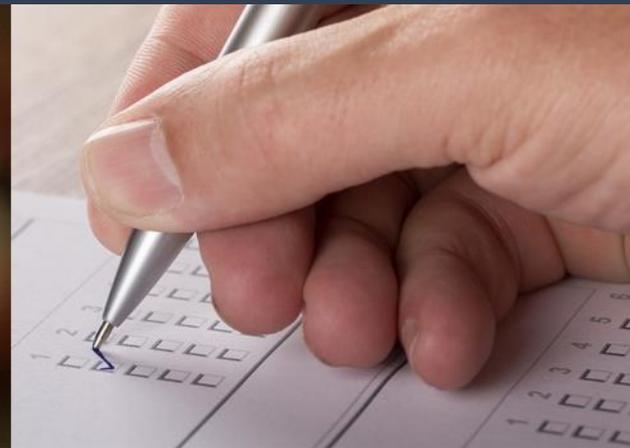


CULTURA DE LA INOCUIDAD EN LOS SISTEMAS DE GESTIÓN



8° SEMINARIO
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



GERARDO BLASCO

Ing. en Alimentos M.N.02-62-44.

Consultor en Gestión de la Calidad en Tasker Consultores (Blasper Consultores SRL). Auditor Líder Externo para procesos de certificación tanto en Argentina como en el exterior (España, Colombia, Ecuador, Brasil, Bolivia, Perú, Chile y Paraguay, entre otros) (Normas BRC, IFS, FSSC 22000, ISO 22000, HACCP e ISO 9001). Docente de grado y posgrado en la Universidad Nacional de Quilmes. Miembro de la Comisión de Alimentos del Consejo Profesional del Agro, Alimentos y Agroindustria (CPIA).

blasco@blasper.com.ar





1 QUÉ ES LA CULTURA DE LA INOCUIDAD

2 POR QUÉ ES IMPORTANTE LA CULTURA DE LA INOCUIDAD

3 REQUISITOS EN LOS SISTEMAS DE GESTIÓN GFSI

4 QUÉ HERRAMIENTAS O TÉCNICAS HAY EN LA ACTUALIDAD

5 ELEMENTOS NECESARIOS PARA DESARROLLAR UN PLAN DE CULTURA

CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Actitudes, valores y convicciones prevalentes en el establecimiento en relación con la importancia de que el producto sea inocuo y la confianza en los sistemas, procesos y procedimientos de seguridad del producto utilizados por el establecimiento.

Ref. BRCGS Food Ed. 8.



QUÉ ES LA CULTURA DE LA INOCUIDAD



Cultura de seguridad alimentaria

Valores compartidos, creencias y normas que afectan a la mentalidad y el comportamiento hacia la seguridad alimentaria a través y a lo largo de una organización.

Los elementos de la cultura de seguridad alimentaria son aquellos elementos de la gestión de la seguridad alimentaria que la dirección de una compañía puede utilizar para impulsar la cultura de seguridad alimentaria dentro de la compañía.

Estos incluirán, como mínimo:

- La comunicación sobre las políticas y responsabilidades en materia de seguridad de los alimentos
- Formación
- Retroalimentación de los empleados sobre cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria
- Medición del desempeño.

Ref. IFS Ed. 7.



Valores, creencias y normas compartidas que afectan a la mentalidad y el comportamiento hacia la seguridad alimentaria en toda la organización. Los elementos de la cultura de la seguridad alimentaria son aquellos del Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria que la alta dirección de una empresa puede utilizar para impulsar la cultura de la seguridad alimentaria dentro de la empresa. Estos pueden incluir, pero no se limitan

a:

- ✓ La comunicación sobre las políticas de seguridad alimentaria y responsabilidades
- ✓ La formación
- ✓ Comentarios de los empleados sobre cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria
- ✓ Medición del rendimiento

GFSI TECHNICAL EQUIVALENCE REQUIREMENTS VERSION 2020

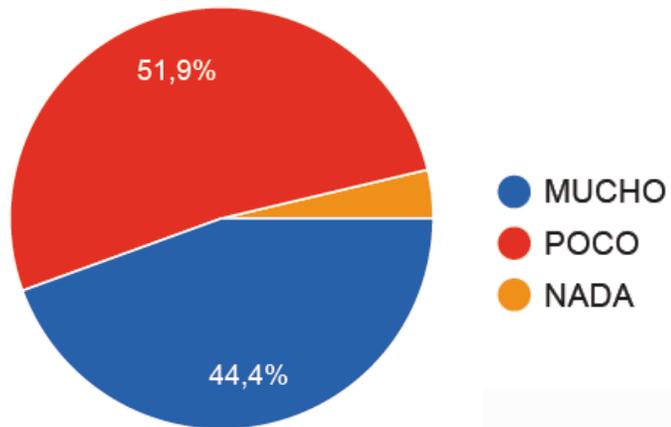


¿Tenemos cultura de inocuidad
dentro de nuestra organización?

