



karmagrup

GIDA GÜVENLİĞİ KÜLTÜRÜ ANKETİ

... 2022

STANDART RAPOR ÖRNEĞİ

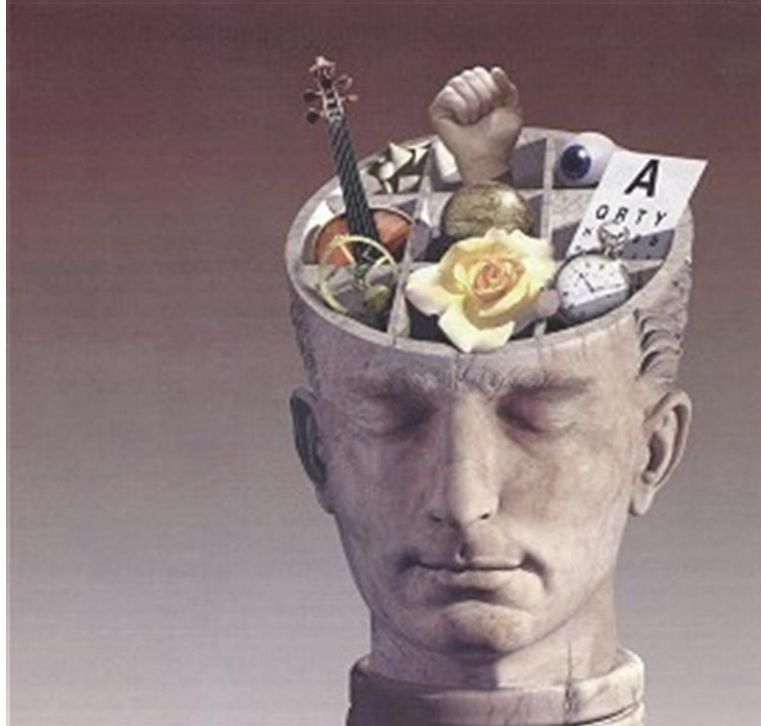
Şirket Adı	
Fabrika Adı	
Fabrika Adresi	
Ürün Kategorisi	
Anket Tarihi	
Rapor Tarihi	

GIDA GÜVENLİĞİ KÜLTÜRÜ NEDİR?

*Bir organizasyonun bütününde ve ötesinde, gıda güvenliğine yönelik **zihniyet ve davranışları** etkileyen ortak değerler, inançlar ve normlar*

