*Katrin Laikoja: failis on mõned näited küsimustikest, mille abil töötajad saavad hinnata toiduohutuskultuuri erinevaid aspekte ettevõttes.*

*Originaalide järgi saate minu tõlget siluda ja lihvida. Kursiivis väited, mis on toitlustusasutuse kohta, aga saab kohandada ettevõttespetsiifiliseks väiteks. Mul tekkis küsimus, kas lisada juurde viimane veerg “ei oska vastata” (sageli Likerti skaala keskmine väärtus „ei oska vastata“, kusagil peab olema võimalus tähistada vastus, kui ei tea/oska vastata, et ei tähistatakse selles olukorras üht suvalist lahtrit)? Üldküsimused kohandada kindlasti oma ettevõtte oludele!*

*2023:* DeBoeck, jt, 2016 (käesolevas failis viimane näide) küsimustikku on kasutatud ka Euroopa Komisjoni sept 2022 juhendis <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/PDF/?uri=CELEX:52022XC0916(01)&qid=1695900114137>

Neal, jt 2012. Assessing factors contributing to food safety culture in retail food establishments, Food Protection Trends, Vol 32, No.8, 468-476 <https://www.foodprotection.org/files/food-protection-trends/Aug-12-Neal.pdf>

Soovime teada, kui mil määral Sa nõustud või ei nõustu järgnevate väidetega. Vastamiseks tee ring ümber ühele numbritest iga väite järel. Palun vasta skaalal 1 kuni 5, kus 1 - ei nõustu üldse ja 5 - nõustun täielikult

