

# FOOD SAFETY CULTURE

## DOCUMENT 1.2.1A FR: FRENCH 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) in English (document 1.2.1a Eng), and Arabic (document 1.2.1a Arab).

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

Cher participant,

Vous trouverez ci-dessous le questionnaire concernant de la sécurité alimentaire, dans laquelle l'aspect humain de la sécurité alimentaire est important. Ce questionnaire se compose de 33 questions et sera rempli par la direction et tous les employés de votre entreprise. En remplissant le questionnaire, vous contribuez à les recherches et à la connaissance de votre entreprise. Il n'y a pas de bonnes ou de mauvaises réponses. Essayez donc de répondre honnêtement. Tous les résultats obtenus seront analysés confidentiellement. Merci beaucoup pour votre contribution!

### Consentement éclairé

Nous vous demandons de lire ce qui suit attentivement et d'indiquer si vous êtes d'accord.

Je déclare que:

Je participe **volontairement** à l'étude et que je sais que je peux arrêter de participer à tout moment;

Je donne la permission pour l'utilisation anonyme de mes **résultats de manière anonyme**;

Je sais que ne pas participer ou arrêter ma participation à l'étude **ne m'affectera en aucun cas négativement**;

Je sais que je peux obtenir un **résumé** de l'étude sur demande dès que l'étude est terminée et que les résultats sont connus;

Je déclare avoir reçu l'explication de cette recherche et avoir eu la possibilité de poser des questions supplémentaires.

Je déclare que je suis d'accord avec ce formulaire de consentement.

### Questions introductives

Les questions suivantes visent à clarifier certaines caractéristiques de votre travail. Veuillez lire les questions ci-dessous et sélectionner la réponse qui vous convient le mieux (sélectionnez un maximum de 1 réponse).

1. J'ai actuellement une fonction de dirigeant
  - Oui
  - Non
  
2. Je suis directement impliqué dans le procès de production et j'entre en contact avec la nourriture tous les jours.
  - Oui
  - Non
  
3. J'ai actuellement :
  - Un contrat temporaire (p. ex. étudiant, intérimaire, ... )
  - Un contrat à durée indéterminée
  
4. Quand avez-vous reçu une formation sur la salubrité des aliments?
  - Il y a moins de 3 mois
  - Entre 3 mois et 6 mois
  - Entre 6 mois et 12 mois
  - Il y a plus de 1 an
  - Il y a plus de 2 ans
  
5. Depuis combien de temps travaillez-vous dans cette entreprise?
  - Moins de 1 an
  - Entre 1 et 2 ans
  - Entre 2 et 3 ans
  - Entre 3 et 5 ans
  - Plus de 5 ans

## Questionnaire sur la sécurité alimentaire

| Les questions suivantes visent à vous demander votre avis sur certaines caractéristiques de l'entreprise. Indiquez pour chaque déclaration sur les pratiques d'hygiène et sécurité alimentaire Dans votre entreprise si vous êtes: totalement en désaccord (1), en désaccord (2), ni d'accord ni en désaccord (3), d'accord (4) totalement d'accord (5). |   | Totalement en désaccord | En désaccord | Ni d'accord ni en désaccord | D'accord | Totalement d'accord |
|--|---|-------------------------|--------------|-----------------------------|----------|---------------------|
| 6  | Dans mon organisation, les supérieurs fixent des <b>objectifs clairs</b> en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.   | 1                       | 2            | 3                           | 4        | 5                   |
| 7  | Dans mon organisation, les supérieurs <b>sont clairs à propos des attentes</b> en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire des <b>employés</b> .  | 1                       | 2            | 3                           | 4        | 5                   |
| 8  | Dans mon organisation, les supérieurs sont capables de <b>motiver</b> les <b>employés</b> de travailler d'une façon assurant l'hygiène et la sécurité alimentaire.  | 1                       | 2            | 3                           | 4        | 5                   |
| 9  | Dans mon organisation, les supérieurs <b>écoutent</b> les <b>employés</b> quand ils ont des remarques concernant l'hygiène et la sécurité alimentaire.  | 1                       | 2            | 3                           | 4        | 5                   |
| 10   | Dans mon organisation, les <b>problèmes</b> en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire sont abordés par les supérieurs d'une <b>manière respectueuse</b> .   | 1                       | 2            | 3                           | 4        | 5                   |
| 11   | Dans mon organisation, les supérieurs s'efforcent pour une <b>amélioration continue</b> de l'hygiène et de la sécurité alimentaire.   | 1                       | 2            | 3                           | 4        | 5                   |
| 12   | Dans mon organisation, les supérieurs <b>communiquent régulièrement</b> avec les <b>employés</b> sur des affaires concernant l'hygiène et la sécurité alimentaire.  | 1                       | 2            | 3                           | 4        | 5                   |
| 13   | Dans mon organisation, les supérieurs <b>communiquent de façon claire</b> avec les <b>employés</b> sur des affaires concernant l'hygiène et la sécurité alimentaire.  | 1                       | 2            | 3                           | 4        | 5                   |
| 14   | Dans mon organisation, c'est possible pour les <b>employés de communiquer</b> à propos de l'hygiène et de la sécurité alimentaire <b>avec les supérieurs</b> .  | 1                       | 2            | 3                           | 4        | 5                   |
| 15   | Dans mon organisation, l' <b>importance</b> de l'hygiène et de la sécurité alimentaire <b>est présente en permanence</b> par exemple sous forme d'affiches, de signes et/ou de pictogrammes sur l'hygiène et la sécurité alimentaire. | 1                       | 2            | 3                           | 4        | 5                   |