GFSI

Nisan 2018





İNSAN

YETKİLENDİRME
ÖDÜL
TAKIM
ÇALIŞMASI
EĞİTİM
İLETİŞİM

KONTROL
KOORDİNASY
ON
TUTARLILIK
SİSTEMLER
TESİSLER



SÜREÇ

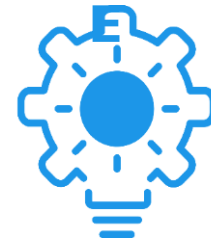
VİZYON
DEĞERLER
STRATEJİ
HEDEFLER
ÖLÇÜM

FARKINDALI
K
ÖNGÖRÜ
İNOVASYON
ÖĞRENME
YATIRIM

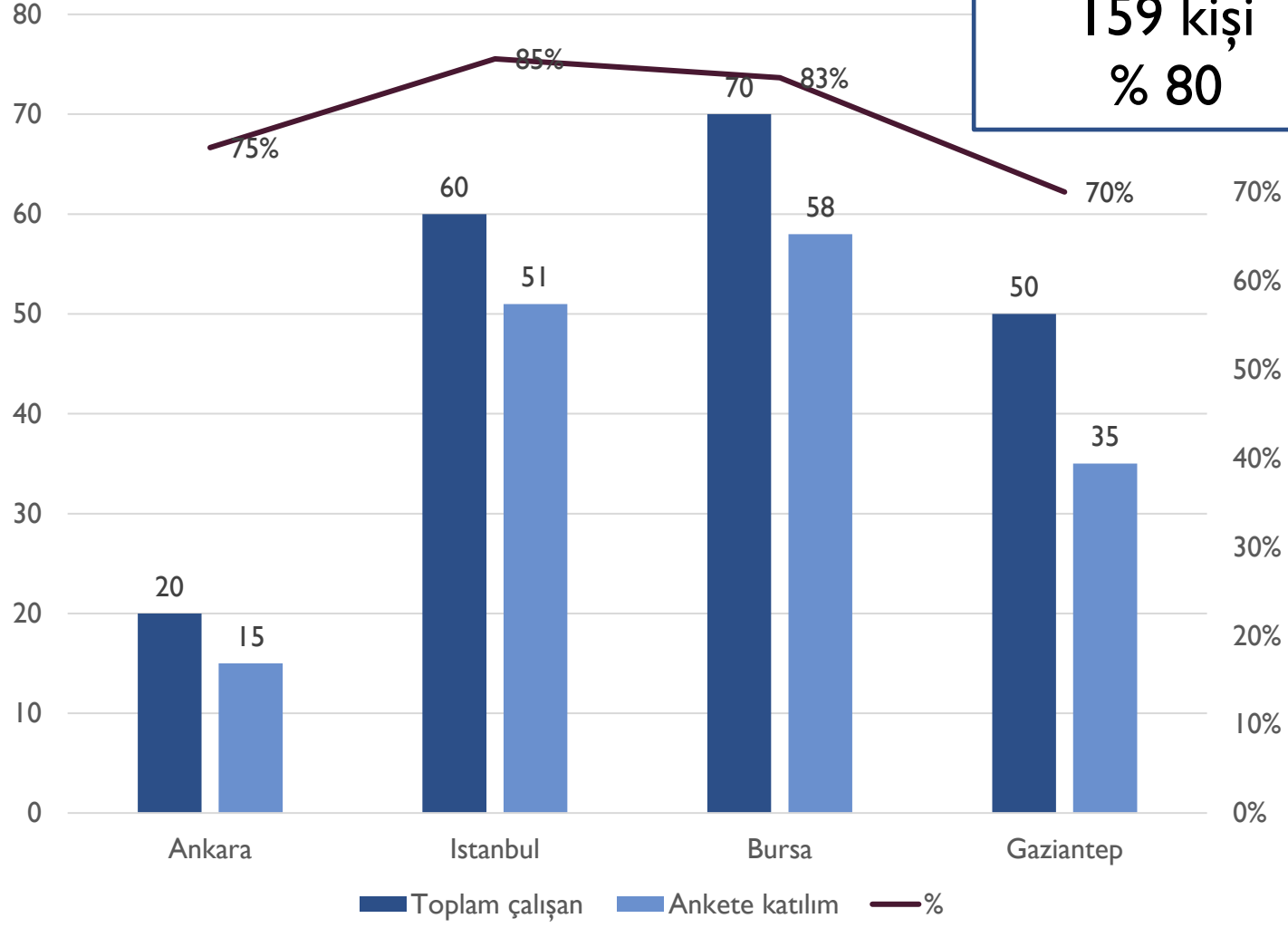


AMAÇ

PROAKTİVİT

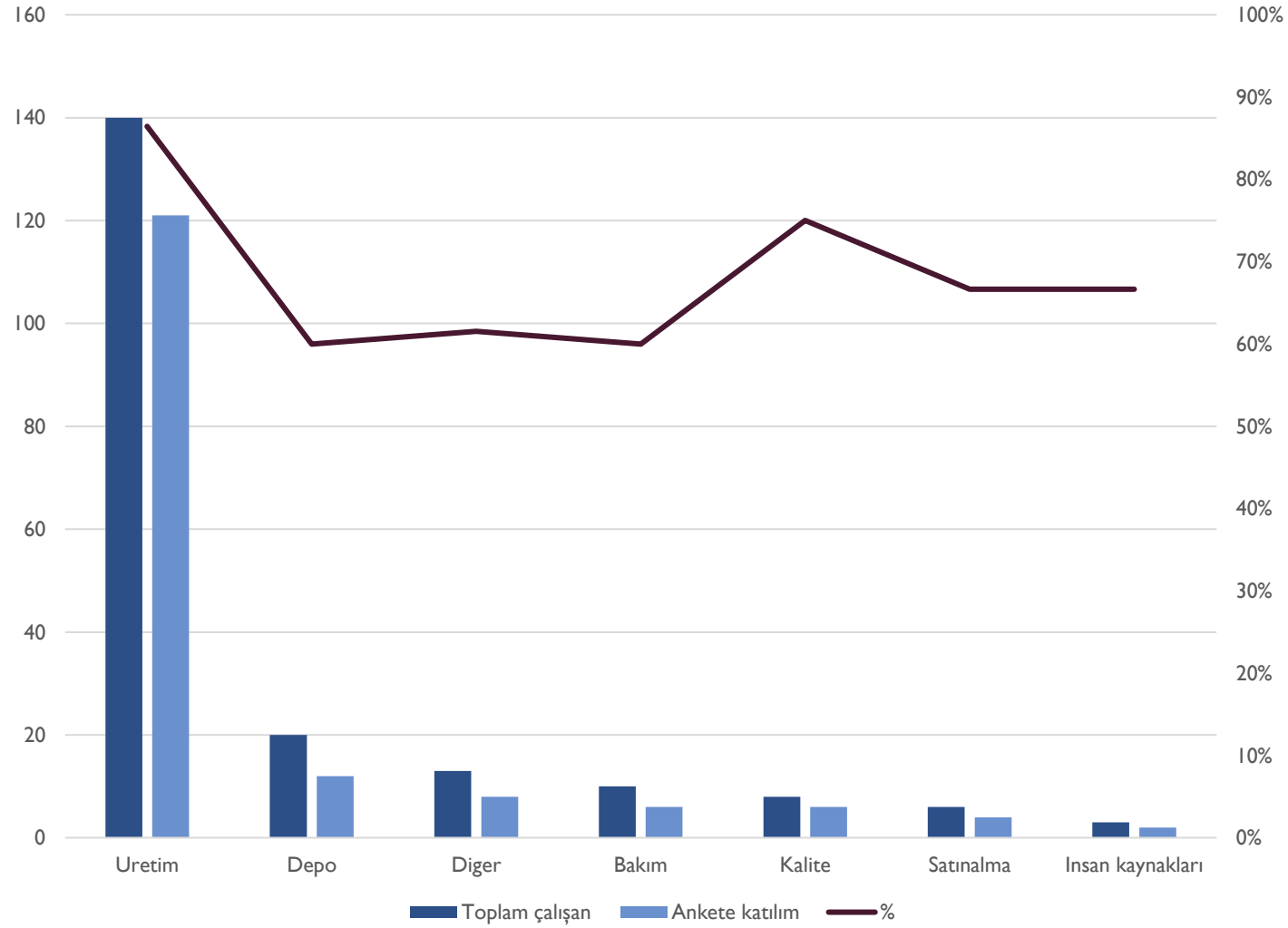


Skor	Grade		Açıklama
90-100	A+	Leader	Endüstri normunun (60) oldukça üzerinde olan ve sahada yüksek düzeyde memnuniyet ve anlaşmayı gösteren çok yüksek puanlar. Pratik araçlar ve destek mekanizmaları mevcuttur
85-89	A		
80-84	A-	Progresive	Endüstri normunun üzerinde olan ve genel memnuniyet ve anlaşmayı gösteren yüksek puanlar. Araçlar ve destek mekanizmaları mevcuttur ve geliştirilebilecekleri yollar olsa da bunlar çoğunlukla iyi bir şekilde kullanılmaktadır.
75-79	B+		
70-74	B		
65-69	B-	Committed	Endüstri normuna yakın ve kısmi memnuniyet ve anlaşmayı gösteren orta puanlar. Etkililik açısından farklılık gösterebilir de bazı araçlar ve destek mekanizmaları mevcuttur. Tasarım, yönetim veya iletişim iyileştirmeleri yapılabilir
60-64	C+		
55-59	C		
50-54	C-	Developing	Endüstri normunun altında olan ve genel memnuniyetsizliği ve düşük düzeyde anlaşmayı gösteren düşük puanlar. Araçlar ve destek mekanizmaları mevcutsa, bunlar etkin veya tutarlı çalışmıyor ve iyileştirme gerekli
45-49	D+		
40-44	D		
35-39	D-	Reactive	Endüstri normunun çok altında olan ve ciddi memnuniyetsizliği ve çok düşük düzeyde anlaşmayı gösteren çok düşük puanlar. Araçlar ve destek mekanizmaları ya mevcut değil ya da etkisiz. Değişiklik gerekli
30-34	E+		
0-29	E		

