

Directrices sobre cultura de seguridad alimentaria Cultura de seguridad alimentaria: de la teoría a la práctica



MAYO 2023

Directrices de FoodDrinkEurope sobre cultura de seguridad alimentaria:

"Cultura de seguridad alimentaria: de la teoría a la práctica"

Resumen

Este breve documento de orientación ha sido elaborado por un grupo ad hoc de FoodDrinkEurope. Su objetivo es proporcionar algunas directrices generales, ejemplos prácticos y herramientas para los operadores de empresas alimentarias (OEA) para ayudarles a comprender, implementar y medir la cultura de la seguridad alimentaria.

La cultura de seguridad alimentaria consiste en los valores, creencias, actitudes, comportamientos y prácticas compartidas dentro de una organización que contribuyen a la creación y mantenimiento de un entorno alimentario seguro. Abarca las acciones individuales y colectivas de todos los empleados, desde la gerencia hasta los trabajadores de primera línea, en la creación de un entorno de trabajo que prioriza 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. El personal directivo superior establecerá el tono y liderará con el ejemplo, mientras que los empleados estarán totalmente comprometidos y participarán activamente en el proceso. Esto incluye proporcionar formación adecuada, disponibilidad de recursos y apoyo para empleados y líderes para garantizar que entiendan la importancia de la seguridad alimentaria y estén equipados para realizar sus tareas de manera segura.

Antecedentes

En septiembre de 2020, la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) adoptó una revisión de su norma sobre principios generales de higiene de los alimentos ([¹CXC 1-1969](#)). El CXC 1-1969 revisado introduce el concepto de "cultura de seguridad alimentaria" 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 publicó el Reglamento (UE) 2021/382², que introdujo el Capítulo XI bis sobre cultura de seguridad alimentaria en el Anexo II del Reglamento (CE) N° 852/2004 sobre higiene alimentaria. Posteriormente, la Comunicación de la Comisión sobre

¹ PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS CXC 1-1969 Adoptados en 1969. Enmendados en 1999. Revisados en 1997, 2013, 2020. Correcciones editoriales en 2011.

² Reglamento (UE) 2021/382 de la Comisión por el que se modifican los Anexos del Reglamento (CE) N° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, en lo que respecta a la gestión de los alérgenos alimentarios, la redistribución de alimentos y la cultura de seguridad alimentaria

sistemas de gestión de la seguridad alimentaria³, publicada en septiembre de 2022, tiene por objeto facilitar y armonizar la aplicación de los requisitos de la UE proporcionando orientación práctica a los operadores.

Objetivo

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

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

Principales consideraciones derivadas del Reglamento (UE) 2021/382

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

- **Compromiso de la dirección** con la producción y distribución seguras de alimentos;
- **Liderazgo** hacia la producción de alimentos inocuos;
- **Participación** de todos los trabajadores en las prácticas de seguridad alimentaria;
- **Conciencia** de los peligros de seguridad alimentaria y de la importancia de la seguridad alimentaria y la higiene por parte de todos los trabajadores de la empresa;
- **Comunicación abierta** y clara entre todos los trabajadores;
- **Disponibilidad de recursos** para garantizar la manipulación segura e higiénica de los alimentos.

Además, entre otras consideraciones, la dirección verificará que los controles se implementen, midan y revisen. Además, debe velar por que el personal reciba una formación y supervisión adecuadas y repetidas.

Debe fomentarse la mejora continua del sistema de gestión de la seguridad de los alimentos (SGSA) y debe tenerse en cuenta la evolución de la ciencia, la tecnología y las mejores prácticas.

De acuerdo con el Reglamento, la aplicación de la cultura de seguridad alimentaria tendrá en cuenta la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria.

