

Welcome to our webinar

แนะนำ Food Safety Culture สำหรับโรงงานผลิตอาหาร

bsi ...making excellence a habit



bsi.

What We Will Cover...

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



เหตุใด 'วัฒนธรรมความปลอดภัยของ
อาหาร' จึงสำคัญ ..

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 ..

แล้วมันหมายความว่ายังไง .. หากปัจจัยทั่วไปในเหตุการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและการเรียกคืนผลิตภัณฑ์คือ 'ผู้คน' เหตุใดสิ่งนี้จึงเกิดขึ้นในองค์กรในปัจจุบัน ..

การสื่อสารที่ไม่ดี (หรือการสื่อสารผิดพลาด)

ขาดการเสริมอำนาจ (หรือวัฒนธรรมที่มีความกลัว)

การฝึกอบรมบุคลากรไม่ดีหรือ มีจำกัด (การฝึกอบรมที่ล้าสมัย)

แรงจูงใจที่ไม่ดีของบุคลากร (ขาดรางวัลหรือการยอมรับ)

เครื่องมือและอุปกรณ์คุณภาพต่ำ (หรือขาดเครื่องมือและอุปกรณ์ที่เหมาะสม)

สภาพแวดล้อมการทำงานไม่ดีหรือผิดปกติ

เหตุใด 'วัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหาร' จึงสำคัญ ..

OK, ดังนั้นเรารู้ว่า คน เป็นปัจจัยสำคัญในองค์กรวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหาร
อย่างไรก็ตามเมื่อยอมรับหัวข้อ 'วัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหาร' เราต้องจำไว้ว่าความท้าทายของการ
ดำเนินการรวมถึง

คำว่า 'วัฒนธรรม' มักเข้าใจผิด

ผู้นำอาวุโสนั้นไม่เข้าใจ 'วัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหาร' เสมอไป

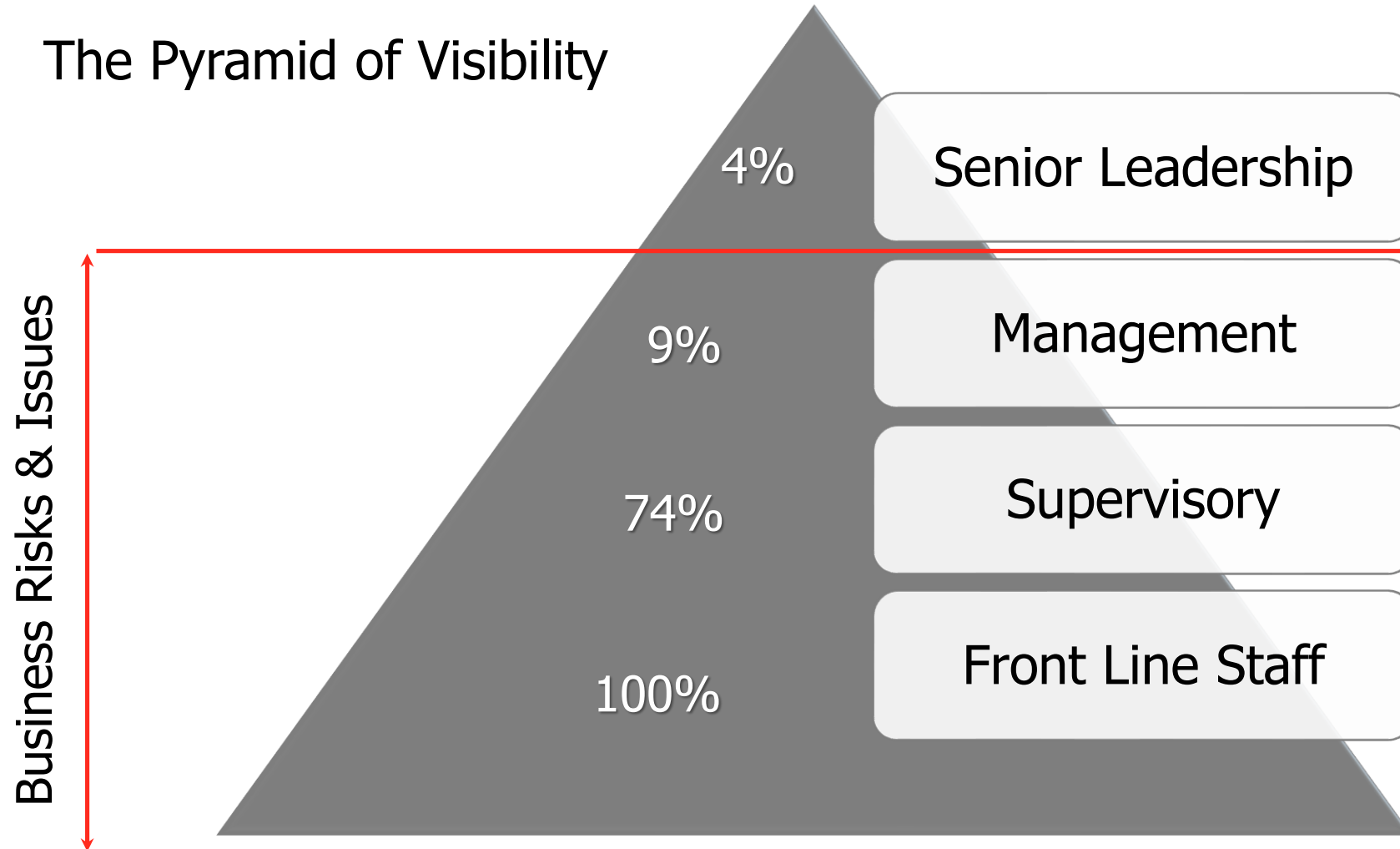
เราใช้คำศัพท์ทางเทคนิคที่ไม่คุ้นเคยกับภาวะผู้นำอาวุโส

