Machine Translated by Google

ComidaBeberEuropa

Directrices sobre la cultura de la inocuidad de los alimentos

Cultura de seguridad alimentaria: de la teoría a la práctica





mayo 2023

Machine Translated by Google

Contenido

Resumen 3

Antecedentes 4

Objetivo 4

Principales consideraciones derivadas del Reglamento (UE) 2021/382 5

Directrices generales 6

Herramientas propuestas para medir la cultura de inocuidad de los alimentos 7

Ejemplos prácticos 8

Conclusión 14

Machine Translated by Google

Resumen

Este breve documento de orientación fue desarrollado por el grupo ad-hoc de cultura de seguridad alimentaria de FoodDrinkEurope. Su objetivo es proporcionar algunas pautas generales, ejemplos prácticos y herramientas para los operadores de empresas alimentarias (FBO) para ayudarlos a comprender , implementar y medir la cultura de seguridad alimentaria.

La cultura de inocuidad alimentaria consiste en los valores, creencias, actitudes, comportamientos y prácticas compartidos dentro de una organización que contribuyen a la creación y mantenimiento de un entorno alimentario seguro. En los FBO, abarca las acciones individuales y colectivas de todos los empleados, desde la gerencia hasta los trabajadores de primera línea, para crear un entorno de trabajo que priorice la seguridad alimentaria.

La implementación de una sólida cultura de seguridad alimentaria requiere una combinación de enfoques de arriba hacia abajo y de abajo hacia arriba. La alta dirección debe marcar la pauta y predicar con el ejemplo, mientras que los empleados están plenamente comprometidos y participando activamente en el proceso. Esto incluye brindar capacitación adecuada y adecuada, disponibilidad de recursos y apoyo a los empleados y líderes para garantizar que comprendan la importancia de la inocuidad de los alimentos y estén equipados para desempeñar sus funciones de manera segura.



Machine Translated by Google

Fondo

En septiembre de 2020, la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) adoptó una revisión de su norma mundial sobre Principios generales de higiene de los alimentos[1] (CXC 1-1969). El CXC 1-1969 revisado introduce el concepto de 'cultura de la inocuidad de los alimentos' como principio general. La cultura de seguridad alimentaria mejora la seguridad alimentaria al aumentar la conciencia y mejorar el comportamiento de los empleados en los establecimientos de alimentos dentro de una organización determinada.

En 2021, la Comisión Europea siguió con el Reglamento (UE) 2021/3822 que introdujo el , cual Capítulo XIa sobre cultura de la seguridad alimentaria en el Anexo II del Reglamento (CE) n.º 852/2004 sobre Higiene de los alimentos. El Aviso de la Comisión sobre los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria[3] , publicado en septiembre de 2022, tiene como objetivo facilitar y armonizar la implementación de los requisitos de la UE proporcionando orientación práctica a los OEA.

Objetivo

El objetivo de las directrices de FoodDrinkEurope sobre la cultura de la seguridad alimentaria es proporcionar orientación sobre:

1. Las principales consideraciones que se desprenden del marco legislativo;
2. Elementos generales y herramientas que podrían utilizarse para desarrollar y medir una cultura de inocuidad de los alimentos;
3. Ejemplos sobre cómo aplicar mejor estos conceptos en la práctica.

1 PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS CXC 1-1969 Adoptado en 1969. Enmendado en 1999. Revisado en 1997, 2003, 2020. Correcciones editoriales en 2011

2 Reglamento (UE) 2021/382 de la Comisión por el que se modifican los anexos del Reglamento (CE) n.º 852/2004 de la Unión Europea Parlamento Europeo y del Consejo sobre la higiene de los alimentos en lo que respecta a la gestión de alérgenos alimentarios, la redistribución de los alimentos y la cultura de la seguridad alimentaria

3 Comunicación de la Comisión sobre la implementación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que abarquen buenas prácticas y procedimientos de higiene basados en los principios HACCP, incluida la facilitación/flexibilidad de la implementación en determinadas empresas alimentarias (2022/C 355/01)

Machine Translated by Google

Principales consideraciones derivadas de Reglamento (UE) 2021/382

El Reglamento (UE) 2021/382 incluye los siguientes elementos como componentes principales de una cultura de seguridad alimentaria:

z Compromiso de la dirección con la producción segura y distribución de alimentos;

z Liderazgo hacia la producción de alimentos seguros; z Compromiso de todos los empleados en las prácticas de seguridad alimentaria; z Conciencia de los peligros para la inocuidad de los alimentos y de la importancia de la inocuidad y la higiene de los alimentos por parte de todos en la empresa; z Comunicación abierta y clara entre todos los empleados; z Disponibilidad de recursos para garantizar la seguridad e higiene manipulación de alimentos.

