Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

¿Estamos preparados para aplicar la ‘cultura de seguridad alimentaria’ en nuestra empresa?

23-03-2021

A raíz de la introducción en el Codex Alimentarius del concepto ‘cultura de seguridad alimentaria’ como principio general, en septiembre del 2020, los profesionales se han ido familiarizando con el término aunque su existencia es bastante anterior. Ahora, con la publicación del Reglamento 2021/382, las empresas están sujetas a la obligatoriedad de desarrollar y trabajar este aspecto en su organización. ¿Estamos preparados?

Llevamos ya algunos meses familiarizándonos con el término ‘cultura de seguridad alimentaria’ en el sector, asociado principalmente a la nueva versión 7 de la norma IFS Food, aunque este término existía y se utilizaba ya desde hace tiempo. Artículos, redes sociales, ofertas formativas y otras fuentes de información técnica nos hablan de la cultura de seguridad alimentaria; sin embargo, las empresas que no están certificadas en base a una norma voluntaria no estaban sujetas a la obligatoriedad de desarrollar y trabajar este aspecto en su organización.

Con la publicación del Reglamento 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, la situación ha cambiado sustancialmente.

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. La cultura de seguridad alimentaria fomenta la seguridad alimentaria mediante el aumento de la sensibilización y la mejora del comportamiento de los trabajadores de los establecimientos alimentarios.

A partir del 24 de marzo de este mismo año, todas las empresas deberán implantar instrumentos para una cultura de seguridad alimentaria adecuada, que esté adaptada a su tamaño y naturaleza, y evidenciarán su cumplimiento a través de:

- El Compromiso de la dirección y de todos los empleados.

- La realización de actividades que generen alimentos seguros por parte de todos los trabajadores.
- El conocimiento de los peligros asociados a la producción de los alimentos y la importancia de su prevención y control.
- El establecimiento de una comunicación abierta y eficaz dentro de la propia empresa, así como con los eslabones anteriores y posteriores de la cadena alimentaria.
- La aportación de recursos suficientes para garantizar la seguridad de los alimentos producidos.

Dentro de las responsabilidades de la dirección, se detallan las siguientes:

- 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 manera 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.

¿Y cómo empiezo a desarrollar la cultura de seguridad alimentaria en mi empresa?

Este proceso dependerá de la naturaleza, tamaño y características de la propia organización. Lo inicialmente recomendable será identificar la situación actual:

- Conocer el nivel de compromiso y concienciación existente en los distintos departamentos de la empresa.
- Su nivel de formación con relación a los peligros asociados a los productos que se manipulan.
- El hábito asociado a la comunicación de las incidencias relacionadas con la seguridad alimentaria.
- La capacidad de la toma de decisiones y pasar a la acción cuando se detecta un producto potencialmente no seguro.

¿Qué hago una vez que tengo el informe del diagnóstico?

A partir de dicho diagnóstico, deberemos identificar acciones que consideremos prioritarias para la mejora de la cultura de seguridad alimentaria en la organización: empezar a mejorar los apartados que estén más directamente relacionados con un riesgo inminente de seguridad alimentaria, como puede ser la revisión de las pautas asociadas a la vigilancia de los PCCs, identificar las actividades en las que se detectan más incumplimientos y comunicarlo y trabajarlo con el personal afectado, involucrar al personal… entre otras acciones que puedan generar un clima que favorezca la mejora de la cultura de seguridad alimentaria en la organización.

¿Cómo se puede soportar documentalmente el desarrollo de la cultura de seguridad alimentaria?

Al ser una cuestión que afecta a la organización de una manera transversal, el sistema de gestión de seguridad alimentaria podrá recoger la cultura de seguridad alimentaria en distintos documentos, tales como:

– Política de seguridad alimentaria.
– Objetivos de la organización.
– Plan de formación.
– Procedimiento de No conformidades.
– Normas de higiene.
– Resultado de las encuestas del personal.
– Análisis de tendencias de las no conformidades, reclamaciones, etc.

Y tenemos trabajo por hacer. Entre todos los que participamos directa o indirectamente en la seguridad alimentaria tenemos la oportunidad y la responsabilidad de transmitir conocimiento, asesorar a las empresas, acompañar a las personas responsables de la seguridad alimentaria, formar en peligros y medidas preventivas específicas, desarrollar herramientas ágiles, montar sistemas de gestión adaptadas y sencillas y seguir en el empeño de crear el clima adecuado para garantizar la seguridad alimentaria de los productos comercializados.

Para facilitar el cumplimiento del nuevo requisito legal de la cultura de seguridad alimentaria, al nivel que sea necesario en cada empresa, cabe recordar que los consultores os podemos ayudar en aspectos tales como el diagnóstico de la situación actual de la empresa, plan de acción para la mejora de la cultura de seguridad alimentaria, desarrollo documental, etc.

Notícias Relacionadas

- Anisakis en el pollo: cuando se fuerza la naturaleza, ésta nos devuelve problemas
- Cocina limpia y desinfectada: garantía y seguridad en los procesos de elaboración
- Efsa identifica los doce riesgos emergentes con mayor impacto para el sector alimentario
- Cruzada contra 'la cruzada': normas básicas para trabajar con seguridad en la cocina

Izaskun Agirrezabalaga es licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y máster en Calidad y Seguridad Alimentaria, y en Gestión Ambiental. Desde 2004 ha ejecutado numerosos proyectos en el campo de la consultoría y auditoría en multitud de empresas del sector alimentario y ejerce también como formadora. Actualmente trabaja como consultora de Adesa. @: izaskun@adesa-asesoria.com