¿Como se está implementando
actualmente?



¿CUÁNTO CONSIDERAS QUE CONOCES
SOBRE LA GESTIÓN DE LA CULTURA DE
INOCUIDAD?



ES FUNDAMENTAL PARA LOGRAR
PRODUCTOS INOCUOS



REQUISITO EN NORMAS GFSI
Y REGLAMENTACIONES

POR QUÉ ES IMPORTANTE



FSSC 22000 V5.1

The screenshot shows the FSSC 22000 website navigation menu with options: SCHEME, ABOUT US, PARTNERS, CERTIFIED ORGANIZATIONS, SECTORS, and DEVELOPMENT PROGRAM. Below the menu, there are links for 'Scheme documents Version 5.1' in Spanish, Portuguese, and French. The main content area displays the title 'FSSC 22000 GUIDANCE DOCUMENT - FOOD SAFETY CULTURE _VERSION 5.1' and a breadcrumb trail: Home > Scheme > Scheme documents Version 5.1 > FSSC 22000 Guidance Document - Food Safety Culture _Version 5.1.

1 Gobernanza y compromiso

IFS V7

1.1 Política

1.1.1* La dirección deberá desarrollar, implementar y mantener una política corporativa, que deberá incluir, como mínimo:

- seguridad alimentaria y calidad del producto
- orientación al cliente
- **cultura de seguridad alimentaria.**

La política corporativa deberá ser comunicada a todos los empleados y se desglosará en objetivos específicos para los departamentos correspondientes.

1.1.2 Toda la información pertinente relacionada con seguridad alimentaria, la calidad del producto y la autenticidad deberá comunicarse de forma efectiva y a su debido tiempo al personal implicado.

BRCGS FOOD ED. 8

1.1.2

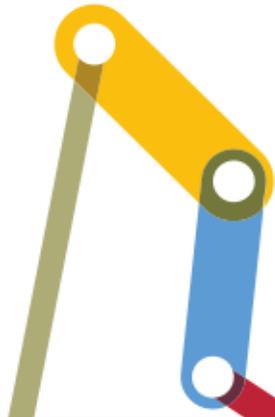
El equipo directivo del establecimiento definirá y mantendrá un plan claro para impulsar el desarrollo y la mejora continua de una cultura de calidad y seguridad de los alimentos. Esto deberá incluir:

- actividades definidas en las que intervengan todas las áreas del establecimiento que tengan influencia en la seguridad de los productos,
- un plan de acción que indique cómo se realizarán y se medirán las actividades, así como los plazos previstos,
- un análisis de la eficacia de las actividades realizadas.

UNA CULTURA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

DOCUMENTO EXPOSITIVO DE LA INICIATIVA GLOBAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (GFSI)

V1.0 - 4/11/18



CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS



Food and Agriculture
Organization of
the United Nations



World Health
Organization

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE

CXC 1-1969

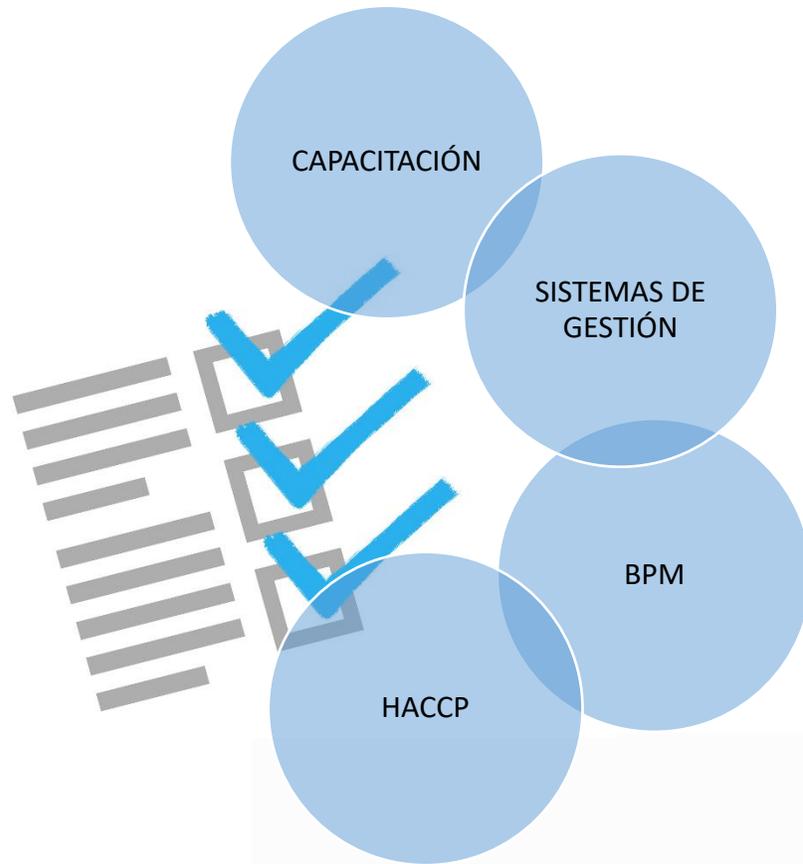
Adopted in 1969. Amended in 1999. Revised in 1997, 2003, 2020. Editorial corrections in 2011.

