

Cultura de la Inocuidad alimentaria

Definición

Valores, creencias y normas compartidas que afectan a la mentalidad y el comportamiento hacia la inocuidad alimentaria en, a través y en toda una organización. Los elementos de la cultura de la inocuidad alimentaria son aquellos elementos del sistema de gestión de la inocuidad alimentaria que la alta dirección de una empresa puede utilizar para impulsar la cultura de la inocuidad alimentaria dentro de la empresa. Estos incluyen, pero no se limitan a:

- Comunicación sobre las políticas y responsabilidades en materia de inocuidad alimentaria
- Capacitación
- Opiniones de los empleados sobre cuestiones relacionadas con la inocuidad alimentaria
- Medición del rendimiento.

Requisitos aplicables del código

1. 2.1.1.1 ii.
2. 2.1.1.2

Revisar los términos del glosario

1. Cultura de la Inocuidad Alimentaria

Orientación sobre la implementación y la auditoría

¿Qué significa?

En pocas palabras, se trata de que los miembros del equipo hagan lo correcto aunque alguien no esté mirando. Un sitio con una sólida cultura de inocuidad alimentaria tiene un sistema de inocuidad alimentaria plenamente implantado y aborda las preocupaciones o los posibles problemas cuando surgen. Los empleados están capacitados y se les anima a hacer las cosas correctas y a informar de los eventos que podrían afectar a la inocuidad alimentaria del producto. La cultura de la inocuidad alimentaria no se consigue realizando encuestas o completando clases de capacitación. Aunque esas actividades pueden ser un punto de partida para determinar el nivel actual de la cultura en un sitio, no son la medida que un auditor utilizará para determinar si existe una buena cultura de inocuidad alimentaria. Esa determinación se basará en gran medida en registros de inocuidad alimentaria precisos y completos, entrevistas con miembros del equipo en todos los niveles de la organización y observaciones del comportamiento de los empleados.

¿Por qué está en el Código y por qué es importante?

La cultura de la inocuidad alimentaria estaba siempre presente en el código, pero no se mencionaba específicamente en una cláusula concreta. Tal y como indica la definición, se trata de un conjunto de actividades que crean una mentalidad favorable que impulsa el comportamiento de todos los miembros de una organización. La cultura de la inocuidad alimentaria suele ser impulsada desde arriba, empezando por la alta dirección y extendiéndose a todos los empleados. Esto crea la necesidad de que forme parte de la declaración de la política de inocuidad alimentaria.

REO – Un camino a las auditorías (Registros, Entrevistas y Observaciones)

Registros	Entrevistas	Observaciones
<p>Los siguientes son ejemplos de registros y/o documentos para ayudar a la aplicación y revisión de este tema:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Objetivos de inocuidad alimentaria y medidas de rendimiento ▪ Organigrama ▪ Plan de proyectos de inversión ▪ Órdenes de trabajo ▪ Informes de auditoría interna ▪ Informes de inspección de buenas prácticas ▪ Programas de reconocimiento ▪ Procesos disciplinarios ▪ Registros de inocuidad y calidad ▪ Registros de capacitación ▪ Descripciones de puestos de trabajo 	<p>Los siguientes son ejemplos de registros y/o documentos para ayudar a la aplicación y revisión de este tema:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Todos los niveles de la organización, incluidas las funciones primarias y secundarias. <p>Los siguientes son ejemplos de preguntas que se pueden hacer para ayudar en la aplicación y revisión de este tema:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ ¿Cómo cumple el centro sus objetivos de inocuidad? ¿Cómo se miden? ▪ Proporcione algunos ejemplos de casos en los que se hayan necesitado recursos adicionales. ¿Cuál es el rol de esas personas? ▪ ¿Es el producto seguro para alimentar a su familia y amigos? ▪ ¿Qué ocurre si alguien infringe los procedimientos de inocuidad? ▪ Explique una ocasión en la que la dirección haya tenido conocimiento de un problema de inocuidad alimentaria. ¿Cuál fue la respuesta? 	<p>A continuación se presentan ejemplos de observaciones para ayudar a la aplicación y revisión de este tema:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Comunicaciones no verbales como tableros de información, pantallas de televisión y/o anuncios. ▪ Comportamientos como recoger la basura del suelo, guardar los objetos que no se utilizan, organizar el área de trabajo y/o lavarse las manos. ▪ Liderazgo mediante el ejemplo: observando los comportamientos de los altos cargos de la empresa. ▪ El comportamiento de los empleados durante las entrevistas, como la indecisión a la hora de responder a las preguntas o la búsqueda de respuestas por parte de la dirección. ▪ Realización de las tareas de inocuidad y calidad correctamente y con la frecuencia adecuada.

Referencias adicionales

- Una cultura de la inocuidad alimentaria. Un documento de posición de la GFSI <https://mygfsi.com/wp-content/uploads/2019/09/GFSI-Food-Safety-Culture-Full.pdf>