

Gıda Güvenliği ve Kalite Kültürü

Öz Değerlendirme Anketi

Pozitif bir gıda güvenliği ve kalite kültürü tesadüfen oluşmaz; Planlama gerektirir...

Bugünün değişen dünyasında, pozitif gıda güvenliği ve kalitesi yönetimine odaklanmış bir kültür, uzun vadede müşteri memnuniyetini sağlayan, operasyonel olarak dayanıklı ve başarılı bir kuruluşun ana bileşenidir. Bütün organizasyonların bir gıda güvenliği ve kalitesi kültürü vardır; bu değerlendirme anketi gıda güvenliği ve kalitesi kültürünüzün ne kadar pozitif olduğunu ve bu kültürü geliştirmek için hangi noktalarda aksiyon almanız gerektiğini tespit etmeniz size yardımcı olacaktır.

	1 = Kesinlikle Katılmıyorum	2 = Katılmıyorum	3 = Emin değilim	4 = Katılıyorum	5 = Kesinlikle Katılıyorum
Üst yönetimimiz, pozitif bir gıda güvenliği ve kalitesi kültürünün önemini etkin bir biçimde destekliyor.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐
Üst yönetimimiz, gıda güvenliği ve kalitesi kültürümüz konusunda iyi uygulamaları benimseyen çalışanlarımızı takdir eder ve ödüllendirir.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐
Gıda güvenliği iç denetimlerini ne sıklıkta yapıyorsunuz? Yılda 1 ise 1'i, Ayda 1 ise 5'i seçiniz	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐
Organizasyonumuz, güvenli ve kaliteli ürünler sunmada süreçlerimizin ne kadar etkin rol oynadığını bilir.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐
Gıda güvenliği / kalite kontrol olayları ve ramak kala olaylarındaki eğilimleri takip ve analiz ederiz.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐
Gıda operatörleri olası/mevcut tehlikeleri ve ramak kala olaylarını ne sıklıkta bildirir? Yıllık = 1, Günlük = 5	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐
Organizasyonumuz, gıda güvenliği ve kalitesi kültürümüzün uygunluğunu, yeterliliğini ve etkililiğini geliştirmek amacıyla fırsatlar belirlemiş ve seçmiştir.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐
İşe giriş ve oryantasyon sürecimiz, pozitif bir gıda güvenliği ve kalitesi kültürünün önemini ve içeriğini kapsar.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐
Gıda güvenliği ve kalitesi kültürümüzü etkileyebilecek iç ve dış konular riskler bakımından değerlendirilmiş ve bu riskler yüksek standartlarda en aza indirilmiştir.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐
Eminim ki dış kaynak kullandığımız bütün süreçler, ürünlerimizin gıda güvenliği ve kalitesine yönelik ek riskler getirmemesi için kontrol edilmektedir.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐

	1 = Kesinlikle Katılmıyorum	2 = Katılmıyorum	3 = Emin değilim	4 = Katılıyorum	5 = Kesinlikle Katılıyorum
Teknik / operasyon ekiplerine yeterli bütçe ayrılmıştır; böylece üretim alanında yüksek bir standart sürdürülebilir, uygunsuzluklar giderilebilir, olası tehlikeler ortadan kaldırılabilir ve personelin tamamı yüksek standartlarda eğitilebilir.	1 ●	2 ●	3 ●	4 ●	5 ●
Doğru dokümanite edilmiş kanıtlar sürekli olarak kaydedilir ve güncellenir; böylece süreçlerin dokümanite edilmiş politika ve prosedürlerde planlandığı şekilde yürütüldüğü gösterilir.	1 ●	2 ●	3 ●	4 ●	5 ●
Operatörlerin, iyi gıda güvenliği ve kalitesi uygulamalarını sürdürmek ve talimatları zamanında yerine getirmek arasında bir seçim yapmadan görevlerini yerine getirmeleri için her daim yeterli zamanları vardır.	1 ●	2 ●	3 ●	4 ●	5 ●
Her seviyeden personel aktif bir şekilde daha iyi gıda güvenliği ve kalitesi sonuçlarının desteklenmesine yönelik iyileştirmeler sunmaya teşvik edilir.	1 ●	2 ●	3 ●	4 ●	5 ●
Gıda güvenliği ve kalitesi kültürüne dair mesajlar anlaşılır şekilde ve sık sık organizasyon geneline iletilir.	1 ●	2 ●	3 ●	4 ●	5 ●
Eminim ki bütün personel gıda güvenliği ve kalite kültürüne dair iletileri ciddiye alır ve bu iletilerin içeriği bütün personel tarafından anlaşılır.	1 ●	2 ●	3 ●	4 ●	5 ●
Saha ziyaretçileri ve tedarikçilerinden gıda güvenliği ve kalitesi prosedürlerine uymaları istenir. Saha ziyaretçileri bu gerekliliği her zaman tamamen anlar ve yerine getirir.	1 ●	2 ●	3 ●	4 ●	5 ●
Müşteri şikayetleri ve memnuniyeti ele alınırken, kök sebep analizi uygun bir şekilde gerçekleştirilir.	1 ●	2 ●	3 ●	4 ●	5 ●
Organizasyonunuzda gıda güvenliği ve kalite kültürü şampiyonları var mıdır?		Evet ●		Hayır ●	
Üst yönetimden herhangi biri denetimde tespit edilen bütün uygunsuzlukları sahiplenir mi?		Evet ●		Hayır ●	
Gıda güvenliği ve kalitesi, üst yönetim toplantılarında düzenli ve sürekli olarak ele alınan bir konu mudur ve bu konu başka hususlar ön plana geçtiğinde ertelenmez, iptal edilmez ve her zaman tartışılır mı?		Evet ●		Hayır ●	
Üst yönetim (örn. CEO), olaylar ya da uygunsuzluklar meydana geldiğinde, bunların tekrarını önlemek amacıyla risk azaltmaya yönelik aksiyonların uygulanıp uygulanmadığını görmek için sürece dahil olur mu?		Evet ●		Hayır ●	

Organizasyonunuzun gıda güvenliği kültürünü ne kadar benimsediğini görmek için puanlarınızı toplayın - EVET için 5'i ve HAYIR için 1'i kullanın. Mümkün olan en yüksek toplam: **110**

100 to 110	Mükemmel! Gıda güvenliği ve kalitesi kültüründe sürekli iyileşmenin önemini anlıyor, bu konuyu organizasyondaki bütün seviyelerde ve iyi bir şekilde paylaşıyor ve yönetimi ikna ediyorsunuz. Bu muhteşem sonuçları müşterilerinizle de paylaşmayı ihmal etmeyin!
85 to 99	Organizasyonunuzda gıda güvenliği ve kalitesi kültürünün önemi oldukça iyi bir biçimde anlaşılmıştır. Bu konuyu mümkün olan her fırsatta ele almanın önemini unutmayın; üst yönetim, vardiya sorumluları ve operatörler de dahil bütün personeli mükemmelliği yakalamak için çaba sarf etmeye teşvik edin.
60 to 84	Organizasyonunuzda pozitif bir kalite kültürü oluşturma yolunda başarıyla ilerliyorsunuz; sürekli iyileşme ruhuyla puanınızı bir üst seviyeye çıkarabileceğinizi görmek için liderlik, gıda güvenliği ve kalite sistemleri ya da HACCP hakkındaki eğitimlere göz atın.
41 to 59	Bir anlayışınız var, ancak organizasyonda açıkça gıda güvenliği ve kalitesi kültürünün iyileştirilmesi gereken alanlar var. Liderliğin desteği başarının sağlanmasında kilitlidir. Gıda güvenliği ve kalitesi kültürü hakkındaki beyaz bültenimizi bizden talep edebilirsiniz.
0-40	Organizasyonunuzun gıda güvenliği ve kalitesi kültürünün önemine dair mevcut anlayışı organizasyonunuz için risk teşkil edebilir.