

เช็คว่าน 5 ข้อ: วัฒนธรรมความปลอดภัยอาหารของโรงงานคุณ

ใช้เวลา 2 นาที · ตอบตามที่จริง ไม่ใช่ตามที่อยากให้เป็น · 1 = ไม่จริงเลย · 3 = จริงบ้าง · 5 = จริงเสมอและมีหลักฐาน

มิติ	ข้อความ	1	2	3	4	5
วิสัยทัศน์และพันธกิจ	เมื่อต้องเลือกระหว่างส่งของให้ทันกับทำให้ถูกต้อง ผู้บริหารเลือกทำให้ถูกต้อง และพนักงานรู้อย่างนี้	☐	☐	☐	☐	☐
บุคลากร	พนักงานกล้าแจ้งปัญหาหรือข้อผิดพลาดโดยไม่กลัวถูกตำหนิ และได้รับคำตอบกลับ	☐	☐	☐	☐	☐
ความสม่ำเสมอ	ทุกกะทำตามขั้นตอนเหมือนกัน แม้ไม่มีหัวหน้าหรือผู้ตรวจอยู่	☐	☐	☐	☐	☐
ความสามารถในการปรับตัว	เมื่องานเร่งหรือคนไม่พอ ยังทำขั้นตอนความปลอดภัยครบ และหัวหน้าสนับสนุนเมื่อพนักงานหยุดไลน์เพราะสงสัย	☐	☐	☐	☐	☐
การตระหนักถึงอันตราย	พนักงานหน้างานอธิบายได้ว่าอันตรายในจุดงานของตนคืออะไร และผู้บริโภครจะได้รับผลอย่างไรถ้าควบคุมไม่ได้	☐	☐	☐	☐	☐

คะแนนรวม ____ / 25 · มิติที่ได้คะแนนต่ำสุด ____

อ่านผลอย่างไร — ข้อที่ได้ 1-2 คะแนนคือจุดที่ผู้ตรวจมักพบช่องว่างเมื่อสัมภาษณ์พนักงาน ควรเริ่มแผนวัฒนธรรมจากมิตินั้น แบบเช็คนี้เป็นการสำรวจเบื้องต้นจากมุมมองของผู้ตอบคนเดียว ผลที่ใช้เป็นหลักฐานได้ต้องมาจากการสำรวจพนักงานหลายระดับแบบไม่ระบุชื่อ ร่วมกับการสังเกตพฤติกรรมหน้างาน

ต้องการชุดเอกสารครบสำหรับวันตรวจ

ชุดเอกสารวัฒนธรรมความปลอดภัยและคุณภาพ — ระเบียบปฏิบัติ QP · แบบสอบถาม 20 ข้อพร้อม Excel สรุปผล และระดับวุฒิภาวะอัตโนมัติ · แผน 3 ปี · แบบฟอร์มติดตามผล 10 แบบ · ตัวอย่างการกรอก 3 ชุด · ตอบ BRCGS Food 9, BRCGS Packaging 7, FSSC 22000, ISO 22000, ISO 9001:2026 และ IFS Food 8

spsolutioncenter.com/documents/food-safety-quality-culture/