

**วัฒนธรรมความปลอดภัย
และคุณภาพด้านอาหาร
แบบสอบถามการประเมินตนเอง**

**วัฒนธรรมความปลอดภัยด้านอาหารเชิงบวกที่ดี สามารถช่วยให้องค์กร
ลดอุบัติเหตุ การไม่เป็นไปตามข้อกำหนด และการเรียกคืนได้...**

ในโลกที่เปลี่ยนแปลงไปในปัจจุบัน วัฒนธรรมที่เน้นเรื่องความปลอดภัยของอาหารและการจัดการคุณภาพในเชิงบวกเป็นองค์ประกอบหลักของธุรกิจเพื่อเพิ่มความยืดหยุ่นในการดำเนินงานและประสบความสำเร็จ ซึ่งสามารถรับประกันความพึงพอใจในระยะยาวของลูกค้าหากทุกองค์กรมีวัฒนธรรมด้านความปลอดภัยและคุณภาพด้านอาหาร การประเมินนี้จะช่วยให้คุณกำหนดได้ว่าวัฒนธรรมความปลอดภัยและคุณภาพด้านอาหารของคุณเป็นอย่างไร และบอกถึงสิ่งที่คุณสามารถดำเนินการปรับปรุงได้

1 = ไม่เห็น 2 = ไม่เห็นด้วย 3 = ไม่แน่ใจ 4 = เห็นด้วย 5 = เห็นด้วยอย่างยิ่ง

ผู้นำมีความกระตือรือร้นที่จะสื่อสารและส่งเสริมความสำคัญของวัฒนธรรมความปลอดภัยและคุณภาพด้านอาหารในเชิงบวก 1 2 3 4 5

ผู้นำตระหนักและให้รางวัลแก่ผู้ที่ยึดมั่นในแนวปฏิบัติที่ดีเกี่ยวกับวัฒนธรรมความปลอดภัยและคุณภาพด้านอาหารของเรา 1 2 3 4 5

มีการตรวจสอบติดตามภายในด้านความปลอดภัยอาหารบ่อยแค่ไหน? 1-5 = 1 ปีละครั้ง ถึง 5 เดือนละครั้ง 1 2 3 4 5

ทางองค์กรทราบดีว่ากระบวนการของเรามีประสิทธิภาพในการส่งมอบผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและปลอดภัย 1 2 3 4 5

เรามีการติดตามและวิเคราะห์แนวโน้มด้านความปลอดภัยของอาหาร/เหตุการณ์การควบคุมคุณภาพและเหตุการณ์ที่เกือบผิดพลาดภายในองค์กร 1 2 3 4 5

ผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารรายงานสิ่งที่อาจเกิดขึ้น/อันตรายที่เกิดขึ้นจริงหรือสิ่งที่เกือบผิดพลาดว่ามีบ่อยแค่ไหน?
5 = 1 ปีละครั้ง ถึง 5 ทุกวัน 1 2 3 4 5

