

会社/組織向け：アンケート実施後のガイダンス①

【ビジョンとミッション】

会社の目的と方向性は、会社がなぜあるのか、従業員に何を期待しているのかを伝えるものです。簡単に言えば、「うちの会社は何のためにあって、どこを目指しているのか」を示すものです。

この項目では、会社の目標や進む道が従業員にちゃんと伝わっているか、また会社の責任者が食品安全にどう関わり、大切な考えを伝えているかがわかります。つまり、食品安全について、社長や役員の考えが現場の従業員まで伝わっているかどうかわかります。

【人】

従業員一人ひとりの行動と意識は食品安全の仕組みの中心です。言い換えれば、会社の食品安全は従業員が毎日何をするかで決まります。従業員の日々の行動や活動は、食品安全の危険を減らすこともあれば、逆に高めてしまうこともあります。

この項目では、会社全体の従業員に食品安全の考え方がしっかり根付いているかどうかわかります。従業員が食品安全の大切さを理解し、毎日の仕事で実践しているかを確認できます。

【一貫性】

一貫した取り組みとは、食品安全を一番大切にすることと、それを実現するための人、技術、道具をうまく使うことです。わかりやすく言うと、会社のあらゆる場面で食品安全が最優先されているかということです。

この項目では、役員から現場の従業員まで、会社内のすべての食品安全に関する決定や行動に一貫性があるかどうかわかります。会社全体で食品安全の方針が統一され、すべての判断や行動にその方針が表れているかを見ます。

【適応力】

変化への対応力とは、環境や状況の変化に対応し、今の状況に合わせたり、新しい状況に移ったりする能力のことです。簡単に言えば、「問題が起きたときにすぐに対応できるか」という力です。会社を取り巻く環境の変化への対応は、食品安全の取り組みに影響します。

この項目では、変化する状況に対応するための会社の能力を見ることができます。予想外の事態が起きた時の対応力や、新しい食品安全の課題への準備状況を確認します。

会社/組織向け：アンケート実施後のガイダンス②

【危険とリスク認知】

会社のすべての階層と仕事において、今ある、あるいは将来起こりうる危険性や有害なものを認識することは、食品安全の仕組みを作り、維持するための重要な要素です。つまり、「どんな危険があるか」を従業員全員が理解していることが大切です。

この項目では、会社の食品安全における危険性や有害なものに対する認識や理解の程度がわかります。従業員全員が食品安全上の危険を正しく理解し、それを防ぐための行動ができているかどうかわかります。

【施設・設備】

作業場や機械設備などの物理的な環境を整えることは、会社の責任者にとって優先すべきことの一つです。わかりやすく言えば、「安全な食品を作るための道具や場所がちゃんと用意されているか」ということです。食品安全を実現するための環境は、職場の食品安全の取り組みにも大きく影響します。

この項目では、食品安全に役立つ作業場や設備がしっかりと整備されているかどうかわかります。