intertek
Total Quality. Assured.

XIX.2 WORKSHOP SOBRE MÉTODOS RÁPIDOS Y AUTOMATIZACIÓN EN MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA (MRAMA) – MEMORIAL DYCFUNG

La cultura de la inocuidad alimentaria como elemento fundamental para los SGIA

DONDE ESTAMOS …. HACIA DONDE VAMOS

CULTURA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (CIA)

Valores, creencias y normas compartidas que afectan la forma de pensar y el comportamiento con relación a la inocuidad alimentaria en, a través y a lo largo y a lo ancho de una organización.

CULTURA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (CIA)

DESENTRAÑAR
[des·en·tra·nyar]

tr. Averiguar, penetrar lo más dificultoso y recóndito de una materia.

Valores, **creencias** y **normas** compartidas que afectan la forma de pensar y el comportamiento con relación a la inocuidad alimentaria en, a través y a lo largo y a lo ancho de una organización.

valor

Del lat. *valor, -ōris.*

1. m. Grado de utilidad o aptitud de las cosas para satisfacer las necesidades o proporcionar bienestar o deleite.
2. m. Cualidad de las cosas, en virtud de la cual se da por poseerlas cierta suma de dinero o equivalente.
3. m. Alcance de la significación o importancia de una cosa, acción, palabra o frase.
4. m. Subsistencia y firmeza de algún acto.
5. m. Fuerza, actividad, eficacia o virtud de las cosas para producir sus efectos.
6. m. ….

creencia

De creer.

1. f. Firme asentimiento y conformidad con algo.
2. f. Completo crédito que se presta a un hecho o noticia como seguros o ciertos.
3. f. Rel…

norma

Del lat. norma 'escuadra'.

1. f. Regla que se debe seguir o a que se deben ajustar las conductas, tareas, actividades, etc.
2. f. Esc…

EVOLUCIÓN DE LA CULTURA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (CIA)

Junio 2018

ISO22000:2018

Agosto 2018

BRC GS FSv8

Octubre 2020

IFS FOOD V.7

Marzo 2021

REGL. (UE) 2021/382

IFS Food v7 1.4.1

The senior management shall ensure that the food safety and quality management system is reviewed at least annually, or more frequently if significant changes occur.

Such reviews shall include, at a minimum:

- a review of objectives and policies including elements of **food safety culture**
- results of audits and site inspections
- positive and negative customer feedback
- process compliance
- authenticity and conformity issues
- status of corrections and corrective actions
- notifications from authorities.

IFS FOOD v7 – 1.1.1

The senior management shall develop, implement and maintain a corporate policy, which shall include, at a minimum:

- food safety and product quality
- customer focus
- **food safety culture.**

This corporate policy shall be communicated to all employees and shall be broken down into specific objectives for the relevant departments.

GFSI … CIA

BRC GS Food Safety v8 – 1.2.1

The site's senior management shall define and maintain a clear plan for the development and continuing improvement of a **food safety and quality culture**.

This shall include:

- defined activities involving all sections of the site that have an impact on product safety
- an action plan indicating how the activities will be undertaken and measured, and the intended timescales
- a review of the effectiveness of completed activities.

CULTURA INOCUIDAD ALIMENTARIA:
REGL CE 2021/382

ANTECEDENTES

REGLAMENTO (CE) No 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios

(documento consolidado)

Articulo 4

Requisitos generales y específicos en materia de higiene

Operadores de empresa alimentaria que desarrollen actividad en cualquiera de las fases de producción, transformación y distribución

ANEXO II y Regl CE 853/2004 (si aplica)

Artículo 5

Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico

1. Los operadores de empresa alimentaria deberán crear, aplicar y mantener un procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC.
2. ….

