

ANKIETA

METRYCZKA

Proszę o podanie następujących danych:

1. Typ zakładu/rodzaj wytwarzanych produktów

2. Okres funkcjonowania zakładu:

mniej niż rok od 1 – 2 lat od 3 – 5 lat 6 -9 lat powyżej 9 lat

3. Liczba zatrudnionych osób w zakładzie:

do 10 od 11 – 99 od 100 – 500 501- 1000 powyżej 1000

4. Lokalizacja:

miasto pow. 500 tys. miasto 100-500 tys. miasto 20-100 tys. miasto do 20 tys. wieś

5. Województwo.....

6. Wdrożone systemy jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego

GMP/GHP HACCP niecertyfikowany HACCP certyfikowany ISO 2200
 ISO 9001 ISO 14001

7. Stanowisko osoby

8. Wykształcenie osoby wypełniającej

wypełniającej:

menadżer

zawodowe

technolog

średnie

.....

średnie w zakresie technologii żywności lub pokrewne

wyższe

wyższe w zakresie technologii żywności lub pokrewne

9. Staż pracy osoby wypełniającej w badanym zakładzie

mniej niż rok od 1 – 2 lat od 3 – 5 lat 6 -9 lat powyżej 9 lat

STRATY – surowce/półprodukty lub produkty gotowe odrzucone/niewykorzystane do produkcji/niesprzedane odbiorcom z powodu nie spełniania wymogów jakościowych lub handlowych (nie uwzględnia się ubytków naturalnych i pozostałości w liniach technologicznych).

1. Proszę wskazać częstotliwość wykonywania wymienionych czynności przy odbiorze towaru

<i>Proszę wskazać częstotliwość wykonywania wymienionych czynności przy odbiorze towaru</i>	Zawsze	Zazwyczaj	Czasami	Okazjonalnie	Nigdy
sprawdzenie temperatury środka transportu lub/i produktów chłodniczych					
sprawdzenie higieny konwojenta					
sprawdzenie czystości środka transportu					
sprawdzenie daty przydatności do spożycia					
sprawdzenie stanu opakowań					
ocena wyglądu, zapachu produktów nieopakowanych					

2. Proszę wskazać częstotliwość nieprzyjęcia dostaw produktów spożywczych z wymienionych przyczyn:

<i>Proszę wskazać częstotliwość nieprzyjęcia dostaw produktów spożywczych z wymienionych przyczyn:</i>	Zawsze	Zazwyczaj	Czasami	Okazjonalnie	Nigdy
– nieodpowiednia temperatura środka transportu lub/i produktów chłodniczych					
– nieodpowiednia higiena konwojenta					
– nieodpowiedni stan higieniczny środka transportu					
– zbyt krótka data przydatności do spożycia					
– nieodpowiedni stan opakowań					
– nieodpowiedni wygląd, zapach produktów nieopakowanych					
– niezgodność z zamówieniem					

3. Proszę wskazać częstotliwość wymienionych czynności wykonywanych w magazynach:

<i>Proszę wskazać częstotliwość wymienionych czynności wykonywanych w magazynach:</i>	Więcej niż 2 x dziennie	2 x dziennie	1 x dziennie	2-3 razy w tygodniu	1-2 razy w miesiącu	Nigdy
– kontrola temperatury w komorach/szafach chłodniczych						
– kontrola temperatury w komorach/szafach mroźniczych						
– kontrola czystości powierzchni szaf chłodniczych, regałów magazynowych						
– kontrola dat przydatności do spożycia						
– kontrola stanu opakowań						
– kontrola wyglądu, zapachu produktów nieopakowanych						

4. Proszę określić jak często w skali roku zdarzają się straty (zgodnie z podaną definicją) żywności na poszczególnych etapach dla kategorii produktów (proszę wypełnić oddzielne tabele dla każdej kategorii produktu)

Kategoria produktu	Częstotliwość 1 - b. rzadko (raz w roku) 2 - rzadko (kilka razy w roku) 3 - czasami (raz w miesiącu) 4 - często (kilka razy w miesiącu) 5 - b. często (kilka razy w tygodniu)	Uwagi
Magazynowanie surowców		
Obróbka wstępna („brudna”)		
Obróbka właściwa		
Obróbka cieplna		
Pakowanie w jednostkowe opakowania		
Etykietowanie		
Pakowanie w opakowania zbiorcze		
Magazynowanie produktu gotowego		
Transport wewnętrzny		
Ekspedycja		

5. Proszę wypełnić poniższe tabele określając na poszczególnych etapach częstotliwość strat żywności z wymienionych przyczyn oraz ich sposób zagospodarowania

MAGAZYNOWANIE SUROWCÓW

Przyczyny	Częstotliwość 1-b. rzadko (raz w roku) 2 - rzadko (kilka razy w roku) 3 – czasami (raz w miesiącu) 4 - często (kilka razy w miesiącu) 5- b. często (kilka razy w tygodniu)	Sposób zagospodarowania przekazanie na paszę dla zwierząt – 1 usunięcie do pojemnika na odpady - 2 inne jakie?.....3
przekroczenie terminu przydatności		
przerwanie łańcucha chłodniczego		
utrata świeżości		
widoczne zepsucie		
inne jakie?		