เราจำเป็นต้องเชื่อมโยงผลประโยชน์ทางธุรกิจกับ 'วัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหาร'

'วัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหาร' นั้นส่งผลกระทบต่อทั้งองค์กร

ผู้นำอาวุโสคนนั้นต้องการข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับความสำคัญของ 'วัฒนธรรม' และสิ่งที่ส่งผลกระทบต่อธุรกิจในปัจจุบัน

เหตุใด 'วัฒนธรรม' จึงสำคัญต่อความเป็นผู้นำ ...



Adaption from 'Quality Improvement and TQC Management'
Sydney Yoshida – The Iceberg of Ignorance

เหตุใด 'วัฒนธรรม' จึงสำคัญต่อความเป็นผู้นำ ...

ทำความเข้าใจกับระดับ 'วุฒิภาวะของความปลอดภัยของอาหาร'(Food Safety Maturity) ในปัจจุบันของคุณ

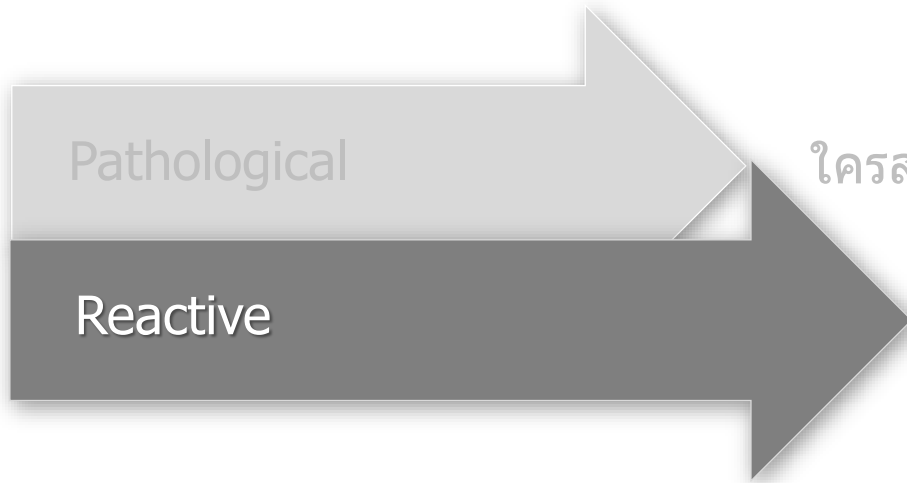


Pathological

ใครสนใจทราบใดที่เรายังไม่ถูกจับ ...

เหตุใด 'วัฒนธรรม' จึงสำคัญต่อความเป็นผู้นำ ...

ทำความเข้าใจกับระดับ 'วุฒิภาวะของความปลอดภัยของอาหาร'(Food Safety Maturity) ในปัจจุบันของคุณ

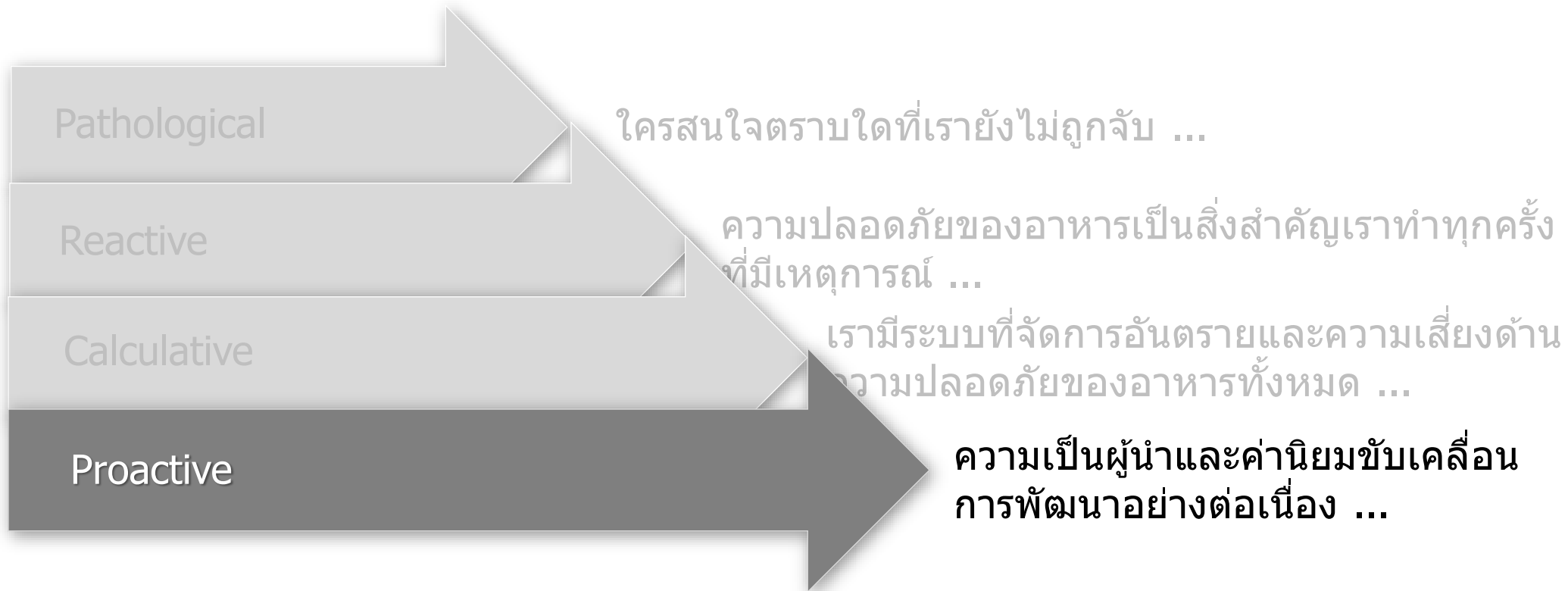


ใครสนใจทราบใดที่เรายังไม่ถูกจับ ...