CULTURA INOCUIDAD ALIMENTARIA:
REGL CE 2021/382

ACTUALIDAD

REGLAMENTO (UE) 2021/382 DE LA COMISIÓN de 3 de marzo de 2021 por el que se modifican los anexos del Reglamento (CE) n.o 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**

CAPÍTULO XI *bis*
Cultura de seguridad alimentaria

REGLAMENTO CE 2021/382

CAPÍTULO XI *bis*

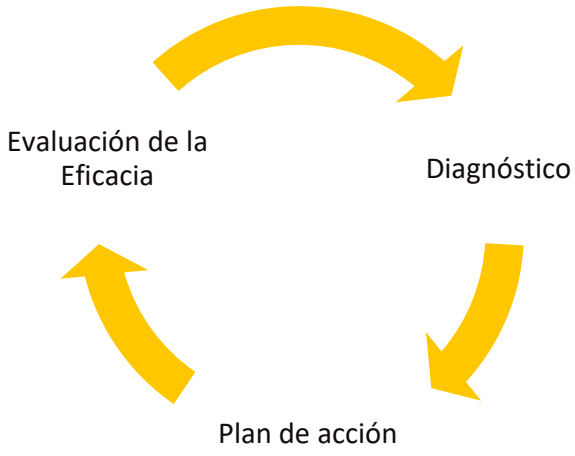
Cultura de seguridad alimentaria

1. Los operadores de empresa alimentaria establecerán y mantendrán una cultura de seguridad alimentaria adecuada, y presentarán pruebas de ello, mediante el cumplimiento de los siguientes requisitos:
   a) compromiso de la dirección, de conformidad con el punto 2, y de todos los empleados con la producción y distribución seguras de alimentos;
   b) empeño en la producción de alimentos seguros y en la participación de todos los trabajadores en las prácticas de seguridad alimentaria;
   c) conocimiento de los peligros para la seguridad alimentaria y de la importancia de la seguridad y la higiene de los alimentos por parte de todos los trabajadores de la empresa;
   d) comunicación abierta y clara entre todos los trabajadores de la empresa, dentro de una actividad y entre actividades consecutivas, incluida la comunicación de desviaciones y expectativas; e) disponibilidad de recursos suficientes para garantizar la manipulación segura e higiénica de los alimentos.
2. El compromiso de la dirección incluirá:
   a) garantizar que las funciones y responsabilidades se comuniquen claramente dentro de cada actividad de la empresa alimentaria;
   b) mantener la integridad del sistema de higiene de los alimentos cuando se planifiquen y ejecuten los eventuales cambios;
   c) verificar que se llevan a cabo controles de manera oportuna y eficiente y que la documentación esté actualizada;
   d) velar por que el personal reciba una formación y una supervisión adecuadas;
   e) garantizar el cumplimiento de los requisitos reglamentarios pertinentes;
   f) fomentar la mejora continua del sistema de gestión de la seguridad alimentaria de la empresa, teniendo en cuenta, cuando proceda, la evolución de la ciencia, la tecnología y las mejores prácticas.
3. La aplicación de la cultura de seguridad alimentaria tendrá en cuenta la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria.

HERRAMIENTAS PARA LA ELABORACIÓN DE UN PLAN CIA

ABORDANDO LA CULTURA EN LA ORGANIZACIÓN

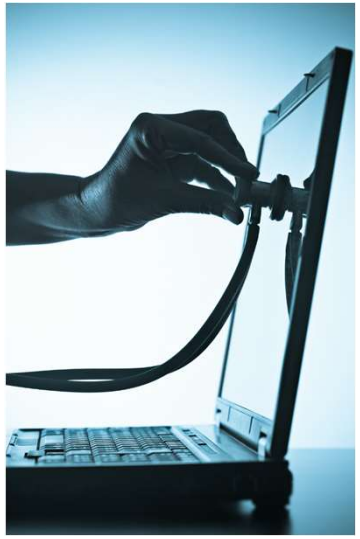
- ✓ Fases:
  - ✓ Diagnóstico
  - ✓ Plan de acción
  - ✓ Evaluación de la Eficacia
- ✓ Existen varios planteamientos y dimensiones para la evaluación según las diferentes aproximaciones