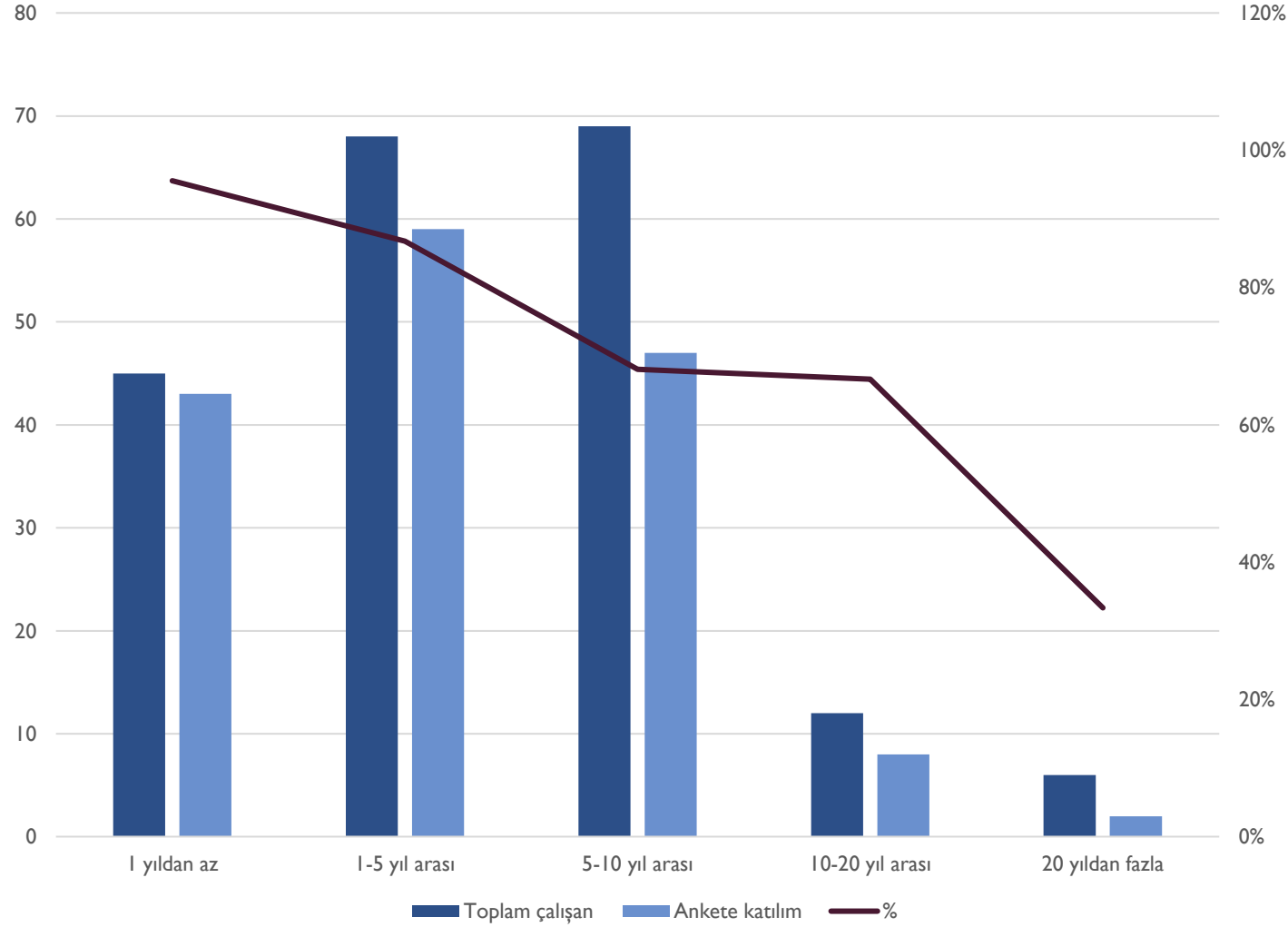


KATILIM

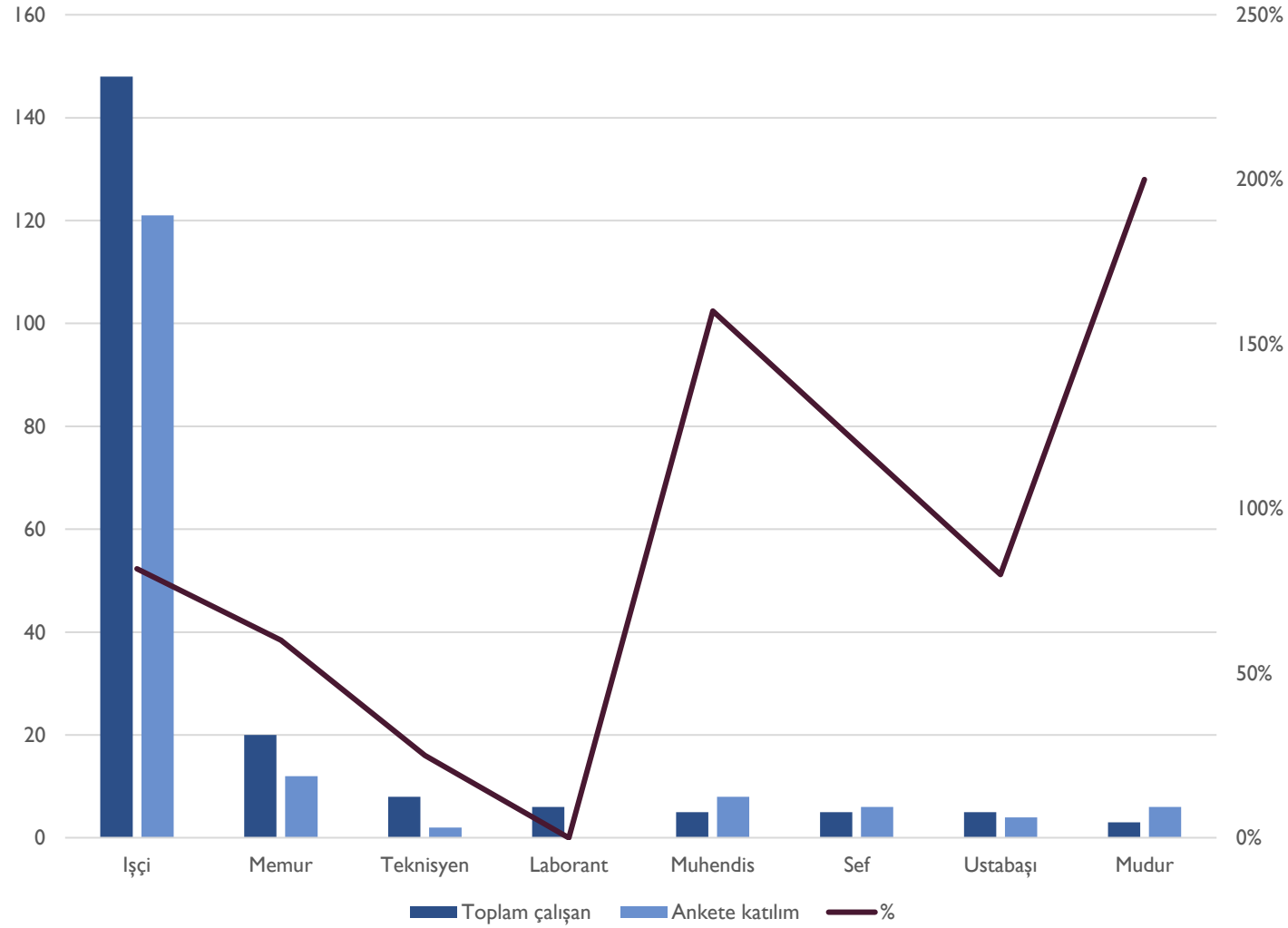
DEPARTMAN BAZINDA KATILIM





ÇALIŞMA SÜRESİNE GÖRE KATILIM



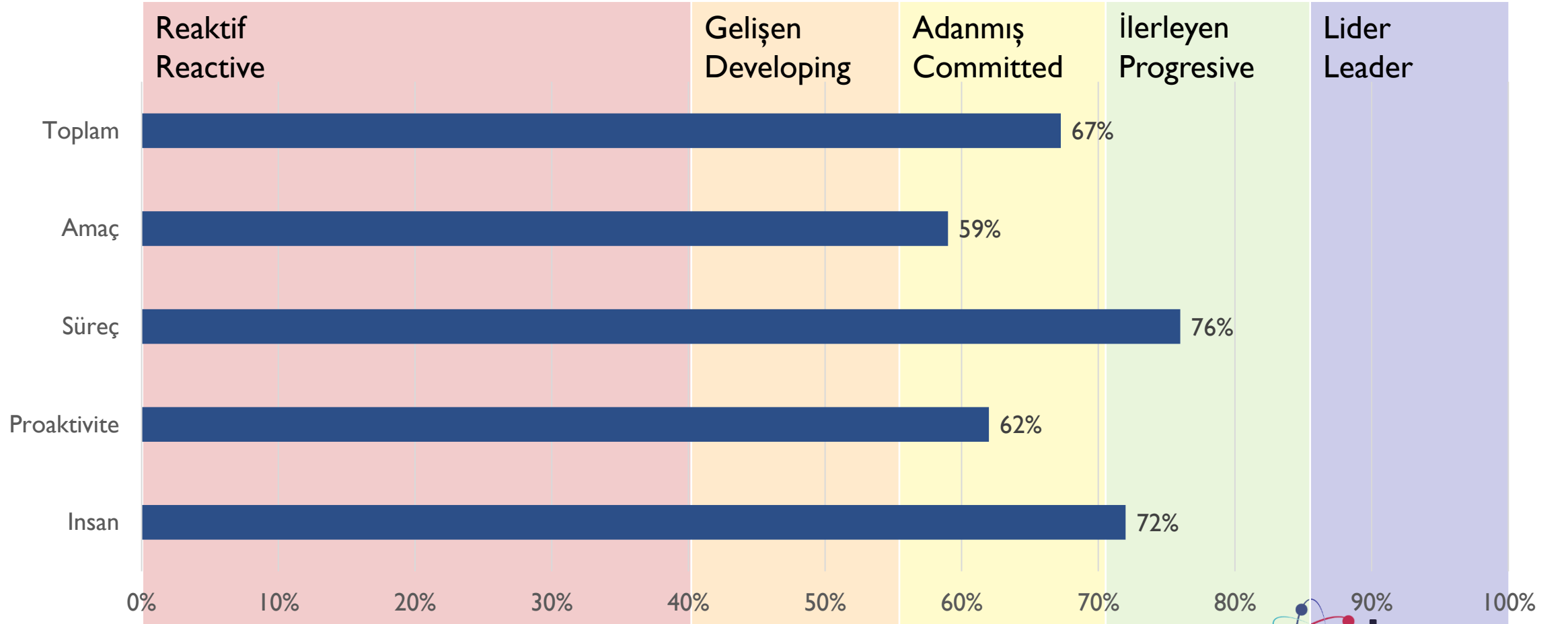
POZİSYONA GÖRE KATILIM



