Machine Translated by Google



SEGURIDAD ALIMENTARIA

KIT DE HERRAMIENTAS DE CULTURA

YA TIENES UNO

CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA,

YA SEA QUE LO HAYAS HECHO INTENCIONALMENTE

CREÓ UNO O NO.

por la Alianza para Detener las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos

Derechos de autor marzo de 2025

Alliance to Stop Foodborne Illness

Un programa de Detener las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos

Machine Translated by Google

Desarrollamos el Kit de herramientas:

- Para permitirle identificar su cultura actual de seguridad alimentaria
- Para orientar su viaje mientras crea una estrategia intencional para mejorar su cultura de seguridad alimentaria.



¿Dónde se encuentra usted en su
VIAJE HACIA LA CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA?

Explore los recursos para cada etapa de su proceso. Siga los enlaces de arriba o utilice el índice de la página siguiente para encontrar herramientas que le guíen a usted y a su organización.

Machine Translated by Google

TABLA DE CONTENIDO

PLANIFICA TU VIAJE 4

FUNDAMENTOS DE LA CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA 5

VALORES Y VISIÓN 7

TRAE TUS ARTÍCULOS ESENCIALES 11

COMUNICACIÓN 12

EVALUACIÓN 16

PREPARA A TU EQUIPO 24

RECOMPENSAS Y RECONOCIMIENTOS 25

SERIE DE VIDEOS DE LA ALIANZA 27

GAMIFICACIÓN 32

ACERCA DEL KIT DE HERRAMIENTAS 33

Machine Translated by Google



PLANIFICA TU VIAJE

Volver a la tabla de contenido

Alliance to Stop Foodborne Illness
Un programa de Detener las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos

Machine Translated by Google

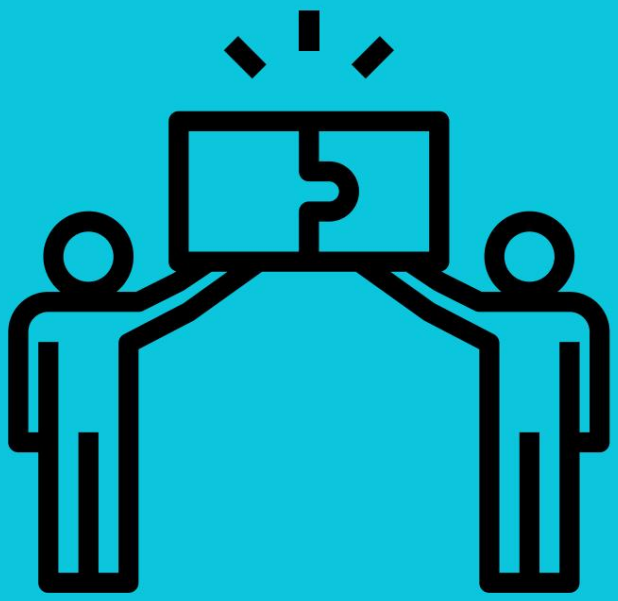
FUNDAMENTOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA CULTURA

¿QUÉ ES LA CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA?

La cultura de seguridad alimentaria son los valores, creencias y normas aprendidos y compartidos que afectan las actitudes y los comportamientos hacia la seguridad alimentaria en toda la organización. Se trata de cómo piensan y actúan todos los niveles y funciones de una organización en su trabajo diario para garantizar que los alimentos que elaboran o sirven sean seguros para el consumo. Una cultura de seguridad alimentaria sólida y positiva puede ayudar a proteger a los consumidores de las enfermedades transmitidas por los alimentos y, a su vez, a la reputación de su organización.

Considere la cultura en un sentido más amplio: la cultura de su familia, de su comunidad o de su ciudad. La cultura es una forma de vida. Se refleja en símbolos, comportamientos y creencias que la gente acepta sin pensarlo mucho.

Lo mismo ocurre con la cultura de seguridad alimentaria. Su organización tiene una forma de hacer las cosas, desde la señalización hasta las políticas y la actitud de los empleados. Esa forma de hacer las cosas refleja las creencias compartidas, incluso si nadie lo ha pensado intencionalmente. Pero sin una planificación y una evaluación constantes e intencionales, una cultura de seguridad alimentaria deficiente puede persistir y una cultura de seguridad alimentaria positiva puede erosionarse.



EN UN FUERTE,
ALIMENTOS POSITIVOS
CULTURA DE SEGURIDAD,

TODO EL MUNDO LO HACE
LO CORRECTO
PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

INCLUSO CUANDO NADIE ESTÁ MIRANDO

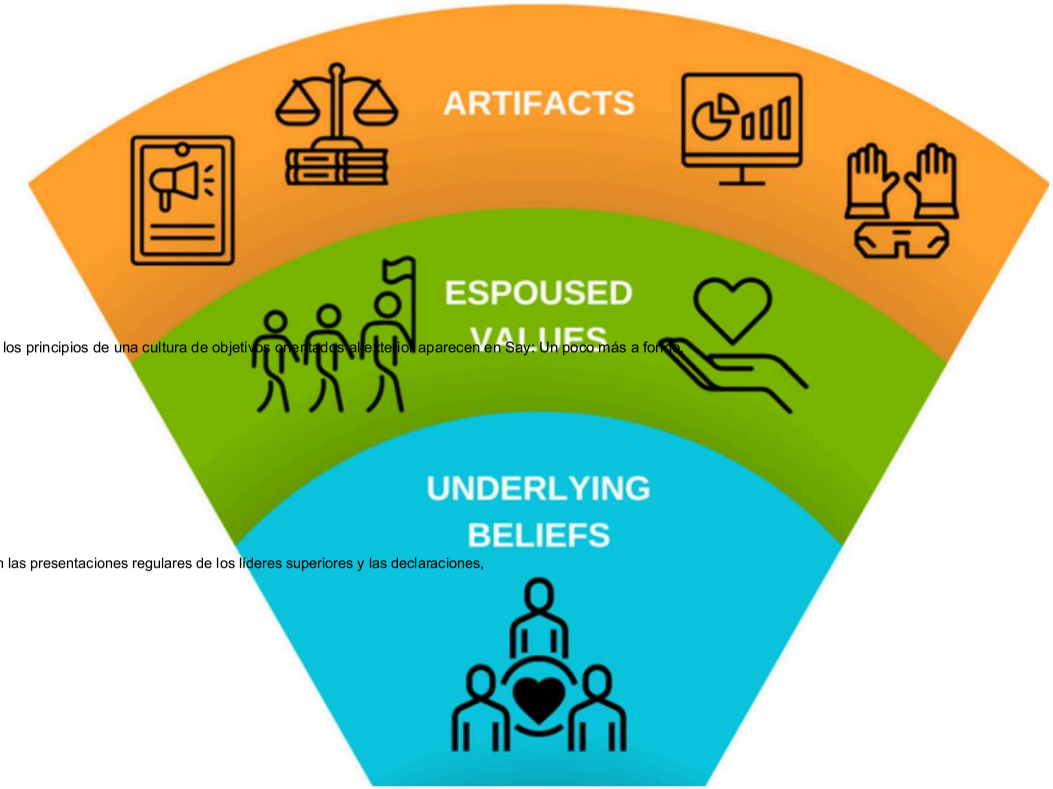
CULTURA: LO QUE VES, DICE Y SIENTE

Ver: A lo sumo

La cultura se manifiesta en tres capas. La superficie es más fácil de ver y más fácil de cambiar, pero a medida que se profundiza, la cultura...