แบบสอบถามการประเมินตนเอง

1 = ไม่เห็น 2 = ไม่เห็นด้วย 3 = ไม่แน่ใจ 4 = เห็นด้วย 5 = เห็นด้วย
ตัวอย่างยิ่ง

องค์กรของเราได้กำหนดและเลือกโอกาสเพื่อการปรับปรุงตามความเหมาะสม ความเพียงพอ และประสิทธิภาพของวัฒนธรรมความปลอดภัยและคุณภาพด้านอาหารของเรา	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>
กระบวนการปฐมนิเทศของเราครอบคลุมความสำคัญและเนื้อหาของวัฒนธรรมความปลอดภัยและคุณภาพด้านอาหารเป็นอย่างดี	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>
ประเด็นภายในและภายนอกที่อาจส่งผลกระทบต่อวัฒนธรรมความปลอดภัยและคุณภาพด้านอาหารได้รับการประเมินความเสี่ยงและลดระดับลงให้มีมาตรฐานระดับสูง	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>
ฉันมั่นใจว่ากระบวนการเอาต์ซอร์ซของเราทั้งหมดถูกควบคุมไม่ให้เกิดความเสี่ยงต่อความปลอดภัยและคุณภาพอาหารกับผลิตภัณฑ์ของเรา	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>
มีการจัดสรรงบประมาณที่เพียงพอให้กับทีมเทคนิค/ปฏิบัติการ เพื่อให้สามารถรักษาพื้นที่การผลิตให้มีมาตรฐานสูง แก้ไขสิ่งไม่เป็นไปตามข้อกำหนด จัดอันตรายที่อาจเกิดขึ้น และพนักงานทุกคนสามารถได้รับการฝึกอบรมให้มีมาตรฐานสูงขึ้น	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>
มีการบันทึกเอกสารหลักฐานที่ถูกต้องอย่างต่อเนื่องและอัปเดตอยู่เสมอ แสดงให้เห็นว่ากระบวนการต่างๆ ได้ดำเนินการตามที่วางแผนไว้ในเอกสารนโยบาย และคู่มือการปฏิบัติงาน	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>
ผู้ปฏิบัติงานมักมีเวลาเพียงพอในการทำงานโดยไม่ต้องเลือกระหว่างการรักษาความปลอดภัยของอาหาร/แนวปฏิบัติด้านคุณภาพและรีบอร์เตอร์ตรงเวลา	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>
พนักงานทุกระดับได้รับการสนับสนุนให้มีความกระตือรือร้นเพื่อเสนอแนะการปรับปรุงที่ส่งเสริมความปลอดภัยของอาหารและผลลัพธ์ที่มีคุณภาพให้ดีขึ้น	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>
ข้อความเกี่ยวกับวัฒนธรรมความปลอดภัยและคุณภาพด้านอาหารได้รับการจัดทำขึ้นอย่างดีและสื่อสารกันทั่วทั้งองค์กรอยู่บ่อยครั้ง	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>
ฉันมั่นใจว่าพนักงานทุกคนให้ความสำคัญกับการสื่อสารเกี่ยวกับวัฒนธรรมความปลอดภัยและคุณภาพด้านอาหารอย่างจริงจัง และเนื้อหาของข้อความเป็นที่เข้าใจของพนักงานทุกคน	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>
ผู้เยี่ยมชมโรงงานและซัพพลายเออร์ต้องปฏิบัติตามขั้นตอนด้านความปลอดภัยและคุณภาพของโรงงาน ได้เป็นอย่างดี	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>
เมื่อต้องรับมือกับข้อร้องเรียนและความพึงพอใจของลูกค้า การวิเคราะห์สาเหตุจะดำเนินการอย่างเหมาะสม	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>

แบบสอบถามการประเมินตนเอง

องค์กรของคุณมีวัฒนธรรมปลอดภัยและคุณภาพด้านอาหารในระดับแชมป์หรือไม่?	ใช่ <input type="checkbox"/>	ไม่ใช่ <input type="checkbox"/>
ผู้บริหารระดับสูง/กรรมการบริษัท ได้รับความไม่สอดคล้องตามข้อกำหนดทั้งหมดที่ได้จากการตรวจประเมินหรือไม่?	ใช่ <input type="checkbox"/>	ไม่ใช่ <input type="checkbox"/>
ความปลอดภัยและคุณภาพของอาหารเป็นหัวข้อที่ต้องมีในการประชุมผู้บริหารระดับสูงหรือไม่ และหัวข้อนี้มีการพูดคุยอยู่เสมอหรือไม่ (ไม่เลื่อน/ยกเลิกหากมีรายการอื่นเกินระยะเวลาที่กำหนด)	ใช่ <input type="checkbox"/>	ไม่ใช่ <input type="checkbox"/>
ผู้นำระดับสูง (เช่น CEO) เคยเดินตามไลน์และมีส่วนร่วมกับการเหตุการ์ณ/สิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด เพื่อดูว่ามีการดำเนินการแก้ไขและป้องกันการเกิดซ้ำอย่างไรหรือไม่	ใช่ <input type="checkbox"/>	ไม่ใช่ <input type="checkbox"/>