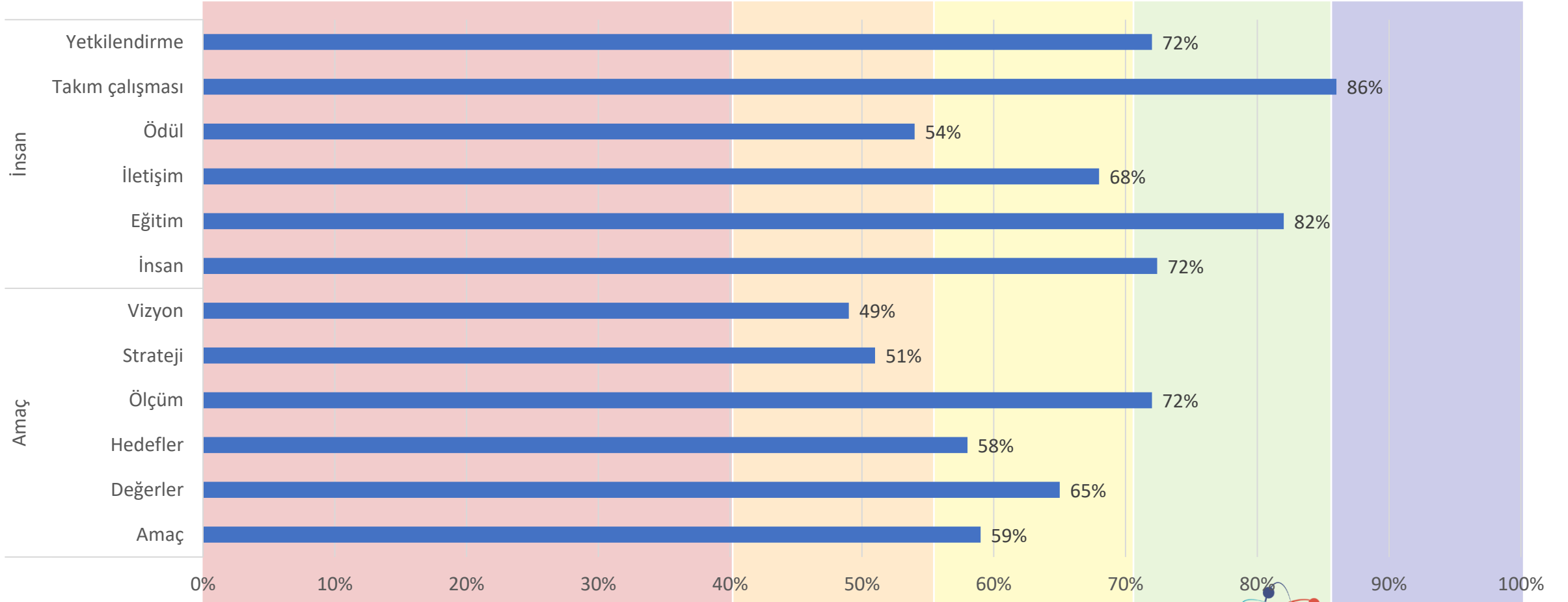
GENEL DEĞERLENDİRME

TOPLAM	ÖNCEKİ DEĞERLENDİRME	DEĞİŞİM	SKOR	ÖNCEKİ SKOR	DEĞİŞİM
67	58		B-	C	

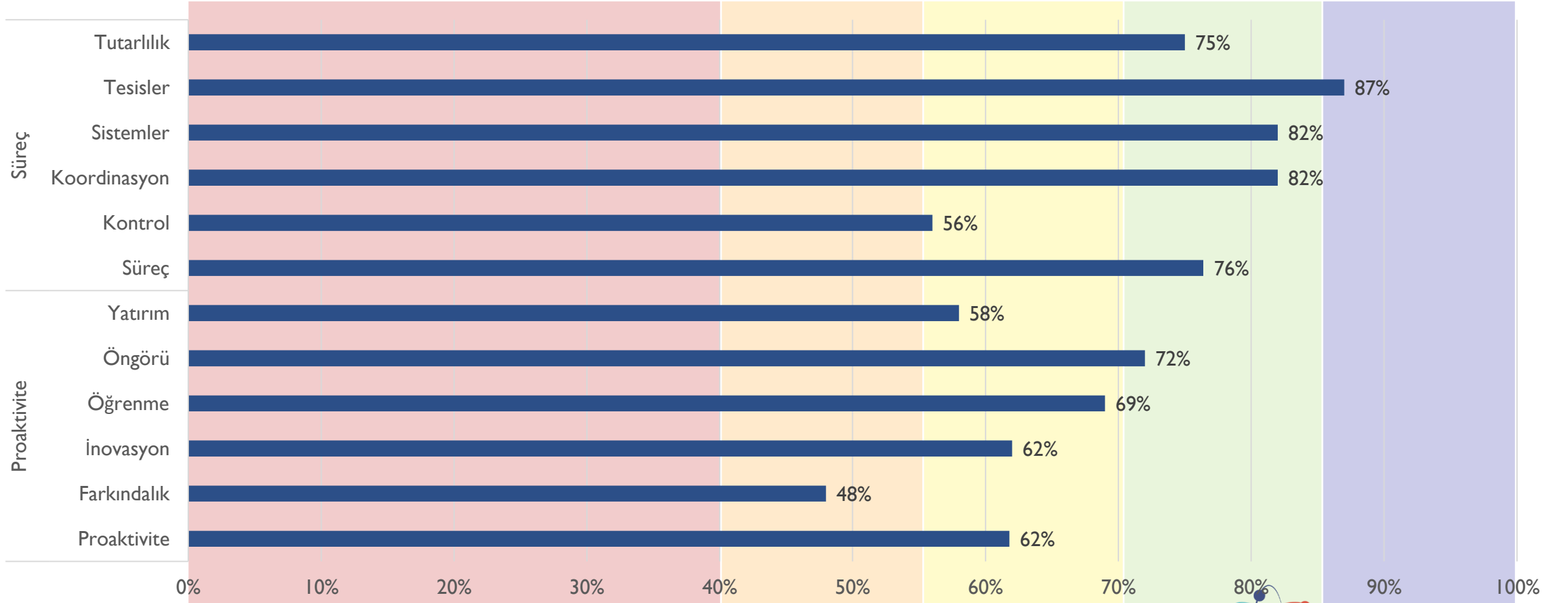
GENEL DEĞERLENDİRME



GENEL DEĞERLENDİRME



