

**MANUAL**

**CULTURA DE SEGURIDAD**

**ALIMENTARIA**

${local}

# ÍNDICE

*0*

## Objetivos

1. Proceso de Trabajo

## Desarrollo del Plan de Trabajo

1. Proceso de ejecución y método de trabajo

## Consecuencias de no tener realizado el compromiso con la cultura de la seguridad alimentaria

1. Entregables

# OBJETIVOS

***1***

El presente MANUAL tiene como objetivo que todos los miembros de “${razon}” puedan conocer el compromiso con la seguridad por parte de la gerencia y los trabajadores de “${local}” situado en “${dirCompleta}”

## Normativa Aplicable

El pasado 4 de marzo se publicó en el Diario Oficial de la Unión Europea 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.

Las nuevas disposiciones, de cumplimiento obligatorio en todos los Estados miembros, entrarán en vigor el próximo día 24 de marzo y vienen a actualizar la legislación de la Unión Europea en materia de higiene de los productos alimenticios, concretamente en relación a tres temas de gran relevancia que son abordados en el texto :

* + **Se incorporan requisitos para la gestión de alérgenos**. Los equipos, medios de transporte o recipientes utilizados para la transformación, manipulación, transporte o almacenamiento de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias no se utilizarán para alimentos que no contengan dichos alérgenos, a menos que se hayan limpiado y se haya comprobado al menos la ausencia en ellos de cualquier resto visible de dicha sustancia o producto.
  + **Se incorpora un nuevo capítulo relativo a la redistribución** de alimentos con fines de donación en el que se incluyen las condiciones que deben cumplir los operadores de empresa alimentaria. Una de las principales novedades de este nuevo capítulo es la posibilidad de donar alimentos con la fecha de consumo preferente sobrepasada, siempre y cuando se garantice la integridad de los productos, sus características organolépticas y unas buenas condiciones de almacenamiento y transporte, entre otros.
  + **Se introduce por primera vez** en la normativa de la Unión Europea **el concepto de cultura de seguridad alimentaria**, a resultas de la revisión de los principios generales de higiene de los alimentos realizada durante la última reunión de la Comisión del Codex Alimentarius. Los operadores de empresa alimentaria 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 seguras de alimentos; el conocimiento de la importancia de la seguridad y la higiene de los alimentos por parte de todos los trabajadores

de la empresa; una comunicación abierta y clara y disponibilidad de recursos suficientes para garantizar la manipulación segura e higiénica de los alimentos.

Puede consular el texto completo de la norma en este enlace.

*2*

# ¿Qué es el compromiso con la cultura de la Seguridad Alimentaria

La seguridad alimentaria no es tan sólo un problema técnico, incluye también un importante componente de conciencia individual y comportamiento: lo que los empleados piensan, como se sienten y, en última instancia, como actúan.

Gran parte de las incidencias de seguridad alimentaria se relacionan con las prácticas, actitudes o comportamientos de los empleados, y ni las inspecciones reglamentarias, ni los sistemas y procedimientos implantados o incluso la formación impartida a los empleados no pueden, por si solas, cambiar este hecho. Por ejemplo, según el CDC y la FDA de EEUU, el 20% de los brotes alimentarios en ese pais son causados por empleados infectados y dos tercios de los brotes que se originan en restaurantes son causados por personal infectado que manipula los alimentos.

Por lo tanto, cambiar el comportamiento de los empleados es fundamental para todos los operadores de empresas alimentarias. Es importante construir un sistema de gestión de seguridad alimentaria basado en acciones que integre la ciencia de los alimentos y los estudios de comportamiento social.

En este escenario, el concepto de "cultura de la seguridad alimentaria", impulsado desde hace más de una década por el actual comisionado de politica alimentaria de la FDA y experto en seguridad alimentaria Frank Yiannas, introduce en la gestión de la inocuidad de los alimentos aspectos sociales y del comportamiento.



La nueva legislación pide a la gerencia y a todos los empleados de las empresas que se comprometan con una cultura de seguridad alimentaria adecuada, que incluya una clara distribución de responsabilidades, capacitación y supervisión adecuadas, verificar que los controles se realicen de manera oportuna y eficiente y que la documentación esté actualizada.

