

*Wie is jouw
publiek?*

Een gezicht geven aan door voedsel overgedragen ziekten

Gerichte Discussie Vragen

Om een sterke, positieve voedselveiligheidscultuur in uw hele organisatie te bevorderen, moeten alle werknemers – van de frontlinie tot de hogere leidinggevenden – gemotiveerd, opgeleid en betrokken zijn. Wij hebben deze vragen ontworpen om het **motivatie** gedeelte aan te pakken door een persoonlijke band te leggen met de gevolgen van door voedsel overgedragen ziekten.

Deze vragen komen overeen met een video die beschikbaar is in de Food Safety Culture Toolkit van Alliance: <https://stopfoodborneillness.org/toolkit/>

In de desbetreffende video zijn Chrissy en haar zoon Beck te zien. Toen hij nog een baby was, liep Beck Salmonella op via snacks bestrooid met besmet bladgroentenpoeder. Gelukkig overleefde Beck de traumatische infectie en de ziekenhuisopname, maar niet zonder complicaties en langetermijneffecten voor hem en zijn gezin. Chrissy deelde haar verhaal met Alliance to Stop Foodborne Illness in de hoop dat haar stem zal helpen voorkomen dat anderen meemaken wat zij, haar zoon en haar familie hebben meegemaakt.



De volgende discussievragen zijn bedoeld voor verschillende doelgroepen, afhankelijk van de behoeften van uw organisatie. De vier primaire vragen worden herhaald voor alle publieksgroepen, maar de follow-ups zijn afgestemd op de specifieke rollen van de verschillende niveaus en functies.

Alle niveaus/ Functies

1. Wie is verantwoordelijk voor de veiligheid van het voedsel?
2. Hoe veranderde het vertrouwen van Beck's familie in de voedselindustrie door hun ervaring?
3. Welke rol speel jij in onze producten veilig te houden? Wat zijn de rollen van anderen in jouw team? Op jouw fabriek of faciliteit? Doorheen het bedrijf?
4. Hoe zou jij "voedselveiligheidscultuur" definiëren? Hoe zou jij de voedselveiligheidscultuur van ons bedrijf definiëren?



*Wie is jouw
publiek?*

Een gezicht geven aan door voedsel overgedragen ziekten

Gerichte Discussie Vragen

Eerstelijns werkers

1. Wie is verantwoordelijk voor de veiligheid van het voedsel?
2. Hoe veranderde het vertrouwen van Beck's familie in de voedselindustrie door hun ervaring?
 - a. Welke processen en procedures hebben wij om ziekten zoals die van Beck te voorkomen?
3. Welke rol speel jij in onze producten veilig te houden? Wat zijn de rollen van anderen in jouw team? Op jouw fabriek of faciliteit? Doorheen het bedrijf?
 - a. Welke acties neem je of kan je nemen elke dag om onze producten veilig te houden?
4. Hoe zou jij "voedselveiligheidscultuur" definiëren? Hoe zou jij de voedselveiligheidscultuur van ons bedrijf definiëren?
 - a. Hoe dragen jouw dagelijkse handelingen bij tot een sterke, positieve voedselveiligheidscultuur binnen jouw team?

Team Leiders/ Supervisors

1. Wie is verantwoordelijk voor de veiligheid van het voedsel?
2. Hoe veranderde het vertrouwen van Beck's familie in de voedselindustrie door hun ervaring?
 - a. Welke processen en procedures hebben wij om ziekten zoals die van Beck te voorkomen?
 - b. Wat kunnen de gevolgen zijn als er iets misgaat in die processen en procedures? Hoe veranderen die gevolgen als het probleem wordt opgemerkt en verholpen vóór versus nadat het product de fabriek verlaat?
3. Welke rol speel jij in onze producten veilig te houden? Wat zijn de rollen van anderen in jouw team? Op jouw fabriek of faciliteit? Doorheen het bedrijf?
 - a. Wat kan iemand ervan weerhouden om te handelen als hij een probleem met de voedselveiligheid opmerkt? Wat kunnen we allemaal doen om die hindernissen uit de weg te ruimen?
4. Hoe zou jij "voedselveiligheidscultuur" definiëren? Hoe zou jij de voedselveiligheidscultuur van ons bedrijf definiëren?
 - a. Hoe kunnen/dragen jouw dagelijkse handelingen bij tot een sterke, positieve voedselveiligheidscultuur binnen uw team?

Hoe zet jij de toon voor een sterke, positieve voedselveiligheidscultuur binnen jouw team?

