

	PROCEDIMIENTO	PR 23
	PROCEDIMIENTO PARA EL DESARROLLO Y MEJORA DE UNA CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Revisión: 01 29.02.2024
		Pág. 1 de 19

ÍNDICE

1. OBJETO
2. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA
3. DEFINICIONES
4. DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO
- 5.- PLAN CULTURA SEGURIDAD ALIMENTARIA
6. FORMATOS Y ANEXOS

APROBACIÓN Y ACTUALIZACIONES				
FECHA	REV	NATURALEZA	NOMBRE / CARGO	FIRMA
12/04/2021	00	CREACIÓN	ANA GARRE/CEO	
29/02/2024	01	ACTUALIZACION SEGÚN NORMATIVA IFS VERS.08 PLAN DE CULTURA PROVEEDORES/ FORMACION TRABAJADORES	ANA GARRE/CEO	

	PROCEDIMIENTO	PR 23
	PROCEDIMIENTO PARA EL DESARROLLO Y MEJORA DE UNA CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Revisión: 01 29.02.2024
		Pág. 2 de 19

1. OBJETO

Definir un plan para impulsar el desarrollo y la mejora continua de una cultura de calidad y seguridad de los alimentos.

2.- DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA

LEGISLACION APLICABLE EN CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
Reglamento CE 382/2021 DE LA COMISION de 3 de marzo de 2021 por el que se modifican los anexos del Reglamento (CE) no. 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, en lo que respecta a la gestión de los alérgenos alimentarios, la redistribución de los alimentos y la cultura de seguridad alimentaria.

Normas de seguridad alimentaria IFS FOOD.

Una cultura de inocuidad alimentaria: Documento expositivo de la iniciativa global de inocuidad alimentaria GFSI (Global Food Safety Initiative)

Consulta documento expositivo de la iniciativa global de inocuidad alimentaria (GFSI) V1.0-4/11/18

Los objetivos del GFSI son:

Armonización

Desarrollo de capacidades.

El intercambio de conocimientos.

3.- DEFINICIONES

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

La cultura de Seguridad e inocuidad alimentaria se centra en 5 elementos básicos:

	PROCEDIMIENTO	PR 23
	PROCEDIMIENTO PARA EL DESARROLLO Y MEJORA DE UNA CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Revisión: 01 29.02.2024
		Pág. 3 de 19

- Visión y misión de la empresa.
- Las personas.
- La consistencia.
- La adaptabilidad.
- Concienciación de los peligros y Riesgos.

4.- DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO

IFS FOOD VERSIÓN 8

REQUISITO 1.1 Política corporativa

1.1.1* La dirección deberá desarrollar, implementar y mantener una política corporativa, que deberá incluir, como mínimo: • seguridad alimentaria y calidad del producto

- orientación al cliente.
- sostenibilidad
- autenticidad de producto
- cultura de seguridad alimentaria.

La política corporativa deberá ser comunicada a todos los empleados y se desglosará en objetivos específicos para los departamentos correspondientes.

Los objetivos sobre la cultura de seguridad alimentaria incluirán, como mínimo, la comunicación sobre las políticas de seguridad alimentaria y responsabilidades, formación, la retroalimentación de los empleados sobre cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria y la medición del rendimiento.

REQUISITO 1.3 Revisión por la Dirección.

	PROCEDIMIENTO	PR 23
	PROCEDIMIENTO PARA EL DESARROLLO Y MEJORA DE UNA CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Revisión: 01 29.02.2024
		Pág. 4 de 19

1.3.1* La dirección debe asegurarse de que el sistema de gestión de la seguridad alimentaria y la calidad se revisa al menos una vez al año, o con más frecuencia, si se han producido cambios significativos. Dichas revisiones deberán incluir, como mínimo:

una revisión de los objetivos y políticas, incluyendo elementos de la cultura de seguridad alimentaria.

- * comunicaciones con el cliente positivas y negativas
- cumplimiento del proceso
- aspectos de autenticidad y conformidad.
- Plan de mitigación del fraude alimentario implantado
- estado de las correcciones y acciones correctivas
- resultados de la defensa de los alimentos
- notificaciones de las autoridades.
- resultados de auditorías e inspecciones del emplazamiento.

Compromiso demostrable: por parte de la dirección y de todo el personal con la producción y manipulación de alimentos seguros.

Liderazgo: que marque la dirección adecuada e involucre a todo el personal en las prácticas de seguridad alimentaria.

Concienciación de todo el personal sobre la importancia de la higiene alimentaria dentro de la empresa.

Comunicación abierta y clara entre todo el personal de la empresa alimentaria incluida la comunicación de las desviaciones y las expectativas.

Disponibilidad de recursos suficientes para garantizar el funcionamiento del sistema de higiene alimentaria.

	PROCEDIMIENTO	PR 23
	PROCEDIMIENTO PARA EL DESARROLLO Y MEJORA DE UNA CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Revisión: 01 29.02.2024
		Pág. 5 de 19

En el sector alimentario, la seguridad es un aspecto clave y donde se ha puesto más de manifiesto que conseguir unos buenos resultados de ausencia de fallos y accidentes no sólo depende de las instalaciones y de los procesos en sí, sino que también está muy influido por la forma de actuar de los trabajadores.

Hablando de seguridad, es tan importante disponer de equipos y procesos capaces de realizar correctamente las actividades requeridas, como la propia actitud de los trabajadores. Sobre todo, cuando muchas veces las consecuencias negativas de un fallo o una negligencia no afectan sólo a quien la realiza, sino también a sus compañeros, a los usuarios de sus servicios e incluso a gente que no tiene nada que ver con ellos. Para disminuir en lo posible todo este tipo de incidencias, surge el concepto de “Cultura de Seguridad e Inocuidad”.

