

## ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΟΛΙΚΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΩΣ ΕΡΓΑΛΕΙΟ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΓΚΡΙΤΙΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

### Description

#### ΣΕ ΘΕΜΑΤΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Σκοπός του εκπαιδευτικού προγράμματος είναι να αναπτύξει και να εφαρμόσει εργαλεία της Διοίκησης Ολικής Ποιότητας για την συγκριτική αξιολόγηση επιχειρήσεων σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, ώστε να αντλήσει πληροφορίες για να συγκρίνει 2 επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στον ίδιο χώρο ή ακόμα και μια επιχείρηση σε διαφορετικές χρονικές στιγμές.

Απευθύνεται σε Υπευθύνους Διαχείρισης Ποιότητας παραγωγικών & τυποποιητικών εγκαταστάσεων, Υπευθύνους & Συντονιστές ΣΔΑΤ, Μέλη της Ομάδας ΣΔΑΤ, Συμβούλους, Φορείς Ελέγχου, Επιστημονικούς Συνεργάτες κλπ.

Παρουσιάζεται η διερεύνηση και καταγραφή όλων των παραγόντων που συνθέτουν τα πρότυπα υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και συγκεκριμένα:

1. Θα γίνει ομαδοποίηση των παραγόντων αυτών στις 5 κατηγορίες του μοντέλου Ishikawa.
2. Για τους επιλεγμένους παράγοντες θα οριστούν κλίμακες απόδοσης (5βάθμιες, 9βάθμιες, 10βάθμιες).
3. Με βάση τις παραπάνω κλίμακες αξιολόγησης θα δημιουργηθούν σταθμισμένα ερωτηματολόγια (balanced score cards) τα οποία θα καλύπτουν ισότιμα τους 5 τομείς του μοντέλου Ishikawa και θα παρουσιαστεί η χρήση των ερωτηματολογίων σε επιχειρήσεις τροφίμων.
4. Ανάλυση μεταβλητών (ANOVA) για να εντοπιστούν ποιες διαφορές είναι

στατιστικά σημαντικές και απεικόνιση των επιχειρήσεων σε πολύγωνα όπου κάθε ακτίνα αποτελεί 1 από τους 5 τομείς του μοντέλου Ishikawa.

5. Χρησιμοποιώντας την πολυμεταβλητή ανάλυση διακύμανσης (MANOVA) θα εντοπιστούν οι διαφορές που είναι στατιστικά σημαντικές ανάμεσα σε επιχειρήσεις.

6. Με την ανάλυση παραγόντων (Factor Analysis) θα εντοπιστούν οι παράγοντες που έχουν την μεγαλύτερη βαρύτητα.

7. Με την ανάλυση των κύριων συνιστωσών (Principal Components Analysis) θα διαπιστωθεί σε μεγάλο εύρος επιχειρήσεων κατά ποσό αυτές εντάσσονται σε ομάδες ή οικογένειες για κάποιες συνιστώσες.

8. Απόκλιση από την συμμόρφωση θεωρώντας ότι υπάρχει μια μέση επίδοση των επιχειρήσεων τροφίμων στα σταθμισμένα ερωτηματολόγια θα εντοπιστούν επιχειρήσεις που έχουν μια άριστη, μέση ή ελάχιστη συμμόρφωση με τον μέσο ορό.

Μετά την ολοκλήρωση του εκπαιδευτικού προγράμματος, χορηγείται Πιστοποιητικό Παρακολούθησης με πιστοποίηση TÜV AUSTRIA ACADEMY

Το κόστος συμμετοχής στο εκπαιδευτικό πρόγραμμα μπορεί να επιδοτηθεί πλήρως από το πρόγραμμα **ΛΑΕΚ 0,06%** του ΟΑΕΔ. Η ηλεκτρονική υποβολή θα πρέπει να γίνει με δική σας μέριμνα τουλάχιστον πέντε (5) εργάσιμες ημέρες πριν την ημερομηνία έναρξης του κάθε εκπαιδευτικού προγράμματος. Η TÜV AUSTRIA ACADEMY, δεν αναλαμβάνει την υλοποίηση της σχετικής δήλωσης / διαδικασίας.

\*Τα εκπαιδευτικά προγράμματα της TÜV AUSTRIA ACADEMY **απαλλάσσονται από το Φ.Π.Α**, βάσει του Ν.2859/2000, άρθρο 22 §1.

#### **Date Created**

Μάρτιος 2022

#### **Meta Fields**