Además, entre otras consideraciones, la gerencia de un FBO deberá verificar que los controles se implementen, midan y revisen. Además, debe garantizar que se cuente con capacitación y supervisión adecuadas y repetidas para el personal.

Debe fomentarse la mejora continua del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos (FSMS) y debe tenerse en cuenta los avances en ciencia, tecnología y mejores prácticas.

De acuerdo con el Reglamento, la implementación de la cultura de la seguridad alimentaria deberá tener en cuenta la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria.

Machine Translated by Google

Reglas generales



La cultura corporativa son los valores, actitudes y comportamientos compartidos de una organización que definen su identidad y guían sus acciones. Una cultura de seguridad alimentaria, por otro lado, se trata de la organización interna y, a diferencia de la cultura corporativa, no puede definirse como una cultura general. Cada grupo, disciplina, departamento, función, persona suele tener diferentes tareas de seguridad alimentaria y expectativas asignadas. Es importante definirlos en el SGSA de la empresa, que incluye el sistema de gestión de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP). El desarrollo de una cultura de inocuidad de los alimentos requiere una cuidadosa planificación organizativa, así como esfuerzos constantes en materia de formación y comunicación. Es importante reconocer que no existe una solución única para lograr una cultura de seguridad alimentaria.

A continuación se describe un ejemplo de un plan de diez puntos para desarrollar una cultura de seguridad alimentaria4 :

1. La alta dirección debe comunicar los objetivos SMART5 y las expectativas a los diferentes niveles y disciplinas empresariales;

2. Establecer una estructura transparente de consulta horizontal y vertical; 3. Desarrollar una estrategia corporativa y de cadena de seguridad alimentaria; 4. Promover un entorno en el que las personas puedan comunicarse libremente sobre las desviaciones (internas);

5. Visibilidad y conciencia de gestión: una gestión visible y comprometida que es consciente de los riesgos para la inocuidad de los alimentos y promueve activamente una cultura de la inocuidad de los alimentos; 6. Empoderamiento, gestión, competencias, posición, comportamiento deseado del modelo a seguir: empoderar a los empleados a través de la capacitación y proporcionar a la gerencia las competencias para actuar como modelos deseados para la cultura de la inocuidad de los alimentos, al mismo tiempo que responsabiliza a los empleados por sus acciones;

7. Hacer que la cultura de la inocuidad de los alimentos sea visible y medible; 8. Disponibilidad y comunicación de recursos, arreglos, instalaciones y protocolos: proporcionar a los empleados los recursos e instalaciones necesarios es fundamental para garantizar que puedan realizar su trabajo de forma segura y eficaz; 9. Comunicar periódicamente los avances en materia de inocuidad de los alimentos; 10. Implementar programas de inducción de personal nuevo, capacitación y educación con medidas de rendición de cuentas y orientar hacia la cultura de inocuidad alimentaria deseada y la adaptación de la subcultura.

4 “Plan de diez puntos para la cultura de la inocuidad de los alimentos”, desarrollado originalmente por el GT de cultura de la inocuidad de los alimentos de la Organización Central para el Sector de la Carne (COV) y la Asociación Holandesa de la Industria de la Carne (VNV)

5 SMART (específico, medible, alcanzable, relevante y de duración determinada)

Machine Translated by Google

Herramientas propuestas para medir la cultura de inocuidad de los alimentos

La Comunicación de la Comisión destaca la importancia de la formación como herramienta principal para fomentar y reforzar actitudes y comportamientos adecuados, y para abordar las deficiencias o deficiencias detectadas en la cultura de la seguridad alimentaria. Es importante tener en cuenta que la capacitación debe incluir tanto la capacitación formal como la capacitación en el trabajo.