GENERAL PRINCIPLES

- (i) Food safety and suitability should be controlled using a science-based preventive approach, for example a food hygiene system. GHPs should ensure that food is produced and handled in an environment that minimizes the presence of contaminants.
- (ii) Properly applied prerequisite programmes, which include GHPs, should provide the foundation for an effective HACCP system.
- (iii) Each FBO should be aware of the hazards associated with the raw materials and other ingredients, the production or preparation process, and the environment in which the food is produced and/or handled, as appropriate to the food business.
- (iv) Depending on the nature of the food, food process, and the potential for adverse health effects, to control hazards it may be sufficient to apply GHPs, including, as appropriate, some that require more attention than others, as they have a greater impact on food safety. When the application of GHPs alone is not sufficient, a combination of GHPs and additional control measures at CCPs should be applied.
- (v) Control measures that are essential to achieve an acceptable level of food safety, should be scientifically validated*.
- (vi) The application of control measures should be subject to monitoring, corrective actions, verification, and documentation, as appropriate to the nature of the food product and the size of the food business.
- (vii) Food hygiene systems should be reviewed to determine if modifications are needed. This should be done periodically and whenever there is a significant change that could impact the potential hazards and/or the control measures (e.g. new process, new ingredient, new product, new equipment, new scientific knowledge) associated with the food business.
- (viii) Appropriate communication about the food and food process should be maintained among all relevant parties to ensure food safety and suitability across the entire food chain.

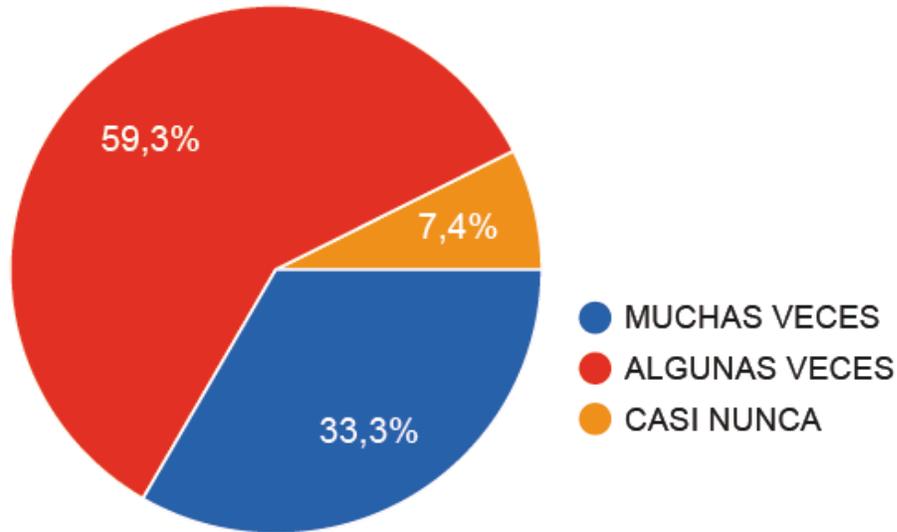
Management Commitment to Food Safety

Fundamental to the successful functioning of any food hygiene system is the establishment and maintenance of a positive food safety culture acknowledging the importance of human behaviour in providing safe and suitable food. The following elements are important in cultivating a positive food safety culture:



¿Todos cumplen las BPM y otras prácticas cuando no los vemos?...

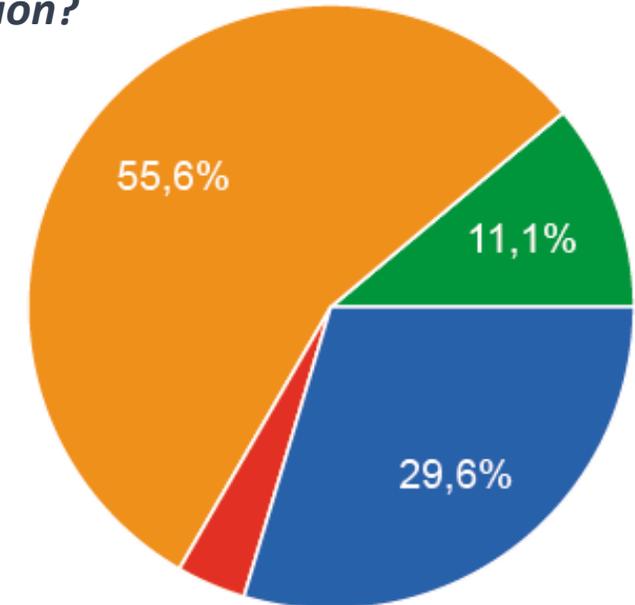




¿Consideras que en tu organización las personas saben que "hacer" y muchas veces igual "no lo hacen" con respecto a las prácticas para lograr la inocuidad?

¿Cuál consideras que es la principal causa de los productos no conformes o reclamos en tu organización?

- NORMALIZACIÓN DE PROCESOS INADECUADA
- DESVÍOS EN PCCs (Puntos Críticos de Control)
- INCUMPLIMIENTOS DE BPM O DE PROCEDIMIENTOS POR PARTE DEL PERSONAL
- FALTA DE INFRAESTRUCTURA O RECURSOS

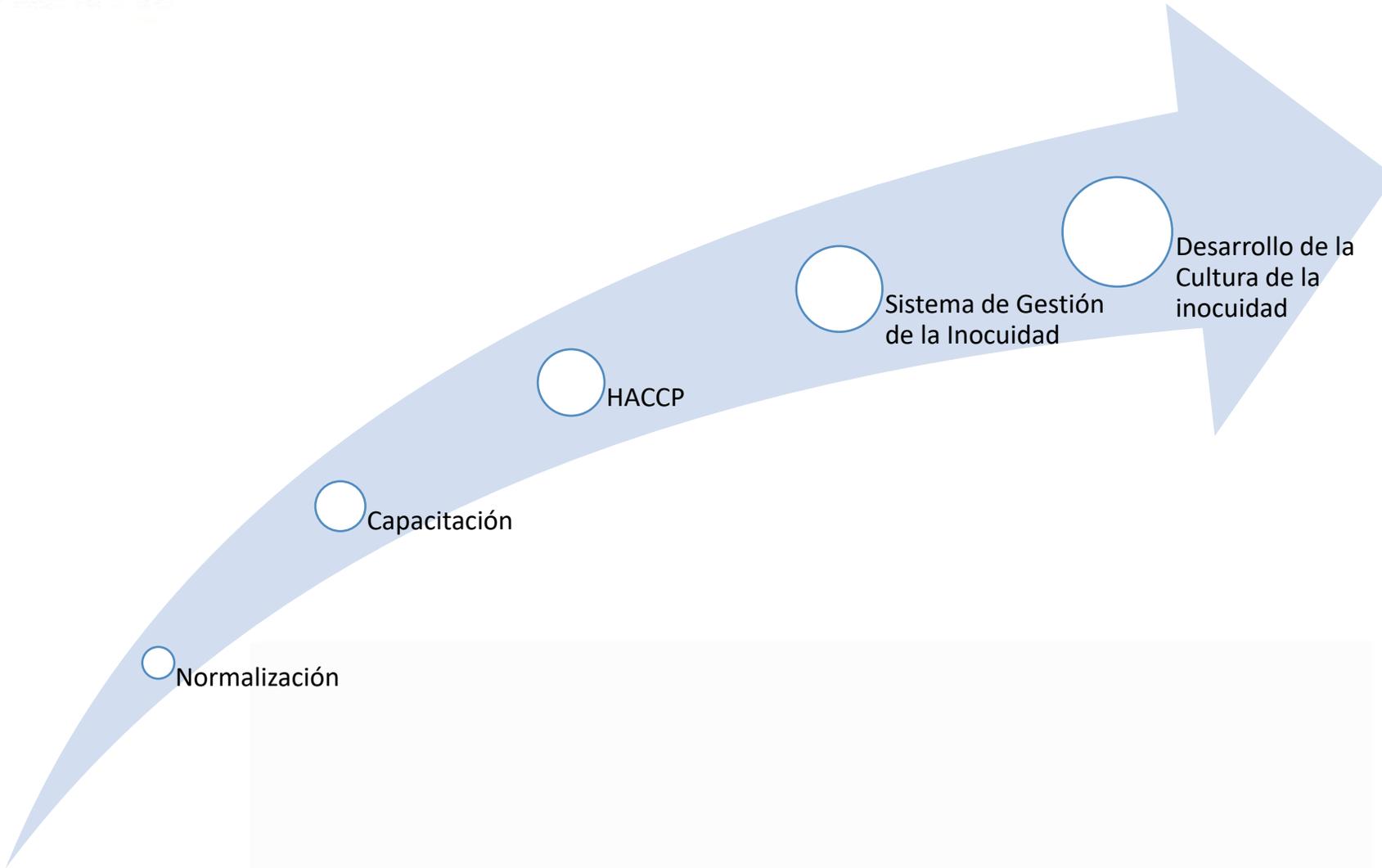




**NO ES SUFICIENTE LO
QUE HACEMOS
ACTUALMENTE**

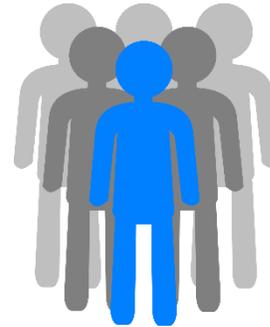


EVOLUCIÓN DE LA GESTIÓN DE LA INOCUIDAD





¿POR QUÉ NO SE CUMPLEN LAS NORMAS?