Puede ser difícil de ver y aún más difícil de cambiar.

Esto puede incluir artefactos :



Valores adoptados : la organización. Esto puede

y los principios de una cultura de objetivos orientados al exterior aparecen en Say: Un poco más a fondo

incluir valor

formas en que la seguridad alimentaria se

incluye en las presentaciones regulares de los líderes superiores y las declaraciones,

comunicaciones.

Ninguna capa por sí sola es cultura.

Es difícil pero esencial saber que los empleados realmente creen en la seguridad alimentaria. Descubrir lo que todos los empleados creen subyacente aparece en la capa, el núcleo, la cultura. Sentir: En lo más profundo

Los tres deben alinearse para promover y proteger una cultura de seguridad alimentaria fuerte y positiva.

cultura de seguridad alimentaria de la organización.

Jordan y Taylor trabajan en la misma tienda de comestibles.

pero tienen roles muy diferentes. Jordan es una oficina

administrador de la tienda de delicatessen y Taylor es asistente en el

Cuando llegan al trabajo, ambos ven carteles que les recuerdan

de los procedimientos de seguridad alimentaria. Además,

Los archivos de Jordan incluyen materiales de incorporación y ofertas de trabajo.

descripciones, donde se abordan la seguridad alimentaria y la inocuidad de los alimentos.

La cultura tiene secciones dedicadas, mientras que el casillero de Taylor

La habitación tiene zonas claramente marcadas para guardar objetos personales.

artículos y ponerse el EPP. Estos recordatorios y

La cultura de la tienda que Jordan y Taylor encuentran

Diariamente

Cada semana, los altos directivos envían un boletín informativo

con actualizaciones de seguridad alimentaria y recordatorios para todos

empleados. Los valores fundamentales de la tienda, incluyendo

Las declaraciones de valores sobre la seguridad alimentaria se encuentran en el

Línea de firma de los correos electrónicos de todos los empleados. Estos

Las declaraciones internas y externas son las

Los valores que Taylor y Jordan defienden se escuchan de sus

y clientes. equipo de liderazgo y compartir con otros empleados

Tanto Taylor como Jordan creen que tienen un papel en

Seguridad alimentaria. Taylor conoce cada decisión que toma.

ayuda a proteger a los clientes que confían en ella para brindarles

alimentos seguros. Jordan y otros empleados de oficina que saben

Toman decisiones financieras y de recursos humanos. Todavía pueden apoyar la seguridad alimentaria en la tienda e

Las diferentes formas en que Jordan y Taylor experimentan la comida

a los valores y creencias, fundamentan su compromiso con

Hacer lo correcto en seguridad alimentaria. Cultura de seguridad en la tienda, desde políticas y carteles.

Machine Translated by Google

Machine Translated by Google

VALORES Y VISIÓN

Una visión bien definida y un conjunto de valores proporcionan un marco para alinear a todos los miembros de una organización hacia un objetivo común y crear una cultura de seguridad alimentaria sólida y positiva.

¿QUÉ VALORA SU ORGANIZACIÓN?

¿Se encuentra la seguridad alimentaria entre esos valores? ¿Cómo se formaliza la seguridad alimentaria como valor? ¿Qué comportamientos la representan? ¿Cómo influye la seguridad alimentaria como valor en las políticas y procesos organizacionales?

Si la seguridad alimentaria no es un valor para su organización, considere maneras de colaborar con la alta dirección, los responsables de calidad y seguridad alimentaria, y los líderes de primera línea para definir los objetivos y compromisos en materia de seguridad alimentaria y cultura de seguridad alimentaria. En una empresa alimentaria, todos trabajan con alimentos, ya sea directa o indirectamente. El éxito de la organización, desde la protección de la marca hasta la relación con los consumidores, está estrechamente ligado a la seguridad y la calidad de los alimentos y, por lo tanto, a su cultura de seguridad alimentaria.

¿DÓNDE ESTÁ SU ORGANIZACIÓN AHORA?
¿Y HACIA DÓNDE VA TU ORGANIZACIÓN?

Defina su visión para la cultura de seguridad alimentaria en su organización. Considere comenzar evaluando su situación actual en el proceso de desarrollo de la cultura de seguridad alimentaria mediante encuestas, observaciones u otros métodos de evaluación.
Modelos como el de la página siguiente pueden ayudar a identificar comportamientos y actitudes en diferentes niveles de madurez de la cultura de seguridad alimentaria. Una vez que sepa dónde empezar, podrá empezar a planificar su futuro.

¿Cómo se ve una cultura de seguridad alimentaria fuerte y positiva en su organización?

¿Cuáles son los objetivos a largo plazo que desea alcanzar en materia de seguridad alimentaria y cultura de seguridad alimentaria?





Adaptado de

Jespersen y otros (2019)

Machine Translated by Google

Machine Translated by Google

EL QUÉ, EL QUIÉN Y EL CÓMO

A medida que trabaja para lograr su visión de una cultura de seguridad alimentaria en su organización, las personas y los procesos serán fundamentales para generar el cambio.

¿Qué comportamientos ejemplifican los valores y la visión de su cultura de seguridad alimentaria? ¿Qué sistemas nuevos o existentes (p. ej., capacitación, procedimientos operativos estándar) contribuirán a fomentar estos comportamientos?

¿Quiénes serán los líderes, tanto formales como informales, que encarnarán y modelarán los valores y la visión de su cultura de seguridad alimentaria? ¿Ya hay personas que modelan esta cultura? De ser así, ¿cómo involucrará y promoverá a estos líderes? ¿Cómo involucrará y fomentará el sentido de pertenencia de los empleados de todos los niveles y funciones en la construcción de la cultura de seguridad alimentaria? ¿Cómo reforzará e integrará los valores en las actividades diarias de todos los empleados? Ir a: Prepare a su equipo

¿Cómo comunicará los valores y la visión de su cultura de seguridad alimentaria a todos los miembros de su organización? ¿Cómo comunicará los objetivos, los cambios y los resultados? Ir a: Comunicación

¿Cómo evaluará su cultura de seguridad alimentaria en relación con sus valores y su visión? ¿Cómo contribuirá la evaluación a la rendición de cuentas, la mejora continua y la reevaluación de sus valores y visión? Ir a: Evaluación

FOMENTAR CONTINUAMENTE ,
APOYAR Y FORTALECER
CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA



UNA PRÁCTICA
MODELADO
A TRAVÉS DEL
TODA LA EMPRESA

COMPORTAMIENTOS
DEFINIDO Y
EJEMPLIFICADO EN
TODOS LOS NIVELES

Machine Translated by Google

UN VIAJE CONTINUO

El modelo de madurez de cinco etapas puede hacer que la cultura de seguridad alimentaria parezca lineal, moviéndose del punto A al punto B, pero el camino nunca termina realmente. Las organizaciones se mueven de un lado a otro dentro del modelo, afectadas por la naturaleza cambiante e impredecible de los negocios. Usar un sistema que incorpore el ensayo, el error y la evaluación le ayudará a responder a estos cambios y a adaptarse a lo largo de su camino.