Me palume Sul mõelda mõningatele olukordadele meie ettevõttes. Palun mõtle ning näita, mil määral Sa nõustud või ei nõustu iga väitega. Pea meeles, et küsime Sinu arvamust selle töökoha ja siin töötavate inimeste kohta. Kui ütleme “**toiduohutuse reeglid**”, siis peame silmas inimeste käitumist, nt **peakatte kandmist, ehete, kellade jm äravõtmist enne toidukäitlemise alale sisenemist, samuti konkreetsetest tööjuhistest kinnipidamist, et toit oleks tarbimiseks ohutu**.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. **Toiduohutuse tavad**
 | **Ei nõustu üldse** |  | **Nõustun täielikult** |
| 1. | Töötajad on pühendunud toiduohutuse tagamisse | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 2. | Töötajad julgustavad üksteist kinni pidama toiduohutuse reeglitest | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 3. | Töötajad vastutavad oma töölõigus toidu õige käsitsemise eest | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 4. | Töötajad teavitavad vahetut juhti toiduohutuse probleemide korral | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 5. | Isegi siis, kui keegi ei näe, järgivad töötajad toiduohutuse reegleid | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 6. | Töötajatel on keerukas toiduohutuse reeglitest aru saada | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 7. | Juhtkond on pühendunud ohutu toidu pakkumisele | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 8. | Juhtkond hoolitseb selle eest, et töötajad järgiksid kogu aeg toiduohutuse reegleid | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 9. | *Juhtkond rõhutab toiduohutuse reegleid isegi siis, kui restoranis on kiire* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 10. | Juhtkond hoolitseb selle eest, et töötajatel oleksid seadmed ja/või töövahendid toiduohutuse reeglitest kinni pidamiseks | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 11. | Juhtkond kontrollib sageli töötajate toiduohutuse reeglitest kinni pidamist | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 12. | Juhtkond tunnustab töötajaid, kes pööravad erilist tähelepanu toidu ohutusele | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 13. | Juhtkond õhutab mõnikord töötajaid tegutsema toiduohutuse reeglite vastaselt | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 14. | Juhtkond ignoreerib töötajate poolset reeglites mitte kinni pidamist | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 15. | Isegi siis, kui keegi ei näe, peaks juhtkonna liikmed kõigist toiduohutuse reeglitest kinni pidama | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 16. | Ma tean, **millal** ma pean toidu saastumise ärahoidmiseks käsi pesema | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 17. | Ma tean, **miks** ma pean toidu saastumise ärahoidmiseks käsi pesema | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 18. | *Kui restoranis on kiire, pesen siiski käsi nii sageli kui pean* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 19. | Juhtkond palub töötajate abi toiduohutuse programmi täiustamiseks | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 20. | Ma mõtlen tööd tehes kogu aeg toidu ohutusele | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 21. | Minu arvates on tähtis kinni pidada kõigist toiduohutuse reeglitest, mitte ainult kõige olulisematest | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 22. | Ma usun, et see, kui hästi mina oma tööd teen, mõjutab selle toidu ohutust, mida tarbija saab | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 23. | Mina toetan täielikult meie toiduohutuse programmi | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 24. | Ma tean, et võivad tekkida probleemid toidu ohutusega, kui mina ei tee oma tööd õigesti | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 25. | Ma tean, **millal** ma pean toidu saastumise vältimiseks vahetama kindaid | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 26. | Ma tean, **miks** ma pean toidu saastumise vältimiseks vahetama kindaid | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 27. | Töötajad saavad nõuetekohase väljaõppe toiduohutuse reeglite järgimiseks | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 28. | Uued töötajad saavad töökohal toiduohutuse reeglite järgi töötamiseks täieliku koolituse | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 29. | Meile pakutav toiduohutuse koolitus annab meile vajalikud oskused ja/või teadmised toiduohutuse reeglitest kinnipidamiseks | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 30. | Juhtkond julgustab töötajaid kõiki toiduohutuse probleeme kirja panema | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 31. | Juhtkond on veendunud, et toidu ohutus on väga oluline | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 32. | Juhtkond võtab eestvedaja rolli ning hoiab töötajaid toiduohutusele pühendununa | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 33. | Juhtkond näitab nähtavalt oma toetust toidu ohutusele (“käib oma sõnade järgi”) | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 34. | Juhtkond peab kinni ettevõtte kõigist toiduohutuse reeglitest | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 35. | Juhtkond pakub piisavaid vahendeid toiduohutuse alaseks väljaõppeks/koolitusteks | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 36. | Vigade leidmisel organisatsioon õpib ja teeb muudatusi | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 37. | Seadmed ja inventar on sellise lahendusega, mis võimaldab korralikku puhastamist | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 38. | Kahjuritõrje programm on efektiivne, seega pole ettevõttes märke närilistest ja/või putukatest | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

B. Soovime teada, kui sageli inimesed teie töökohal midagi teevad. Järgmiste küsimuste puhul tehke ring ümber numbrile, mis tähistab sagedust, mille ulatuses inimesed teie töökohal kirjeldatud toiminguid teevad.

Kasutage skaalat 1 kuni 5, kus: 1 = mitte kunagi

 2 = väga harva

 3 = harva

 4 = mõnikord

 5 = alati

Soovime, et Sa mõtleksid sagedustele, mis on seotud inimeste tegemistega. Mõtle inimestele oma töökohas. Palun märgi, kui sageli inimesed Sinu töökohas kirjeldatut teevad. Pea meeles, et me küsime nüüd Sinu mõtteid selle kohta, **mille kohta tegelikult toimub.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **B. Mis minu töökohas tegelikult toimub…** | **Mitte kunagi** |  | **Alati** |
| 1. | Selles ettevõttes peab juhtkond kinni toiduohutuse reeglitest | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 2. | Selles ettevõttes peavad töötajad kinni toiduohutuse reeglitest | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 3. | Toiduohutuse reeglitest mitte kinni pidades teevad töötajad tegevusi, mis saastavad toitu | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 4. | Töötajad närivad nätsu või söövad töökohal | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 5. | Töötajad ei pese käsi, kui nad pääsevad niisama | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 6. | Töötajad kannavad peakatteid nii, et kõrvad on kaetud ning juuksed püsivad peakatte all | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

**C. Üldandmed**

Lõpetuseks on meil mõned küsimused, mis aitavad Sinu panust mõista.