Además, como se describe en el Aviso, aunque los componentes de la cultura de inocuidad alimentaria son subjetivos (percepción), se han desarrollado herramientas para medirla objetivamente dentro de un FBO. Estos pueden ayudar a comparar la medida en que la cultura de seguridad alimentaria y sus componentes se cumplen entre los FBO, entre diferentes grupos de empleados dentro de un FBO (por ejemplo, operadores versus gerencia, diferentes sitios, en contacto directo con alimentos o no) o para evaluar tendencias en el tiempo. (reutilizando esta herramienta). Esto puede desencadenar acciones correctivas como capacitación adicional de cierto personal sobre algunos o todos los componentes de la cultura de inocuidad alimentaria, mejora de los canales de comunicación, inversión en recursos, etc.

Una herramienta que puede ser útil para desarrollar y evaluar la cultura de inocuidad de los alimentos es una encuesta con un conjunto de indicadores o declaraciones relacionadas con cada componente de la cultura de inocuidad de los alimentos. Por ejemplo, los encuestados pueden expresar hasta qué punto están de acuerdo o en desacuerdo (por ejemplo, en una escala del 1 al 5). La encuesta se puede distribuir a todos los niveles de la organización, incluida la gerencia y la alta gerencia, y puede servir como una herramienta valiosa para evaluar la cultura de seguridad alimentaria. Además, también se puede utilizar como base para verificar la cultura de seguridad alimentaria en un FBO durante una auditoría (consulte el Apéndice 3 de la Comunicación de la Comisión). Además de encuestas y cuestionarios, otros métodos para medir la cultura de inocuidad alimentaria incluyen observaciones de prácticas y comportamientos de inocuidad alimentaria dentro de un FBO, solicitando aportes de personas dentro de la organización, así como evaluaciones de las políticas y procedimientos internos de inocuidad alimentaria del FBO. Estas evaluaciones pueden ser realizadas por personal interno o por auditores externos y pueden proporcionar información valiosa sobre la FBO en toda la cultura de inocuidad alimentaria.

Machine Translated by Google

Ejemplos prácticos

1. Compromiso de liderazgo

La alta dirección debe predicar con el ejemplo, asumiendo un fuerte compromiso con la seguridad alimentaria. Esto incluye comunicar regularmente la importancia de la seguridad alimentaria, proporcionar recursos para la capacitación de los empleados y garantizar que se sigan las políticas y los procedimientos de seguridad alimentaria.

Ejemplos:

z Se puede designar a un gerente o defensor de la inocuidad de los alimentos para supervisar los esfuerzos de inocuidad de los alimentos dentro de la FBO;

z La alta dirección para:

z comunicar periódicamente la importancia de la seguridad alimentaria y el papel de cada empleado en el mantenimiento de la seguridad

alimentaria; z reservar un presupuesto adecuado para la capacitación y el equipo en

inocuidad de los alimentos; z demostrar públicamente su compromiso con la inocuidad de los alimentos siguiendo los procedimientos de inocuidad de los alimentos y

animando a otros a hacer lo mismo; z asegurar un ambiente seguro para construir una cultura de confianza, promoviendo mejora;

z planificar talleres para ayudar a establecer la cultura de inocuidad alimentaria deseada el FBO;

z Gerentes de planta para comunicar la importancia de la inocuidad de los alimentos mensajes regulares que pueden ayudar a establecer el tono desde arriba y promover una cultura de inocuidad alimentaria dentro de la organización;

z Desarrolle encuestas que sean fáciles de entender y que se adopten para el sitio. Esta herramienta también puede estar dirigida a gerentes y altos directivos; z La

cultura de calidad debe ser una parte natural de los documentos de intenciones, por ejemplo la Política de Calidad.

Machine Translated by Google

2. Implicación de los empleados y formación adaptada

Para promover una cultura de inocuidad alimentaria dentro de un FBO, es esencial brindar a todos los empleados capacitación regular y personalizada sobre prácticas de inocuidad alimentaria. Esto debe incluir tanto la capacitación inicial de inducción como la capacitación continua para mantenerse al día con las nuevas regulaciones y tecnologías. Además, involucrar a los empleados en los esfuerzos de inocuidad de los alimentos, por ejemplo mediante el establecimiento de un comité de inocuidad de los alimentos, puede ayudar a crear un sentido compartido de responsabilidad y compromiso para mantener altos estándares de inocuidad de los alimentos.