PLAN

¿Qué pasará si probamos algo nuevo?

Considere los objetivos de su plan, incluyendo las predicciones de resultados. Planifique quién, cuándo, cómo y dónde lo implementará.

HACER

Pruébalo

Tú y/o tu equipo ejecutan el plan. Observa y documenta lo que sucede.



ACTO

¿Cuales son los próximos pasos?

Considere qué debería suceder a continuación basándose en su análisis. ¿Procede a una implementación más amplia? ¿Hace cambios? ¿Empezar de nuevo con algo diferente?

ESTUDIAR

¿Funcionó como se esperaba?

Evalúa los resultados de tu plan. Piense críticamente sobre los datos y los comentarios y cómo se comparan los resultados con sus predicciones. Resumir los resultados.

El progreso requiere cierto grado de fracaso, lo que crea oportunidades de aprendizaje que permiten construir una mejora continua. Abordar y modelar la cultura de la seguridad alimentaria como un proceso continuo e iterativo ayudará a fomentar el pensamiento creativo y la innovación, y a mantener el compromiso con su visión.

Machine Translated by Google



TRAE TU ESENCIALES

Volver a la tabla de contenido

Alliance to Stop Foodborne Illness
Un programa de Detener las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos

Machine Translated by Google

COMUNICACIÓN

Una comunicación eficaz es clave para gestionar el cambio y fomentar los comportamientos deseados. Crear un mensaje intencionado y positivo sobre la cultura de la seguridad alimentaria requiere una planificación minuciosa y una evaluación periódica.



PLAN

¿Cuál es la

naturaleza de su comunicación?

EVALUAR

Consulte con las partes interesadas clave sobre

tus objetivos.



¿Quién recibirá?

¿tu mensaje?

Conectar con el equipo

líderes de su público

objetivo.



¿Cómo construirás tu

mensaje para tu audiencia?

Comuníquese con el

departamento de comunicación de su organización.

expertos (RRHH, RRPP).



¿Quién transmitirá

y reforzará su mensaje?

Recopilar comentarios

de líderes y campeones

que compartirán su mensaje.



¿Qué herramientas y

¿Los canales respaldan

tu mensaje?

Prueba de presión

métodos de entrega y materiales

Machine Translated by Google

DEFINE TU PROPÓSITO

- ¿Cuál es la naturaleza de su comunicación?
  - ¿Estás creando una nueva campaña o canal de comunicación?
  - ¿Está adaptando la comunicación existente o regular para una nueva audiencia, para aclarar un mensaje anterior o para aumentar la participación?
  - ¿Se está comunicando como parte de una campaña más grande, para controlar una crisis o por otro motivo?
- ¿Cuál es el objetivo de tu comunicación?
  - ¿Qué valores fundamentales estás comunicando?
  - ¿Cómo se relaciona su comunicación con su visión de cultura de seguridad alimentaria?
  - ¿Qué quieres que la gente piense, sienta y/o haga como resultado de tu comunicación?
- ¿Cómo medirás el éxito de tu comunicación?

Evaluar: Consultar con las partes interesadas clave. ¿Su plan satisface alguna necesidad? ¿Es el momento oportuno? ¿Hay otras que deba incluir en la planificación antes de continuar?

ENTIENDE A TU PÚBLICO

- ¿Qué ya sabe tu audiencia?
  - ¿Cuáles son los comportamientos y actitudes existentes en materia de seguridad alimentaria?
- ¿Qué subculturas existen en tu audiencia?
  - ¿Cómo se percibe tu cultura organizacional ante tu audiencia?
  - ¿Cómo se refleja su cultura de seguridad alimentaria en su audiencia?
- ¿Qué culturas no organizacionales (razas, edades, religiones, idiomas, nacionalidades, culturas regionales) están representadas en su audiencia?
  - ¿Cuáles son los niveles de alfabetización lingüística escrita y hablada de su audiencia?
  - ¿Qué diferentes normas culturales pueden diferir entre los miembros de su audiencia?

Evaluar: Hable con los líderes de equipo y los supervisores de su público objetivo.
¿Tu comprensión de la audiencia coincide con la de ellos? ¿Necesitas saber más detalles?



Machine Translated by Google

ESPECIFICA TU MENSAJE

- ¿Cómo puedes adaptar tu mensaje a las actitudes existentes de tu audiencia?
    - ¿Qué importancia tiene tu mensaje para tu audiencia?
    - ¿Qué sesgos o normas sociales podrían apoyar o socavar su mensaje?
    - ¿Cómo se pueden socializar los objetivos de tu mensaje?
- ¿Cómo puedes crear conexiones personales entre tu audiencia y tu mensaje?
    - ¿Podría su mensaje incluir narraciones con personas y eventos reales y convincentes?
    - ¿Está claro cómo se aplicará su mensaje al trabajo diario de su audiencia?
- Si tiene varias audiencias que necesitan recibir el mismo mensaje, ¿en qué se diferenciarán los detalles y los resultados deseados?

Evaluar: Contactar con equipos internos expertos en comunicación (Relaciones Públicas, Desarrollo de Capacitación, Recursos Humanos). ¿Su mensaje está alineado con las comunicaciones de otras organizaciones? ¿Tienen sugerencias?

RECLUTAR Y EQUIPAR VOCES AMPLIFICADORAS

- ¿Existen defensores de la cultura de seguridad alimentaria en la organización que puedan ayudar a alinear e influenciar a otros respecto del mensaje?
    - ¿Cómo pueden los líderes y defensores de la cultura de la seguridad alimentaria ayudar a socializar el mensaje?
    - ¿Qué orientación necesitarán los líderes y los defensores de la cultura de la seguridad alimentaria para transmitir el mensaje?
- ¿Cómo puede su audiencia apoyar su visión de seguridad alimentaria?
    - ¿Cómo se puede incluir a los miembros de su audiencia en la planificación de la transmisión de su mensaje?
    - ¿Cómo pueden los miembros de su audiencia brindar retroalimentación sobre su mensaje durante y después de su entrega?
- ¿En qué dirección debe fluir el mensaje?
    - ¿Debe el mensaje partir de los altos líderes y transmitirse hacia abajo con un sentido de importancia organizacional?
    - ¿Debe el mensaje comenzar con los trabajadores de primera línea y desarrollarse como un esfuerzo de base?