ความปลอดภัยของอาหารเป็นสิ่งสำคัญเราทำทุกครั้ง
ที่มีเหตุการณ์ ...

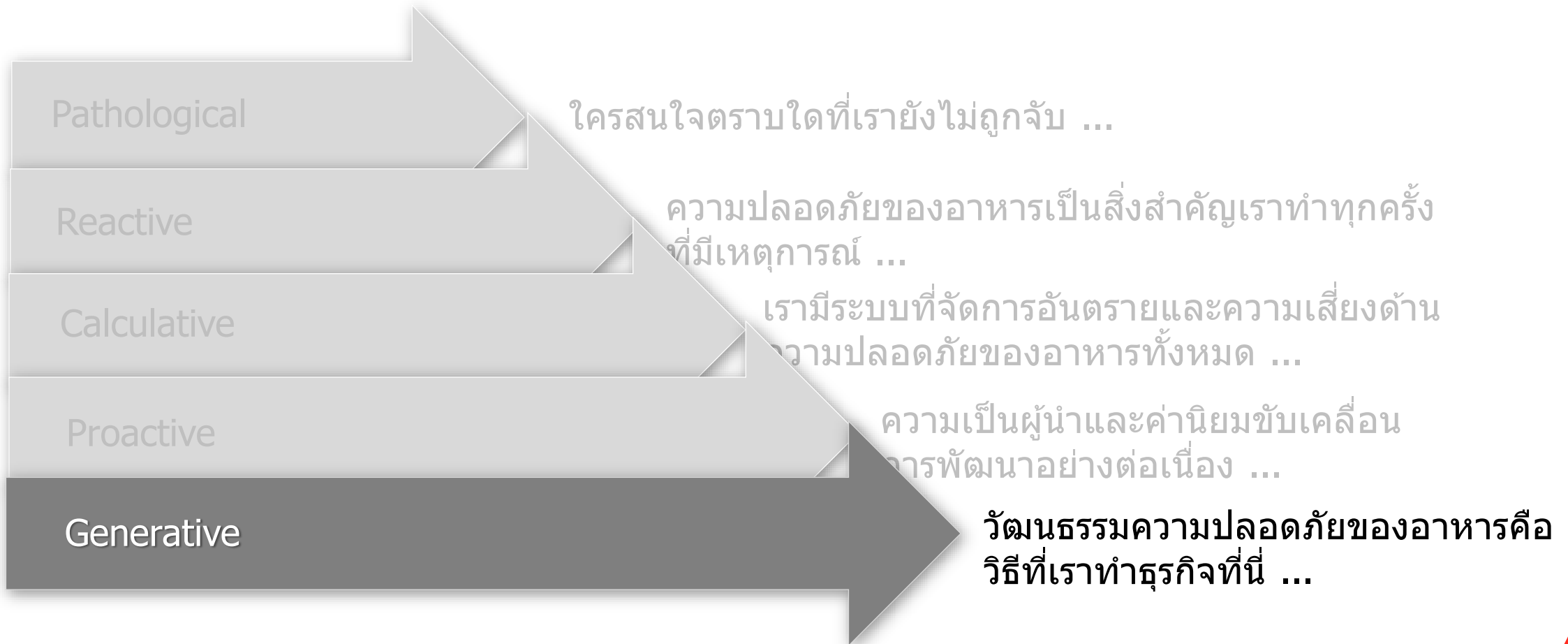
เหตุใด 'วัฒนธรรม' จึงสำคัญต่อความเป็นผู้นำ ...

ทำความเข้าใจกับระดับ 'วุฒิภาวะของความปลอดภัยของอาหาร'(Food Safety Maturity) ในปัจจุบันของคุณ



เหตุใด 'วัฒนธรรม' จึงสำคัญต่อความเป็นผู้นำ ...