1. Mitu aastat oled toiduettevõtetes töötanud? [Märgi ainult üks]

 o Vähem kui 1 aasta

 o 1-5 aastat

 o 6-10 aastat

 o 11-15 aastat

 o Rohkem kui 15 aastat

2. Kas oled kunagi käinud toiduohutuse või toiduhügieeni koolitusel? [Märgi ainult üks]

 o Jah

 o Ei

Kui jah, siis milline järgmistest kirjeldab koolitust kõige paremini? [Märgi kõik sobivad]

 o Näost-näkku koolitus õppeklassis

 o Reaalajas koolitus veebi teel

 o Videokoolitus

 o Internetikoolitus

 o Trükimaterjal

 o Demonstratsioon/nõustamine

 o Juhendamine töökohal

3. Kas oled kunagi saanud toiduohutuse sertifikaadi (nt ServSafe®)? [Märgi ainult üks] *KL: kas toiduhügieeni koolituse tunnistuse või tõendi kohta on sisulist mõtet küsida?*

 o Jah

 o Ei

4. Kui kaua oled praeguses toidu**ettevõttes** töötanud? [Märgi ainult üks]

 o Vähem kui 1 aasta

 o 1-5 aastat

 o 6-10 aastat

 o 11-15 aastat

 o Rohkem kui 15 aastat

5. Mis on Sinu praegune ametikoht? [Märgi ainult üks]

 o liinitöötaja

 o tootemeister

 o pakendaja

 o operaator

 o vahetusmeister

 o tehnoloog

 o pesija

 o Muu (palun täpsusta):\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. Kui kaua ole sellel **ametikohal** olnud? [Märgi ainult üks]

 o Vähem kui 1 aasta

 o 1-5 aastat

 o 6-10 aastat

 o 11-15 aastat

 o Rohkem kui 15 aastat

7. Mis aastal sa sündisid? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

8. Sugu? [Märgi ainult üks]

 o Mees

 o Naine

 o Ei soovi avaldada

9. Milline järgmistest kirjeldab kõige paremini Sinu etnilist identiteeti? [Märgi ainult üks]

 o eestlane

 o venelane/ukrainlane/valgevenelane

 o soomlane

 o lätlane

 o Muu (palun täpsustage):\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

9. Mis on kõrgeim haridustase, mille olete saanud? [Märgi ainult üks]

 o põhiharidus

 o keskkooli/gümnaasiumiharidus

 o ametikooli/kutsekooli/tehnikumiharidus

 o kõrgharidus

Täname Sind aja ja arvamuste eest. Sinu panus aitab meie ettevõttel oma toiduohutusprogrammi täiustada.

