

*Quel est
votre public
cible ?*

Donner un visage aux maladies d'origine alimentaire

Questions de discussion ciblée

Pour promouvoir une culture de sécurité alimentaire forte et positive dans l'ensemble de votre organisation, tous les employés, de première ligne aux cadres supérieurs, doivent être motivés, éduqués et engagés. Nous avons conçu ces questions pour répondre à la partie **motivée** en établissant des liens personnels avec les conséquences des maladies d'origine alimentaire.

Ces questions correspondent à une vidéo disponible dans la boîte à outils de l'Alliance sur la culture de la sécurité alimentaire : <https://stopfoodborneillness.org/toolkit/>

La composante vidéo met en vedette Chrissy et son fils, Beck. Alors qu'il était encore bébé, Beck a contracté la salmonelle en mangeant des collations saupoudrées de poudre de légumes-feuilles contaminés. Heureusement, Beck a survécu à l'infection traumatique et à l'hospitalisation, mais non sans complications et effets à long terme sur lui et sa famille. Chrissy a partagé son histoire avec l'Alliance to Stop Foodborne Illness (Alliance pour mettre fin aux maladies d'origine alimentaire) dans l'espoir qu'elle aidera ainsi à empêcher les autres de vivre ce qu'elle, son fils et sa famille ont vécu.



Les questions de discussion suggérées suivantes sont conçues pour différents publics en fonction des besoins de votre organisation. Les quatre questions principales se répètent pour tous les audiences cibles, mais les suivis sont adaptés aux rôles spécifiques des différents niveaux et fonctions.

Tous les niveaux / fonctions

1. Qui est responsable de s'assurer que les aliments sont salubres ?
2. Comment la perception de la famille de Beck de l'industrie alimentaire a-t-elle changé en raison de son expérience ?
3. Quel rôle jouez-vous dans la sécurité de nos produits ? Quels sont les rôles des autres membres de votre équipe ? Sur votre installation ? Au sein de l'entreprise ?
4. Comment définiriez-vous le terme « culture de la sécurité alimentaire » ? Comment définiriez-vous la culture de sécurité alimentaire de notre entreprise ?

**Quel est
votre public
cible ?**

Donner un visage aux maladies d'origine alimentaire

Questions de discussion ciblée

Travailleurs de première ligne

1. Qui est responsable de s'assurer que les aliments sont salubres ?
2. Comment la perception de la famille de Beck de l'industrie alimentaire a-t-elle changé en raison de son expérience ?
 - a. Quels processus et procédures avons-nous mis en place pour aider à prévenir des maladies comme celle que Beck a connue ?
3. Quel rôle jouez-vous dans la sécurité de nos produits ? Quels sont les rôles des autres membres de votre équipe ? Sur votre installation ? Au sein de l'entreprise ?
 - a. Quelles mesures pouvez-vous prendre ou prenez-vous chaque jour pour assurer la sécurité de nos produits ?
4. Comment définiriez-vous le terme « culture de la sécurité alimentaire » ? Comment définiriez-vous la culture de sécurité alimentaire de notre entreprise ?
 - a. Comment vos actions quotidiennes peuvent-elles contribuer à une culture de sécurité alimentaire forte et positive au sein de votre équipe ?

Chefs d'équipe / superviseurs

1. Qui est responsable de s'assurer que les aliments sont salubres ?
2. Comment la perception de la famille de Beck de l'industrie alimentaire a-t-elle changé en raison de son expérience ?
 - a. Quels processus et procédures avons-nous mis en place pour aider à prévenir des maladies comme celle que Beck a connue ?
 - b. Quelles pourraient être certaines des conséquences si quelque chose tournait mal dans ces processus et procédures ? Comment ces conséquences changent-elles si le problème est détecté et corrigé avant ou après que le produit quitte l'installation ?
3. Quel rôle jouez-vous dans la sécurité de nos produits ? Quels sont les rôles des autres membres de votre équipe ? Sur votre installation ? Au sein de l'entreprise ?
 - a. Qu'est-ce qui pourrait empêcher quelqu'un d'agir s'il remarquait un problème de sécurité alimentaire ? Que pouvons-nous tous faire pour aider à éliminer ces obstacles ?
4. Comment définiriez-vous le terme « culture de la sécurité alimentaire » ? Comment définiriez-vous la culture de sécurité alimentaire de notre entreprise ?
 - a. Comment donnez-vous le ton pour créer une culture de sécurité alimentaire forte et positive au sein de votre équipe ?