1. Wie is verantwoordelijk voor de veiligheid van het voedsel?
2. Hoe veranderde het vertrouwen van Beck's familie in de voedselindustrie door hun ervaring?
 - a. Wat kunnen de gevolgen zijn als we onveilige producten verspreiden? Hoe kunnen onze consumenten hierdoor worden geraakt of beïnvloed? Hoe kunnen ons bedrijf en onze werknemers worden geraakt of beïnvloed?
3. Welke rol speel jij in onze producten veilig te houden? Wat zijn de rollen van anderen in jouw team? Op jouw fabriek of faciliteit? Doorheen het bedrijf?
4. Hoe zou jij "voedselveiligheidscultuur" definiëren? Hoe zou jij de voedselveiligheidscultuur van ons bedrijf definiëren?
 - a. Hoe beïnvloedt onze bedrijfscultuur onze voedselveiligheidscultuur? Welke rol speel jij bij het bepalen van zowel onze bedrijfscultuur als onze voedselveiligheidscultuur?
 - b. Welke maatregelen neem je of kan je nemen om ervoor te zorgen dat een sterke, positieve voedselveiligheidscultuur elke dag in het hele bedrijf een prioriteit is?

*Wie is jouw
publiek?*

Een gezicht geven aan door voedsel overgedragen ziekten

Gerichte Discussie Vragen

Inkoop

1. Wie is verantwoordelijk voor de veiligheid van het voedsel?
2. Hoe veranderde het vertrouwen van Beck's familie in de voedselindustrie door hun ervaring?
 - a. Hoe bouwen wij vertrouwen op met onze leveranciers/partners?
 - b. Welk beleid of welke procedures hebben wij om de veiligheid van gereedschappen, apparatuur en/of ingrediënten van onze leveranciers/partners te waarborgen?
3. Welke rol speel jij in onze producten veilig te houden? Wat zijn de rollen van anderen in jouw team? Op jouw fabriek of faciliteit? Doorheen het bedrijf?
 - a. Welke rollen spelen onze leveranciers/partners?
4. Hoe zou jij "voedselveiligheidscultuur" definiëren? Hoe zou jij de voedselveiligheidscultuur van ons bedrijf definiëren?
 - a. Hoe definieert u de voedselveiligheidscultuur van onze leveranciers/partners?
 - b. Hoe kunt u een sterke, positieve voedselveiligheidscultuur voor onze leveranciers/partners ondersteunen?

Human Resources

1. Wie is verantwoordelijk voor de veiligheid van het voedsel?
2. Hoe veranderde het vertrouwen van Beck's familie in de voedselindustrie door hun ervaring?
 - a. Hoe draagt vertrouwen binnen onze organisatie (tussen werknemers, tussen verschillende niveaus/afdelingen) bij tot consumentenveiligheid en consumentenvertrouwen?
3. Welke rol speel jij in onze producten veilig te houden? Wat zijn de rollen van anderen in jouw team? Op jouw fabriek of faciliteit? Doorheen het bedrijf?
 - a. Welke maatregelen neem jij of kan je nemen om ervoor te zorgen dat elke werknemer – vanaf de aanwerving – het belang van voedselveiligheid inziet?
4. Hoe zou jij "voedselveiligheidscultuur" definiëren? Hoe zou jij de voedselveiligheidscultuur van ons bedrijf definiëren?
 - a. Hoe kan jij de voedselveiligheidscultuur integreren in de ondersteunende middelen (beleid, leiderschapstraining, opleiding, enz.) die jij aan jouw werknemers biedt?

Andere functies (bijv. marketing, faciliteiten, administratie)

1. Wie is verantwoordelijk voor de veiligheid van het voedsel?
2. Hoe veranderde het vertrouwen van Beck's familie in de voedselindustrie door hun ervaring?
3. Welke rol speel jij in onze producten veilig te houden? Wat zijn de rollen van anderen in jouw team? Op jouw fabriek of faciliteit? Doorheen het bedrijf?
 - a. Hoe kan jij medewerkers in andere functies ondersteunen die rechtstreeks te maken hebben met voedsel en voedselveiligheid?
4. Hoe zou jij "voedselveiligheidscultuur" definiëren? Hoe zou jij de voedselveiligheidscultuur van ons bedrijf definiëren?
 - a. Hoe kan jij de voedselveiligheidscultuur integreren in jouw dagelijkse routines en taken?



Deze vragen zijn het resultaat van samenwerking tussen Alliance-leden en partners uit de hele voedingsindustrie. Ga voor meer informatie naar de Toolkit voor de voedselveiligheidscultuur van Alliance: <https://stopfoodborneillness.org/toolkit/>