

FOOD SAFETY CULTURE

MEASURER

SELF-ASSESSMENT

TRUST

Guide de l'utilisateur

Version 1 - 2022



QA PROVIDING
SOLUTIONS

Avant-propos

Evaluer et mesurer le niveau de maturité de votre FOOD SAFETY CULTURE

Le FOOD SAFETY CULTURE SELF-ASSESSMENT, le FOOD SAFETY CULTURE MEASURER et la FOOD SAFETY CULTURE TRUST sont deux outils et une méthode disponibles gratuitement sur la plateforme en ligne QA PROVIDING SOLUTIONS.

Il s'agit d'une conceptualisation basée sur l'expérience de QA PROVIDING et la collaboration du secteur alimentaire, dont les fondements sont la Réglementation en vigueur et les publications normatives relatives à la culture de la sécurité des denrées alimentaires.

L'objectif est de permettre un auto-diagnostic rapide du niveau de maturité de la FOOD SAFETY CULTURE au sein d'une entreprise et d'établir un plan d'amélioration continue.

Le **FOOD SAFETY CULTURE SELF-ASSESSMENT** est complété par une personne et/ou une équipe sensibilisée aux exigences de la FOOD SAFETY CULTURE et pouvant démontrer des connaissances suffisantes dans le système de management de la sécurité des denrées alimentaires de l'entreprise. L'évaluation est à renouveler selon une fréquence prédéfinie et adaptée à l'entreprise.

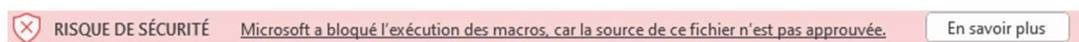
Le **FOOD SAFETY CULTURE MEASURER** est un outil de sondage anonyme complété par les membres du personnel. Il permet d'apprécier intrinsèquement la culture pour la sécurité des denrées alimentaires d'une entreprise.

La **FOOD SAFETY CULTURE TRUST** est une méthode unique et volontaire qui consiste à associer les résultats du FOOD SAFETY CULTURE SELF-ASSESSMENT et du FOOD SAFETY CULTURE MEASURER. L'évaluation est renforcée par la mesure pour conforter l'objectivité de l'auto-diagnostic du niveau de maturité de la FOOD SAFETY CULTURE.

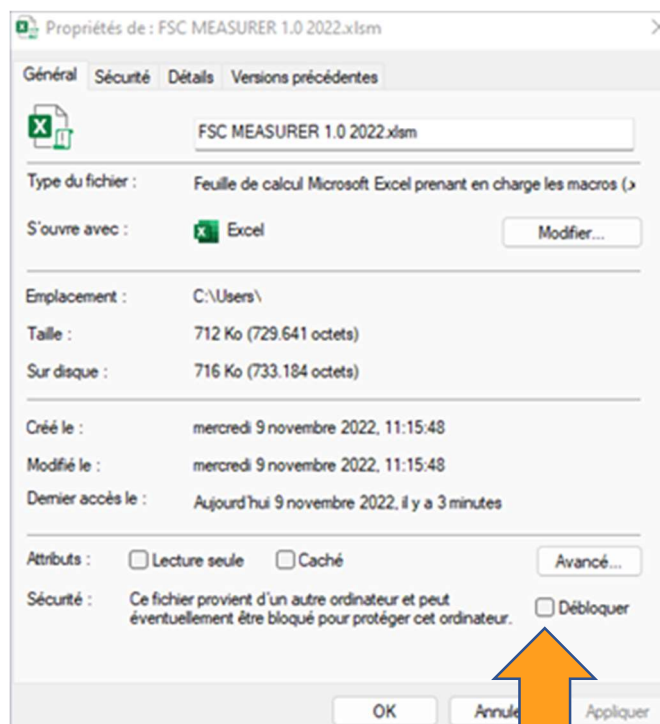
Ce guide a pour but de faciliter la familiarisation avec les différents outils. Une consultation régulière du site internet www.qa-providingsolutions.com permet de garantir l'utilisation des dernières versions des fichiers et des documents mis à disposition.