GENEL DEĞERLENDİRME



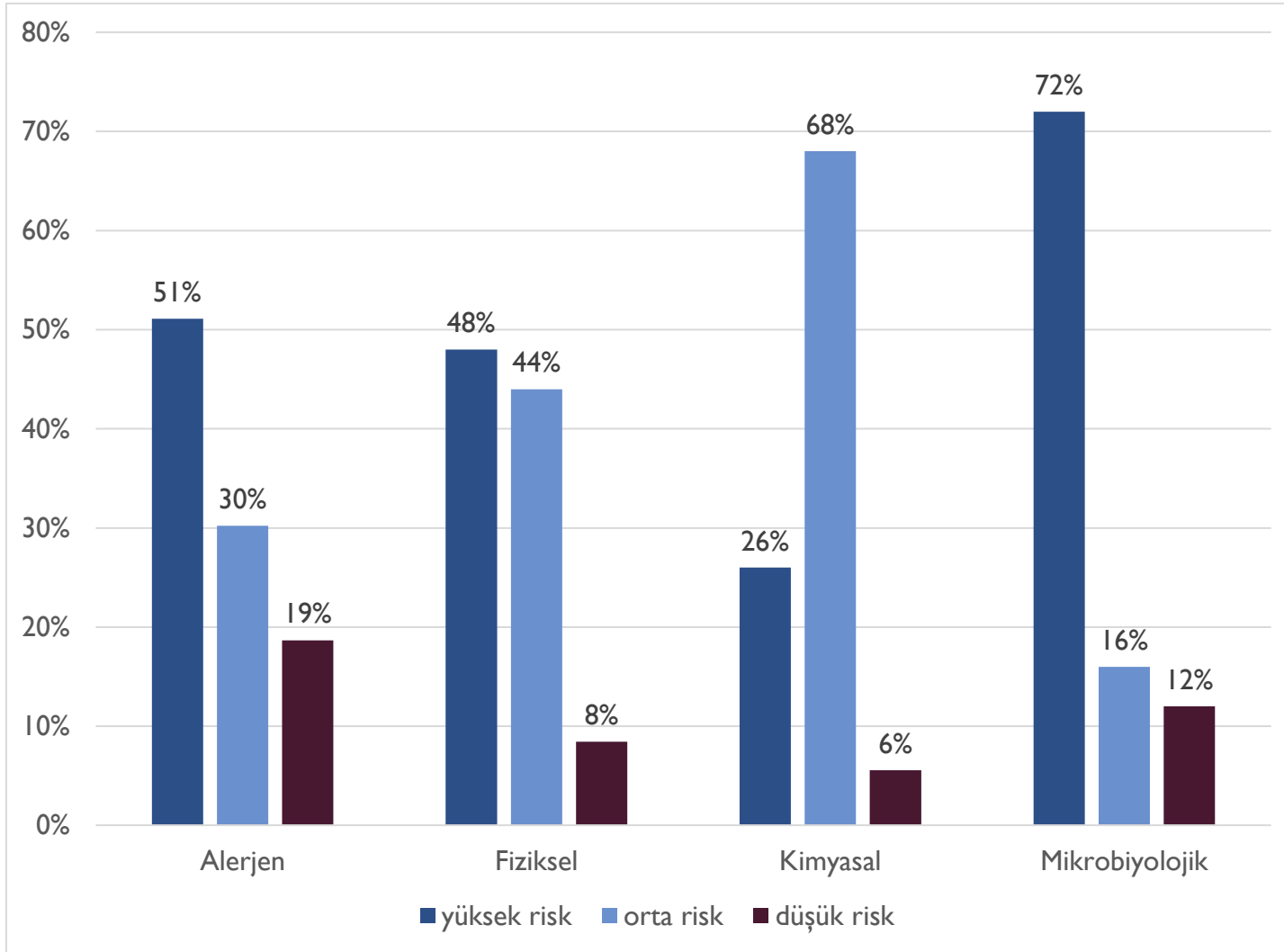
EN YÜKSEK PUAN VERİLEN KATEGORİ

Tesisler	Tesisimizde üretim, bakım ve sosyal alanlarda bulunan alet ve ekipmanlar, ürünler ve çalışanlar için yeterli kalitededir.	89
	Tesislerimiz ve ekipmanlarımız her zaman temiz ve bakımlıdır	86
	Tesisimizde üretilen ürünleri, güvenle evimde tüketebilirim	92
	Tesislerimizde bulunan ekipmanlar ve kullandığımız malzemeler gıda güvenliğini sağlamak için yeterlidir	81