Evaluar: Recopilar la opinión de líderes, promotores y miembros de su audiencia. ¿Se sienten cómodos transmitiendo su mensaje? ¿Les resulta comprensible y les conecta?

SELECCIONA TUS CANALES

- ¿Qué canales de comunicación existentes le ayudarán a compartir su mensaje en el momento y lugar adecuados?
  - ¿Cuándo y con qué frecuencia comunicarás tu mensaje?
  - ¿Podría utilizar señalización física o folletos para áreas de mucho tráfico?
  - ¿Podría reiterarse su mensaje en correos electrónicos diarios o semanales existentes?
  - ¿Existe algún evento (Día Mundial de la Inocuidad Alimentaria) al que pueda vincular su comunicación para lograr un mayor impacto?
- ¿El lenguaje (texto) y la ciencia (conceptos de seguridad alimentaria) de su mensaje son apropiados para su audiencia?
  - ¿Qué desencadenantes, jerga y argot puedes evitar?
  - ¿Podría su mensaje incorporar un eslogan simple y directo para hacer que los conceptos sean más memorables?
  - ¿Cómo puedes utilizar elementos visuales e iconos para simplificar y universalizar tu mensaje?

Evaluar: Pruebe su mensaje y su forma de transmitirlo antes de invertir recursos considerables (especialmente materiales físicos o impresos). ¿Su audiencia ve o escucha su mensaje? ¿Puede medir los cambios iniciales en respuesta a su mensaje?

LA COMUNICACIÓN UNIDIRECCIONAL

LAS ENTRADAS Y LA RETROALIMENTACIÓN SON

ESENCIAL PARA LA PLANIFICACIÓN

Y EVALUANDO

PLANES DE COMUNICACIÓN

Machine Translated by Google

EVALUACIÓN

Imagine a un chef de restaurante buscando un nuevo termómetro para alimentos. Mientras explora los diferentes modelos (digital, de dial, apto para horno, desechable), ¿cuáles son las ventajas y desventajas de cada uno? ¿Cuál se adapta mejor a sus necesidades? El que elija debe ser preciso para garantizar la seguridad de los alimentos. En un restaurante concurrido, la velocidad de la lectura también puede ser importante. El costo es un factor a considerar. Todas estas consideraciones le ayudarán a decidir la mejor herramienta para medir la temperatura de los alimentos en la cocina del restaurante.

Un chef responsable se asegurará de encontrar el termómetro adecuado: preciso y adecuado a sus necesidades. Del mismo modo, las organizaciones deben ser cuidadosas al medir la cultura de seguridad alimentaria y considerar qué herramientas se adaptan mejor a sus necesidades.

COMIENCE DESDE EL PRINCIPIO. Antes de explorar las siguientes

herramientas de evaluación, le recomendamos visitar (¡o volver a visitar!) la página de Valores y Visión. Aquí podrá determinar en qué punto se encuentra su empresa en el Modelo de Madurez de la Cultura de Seguridad Alimentaria, lo que puede ayudarle a determinar qué herramientas se adaptan mejor a las necesidades de su organización.

ENTONCES, ¿DÓNDE ESTÁ MI HERRAMIENTA DE EVALUACIÓN?

En esta página, no encontrará una herramienta de evaluación universal. Sin embargo, encontrará diversos recursos para guiar su búsqueda, testimonios reales de pequeñas y medianas empresas alimentarias y preguntas que debe considerar al explorar las opciones disponibles.

Su camino hacia una cultura de seguridad alimentaria debe ser tan único como su organización, y existen muchos recursos excelentes que pueden ser adecuados según el tamaño, la estructura y la madurez general de su empresa. Si bien la Alianza no recomienda una o más herramientas específicas, sí advertimos contra cualquier persona o entidad que pretenda ofrecer una solución rápida. Concéntrese en implementar acciones pequeñas y medibles para mejorar y dedique tiempo a asegurar la alineación de las partes interesadas pertinentes para garantizar que se abordan todas las inquietudes sobre privacidad.

Así que, ya sea que empieces desde cero o que estés perfeccionando una cultura de seguridad alimentaria ya consolidada, recuerda: todo camino empieza con un pie delante del otro. ¡Nos complace apoyarte en cada paso del camino!

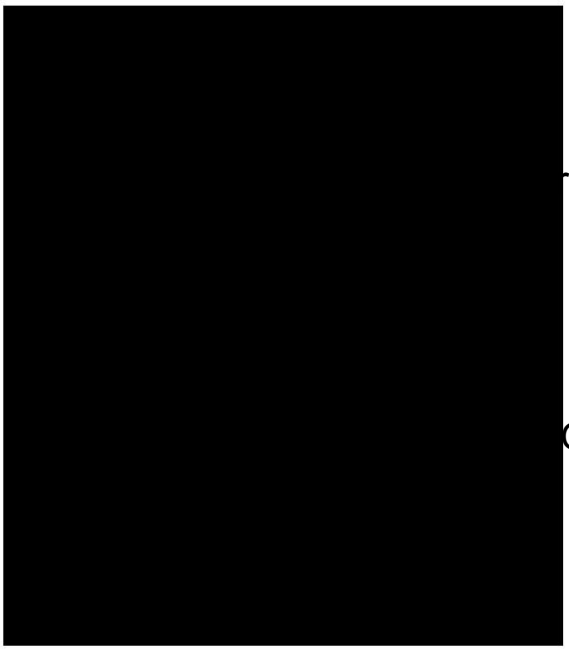
¿CÓMO EVALUAMOS LA CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA?

La evaluación de la cultura puede adoptar diversas formas. Dependiendo del tamaño, el presupuesto y la demografía de la organización, algunas herramientas pueden ser más adecuadas que otras.

A continuación, se presentan algunos ejemplos de herramientas y métodos para evaluar la cultura de seguridad alimentaria. Cada uno tiene ventajas y desventajas, y ninguna herramienta por sí sola satisface todas las necesidades de evaluación. Considere combinar métodos para obtener una visión más completa de todos los niveles de la cultura de seguridad alimentaria en su organización.

HERRAMIENTAS / MÉTODOS

A continuación se describen una variedad de herramientas y otros métodos de evaluación con más detalle, incluidos sus beneficios y desventajas.



Encuestas: internas y Externo

rupos focales y entrevistas

Observaciones

Gestión de la seguridad alimentaria Sistemas (FSMS) y clave Indicadores de desempeño (KPI)

Archivos

ENCUESTAS: INTERNAS Y EXTERNAS

Descripción Las
encuestas plantean a los empleados una serie de preguntas diseñadas para interpretar sus percepciones, actitudes y comportamientos. Las encuestas internas suelen ser realizadas por los equipos de seguridad alimentaria, comunicación o recursos humanos de una organización.
Las encuestas externas son realizadas y a menudo analizadas por terceros.