1) Prérequis :

- Les *FOOD SAFETY CULTURE MEASURER*, *SELF-ASSESSMENT* et *TRUST* sont des fichiers sous format EXCEL. Les fichiers sont téléchargeables gratuitement via le site internet www.qa-providingsolutions.com
- Les fichiers contiennent des macros VBA (Visual Basic for Applications) pour leur bon fonctionnement (calculs automatiques...). Les macros VBA peuvent potentiellement être utilisées pour le déploiement de programmes malveillants. Pour cette raison, les macros des fichiers qui proviennent d'internet sont bloquées par défaut dans Office avec le message suivant lorsque vous voulez « Activer la modification » :

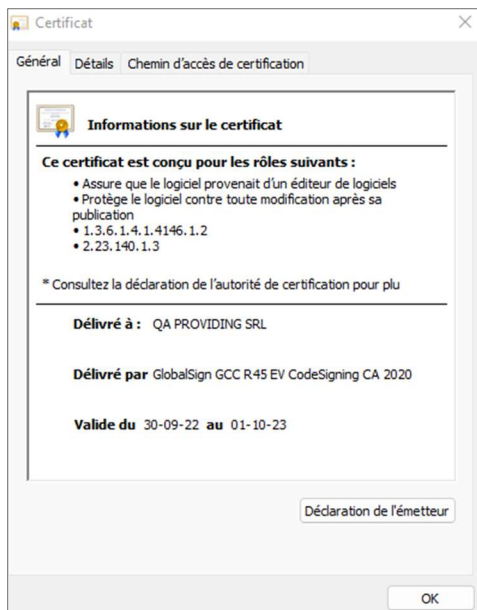


Pour débloquent les macros et les autoriser à s'exécuter, **cliquer avec le bouton droit sur le fichier, choisir « Propriétés », puis activer la case à cocher « Débloquer » sous l'onglet « Général ».**

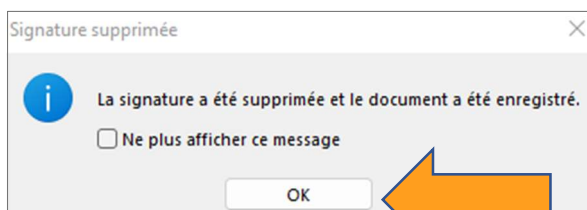


Si les macros ne sont pas bloquées, ou après les avoir débloquées, il est indispensable d'activer celles-ci pour le bon fonctionnement des fichiers. Cliquez sur le bouton « Activer le contenu » pour activer les macros.

Pour améliorer la sécurité et garantir l'authenticité des fichiers, ceux-ci sont signés numériquement (certificat validé par une autorité de certification). Cette signature est la preuve que les fichiers n'ont pas été modifiés ou falsifiés. Il est possible d'afficher le détail de la signature en cliquant sur « Afficher les signatures » et ensuite « Détails de la signature »




Pour utiliser le fichier, cliquer sur « **Modifier quand même** ». La signature sera supprimée et le fichier enregistré à l'emplacement choisi de votre ordinateur.





2) Contenu :


Plusieurs outils sont à votre disposition. Les principaux sont des fichiers sous format Excel qui permettent de mesurer le niveau de maturité de la Food Safety Culture. Les autres fichiers sont des documents sous format PDF qui vous aident à la compréhension et vous accompagnent dans votre démarche. **Sélectionner un fichier sous format EXCEL ou un document sous format PDF.**


 FSC MEASURER 1.0 2022 (PRINT VERSION)


 FSC MEASURER 1.0 2022 (PRINT VERSION)


 FSC MEASURER 1.0 2022

 FSC SELF-ASSESSMENT 1.0 2022


 FSC TRUST 1.0 2022

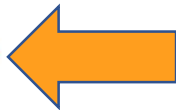
 FSC USER'S GUIDE V1 2022 FR

 QA PROVIDING FSC ANNOUNCE

 QA PROVIDING FSC AVANT-PROPOS

 QA PROVIDING FSC ENGAGEMENT

 QA PROVIDING FSC SONDAGE



3) Le Food Safety Culture Self-Assessment :

Sélectionner et ouvrir le fichier Excel FSC SELF-ASSESSMENT 1.0 2022. Cliquer sur « SELF-ASSESSMENT » pour commencer. Activer le contenu le cas échéant (voir aussi les « prérequis » dans ce document).



