

FOOD SAFETY CULTURE

DOCUMENT 1.2.1A NL: DUTCH QUESTIONNAIRE FOOD SAFETY CLIMATE

This document was partly developed within the framework of the Q-DNA project (COOCK project, Agentschap Innoveren en Ondernemen HBC.2020.2738), a collaboration between Ghent University, and Flanders' FOOD, under the guidance of Fevia and Alimento.

The document provided is for 'in-company' use only and may not be used for any kind of commercial purpose unless you have been validated, by the Ghent University, as a 'licensed commercial partner'. Furthermore, distributing the tool to third parties is prohibited.

All copyrightable text, graphics, design, selection and arrangement of information in this document are copyrighted by Ghent University unless otherwise noted.

© 12 02 2024 Ghent University. All rights reserved.

Ghent University hereby grants permission to display, cache and print one copy of the text, graphics, design, selection and arrangement of information ("Content"). Other than as expressly permitted, no part of our Content can be copied, reproduced, used, performed, distributed or redistributed in any form (graphic, electronic or mechanical, including photocopying, recording, taping or information storage and retrieval systems) for any purpose without the express written permission of Ghent University.

This document is part of the

Q-DNA

Food Safety Culture Improvement tool



Phase 1. Pre-assessment

1.2 Human organizational building block

1.2.1 Food safety climate

The questionnaire in this document is part of the food safety climate assessment of the human organizational building block. The questionnaire is also available in English (document 1.2.1a Eng) in French (document 1.2.1a Fr), and Arabic (document 1.2.1a Arab).

This questionnaire can be combined with the questionnaire on the human individual building block (document 1.3).

Beste deelnemer,

Hieronder vindt u de vragenlijst voor het onderzoek rond voedselveiligheidscultuur. Hierin is het menselijke aspect in voedselveiligheid belangrijk. Deze vragenlijst bestaat uit 33 vragen en zal door de directie en alle werknemers in jouw bedrijf ingevuld worden. Door de vragenlijst in te vullen draag je bij aan het onderzoek en de kennis binnen je bedrijf. Er zijn geen juiste of foute antwoorden. Probeer dus zo eerlijk mogelijk te antwoorden. Alle bekomen gegevens worden strikt vertrouwelijk verwerkt. Alvast heel erg bedankt voor jouw bijdrage!

Toestemmingsformulier

Wij vragen dat u eerst dit formulier aandachtig leest en aanduidt waarmee u al of niet akkoord gaat.

Ik verklaar dat ik:

uit **vrije wil** deelneem aan het onderzoek en weet dat ik mijn **deelname altijd kan stopzetten**;

toestemming geef om mijn **resultaten op anonieme wijze te gebruiken**;

weet dat niet deelnemen of mijn deelname aan het onderzoek stopzetten **op geen enkele manier negatieve gevolgen** heeft voor mij;

weet dat ik op aanvraag een **samenvatting** van het onderzoek kan krijgen nadat de studie is afgerond en de resultaten bekend zijn;

Ik verklaar dat ik de uitleg over dit onderzoek heb gekregen en dat mij de mogelijkheid werd geboden om extra vragen te stellen.

Ik verklaar dat ik akkoord ben met dit toestemmingsformulier.

Inleidende vragen

Volgende vragen hebben als doel om enkele eigenschappen van uw werk te verduidelijken. Gelieve onderstaande vragen te lezen en het antwoord te selecteren dat het beste bij jou past (maximaal 1 antwoord selecteren).

1. Ik heb op dit moment een leidinggevende functie
 - Ja
 - Nee

2. Ik ben direct betrokken bij het productieproces en kom dagelijks in contact met voedsel
 - Ja
 - Nee

3. Ik heb op dit moment:
 - Een contract van bepaalde duur (bijvoorbeeld jobstudent, interim, ...)
 - Een contract van onbepaalde duur

4. Wanneer ontving je voor de laatste keer een opleiding over voedselveiligheid?
 - Minder dan 3 maand geleden
 - Tussen 3 maand en 6 maand geleden
 - Tussen 6 maand en 12 maand geleden
 - Meer dan 1 jaar geleden
 - Meer dan 2 jaar geleden

5. Hoe lang werk je al bij dit bedrijf?
 - Minder dan 1 jaar
 - Tussen 1 en 2 jaar
 - Tussen 2 en 3 jaar
 - Tussen 3 en 5 jaar
 - Langer dan 5 jaar