# DESARROLLO DEL PLAN DE TRABAJO

*3*

## Valoración de los requisitos legales

En primer lugar, resulta obligatorio realizar una **evaluación** de los diferentes requisitos legales de obligado cumplimiento para la empresa. Esta evaluación se realizará de forma periódica, al menos, y en todo caso, una vez al año.

Entre los cumplimientos legales a realizar comenzaremos con los alérgenos y APPCC, asegurándonos de comprender la necesidad de encontrarse al día en estos productos.

Para la comprobación del cumplimiento de los requisitos legales realizaremos un mapa de riesgos denominado “SISTEMAS DE AUTOCONTROL PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LA HIGIENE DE LOS

ALIMENTOS”. Y en él repasaremos el cumplimiento de existencia, y cumplimiento de estos requisitos:

* PLAN DE CONTROL DE TEMPERATURAS
* PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
* PLAN DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES (con información de buenas prácticas)
* PLAN DE TRAZABILIDAD
* PLAN DE CONTROL DE PLAGAS
* PLAN DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS
* PLAN DE CONTROL DEL AGUA APTA PARA CONSUMO HUMANO
* PLAN DE ELIMINACIÓN DE RESIDUOS
* PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE PRODUCEN INTOLERANCIASALIMENTARIAS

En el caso de encontrar que no se tiene debidamente cumplimentado alguno de estos apartados, pondremos en marcha la Acción Correctiva correspondiente, disponibles todas ellas en el apartado 4 del presente Manual.

## Compromiso por parte del empresario

Se generará un documento de compromiso por parte de la empresa. Este documento será público y cualquier cliente podrá solicitarlo. En él se reflejará la firma voluntad de “la casa” por cumplir con toda

la legislación, y más aún, crear una filosofía empresarial de compromiso compromiso con la seguridad alimentaria.

Este compromiso adquiere el rango de garantía saludable para los clientes y la sociedad en general y es uno de los requisitos funamentales para el cumplimieto de la legislación.

## Compromiso por parte de los trabajadores

Fruto del compromiso por parte de la empresa, se generará un documento de compromiso por parte de los trabajadores.

Este documento será privado pero deberá estar firmado por cada uno de los trabajadroes, en el cual se comprometen a cumplir con toda la legislación, y más aún, respetar y hacer crecer la filosofía empresarial de compromiso compromiso con la seguridad alimentaria por parte de la empresa.

Este compromiso adquiere el rango de obligación profesional y de responsabilidad individual de las acciones y es uno de los requisitos funamentales para el cumplimieto de la legislación.

# *4*Acciones Correctivas

## Plan de Acciones correctivas

Vamos a desarrollar un plan de Accines Correctivas, que indicará qué mecanismos se deben poner en marcha en el caso de que, al realizar el sistema de autocontrol, encontremos que existen incumplimiento de los requisitos.

1. PLAN DE CONTROL DE TEMPERATURAS: En caso de comprobar que no tenemos activo este plan deberemos desarrolar uno que cumpla con los siguientes requisitos:

Objetivo: garantizar que no se producen contaminaciones durante el almacenado y/o transporte de alimentos por rotura de la cadena de frío o calor. En este plan se deberá indicar:

* + Si los vehículos son isotermos o frigoríficos, el número del que se dispone, etc.
  + El uso al que se destina cada uno de los vehículos: para el transporte de materias primas, de comida elaborada, etc.
  + Las cámaras de frío y los hornos existentes.
  + Proceso de limpieza y mantenimiento industrial de los mismos.

1. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: En caso de comprobar que no tenemos activo este plan deberemos desarrolar uno que cumpla con los siguientes requisitos:

Objetivo: garantizar la eliminación y recogida de desperdicios, restos de alimentos y suciedad, reduciendo a un mínimo aceptable la carga microbiana y asegurando el adecuado estado de limpieza y desinfección de locales y equipos. En este plan, se deberá detallar:

* + Quién realiza las actividades de limpieza y desinfección (empresa contratada o propios trabajadores del establecimiento quien la desarrollan), indicando la frecuencia.
  + Qué productos se utilizan, con qué frecuencia y cómo se limpian las superficies que están en contacto con alimentos.
  + Dónde se almacenan los productos de limpieza y desinfección.

1. PLAN DE FORMACIÓN E HIGIENE PERSONAL: En caso de comprobar que no tenemos activo este plan deberemos desarrolar uno que cumpla con los siguientes requisitos:

Objetivo: asegurar que los manipuladores de alimentos disponen de una formación apropiada en higiene de los alimentos de acuerdo con su actividad laboral, y que se aplican los conocimientos adquiridos. Se indicará:

* + La entidad encargada de realizar la formación.
  + La metodología de la formación.
  + Se recomienda añadir el examen o la certificación de cada trabajador formado.

1. PLAN DE TRAZABILIDAD: En caso de comprobar que no tenemos activo este plan deberemos desarrolar uno que cumpla con los siguientes requisitos:

Objetivo: asegurar que los suministros y materias primas no incorporen peligros significativos en los alimentos, así como tener la capacidad de rastrear cualquier alimento que vaya a ser utilizado para el consumo. Debe establecerse:

* + Sistemas de identificación de la entrada de materias primas, los ingredientes, etc.
  + Sistema de identificación de productos intermedios o semielaborados.
  + Sistema de identificación de productos finales producidos o envasado.
  + Descripción de los canales de comunicación preestablecidos con cada proveedor y con cada cliente.
  + Definición de los métodos para hacer comprobaciones.

1. PLAN DE CONTROL DE PLAGAS: En caso de comprobar que no tenemos activo este plan deberemos desarrolar uno que cumpla con los siguientes requisitos:

Objetivo: establecer las medidas de prevención para evitar la aparición y proliferación de insectos y animales indeseados, como roedores, pájaros, etc., que puedan significar una fuente de contaminación de los alimentos. Incluirá, entre otros:

* + Quién lleva cabo el programa de desinsectación-desratización (empresa contratada o personal de la propia empresa).
  + Contra qué tipo de insectos y roedores se actúa y las medidas aplicadas para evitar o erradicar su presencia (telas mosquiteras, lámparas electrocutoras, cebos químicos o rodenticidas) y mantener las puertas cerradas la mayor parte del tiempo.

1. PLAN DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS: En caso de comprobar que no tenemos activo este plan deberemos desarrolar uno que cumpla con los siguientes requisitos:

Objetivo: garantizar que las instalaciones y equipos utilizados se mantienen en un estado apropiado de conservación y funcionamiento para de evitar cualquier posibilidad de contaminación de los alimentos.

* + Indicar la forma, materiales, etc. en que están diseñados y construidos los equipos e instalaciones, de forma que quede inventariado el estado higiénico de las mismas.
  + En caso de precisar alguna modificación en cuanto a materiales o equipos se procederá́ a su actualización acorde a las normas higiénicas pertinentes.
  + Se documentarán las revisiones que se realizan para el correcto funcionamiento de maquinaria y equipos.

1. PLAN DE CONTROL DEL AGUA APTA PARA CONSUMO HUMANO: En caso de comprobar que no tenemos activo este plan deberemos desarrolar uno que cumpla con los siguientes requisitos:

Objetivo: asegurar que el agua que se utiliza en la empresa alimentaria no sea una fuente de contaminación y además, que sea apta para el consumo humano. Deberá incluir:

* + Descripción de los usos del agua dentro de cada empresa y de su procedencia.
  + Indicación de alguna fuente de agua no potable y la forma de señalización, así como el uso.
  + Controles y analíticas que se realizan del agua, (descalcificador, clorador, etc.) y la frecuencia.

1. PLAN DE ELIMINACIÓN DE RESIDUOS: En caso de comprobar que no tenemos activo este plan deberemos desarrolar uno que cumpla con los siguientes requisitos:

Objetivo: evitar que los residuos o subproductos generados por la empresa, produzcan contaminaciones con los alimentos que afecten a la inocuidad en la cadena alimentaria.