ทำความเข้าใจกับระดับ 'วุฒิภาวะของความปลอดภัยของอาหาร'(Food Safety Maturity) ในปัจจุบันของคุณ



1.1	ความมุ่งมั่นผู้บริหารระดับสูงและการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง
Fundamental	ผู้บริหารอาวุโสขององค์กร ต้อง แสดงให้เห็นถึงการมุ่งมั่นอย่างเต็มที่ในการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดมาตรฐาน Global Standard for Food Safety และกระบวนการที่ซึ่งก่อให้เกิดการปรับปรุงอย่างต่อเนื่องของการจัดการคุณภาพและความปลอดภัยในอาหาร
1.1.2	<p>Food safety culture</p> <p>ผู้บริหารอาวุโสขององค์กร ต้องกำหนดและธำรงรักษา แผนที่ชัดเจนสำหรับการพัฒนาและปรับปรุงอย่างต่อเนื่องวัฒนธรรมด้านคุณภาพและความความปลอดภัยของอาหาร ซึ่งต้องประกอบไปด้วย</p> <ul style="list-style-type: none"> • กำหนดกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับทุกส่วนงานในสถานประกอบการที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยผลิตภัณฑ์ • แผนการที่แสดงได้ว่ากิจกรรมต่างๆจะมีการดำเนินการและการวัด, รวมถึง กรอบเวลาตามเจตนา ทบทวนประสิทธิผลของกิจกรรมที่สำเร็จ

Management Commitment to Food Safety

ความมุ่งมั่นของฝ่ายบริหารต่อความปลอดภัยของอาหาร

- Fundamental to the successful functioning of any food hygiene system is the establishment and maintenance of a positive food safety culture acknowledging the importance of human behaviour in providing safe and suitable food. The following elements are important in cultivating a positive food safety culture:
พื้นฐานต่อความสำเร็จของระบบสุขลักษณะอาหารคือการจัดตั้งและดูแลรักษาวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารในเชิงบวกที่รับทราบถึงความสำคัญของพฤติกรรมของบุคคลในการส่งมอบอาหารที่ปลอดภัยและเหมาะสม องค์ประกอบต่อไปนี้มีความสำคัญในการปลูกฝังวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารในเชิงบวก:



5 กรอบสำหรับวัฒนธรรมความ ปลอดภัยในอาหาร

The Cultivate wheel



Values, vision and mission

ลองถามตัวเอง: ถ้าเราวางแผนอนาคตธุรกิจของเราเราจะตั้งคำถามอะไรบ้าง แล้วผู้นำอาวุโสพูดถึงความปลอดภัยของอาหารเมื่อใด ?



People

ถามตัวเอง:
เราฝึกอบรมหรือให้โอกาสการเรียนรู้
สำหรับทุกคนจากผู้อาวุโสที่สุดไปสู
พนักงานแนวหน้าหรือไม่?
เราวางแผนรางวัลและการปรบมืออย่าง
ต่อเนื่องหรือไม่?



Adaptability

ถามตัวคุณเอง: คุณวางแผนการเปลี่ยนแปลง
อย่างไร เช่น กฎหมายใหม่ ความต้องการ
ของลูกค้า? สิ่งที่มีเกิดขึ้นเมื่อทีมของคุณ
แก้ปัญหาความปลอดภัยของอาหาร มี
โครงสร้างหรือไม่เช่น 5 why ผู้คนจาก
พื้นที่และระดับต่าง ๆ มีส่วนร่วมหรือไม่?



Consistency

ถามตัวเอง:
ใครเป็นเจ้าขององค์ประกอบต่าง ๆ ในระบบ
ความปลอดภัยของอาหารของเรา?
ทุกคนพร้อมใช้งานข้อมูลและข้อมูลเชิงลึก
หรือไม่?
มีการใช้ระบบและข้อมูลอย่างสม่ำเสมอเพื่อ
ท้าทายสภาพที่เป็นอยู่หรือไม่?