รวมคะแนนของคุณเพื่อดูว่าองค์กรของคุณยอมรับวัฒนธรรมความปลอดภัยด้านอาหารอย่างไร -
ใช่ 5 สำหรับ "ใช่" และ 1 สำหรับ "ไม่ใช่" คะแนนเต็มทั้งหมด: 110

- 100 ถึง 110** ยอดเยี่ยม คุณเข้าใจถึงความสำคัญของการปรับปรุงอย่างต่อเนื่องในด้านความปลอดภัยของอาหารและวัฒนธรรมคุณภาพ สื่อสารกันได้ดีในทุกระดับ และให้ฝ่ายบริหารเข้ามามีส่วนร่วม อย่างลึ้มแบ่งปันผลลัพธ์ที่ยอดเยี่ยมเหล่านี้กับลูกค้าของคุณและตรวจสอบว่าซัพพลายเออร์ของคุณมีการดำเนินงานในระดับสูงเช่นเดียวกัน
- 85 ถึง 99** คุณมีความเข้าใจที่ดีเกี่ยวกับความสำคัญของความปลอดภัยของอาหารและวัฒนธรรมคุณภาพภายในองค์กรของคุณ ให้ความสำคัญในทุกโอกาสที่มี และพยายามดึงดูดพนักงานทุกคน รวมถึงผู้บริหารระดับสูง หัวหน้ากะ และผู้ปฏิบัติงานเพื่อมุ่งมั่นสู่ความเป็นเลิศ ติดต่อสอบถาม BSI เกี่ยวกับการประชุมเชิงปฏิบัติการภายในที่เราดำเนินการเพื่อช่วยปลูกฝังแนวทางปฏิบัติที่ดีที่สุดเกี่ยวกับวัฒนธรรมความปลอดภัยด้านอาหารในทุกระดับ
- 60 ถึง 84** คุณอยู่ในแนวทางที่ดีในการสร้างวัฒนธรรมคุณภาพเชิงบวกในองค์กร เพื่อดูว่าคุณจะนำคะแนนของคุณไปสู่ระดับต่อไปได้อย่างไรและปรับปรุงวัฒนธรรมของคุณอย่างต่อเนื่อง พูดคุยกับ BSI เกี่ยวกับผู้สอนภายในองค์กรที่นำการฝึกอบรมเกี่ยวกับวัฒนธรรมความปลอดภัยด้านอาหาร
- 41 ถึง 59** คุณมีความเข้าใจ แต่มีประเด็นที่ชัดเจนสำหรับการปรับปรุงวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารและคุณภาพในองค์กร ติดต่อสอบถาม BSI เกี่ยวกับหลักสูตรการฝึกอบรมออนไลน์ของเราเพื่อช่วยเพิ่มพูนความรู้ของทีมเกี่ยวกับวัฒนธรรมด้านความปลอดภัยของอาหารในเชิงบวกและวิธีบรรลุเป้าหมาย
- 0 ถึง 58** ความเข้าใจในองค์กรเกี่ยวกับความสำคัญของวัฒนธรรมความปลอดภัยและคุณภาพด้านอาหารอาจทำให้องค์กรของคุณตกอยู่ในความเสี่ยง ติดต่อผู้เชี่ยวชาญของเราทางอีเมลเพื่อขอความช่วยเหลือเกี่ยวกับสาเหตุที่แท้จริงและตัวเลือกสำหรับการดำเนินการแก้ไข

การประเมินตนเองควรมาจากความคิดเห็นของทุกคนจากทุกส่วนและทุกระดับขององค์กร เพื่อให้ได้ภาพสะท้อนที่แท้จริงของวัฒนธรรมองค์กร ช่องว่างจากความคิดเห็นจะสามารถช่วยให้คุณมุ่งเน้นไปที่ประเด็นสำคัญที่ต้องปรับปรุงได้