Beneficios

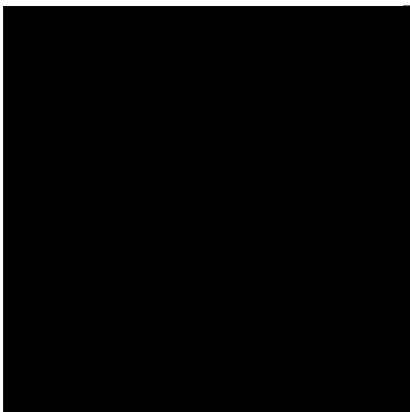
- Permitir la recopilación y el análisis de datos a gran escala
- Proporcionar datos cuantitativos que se puedan resumir y comparar fácilmente
- Los equipos de encuesta interna están familiarizados con la organización
- Los equipos de encuesta interna tienen más flexibilidad y control sobre el diseño, la distribución y el análisis de la encuesta.
- Los equipos de encuesta externos tienen objetividad e independencia
- Los equipos de encuesta externos tienen más experiencia y credibilidad percibida al realizar análisis independientes.
- Permitir el anonimato
- Cubrir una amplia zona geográfica
- El formato puede mantenerse relativamente simple y directo.
- Mayor tasa de respuesta

Desventajas

- Las respuestas están sujetas a sesgos
- Las respuestas pueden reflejar sólo una instantánea en el tiempo (sesgo de actualidad) en lugar de la cultura fluida y a largo plazo.
- Las preguntas estandarizadas pueden no captar toda la complejidad de la cultura de seguridad alimentaria
- Los equipos de encuesta interna están limitados en tiempo, recursos y métodos para garantizar una cobertura suficiente
- Los equipos de encuesta interna pueden carecer de experiencia y objetividad
- Los equipos de encuesta externos pueden ser costosos dependiendo del tamaño y el alcance de la encuesta.

- Es posible que los equipos de encuesta externos no tengan una comprensión completa de la organización, por lo que las encuestas y los análisis pueden no alinearse perfectamente con las necesidades de la organización.
- Resulta difícil generalizar los hallazgos de grupos pequeños o individuos a toda la organización.

- Baja tasa de respuesta



Las encuestas

a escala de tiempo se pueden realizar con una frecuencia designada (es decir, cada uno o dos años) para rastrear los cambios a lo largo del tiempo, incluida la efectividad de las acciones de intervención.
El proceso completo de implementación de una encuesta, distribución de preguntas, recopilación de respuestas, análisis de datos y presentación de resultados puede tardar varios meses, dependiendo del tamaño y el alcance de la organización y de la encuesta. Las encuestas internas pueden ser más fáciles de realizar con mayor frecuencia o de forma informal que las externas, dependiendo del tiempo y los recursos disponibles.

GRUPOS FOCALIZADOS Y ENTREVISTAS

Descripción:
Grupos focales y entrevistas que realizan entrevistas individuales o en grupos pequeños para profundizar en la cultura de la seguridad alimentaria. El uso de preguntas abiertas permite explorar experiencias, percepciones y opiniones para comprender por qué las personas sienten y piensan de cierta manera.

Beneficios

- Un debate reflexivo puede proporcionar datos cualitativos valiosos sobre los matices de la cultura.

- Explicación de términos más complejos
- Captar señales no verbales
- Exploración detallada de los factores subyacentes que influyen en las actitudes y los comportamientos.
- Los participantes que compartan experiencias también podrán compartir sugerencias o ideas para mejorar.
- Una mejor comprensión de por qué se mantienen ciertas opiniones

Desventajas

- Requiere tiempo, recursos y facilitadores capacitados y especializados en guiar el debate.

- Resulta difícil generalizar los hallazgos de grupos pequeños o individuos a toda la organización.

- El análisis de datos cualitativos puede ser subjetivo y consumir mucho tiempo.
- Puede ser difícil demostrar la consistencia interna
- Influencia del moderador
- Es posible que no se tengan en cuenta las opiniones de los menos vocales/introvertidos.
- Los menos seguros tienden a ser agradables con los más seguros.

Los grupos

focales y las entrevistas requieren mucho tiempo, tanto para quienes los realizan como para los participantes. Estas herramientas pueden utilizarse con menor frecuencia para complementar los resultados de otros métodos más frecuentes. La recopilación de los resultados de estos métodos de evaluación también puede tardar varios meses, dependiendo del alcance del análisis.

OBSERVACIONES

Descripción Las
observaciones implican el monitoreo directo de las prácticas y comportamientos de seguridad alimentaria de los empleados.

Las observaciones pueden ser realizadas por personal de seguridad alimentaria, auditores capacitados, líderes de equipo o supervisores de los empleados observados (por ejemplo, a través de recorridos Gemba).

Beneficios

- Proporcionar información de primera mano sobre las prácticas diarias reales.
- Permitir oportunidades de coaching, corrección inmediata de problemas potenciales e identificación de áreas de enfoque para reducir el riesgo.
- Puede complementar los datos de la encuesta para proporcionar una imagen más completa de la cultura.

Desventajas

- Requiere tiempo, recursos y personal capacitado para llevarlo a cabo de manera efectiva.
- Debido al compromiso de tiempo, puede limitarse a solo unas pocas observaciones a la vez, lo que genera una evaluación potencialmente incompleta.
- Los individuos observados pueden modificar su comportamiento si son conscientes de la observación.

Las observaciones

temporales pueden realizarse con regularidad, por ejemplo, semanal o quincenalmente, para medir el estado actual de la cultura de seguridad alimentaria. Dependiendo de su extensión, pueden ser relativamente breves (15-30 minutos) para sesiones más informales o más largas (45-60 minutos), como en el caso de las visitas Gemba.

SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (FSMS) Y LOS INDICADORES CLAVE DE DESEMPEÑO (KPI)

Descripción Los
SGSA son marcos integrales para las mejores prácticas en seguridad y calidad alimentaria.

Los KPI identifican y rastrean métricas específicas (por ejemplo, tasas de finalización de la capacitación, incidentes de seguridad alimentaria informados o cumplimiento de las prácticas) que pueden proporcionar indicadores dentro del SGSA.

Beneficios

- Proporcionar una medición cuantitativa para el análisis y la comparación objetivos Puede proporcionar un
- monitoreo continuo para rastrear tendencias, encontrar áreas de preocupación y tomar medidas correctivas oportunas Los datos cuantitativos crean
- puntos de referencia claros para el establecimiento de objetivos y la rendición de cuentas Puede incorporar métricas
- de toda la organización (por ejemplo, participación del liderazgo, comunicación)

- Cuando se incorpora con otros métodos de evaluación (por ejemplo, observaciones), puede proporcionar mediciones de desempeño “visibles” para comportamientos que de otro modo serían difíciles de cuantificar.