Hauts dirigeants

1. Qui est responsable de s'assurer que les aliments sont salubres ?
2. Comment la perception de la famille de Beck de l'industrie alimentaire a-t-elle changé en raison de son expérience ?
 - a. Quelles pourraient être certaines des conséquences si nous distribuions des produits dangereux ? Comment nos consommateurs pourraient-ils être affectés ? Comment notre entreprise et nos employés pourraient-ils être affectés ?
3. Quel rôle jouez-vous dans la sécurité de nos produits ? Quels sont les rôles des autres membres de votre équipe ? Sur votre installation ? Au sein de l'entreprise ?
4. Comment définiriez-vous le terme « culture de la sécurité alimentaire » ? Comment définiriez-vous la culture de sécurité alimentaire de notre entreprise ?
 - a. Quel est l'impact de notre culture d'entreprise sur notre culture de sécurité alimentaire ? Quel rôle jouez-vous dans la définition de notre culture d'entreprise et de notre culture de sécurité alimentaire ?
 - b. Quelles mesures pouvez-vous prendre / prenez-vous pour vous assurer qu'une culture de sécurité alimentaire forte et positive est une priorité dans l'ensemble de l'entreprise chaque jour ?

**Quel est
votre public
cible ?**

Donner un visage aux maladies d'origine alimentaire

Questions de discussion ciblée

Approvisionnement

1. Qui est responsable de s'assurer que les aliments sont salubres ?
2. Comment la perception de la famille de Beck de l'industrie alimentaire a-t-elle changé en raison de son expérience ?
 - a. Comment établissons-nous la confiance avec nos fournisseurs/partenaires ?
 - b. Quelles politiques ou procédures avons-nous disponibles pour assurer la sécurité des outils, de l'équipement et/ou des ingrédients de nos fournisseurs/partenaires ?
3. Quel rôle jouez-vous dans la sécurité de nos produits ? Quels sont les rôles des autres membres de votre équipe ? Sur votre installation ? Au sein de l'entreprise ?
 - a. Quels sont les rôles de nos fournisseurs/partenaires ?
4. Comment définiriez-vous le terme « culture de la sécurité alimentaire »? Comment définiriez-vous la culture de sécurité alimentaire de notre entreprise ?
 - a. Comment définissez-vous la culture de sécurité alimentaire de nos fournisseurs/partenaires ?
 - b. Comment pouvez-vous soutenir une culture de sécurité alimentaire forte et positive pour nos fournisseurs/partenaires ?

Ressources humaines

1. Qui est responsable de s'assurer que les aliments sont salubres ?
2. Comment la perception de la famille de Beck de l'industrie alimentaire a-t-elle changé en raison de son expérience ?
 - a. Comment la confiance au sein de notre organisation (entre les employés, entre les différents niveaux/départements) contribue-t-elle à la sécurité et à la confiance des consommateurs ?
3. Quel rôle jouez-vous dans la sécurité de nos produits ? Quels sont les rôles des autres membres de votre équipe ? Sur votre installation ? Au sein de l'entreprise ?
 - a. Quelles mesures pouvez-vous prendre/prenez-vous pour vous assurer que chaque employé, dès son recrutement, reconnaît l'importance de la sécurité alimentaire ?
4. Comment définiriez-vous le terme « culture de la sécurité alimentaire »? Comment définiriez-vous la culture de sécurité alimentaire de notre entreprise ?
 - a. Comment pouvez-vous intégrer la culture de la sécurité alimentaire dans les outils de soutien (politiques, formation en leadership, éducation, etc.) que vous fournissez aux employés ?

Autres fonctions (p. ex. marketing, installations, administration)

1. Qui est responsable de s'assurer que les aliments sont salubres ?
2. Comment la perception de la famille de Beck de l'industrie alimentaire a-t-elle changé en raison de son expérience ?
3. Quel rôle jouez-vous dans la sécurité de nos produits ? Quels sont les rôles des autres membres de votre équipe ? Sur votre installation ? Au sein de l'entreprise ?
- a. Comment pouvez-vous soutenir les employés dans d'autres fonctions qui interagissent directement avec les aliments et la sécurité alimentaire ?
4. Comment définiriez-vous le terme « culture de la sécurité alimentaire »? Comment définiriez-vous la culture de sécurité alimentaire de notre entreprise ?
 - a. Comment intégrer la culture de la sécurité alimentaire dans vos routines et tâches quotidiennes ?

*Quel est
votre public
cible ?*



Donner un visage aux maladies d'origine alimentaire

Questions de discussion ciblée

Ces questions sont le résultat d'une collaboration entre les membres de l'Alliance et les partenaires de l'industrie alimentaire. Pour obtenir d'autres ressources, consultez la boîte à outils de l'Alliance sur la culture de la sécurité alimentaire à l'adresse suivante : <https://stopfoodborneillness.org/toolkit/>