Le « SELF-ASSESSMENT » est complété par le Quality Manager ou l'équipe désignée pour le management de la Food Safety Culture au sein de l'entreprise. Lire attentivement et indiquer une appréciation pour chaque item. Au total, 60 items répartis dans 4 catégories elles-mêmes composées de 3 sous-catégories. La signification des catégories et des sous-catégories est décrite dans la page des résultats (voir ci-après). **Pour indiquer une appréciation, cocher simplement la cellule la plus appropriée.**

ACCUEIL		RÉSULTATS		FOOD SAFETY CULTURE SELF-ASSESSMENT						QA PROVIDING SOLUTIONS							
<p>Cochez une appréciation pour chaque item ci-dessous. A compléter par le Quality Manager ou l'équipe Food Safety Culture.</p>				<p>NIVEAUX DE MATURITE</p> <table border="1"> <tr> <th>Très faible 0 - 40%</th> <th>Faible 40 - 55%</th> <th>Moyenne 55 - 70%</th> <th>Élevée 70 - 85%</th> <th>Très élevée 85 - 100%</th> </tr> </table>					Très faible 0 - 40%	Faible 40 - 55%	Moyenne 55 - 70%	Élevée 70 - 85%	Très élevée 85 - 100%				
Très faible 0 - 40%	Faible 40 - 55%	Moyenne 55 - 70%	Élevée 70 - 85%	Très élevée 85 - 100%													
		NEANT	AMÉLIORATION NECESSAIRE	AMÉLIORATION SOUSHAITEE	AMÉLIORATION POSSIBLE	EFFECTIF	EVIDENCE	PLAN D' ACTIONS	RESULTATS								
1.	Engagements de la Direction pour la légalité, la qualité et la sécurité des denrées alimentaires clairement définis et communiqués à l'ensemble du personnel.				V				INCOMPLET								
2.	Engagements de l'entreprise pour la légalité, la qualité et la sécurité des denrées alimentaires diffusés extérieurement (site internet, documents commerciaux...).			V													
3.	Objectifs de l'entreprise pour la qualité et la sécurité des denrées alimentaires clairement définis et communiqués à l'ensemble du personnel.				V												
4.	Objectifs de l'entreprise pour la qualité et la sécurité des denrées alimentaires diffusés extérieurement (site internet, documents commerciaux...).			V													
5.	Politique formalisée au sein de l'entreprise pour la légalité, la qualité et la sécurité des denrées alimentaires.					V											
6.	Politique formalisée au sein de l'entreprise pour une culture positive de la sécurité des denrées alimentaires.	V															
7.	Missions et valeurs de l'entreprise clairement définies et communiquées à l'ensemble du personnel.				V												
8.	Missions et valeurs de l'entreprise diffusées extérieurement (site internet, documents commerciaux...).																
9.	Ressources humaines et matérielles en adéquation avec l'activité et les objectifs de l'entreprise.																

Les résultats apparaissent automatiquement dès qu'une appréciation est indiquée pour l'ensemble des items d'une sous-catégorie. Dans le cas contraire, la mention « INCOMPLET » est affichée.

Vous pouvez indiquer une justification dans la colonne « EVIDENCE » pour commenter une appréciation et entrevoir un plan d'actions dans la colonne « PLAN D' ACTIONS ».

