

Welcome to our webinar

5 กรอบสำหรับการจัดการวัฒนธรรมความปลอดภัยอาหาร (Food Safety Culture)

June 2020

bsi ...making excellence a habit



bsi

1

Webinar Logistics

ผู้เข้าร่วมสัมมนาทั้งหมดจะถูกปิดเสียง

เวลาในการนำเสนอ 40 - 50 นาที

คำถาม & คำตอบ 10 นาที โดยใช้กล่องคำถาม(QA) ส่งคำถาม
เราจะตอบคำถามให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้ในช่วงถาม - ตอบเพื่อให้จบตรง
เวลา!

ช่องทางแชทเพื่อพูดคุยในการสัมมนา

ผู้ที่ส่งอีเมลล์ไว้ในช่องทางแชทจะได้รับลิงก์ไปยังการสัมมนาผ่านเว็บที่
บันทึกไว้และเอกสารที่เกี่ยวข้อง

bsi ...making excellence a habit

What We Will Cover...

- เหตุใด 'วัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหาร' จึงสำคัญ ..
- **5** กรอบสำหรับวัฒนธรรมความปลอดภัยในอาหาร
- การควบคุมการเปลี่ยนแปลง
- มาตรการและมาตรวัด
- Next steps...



เหตุใด 'วัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหาร'
จึงสำคัญ ..

bsi ...making excellence a habit

เหตุใด 'วัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหาร' จึงสำคัญ ..

ประมาณว่าปีละประมาณ **600** ล้านคนป่วยด้วยการกินอาหารที่ไม่ปลอดภัย ...

นอกจากนี้ยังมีการประมาณว่ามีคนประมาณ **420,000** คนเสียชีวิตทุกปีด้วยการกินอาหารที่ไม่ปลอดภัย ...

อย่างไรก็ตามประมาณ **7,600** คนเสียชีวิตทุกวันจากอุบัติเหตุหรือเจ็บป่วยที่เกี่ยวข้องกับการทำงาน ...

นั่นคือมากกว่า **3.2** ล้านคนทุกปี ...

เหตุใด 'วัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหาร' จึงสำคัญ ..

คำถาม:

อะไรคือปัจจัยที่ทำให้เกิดเหตุการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารที่สำคัญหรือการเรียกคืนผลิตภัณฑ์ ..

คำตอบ:

////คน

เหตุใด 'วัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหาร' จึงสำคัญ ..

แล้วมันหมายความว่าอย่างไร .. หากปัจจัยทั่วไปในเหตุการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและการเรียกคืนผลิตภัณฑ์คือ 'ผู้คน' เหตุใดสิ่งนี้จึงเกิดขึ้นในองค์กรในปัจจุบัน ..

- การสื่อสารที่ไม่ดี (หรือการสื่อสารผิดพลาด)
- ขาดการเสริมอำนาจ (หรือวัฒนธรรมที่มีความกลัว)
- การฝึกอบรมบุคลากรไม่ดีหรือ มีจำกัด (การฝึกอบรมที่ล้าสมัย)
- แรงจูงใจที่ไม่ดีของบุคลากร (ขาดรางวัลหรือการยอมรับ)
- เครื่องมือและอุปกรณ์คุณภาพต่ำ (หรือขาดเครื่องมือและอุปกรณ์ที่เหมาะสม)
- สภาพแวดล้อมการทำงานไม่ดีหรือผิดปกติ

เหตุใด 'วัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหาร' จึงสำคัญ ..

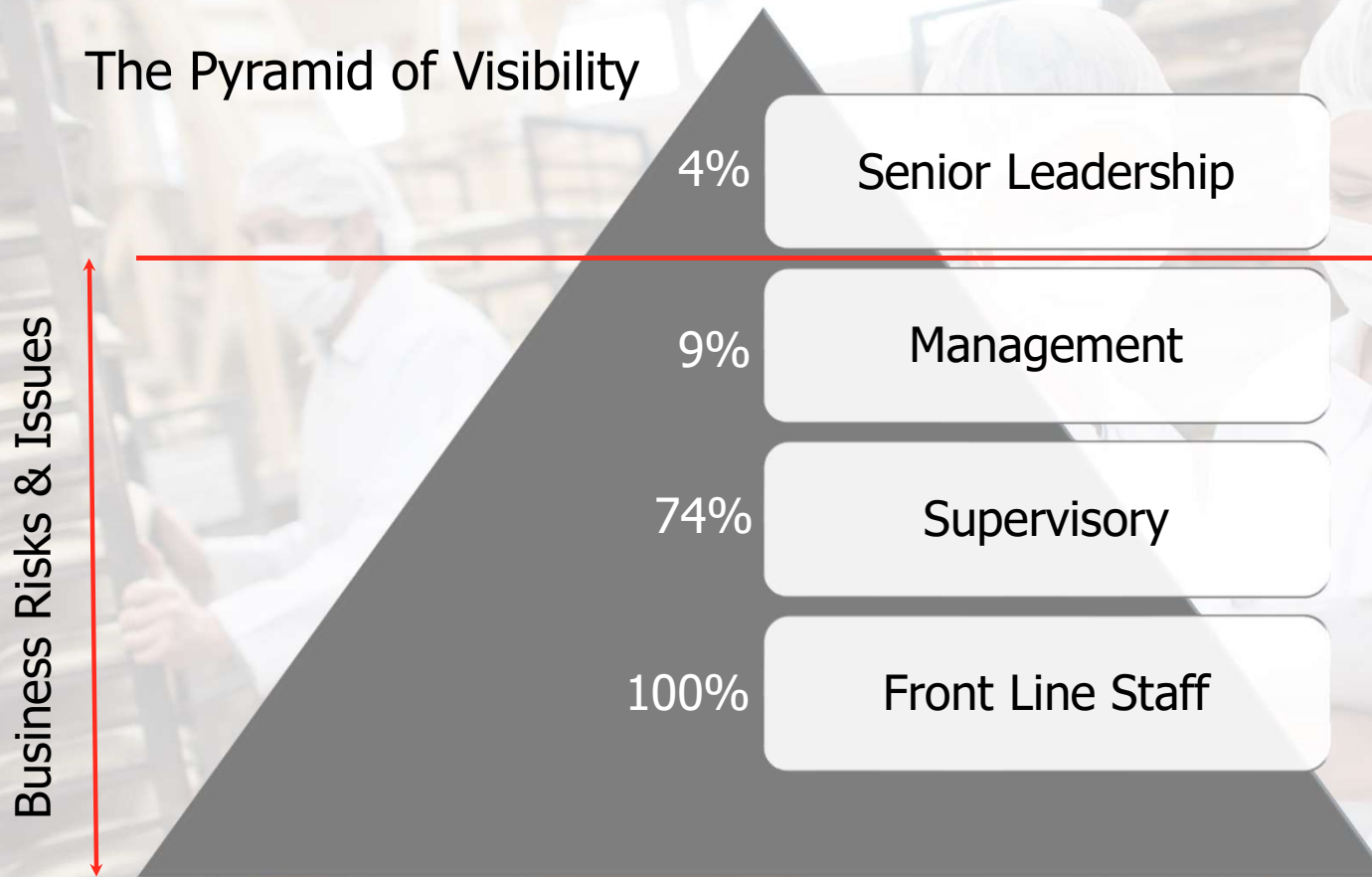
OK, ดังนั้นเรารู้ว่า **คน** เป็นปัจจัยสำคัญในองค์กรวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหาร

อย่างไรก็ตามเมื่อยอมรับหัวข้อ 'วัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหาร' เราต้องจำไว้ว่าความท้าทายของการดำเนินการรวมถึง

- คำว่า 'วัฒนธรรม' มักเข้าใจผิด
- ผู้นำอาวุโสนั้นไม่เข้าใจ 'วัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหาร' เสมอไป
- เราใช้คำศัพท์ทางเทคนิคที่ไม่คุ้นเคยกับภาวะผู้นำอาวุโส
- เราจำเป็นต้องเชื่อมโยงผลประโยชน์ทางธุรกิจกับ 'วัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหาร'
- 'วัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหาร' นั้นส่งผลกระทบต่อทั้งองค์กร
- ผู้นำอาวุโสคนนั้นต้องการข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับความสำคัญของ 'วัฒนธรรม' และสิ่งที่ส่งผลกระทบต่อธุรกิจในปัจจุบัน

เหตุใด 'วัฒนธรรม' จึงสำคัญต่อความเป็นผู้นำ ...

The Pyramid of Visibility



เหตุใด 'วัฒนธรรม' จึงสำคัญต่อความเป็นผู้นำ ...

ทำความเข้าใจกับระดับ 'วุฒิภาวะของความปลอดภัยของอาหาร' (Food Safety Maturity)
ในปัจจุบันของคุณ

Pathological

ใครสนใจทราบได้ที่เรายังไม่ถูกจับ ...

เหตุใด 'วัฒนธรรม' จึงสำคัญต่อความเป็นผู้นำ ...

ทำความเข้าใจกับระดับ 'วุฒิภาวะของความปลอดภัยของอาหาร' **(Food Safety Maturity)**
ในปัจจุบันของคุณ

Pathological

ใครสนใจทราบใดที่เรายังไม่ถูกจับ ...

Reactive

ความปลอดภัยของอาหารเป็นสิ่งสำคัญเราทำทุกครั้งที่มีการเหตุการณื ...

เหตุใด 'วัฒนธรรม' จึงสำคัญต่อความเป็นผู้นำ ...

ทำความเข้าใจกับระดับ 'วุฒิภาวะของความปลอดภัยของอาหาร' **(Food Safety Maturity)**
ในปัจจุบันของคุณ

Pathological

ใครสนใจทราบใดที่เรายังไม่ถูกจับ ...

Reactive

ความปลอดภัยของอาหารเป็นสิ่งสำคัญเราทำทุกครั้งที่มีการเหตุการณื ...

Calculative

เรามีระบบที่จัดการอันตรายและความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของ
อาหารทั้งหมด ...

เหตุใด 'วัฒนธรรม' จึงสำคัญต่อความเป็นผู้นำ ...

ทำความเข้าใจกับระดับ 'วุฒิภาวะของความปลอดภัยของอาหาร' (Food Safety Maturity)
ในปัจจุบันของคุณ

Pathological

ใครสนใจทราบใดที่เรายังไม่ถูกจับ ...

Reactive

ความปลอดภัยของอาหารเป็นสิ่งสำคัญเราทำทุกครั้งที่เกิดเหตุการณ์ ...

Calculative

เรามีระบบที่จัดการอันตรายและความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของ
อาหารทั้งหมด ...

Proactive

ความเป็นผู้นำและค่านิยมขับเคลื่อนการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ...

เหตุใด 'วัฒนธรรม' จึงสำคัญต่อความเป็นผู้นำ ...

ทำความเข้าใจกับระดับ 'วุฒิภาวะของความปลอดภัยของอาหาร' (Food Safety Maturity) ในปัจจุบันของคุณ

Pathological

ใครสนใจทราบใดที่เรายังไม่ถูกจับ ...

Reactive

ความปลอดภัยของอาหารเป็นสิ่งสำคัญเราทำทุกครั้งที่เกิดเหตุการณ์ ...