Ejemplos:

z Todos los empleados reciben capacitación periódica sobre inocuidad de los alimentos, prácticas de higiene, reglamentos de inocuidad de los alimentos y procedimientos para informar inquietudes sobre la inocuidad de los alimentos; z Implementación de técnicas de empuje que se ha demostrado que ser una fuerte herramienta de cambio de comportamiento. Estos pueden incluir mensajes simples y llamativos que se muestran en áreas comunes como la recepción, el vestíbulo, el ascensor, el comedor, etc. Se han utilizado con éxito técnicas similares para garantizar que los empleados comprendan la salud y la seguridad; z Se alienta a los empleados a asumir un papel activo en el desarrollo de una cultura de inocuidad alimentaria a través de oportunidades de retroalimentación y participación en los comités relevantes;

Los gerentes celebran reuniones periódicas con los empleados para analizar la cultura de seguridad alimentaria y proporcionar actualizaciones sobre nuevas iniciativas;

z Los nuevos empleados reciben capacitación adecuada como parte de su inducción; z Semana de la cultura de seguridad alimentaria: involucre a los empleados a través de la “Cultura de seguridad alimentaria”. Semanas". Tal iniciativa puede incluir capacitaciones y actividades con temas pertinentes (por ejemplo, cuestionarios, desafíos, etc.);

z Involucrar a los empleados motivando a cada departamento a hacer sugerencias para mejorar aún más, ya sea utilizando un cuadro simple o incluso una aplicación personalizada;

z Organizar talleres y capacitaciones “en el trabajo”, que lleven a la participación activa y el aprendizaje;

z Todos los empleados tendrán la responsabilidad de informar problemas sobre posibles desviaciones de la cultura de seguridad alimentaria a la persona identificada;

Machine Translated by Google

- Cuando corresponda, tomar acciones para adquirir la competencia necesaria y evaluar la efectividad de las acciones tomadas;
- Para integrar la cultura de seguridad alimentaria dentro de la organización, es importante integrarlo en la formación anual sobre el código de conducta. Esto debería implicar educar a los empleados sobre los peligros potenciales, los procedimientos para informar incidentes y la importancia general de la seguridad alimentaria para el consumidor. La seguridad alimentaria debe enmarcarse como un aspecto esencial de la misión de la organización, enfatizando el impacto en el consumidor y promoviendo un enfoque natural e instintivo de la seguridad alimentaria;
- Se deben incluir ejemplos que se centren en la perspectiva del consumidor en la capacitación sobre inocuidad de los alimentos, como estudios de casos que ilustren el impacto de los incidentes de incumplimiento en el consumidor. Esto puede ayudar a los empleados a comprender la importancia de la seguridad alimentaria y el papel fundamental que desempeñan para mantener la confianza del consumidor en los productos de la empresa.



Machine Translated by Google

3. Mejora continua

Una sólida cultura de la inocuidad de los alimentos debe esforzarse continuamente por mejorar . Esto incluye revisar y actualizar regularmente las políticas y los procedimientos internos, incorporar nuevas tecnologías y mejores prácticas, y alentar a los empleados a brindar comentarios y sugerencias para mejorar.

Ejemplos:

z La organización evalúa y actualiza regularmente sus políticas y procedimientos de cultura de inocuidad de los alimentos en función de nueva información y mejores prácticas; z Alentar y recompensar a los empleados; z Se alienta a los empleados a reportar incidentes de inocuidad alimentaria y “casi fallas” para ayudar a identificar áreas de mejora; z Implementar no solo un enfoque "de arriba hacia abajo" sino también "de abajo hacia arriba", donde todos los empleados están realmente involucrados (por ejemplo, cada departamento puede presentar un mínimo de sugerencias sobre seguridad alimentaria, por ejemplo, por correo electrónico, por escrito a través de cajas de ideas, etc.);