LOS INDIVIDUOS Y SU COMPROTAMIENTO



Los “momentos de verdad” que reflejan las creencias sobre inocuidad

HABITUALES O
“NORMALES”

ESPORÁDICOS

CAMBIO DE PARADIGMA

Un sistema de gestión de la inocuidad efectivo, no solo debe estar centrado en el proceso, sino también en las personas



Los cambios en la conducta, comportamiento, valores presentan estrategias muy diferentes a las que solemos priorizar en los SGI

¿CÓMO SE PUEDE IMPLEMENTAR?

Valores, creencias y normas compartidas que afectan a la mentalidad y el comportamiento hacia la seguridad alimentaria en toda la organización. Los elementos de la cultura de la seguridad alimentaria son aquellos del Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria que la alta dirección de una empresa puede utilizar para impulsar la cultura de la seguridad alimentaria dentro de la empresa. Estos pueden incluir, pero no se limitan a:

La comunicación sobre las políticas de seguridad alimentaria y responsabilidades

La formación

Comentarios de los empleados sobre cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria

Medición del rendimiento



TRABAJAREMOS PARA DESARROLLAR UN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA BASADO EN EL COMPORTAMIENTO



8° SEMINARIO

GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

GFSI

BRCGS



HERRAMIENTAS

BRCGS

PERSONAS

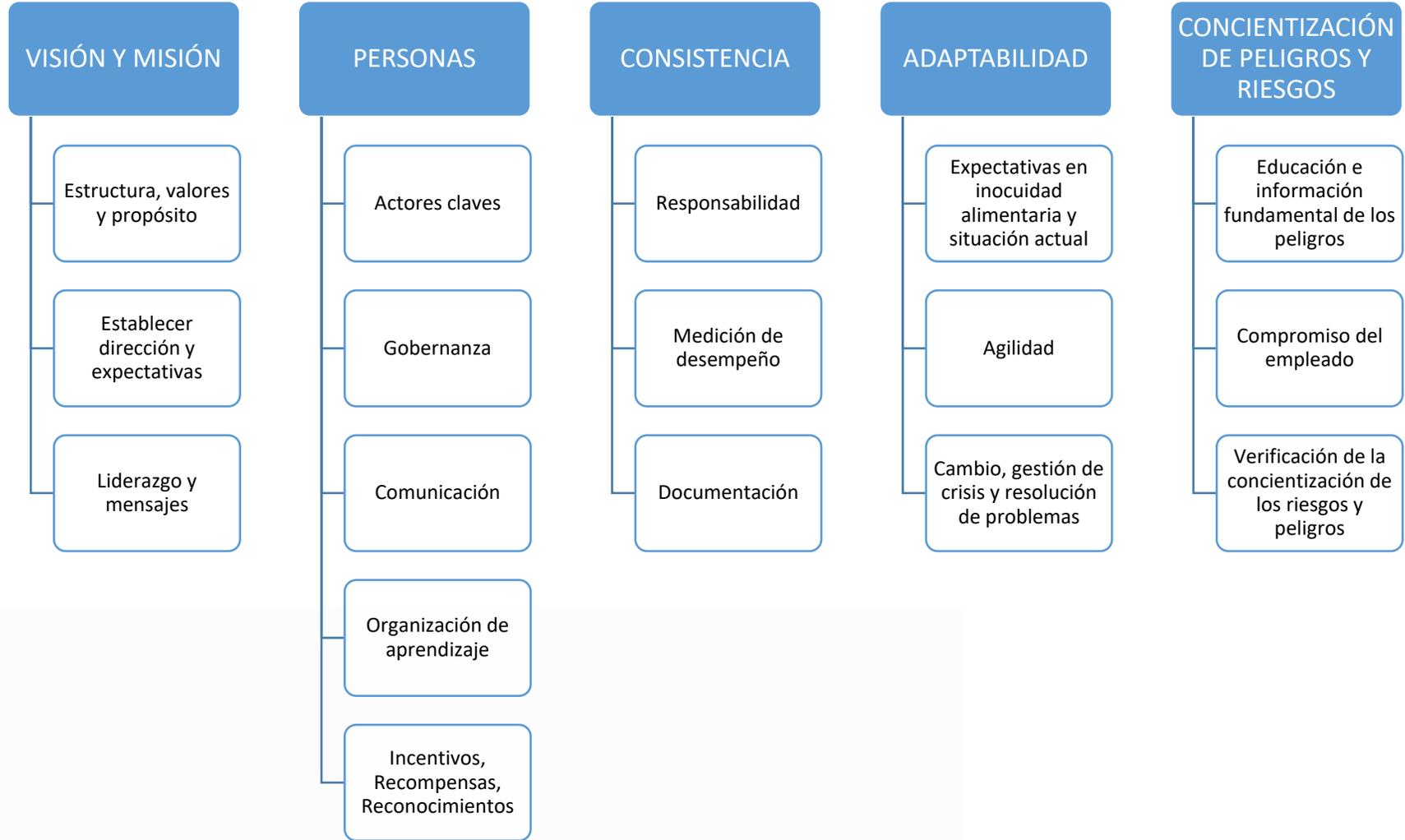
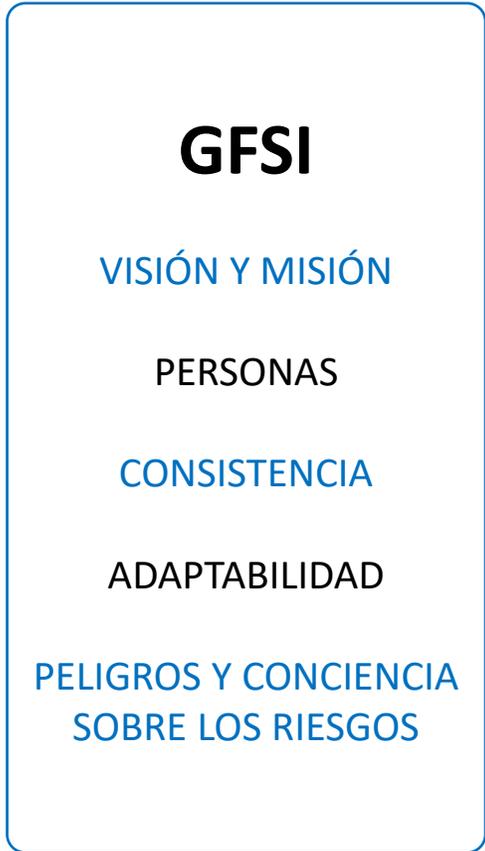
PROCESOS

