

Градењето на култура за безбедност на храна не е проект со почеток и крај, туку **континуиран процес на негување на правилни ставови и однесувања.**

Културата е „она што вработените го прават кога никој не ги гледа“. За да го постигнете тоа, потребен е практичен, повеќеслоен пристап.

„Култура за безбедност на храна“, се гради поделено во четири клучни столба:

Столб 1: Видливо Лидерство и Јасна Порака (The "Why")

Луѓето мора да знаат зошто го прават тоа и да видат дека на лидерите навистина им е грижа.

- **Акција: „Прошетка за безбедност на храна“ (Safety Walk).**
 - **Практично:** Еднаш неделно, менаџерот (директорот, шефот на производство) треба да направи прошетка низ погонот чија **единствена цел е безбедноста на храната**. За време на оваа прошетка, тој не зборува за продуктивност или рокови, туку поставува прашања како: „Дали имаш сè што ти треба за да работиш безбедно?“, „Дали нешто те спречува да ја одржуваш хигиената?“, „Покажи ми како го пополнуваш овој запис“. Ова испраќа моќна порака.
- **Акција: Безбедноста на храна како прва точка на дневен ред.**
 - **Практично:** На секој состанок, од краткиот утрински состанок до состанокот на одборот на директори, првата точка **СЕКОГАШ** треба да биде „Безбедност на храна“. Дури и ако трае само 60 секунди („Дали имавме некакви проблеми вчера? Не? Одлично, продолжуваме.“), тоа ја зацврстува како апсолутен приоритет.
- **Акција: Создавање на слоган.**
 - **Практично:** Покрај формалната политика, создадете краток, лесен за паметење слоган кој ќе го отсликува ставот, на пример: „**Безбедноста е во наши раце**“ или „**Чисто, Безбедно, Квалитетно**“. Користете го во интерна комуникација, на постери, на маици.

Столб 2: Обука, Овластување и Признание за Луѓето (The "Who")

Вработените не се проблем, туку решение. Треба да им се дадат знаење, моќ и мотивација.

- **Акција: Обука која остава впечаток.**
 - **Практично:** Наместо досадни PowerPoint презентации, направете интерактивни обуки.
 - **Визуелизација:** Покажете им слики од микроорганизми под микроскоп. Направете експеримент со отпечаток од (неизмиена) рака на хранлива подлога за да видат што расте по 24 часа. Ова е поефективно од 1000 зборови.

- **Симулации:** Направете симулација на повлекување на производ. Нека вработените вежбаат што да прават во кризна ситуација.
- **Акција: Формална „СТОП“ политика.**
- **Практично:** Воведете пишана политика дека **секој вработен има право и обврска да ја запре производната линија** ако забележи сериозен ризик за безбедноста (на пр. парче пластика паднало во производот, некој влегол без заштитна опрема). Најважно: јавно пофалете го првиот вработен што ќе го направи тоа. Тоа е најдобриот доказ дека мислите сериозно.
- **Акција: Програма „Шампион за безбедност на храна“.**
- **Практично:** Секој месец или квартал, доделете признание (не мора да биде парично) за вработениот кој покажал исклучителна посветеност – пријавил потенцијален проблем, дал предлог за подобрување, помогнал на колега. Објавете го неговото име на огласна табла. Ова создава здрава конкуренција и мотивација.

Столб 3: Едноставни и Конзистентни Процеси (The "How")

На луѓето треба да им биде лесно да го направат правилното нешто.

- **Акција: Визуелни упатства.**
- **Практично:** Комплексните процедури за чистење или ракување со машина претворете ги во едноставни, ламинирани упатства со слики (фотографии) и минимално текст. Поставете ги точно на местото каде што се извршува работата.
- **Акција: „Сè на свое место“.**
- **Практично:** Осигурајте дека алатките за чистење, средствата за дезинфекција, ракавиците и капите се секогаш достапни, уредно складирани и на лесно достапни места. Ако некој треба да пешачи 5 минути за да најде чиста крпа, голема е веројатноста дека нема да го направи тоа. Отстранете ги бариерите.
- **Акција: Нема исклучоци.**
- **Практично:** Правилата важат за **СИТЕ**. Директорот, гостите, мајсторите за одржување – сите мора да ја носат истата заштитна опрема и да ги следат истите хигиенски правила како и работникот на линија. Двојните стандарди ја убиваат културата.

Столб 4: Постојана Комуникација и Транспарентност (The "Glue")

Културата се храни со информации.

- **Акција: Табла за безбедност на храна.**
- **Практично:** Поставете голема табла на видно место (на пр. до соблекувалната или кантината). На неа, редовно ажурирајте едноставни, визуелни информации:
 - **Број на денови без поплаки од купувачи.**
 - **Резултати од последните микробиолошки брисеви (зелено/црвено светло).**
 - **Слика и име на „Шампионот“ за безбедност на храна.**
 - **„Лекција на неделата“ – краток совет или потсетување.**
- **Акција: Прославување на успехите.**

- **Практично:** Кога ќе поминете важна проверка (аудит) со добар резултат, немојте само да им кажете „фала“ на вработените. Купете торта, пица, организирајте мала прослава. Нека успехот биде заеднички.
- **Акција: Учење од грешките (без обвинување).**
- **Практично:** Кога ќе се случи грешка, фокусот на истрагата не треба да биде „КОЈ згреши?“, туку „ЗОШТО системот дозволи да се случи грешката и КАКО да го спречиме тоа во иднина?“. Отворената дискусија за проблемите, без страв, е знак на зрела култура.

Градењето на оваа култура е маратон, не спринт. Но, секој од овие практични чекори е тула во изградбата на цврста и одржлива тврдина која ќе го штити вашиот бренд, вашите потрошувачи и вашиот бизнис.