Desventajas

- Puede que no capture datos cualitativos sobre las complejidades de la cultura
- Pueden pasarse por alto actitudes y comportamientos subyacentes que contribuyen a la seguridad y la cultura alimentaria.
- Puede centrarse más en el cumplimiento y los estándares regulatorios que en la cultura integral de seguridad alimentaria.
- Puede requerir muchos recursos llevar a cabo una recopilación regular de datos

Las mediciones

cuantitativas del sistema, como los KPI del SGSA, pueden proporcionar datos continuos para el seguimiento de tendencias. Una vez establecidos los sistemas, los datos pueden recopilarse y compararse en diferentes escalas temporales (por ejemplo, mensual o anual) según las necesidades, los objetivos y los recursos de la organización.

ARCHIVOS

Descripción: Los

registros son datos cuantitativos y cualitativos continuos, como cuasi accidentes, registros de limpieza y saneamiento, o capacitación y formación continuas. Otras métricas podrían incluir reclamaciones o quejas de consumidores y auditorías.

Beneficios

- Puede proporcionar un seguimiento continuo para rastrear tendencias, encontrar áreas de preocupación y tomar medidas correctivas oportunas.
- Los datos cuantitativos crean puntos de referencia claros para el establecimiento de objetivos y la rendición de cuentas, lo que refleja la cultura de seguridad alimentaria de la empresa.
- A menudo es necesario para el cumplimiento legal y normativo.
- Descubra el significado, proporcione descripciones completas y desarrolle la comprensión.
- Bajo costo

Desventajas

- Puede que no capture datos cualitativos sobre las complejidades de la cultura
- Son reactivos en lugar de proactivos
- Puede ser incompleta o inexacta, lo que puede llevar a la pérdida de oportunidades o a la toma de decisiones equivocadas.
- Puede centrarse más en el cumplimiento y los estándares regulatorios que en la cultura integral de seguridad alimentaria.
- Se basa en documentación conservada por otros

La recopilación

de registros de escala de tiempo puede proporcionar datos continuos para rastrear tendencias y brindar contexto, conocimientos históricos e información de fondo.

EVALUACIÓN EN ACCIÓN

El siguiente estudio de caso examina la estrategia de evaluación de la cultura de seguridad alimentaria de Citron (se han cambiado los nombres para mantener la confidencialidad).

Citron está dirigida por su fundadora, Nadia, y cuenta con otros 12 empleados. Como parte de su estrategia para fomentar la cultura de seguridad alimentaria, Citron colaboró con una consultora externa para realizar una investigación sobre la evaluación de la cultura de seguridad alimentaria.

El primer paso de la investigación de la evaluación fue capacitar a Nadia sobre la cultura de seguridad alimentaria, el proceso y los resultados de las evaluaciones, y cómo podía apoyar a su equipo durante el proceso. A continuación, Nadia se reunió con su equipo para explicarles el propósito de las evaluaciones, sus expectativas sobre la retroalimentación honesta y qué podían esperar como seguimiento a sus aportaciones.
Compartir los motivos de la evaluación y asegurar la participación de todos los líderes y miembros del equipo sentó una base sólida para el proceso.

Las evaluaciones en curso en Citron incluyen lo siguiente:

- Reuniones de equipo semanales para discutir los aprendizajes de las evaluaciones.
  Con base en los comentarios recibidos, el equipo selecciona una acción de 5 minutos para implementar la semana siguiente e identifica quién es responsable de completar la acción.

- Reuniones mensuales entre Nadia, la firma de consultoría e investigación, y el responsable de Control de Calidad de Citron. Las reuniones tienen una duración de 30 minutos y se basan en un panel de datos de evaluación.
  Los debates incluyen tendencias en la participación en la retroalimentación y la eficacia de las acciones de 5 minutos para ayudar a madurar la cultura de seguridad alimentaria de Citron.

- Grupos focales anuales facilitados por la firma de consultoría e investigación.
  Las reuniones de los grupos focales tienen una duración de 45 minutos para facilitar la asistencia de los miembros del equipo. Las discusiones de los grupos focales resaltan las creencias y valores de los miembros del equipo en relación con la seguridad de los productos de Citron. Las preguntas se codifican para destacar puntos de vista comunes y áreas específicas de cambio o reconocimiento positivo. Nadia y el responsable de Control de Calidad de Citron no asisten a las reuniones de los grupos focales para garantizar la confidencialidad de los miembros del equipo.

Citron ha demostrado una gran mejora en el desempeño de la seguridad alimentaria gracias a este enfoque de evaluación de la cultura. Nadia ahora cuenta con una narrativa basada en datos para compartir internamente con su equipo y externamente con clientes, auditores y organismos reguladores sobre la mejora de la seguridad alimentaria, lo que facilita el crecimiento del negocio y una gestión de riesgos más sólida. Además, la seguridad alimentaria ha pasado de ser una obligación a un deseo para todos los empleados. Los miembros del equipo de Citron se sienten incluidos y seguros al proponer cambios. El uso de debates confidenciales en grupos focales, paneles de retroalimentación continua y seguimientos específicos basados en dicha retroalimentación han creado un ritmo continuo de evaluación y acción informada para crear una cultura de seguridad alimentaria más sólida, positiva y madura.

MIDE ATESORAS

LA EVALUACIÓN REGULAR PUEDE CONSTRUIR UN MARCO PARA:

APOYA TU PRESENTE

CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

GUÍA DE DECISIONES FUTURAS



PREPARA TU EQUIPO

RECOMPENSAS Y RECONOCIMIENTOS

UN SENTIDO DE RESPONSABILIDAD

El uso de recompensas y reconocimiento puede ayudar a las personas y a los equipos a desarrollar un sentido de responsabilidad personal y comprender su papel en el mantenimiento de los estándares de seguridad alimentaria de su empresa.

Un fuerte sentido de responsabilidad personal puede motivar a los empleados a demostrar acciones positivas en materia de seguridad alimentaria. Estas recompensas también pueden ayudar a la dirección a desarrollar e implementar los comportamientos deseados en materia de seguridad alimentaria en toda la empresa.

No se trata sólo de premios, se trata de reconocer los comportamientos correctos.

PLANIFICACIÓN DE PROGRAMAS DE RECOMPENSAS Y RECONOCIMIENTO

Las siguientes consideraciones han sido útiles para los miembros de la Alianza a medida que desarrollaban sus propios programas de recompensas y reconocimiento y pueden servir de orientación al planificar, implementar y evaluar los suyos.

Principios básicos
Considere la naturaleza de los programas de recompensas y reconocimiento.