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

รูปแบบการวัดประสิทธิภาพด้านการศึกษาและการฝึกอบรม

รูปแบบการวัดประสิทธิภาพด้านการศึกษาและการฝึกอบรม		ช่วงระยะของรูปแบบการวัดประสิทธิภาพ				
		1	2	3	4	5
ผู้บริหารระดับสูง	ลักษณะการวัดประสิทธิภาพ	ไม่ได้รับการยอมรับจากผู้บริหารว่าการฝึกอบรมสำหรับประชากรกลุ่มนี้มีความจำเป็น ความปลอดภัยของอาหารถูกมองว่าเป็นปัญหาด้านการประกันคุณภาพเท่านั้น เอกสารการฝึกอบรมที่ไม่มีหรือมีการผลิตได้แย่ เนื้อหาย่อ ไม่ได้กำหนดเป้าหมายไปที่บริษัทเฉพาะ การฝึกอบรมต่าง ๆ มักจะไม่ได้ลงทะเบียน ไม่มีการประเมินด้านสมรรถนะ ผู้บริหารมอบหมายความรับผิดชอบด้านความปลอดภัยของอาหารให้แก่ทีมประกันคุณภาพและทีมควบคุมคุณภาพ มีการสื่อสารที่จำกัดหรือไม่มีการสื่อสารระหว่างสองกลุ่มนี้ แนวคิดด้านความปลอดภัยของอาหารไม่เป็นที่เข้าใจในระดับสากลสำหรับทีมผู้บริหารระดับสูง หากมีเอกสารฝึกอบรม ก็ให้ความสำคัญกับสุนทรียภาพส่วนบุคคลเป็นหลัก ผู้บริหารระดับสูงไม่ได้เฝ้าติดตามเงินที่ใช้กับโครงการฝึกอบรมด้านความปลอดภัยของอาหาร	บริษัทดำเนินงานในรูปแบบตอบสนองกลับเกี่ยวกับปัญหาด้านความปลอดภัยของอาหาร ไม่มีการค้าเน้นการใด ๆ นอกเหนือจากการตอบสนองต่อข้อร้องเรียน การเรียกคืนหรือผลการตรวจสอบที่ไม่ดี ไม่มีระบบที่เป็นทางการสำหรับการฝึกอบรมอยู่ ดำเนินการเฉพาะกิจบางช่วง ผู้บริหารระดับสูงทั้งหมดไม่ได้เข้าร่วม ไม่มีการทดสอบอย่างเป็นทางการในด้านความรู้ความสามารถและความเข้าใจ ผู้บริหารระดับสูงอาจเข้าใจความปลอดภัยของอาหาร แต่พิจารณาว่าเป็นความรับผิดชอบของทีมประกันคุณภาพและทีมควบคุมคุณภาพ จะมีการส่งข้อมูลเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารเป็นระยะ ๆ ให้กับผู้บริหารที่เฉพาะเจาะจงโดยทั่วไป จะเกี่ยวกับภาวะวิกฤต การขาดข้อมูลพื้นฐานจะทำให้เกิดสร้างว่างสำหรับการตัดสินใจที่เหมาะสมและจำกัดความสามารถที่จะส่งผลกระทบต่อเปลี่ยนแปลงในเชิงบวกและการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง เอกสารการฝึกอบรมจะมีเนื้อหามากกว่า	การเริ่มต้นการพัฒนาแบบต่าง ๆ เพื่อให้การฝึกอบรม