

Cultura de Segurança Alimentar

Definição

Valores, crenças e normas partilhadas que afectam a mentalidade e o comportamento em relação à segurança alimentar numa organização, em toda a organização e através dela. Elementos da cultura de segurança alimentar são os elementos do sistema de gestão da segurança alimentar que a direcção de uma empresa pode utilizar para impulsionar a cultura de segurança alimentar dentro da empresa. Estes incluem, mas não estão limitados a:

- Comunicação sobre políticas e responsabilidades em matéria de segurança alimentar
- Formação
- Feedback dos empregados sobre questões relacionadas com a segurança alimentar
- Medição de desempenho.

Requisitos do Código Aplicável

1. 2.1.1.1 ii.
2. 2.1.1.2

Termos do Glossário de Revisão

1. Cultura de Segurança Alimentar

Implementação e Orientação de Auditoria

O que significa isto?

Muito simplesmente afirmou que são os membros da equipa a fazer as coisas certas, mesmo que alguém não esteja a ver. Um sítio com uma forte cultura de segurança alimentar tem um sistema de segurança alimentar plenamente implementado e aborda preocupações ou potenciais problemas quando estes surgem. Os funcionários são habilitados e encorajados a fazer as coisas certas e a relatar eventos que possam ter impacto na segurança alimentar do produto. A cultura de segurança alimentar não é alcançada através da realização de inquéritos ou da conclusão de aulas de formação. Embora estas actividades possam ser um ponto de partida para determinar o nível actual da cultura num local, não são a medida que um auditor irá utilizar para determinar se existe uma boa cultura de segurança alimentar. Essa determinação dependerá fortemente de registos precisos e completos de segurança alimentar, entrevistas com membros da equipa a todos os níveis da organização e observações do comportamento dos funcionários.

Porque está no Código & porque é importante?

A Cultura de Segurança Alimentar estava sempre inerentemente no código, apenas não foi chamada especificamente numa cláusula em particular. Como a definição afirma, são colectivamente as actividades que criam uma mentalidade favorável que impulsiona o comportamento de todos numa organização. A cultura de segurança alimentar seria tipicamente conduzida a partir do topo, começando pela gestão de topo e estendendo-se a todos os empregados. Isto cria a necessidade de que faça parte da declaração de política de segurança alimentar.

RIO Road to Audits (Registos, Entrevistas, e Observações)

Registos	Entrevistas	Observações
<p>Seguem-se alguns exemplos de registos e/ou documentos para ajudar na implementação e revisão deste tópico:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Objectivos de Segurança Alimentar e Medidas de Desempenho ▪ Organograma ▪ Plano do Projecto de Capital ▪ Ordens de trabalho ▪ Relatórios de Auditoria Interna ▪ Relatórios de Inspeção GMP ▪ Programas de Reconhecimento ▪ Processo Disciplinar ▪ Registos FS/Q ▪ Registos de Formação ▪ Descrições de emprego 	<p>Seguem-se alguns exemplos de registos e/ou documentos para ajudar na implementação e revisão deste tópico:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Todos os níveis da organização, incluindo os papéis primário e secundário. <p>Seguem-se exemplos de perguntas a fazer para ajudar na implementação e revisão deste tópico:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Como é que o sítio cumpre os seus objectivos de FS? Como são medidos? ▪ Fornecer alguns exemplos de casos em que foram necessários recursos adicionais. Qual é o papel desses indivíduos? ▪ É o produto seguro para alimentar a sua família e amigos? ▪ O que acontece se alguém violar os procedimentos FS? ▪ Explicar uma época em que a gestão foi sensibilizada para uma questão de segurança alimentar. Qual foi a resposta? 	<p>Seguem-se alguns exemplos de observações para ajudar na implementação e revisão deste tópico:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Comunicações não-verbais, tais como placas de informação, ecrãs de TV, e/ou lançamentos. ▪ Comportamentos como a recolha de lixo do chão, guardar objectos não utilizados, organização da área de trabalho e/ou lavagem das mãos. ▪ Liderança pelo exemplo - observando os comportamentos de gestão de sítios sénior. ▪ Comportamento dos funcionários durante entrevistas, tais como hesitação em responder a perguntas ou procura de resposta por parte da direcção. ▪ Conclusão das tarefas FS/Q correctamente e com a frequência correcta.

Referências adicionais

- Uma Cultura de Segurança Alimentar Um documento de posição do GFSI <https://mygfsi.com/wp-content/uploads/2019/09/GFSI-Food-Safety-Culture-Full.pdf>