* + Se deberán tener en cuenta cuáles son los desperdicios generados y dónde se depositan, la frecuencia de evacuación y recogida de los mismos.
  + Deberá́ quedar documentado el protocolo de limpieza de los locales y contenedores donde se depositan los desperdicios.
  + Justificar el destino que se le da a los residuos (adjuntando fotocopia del pago de las tasas de recogida de basura, en caso de que ésta sea municipal).
  + Con respecto a la recogida de aceite usado, se deberá especificar si es gestionado por los propios trabajadores o si es través de una empresa contratada, indicando la frecuencia de recogida, la capacidad de las garrafas o bidones donde se almacena y el lugar en donde se guardan.

1. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE PRODUCEN INTOLERANCIASALIMENTARIAS: En caso de comprobar que no tenemos activo este plan deberemos desarrolar uno que cumpla con los siguientes requisitos:

Objetivo: informar a los usuarios de la existencia de ingedientes y/o trazas de los productos alérgenos descritos por la administración y que deben ser etiquetados en los menús y cartas..

* + Se deberán tener conocimiento explícito de los ingredientes que entran dentro de la lista de control y marcado.
  + Deberá́ quedar documentado los ingredientes de esa lista presentes en cada platoo producto vendido.
  + Este documento, menú, carta o lista de alérgenso debe estar disppnoble para que las personas con alergias y/o intolerancias puedan consultarlos de forma inmediata

# Consecuencias de no ser un espacio comprometido con la seguridad alimentaria

*5*

La Ley 17/2011, de 5 de julio de Seguridad alimentaria y Nutrición, tipifica como infracción en materia de seguridad alimentaria *“el incumplimiento de los requisitos, condiciones, obligaciones o prohibiciones establecidas en la normativa específica en materia de higiene o seguridad alimentaria.”*

La sanción, por no cumplir con la normativa de seguridad alimentaria, que puede recibir cualquier empresa perteneciente a la cadena alimentaria (desde el campo hasta la mesa) puede ser económica, sanitaria o penal, además de la pérdida de imagen del establecimiento.

Para cuantificar **la sanción económica**, las sanciones están graduadas en función del daño o riesgo en la salud causado, beneficio obtenido, intencionalidad, gravedad o reincidencia, entre otros. En función de esto, se puede considerar la infracción como LEVE, GRAVE o MUY GRAVE, pudiendo ascender la cuantía de la sanción muy grave a 600.000€. Los importes se establecen de la siguiente manera:

* + Sanción leve: De 300€ a 3.000€
  + Sanción grave: De 3.001€ a 60.000€
  + Sanción muy grave: De 60.001€ a 600.000€

Las sanciones sanitarias pueden suponer indemnizaciones por el daño y perjuicio causado, siempre que pueda ser evaluado económicamente y será valorado en el propio procedimiento por el Instructor, en caso en el que se entienda necesario.

Y dependiendo del grado y tipo de infracción también **la ley contempla en algunos casos el cierre de negocio de hasta 5 años**.

*6*

# Haciendo público nuestro compromiso

El compromiso de “nombre de empresa” con la Seguridad Alimentaria es total.

Conforme a lo establecido en el Reglamento (UE) 2021/382 de 3 de Marzo de 2021, por el que se modifican los anexos del Reglamento (CE) 822/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, en lo que respecta a la gestión de los alérgenos alimentario, la redistribución de alimentos y la cultura de seguridad alimentaria, y según el compromiso suscrito por la dirección de esta empresa y por todos los trabajadores, queremos asegurar y mantener una verdadera cultura de seguridad alimentaria, garantizando el cumplimiento continuado de los requisitos de seguridad, la disponibilidad de los recursos necesarios, el conocimiento y control de los peligros por nuestro personal, su formación, su reciclaje, implicación y su participación activa en las prácticas seguras contenidas en los diferentes planes, alcanzando un elevado nivel de sensibilización con la seguridad y un positivo impacto en los resultados.

Por este motivo expondremos públicamente el certificado expedido por una empresa de certificación independiente que así lo constata, y nos hacemos merecedores del sello de ESTABLECIMIENTO COMPROMETIDO CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.



Este sello es una muestra del mismo, y puede ser introducido en cartas, vitrinas y páginas web, así como acompañando el código QR en cartas digitales.