|    |  |   |   |   |   |   |
|----|--|---|---|---|---|---|
| 16 | Je peux <b>discuter à propos des problèmes</b> en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire <b>avec des collègues</b> dans l'organisation.  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 17 | Dans mon organisation, les <b>supérieurs établissent clairement</b> que l'hygiène et la sécurité alimentaire sont très importantes.  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 18 | <b>Mes collègues sont convaincus de l'importance</b> de travailler d'une façon assurant l'hygiène et la sécurité alimentaire pour l'organisation.  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 19 | Dans mon organisation, travailler d'une façon assurant l'hygiène et la sécurité alimentaire est <b>reconnue et récompensée</b> par les supérieurs.   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 20 | Dans mon organisation, les <b>supérieurs montrent le bon exemple</b> en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 21 | Dans mon organisation, les problèmes concernant l'hygiène et la sécurité alimentaire sont <b>abordés rapidement</b> par les supérieurs.  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 22 | Dans mon organisation, les <b>employés sont impliqués activement</b> par les supérieurs dans des affaires concernant l'hygiène et la sécurité alimentaire.   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 23 | Dans mon organisation, les employés disposent de <b>suffisamment de temps</b> pour travailler d'une façon assurant l'hygiène et la sécurité alimentaire.   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 24 | Dans mon organisation, il y a <b>suffisamment d'employés</b> disponibles pour surveiller l'hygiène et la sécurité alimentaire.   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 25 | Mon organisation dispose de <b>l'infrastructure nécessaire</b> (par exemple, un bon équipement et de bons outils) afin qu'on puisse travailler d'une façon assurant l'hygiène et la sécurité alimentaire.  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 26 | Mon organisation mobilise <b>les ressources financières</b> nécessaires pour soutenir l'hygiène et la sécurité alimentaire (par exemple les analyses de laboratoire, des consultants externes, nettoyage supplémentaire, l'achat d'équipement...). | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 27 | Dans mon organisation <b>suffisamment d'éducation et de formations</b> en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire sont données.   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 28 | Dans mon organisation, il y a de bonnes <b>procédures et instructions</b> en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 29 | Dans mon organisation, <b>les risques</b> concernant l'hygiène et la sécurité alimentaire sont <b>connus</b> .   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

|    |   |   |   |   |   |   |
|----|---|---|---|---|---|---|
| 30 | Dans mon organisation, <b>les risques</b> concernant l'hygiène et la sécurité alimentaire sont <b>sous contrôle</b> .   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 31 | Mes collègues sont <b>alertes et attentifs</b> pour des problèmes et des risques potentiels en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 32 | Dans mon organisation, les <b>supérieurs ont une image réaliste des problèmes et des risques</b> potentiels en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire .                               | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 33 | Dans mon organisation, les <b>employés (qui ne sont pas des dirigeants) ont une image réaliste des problèmes et des risques</b> potentiels en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

Nous vous remercions pour votre participation à notre enquête!