

*Sino ang
iyong
audience?*

Pag-unawa sa Sakit na Mula sa Pagkain

Mga Tanong sa Naka-target na
Pag-uusap

Para magtaguyod ng matatag at positibong kultura sa kaligtasan ng pagkain sa iyong organisasyon, ang lahat ng empleyado— mula sa frontline hanggang sa mga nakatataas na pinuno—ay dapat na puno ng motibasyon, maturuan, at makipag-ugnayan. Idinisenyo namin ang mga tanong na ito para tugunan ang bahagi na puno ng **motibasyon** sa pamamagitan ng pagbuo ng mga personal na koneksyon sa mga kahihinatnan ng sakit na mula sa pagkain.

Tumutugon ang mga tanong na ito sa isang video na available sa Toolkit sa Kultura sa Kaligtasan ng Pagkain ng Alliance: <https://stopfoodborneillness.org/toolkit/>

Itinatampok ng video ng kabahagi si Chrissy at ang kaniyang anak na si Beck. Habang sanggol, nakakuha si Beck ng Salmonella mula sa merienda na may kontaminadong powder ng mga luntian at madahon na gulay. Sa kabutihang-palad, nalampasan ni Beck ang impeksiyon at pagpapaospital na nagdulot ng trauma ngunit nang walang komplikasyon at pangmatagalang epekto sa kaniya at kaniyang pamilya. Ibinahagi ni Chrissy ang kaniyang kuwento sa Alliance to Stop Foodborne Illness, nang may pag-asang makakatulong ang kaniyang boses para mapigilang maranasan ng iba ang naranasan niya, ng kaniyang anak at ng kaniyang pamilya.



Idinisenyo ang mga sumusunod na tanong sa pag-uusap para sa iba't ibang audience depende sa mga pangangailangan ng iyong organisasyon. Ang apat na pangunahing tanong ay nauulit para sa lahat ng grupo ng audience, pero nakaayon ang mga follow-up sa mga partikular na papel na may iba't ibang antas at tungkulin.

Lahat ng Antas / Tungkulin

1. Sino ang responsable sa pagtitiyak na ligtas ang pagkain?
2. Paano nagbago ang tiwala ng pamilya ni Beck sa industriya ng pagkain dahil sa kanilang karanasan?

*Sino ang
iyong
audience?*

Pag-unawa sa Sakit na Mula sa Pagkain

Mga Tanong sa Naka-target na
Pag-uusap

3. Anong papel ang ginagampanan mo sa pagpapanatiling ligtas ang ating mga produkto? Ano ang mga papel ng iba sa iyong pangkat? Sa iyong pasilidad? Sa buong kompanya?
4. Paano mo bibigyan ng kahulugan ang kultura sa kaligtasan ng pagkain? Paano mo bibigyan ng kahulugan ang kultura sa kaligtasan ng pagkain ng ating kompanya?

Mga Manggagawa sa Frontline

1. Sino ang responsable sa pagtitiyak na ligtas ang pagkain?
2. Paano nagbago ang tiwala ng pamilya ni Beck sa industriya ng pagkain dahil sa kanilang karanasan?
 - a. Anong mga proseso at pamamaraan ang mayroon tayo para makatulong na pigilan ang mga sakit na gaya ng naranasan ni Beck?
3. Anong papel ang ginagampanan mo sa pagpapanatiling ligtas ang ating mga produkto? Ano ang mga papel ng iba sa iyong pangkat? Sa iyong pasilidad? Sa buong kompanya?
 - a. Anong mga aksiyon ang magagawa/ginagawa mo bawat araw para makatulong na panatilihin ang ligtas ang ating mga produkto?
4. Paano mo bibigyan ng kahulugan ang kultura sa kaligtasan ng pagkain? Paano mo bibigyan ng kahulugan ang kultura sa kaligtasan ng pagkain ng ating kompanya?
 - a. Paano makakapagbigay/nagbibigay ng kontribusyon ang iyong mga pang-araw-araw na aksiyon sa isang matatag at positibong kultura sa kaligtasan ng pagkain sa iyong pangkat?

Mga Pinuno / Supervisor ng Pangkat

1. Sino ang responsable sa pagtitiyak na ligtas ang pagkain?
2. Paano nagbago ang tiwala ng pamilya ni Beck sa industriya ng pagkain dahil sa kanilang karanasan?
 - a. Anong mga proseso at pamamaraan ang mayroon tayo para makatulong na pigilan ang mga sakit na gaya ng naranasan ni Beck?
 - b. Ano ang ilan sa maaaring kahihinatnan kung may nagkamali sa mga proseso at pamamaraang iyon? Paano nagbabago ang mga kahihinatnan na iyong kung makikita at maitatama ang problema bago makaalis ang produkto sa pasilidad kumpara sa kung pagkatapos?
3. Anong papel ang ginagampanan mo sa pagpapanatiling ligtas ang ating mga produkto? Ano ang mga papel ng iba sa iyong pangkat? Sa iyong pasilidad? Sa buong kompanya?
 - a. Ano ang maaaring makapigil sa isang tao mula sa pagkilos kung may napansin siyang isyu sa kaligtasan ng pagkain? Ano ang magagawa nating lahat para makatulong na alisin ang mga hadlang na iyon?
4. Paano mo bibigyan ng kahulugan ang kultura sa kaligtasan ng pagkain? Paano mo bibigyan ng kahulugan ang kultura sa kaligtasan ng pagkain ng ating kompanya?
 - a. Paano mo maisasaayos ang kondisyon para sa isang matatag at positibong kultura sa kaligtasan ng pagkain sa iyong pangkat?