Calculative

เรามีระบบที่จัดการอันตรายและความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหารทั้งหมด ...

Proactive

ความเป็นผู้นำและค่านิยมขับเคลื่อนการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

Generative

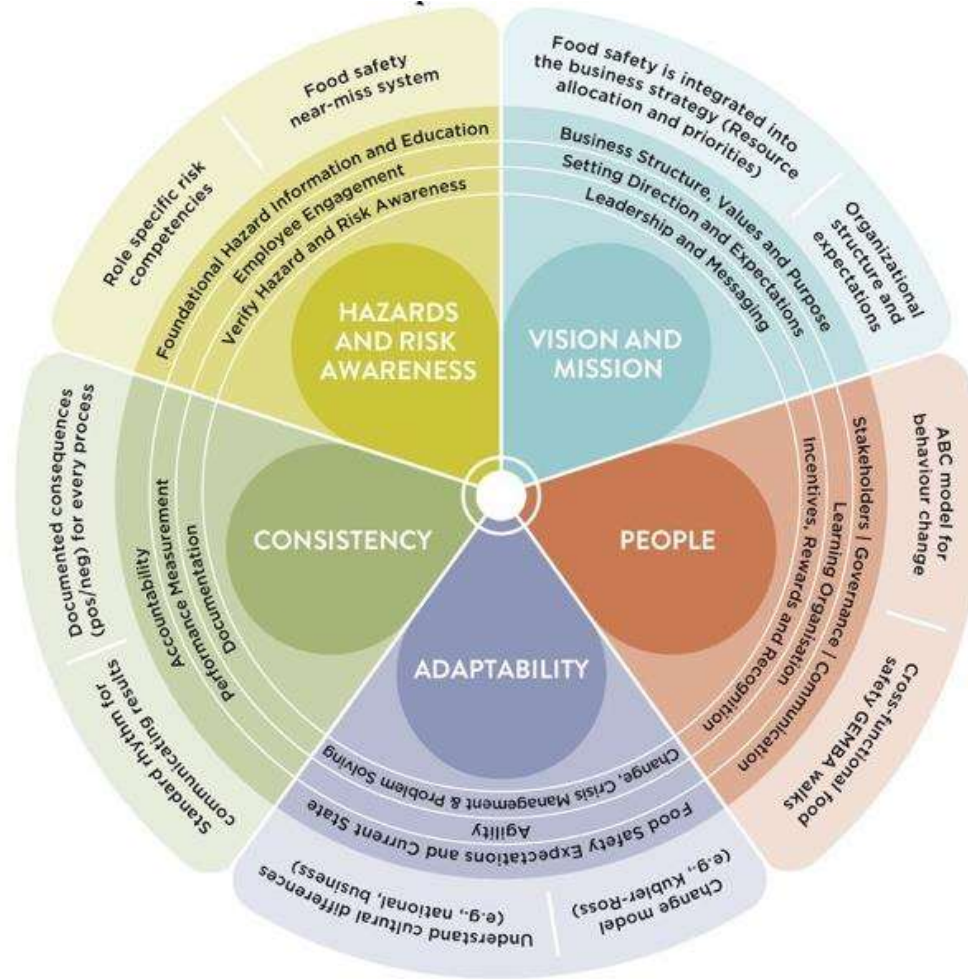
วัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารคือวิธีที่เราทำธุรกิจที่นี่ ...