Vragenlijst Voedselveiligheid

<p>Volgende vragen hebben als doel om je mening te vragen over enkele kenmerken van het bedrijf. Gelieve elk van de volgende uitspraken over hygiëne en voedselveiligheidspraktijken in uw organisatie te lezen en aan te duiden of u: helemaal oneens (1), oneens (2), niet eens niet oneens (3), eens (4) of helemaal eens (5) bent.</p>		Helemaal oneens	Oneens	Niet eens, niet oneens	Eens	Helemaal eens
6	In mijn bedrijf stellen de leidinggevenden duidelijke doelen rond hygiëne en voedselveiligheid.	1	2	3	4	5
7	In mijn bedrijf zijn de leidinggevenden duidelijk over wat van de werknemers verwacht wordt over hygiëne en voedselveiligheid.	1	2	3	4	5
8	In mijn bedrijf kunnen de leidinggevenden hun werknemers motiveren om hygiënisch en voedselveilig te werken.	1	2	3	4	5
9	In mijn bedrijf luisteren leidinggevenden naar werknemers, wanneer zij een opmerking hebben over hygiëne en voedselveiligheid.	1	2	3	4	5
10	Problemen over hygiëne en voedselveiligheid worden in dit bedrijf op een respectvolle manier opgelost door de leidinggevenden.	1	2	3	4	5
11	In mijn bedrijf streven leidinggevenden ernaar om de hygiëne en voedselveiligheid voortdurend te verbeteren .	1	2	3	4	5
12	In mijn bedrijf communiceren de leidinggevenden regelmatig rond hygiëne en voedselveiligheid met de werknemers .	1	2	3	4	5
13	In mijn bedrijf communiceren de leidinggevenden duidelijk rond hygiëne en voedselveiligheid met de werknemers .	1	2	3	4	5
14	In mijn bedrijf is het mogelijk om te communiceren over hygiëne en voedselveiligheid met de leidinggevenden .	1	2	3	4	5
15	In mijn bedrijf wordt het belang van hygiëne en voedselveiligheid altijd aangetoond onder de vorm van bijvoorbeeld posters, borden en/of pictogrammen.	1	2	3	4	5
16	Problemen over hygiëne en voedselveiligheid kan ik bespreken met collega's .	1	2	3	4	5
17	In mijn bedrijf laten de leidinggevenden duidelijk blijken dat hygiëne en voedselveiligheid zeer belangrijk zijn.	1	2	3	4	5
18	Mijn collega's vinden hygiënisch en voedselveilig werken belangrijk.	1	2	3	4	5
19	In mijn bedrijf wordt hygiënisch en voedselveilig werken door de leidinggevenden erkend en beloond .	1	2	3	4	5

20	In mijn bedrijf geven de leidinggevenden het goede voorbeeld over hygiëne en voedselveiligheid.	1	2	3	4	5
21	In mijn bedrijf worden problemen over hygiëne en voedselveiligheid snel aangepakt door de leidinggevenden.	1	2	3	4	5
22	In mijn bedrijf worden werknemers actief betrokken door de leidinggevenden bij hygiëne en voedselveiligheid.	1	2	3	4	5
23	In mijn bedrijf krijgen werknemers voldoende tijd om hygiënisch en voedselveilig te werken.	1	2	3	4	5
24	In mijn bedrijf is er voldoende personeel beschikbaar om de hygiëne en voedselveiligheid op te volgen.	1	2	3	4	5
25	In mijn bedrijf is de nodige infrastructuur (bijvoorbeeld goede uitrusting en goed gereedschap) aanwezig zodat op een hygiënische en voedselveilige manier kan gewerkt worden.	1	2	3	4	5
26	In mijn bedrijf worden er voldoende financiële middelen ingezet om hygiëne en voedselveiligheid te ondersteunen (bijvoorbeeld labo analyses, externe consultants, extra reiniging, aankoop uitrusting...).	1	2	3	4	5
27	In mijn bedrijf worden er voldoende opleidingen en trainingen gegeven over hygiëne en voedselveiligheid.	1	2	3	4	5
28	In mijn bedrijf zijn er goede procedures en instructies aanwezig over hygiëne en voedselveiligheid.	1	2	3	4	5
29	In mijn bedrijf zijn de risico's met betrekking tot hygiëne en voedselveiligheid gekend .	1	2	3	4	5
30	In mijn bedrijf zijn de risico's met betrekking tot hygiëne en voedselveiligheid onder controle .	1	2	3	4	5
31	Mijn collega's zijn alert voor mogelijke problemen en risico's met betrekking tot hygiëne en voedselveiligheid.	1	2	3	4	5
32	In mijn bedrijf hebben de leidinggevenden een realistisch beeld van de mogelijke problemen en risico's met betrekking tot hygiëne en voedselveiligheid.	1	2	3	4	5
33	In mijn bedrijf hebben de werknemers (die geen leidinggevenden zijn) een realistisch beeld van de mogelijke problemen en risico's voor hygiëne en voedselveiligheid.	1	2	3	4	5

Dit is het einde van de vragenlijst.
Bedankt voor uw deelname!