³ Comunicación de la Comisión sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que contemplan buenas prácticas de higiene y procedimientos basados en los principios del APPCC, especialmente la facilitación/flexibilidad respecto de su aplicación en determinadas empresas alimentarias 2022/C 355/01

Directrices generales

La cultura corporativa son los valores, actitudes y comportamientos compartidos de una organización que definen su identidad y guían sus acciones. Por otro lado, una cultura de seguridad alimentaria tiene que ver con la organización interna y, a diferencia de la cultura corporativa, no puede definirse como una cultura global. Cada grupo, disciplina, departamento, función, persona generalmente tiene diferentes tareas de seguridad alimentaria y expectativas asignadas. Es importante definirlos en el SGSA de la empresa, que incluye el sistema de gestión de APPCC. El desarrollo de una cultura de seguridad alimentaria requiere una cuidadosa planificación organizativa, así como esfuerzos continuos 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 inteligentes⁵ y 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 la dirección: Una administración visible y comprometida que es consciente de los riesgos de seguridad alimentaria y promueve activamente una cultura de seguridad alimentaria;
6. Empoderamiento, gestión, competencias, posición, comportamiento de modelo deseado: 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 seguridad alimentaria, al tiempo que responsabiliza a los empleados por sus acciones;
7. Hacer visible y mensurable la cultura de seguridad de los alimentos;
8. Disponibilidad y comunicación de recursos, instalaciones y protocolos: Proporcionar a los empleados los recursos e instalaciones necesarios es esencial para garantizar que puedan realizar su trabajo de manera segura y efectiva;
9. Comunicar regularmente los desarrollos de seguridad alimentaria;
10. Implementar la formación de nuevo personal, con programas de capacitación y educación con medidas de responsabilidad y orientar hacia la cultura de seguridad alimentaria deseada y la adaptación de la subcultura.

⁴ "Plan de diez puntos para la cultura de seguridad alimentaria" originalmente desarrollado por el GT de cultura de seguridad alimentaria de la Organización Central para el Sector Cárnico (COV) y la Asociación Holandesa de la Industria Cárnica (VNV)

⁵ Objetivo inteligente (específico, medible, alcanzable, relevante y limitado en el tiempo)

Propuestas de herramientas para medir la cultura de seguridad alimentaria

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 cualquier laguna o debilidad detectada en la cultura de la seguridad alimentaria. Es importante tener en cuenta que la formación debe incluir tanto cursos de formación formal como formación adecuada en el puesto de trabajo.

Además, como se describe en la Comunicación, aunque los componentes de la cultura de la seguridad alimentaria son subjetivos (percepción), se han desarrollado herramientas para medirla objetivamente dentro de una empresa. Estas permiten comparar el grado en que la cultura de seguridad alimentaria y sus componentes se cumplen entre las empresas, entre diferentes grupos de empleados dentro de una empresa (p. ej., operadores versus gerentes, diferentes sitios, en contacto directo con alimentos o no) o evaluar las tendencias en el tiempo (reutilizando esta herramienta). Esto puede desencadenar acciones correctivas, como la formación adicional de cierto personal sobre algunos o todos los componentes de la cultura de seguridad alimentaria, la mejora de los canales de comunicación, la inversión en recursos, etc.

Una herramienta que puede ser útil para desarrollar y evaluar la cultura de seguridad alimentaria es una encuesta con un conjunto de indicadores o declaraciones relacionadas con cada componente de la cultura de seguridad alimentaria. Por ejemplo, los encuestados pueden expresar hasta qué punto están de acuerdo o en desacuerdo (p.ej., en una escala del 1 al 5). La encuesta puede distribuirse a todos los niveles de la empresa, incluidos los altos directivos, y puede servir como una herramienta valiosa para evaluar la cultura de seguridad alimentaria. Además, también puede utilizarse como base para verificar la cultura de seguridad alimentaria en una empresa durante una auditoría (véase el apéndice 3 de la Comunicación de la Comisión). Además de las encuestas y cuestionarios, otros métodos para medir la cultura de seguridad alimentaria incluyen observaciones de prácticas y comportamientos de seguridad alimentaria dentro de una empresa, pedir la opinión de las personas dentro de la organización, así como evaluaciones de las políticas y procedimientos internos de seguridad alimentaria de la empresa alimentaria. Estas evaluaciones pueden ser realizadas por personal interno o por auditores externos y pueden proporcionar información valiosa sobre la cultura general de seguridad alimentaria de los OEA.