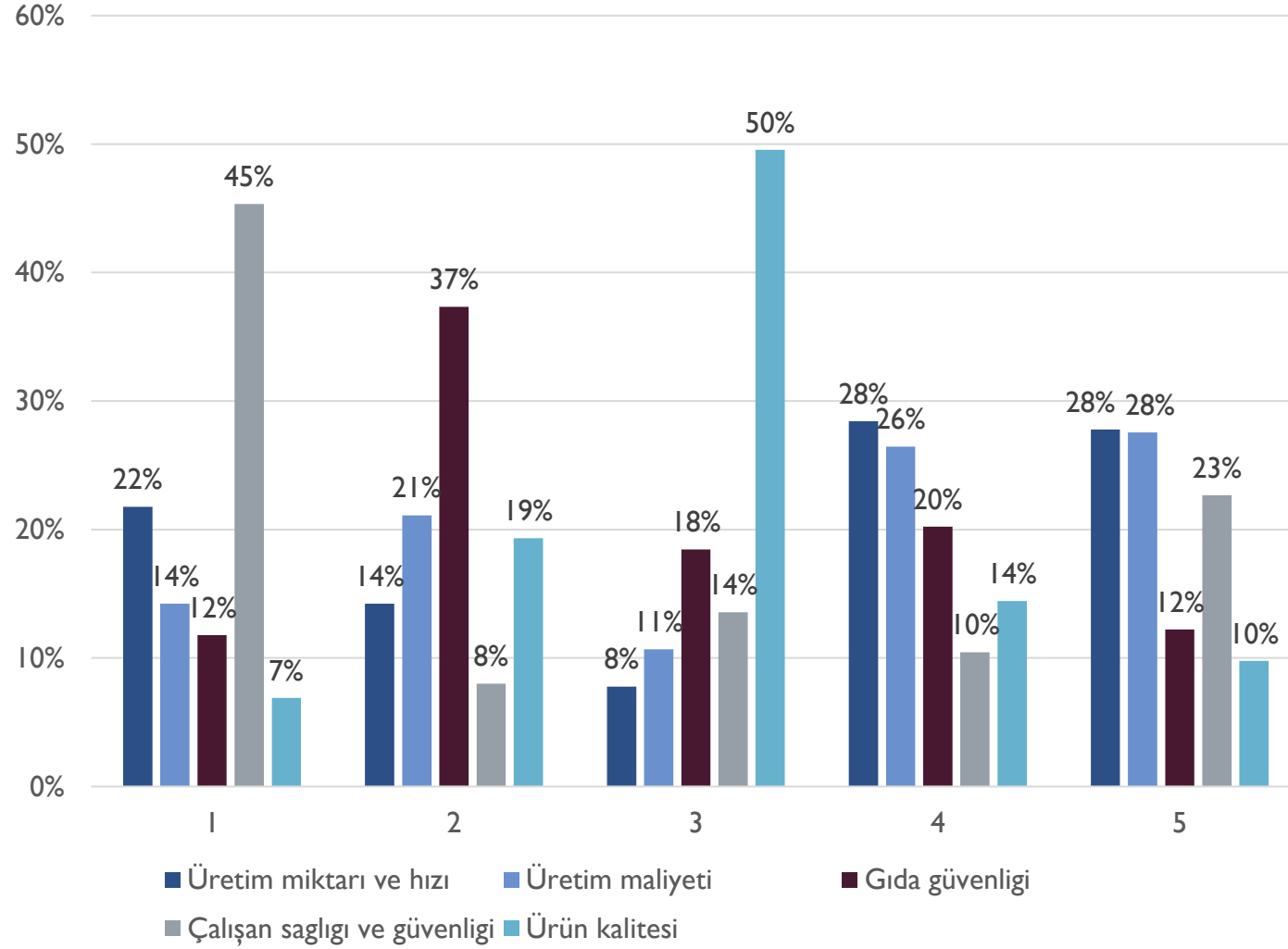
EN DÜŞÜK PUAN VERİLEN KATEGORİ

Farkındalık	Gıda güvenliği konusunda dış ve yeni bilgilere ulaşma yöntemlerimiz mevcut	54
	Gıda güvenliği konusunda kendi işimizle ilgili genel endüstri standartlarını biliyorum	57
	Gıda güvenliğiyle ilgili müşterilerimizin beklentilerini biliyorum	40
	Gıda güvenliğiyle ilgili yasal gereklilikleri biliyorum	42

