



PARTNERI



Turecko: Zväz potravinárskeho priemyslu
(Öz Gıda İş Sendikası)
www.ozgidais.org.tr/en

Slovensko: Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre
www.uniag.sk/sk



Taliansko: Školiace stredisko IFOA
(Istituto Formazione Operatori Aziendali)
www.ifo.it/en

Slovensko: Univerzita Maribor UM
(Univerza v Mariboru)
www.um.si/en



[Food photo created by KamranAydinov - www.freepik.com](https://www.freepik.com/free-photos-vectors/food)

[Food photo created by freepik - www.freepik.com](https://www.freepik.com/free-photos-vectors/food)

[Man photo created by freepik - www.freepik.com](https://www.freepik.com/free-photos-vectors/man)

 Erasmus+
2019-1-TR01-KA202-076021



SAFE2FOOD

Zvyšovanie kvalifikácie zamestnancov
potravinárskeho odvetvia v oblasti bezpečnosti a
ochrany zdravia pri práci a bezpečnosti potravín



INFO

| | |
|--------------------------|--|
| Program | Erasmus+ |
| Kľúčové opatrenie | Spolupráca v oblasti inovácií a výmena osvedčených postupov |
| Typ akcie | Strategické partnerstvá pre odborné vzdelávanie a prípravu |
| Názov projektu | Zvyšovanie kvalifikácie zamestnancov potravinárskeho sektora v oblasti bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a bezpečnosti potravín |
| Akronym | Safe2Food |
| Identifikácia | 2019-1-TR01-KA202-076021 |
| Trvanie | 2019-2021 |
| Webová stránka | www.safe2food.com FB: @Safe2Food |
| Koordinátor | Öz Gıda İş Sendikası, Turecko |
| Kontakt | Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre, Tr. A. Hlinku 2, 949 76 Nitra, Slovensko, prof. ing. Miroslava Kačániová, PhD, miroslava.kacaniova@gmail.com |



KONTEXT

Mnohým nedostatkom alebo otrávam v potravinárskom priemysle, ktoré sú spôsobené kontamináciou, dymom, hlukom, teplom je možné predchádzať odbornými školeniami. Potreba odbornej prípravy personálu má veľký význam pre potravinárske spoločnosti aj pre spotrebiteľa. Na zabezpečenie zdravia a bezpečnosti pri práci a prevencie ochorení z potravín by sa mali poskytovať informácie, inštrukcie a zabezpečovať školenia.

Potravinársky podnik by mal informovať zamestnancov o možnostiach eliminácie pracovných úrazov, ochorení a zabezpečenia čistého a bezpečného pracovného prostredia. Zvyšovanie kompetencií všetkých zainteresovaných strán v uvedených oblastiach by sa malo vykonávať na európskej úrovni pomocou jednoduchého, praktického a zaujímavého študijného programu, ktorý je hlavným cieľom projektu.

PROBLÉMY

- Nebezpečenstvá a riziká spojené s výrobou potravín
- Postupy výroby potravín a HACCP
- Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci
- Hygienické a zdravotné problémy zamestnancov
- Pracovné úrazy a choroby z povolania

CIELE

Konečným cieľom projektu sú školiace materiály v oblasti bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a bezpečnosti potravín.

Výsledok

- Príručka so základnými školiacimi modulmi
- E-learningová platforma s animovanými videami

Tento projekt bol financovaný s podporou Európskej komisie. Táto publikácia odráža iba názory autorov a Komisia nezodpovedá za akékoľvek použitie informácií v nej obsiahnutých.