Ejemplos prácticos

1. Compromiso de liderazgo:

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

Ejemplos:

- Se puede nombrar a un gerente o defensor de seguridad alimentaria para supervisar los esfuerzos de seguridad alimentaria dentro de la empresa alimentaria;

- Un gestor senior para:
 - comunicar regularmente la importancia de la seguridad alimentaria y el papel de cada empleado en el mantenimiento de la seguridad alimentaria;
 - reservar un presupuesto adecuado para la formación y el equipo en materia de seguridad alimentaria;
 - demostrar públicamente su compromiso con la seguridad alimentaria siguiendo los procedimientos de seguridad alimentaria y animando a otros a hacer lo mismo;
 - garantizar un entorno seguro para construir una cultura de confianza, promoviendo la mejora constante;
 - planificar talleres para ayudar a establecer la cultura de seguridad alimentaria deseada dentro de la empresa alimentaria;
- Que los gerentes de planta comuniquen la importancia de la seguridad alimentaria a través de mensajes regulares que puedan ayudar a establecer el tono desde arriba y promover una cultura de seguridad alimentaria dentro de la organización;
- Desarrollar encuestas y/o cuestionarios que sean fáciles de entender y se adopten para el sitio. Esta herramienta también puede estar dirigida a gerentes y altos directivos;
- La cultura de la calidad debe ser una parte natural de los documentos de intención, por ejemplo, la Política de Calidad.

2. Participación de los trabajadores y formación adaptada:

Con el fin de promover una cultura de seguridad alimentaria dentro de una empresa alimentaria, es esencial proporcionar a todos los empleados una formación regular y personalizada sobre prácticas de seguridad alimentaria. Esto debe incluir tanto la formación inicial como la formación continua para mantenerse al día con las nuevas regulaciones y tecnologías. Además, involucrar a los empleados en los esfuerzos de seguridad alimentaria, como el establecimiento de un comité de seguridad alimentaria, puede ayudar a crear un sentido compartido de responsabilidad y compromiso para mantener altos estándares de seguridad alimentaria.

Ejemplos:

- Todos los empleados reciben formación periódica sobre seguridad de los alimentos, incluidas buenas prácticas de higiene, normas de seguridad de los alimentos y procedimientos para informar sobre cuestiones de seguridad de los alimentos;
- Implementación de técnicas de apoyo que han demostrado ser una fuerte herramienta de cambio de comportamiento. Estos pueden incluir mensajes simples y pegadizos que se muestran en áreas comunes como la recepción, el vestíbulo, el ascensor, en el comedor, etc. Las técnicas similares se han utilizado con éxito para garantizar la comprensión de los empleados sobre la salud y la seguridad;

- Se alienta a los empleados a desempeñar un papel activo en el desarrollo de una cultura de seguridad alimentaria a través de oportunidades de retroalimentación y participación en los comités pertinentes;
- Los gerentes deben mantener reuniones periódicas con los empleados para discutir la cultura de seguridad alimentaria y proporcionar actualizaciones sobre nuevas iniciativas;
- Los nuevos empleados reciben la formación adecuada como parte de su inducción;
- Semana de la cultura alimentaria: comprometa a los empleados a través de las "Semanas de la cultura de la seguridad alimentaria". Dicha iniciativa puede incluir formaciones y actividades con temas pertinentes (por ejemplo, cuestionarios, desafíos, etc.);
- Involucrar a los empleados motivando a cada departamento para que haga sugerencias para mejorar aún más, ya sea utilizando una simple caja o incluso una App hecha a medida;
- Organizar talleres y formaciones "en el trabajo", que conduzcan a la participación activa y al aprendizaje;
- Todos los empleados tendrán la responsabilidad de informar a la persona identificada de los problemas sobre posibles desviaciones de la cultura de seguridad alimentaria;
- En su caso, adoptar medidas para adquirir la competencia necesaria y evaluar la eficacia de las medidas adoptadas;
- Para integrar la cultura de la seguridad alimentaria en la organización, es importante integrarla en la formación anual sobre el código de conducta. Esto debe 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, haciendo hincapié en el impacto en el consumidor y promoviendo un enfoque natural e instintivo de la seguridad alimentaria;
- Los ejemplos que se centran en la perspectiva del consumidor deben incluirse en la formación en seguridad alimentaria, como los estudios de casos que ilustran 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.