บริหารข้อมูลและบันทึกสมรรถนะ ผู้บริหารทุกคนจะได้รับการฝึกอบรมด้านความปลอดภัยของอาหารและบรรลุความเข้าใจที่ชัดเจนเกี่ยวกับองค์ประกอบด้านความปลอดภัยของอาหารของตนเอง การฝึกอบรมเพิ่มเติมเกี่ยวกับอันตรายด้านความปลอดภัยของอาหารที่สำคัญ ณ สถานปฏิบัติงานของอาหาร กลไกการสื่อสารที่จัดตั้งขึ้นเพื่อให้ผู้บริหารต่าง ๆ ได้รับข้อมูลที่ทันสมัยเกี่ยวกับสถานะโปรแกรมความปลอดภัยของอาหาร ผู้บริหารระดับสูงเริ่มมีส่วนร่วมกับปัญหาด้านความปลอดภัยของอาหารและสนับสนุนทีมประกันคุณภาพและทีมควบคุมคุณภาพ	การส่งข้อความด้านความปลอดภัยของอาหารเชิงรุกรวมอยู่ในการสื่อสารตามปกติจากผู้บริหารระดับสูง มีระบบอย่างเป็นทางการของการฝึกอบรมสำหรับฝ่ายบริหารอยู่และมีการดำเนินการ ผู้บริหารระดับสูงที่สะดวกพูดคุยถึงความเสี่ยงที่สำคัญและมาตรการควบคุมต่าง ๆ มีระบบที่จะประเมินความเข้าใจและสมรรถนะของพนักงานอยู่ มีการแบ่งปันข้อมูลและการสื่อสารด้านความปลอดภัยของอาหารให้กับผู้บริหารระดับสูงเป็นประจำและหารือเพื่อเพิ่มความเข้าใจด้านความปลอดภัยของอาหารภายในทีม การตัดสินใจทางธุรกิจที่สำคัญจะคำนึงถึงความปลอดภัยของอาหารเป็นสำคัญ เอกสารการฝึกอบรมจะเน้นความสำคัญด้านความปลอดภัยของอาหารสำหรับบุคลากรและสิ่งอำนวยความสะดวกโดยรวมถึงอุปกรณ์และแนวทางปฏิบัติที่ทำเป็นประจำ ความเสี่ยงและผลที่ตามมาที่อาจเกิดขึ้น ผู้บริหารระดับสูงสนับสนุนทีมประกันคุณภาพและทีมควบคุมคุณภาพอย่าง	การฝึกอบรมด้านความปลอดภัยของอาหารเป็นบทบาทส่วนหนึ่งของผู้บริหารระดับสูง ซึ่งปรับให้เหมาะกับพื้นที่เฉพาะต่าง ๆ แต่ผู้บริหารทุกคนสามารถอธิบายพื้นที่ความเสี่ยงที่สำคัญ การควบคุมและเหตุผลที่วัฒนธรรมด้านความปลอดภัยของอาหารเป็นสิ่งจำเป็นทั่วทั้งองค์กร โดยพื้นฐานแล้ว ผู้บริหารมองว่าความปลอดภัยของอาหารมีความสำคัญอย่างยิ่งและอาจเป็นตัวสร้างความแตกต่างทางธุรกิจ ผู้บริหารต่าง ๆ จะคอยติดตามปัญหาด้านความปลอดภัยของอาหารในปัจจุบันทั่วทั้งอุตสาหกรรมและตั้งคำถามอย่างจริงจังต่อเอกสารการฝึกอบรมด้านสมรรถนะเพื่อเน้นความสำคัญด้านความปลอดภัยของอาหารสำหรับบุคลากรและสิ่งอำนวยความสะดวก