La gerencia revisa regularmente los datos de desempeño de la cultura de inocuidad de los alimentos para identificar áreas de mejora y realizar un seguimiento del progreso;

z Análisis de brechas versus rendimiento, comparar los parámetros críticos; por ejemplo certificación de terceros (anunciada/no anunciada), reclamos y desviaciones internas;

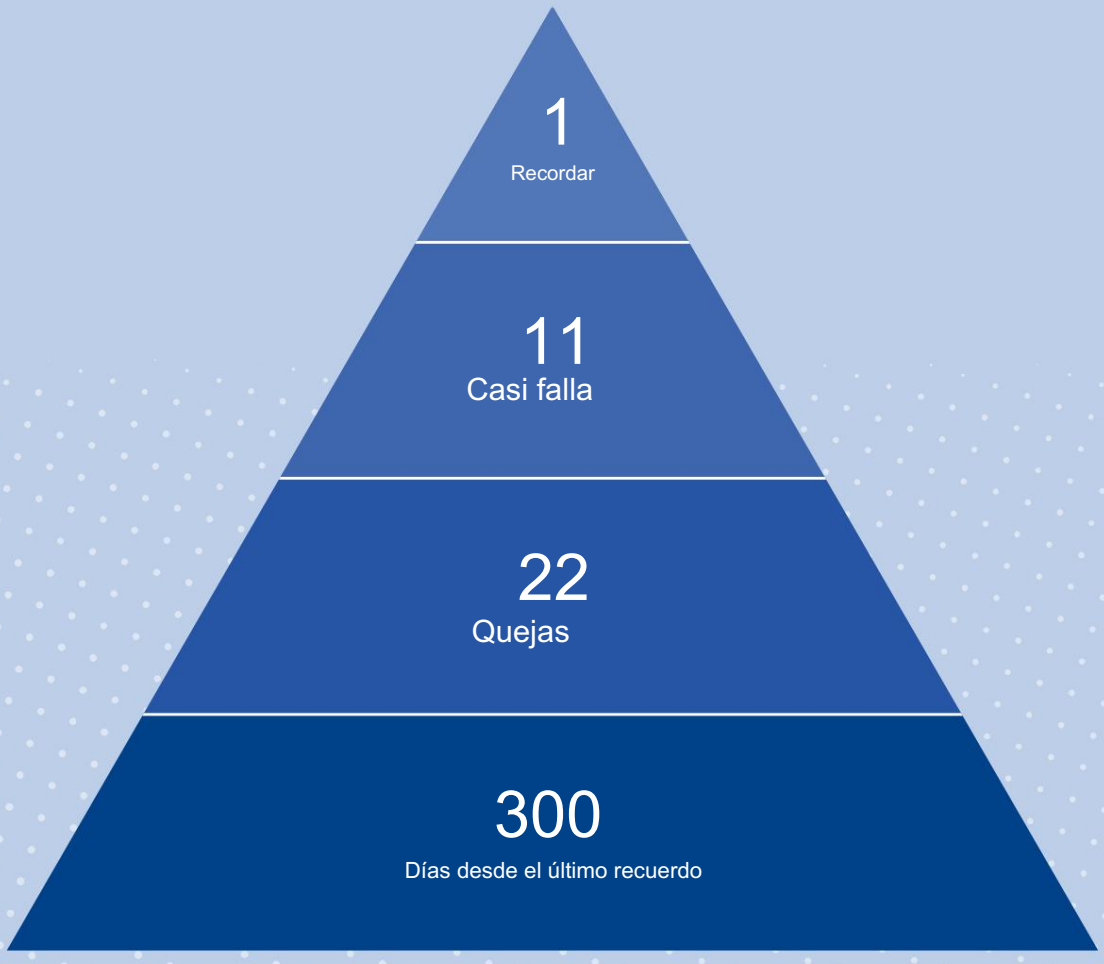
z Auditorías de planta de cultura de inocuidad alimentaria y simulacros, por ejemplo, ¿un operador desafiar a una persona que usa el equipo de protección personal incorrecto?;

z Cree un entorno seguro para garantizar una comunicación adecuada con empleados;

z Una forma eficaz de aumentar la visibilidad de los indicadores clave de rendimiento (KPI) de inocuidad alimentaria es utilizar un triángulo de inocuidad alimentaria (tablero digital o físico), similar al triángulo EHS (medio ambiente, salud y seguridad), para resaltar métricas críticas como como días desde el último retiro, número de cuasi accidentes, incidentes, quejas y más. Este enfoque puede ayudar a crear conciencia y crear ocasiones para celebrar los logros e hitos de la inocuidad de los alimentos.