ACCUEIL		RÉSULTATS		FOOD SAFETY CULTURE SELF-ASSESSMENT						QA PROVIDING SOLUTIONS									
<p>Cochez une appréciation pour chaque item ci-dessous. A compléter par le Quality Manager ou l'équipe Food Safety Culture.</p>				<p>NIVEAUX DE MATURITE</p> <table border="1"> <tr> <th>Très faible 0 - 40%</th> <th>Faible 40 - 55%</th> <th>Moyenne 55 - 70%</th> <th>Élevée 70 - 85%</th> <th>Très élevée 85 - 100%</th> </tr> </table>					Très faible 0 - 40%	Faible 40 - 55%	Moyenne 55 - 70%	Élevée 70 - 85%	Très élevée 85 - 100%	ÉVIDENCE		PLAN D' ACTIONS		RESULTATS	
Très faible 0 - 40%	Faible 40 - 55%	Moyenne 55 - 70%	Élevée 70 - 85%	Très élevée 85 - 100%															
		NEANT	AMÉLIORATION NECESSAIRE	AMÉLIORATION SOUSHAITEE	AMÉLIORATION POSSIBLE	EFFECTIF	EVIDENCE	PLAN D' ACTIONS											
1.	Engagements de la Direction pour la légalité, la qualité et la sécurité des denrées alimentaires clairement définis et communiqués à l'ensemble du personnel.				V				61,1%										
2.	Engagements de l'entreprise pour la légalité, la qualité et la sécurité des denrées alimentaires diffusés extérieurement (site internet, documents commerciaux...).			V															
3.	Objectifs de l'entreprise pour la qualité et la sécurité des denrées alimentaires clairement définis et communiqués à l'ensemble du personnel.				V														
4.	Objectifs de l'entreprise pour la qualité et la sécurité des denrées alimentaires diffusés extérieurement (site internet, documents commerciaux...).			V															
5.	Politique formalisée au sein de l'entreprise pour la légalité, la qualité et la sécurité des denrées alimentaires.					V													
6.	Politique formalisée au sein de l'entreprise pour une culture positive de la sécurité des denrées alimentaires.	V																	
7.	Missions et valeurs de l'entreprise clairement définies et communiquées à l'ensemble du personnel.				V														
8.	Missions et valeurs de l'entreprise diffusées extérieurement (site internet, documents commerciaux...).			V															
9.	Ressources humaines et matérielles en adéquation avec l'activité et les objectifs de l'entreprise.				V														

L'intégralité des résultats est disponible après avoir indiqué une appréciation pour les 60 items. La page des résultats est accessible directement via le bouton « RÉSULTATS » dans l'en-tête du Self-Assessment ou dans la page d'accueil.

Vous pouvez compléter la page des résultats avec une date, le nom de l'entreprise et le nom et prénom de la personne (ou l'équipe) qui a complété le Self-Assessment. La page est prête pour impression. **Penser à enregistrer le Self-Assessment. Un nouvel Assessment pourra éventuellement être complété à une date ultérieure selon une fréquence définie.**

FOOD SAFETY CULTURE SELF-ASSESSMENT

QA PROVIDING
SOLUTIONS

DATE : _____

ENTREPRISE : _____

NOM : _____

PRENOM : _____

FONCTION : _____



		RESULTATS	
		EVALUATION	GLOBAL
CORPORATION	Définition et diffusion des engagements et des objectifs.	61,1%	67,7%
CONSCIENTISATION	Formalisation et intégration des responsabilités.	60,7%	
COMMUNICATION	Transmission des informations.	81,3%	
Implication des fonctions managériales de l'entreprise pour établir et transmettre les valeurs, les engagements et les objectifs concernant la légalité, la qualité et la sécurité des denrées alimentaires par des investissements adéquats, une sensibilisation adaptée et une information claire pour la quête d'une unification positive des comportements.			



		RESULTATS	
		EVALUATION	GLOBAL
FORMATION	Sensibilisation et éducation.	75,0%	62,7%
RESPONSABILISATION	Acquisition des connaissances sur les dangers et les risques.	66,7%	
IMPLICATION	Consolidation des ressources disponibles.	46,4%	
Transmission et appréciation des compétences et des connaissances sur les dangers et les risques liés aux produits pour consolider les responsabilités et l'adaptabilité par un renforcement positif et collectif des comportements.			