3. Mejora continua:

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

Ejemplos:

- La organización evalúa y actualiza periódicamente sus políticas y procedimientos de cultura de seguridad alimentaria sobre la base de nueva información y mejores prácticas;
- Alentar y recompensar a los empleados;
- Se alienta a los empleados a reportar incidentes de seguridad alimentaria y "cuasi accidentes" para ayudar a identificar áreas de mejora;
- Implementar no solo un enfoque "de arriba hacia abajo" sino también de "abajo hacia arriba", donde todos los empleados estén 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 cuadros de ideas, etc.);
- La gerencia revisa regularmente los datos de desempeño de la cultura de seguridad alimentaria para identificar áreas de mejora y rastrear el progreso;
- Análisis de las deficiencias versus rendimiento, comparar los parámetros críticos; por ejemplo, certificación de terceros (anunciada/no anunciada), reclamaciones y desviaciones internas;
- Auditorías de plantas de seguridad alimentaria y simulacros, p. ej., ¿un operador le dirá a una persona que lleva el equipo de protección personal equivocado?;
- Crear un entorno seguro para garantizar una comunicación adecuada con los empleados.
- Una forma efectiva de aumentar la visibilidad de los KPI de seguridad alimentaria es usar un triángulo de seguridad alimentaria (tablero digital o físico), similar al triángulo EHS (medio ambiente, salud y seguridad), para resaltar métricas críticas como días desde la última retirada, número de cuasi accidentes, incidentes, reclamaciones, etc. Este enfoque puede ayudar a crear conciencia y crear ocasiones para celebrar los logros e hitos de la seguridad de los alimentos;

Ejemplo de un triángulo de seguridad alimentaria:



- 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 investigación rápida, la documentación y la implementación de acciones correctivas para evitar que ocurran incidentes similares en el futuro.

Ejemplos:

- Seguimiento exhaustivo: 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. Los aprendizajes se compartirán después de un incidente (por ejemplo, involucrando al equipo específico en la búsqueda de formas de mejora);
- Fomentar la presentación de informes: alentar a todos los empleados a informar cualquier problema de seguridad alimentaria que encuentren y asegúrese de que sepan cómo hacerlo. Crear una cultura donde sea seguro reportar errores y donde los empleados no tengan miedo de reportar problemas;
- Investigar a fondo: cuando se informen problemas, investigue a fondo para identificar la causa raíz y tomar medidas. Además, es importante informar a la persona que denunció el incidente, a los colegas y al departamento al que pertenecen, y en algunos casos, a otros departamentos o a 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, formación de los empleados y seguimiento continuo de las métricas de desempeño.

Conclusión

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

Otras Guías

- [bsi. PAS 320:2023 – Developing and sustaining a mature food safety culture – Guide](#)

Referencias

- [Comunicación de la Comisión sobre la aplicación 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 aplicación en determinadas empresas alimentarias (2022/C 355/01);
- [Una cultura de seguridad alimentaria Un documento de posición de la iniciativa mundial de seguridad alimentaria \(GFSI\).](#) V1. 0 de noviembre de 2018;
- [CÓDIGO DE BUENAS PRÁCTICAS SOBRE GESTIÓN DE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS POR PARTE DE LOS OPERADORES DE EMPRESAS DE ALIMENTOS](#) CXC 80-2020;
- Proyecto de directrices desarrollado por el Grupo de Trabajo sobre la cultura de la seguridad alimentaria de la Organización Central para el Sector de la Carne (COV) y la Asociación Holandesa de la Industria Cárnica (VNV);
- ISO 22000:2018 - Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos - Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria