

GFSI presenta un marco actualizado de seguridad alimentaria basado en ciencia y experiencia previa

Miércoles, 27 de mayo 2026

La *Global Food Safety Initiative* (GFSI) ha actualizado su guía sobre la cultura de seguridad alimentaria, lanzando una versión que se basa en evidencia científica y experiencia global. El documento propone un modelo con cinco dimensiones y enfatiza la importancia de una cultura integrada que abarque tanto sistemas formales como comportamientos informales.

La *Global Food Safety Initiative* (GFSI) (GFSI) ha lanzado la segunda edición de sus directrices sobre cultura de seguridad alimentaria. Este nuevo marco, fundamentado en el rigor científico y la experiencia global acumulada, sienta nuevas bases para ayudar a las organizaciones a alinear su comportamiento humano con la excelencia operativa, garantizando una seguridad alimentaria más robusta.

Entre los referentes clave para la gestión de la cultura de inocuidad destaca '**A Culture of Food Safety**', publicado por la *Global Food Safety Initiative* (GFSI) en 2018.

Esta entidad, piedra angular en el reconocimiento de estándares internacionales como BRCGS, IFS o FSSC 22000, ha lanzado recientemente una versión actualizada de este documento. Desde su origen, el concepto 'cultura de seguridad alimentaria' ha evolucionado de ser una tendencia emergente a consolidarse como un **factor crítico para el rendimiento empresarial y la protección del consumidor**.

Esta segunda edición no descarta el trabajo previo de 2018, sino que se considera una **evolución conceptual**. Si bien el primer documento fue un hito que creó un lenguaje común, la nueva versión lo refina para adaptarlo a la complejidad actual del sector.

Un modelo basado en la evidencia?

Una de las críticas o carencias del documento original era su **falta de una base empírica robusta**. La edición actual lo corrige:

- Se basa en una revisión exhaustiva de la **literatura académica** y la experiencia aplicada de los últimos 25 años.
- Ratifica la validez de los conceptos fundamentales originales pero evoluciona hacia un modelo informado por la evidencia, analizando **factores organizacionales y de comportamiento**.

El campo de la cultura de inocuidad alimentaria ha madurado tanto que ya no basta con trabajar a nivel de 'buenas intenciones', sino que se requiere un **enfoque basado en datos** y en la comprensión profunda del comportamiento humano dentro de las organizaciones.

Cultura de seguridad alimentaria: armonización y flexibilidad

El objetivo final de la nueva versión es doble:

- **Armonización:** Que toda la industria trabaje bajo un vocabulario y un marco estructurado compartido y unificado.
- **Flexibilidad:** Que las empresas tengan la libertad de diseñar sus propias estrategias culturales según su realidad operativa única, en lugar de seguir un modelo rígido prescrito.

El rol de GFSI es definir el **marco de la cultura de seguridad alimentaria** con sus dimensiones esenciales, características y expectativas, que sirven como punto de referencia global.

La implementación práctica debe ser adaptable a cada contexto. Por ello, la GFSI deja la ejecución en manos de otros actores (auditores, reguladores y empresas), que deben desarrollar las **herramientas para evaluar, monitorizar y mejorar** la madurez de la cultura de seguridad alimentaria.

Un modelo para la mejora continua y medible

En general, la segunda edición busca cerrar la brecha entre la cultura de seguridad alimentaria en la teoría y en la práctica,

proporcionando a la industria alimentaria global un marco multidimensional que permita transformar la intención cultural en un desempeño de seguridad alimentaria **consistente y medible**.

GFSI propone un modelo revisado de cinco dimensiones para la cultura de seguridad alimentaria, organizado en dos niveles:

1. **Fundamentos de la cultura organizacional**, que incluyen:
 - o Valores, visión y misión de la empresa.
 - o Personas: compromiso, empoderamiento y responsabilidad.
2. **Elementos culturales esenciales para la seguridad alimentaria**, que incluyen:
 - o Conciencia de peligros y riesgos.
 - o Consistencia en la seguridad alimentaria.
 - o Adaptabilidad, cambio y mejora continua.

El modelo revisado refuerza la premisa central de GFSI: la cultura de inocuidad alimentaria no es simplemente producto del liderazgo o la capacitación, sino un **marco integrado de valores compartidos**, comportamientos, conciencia de riesgos y aprendizaje organizacional. Para ser efectiva, la cultura debe ser medible, práctica y estar en constante mejora.

Una perspectiva integrada de sistemas y cultura

GFSI también destaca la interacción entre **sistemas formales**, como el 'Análisis de peligros y puntos críticos de control' (APPCC) y los 'Sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria' (SGIA), y **elementos culturales informales**, como el liderazgo, el empoderamiento del personal y la coherencia del comportamiento.

En lugar de evaluar la cultura de inocuidad alimentaria de forma aislada, GFSI insta a las partes interesadas en la inocuidad alimentaria a adoptar una **perspectiva integrada de sistemas y cultura**, y apoya la integración de la cultura de seguridad alimentaria en las normas, los programas de capacitación y las certificaciones en seguridad alimentaria.

- [Descarga el documento 'A Culture of Food Safety' de GFSI.](#)
- Con la colaboración de www.higieneambiental.com by Altimir Grup.

Noticias Relacionadas

- [Hantavirus: claves sobre el contagio, la transmisión por alimentos y la hidratación en la enfermedad](#)
- [El diseño higiénico en cocinas profesionales, clave para reducir riesgos y optimizar la limpieza](#)
- [El lavado de manos, un hábito higiénico decisivo para proteger a los consumidores en restauración colectiva](#)
- ['Bichos' en la comida: pautas efectivas para prevenir su aparición, detectarlos a tiempo y minimizar riesgos](#)