PROPÓSITO

PROACTIVIDAD

La evaluación revela un nuevo conjunto de métricas y ayuda a medir el retorno de la inversión de formación y otros empleados iniciativas de desarrollo.

CATEGORY	DIMENSION	SCORE	TOTAL	PREVIOUS	CHANGE
PEOPLE 	EMPOWERMENT	82	81	77	↑
	REWARD	80			
	TEAMWORK	85			
	TRAINING	78			
	COMMUNICATION	77			
PROCESS 	CONTROL	79	77	78	↓
	COORDINATION	81			
	CONSISTENCY	69			
	SYSTEMS	77			
	PREMISES	79			
PURPOSE 	VISION	76	75	67	↑
	VALUES	77			
	STRATEGY	72			
	TARGETS	73			
	METRICS	75			
PROACTIVITY 	AWARENESS	61	61	61	-
	FORESIGHT	61			
	INNOVATION	62			
	LEARNING	61			
	INVESTMENT	59			

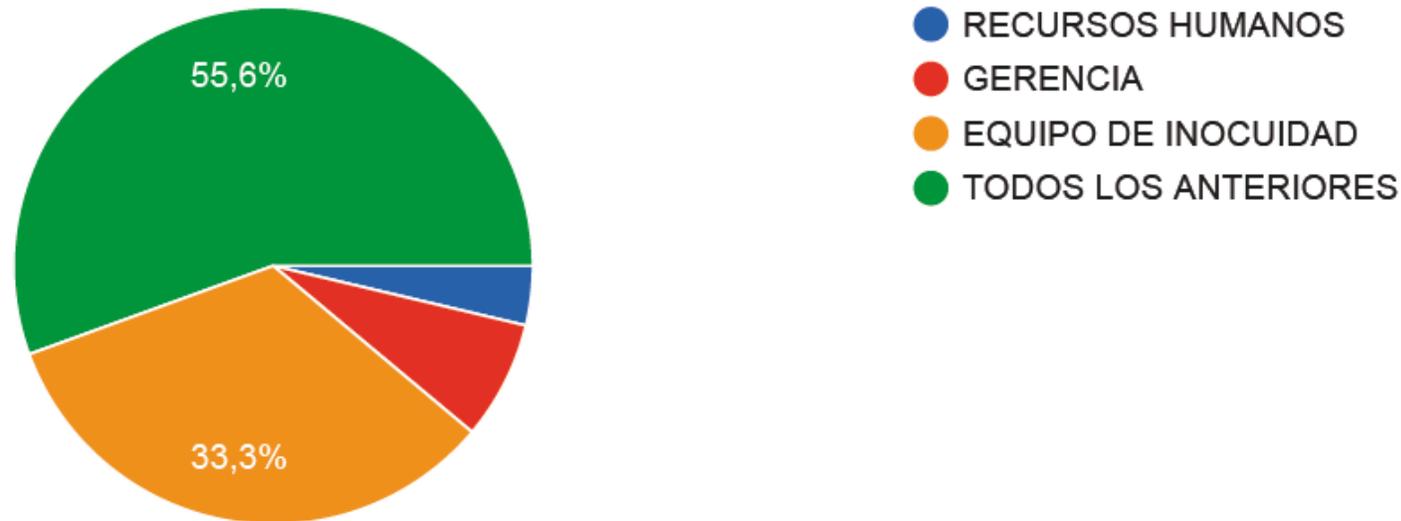


EJEMPLO PLAN DE CULTURA

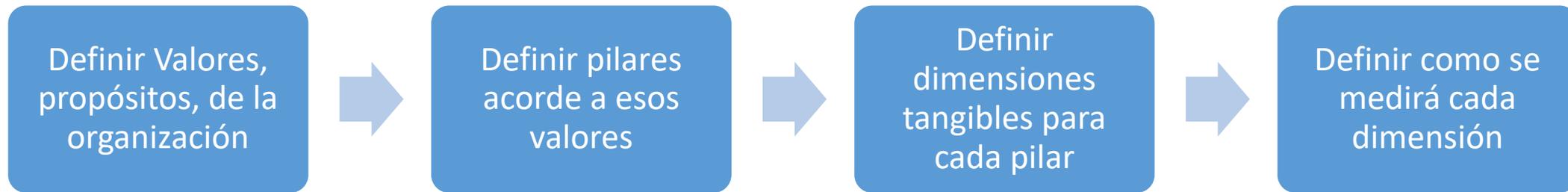
ELEMENTOS DE CULTURA A MEJORAR	Puntuación actual (%)	Objetivo para el próximo año (%)	Actividades previstas	Responsables	Plazos	Monitoreo

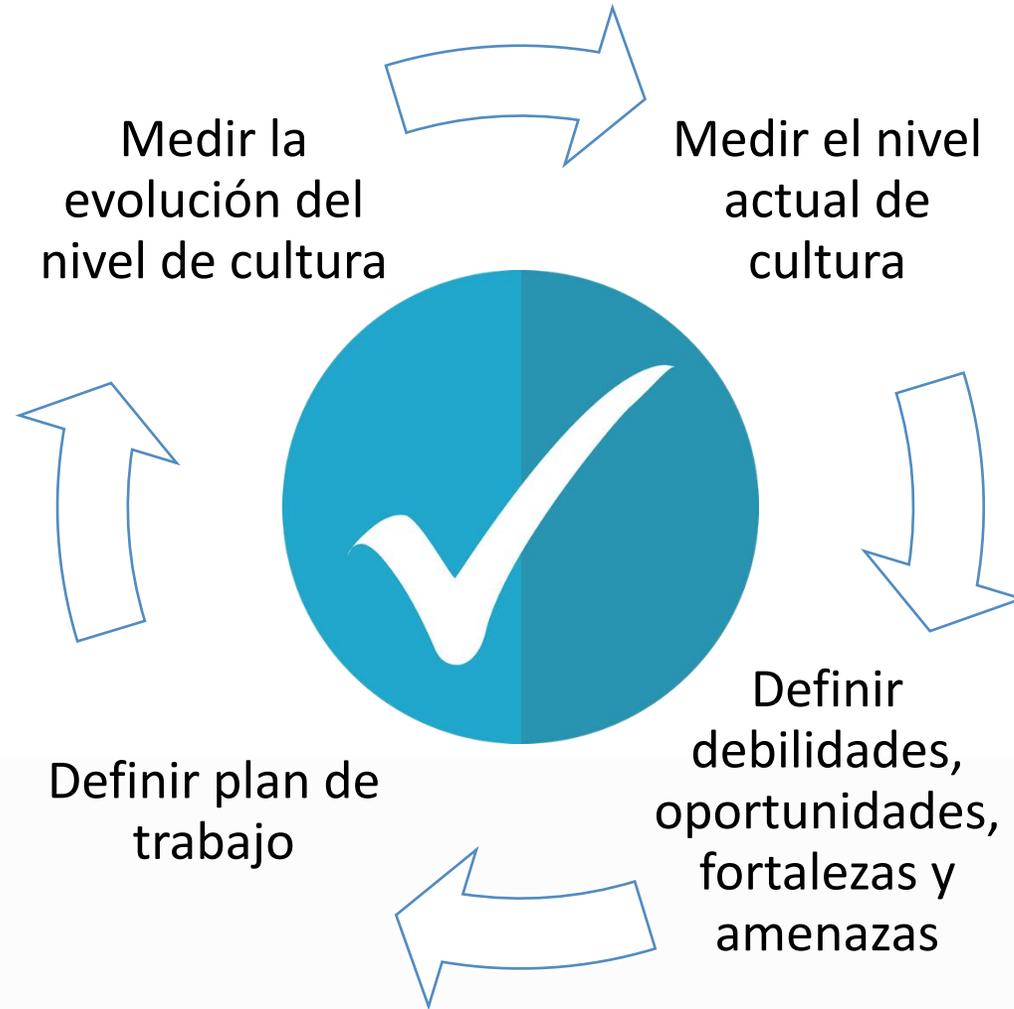


¿Quién debería liderar la gestión de cultura de inocuidad?