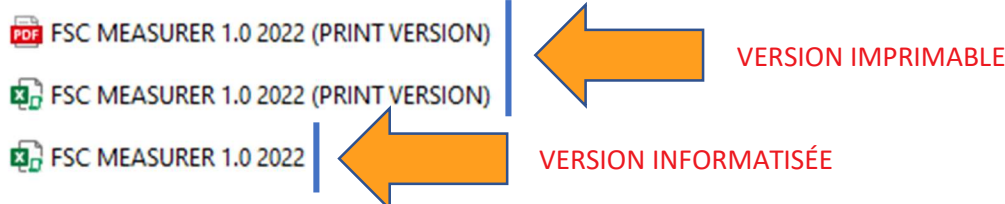
		RESULTATS	
		EVALUATION	GLOBAL
DOCUMENTATION	Actualisation et adéquation des processus.	75,0%	85,6%
ANTICIPATION	Accommodation des évolutions.	91,7%	
EVALUATION	Appréciation des améliorations.	90,0%	
Pérennisation du système de management de la sécurité des denrées alimentaires et de l'exactitude des méthodes associées pour une adaptation et une évolution efficace par l'actualisation des connaissances, la cohérence et des processus décisionnels clairs.			



		RESULTATS	
		EVALUATION	GLOBAL
SUPERVISION	Assimilation et utilisation des indicateurs.	60,0%	42,2%
CONSOLIDATION	Préservation des acquis.	41,7%	
VERIFICATION	Observation des changements.	25,0%	
Valorisation des données recueillies au sein de l'entreprise pour la surveillance des attentes et des opportunités d'amélioration par la mesure des performances et l'appréciation des comportements.			

4) Le Food Safety Culture Measurer :

Le Food Safety Culture Measurer est un sondage anonyme complété par l'ensemble du personnel. Un taux de participation de minimum 70% est exigé. Il existe une version imprimable pour laquelle un dépouillement est nécessaire et une version informatisée entièrement automatisée. Attention : la version informatisée est prévue pour maximum 200 participants.



a) Food Safety Culture Measurer (version informatisée) :

Utiliser les documents à votre disposition pour informer le personnel du déroulement du sondage. Sélectionner et ouvrir le fichier Excel FSC MEASURER 1.0 2022. Activer le contenu le cas échéant (voir aussi les « prérequis » dans ce document).




Le participant indique une appréciation pour les 15 affirmations du sondage en cochant la case la plus appropriée dans l'échelle de couleur proposée. **Après avoir débuté un sondage, il est impossible de revenir en arrière. De même, il est obligatoire de cocher une appréciation pour passer à l'affirmation suivante. Il faut donc indiquer une appréciation pour toutes les affirmations jusqu'au retour à la page d'accueil, où il est possible de supprimer le dernier sondage.**

1

QA PROVIDING
SOLUTIONS

La légalité, la qualité et la sécurité des produits font partie des priorités de votre entreprise.

TOTALEMENT FAUX  TOTALEMENT VRAI

☒ V

SUIVANT

Préciser à la fin du sondage si vous avez une fonction managériale en cochant la case correspondante. Cliquer ensuite sur « TERMINER » pour enregistrer le sondage et revenir automatiquement à la page d'accueil.

FOOD SAFETY CULTURE MEASURER

QA PROVIDING
SOLUTIONS


Je dirige un service et/ou des personnes au sein de l'entreprise :

Sélectionnez :
OUI NON
☐ ☒ V

TERMINER

Merci pour votre participation !

Food Safety Culture Measurer 1.0 2022



Remarque : un enregistrement du fichier se fait automatiquement en cliquant sur « TERMINER ». Vous avez ainsi à tout moment la garantie que les sondages sont enregistrés.

Cliquer à nouveau sur « COMMENCER » pour débiter un nouveau sondage et suivre le même processus jusqu'à ce que toutes les personnes intéressées aient renseigné leurs appréciations et donc enregistré leur participation. **Remarque : il est possible de supprimer le dernier sondage enregistré en cliquant sur le bouton prévu à cet effet.**

FOOD SAFETY CULTURE MEASURER QA PROVIDING SOLUTIONS

Date : 09-09-22

SONDAGE ANONYME SUR LA LÉGALITÉ, LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ DES PRODUITS AU SEIN DE L'ENTREPRISE

COMMENCER RÉSULTATS

Nombre de participants : 1 Taux de Participation : ERREUR (voir résultats)

Suppression du dernier participant : CLIQUER ICI

SUPPRESSION DU DERNIER SONDAGE

Food Safety Culture Measurer 1.0 2022 QA PROVIDING SOLUTIONS

Renseigner l'effectif de votre entreprise dans la page « RÉSULTATS » pour voir apparaître le taux de participation au sondage en page d'accueil.