Next Steps...

คำแนะนำการปฏิบัติเกี่ยวกับวัฒนธรรม ความปลอดภัยของอาหาร

New Training (coming soon)

สร้างแผนการปรับปรุง

วัฒนธรรมด้านความปลอดภัยของอาหารและ

พฤติกรรมความเป็นผู้นำ

มาตรการและวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหาร

ของคุณ

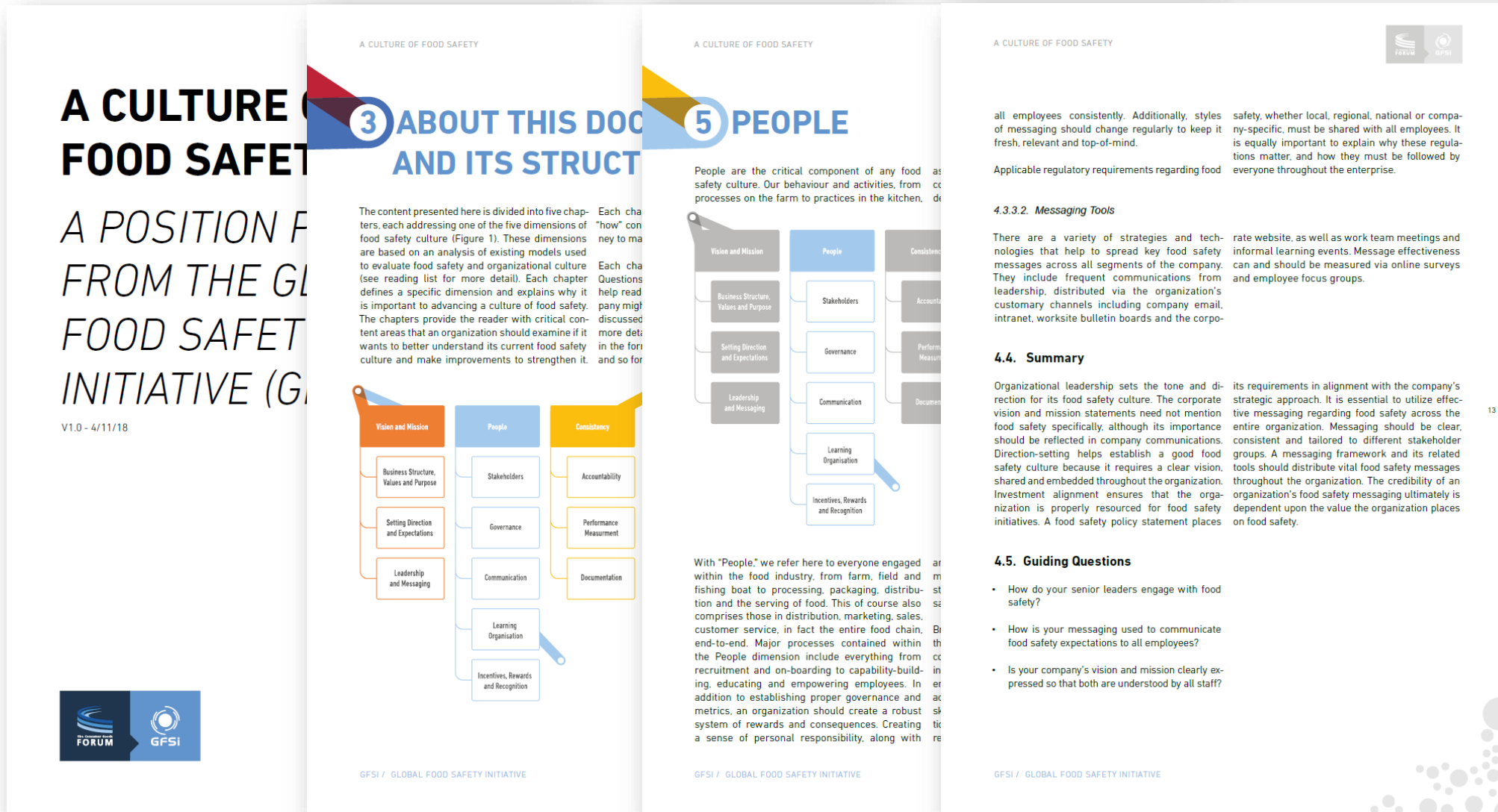
bsi.



Next Steps

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

Next Steps



• 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 content 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 not 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 a 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 overrun).	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.

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

Website: www.bsigroup.com/en-th



By Royal Charter

bsi.