5 กรอบสำหรับวัฒนธรรมความปลอดภัยใน อาหาร

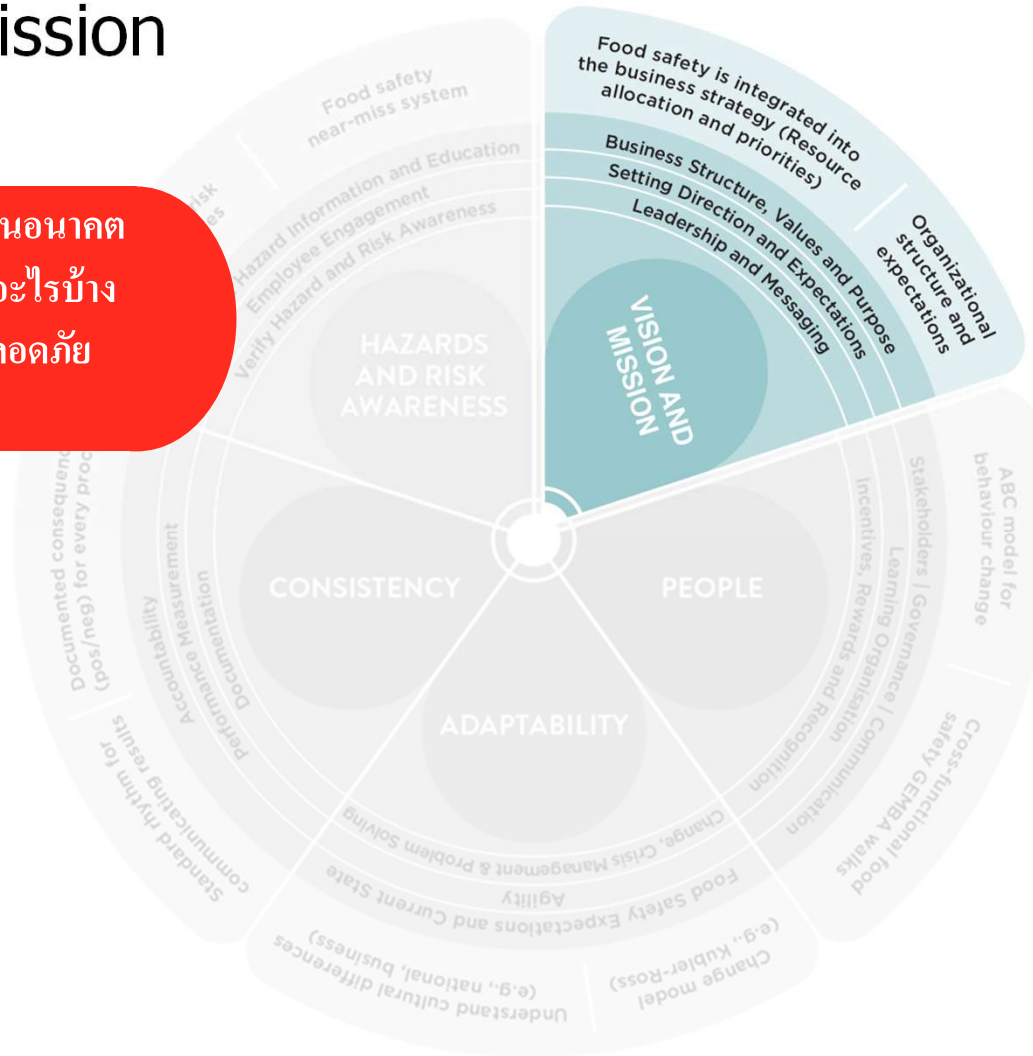
bsi ...making excellence a habit

The Cultivate wheel



Values, vision and mission

ลองถามตัวเอง: ถ้าเราวางแผนอนาคต
ธุรกิจของเราเราจะตั้งคำถามอะไรบ้าง
แล้วผู้นำอาวุโสพูดถึงความปลอดภัย
ของอาหารเมื่อใด ?



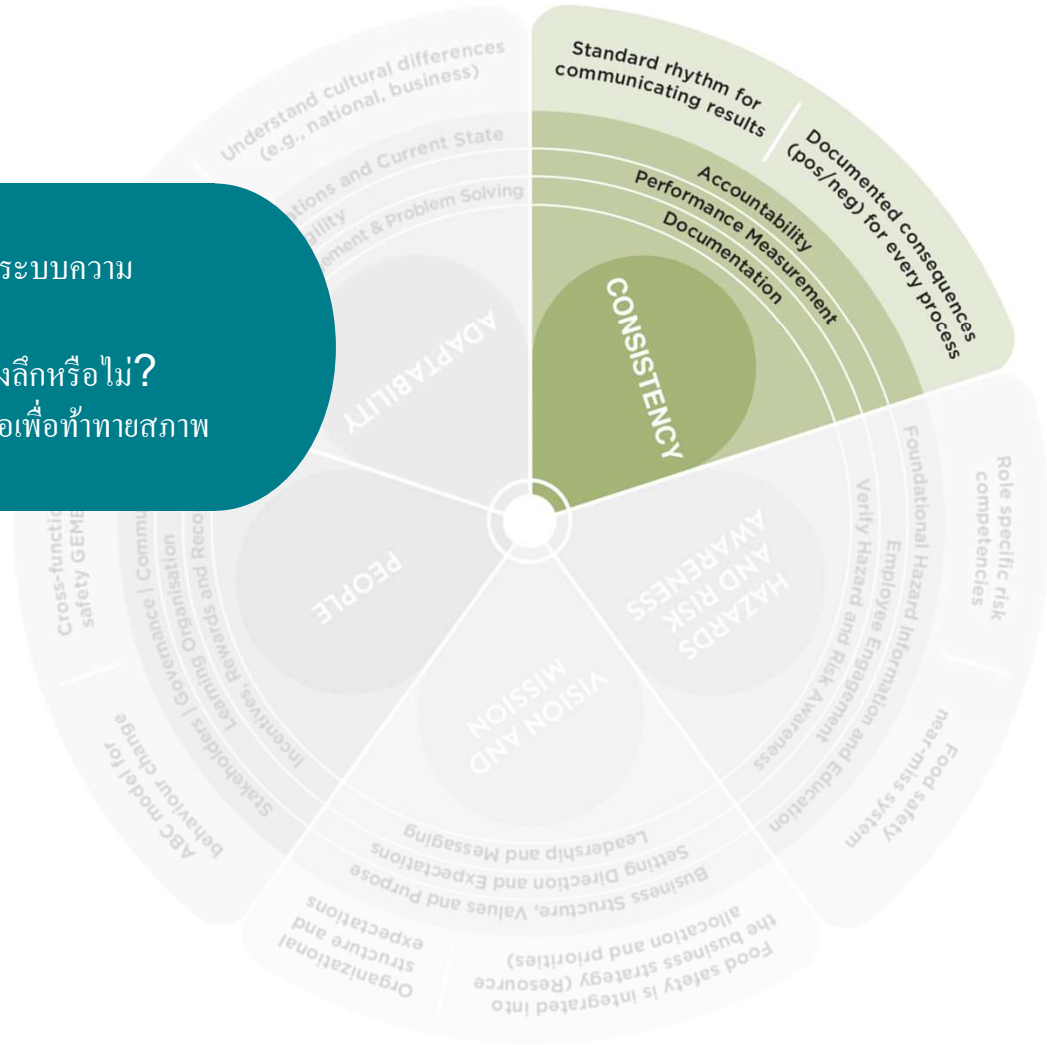
Adaptability

ถามตัวเอง: คุณวางแผนการเปลี่ยนแปลง
อย่างไร เช่น กฎหมายใหม่ ความต้องการของ
ลูกค้า? สิ่งที่มีเกิดขึ้นเมื่อทีมของคุณแก้ปัญหา
ความปลอดภัยของอาหาร มีโครงสร้างหรือไม่
เช่น 5 why ผู้คนจากพื้นที่และระดับต่าง ๆ
มีส่วนร่วมหรือไม่?



