Nueva guía sobre la cultura de la seguridad alimentaria: de la teoría a la práctica

Miércoles, 14 de junio 2023

La organización europea *Food Drink Europe* ha publicado una nueva guía sobre la cultura de la seguridad alimentaria, con el objetivo de facilitar a los operadores de empresas alimentarias pautas generales, ejemplos prácticos y herramientas para ayudar a comprender, implementar y medir la cultura de seguridad alimentaria en sus organizaciones.

Gran parte de las incidencias de seguridad alimentaria que se dan en empresas que producen, manipulan o sirven alimentos se relacionan con las prácticas, actitudes o comportamientos incorrectos de las personas, más que a fallos en los sistemas. Por lo tanto, poder incidir sobre las actitudes y los comportamientos del equipo fomentando en el personal una adecuada cultura de la seguridad alimentaria se considera un factor importante, que complementa el sistema de gestión de seguridad alimentaria de cualquier empresa.

La cultura de la seguridad alimentaria es un principio general de higiene, incorporado formalmente hace tan solo dos años a la legislación europea en el Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, que introduce aspectos sociales y de comportamiento en la gestión de la inocuidad de los alimentos.

La cultura de la seguridad alimentaria abarca las acciones individuales y colectivas de todos los empleados, desde la gerencia hasta los trabajadores de primera línea'.

La asociación de la industria europea de alimentos y bebidas, *'Food Drink Europe'*, ha publicado una guía sobre la cultura de la seguridad alimentaria, que proporciona a los operadores de empresas alimentarias pautas generales, ejemplos prácticos y herramientas para ayudar a comprender, implementar y medir la cultura de seguridad alimentaria en sus organizaciones.

Como concepto general, la guía expresa que dentro de cada empresa, la cultura de la seguridad alimentaria abarca las acciones individuales y colectivas de todos los empleados, desde la gerencia hasta los trabajadores de primera línea, para crear un entorno de trabajo que priorice la seguridad alimentaria; es decir, incide sobre los valores, creencias, actitudes, comportamientos y prácticas compartidos dentro de una organización que contribuyen a la creación y mantenimiento de un entorno alimentario seguro.

– Descarga de la guía: Nueva guía sobre la cultura de la seguridad alimentaria: de la teoría a la práctica.

– Con la colaboración de www.higieneambiental.com

Notícias Relacionadas

- Ley de Prevención de Pérdidas y Desperdicio Alimentario: #MejoraPeroNoEnamora
- Guía de recomendaciones para la alimentación de las personas mayores en residencias
- Recomendaciones de seguridad alimentaria para celebraciones en centros educativos
- Vuelve el calor: maximiza las alertas y evita errores con el 'Libro negro de la seguridad alimentaria'