Compléter le nom de l'entreprise et le nombre de travailleur (si ce n'est déjà fait) pour finaliser le sondage. Les autres informations sont complétées automatiquement.

FOOD SAFETY CULTURE MEASURER QA PROVIDING SOLUTIONS

RÉSULTATS DU SONDAGE*

Date de début : Date de fin :

Nombre de travailleurs au sein de l'entreprise : Nombre de participants :

Taux de participation au sondage : Fonctions managériales :

Entreprise : Autres fonctions : ERREUR


Compléter


b) Food Safety Culture Measurer (version imprimable) :

Sélectionner et ouvrir le sondage en version imprimable.

 FSC MEASURER 1.0 2022 (PRINT VERSION)

 FSC MEASURER 1.0 2022 (PRINT VERSION)


 FSC MEASURER 1.0 2022


 FSC SELF-ASSESSMENT 1.0 2022

 FSC TRUST 1.0 2022

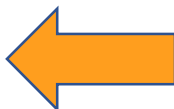
 FSC USER'S GUIDE V1 2022 FR

 QA PROVIDING FSC ANNOUNCE

 QA PROVIDING FSC AVANT-PROPOS

 QA PROVIDING FSC ENGAGEMENT

 QA PROVIDING FSC SONDAGE

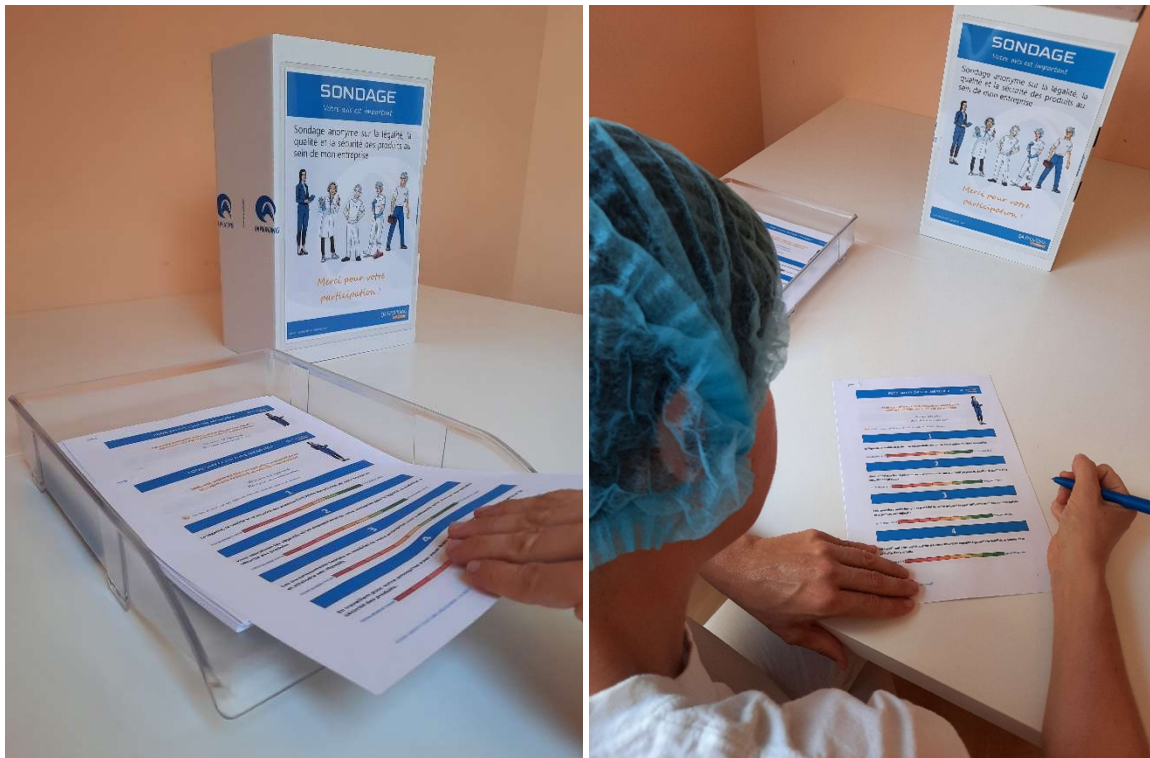


VERSION IMPRIMABLE

Informez le personnel à l'aide des documents à votre disposition. Déterminez une période pour la clôture du sondage.