HERRAMIENTAS PARA LA ELABORACIÓN DE UN PLAN CIA

FASE 1: DIAGNÓSTICO

- ✓ Se realiza una **evaluación inicial** del estado de la organización respecto a la cultura
- ✓ Se pueden usar **herramientas objetivas**
  - Análisis DAFO
  - Análisis incumplimientos (reclamaciones, no conformidades, etc)
  - Evaluaciones en los comités de calidad
  - etc
- ✓ O **herramientas subjetivas**
  - Cuestionarios
  - Buzones
- ✓ La información obtenida se compara con la definición de la cultura de la calidad y seguridad de la organización



GFSI Y LA CULTURA INOCUIDAD ALIMENTARIA

- **5 dimensiones** organizacionales
- Cada dimensión debe ser **evaluada** desde una visión **crítica**
- Señala por qué la **comunicación** frecuente, la **educación**, los procesos, el **trabajo en equipo** y la **responsabilidad personal** son vitales para avanzar hacia una cultura positiva de inocuidad alimentaria.
- Muestra cómo las **habilidades aprendidas**, incluyendo la adaptabilidad y concienciación de riesgo trasladan las prácticas importantes de inocuidad alimentaria más allá de la conversación teórica hacia la experiencia en ‘tiempo real”.

GFSI - CULTURA INOCUIDAD ALIMENTARIA

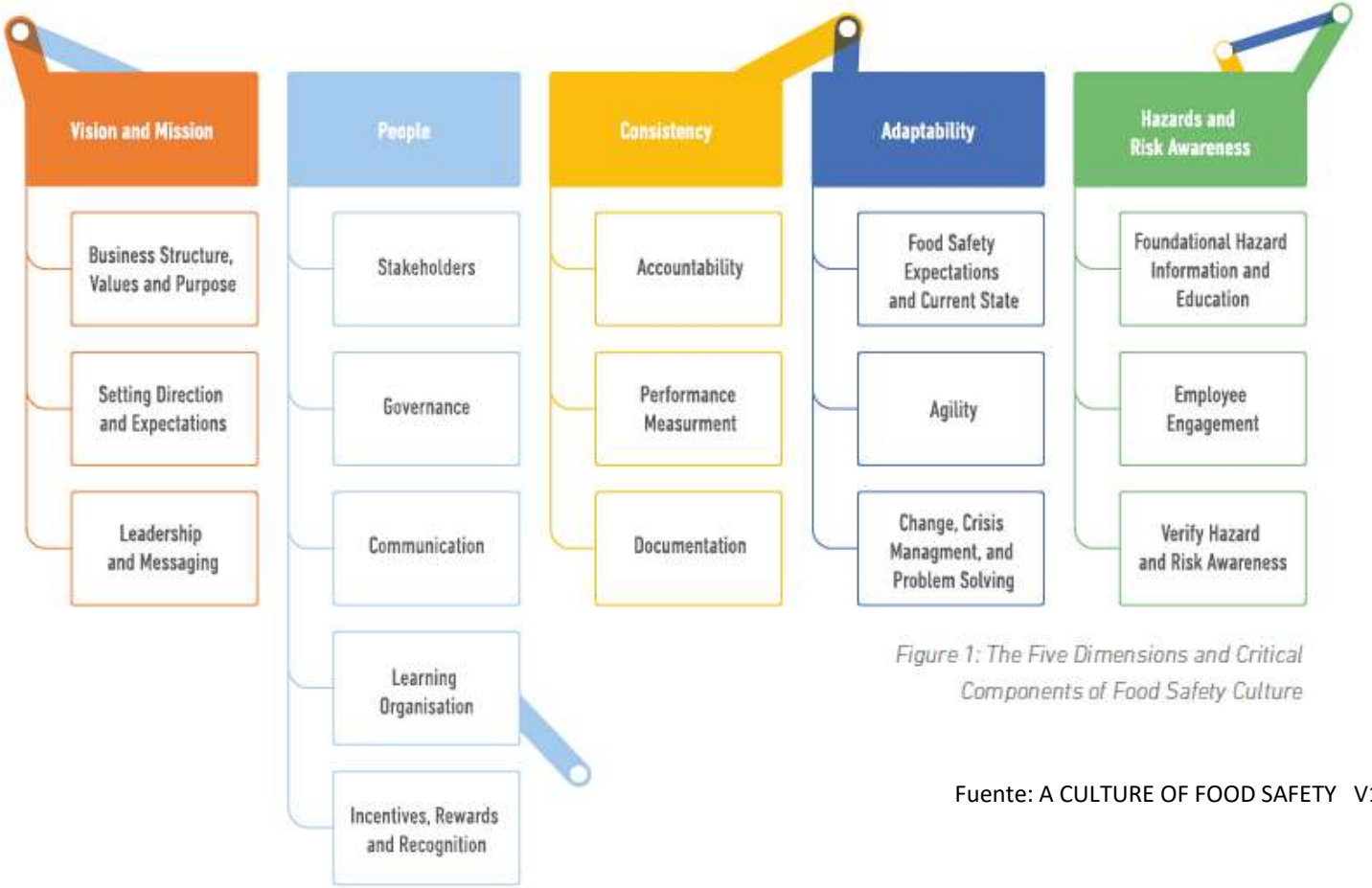


Figure 1: The Five Dimensions and Critical Components of Food Safety Culture

Fuente: A CULTURE OF FOOD SAFETY V1.0 - 4/11/18

GFSI - CULTURA INOCUIDAD ALIMENTARIA

- ¿Cómo se comprometen los líderes directivos con la inocuidad alimentaria?
- ¿Cómo se utilizan los mensajes para comunicar la inocuidad alimentaria a todos los empleados?
- ¿Es la visión y misión de tu compañía expresada y entendida claramente por todos los empleados?
- ¿Quién es el responsable de asegurar que los productos son inocuos?
- ¿Cómo de comprometida está la Dirección?
- ¿La Dirección predica con el ejemplo?

GFSI - CULTURA INOCUIDAD ALIMENTARIA

¿Sé cómo hacerlo?	CONOCIMIENTO
¿Puedo hacerlo?	HABILIDADES
¿Quiero hacerlo?	ACTITUDES

GFSI - CULTURA INOCUIDAD ALIMENTARIA

- ¿Cuándo fue la última vez que tú o alguien de tu equipo plantearon una preocupación de inocuidad alimentaria?