Seward jt. 2012. Assessing the Food Safety Culture of a Manufacturing Facility. Food Technology Magazine. Vol 66, No.1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Nõustun täielikult | Nõustun | Ei nõustu | Ei nõustu üldse |
| 1. | Uusi töötajaid juhendatakse toiduohutuse küsimustes enne tööle asumist | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 2. | Ma olen tänulik, kui kaastöötaja juhib mu tähelepanu kui teen midagi nii, et see võib kahjustada toidu ohutust | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 3. | Minu arvates seab minu töö vahetu korraldaja toiduohutuse tootmises alati esikohale | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 4. | Ma söandan peatada liini millal iganes ma märkan midagi, mis võiks kahjustada meie valmistatava toidu kvaliteeti ja ohutust | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 5. | Ma saan aru, kuidas toit võib saastuda haigusi põhjustavate bakterite või allergeenidega | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 6. | Meie otsused, tegevused ja käitumine ei muutu auditi ajal või ettevõtte tippjuhtide kohal viibides | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 7. | Ma saan aru, kuidas meie ettevõttes mõõdetakse toiduohutuse meetmete efektiivsust ning kuidas meil läheb | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 8. | Toiduohutuse nõudeid ja protseduure vaadatakse meiega koos regulaarselt üle | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 9. | Ma tean, et kui ma teen ettepaneku toiduohutusega seonduva parandamiseks, võetakse minu ettepanekut tõsiselt | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 10. | Igaüks minu vahetuses peab kinni/järgib toiduohutuse nõudeid ja protseduure | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 11. | Kui juhtub toiduohutust kahjustav õnnetus, siis me tegutseme juurpõhjusega väga tõsiselt, et sellist olukorda enam ei juhtuks | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 12. | Minu arvates on töötajate ohutus ja toiduohutus meie ettevõtte juhtide jaoks väga olulised  | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 13. | Kui ma alustan vahetust pärast seadmete ja põrandate puhastamist, on need alati väga puhtad  | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 14. | Töötajaid tunnustatakse nende panuse eest toidu ohutult tootmisesse | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 15. | Ma ei muretse, kui söön ise või oma perega toitu, mida siin ettevõttes valmistame | 4 | 3 | 2 | 1 |

<https://www.ift.org/news-and-publications/food-technology-magazine/issues/2012/january/features/food-safety-culture>

U.F.U.Z. Abidin, S.W. Arendt, C. Strohbehn, Food Safety Culture in Onsite Foodservices: Development and Validation of a Measurement Scale, “Journal of Foodservice Management & Education” 2014, vol.8, no. 1, pp. 01-10. <https://core.ac.uk/download/pdf/128974271.pdf>

|  |
| --- |
| **1. Juhtkonna ja kaastöötajate toetus** |
| 1. | Minu vahetu juht jälgib alati, kas töötajad peavad kinni toidu ohutu käitlemise tavadest | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 2. | Minu vahetu juht on aktiivselt kaasatud, et tagada toidu ohutu käitlemine | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 3. | Minu kaastöötajad on alati toetavad üksteise suhtes seoses toiduohutusega | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 4. | Kui on vaja kiiresti palju tööd teha, töötavad töötajad koos meeskonnana, et ülesanne saaks ohutult lõpetatud | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 5. | Töötajad tuletavad üksteisele meelde toiduhügieeni reeglitest kinnipidamist | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 6. | Uued töötajad ning vilunud töötajad töötavad koos, et oleks tagatud toiduohutuse tavadest kinni pidamine | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 7. | Erinevate osakondade vahel on hea koostöö selleks, et tarbijateni jõuaks ohutult valmistatud toit | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 8. | Juhtkond jõustab toiduohutuse reegleid järjekindlalt kõigi töötajatega | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 9. | Juhtkond inspireerib mind järgima toiduohutuse häid tavasid | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 10. | Reeglite rikkumise korral kutsutakse töötajaid korrale või noomitakse  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| **2. Suhtlemine/infovahetus** |
| 8. | Ma võin vabalt rääkida, kui näen midagi, mis võib mõjutada toiduohutust | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 8. | Mind on julgustatud tegema ettepanekuid toiduohutuse tavade parendamiseks | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 8. | Kõik juhid annavad ühesugust järjepidevat toiduohutuse alast infot | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  | Juhid annavad kohast ja õigeaegset infot praeguste toiduohutuse reeglite ning õigusaktide kohta | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  | Minu vahetu juht annab üldiselt kohaseid juhiseid toidu ohutuks käitlemiseks | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  | Kogu vajalik info toidu ohutuks käitlemiseks on mulle töökohas kergesti kättesaadav | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| **3. Endale võetud kohutused** |
|  | Toiduohutus on minu jaoks kõrge tähtsusega | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  | Ma pean kinni toiduohutuse reeglitest, sest minu arvates on need olulised | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  | Ma pean kinni toiduohutuse reeglitest, sest ma vastutan sellise toimimise eest | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  | Ma olen pühendunud toiduohutuse reeglite täitmisele | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  | Ma hoian oma töökoha puhtana, sest mulle ei meeldi segadus | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |

|  |
| --- |
| **4. Keskkonna toetus** |
|  | Toidu ohutuks käitlemiseks on piisavad vahendid kergesti kättesaadavad | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  | Vahendid ja tarvikud, mis on vajalikud toidu ohutuks valmistamiseks (nt kätepesukohad) on olemas ja kasutatavad | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  | Ruumid jm on piisava kvaliteediga, et järgida toiduohutuse tavasid | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  | Olen varustatud kvaliteetsete töövahenditega, mis teevad toiduohutuse tavadest kinnipidamise lihtsaks | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| **5. Töökoormus** |
|  | Mul on alati piisavalt aega toiduohutuse nõueteks kinni pidamiseks, isegi tipptunnil | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  | Minu töökoormus ei sega minu võimekust toiduohutuse tavadest kinni pidada | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  | Igasse vahetusse planeeritud töötajate hulk on kohane minu jaoks, et ma saan oma töö tehtud ja käitlen toitu ohutult | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| **6. Riskid** |
|  | Mõnikord palutakse mul toiduohutuse mõttes ülenurga teha, et saaksime toidu tootmisel kulusid säästa | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  | Kui on surve toidu tootmine lõpetada, siis juhid mõnikord käsivad meil kiiremini töötada toiduohutuse arvelt  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  | Minu arvates pole kirjalikud toiduohutuspoliitikad ja protseduurid ei midagi muud kui varjamine kohtuasja korral  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |

# <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713516300159>

DeBoeck, E., Jacxsens, M., Bollaerts, M., Uyttendaele, M., Vlerick, P. 2016.Interplay between food safety climate, food safety management system and microbiological hygiene in farm butcheries and affiliated butcher shops. Food Control. Vol 65, July 2016, 78-01

# Küsimused toiduohutuse kliima kohta

Selgituseks: operaatorid**: tootmises töötavad inimesed;** juhid: **ettevõtte juhtkond, kvaliteedijuht, tootmisjuht**

Palun loe iga järgnevat väidet toiduhügieeni ja –ohutuse tavade kohta teie organisatsioonis. Palun vasta skaalal 1 kuni 5, kus ei nõustu üldse (1), ei nõustu (2), ei oska öelda (3), nõustun (4), nõustun täielikult (5). Palun vasta skaalal 1 kuni 5, kus 1 - ei nõustu üldse ja 5 - nõustun täielikult