Consistency

ถามตัวเอง:
ใครเป็นเจ้าขององค์ประกอบต่าง ๆ ในระบบความปลอดภัยของอาหารของเรา?
ทุกคนพร้อมใช้งานข้อมูลและข้อมูลเชิงลึกหรือไม่?
มีการใช้ระบบและข้อมูลอย่างสม่ำเสมอเพื่อทำทาสภาพที่เป็นอยู่หรือไม่?



Risk and hazards awareness

ถามตัวเอง:

ใครเป็นผู้ประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหารของเราให้เสร็จสมบูรณ์และใครเป็นต้นเหตุให้มีการประเมินซ้ำ?
เราเคยตรวจสอบอันตรายและความเข้าใจในความเสี่ยงของเพื่อนร่วมงานทุกคนตั้งแต่ผู้นำอาวุโสจนถึงพนักงานระดับแนวหน้าหรือไม่?



การควบคุมการเปลี่ยนแปลง



How mature is your culture of food safety?

Dimensions	Values	Stage 1 (doubt)	Stage 2 (react)	Stage 3 (know)	Stage 4 (predict)	Stage 5 (internalize)
Values and mission	Integrity and trust	Employees have little trust that management will act on food safety without external pressure	Employees trust that management will act and do the right thing for food safety after an issue have occurred	Everyone trust that food safety issues are solved because we know it protects our business	Everybody trusted to invest in food safety information to make future performance stronger	Frontline employees are trusted to act to correct and celebrate food safety performance on their line/in their area
	Being responsible	Nobody knows who has the duty to deal with food safety	Everybody readily takes responsibility but it is unclear what that means	Detailed food safety responsibility is written into job descriptions for everyone	Decision makers are certified food safety professionals and responsible for driving cost out of the food safety system	Frontline is responsible for bubbling improvement plans to leaders, leaders are responsible for incorporating these into long-term business planning
	Ethics and moral principles	...don't look	...invest if we must	...improve system	...reduce cost by taking out variation	...grow business
People system	Reward and recognize	Individuals complete food safety tasks out of fear for negative consequences	Individuals are recognized sporadically after having solved a food safety problem	Leaders recognize teams and individuals according to a documented system of positive and negative consequences	Leaders reward teams for collectively improving food safety processes/procedures	Cross functional/levels teams nominate other teams for being proactive and thinking strategic around food safety
	Competently communicating	Top down 'tell' with little 'why' content and understanding of the importance of the task	Food safety information is communicated by FSQ as problems occur using, if available, facts discovered as the problem was solved	There is a deep understanding of the food safety system and performance is communicated by some functional on a regular basis	Frontline leaders are having regular communications on food safety performance using data and tracking the teams' improvement actions	Food safety communication cadence is an organizational habit that involves everybody in specific team discussions
	Together we make the differences	Silos...	Problem communication...	Fragmented delivery of information...	Food safety and quality critical conversations...	Habit...
Adaptability	Innovate	Scrambling to meet changed requirements	Aware of coming change but do not update procedures before last minute	Change is analysed and incorporated into written food safety system including changes to competencies/job descriptions	Innovation is driven by data internally to reduce food safety costs	Innovation is suggested by frontline teams and bubbling up to impact company wide systems. Quick to adapt as they have technology interface in their hands
	Embrace and drive change	Nothing is stable so it does not matter if we must change...again	We know change is coming and will deal with it last minute	We know the change and have analysed the impact on individuals and teams according to a pre-defined change curve	We look for cost reduction opportunities and plan these in our continuous improvement program	Frontline teams have full autonomy to drive change in the food safety system, support teams are responsible for spreading new and best practices across the company...
Consistency	Data and reporting	Data not used to solve problems and mostly sitting in a filing cabinet or in unused reports	It is left to the individual to identify needed data and ways to derive information from these	Leading indicators are used to find root case of food safety problems and solutions are built into the food safety management system	Leading indicators are continuously updated through precisely and accurately collected data	Frontline teams and supervisors make use of leading indicators to improve food safety systems
	Technology enabled success	Little to no new value placed on buying or adopting technology	Technology is bought in reaction to a specific need e.g. faster pathogen testing results	Technology is seen in the context of the business system to integrate functions, procedures, and capabilities (e.g. ERP specification system)	Automation is used frequently and seen as an integral part of reducing food safety cost	ERP is used in an integrated way with automate workflows that make the enterprise quick to adapt
	Quality of all we do	Unstructured problem solving to remove the immediate pain	'Plan, do, check, act' with emphasis on control and expectation of 100% perfect solutions from the get go	Structured, documented problem solving with high risk of analysis paralysis	'Plan, do, study, act' with emphasis on study and an iterative approach to improvement	Identifying risks through horizon scanning and continuous improvement followed by mitigation plans built into the food safety system
Risk	Risk perception	The organization relies mostly on external sources and inspections to understand and act on its risks and doesn't identify risks internally	Actions to manage risks are mostly taken in response to external audits or inspections and internal identification is sometimes incorrect	Risks are understood and continually challenged by a cross-functional team through planned risk management	Understanding and reducing risks are an integral part of the organization's continuous improvement efforts	The organization relies on frontline teams to manage existing risks and to identify new ones through peer observations



