosledno dajejo informacije o varnosti živil.	1	2	3	4	5	6	7
5. Vodstvo zagotavlja ustrezne in pravočasne informacije o trenutnih pravilih in predpisih za zagotavljanje varnosti živil.	1	2	3	4	5	6	7
6. Nadrejeni mi v večini daje ustrezna navodila za varno ravnanje z živili.	1	2	3	4	5	6	7

Analysis of dimensionality of food safety culture: An empirical examination of a Slovenian food processing company

Martina ZABUKOŠEK¹, Mojca JEVŠNIK^{2*}, Matjaž MALETIČ¹

Rezultati empiričnega dela raziskave so pokazali, da imajo zaposleni **visoko razvito zavest in odnos do varnih živil** in da se **le-ta z usposabljanjem nadgrajuje**, ter da demografske značilnosti zaposlenih ne vplivajo na oblikovanje kulture zagotavljanja varnih živil.

Z opazovanjem zaposlenih smo ugotovili **nekatero higieno pomanjkljivosti**, ki so se v večini primerov po opozorilih nadrejenih popravile.

Zaposleni pri delu z živili potrebujejo redna usposabljanja o načelih zagotavljanja varnih živil. S tem se **vse bolj razvija kultura varne hrane**, v delovnih procesih se posledično pojavlja **manj napak**, kar pozitivno vpliva na **zmanjševanje reklamacij**.

Kultura varnosti hrane

- Za vzpostavitev KVH je treba zaposlene **izobraževati in usposablјati ter preobraziti tiste posameznike**, ki ne ravnajo skladno s pravili higiene in varnosti živil.
- **Predvideti in prepoznati** je treba:
 - kaj vsak zaposleni (ne)razume,
 - narobe razume,
 - misli, da razume,
 - kdo od zaposlenih bo ravnal pravilno in kdo ne.
- Vzpodbodite timsko delo med **različnimi oddelki in generacijami zaposlenih**.

Vizija, ki vodi v izboljšave ...

- Pomembno je poudariti, da je potrebno tudi na področju živilstva, ki je v osnovi naravoslovno-tehnično področje, **vpeljati družboslovno paradigmo, povezano z vedenjskimi teorijami.**
- Slednje odpira problematiko poznavanja in udejanjanja **mehkih razvojnih trendov za zagotavljanje varnosti živil.**

Komentarji, vprašanja, predlogi ...