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **EESTVEDAMINE** | **Ei nõustu üldse** | **Ei nõustu** | **Ei oska öelda** | **Nõustun** | **Nõustun täielikult** |
| **E1** | Minu organisatsioonis seavad juhid **selged** hügieeni ja toiduohutuse **eesmärgid.** | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **E2** | Minu organisatsioonis on juhtidel selged **ootused** **operaatoritele** hügieeni ja toiduohutuse osas. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **E3** | Minu organisatsioonis oskavad juhid oma operaatoreid **motiveerida** töötama hügieeniliselt ja toidule ohutult. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **E4** | Minu organisatsioonis **kuulavad** juhid **operaatoreid** kui neil on hügieeni ja toiduohutuse kohta märkusi või kommentaare. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **E5** | Minu organisatsioonis suhtuvad juhid hügieeni ja ohutuse küsimustesse **konstruktiivselt ja lugupidavalt** | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **E6** | Minu organisatsioonis püüdlevad juhid hügieeni ja toiduohutuse **pideva parendamise** suunas. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|  | **INFOVAHETUS** | **Ei nõustu üldse** | **Ei nõustu** | **Ei oska öelda** | **Nõustun** | **Nõustun täielikult** |
| **I1** | Minu organisatsioonis **suhtlevad juhid regulaarselt** operaatoritega hügieeni ja toiduohutuse küsimustes. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **I2** | Minu organisatsioonis **suhtlevad juhid selgel viisil** operaatoritega hügieeni ja toiduohutuse küsimustes. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **I3** | Minu organisatsioonis on **operaatoritel võimalik** hügieeni ja ohutuse küsimustes **juhtidega suhelda**. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **I4** | Minu organisatsioonis **rõhutatakse pidevalt** hügieeni ja toiduohutuse tähtsust, nt vastavasisuliste plakatite, märkide ja/või ikoonide kaudu. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **I5** | Saan **arutada oma organisatsioonist kolleegidega** hügieeni ja toiduohutuse probleeme | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|  | **PÜHENDUMUS** | **Ei nõustu üldse** | **Ei nõustu** | **Ei oska öelda** | **Nõustun** | **Nõustun täielikult** |
| **P1** | Minu organisatsioonis peavad juhid hügieeni ja toiduohutust **väga oluliseks**.  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **P2** | Minu kolleegid on veendunud hügieeni ja toiduohutuse olulisuses. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **P3** | Minu organisatsioonis tunnustatakse ja premeeritakse hügieeniliselt ja toidule ohutut töötamist. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **P4** | Minu organisatsioonis on juhid heaks eeskujuks hügieeni ja ohutuse alal. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **P5** | Minu organisatsioonis tegutsevad juhid kiiresti hügieeni ja toiduohutust mõjutavate probleemide lahendamiseks. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **P6** | Minu organisatsioonis kaasavad juhid aktiivselt operaatoreid hügieeni ja toiduohutusega seotud küsimustes. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|  | **RESSURSID** | **Ei nõustu üldse** | **Ei nõustu** | **Ei oska öelda** | **Nõustun** | **Nõustun täielikult** |
| **M1** | Minu organisatsioonis on operaatoritel piisavalt aega selleks, et teha tööd hügieeniliselt ja toidule ohutult. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **M2** | Minu organisatsioonis on piisavalt personali, et pidada kinni hügieeni ja toiduohutuse nõuetest. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **M3** | Minu organisatsoonis on olemas vajalik taristu ( nt. head töökohad, head seadmed...) selleks, et valmistada toitu hügieeniliselt ja ohutult. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **M4** | Minu organisatsioonis on piisavalt rahalisi vahendeid, et toetada hügieeni ja toiduohutust (nt laboratoorseteks analüüsideks, väliste konsultantide jaoks, täiendavaks puhastamiseks, seadmete ostmiseks…). | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **M5** | Minu organisatsioonis pakutakse piisavalt hügieeni ja toiduohutuse alast haridust ja koolitust. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **M6** | Minu organisatsioonis on kehtestatud head hügieeni ja toiduohutuse protseduurid ja juhendid. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|  | **RISKITEADLIKKUS** | **Ei nõustu üldse** | **Ei nõustu** | **Ei oska öelda** | **Nõustun** | **Nõustun täielikult** |
| **R1** | Minu organisatsioonis **teatakse** hügieeni ja toiduohutuse riske. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **R2** | Minu organisatsioonis on hügieeni ja toiduohutusega seotud riskid **kontrolli all.** | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **R3** | Minu kolleegid on **valvsad ja tähelepanelikud** võimalike hügieeni ja toiduohutuse probleemide ning riskide suhtes. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **R4** | Minu organisatsioonis on **juhtidel realistlik pilt** võimalikest hügieeni ja toiduohutuse probleemidest ning riskidest. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **R5** | Minu organisatsioonis on **operaatoritel realistlik pilt** võimalikest hügieeni ja toiduohutuse probleemidest ning riskidest. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

­­­­­­­­­Kas Sul on veel selle uuringuga seoses tähelepanekuid või märkusi?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

SUUR TÄNU SINU AJA JA PANUSE EEST!