มาตรการและมาตรวัด

bsi ...making excellence a habit

รูปแบบการวัดประสิทธิภาพด้านการศึกษาและการฝึกอบรม

รูปแบบการวัดประสิทธิภาพด้านการศึกษาและการฝึกอบรม		ช่วงระยะของรูปแบบการวัดประสิทธิภาพ				
		1	2	3	4	5
ผู้บริหารระดับสูง	ลักษณะการวัดประสิทธิภาพ	ไม่ได้รับการยอมรับจากผู้บริหารว่าการฝึกอบรมสำหรับประชากรกลุ่มนี้มีความจำเป็น ความปลอดภัยของอาหารถูกมองว่าเป็นปัญหาด้านการประกันคุณภาพเท่านั้น เอกสารการฝึกอบรมที่ไม่มีหรือมีการผลิตได้แยء เนื้อหาอ่อน ไม่ได้กำหนดเป้าหมายไปที่บริษัทเฉพาะ การฝึกอบรมต่าง ๆ มักจะไม่ได้ลงทะเบียน ไม่มีการประเมินด้านสมรรถนะ ผู้บริหารมอบหมายความรับผิดชอบด้านความปลอดภัยของอาหารให้แก่ทีมประกันคุณภาพและทีมควบคุมคุณภาพ มีการสื่อสารที่จำกัดหรือไม่มีการสื่อสารระหว่างสองกลุ่มนี้ แนวคิดด้านความปลอดภัยของอาหารไม่เป็นที่เข้าใจในระดับสากลสำหรับทีมผู้บริหารระดับสูง หากมีเอกสารฝึกอบรม ก็จะทำให้ความสำคัญกับบุคลากรเป็นส่วนบุคคลเป็นหลัก ผู้บริหารระดับสูงไม่ได้ใส่ใจติดตามเงินที่ใช้กับโครงการฝึกอบรมด้านความปลอดภัยของอาหาร	บริษัททำเนิงานในรูปแบบตอบสนองกลับเกี่ยวกับปัญหาด้านความปลอดภัยของอาหาร ไม่มีการค้าเนิการใด ๆ นอกเหนือจากการตอบสนองต่อข้อร้องเรียน การเรียกคืนหรือผลการตรวจสอบที่ไม่ดี ไม่มีระบบที่เป็นทางการสำหรับการฝึกอบรมอยู่ เนิการเฉพาะกิจบางช่วง ผู้บริหารระดับสูงทั้งหมดไม่ได้เข้าร่วม ไม่มีการทดสอบอย่างเป็นทางการ เนิการด้านความรู้ความสามารถและความรับผิดชอบของอาหาร แต่พิจารณาว่าเป็นความรับผิดชอบของทีมประกันคุณภาพ และทีมควบคุมคุณภาพ จะมีการส่งข้อมูลเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารเป็นระยะ ๆ ให้กับผู้บริหารที่เฉพาะเจาะจง โดยทั่วไป จะเกี่ยวกับภาวะวิกฤต การขาดข้อมูลพื้นฐานจะทำให้เกิดสร้างวางสำหรับการตัดสินใจที่เหมาะสมและจำกัดความสามารถที่จะส่งผลกระทบต่อเปลี่ยนแปลงในเชิงบวกและการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง เอกสารการฝึกอบรมจะมีเนื้อหามากกว่า	การเนิการพัฒนาระบบต่าง ๆ เพื่อให้การฝึกอบรม บริหารข้อมูลและบันทึกสมรรถนะ ผู้บริหารทุกคนจะได้รับการฝึกอบรมด้านความปลอดภัยของอาหารและบรรลุความเข้าใจที่ชัดเจนเกี่ยวกับองค์ประกอบด้านความปลอดภัยของอาหารของตนเอง การฝึกอบรมเพิ่มเติมเกี่ยวกับอันตรายด้านความปลอดภัยของอาหารที่สำคัญ สถานะปฏิบัติงานของอาหาร ทั่วโลกการสื่อสารที่จัดตั้งขึ้นเพื่อให้ผู้บริหารต่าง ๆ ได้รับข้อมูลที่ทันสมัยเกี่ยวกับสถานะโปรแกรมความปลอดภัยของอาหาร ผู้บริหารระดับสูงเริ่มมีส่วนร่วมกับปัญหาด้านความปลอดภัยของอาหารและสนับสนุนทีมประกันคุณภาพและทีมควบคุมคุณภาพ	การส่งข้อความด้านความปลอดภัยของอาหารเชิงรุกรวมอยู่ในการสื่อสารตามปกติจากผู้บริหารระดับสูง มีระบบอย่างเป็นทางการของการฝึกอบรมสำหรับฝ่ายบริหารอยู่และมีการเนิการฝึกอบรมระดับสูงที่สะดวกเข้าถึงความเสี่งที่สำคัญและมาตรการควบคุมต่าง ๆ มีระบบที่จะประเมินความเข้าใจและสมรรถนะของพนักงานอยู่ มีการแบ่งปันข้อมูลและการสื่อสารด้านความปลอดภัยของอาหารให้กับผู้บริหารระดับสูงเป็นประจำและหารือเพื่อเพิ่มความเข้าใจด้านความปลอดภัยของอาหารภายในทีม การตัดสินใจทางธุรกิจที่สำคัญจะคำนึงถึงความปลอดภัยของอาหารเป็นสำคัญ เอกสารการฝึกอบรมจะเนิการสำคัญด้านความปลอดภัยของอาหารสำหรับบุคลากรและสิ่งอำนวยความสะดวก โดยรวมถึงอุปกรณ์และแนวทางปฏิบัติที่จำเป็นประจำ ความเสี่งและผลที่ตามมาที่ยากเกิดขึ้น ผู้บริหารระดับสูงสนับสนุนทีมประกันคุณภาพและทีมควบคุมคุณภาพอย่างเสี่งขัน สร้าง	การฝึกอบรมด้านความปลอดภัยของอาหารเป็นบทบาทส่วนหนึ่งของผู้บริหารระดับสูง ซึ่งปรับให้เหมาะกับพื้นที่เฉพาะต่าง ๆ แต่ผู้บริหารทุกคนสามารถอธิบายพื้นที่ความเสี่งที่สำคัญ การควบคุมและเหตุผลที่วัฒนธรรมด้านความปลอดภัยของอาหารเป็นสิ่งจำเป็นที่ทั้งองค์กรโดยพื้นฐานแล้ว ผู้บริหารมองว่าความปลอดภัยของอาหารมีความสำคัญอย่างยิ่งและอาจเป็นตัวสร้างความแตกต่างทางธุรกิจ ผู้บริหารต่าง ๆ จะคอยติดตามปัญหาด้านความปลอดภัยของอาหารในปัจจุบัน ทั่วทั้งอุตสาหกรรมและตั้งคำถามอย่างจริงจังต่อเอกสารการฝึกอบรมด้านสมรรถนะเพื่อเนิการสำคัญด้านความปลอดภัยของอาหารสำหรับบุคลากรและสิ่งอำนวยความสะดวก โดยรวมถึงอุปกรณ์และแนวทางปฏิบัติที่จำเป็นประจำ ความเสี่ง ผลที่ตามมาที่ยากเกิดขึ้น เพื่อกระตุ้นการเนิการเชิงรุกและเชิงพยากรณ์ ผู้บริหารระดับสูงจะสนับสนุนทีมประกันคุณภาพและทีมควบคุมคุณภาพอย่างเสี่งขัน สร้าง