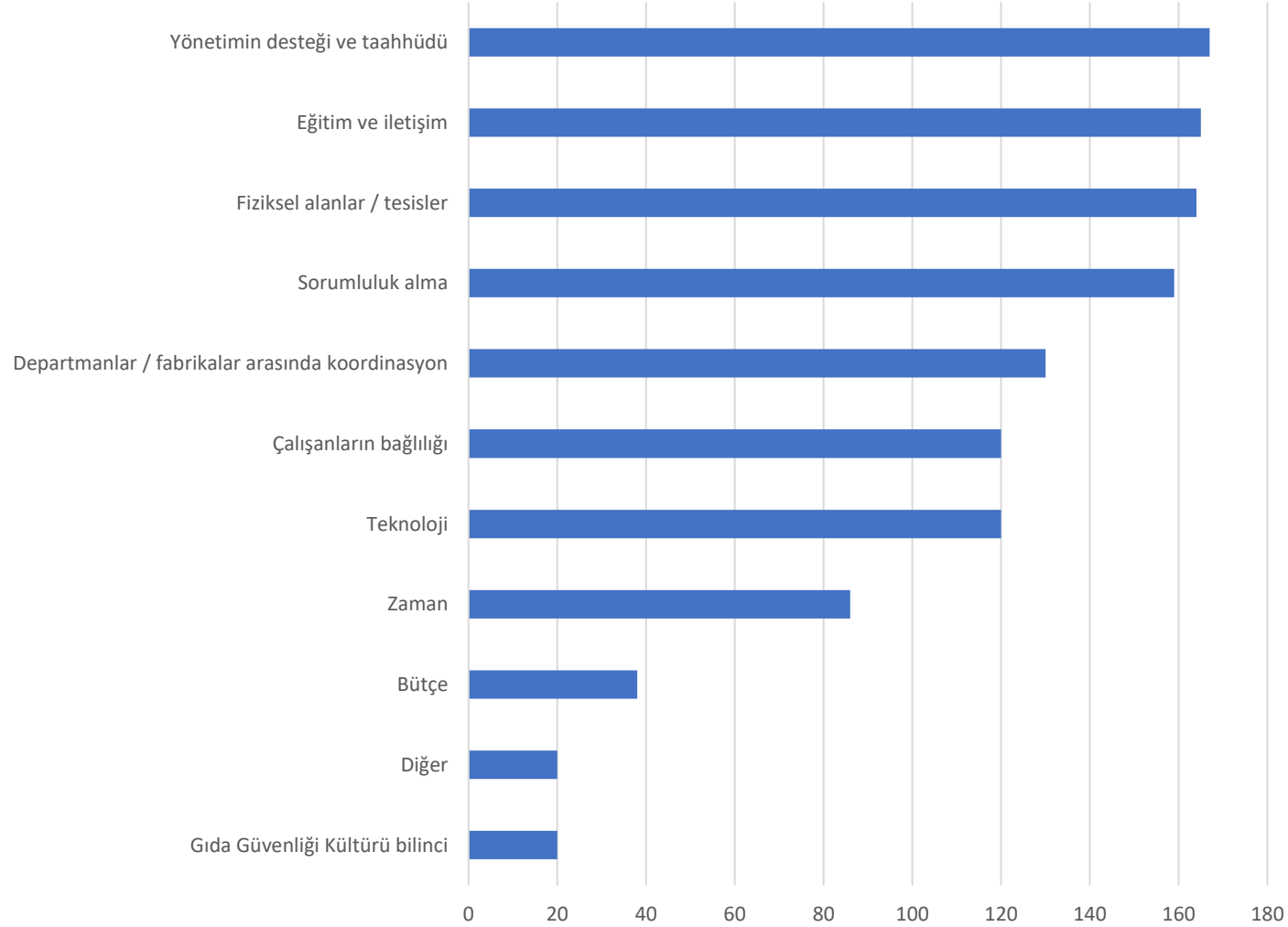
RISK DEĞERLENDİRMESİ

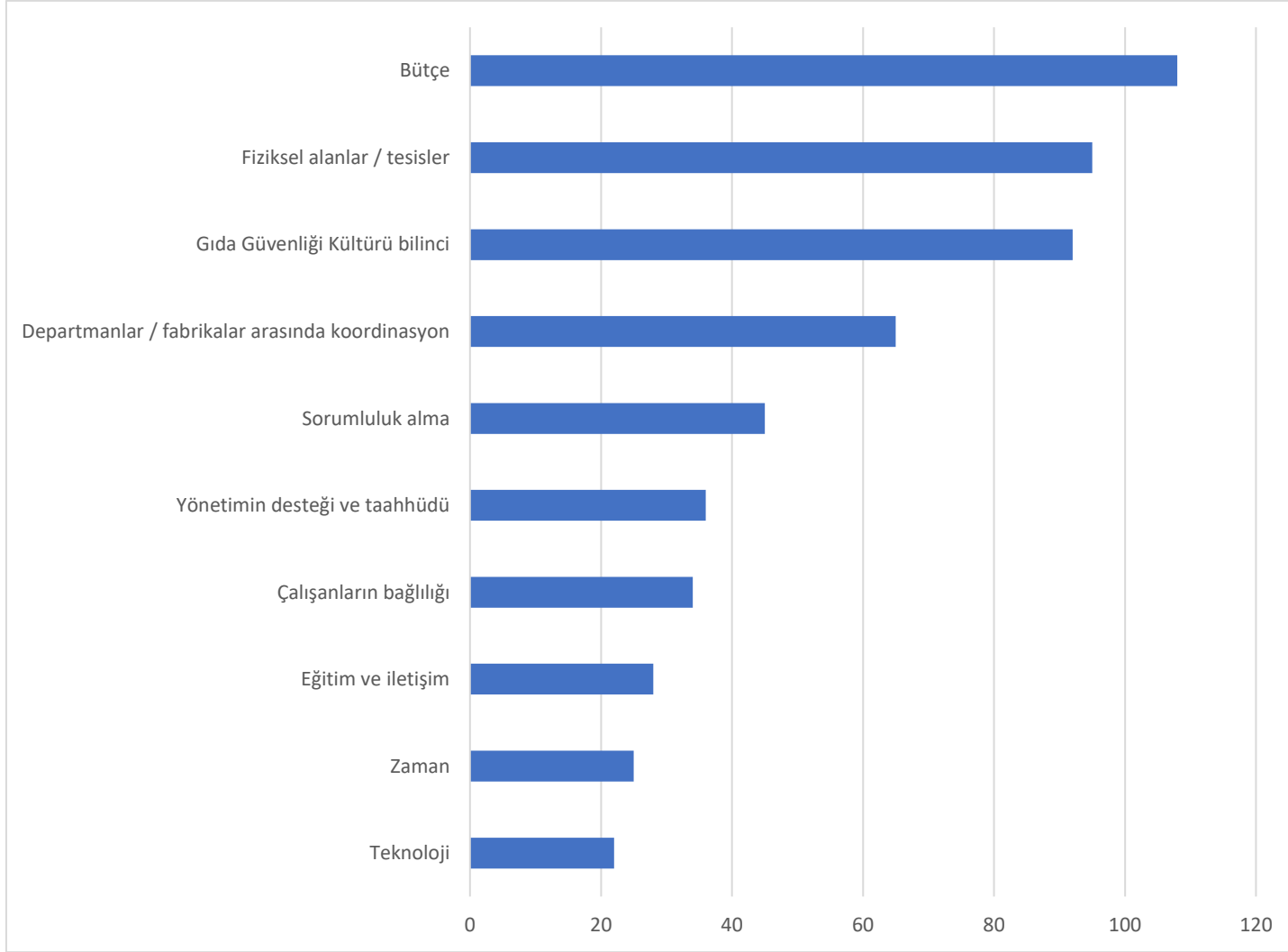


ÖNCELİKLENDİRME



DESTEKLER





BARIYERLER