

FOOD SAFETY CULTURE

DOCUMENT 1.2.1A ARAB: ARABIC 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 Dutch (document 1.2.1a NI) English (document 1.2.1a Eng) and in French (document 1.2.1a Fr).

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

عزيزي المشارك ،

ستجد أدناه الاستبيان الخاص بمشروع Q-DNA الذي تنفذه جامعة جنت. يدور مشروع Q-DNA حول ثقافة سلامة الأغذية ، حيث يكون الجانب البشري في سلامة الأغذية مهمًا. يتكون هذا الاستبيان من ٥٧ سؤالاً وسيتم إكماله من قبل الإدارة وجميع الموظفين في شركتك. من خلال استكمال الاستبيان فإنك تساهم في بحثنا والمعرفة داخل شركتك. لا توجد إجابات صحيحة أو خاطئة ، لذا حاول الإجابة بأمانة قدر الإمكان. ستتم معالجة جميع البيانات التي تم الحصول عليها بسرية تامة. أشكركم جزيل الشكر على مساهمتكم لك!

نموذج الموافقة

نطلب منك أولاً قراءة هذا النموذج بعناية والإشارة إلى ما توافق عليه أو لا توافق على العبارات التالية.

أوافق بموجب هذا أن:

- مشاركتي طوعية تمامًا وأنا أعلم أنه يمكنني إيقاف مشاركتي في أي لحظة.
- أعطي الإذن لاستخدام النتائج التي تم جمعها بسرية تامة (مجهول الهوية) ، وكذلك للباحثين الآخرين؛
- أعني أن عدم المشاركة أو إيقاف مشاركتي لن يتسبب في عواقب سلبية بالنسبة لي ؛
- أعلم أنه يمكنني الحصول على ملخص للدراسة عند الطلب بعد اكتمال الدراسة وجمع النتائج ؛

أقر بأنني تلقيت معلومات كافية حول هذا البحث وفرصة طرح أسئلة إضافية.

أقر بأنني أوافق على نموذج الموافقة هذا.

تمهيدية سئلة

تهدف الأسئلة التالية إلى توضيح بعض خصائص وظيفتك. يرجى قراءة الأسئلة أدناه وتحديد الإجابة التي تناسبك (حدد إجابة واحدة كحد أقصى).

1. لدي حاليا منصب قيادي

نعم

لا

2. أنا مشترك بشكل مباشر في عملية الإنتاج، وملامس للغذاء المنتج بشكل يومي

نعم

لا

3. لدي حاليًا:

عقد محدد المدة (على سبيل المثال طالب ، مؤقت ، ...)

عقد غير محدد المدة (مفتوح المدة).