PROCES TECHNOLOGICZNY

Przyczyny	Częstotliwość	Sposób zagospodarowania
błędy na etykiecie		
niewłaściwa masa produktu		
niewłaściwe parametry fizyko-chemiczne produktu		
brak bezpieczeństwa zdrowotnego		
inne jakie?		

MAGAZYNOWANIE PRODUKTU I EKSPEDYCJA

Przyczyny	Częstotliwość	Sposób zagospodarowania
	1-b. rzadko (raz w roku) 2 - rzadko (kilka razy w roku) 3 – czasami (raz w miesiącu) 4 - często (kilka razy w miesiącu) 5- b. często (kilka razy w tygodniu)	przekazanie na paszę dla zwierząt – 1 usunięcie do pojemnika na odpady – 2 przekazana organizacji charytatywnej - 3 sprzedaż/ konsumpcja pracowników - 4 przerób na inne produkty - 5 inne jakie?..... - 6
przerwanie łańcucha chłodniczego		
uszkodzenie mechaniczne opakowań		
zbyt krótki termin przydatności (problem ze sprzedażą)		
nadprodukcja		
sezonowość popytu		
inne jakie?		

TRANSPORT WEWNĘTRZNY

Przyczyny	Częstotliwość	Sposób zagospodarowania
	Częstotliwość	przekazanie na paszę dla zwierząt – 1
	1-b. rzadko (raz w roku)	usunięcie do pojemnika na odpady – 2
	2 - rzadko (kilka razy w roku)	przekazana organizacji charytatywnej - 3
	3 – czasami (raz w miesiącu)	sprzedaż/przekazanie do konsumpcji dla pracowników - 4
	4 - często (kilka razy w miesiącu)	przerób na inne produkty - 5
	5- b. często (kilka razy w tygodniu)	inne jakie?..... - 6
uszkodzenie mechaniczne opakowań		
inne jakie?		

6. Czy prowadzona jest sprzedaż produktów pracownikom?

TAK NIE

a) Jeśli TAK, to proszę wymienić produkty

b) Czy produkty te mają krótszy termin przydatności do spożycia niż produkty sprzedane do ekspedycji

TAK*..... NIE

*proszę podać ile dni pozostaje do końca terminu

c) Czy produkty te różnią się jakimiś cechami od produktów przekazanych do sprzedaży/obrotu

TAK NIE

d) jeśli TAK, proszę podać przyczynę:

uszkodzone opakowanie

niewłaściwa etykieta (np. błąd literowy, niewidoczne napisy, itp.)

niewłaściwa masa

niewłaściwe cechy fizyko-chemiczne (np. niewłaściwa zawartość tłuszczu)

miksy smaków

inne

7. Proszę podać częstotliwość występowania poniższych przyczyn strat żywności w zakładzie i ich istotność

Przyczyna	Częstotliwość *	Istotność przyczyny **
Awaria urządzenia		
Brak okresowego serwisowania urządzeń		
Nieodpowiedni stan techniczny urządzeń		
Przerwy w dostawie mediów		
Niewłaściwa jakość surowca		
Zakup zbyt dużej ilości surowców		
Brak oceny dostawców		
Brak specyfikacji jakościowej surowców		
Nieprzestrzeganie procedur stanowiskowych przez pracowników		
Brak szkoleń pracowników		
Nieprzestrzeganie zasad higieny przez pracowników		
Nieodpowiednie kwalifikacje pracowników		
Nieodpowiednie wykształcenie pracowników		
Brak doświadczenia zawodowego		
Brak zaangażowania w pracę		
Niewłaściwa komunikacja wewnętrzna		
Niewłaściwa komunikacja zewnętrzna np. z dostawcami, hurtowniami, klientami etc.		
Stosowanie nieodpowiedniej technologii produkcji		
Brak systemów zarządzania jakością		
Problemy ze sprzedażą wyrobów (np. nadprodukcja, wycofanie się kontrahenta, sezonowość)		
Inne - jakie.....		
Inne - jakie.....		

* częstotliwość 1-b. rzadko, 2 - rzadko 3 – czasami 4 - często 5 - b. często

** istotność przyczyny w skali 1-5, gdzie 1 jest nieistotnym czynnikiem, a 5 jest bardzo ważnym czynnikiem

8. W których miejscach/etapach Pana/i zdaniem najczęściej dochodzi do strat żywności i dlaczego?.....

Czy widzi Pan/i możliwość zapobiegania/ograniczania?.....

9. Czy w zakładzie produkowane są miksy produktów? TAK NIE

Jeśli TAK, to proszę podać przykłady, przyczyny, sposób zagospodarowania

.....

10. Jeśli produkt jest konfekcjonowany (porcjowany), to czy pozostają okrawy? TAK NIE

W jaki sposób są zagospodarowane

11. Czy w zakładzie prowadzone są działania ograniczające straty żywności?

TAK NIE

Jeśli TAK, to jakie:

optymalizacja produkcji

edukacja pracowników

kontrola zapasów surowców

szacowanie popytu

inne jakie?.....

12. Czy zagadnienie strat żywności jest w ujęte w dokumentach/polityce/społecznej odpowiedzialności biznesu?

TAK NIE