- ¿Qué comportamientos quieres recompensar?
- ¿Cómo puede aprovechar las observaciones de su autorreflexión sobre la cultura de seguridad alimentaria para ayudar a definir las expectativas de recompensa y reconocimiento?
- ¿Recompensarás los logros individuales, los logros del equipo o ambos?
- ¿Cómo nombrarás tu programa?
- ¿Usarás ese nombre en camisetas, chaquetas u otros regalos?
- ¿Existen oportunidades para celebrar el programa de recompensas y reconocimiento, al menos anualmente, a través de un Día o Semana de la Cultura de Seguridad Alimentaria?
- ¿Es posible vincular las celebraciones con eventos existentes como el Día Mundial de la Inocuidad Alimentaria o el Mes de la Educación sobre Inocuidad Alimentaria?

Machine Translated by Google

Conozca a su audiencia

Tenga en cuenta las normas regionales y culturales de su equipo al diseñar los detalles de su programa de recompensas y reconocimiento.

Por ejemplo: su proceso de autorreflexión podría revelar que un desafío para su cultura de seguridad alimentaria es la falta de trabajo en equipo y comunicación. Su programa de recompensas y reconocimiento podría animar a los equipos a presentar ideas colectivamente para mejorar la seguridad alimentaria. Las ideas se revisarían y reconocerían, y los equipos tendrían más oportunidades de trabajar en equipo y de comunicar sus ideas de forma directa y formal.

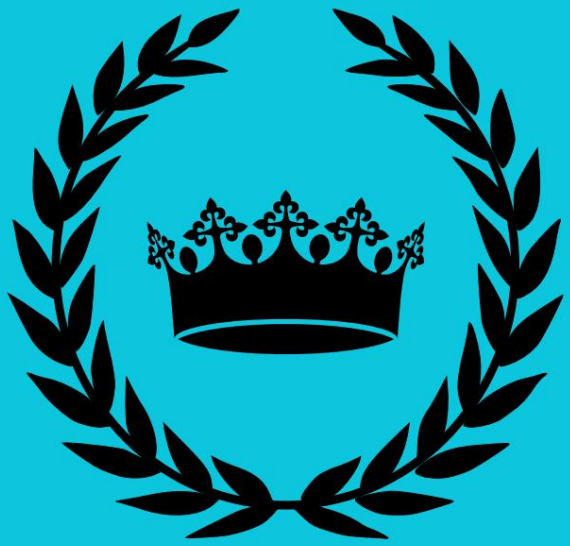
Algunas recompensas o sistemas de reconocimiento pueden o no aplicarse a su organización o a sus empleados. Las normas culturales no son universales, ni siquiera entre las instalaciones de una misma empresa.

EJEMPLOS DE RECOMPENSAS Y RECONOCIMIENTOS

Piensa en las necesidades, deseos y normas culturales de tu equipo. ¿A qué recompensas y formas de reconocimiento responderán mejor?

- Un espacio de estacionamiento exclusivo cerca de la entrada
- Desayuno o almuerzo con los gerentes por hora y superiores Menciones
- especiales durante las reuniones de equipo
- Muro de la fama de la cultura de
- seguridad alimentaria Placas, trofeos y/o certificados

NO SE TRATA SOLO DE PREMIOS



SE TRATA DE RECONOCER Y RECOMPENSAR A LOS

COMPORTAMIENTOS CORRECTOS

Y FOMENTANDO RESPONSABILIDAD PERSONAL

SERIE DE VIDEOS DE LA ALIANZA:

PONER ROSTRO A LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

Esta serie presenta cuatro historias de familias que se han visto afectadas por enfermedades transmitidas por alimentos.

Los videos y los recursos que los acompañan están diseñados para públicos específicos, como personal de primera línea, líderes de equipo y otros niveles y funciones. Con narración específica y preguntas para debatir, cada miembro de su organización puede conectar personalmente con el porqué de la seguridad alimentaria.



CONTAR HISTORIAS ES PODEROSA.

El storytelling es una herramienta poderosa que puede utilizarse para ponerle rostro a los consumidores impactados por el trabajo de tu equipo todos los días.

La siguiente serie de videos captura las historias de cuatro familias reales cuyas vidas cambiaron para siempre debido a las enfermedades transmitidas por los alimentos. Al compartir sus historias, estas familias esperan impulsar el cambio e inspirar a sus empleados a adoptar una cultura proactiva e intencional de seguridad alimentaria.

CÓMO USAR ESTOS VIDEOS

Linda, Piper, Beck y Gerry se vieron afectados por enfermedades transmitidas por alimentos, y cada una de sus historias ha sido adaptada para una variedad de públicos.

Para obtener mejores resultados, recomendamos imprimir copias de nuestra Guía de discusión (ver página siguiente) para cada participante.

Volver a la tabla de contenido

Machine Translated by Google

VIDEODISCUSIÓN GUÍA

RESUMEN Nuestra

serie de videos está diseñada para guiar a los empleados de todas las funciones, incluyendo a los altos ejecutivos, a reflexionar sobre sus motivaciones personales para proteger y fomentar una cultura positiva de seguridad alimentaria. Cada video presenta la historia de una familia real afectada por una enfermedad transmitida por los alimentos y puede complementarse con la siguiente guía de discusión para un diálogo más sólido.

MODO DE EMPLEO

1. IDENTIFICA A TU PÚBLICO. La Alianza
ha personalizado videos para 10 públicos distintos. Dedica un momento a decidir cuál de las siguientes opciones describe mejor a tu público objetivo:

1. Todos los empleados 2. Líderes sénior 3. Adquisiciones 4. Empleados de primera línea 5. Líderes de primera línea 6. Recursos humanos 7. Investigación y desarrollo 8. Reguladores 9. Operadores de servicios de alimentos comerciales y no comerciales 10. Otras funciones

Todos los vídeos tienen una duración aproximada de 6 minutos y se puede acceder a ellos, de forma gratuita, en el sitio web de la Alianza.

Machine Translated by Google

2. SELECCIONA TU HISTORIA Elige

la historia constituyente que tendrá mayor resonancia con tu audiencia.

- Chrissy cuenta la historia de su pequeño hijo Beck, quien fue hospitalizado después de comer bocadillos contaminados con Salmonella.
- JR y Melissa hablan sobre su hija Piper y sus problemas de salud de toda la vida después de contraer E. coli cerca de su segundo cumpleaños.
- Barb habla con franqueza sobre el repentino fallecimiento de su madre, Gerry, debido a complicaciones causadas por Listeria mientras estaba inmunodeprimida durante el tratamiento contra el cáncer.
- Los hermanos Simpson comparten la desgarradora experiencia de perder a su madre Linda a causa de E. Coli después de una batalla de años con complicaciones médicas que la enviaron dentro y fuera del hospital.