- ¿Cómo contribuye usted a la inocuidad alimentaria en su organización?
- ¿Cuándo fue su última capacitación de inocuidad alimentaria y que aprendió del mismo?
- ¿A qué nivel se encuentran las personas comprometidas y actúan de acuerdo con las expectativas de inocuidad alimentaria?
- ¿Cómo es su desempeño de inocuidad alimentaria medido?
- ¿la formación/información es adecuada?
- ¿Cuántas sugerencias has presentado al buzón?
- ¿en base a tus capacidades deberías estar en otro puesto?
- ¿Cómo te llegan las comunicaciones?
- ¿Qué opinas de los reconocimientos?

GFSI - CULTURA INOCUIDAD ALIMENTARIA

- ¿Tiene usted confianza en que todos los empleados conocen sus responsabilidades y son responsables de sus tareas de inocuidad alimentaria, y estas están bien relacionadas?
- ¿Cómo influye lo que usted mide (ej: quejas de los clientes, cumplimiento de procedimientos, productividad, etc) en su cultura de inocuidad alimentaria?
- ¿Se encuentran sus mediciones relacionadas con el volumen/eficiencia en detrimento de las mediciones de inocuidad alimentaria?
- ¿Se encuentra su documentación diseñada para respaldar las decisiones y comportamientos de los empleados en relación con la inocuidad alimentaria?
- ¿Se encuentran todos sus empleados comprometidos con el diseño y la mejora de los protocolos e instrucciones relacionados con la inocuidad alimentaria?
- ¿conoces tus responsabilidades?
- ¿la documentacion es apropiada?
- ¿has propuesto alguna mejora de un procedimiento o un registro?

GFSI - CULTURA INOCUIDAD ALIMENTARIA

- ¿Puede su compañía articular las expectativas de inocuidad alimentaria y como son las mismas aplicadas a cada decisión?
- ¿Posibilita su estrategia las respuestas de forma rápida y efectiva? ¿Con una supervisión apropiada para asegurar que las decisiones correctas son alcanzadas?
- ¿Cómo se anticipa, gestiona y responde al cambio, aprende del pasado y se prepara para el futuro?
- ¿Te sientes cómodo con los cambios?
- ¿Crees que se gestiona bien en la empresa?
- ¿sabes qué tienes que hacer en caso de crisis?