Next Steps...

bsi ...making excellence a habit

คำแนะนำการปฏิบัติเกี่ยวกับวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหาร

New Training (coming soon)

สร้างแผนการปรับปรุง

วัฒนธรรมด้านความปลอดภัยของอาหารและพฤติกรรมความเป็นผู้นำ

มาตรการและวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารของคุณ

bsi.



Next Steps

- พิจารณาสถานะ " วัฒนธรรมความปลอดภัยทางด้านอาหาร " ขององค์กร
- ชักชวนเพื่อนร่วมงานของคุณ — สร้างทีมงาน
- วัด ' วัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหาร ' ของคุณ
- ทำความเข้าใจกับข้อมูล - มุ่งเน้นที่ ' การชนะอย่างรวดเร็ว '
- การสื่อสารภายในและภายนอก

Next Steps

A CULTURE OF FOOD SAFETY

A POSITION FROM THE GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVE (GFSI)

V1.0 - 4/11/18



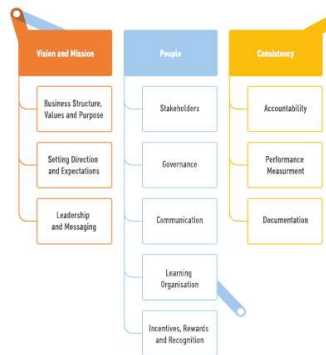
A CULTURE OF FOOD SAFETY

3 ABOUT THIS DOCUMENT AND ITS STRUCTURE

The content presented here is divided into five chapters, each addressing one of the five dimensions of food safety culture (Figure 1). These dimensions are based on an analysis of existing models used to evaluate food safety and organizational culture (see reading list for more detail). Each chapter defines a specific dimension and explains why it is important to advancing a culture of food safety. The chapters provide the reader with critical content areas that an organization should examine if it wants to better understand its current food safety culture and make improvements to strengthen it.

Each chapter contains key takeaways to help you understand the "how" to achieve a better food safety culture.

Each chapter also includes Guiding Questions to help you think about how you might apply the content to your organization. For more details, see the Guiding Questions section at the end of the document.

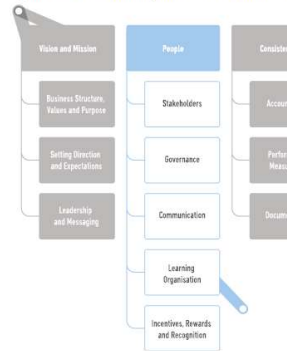


GFSI / GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVE

A CULTURE OF FOOD SAFETY

5 PEOPLE

People are the critical component of any food safety culture. Our behaviour and activities, from processes on the farm to practices in the kitchen, are all influenced by the people who work for us.



With "People," we refer here to everyone engaged within the food industry, from farm, field and fishing boat to processing, packaging, distribution and the serving of food. This of course also comprises those in distribution, marketing, sales, customer service, in fact the entire food chain, end-to-end. Major processes contained within the People dimension include everything from recruitment and on-boarding to capability-building, educating and empowering employees. In addition to establishing proper governance and metrics, an organization should create a robust system of rewards and consequences. Creating a sense of personal responsibility, along with

GFSI / GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVE

A CULTURE OF FOOD SAFETY



all employees consistently. Additionally, styles of messaging should change regularly to keep it fresh, relevant and top-of-mind.

Applicable regulatory requirements regarding food safety, whether local, regional, national or company-specific, must be shared with all employees. It is equally important to explain why these regulations matter, and how they must be followed by everyone throughout the enterprise.

4.3.3.2. Messaging Tools

There are a variety of strategies and technologies that help to spread key food safety messages across all segments of the company. They include frequent communications from leadership, distributed via the organization's customary channels including company email, intranet, worksite bulletin boards and the corporate website, as well as work team meetings and informal learning events. Message effectiveness can and should be measured via online surveys and employee focus groups.