3.TÓMATE TU TIEMPO

- Sugerimos destinar al menos 30 minutos para ver el video, reflexionar y debatirlo.
- La guía de discusión se puede utilizar con cualquier audiencia y se puede adaptar como mejor le parezca.
- Sugerimos tener un moderador designado que pueda presentar el video y dirigir la discusión grupal después de ver uno o más videos.

¡COMENZAMOS !

Machine Translated by Google

Alianza para detener las enfermedades transmitidas por los alimentos

Guía de discusión en video

Primera parte: Alimento para el pensamiento

A. ¿Cómo definirías la “cultura de seguridad alimentaria”?

B. ¿Por qué es importante la cultura de seguridad alimentaria?

Segunda parte: Visualización de vídeos

Tómese unos minutos para sentarse y mirar uno de los videos de Alliance Consumer Advocate, que se encuentran en el Kit de herramientas para la cultura de seguridad alimentaria.

Los videos están diseñados para diez públicos objetivo, incluyendo Investigación y Desarrollo, Trabajadores de Primera Línea y Líderes Senior. Si no está seguro de qué video es el más adecuado, le sugerimos elegir uno etiquetado como "Todos los públicos".

Cada vídeo tiene una duración aproximada de 6 minutos.

Tercera parte: Discusión

1. ¿Cómo cambió la confianza de esta familia en la industria alimentaria debido a su experiencia?

a. ¿Cuáles son algunas de las posibles consecuencias de distribuir productos inseguros?

b. ¿Cómo podrían verse afectados nuestros consumidores?

c. ¿Cómo podrían verse afectados nuestra empresa y nuestros empleados?

Machine Translated by Google

2. Todos tenemos un papel que desempeñar en la producción de alimentos seguros.

a. ¿Qué papel desempeña usted en mantener nuestros productos seguros?

b. ¿Cómo colabora con otros miembros de su equipo para garantizar la seguridad alimentaria?

c. ¿Cómo trabaja usted con los demás en sus instalaciones y en toda la empresa?

3. ¿Qué tan fuerte cree usted que es la cultura de seguridad alimentaria en su empresa?

a. ¿Cómo podría hacerse más fuerte?

b. ¿Cuál es su papel en el fomento de una cultura más fuerte y positiva cada día?

Parte cuatro: Elementos de acción

Punto de acción 1: Comprométase con una forma específica en que pueda integrar consideraciones de cultura de seguridad alimentaria en su proceso personal de toma de decisiones.

Punto de acción 2: Comparta con su equipo cómo ha integrado la cultura de seguridad alimentaria en su proceso de toma de decisiones y desafíe a su equipo sobre cómo pueden apoyar este cambio.

Para tomar más medidas para comprender y mejorar la cultura de seguridad alimentaria de su empresa, consulte el Kit de herramientas de la Alianza escaneando el código QR a continuación.

GAMIFICACIÓN

Una forma de mantener a su equipo comprometido es reforzar de forma creativa y continua los conceptos de seguridad alimentaria fuera de los programas de aprendizaje formal. La gamificación es la aplicación de mecánicas de juego a otras actividades, como la educación o el marketing.

Si bien la gamificación puede evocar imágenes de videojuegos, también puedes incorporar principios básicos de juego para complementar y mejorar tus programas de aprendizaje. Los juegos pueden ayudar a refrescar el contenido, incentivar el aprendizaje, socializar los comportamientos deseados e integrar oportunidades de aprendizaje en entornos no formativos, como reuniones públicas o salas de descanso.

En el sitio web de la Alianza, encontrará numerosos ejemplos de actividades gratuitas y de bajo costo. Estos juegos no pretenden reemplazar sus programas actuales de capacitación y educación, sino inspirarlos o adaptarlos para complementar su currículo de aprendizaje formal.

Obtenga más información y comience a jugar
visitando: https://stopfoodborneillness.org/toolkit/gamification/

EL COMPROMISO

SESIONES DE ENTRENAMIENTO

CAPTURA A TU EQUIPO
CON JUEGOS QUE
REFORZAR LO DESEADO
COMPORTAMIENTOS



ACERCA DE

KIT DE HERRAMIENTAS

Machine Translated by Google

UNA COLABORACIÓN PARA DESARROLLAR Y CULTURA INNOVADORA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

La Alianza para Detener las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos diseñó este kit de herramientas para fortalecer la cultura de seguridad alimentaria en pequeñas y medianas empresas. Miembros de toda la industria alimentaria aportaron tiempo, conocimientos y recursos para crear herramientas que:

- Basado en la ciencia más actual
- Basado en años de experiencia personal
- Diseñado para ser más útil para pequeñas y medianas empresas.

Mejorar su seguridad alimentaria intencional no es un proceso lineal. Es un proceso iterativo de aprendizaje continuo.

CADA EMPRESA ES DIFERENTE

Es posible que algunas herramientas no sean adecuadas para su zona o su personal. Es importante evaluar sus necesidades internas y seleccionar las herramientas más adecuadas para su empresa.

Es importante tener en cuenta que este kit de herramientas no es una lista de verificación.

Así como cada empresa es diferente, el recorrido de cada empresa es diferente.
Los puntos de partida, los obstáculos y las medidas de éxito no serán todos iguales.

EL KIT DE HERRAMIENTAS ESTÁ EVOLUCIONANDO

Este kit de herramientas está diseñado pensando en usted. Se añaden y actualizan recursos periódicamente. Lo estamos desarrollando con la mira puesta en herramientas fiables, objetivas, flexibles, económicas y fáciles de usar.

Si tiene preguntas, comentarios o sugerencias sobre nuevas herramientas, nos gustaría saberlo.

APRENDE MÁS EN LÍNEA

Visítenos en línea para acceder a más herramientas, que incluyen:

- Una biblioteca de recursos multimedia
- Módulos de gamificación gratuitos (incluyendo crucigramas, salas de escape, actividades de juego de rol, etc.)
- Acceso a nuestra serie de videos de 40 episodios,
- la serie de seminarios web Alliance x FDA y los documentos técnicos correspondientes

...y más!

https://stopfoodborneillness.org/kit/

Machine Translated by Google



Dra. Vanessa Coffman

Director de la Alianza para Detener las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos



LILY YASUDA

Gerente, Alianza para Detener las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos



Kelly Lombardo

Administrador, Alianza para Detener las Enfermedades Transmitidas por Alimentos

Stop Foodborne Illness

Alliance to Stop Foodborne Illness

A program of Stop Foodborne Illness

PROTECTOR

CONSUMIDORES

POR CONSTRUCCIÓN

COMIDA FUERTE

SEGURIDAD

CULTURAS.

LA MISIÓN DE LA ALIANZA ES:

Transmitir historias personales convincentes sobre el impacto de las enfermedades transmitidas por los alimentos se convierte en una norma en toda la industria alimentaria para motivar a las personas en todos los niveles a hacer lo correcto todos los días para que los alimentos sean seguros.



Derechos de autor marzo de 2025