¿Cuánto tiempo lleva implementarlo?

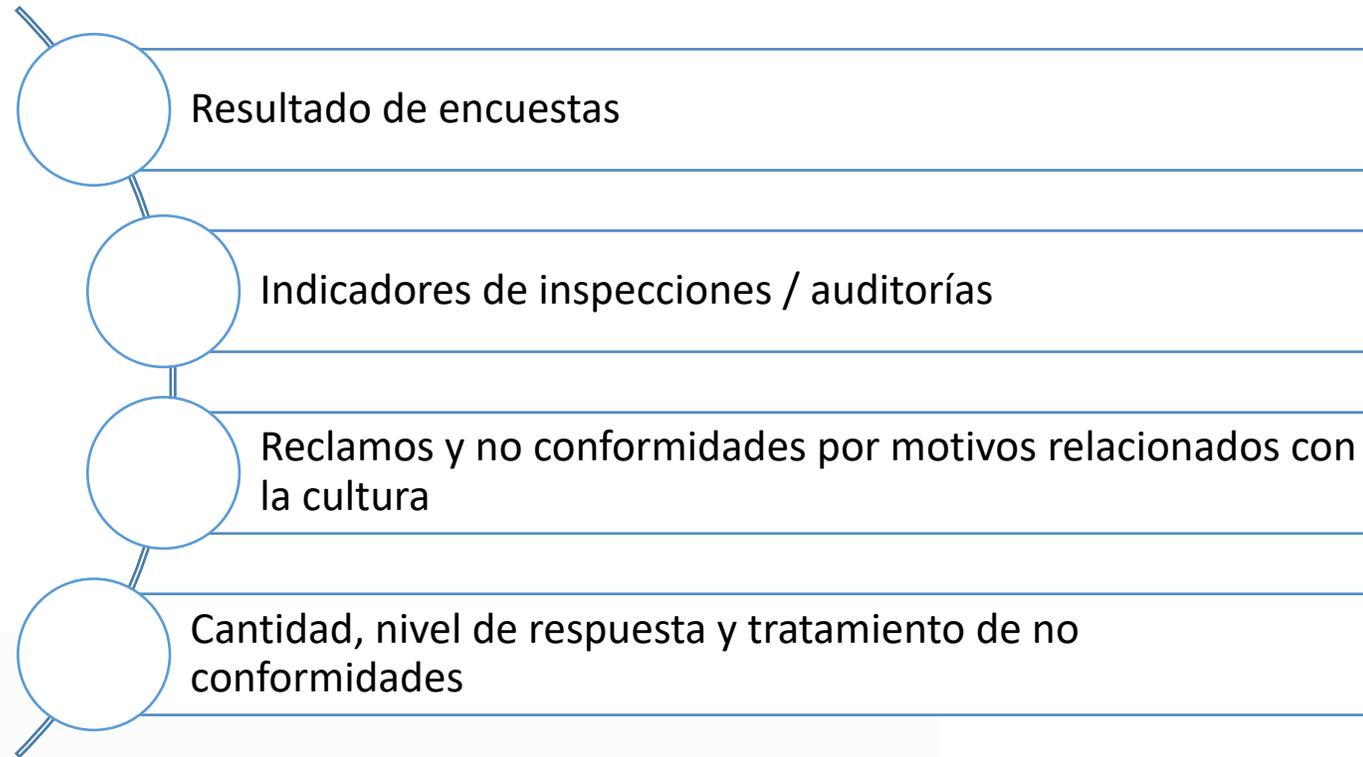




ACCIONES



COMO MEDIR



EVALUACIÓN DE LA CULTURA DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

**BRCGS diseñó una gama de opciones para
la evaluación de Excelencia en Cultura de
Seguridad Alimentaria**



PARA MEJORAR LA INOCUIDAD ALIMENTARIA,
NECESITAMOS INTEGRAR MEJOR LAS CIENCIAS DE
LOS ALIMENTOS CON LAS CIENCIAS
CONDUCTUALES

Normalizar, Definir propósitos y valores,
Medir, Implementar acciones y MEDIR

Implementación continua

Es el paso necesario para afianzar la
inocuidad de los alimentos

Se puede lograr mejora en la cultura de
inocuidad? Envases...

GRACIAS POR PARTICIPAR