GFSI - CULTURA INOCUIDAD ALIMENTARIA

- ¿Cómo usted educa al personal para entender porque los controles de gestión de peligros y riesgos en su área es tan importante, y cuáles son las consecuencias de no seguirlas?
- ¿Cómo usted revisa los “cuasi-incidentes” y utiliza dicha información para dirigir las mejoras en su sistema de inocuidad?
- ¿Puede usted identificar ejemplos en donde el utilizar la inteligencia de la industria ha ayudado a identificar los peligros y riesgos potenciales en su negocio?
- ¿sabes cuales son los peligros de nuestros productos?
- ¿Sabes cuales son los peligros que tu puedes aportar?
- ¿Qué ocurriría sin no cumplieras con tus medidas preventivas?
- ¿Comunicas los pequeños incidentes?

HERRAMIENTAS PARA LA ELABORACIÓN DE UN PLAN CIA

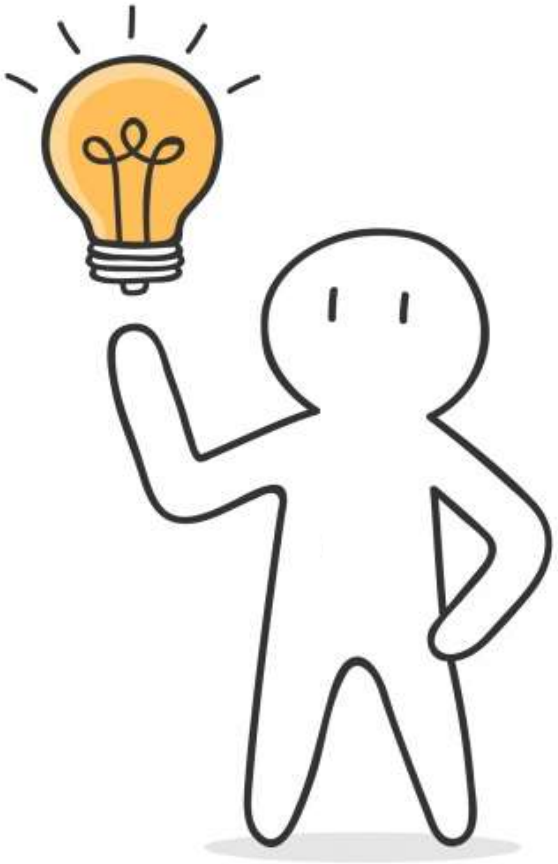
FASE 2: PLAN DE ACCIÓN

- ✓ Una vez identificadas las áreas de mejora se debe elaborar un Plan de Acción a diferentes niveles de la organización (desde Dirección hasta el personal de planta)
- ✓ Se pretende que cada persona tenga acceso a la formación y concienciación necesaria para el desempeño de sus tareas
- ✓ Se debe realizar una planificación de las actuaciones a realizar según las áreas identificadas, con plazos, destinatarios, metodologías, objetivos, etc

FASE 3: EVALUACIÓN DE LA EFICACIA

- ✓ Se debe evaluar la eficacia de las acciones emprendidas para identificar nuevas áreas de mejora

CONCLUSION



La **cultura** existe **más allá de las leyes escritas y regulaciones.**

Se filtra desde los más altos niveles de una entidad social, y aflora desde las profundidades.

Puede aparecer en su totalidad al inicio, o llevar años o generaciones para madurar.

NO sigue las **reglas formales**, y menos aún una línea derecha.

Los estándares culturales **son compartidos** a través de conversaciones casuales y **reforzados a través de los pensamientos y acciones** hasta que se asientan en el inconsciente.

GRACIAS POR VUESTRA ATENCIÓN

Mercè Sánchez Rodríguez
Global Technical Sector Manager FSMS
Lead GFSI Auditor
merce.sanchez@Intertek.com