Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

©Depositphotos.

Cultura de la inocuidad: compromiso de todos con la producción y distribución segura de alimentos

Martes, 22 de abril 2025

La cultura de la inocuidad es el principio general que fomenta la seguridad alimentaria mediante el aumento de la sensibilización y la participación de todo el personal de una empresa, incluidos los directivos, en las prácticas de seguridad alimentaria. La formación será a menudo la herramienta más importante para lograr una buena cultura de seguridad alimentaria o servir de medida correctiva en caso de que se detecten deficiencias al evaluar el alcance de la misma.

Como hemos explicado ya más de una vez en estas mismas páginas, el concepto de **cultura de la inocuidad o seguridad alimentaria** va más allá de los necesarios conocimientos técnicos, afecta a la mentalidad y al comportamiento de todos los integrantes de la organización, con la dificultad que ello conlleva. Todos los miembros de una empresa deben estar comprometidos.

Las empresas deben establecer y mantener una cultura de seguridad alimentaria adecuada, que incluya el compromiso de la dirección y de todos los empleados con la producción y distribución segura de alimentos; el conocimiento de la importancia de la seguridad y la higiene de los alimentos por parte de todos los trabajadores; una comunicación abierta y clara; y disponibilidad de recursos suficientes para garantizar la manipulación segura e higiénica de los alimentos.

Para construir una cultura de seguridad alimentaria, la empresa debe centrarse en el comportamiento de las personas, implicando la participación de profesionales de recursos humanos y expertos en comportamiento.

Gran parte de las incidencias de seguridad alimentaria se relacionan con las prácticas, actitudes o comportamientos incorrectos de las personas, más que a fallos en los sistemas; por tanto, poder incidir sobre las actitudes y los comportamientos del equipo se considera un factor importante, que complementa el sistema de gestión de seguridad alimentaria de cualquier empresa.

La importancia de la formación aumentó con la introducción del requisito (obligatorio) de una cultura de seguridad alimentaria en el Reglamento (CE) nº 852/2004 en marzo de 2021. La formación será a menudo la herramienta más importante para lograr una buena cultura de seguridad alimentaria o servir de medida correctiva en caso de que se detecten deficiencias al evaluar el alcance de la cultura de seguridad alimentaria.

Referencia legal

En septiembre de 2020, la Comisión del *Codex Alimentarius* adoptó una revisión de su norma mundial sobre los principios generales de higiene de los alimentos (CXC 1-1969). La norma CXC 1-1969 revisada introduce el concepto de “cultura de seguridad alimentaria” como principio general. Este impacto en la seguridad alimentaria ha quedado demostrado en diversas publicaciones científicas.

En línea con las nuevas directrices del sistema de normas alimentarias internacionales del *Codex* de la OMS/FAO, la Comisión Europea incluyó requisitos generales sobre cultura de la seguridad alimentaria en el **Reglamento (CE) n° 852/2004**, sobre higiene de los productos alimenticios mediante el Reglamento (UE) 2021/382 de la Comisión de 3 de marzo de 2021 por el que se modifican los anexos del **Reglamento (CE) nº 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

– ‘Cultura de seguridad alimentaria’ (Capítulo XI bis):

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:
    - Compromiso de la dirección, de conformidad con el punto 2, y de todos los empleados con la producción y distribución segura de alimentos.
    - Empeño en la producción de alimentos seguros y en la participación de todos los trabajadores en las prácticas de seguridad alimentaria.

- 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.
- 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.
- Disponibilidad de recursos suficientes para garantizar la manipulación segura e higiénica de los alimentos.

2. El compromiso de la dirección incluirá:
   - Garantizar que las funciones y responsabilidades se comuniquen claramente dentro de cada actividad de la empresa alimentaria.
   - Mantener la integridad del sistema de higiene de los alimentos cuando se planifiquen y ejecuten los eventuales cambios.
   - Verificar que se llevan a cabo controles de forma oportuna y eficiente y que la documentación esté actualizada.
   - Velar por que el personal reciba una formación y una supervisión adecuadas.
   - Garantizar el cumplimiento de los requisitos reglamentarios pertinentes.
   - 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.

Fuente: *Agència Catalana de Seguretat Alimentària*

Notícias Relacionadas

- Nueva guía sobre la cultura de la seguridad alimentaria: de la teoría a la práctica
- La formación de los trabajadores: fundamental para mejorar y estratégicamente imprescindible
- Cultura de inocuidad alimentaria: ocho premisas que todo el personal de cocina debería conocer
- El rompecabezas de la inocuidad: el equipo de cocina es una pieza clave, pero no la única