Imprimer le sondage autant que nécessaire. Mettre celui-ci à disposition du personnel.



Placer une boîte scellée pour la récolte des documents complétés et procéder au dépouillement.



Pour le dénombrement, encoder les appréciations directement dans le FSC MEASURER 1.0 2022 (version informatisée) ou utiliser le fichier Excel complémentaire FSC MEASURER 1.0 2022 (PRINT VERSION). Dans ce dernier, cliquer sur le bouton « DÉNOMBREMENT ».

FOOD SAFETY CULTURE MEASURER (PRINT VERSION)

SONDAGE ANONYME SUR LA LÉGALITÉ, LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ DES PRODUITS AU SEIN DE MON ENTREPRISE

DÉNOMBREMENT

RÉSULTATS

Food Safety Culture Measurer 1.0 2022

QA PROVIDING

SOLUTIONS

Indiquer le nombre de participants, le nombre de personnes avec une fonction managériale et comptabiliser les différentes couleurs obtenues pour chaque affirmation. **Le total obtenu pour chaque affirmation doit correspondre obligatoirement au nombre total de participants.** Un sondage incomplet ne peut donc pas être comptabilisé.

ACCUEIL
FOOD SAFETY CULTURE MEASURER
QA PROVIDING SOLUTIONS

Nombre de participants : ← Indiquer (ne peut pas être vide)

Nombre de personnes avec une fonction managériale : ← Indiquer (ne peut pas être vide)

Autres membres du personnel :

Comptabiliser et indiquer le nombre de couleurs obtenues ci-dessous pour chaque appréciation recueillie

↓

Appréciation	Rouge foncé	Rouge	Rouge clair	Orange	Jaune	Vert clair	Vert	Vert foncé	Total
N°1			2	2	2	5	12	2	5
N°2									
N°3									
N°4									
N°5									
N°6									
N°7									
N°8									
N°9									
N°10									

RÉSULTATS

30

ERREUR

ERREUR

ERREUR

ERREUR

ERREUR

ERREUR

ERREUR

ERREUR

ERREUR

TOTAL

5) Le Food Safety Culture Trust :

Cet outil est une méthode unique qui permet d'associer les résultats du Self-Assessment aux résultats du sondage. Il est donc nécessaire de finaliser préalablement l'utilisation des deux premiers outils. Activer le contenu (voir aussi les « prérequis » dans ce document) si nécessaire et cliquer sur « RÉSULTATS ».



Indiquer la date et le nom de l'entreprise. Encoder ensuite les résultats du Self-Assessment et les résultats du sondage. Ceux-ci interviennent chacun pour 50% dans le résultat final.
Remarque : le message « ERREUR » apparaît si tous les champs ne sont pas complétés.

FOOD SAFETY CULTURE TRUST		QA PROVIDING SOLUTIONS				
DATE : _____		ENTREPRISE : _____				
<p>Indiquer ci-dessous les résultats obtenus avec le FSC Assessment et le FSC Measurer*</p>						
	CORPORATION	Définition et diffusion des engagements et des objectifs.	ASSESSMENT	SONDAGE	GLOBAL	FINAL
	CONSCIENCISATION	Formalisation et intégration des responsabilités.			ERREUR	ERREUR
	COMMUNICATION	Transmission des informations.			ERREUR	
	Implication des fonctions managériales de l'entreprise pour établir et transmettre leurs valeurs concernant la légalité, la qualité et la sécurité des denrées alimentaires par des actions concrètes et une information claire pour la quête d'une unification positive des comportements.					

RÉSULTATS A COMPLÉTER



QA PROVIDING
SOLUTIONS