

CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

El objetivo de la dirección de **GESFOODS** es incorporar y mantener una cultura positiva de seguridad alimentaria.



*GFSI define la cultura de inocuidad alimentaria como **valores**, **creencias** y **normas** compartidas que afectan a la forma de pensar y el comportamiento con relación a la inocuidad alimentaria en, a través y a lo largo y ancho de una organización.*

¿Qué es la cultura de seguridad alimentaria?

Establecer una cultura de calidad y seguridad alimentaria implica afianzar el compromiso de todos y cada uno de los eslabones de una organización puesto que todos los empleados en su conjunto tienen la responsabilidad compartida de garantizar la seguridad, la calidad y la legalidad de los productos.

¿Cómo implantamos una cultura de seguridad alimentaria en nuestra empresa?



La cultura de seguridad alimentaria comienza desde la alta dirección y fluye hacia abajo a los siguientes escalafones del organigrama. La dirección se compromete a establecer los cimientos en los cuales se va a erigir la cultura, creando una **visión** de seguridad alimentaria, estableciendo **objetivos y metas** claras e inspirar a los demás a que se cumplan.



La **comunicación** juega un rol innegable en promover una cultura de inocuidad alimentaria. Para ello recuerda que puedes comunicar dudas o sugerencias sobre inocuidad alimentaria o denunciar problemas a tu responsable directo. Además, la dirección pone a tu disposición el **buzón de sugerencias** para cualquier comunicación que quieras hacer se prefieres hacerlo de forma anónima.



El grado con el cual se empodera a las personas para promover la inocuidad alimentaria, impactará en la habilidad de la organización para adaptarse, mejorar y sostener su cultura de seguridad alimentaria. Por lo tanto, la **capacitación** de las personas es de suma importancia a todos los niveles de la organización.



Todas las áreas responsables del procesamiento o preparación de alimentos deben contar con **indicadores** claves para medir el desempeño y reconocer la mejora continua. La medición del desempeño hace posible hacer un monitoreo de acuerdo con las políticas, las expectativas y los requisitos de inocuidad alimentaria, así como también permite reconocer el buen desarrollo, verificar la consistencia e identificar las oportunidades de mejora.

RECUERDA

Si eres empresa proveedora o cliente y quieres hacer cualquier comunicación o **sugerencia** recuerda que tienes a tu disposición el email calidad@gesfoods.es.