Machine Translated by Google

Ejemplo de un triángulo de seguridad alimentaria:



Machine Translated by Google

4. Acciones correctivas

Cuando se identifican problemas de seguridad alimentaria, es importante contar con un plan de acción correctivo claro y efectivo. Esto incluye la pronta investigación, documentación e implementación de acciones correctivas para evitar que ocurran incidentes similares en el futuro.

Ejemplos:

- Supervisión minuciosa: la organización debe crear y mantener información documentada que describa los pasos necesarios para identificar y eliminar la causa raíz de cualquier no conformidad que se detecte, evitar que vuelva a ocurrir y restaurar el proceso a su estado normal después de que se haya identificado una no conformidad. Las lecciones se compartirán después de un incidente (por ejemplo, involucrando al equipo específico en la búsqueda de formas de mejora);
- Fomente la notificación: anime a todos los empleados a informar sobre cualquier problema relacionado con la inocuidad de los alimentos. problemas que encuentran y asegurarse de que saben cómo hacerlo. Cree una cultura donde sea seguro reportar errores y donde los empleados no tengan miedo de reportar problemas;
- Investigue a fondo: cuando se informen problemas, investíguelos minuciosamente para identificar la causa raíz y tomar medidas. Además, es importante informar a la persona que informó el incidente, a los colegas y al departamento al que pertenecen y, en algunos casos, a otros departamentos oa la organización en su conjunto;
- Revisar y mejorar continuamente los procedimientos de acción correctiva para garantizar que sean efectivos y estén actualizados. Esto puede implicar revisiones periódicas de los procedimientos, capacitación de los empleados y monitoreo continuo de las métricas de desempeño.

Machine Translated by Google

Conclusión



En conclusión, la cultura de seguridad alimentaria debe estar en el corazón de cada FBO. La creación de una sólida cultura de seguridad alimentaria requiere el compromiso y la participación activa de todos los miembros de la organización, y requiere una mejora constante. Al dar a la cultura de inocuidad de los alimentos una prioridad máxima, los FBO pueden reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, la contaminación cruzada y las alergias alimentarias, al mismo tiempo que fomentan la confianza y la lealtad de los consumidores. Por lo tanto, es esencial que los FBO prioricen la cultura de inocuidad de los alimentos para garantizar que están entregando productos seguros y de alta calidad a sus clientes y para garantizar el éxito a largo plazo.

Orientación adicional

zbsi . PAS 320:2023 – Desarrollo y mantenimiento de una cultura madura de inocuidad de los alimentos – Guía

Referencias

z Comunicación de la Comisión sobre la aplicación de la gestión de la seguridad alimentaria sistemas cubriendo Buenas Prácticas de Higiene y procedimientos basados en la Principios HACCP, incluida la facilitación/flexibilidad de la implementación en ciertas empresas alimentarias (2022/C 355/01); z Una cultura de inocuidad alimentaria Un documento de posición de la organización mundial de inocuidad alimentaria iniciativa (GFSI). V1.0 noviembre de 2018;

z CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA GESTIÓN DE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS OPERADORES DE NEGOCIOS CXC 80-2020;

z Borrador de lineamientos desarrollado por el GT de cultura de inocuidad alimentaria de la Organización para el Sector de la Carne (COV) y la Industria de la Carne Holandesa Asociación (VNV);

z ISO 22000:2018 – Sistemas de gestión de seguridad alimentaria – Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria.

Machine Translated by Google

Machine Translated by Google



Avenue des Nerviens 9-31, 6.º piso
1040 Bruselas
BÉLGICA
teléfono: 32 2 514 11 11
fax : 32 2 511 29 05
correo electrónico: info@fooddrinkeurope.eu
sitio web: www.fooddrinkeurope.eu