4.4. Summary

Organizational leadership sets the tone and direction for its food safety culture. The corporate vision and mission statements need not mention food safety specifically, although its importance should be reflected in company communications. Direction-setting helps establish a good food safety culture because it requires a clear vision, shared and embedded throughout the organization. Investment alignment ensures that the organization is properly resourced for food safety initiatives. A food safety policy statement places

its requirements in alignment with the company's strategic approach. It is essential to utilize effective messaging regarding food safety across the entire organization. Messaging should be clear, consistent and tailored to different stakeholder groups. A messaging framework and its related tools should distribute vital food safety messages throughout the organization. The credibility of an organization's food safety messaging ultimately is dependent upon the value the organization places on food safety.

4.5. Guiding Questions

- How do your senior leaders engage with food safety?
- How is your messaging used to communicate food safety expectations to all employees?
- Is your company's vision and mission clearly expressed so that both are understood by all staff?

GFSI / GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVE

Next Steps



Food Safety and Quality Culture Self-assessment Questionnaire

A positive food safety and quality culture doesn't occur by accident. It takes planning.

In today's changing world, a culture focussed on positive food safety and quality management is a major component of an operationally resilient, successful business that can ensure long term customer satisfaction. All organizations should have a food safety and quality culture. This assessment will help you to determine how positive your food safety and quality culture is, and where you may be able to take action to improve it.

	1 - Strongly Disagree	2 - Disagree	3 - Neutral	4 - Agree	5 - Strongly Agree
Leadership actively communicates and promotes the importance of a positive food safety and quality culture.	1	2	3	4	5
Leadership recognizes and rewards those people who have embraced good practices surrounding our food safety and quality culture.	1	2	3	4	5
How often do you perform internal food safety audits? 1-5 = 1 Annually to 5 Monthly	1	2	3	4	5
Our organization knows how effective our process are in delivering safe quality products.	1	2	3	4	5
We track and analyze trends in food safety/quality control incidents and near misses.	1	2	3	4	5
How often do food operators report potential/actual hazards or near misses? 1-5 = 1 Annually to 5 Daily	1	2	3	4	5
Our organization has determined and selected opportunities to improve the suitability, adequacy and effectiveness of our food safety and quality culture.	1	2	3	4	5
Our induction process covers the importance and context of a positive food safety and quality culture very well.	1	2	3	4	5
The internal and external issues that may impact our food safety and quality culture have been risk assessed and mitigated to a high standard.	1	2	3	4	5
I am confident that all of our outsourced processes are controlled in order to bring additional risks to the food safety and quality of our products.	1	2	3	4	5

bsi. ...making excellence a habit.[™] Continued >>

	1 - Strongly Disagree	2 - Disagree	3 - Neutral	4 - Agree	5 - Strongly Agree
Enough budget is allocated to technical/operational teams so that the production area can be maintained to a high standard, non-conformities can be remedied, potential hazards removed and all staff can be trained to a high standard.	1	2	3	4	5
Accurate documented evidence is continually filled out and kept up to date, demonstrating that processes have been carried out as planned in documented policy and procedure.	1	2	3	4	5
Operators always have adequate time to perform tasks without choosing between maintaining good food safety/quality practices and getting orders out on time.	1	2	3	4	5
Staff at all levels are actively encouraged to suggest improvements to encourage better food safety and quality outcomes.	1	2	3	4	5
Messages concerning food safety and quality culture are constructed well and frequently communicated across the entire organization.	1	2	3	4	5
I am confident that all staff take communications concerning food safety and quality culture seriously and that the content of these messages is understood by all staff.	1	2	3	4	5
Site visitors and suppliers are required to follow site safety and quality procedures. This is always well understood and followed by these site visitors.	1	2	3	4	5
When dealing with customer complaints and satisfaction, root cause analysis is performed appropriately.	1	2	3	4	5
Does your organization have food safety and quality culture champions?	Yes <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>			
Does a member of top management/directorship own all non-conformities picked up at audit?	Yes <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>			
Are food safety and quality a regular permanent item on senior management meetings, and is this item always discussed (not postponed/cancelled if other items over-run)?	Yes <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>			
Do top leadership (i.e. CEO) ever walk the line and engage with where incidents/non-conformities have taken place to see that mitigating actions have been put into place to prevent recurrence?	Yes <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>			

Total your score to see how your organization embraces food safety culture. - Total possible: 110

100 to 110 Excellent job!
You understand the importance of continual improvement in food safety and quality culture, communicate well at all levels and have management buy in. Be sure to share these excellent results with your customers!

85 to 99 You have a good understanding of the importance of food safety and quality culture within your organization. Remember the importance of embedding this at every available opportunity, and try to engage all staff including senior management, shift leaders and operatives to strive for excellence.

60 to 84 You are well on your way to creating a positive quality culture in your organization, in the spirit of continual improvement, take a look at training courses on leadership, food safety and quality systems or HACCP to see how you can take your score to the next level.

41 to 59 You have an understanding, but there are clear areas for improvement of food safety and quality culture in your organization. Leadership buy in is key to achieving success.

0-40 Your organization's understanding of the importance of food safety and quality culture, and a positive implementation of this could be putting your organization at risk.

bsi. ...making excellence a habit.[™]



Thank You...

โปรตะระบุอีเมลล์ของท่านในช่องทาง **Chat** เพื่อรับ
เอกสารการสัมมนา และข้อมูลความรู้อื่นๆจากเราแบบ

ฟรี ๆ

...หากต้องการให้ **BSI** ช่วยเหลือท่านในด้านใด
รบกวนติดต่อเรา
ขอบคุณค่ะ

Further Information & Support

Address: BSI Group (Thailand) Co., Ltd.

127/29 Panjathani Tower, 24th Fl. Nonsee Road,
Chongnonsee, Yannawa, Bangkok 10120

Tel: 02 294 4889-92

Fax: 02 294 4467

Email: infothai@bsigroup.com
www.bsigroup.com/en-th



By Royal Charter

bsi.