Mga Nakatataas na Pinuno

1. Sino ang responsable sa pagtitiyak na ligtas ang pagkain?
2. Paano nagbago ang tiwala ng pamilya ni Beck sa industriya ng pagkain dahil sa kanilang karanasan?

*Sino ang
iyong
audience?*

Pag-unawa sa Sakit na Mula sa Pagkain

Mga Tanong sa Naka-target na Pag-uusap

- a. Ano ang ilan sa mga maaaring kahihinatnan kung namahagi tayo ng mga hindi ligtas na produkto? Paano maaaring maapektuhan ang mga consumer? Paano maaaring maapektuhan ang ating kompanya at ang mga empleyado natin?
3. Anong papel ang ginagampanan mo sa pagpapanatiling ligtas ang ating mga produkto? Ano ang mga papel ng iba sa iyong pangkat? Sa iyong pasilidad? Sa buong kompanya?
4. Paano mo bibigyan ng kahulugan ang kultura sa kaligtasan ng pagkain? Paano mo bibigyan ng kahulugan ang kultura sa kaligtasan ng pagkain ng ating kompanya?
 - a. Paano nakakaapekto ang ating kultura ng kompanya sa ating kultura sa kaligtasan ng pagkain? Anong papel ang ginagampanan mo sa pagbibigay ng kahulugan sa ating kultura ng kompanya at ating kultura sa kaligtasan ng pagkain?
 - b. Anong mga aksiyon ang magagawa/ginagawa mo para tiyaking prioridad ang matatag at positibong kultura sa kaligtasan ng pagkain sa buong kompanya araw-araw?

Procurement

1. Sino ang responsable sa pagtitiyak na ligtas ang pagkain?
2. Paano nagbago ang tiwala ng pamilya ni Beck sa industriya ng pagkain dahil sa kanilang karanasan?
 - a. Paano tayo bumubuo ng tiwala sa ating mga supplier/partner?
 - b. Anong mga patakaran o pamamaraan ang mayroon tayo para tiyakin ang kaligtasan ng mga tool, kagamitan, at/o sangkap mula sa ating mga supplier/partner?
3. Anong papel ang ginagampanan mo sa pagpapanatiling ligtas ang ating mga produkto? Ano ang mga papel ng iba sa iyong pangkat? Sa iyong pasilidad? Sa buong kompanya?
 - a. Ano ang mga papel ng ating mga supplier/partner?
4. Paano mo bibigyan ng kahulugan ang kultura sa kaligtasan ng pagkain? Paano mo bibigyan ng kahulugan ang kultura sa kaligtasan ng pagkain ng ating kompanya?
 - a. Paano mo binibigyan ng kahulugan ang kultura sa kaligtasan ng pagkain ng ating mga supplier/partner?
 - b. Paano mo masusuportahan ang matatag at positibong kultura sa kaligtasan ng pagkain ng ating mga supplier/partner?

Human Resources

1. Sino ang responsable sa pagtitiyak na ligtas ang pagkain?
2. Paano nagbago ang tiwala ng pamilya ni Beck sa industriya ng pagkain dahil sa kanilang karanasan?
 - a. Paano nagbibigay ng kontribusyon ang tiwala sa loob ng ating organisasyon (sa pagitan ng mga empleyado, sa pagitan ng magkakaibang antas/departamento) sa kaligtasan ng consumer at tiwala ng consumer?
3. Anong papel ang ginagampanan mo sa pagpapanatiling ligtas ang ating mga produkto? Ano ang mga papel ng iba sa iyong pangkat? Sa iyong pasilidad? Sa buong kompanya?
 - a. Anong mga pagkilos ang magagawa/ginagawa mo para tiyaking kinikilala ng bawat empleyado—mula sa pag-recruit hanggang sa iba—ang kahalagahan ng kaligtasan ng pagkain?
4. Paano mo bibigyan ng kahulugan ang kultura sa kaligtasan ng pagkain? Paano mo bibigyan ng kahulugan ang kultura sa kaligtasan ng pagkain ng ating kompanya?

*Sino ang
iyong
audience?*

Pag-unawa sa Sakit na Mula sa Pagkain

Mga Tanong sa Naka-target na
Pag-uusap

- a. Paano mo maaaring isama ang kultura sa kaligtasan ng pagkain sa mga tool sa suporta (patakaran, pagsasanay ng pamunuan, edukasyon, atbp.) na ibinibigay mo para sa mga empleyado?

Iba Pang Tungkulin (hal. Marketing, Mga Pasilidad, Pang-administratibo)

1. Sino ang responsable sa pagtitiyak na ligtas ang pagkain?
2. Paano nagbago ang tiwala ng pamilya ni Beck sa industriya ng pagkain dahil sa kanilang karanasan?
3. Anong papel ang ginagampanan mo sa pagpapanatiling ligtas ang ating mga produkto? Ano ang mga papel ng iba sa iyong pangkat? Sa iyong pasilidad? Sa buong kompanya?
 - a. Paano mo masusuportahan ang mga empleyado sa iba pang tungkulin na direktang nakikipag-ugnayan sa pagkain at kaligtasan ng pagkain?
4. Paano mo bibigyan ng kahulugan ang kultura sa kaligtasan ng pagkain? Paano mo bibigyan ng kahulugan ang kultura sa kaligtasan ng pagkain ng ating kompanya?
 - a. Paano mo maaaring isama ang kultura ng kaligtasan ng pagkain sa iyong mga pang-araw-araw na rutina at gawain?



Ang mga tanong na ito ay resulta ng pakikipagtulungan sa pagitan ng mga miyembro ng Alliance at partner sa industriya ng pagkain. Para sa higit pang mapagkukunin, bisitahin ang Toolkit ng Kultura sa Kaligtasan ng Pagkain ng Alliance sa:

<https://stopfoodborneillness.org/toolkit/>