4. متى كانت آخر مرة تلقيت فيها تدريبًا على سلامة الغذاء؟

منذ أقل من 3 أشهر

منذ ما بين 3 أشهر و 6 أشهر

ما بين 6 أشهر و 12 شهرًا

منذ أكثر من عام

منذ أكثر من عامين

5. منذ متى وأنت تعمل في هذه الشركة؟

أقل من سنة

من سنة إلى سنتين

من 3 إلى 5 سنوات

أكثر من 5 سنوات

سلامة الأغذية والرفاهية

يرجى قراءة كل من العبارات التالية إلى طرح رأيك حول بعض خصائص الشركة. يهدف العبارات التالية حول ممارسات النظافة وسلامة الأغذية في مؤسستك وبيان ما إذا كنت: لا أوافق بشدة (1) ، لا أوافق (2) ، محايد (3) ، توافق (4) أو توافق بشدة (5).		لاوافق بشدة	لاوافق	محايد	أوافق	أوافق بشدة
6	في شركتي ، وضع القادة أهدافاً واضحة تتعلق بالنظافة وسلامة الأغذية	1	2	3	4	5
7	في شركتي ، القادة واضحين بشأن ما هو متوقع من الموظفين فيما يتعلق بالنظافة وسلامة الغذاء.	1	2	3	4	5
8	في شركتي ، يمكن للقادة تحفيز موظفيهم على العمل بطريقة صحية وسليمة.	1	2	3	4	5
9	في شركتي ، يستمع القادة إلى الموظفين عندما يكون لديهم تعليق بشأن النظافة و / أو سلامة الغذاء.	1	2	3	4	5
10	في شركتي ، يتم حل المشكلات المتعلقة بالنظافة وسلامة الأغذية بطريقة محترمة من قبل القادة.	1	2	3	4	5
11	في شركتي ، يسعى القادة باستمرار لتحسين النظافة وسلامة الأغذية.	1	2	3	4	5
12	في شركتي ، يتواصل القادة بانتظام مع الموظفين بشأن النظافة وسلامة الأغذية.	1	2	3	4	5
13	في شركتي ، يتواصل القادة بوضوح مع الموظفين بشأن النظافة وسلامة الأغذية.	1	2	3	4	5
14	في شركتي ، من الممكن التواصل مع القادة بشأن النظافة وسلامة الأغذية.	1	2	3	4	5
15	في شركتي ، يتم دائماً إظهار أهمية النظافة وسلامة الأغذية من خلال ، على سبيل المثال ، الملصقات و / أو اللافتات و / أو الصور التوضيحية.	1	2	3	4	5
16	يمكنني مناقشة المشاكل المتعلقة بالنظافة وسلامة الغذاء مع زملاءي.	1	2	3	4	5
17	في شركتي ، يظهر القادة بوضوح أن النظافة وسلامة الأغذية مهمان للغاية.	1	2	3	4	5
18	زملائي مقتنعون بأهمية النظافة وسلامة الغذاء.	1	2	3	4	5
19	في شركتي ، يتم ملاحظة العمل بطريقة صحية وأمنة للغذاء وإعطاء مكافأة لذلك.	1	2	3	4	5
20	في شركتي ، القادة قذوة حسنة فيما يتعلق بالنظافة وسلامة الأغذية.	1	2	3	4	5
21	في شركتي ، يتصرف القادة بسرعة لتصحيح المشكلات / الأحداث التي تؤثر على النظافة وسلامة الأغذية.	1	2	3	4	5

22	في شركتي ، يشارك الموظفون بنشاط من قبل القادة في الأمور المتعلقة بالنظافة وسلامة الأغذية.	1	2	3	4	5
23	في شركتي ، يُمنح الموظفون وقتًا كافيًا للعمل بطريقة صحية وأمنة للأغذية.	1	2	3	4	5
24	يوجد في شركتي عدد كافٍ من الموظفين لمراقبة النظافة وسلامة الأغذية.	1	2	3	4	5
25	في شركتي ، تتوفر البنية التحتية الضرورية (مثل مساحة عمل جيدة ، ومعدات جيدة ...) لتكون قادرًا على العمل بطريقة صحية وأمنة للغذاء.	1	2	3	4	5
26	في شركتي ، تُستخدم موارد مالية كافية لدعم النظافة وسلامة الأغذية (مثل التحليلات المعملية ، الإستشارات الخارجية ، والتنظيف الإضافي ، وشراء المعدات ...).	1	2	3	4	5
27	في شركتي يتم توفير التعليم والتدريب الكافيين المتعلقين بالنظافة وسلامة الأغذية.	1	2	3	4	5
28	في شركتي ، توجد إجراءات وتعليمات جيدة حول النظافة وسلامة الأغذية.	1	2	3	4	5
29	في شركتي ، المخاطر المتعلقة بالنظافة وسلامة الأغذية معروفة.	1	2	3	4	5
30	في شركتي ، تتم السيطرة على المخاطر المتعلقة بالنظافة وسلامة الأغذية.	1	2	3	4	5
31	زملائي متيقظون للمشاكل والمخاطر المحتملة المتعلقة بالنظافة وسلامة الأغذية.	1	2	3	4	5
32	في شركتي ، لدى القادة صورة واقعية للمشاكل والمخاطر المحتملة المتعلقة بالنظافة وسلامة الأغذية.	1	2	3	4	5
33	في شركتي ، يمتلك الموظفون صورة واقعية للمشاكل والمخاطر المحتملة المتعلقة بالنظافة وسلامة الغذاء.	1	2	3	4	5

هذه نهاية الاستبيان. أشكركم على مشاركتكم!