La cultura de seguridad es un término que abarca las actitudes y valores de las personas y de la empresa en los aspectos relativos a la seguridad, tanto en su forma de entenderla como en su comportamiento diario. En Salazones Garre S.L. se realizan actividades que buscan reforzar la cultura de seguridad de sus empleados. De esta forma se educa y concientiza a las personas para conseguir un mejor desarrollo de las actividades y una disminución de accidentes potenciales y problemas, tanto dentro del espacio de trabajo, como en los productos y servicios ofrecidos por la empresa. Entre las ventajas que ofrece tener una cultura de seguridad fuertemente implantada, no sólo se encuentra la reducción de accidentes, sino también el aumento de la eficiencia y de la competitividad de la empresa: al conseguir que los empleados hagan su labor correctamente, eliminamos fallos que posteriormente podrían dar lugar a costes de no-calidad (reparaciones causadas por hacer mal las cosas, quejas, pérdida de clientes, etc.). Por lo

	PROCEDIMIENTO	PR 23
	PROCEDIMIENTO PARA EL DESARROLLO Y MEJORA DE UNA CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Revisión: 01 29.02.2024
		Pág. 6 de 19

tanto, aunque inicialmente hablemos de temas relativos a la seguridad, en la práctica los beneficios se van a notar también en la disminución de errores en la producción y en un aumento de la calidad ofrecida.

5.- PLAN DE CULTURA E INOCUIDAD ALIMENTARIA

2.1 EQUIPO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA



Los pasos a seguir para elaborar un Plan de Cultura de Calidad e Inocuidad alimentaria en la empresa son:

- | | |
|--|---|
| 01 Creación equipo de trabajo de Inocuidad Alimentaria. | 04 Elaborar un código de conducta de inocuidad alimentaria empresarial |
| 02 Planificación anual del Plan de Cultura de Calidad e Inocuidad alimentaria | 05 Determinar un código de conducta de Inocuidad alimentaria para los trabajadores. |
| 03 Determinar la dirección estratégica de la empresa | 06 Elaborar un código de conducta de inocuidad alimentaria para los proveedores |
| | 07 Determinar los canales de comunicación de la Cultura de Calidad e Inocuidad alimentaria . |

- 1- Miembros del equipo: el mismo equipo que forma el APPCC serán los miembros del equipo de Inocuidad alimentaria.

ANA GARRE / NOELIA CAMPOS ZAPATA/ FAVIO RUEDA OLAYA/JOSE ANTONIO TARRAGA

- 2- Formación de los miembros: Los miembros del equipo deben estar formados en Cultura de Calidad y Seguridad alimentaria.

	PROCEDIMIENTO	PR 23
	PROCEDIMIENTO PARA EL DESARROLLO Y MEJORA DE UNA CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Revisión: 01 29.02.2024
		Pág. 7 de 19

3- Asignación de responsabilidades: Hay que delegar responsabilidades a los miembros del equipo, una vez que el Plan de Cultura de Calidad y Seguridad alimentaria esté implantado en la empresa.

4- Designar un administrador o coordinador del equipo de Inocuidad Alimentaria. Se suele establecer como coordinador del Plan de Cultura de Calidad e Inocuidad alimentaria al mismo coordinador/a del equipo APPCC = ANA GARRE

5.1.- Establecer las competencias y las cualificaciones de los miembros del equipo: Hay que reflejar en el Plan de Cultura de la Calidad e Inocuidad alimentaria las competencias y cualidades de todos los miembros.

RESPONSABILIDADES Y FUNCIONES DEL EQUIPO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA:

- El equipo deberá elaborar el Plan de Cultura de Calidad e Inocuidad alimentaria de la empresa.
- El equipo deberá ejecutar el Plan de Cultura de Calidad e Inocuidad alimentaria.
- El equipo deberá revisar el plan de Cultura de Calidad e Inocuidad alimentaria con frecuencia anual o cuando sufra cambios importantes dicho plan implantado, asignado un registro de Historial de cambios producidos en el Plan.
- El equipo deberá realizar pruebas anuales, para verificar la eficacia del Plan de Cultura de Calidad e Inocuidad alimentaria.
- El equipo también manejará y hará que se cumplan los pasos establecidos en el Plan de Cultura de Calidad e Inocuidad alimentaria.
- Determinar un perfil de riesgo lo más bajo posible.

	PROCEDIMIENTO	PR 23
	PROCEDIMIENTO PARA EL DESARROLLO Y MEJORA DE UNA CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Revisión: 01 29.02.2024
		Pág. 8 de 19

- El coordinador del Sistema dirigirá al equipo cuando ocurran eventos de relacionados con la Cultura de Calidad y Seguridad alimentaria en la empresa, cuando haya reuniones o cuando deba revisarse el plan.
- Establecer medidas de control para posibles peligros y riesgos detectados en materia de Cultura de la Calidad y Seguridad alimentaria.
- Control de documentos y registros.
- Hay que Informar a los trabajadores de la empresa quiénes son los miembros del equipo de Inocuidad alimentaria, y sus funciones.

5.2.3.- CODIGO DE CONDUCTA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA PARA LOS TRABAJADORES

EL CODIGO DE CONDUCTA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA PARA LOS TRABAJADORES que tenemos implantada en SALAZONES GARRE SL, consta de las siguientes actividades:

- 1) **Principios de calidad e inocuidad alimentaria de los productos fabricaos y comercializados por la empresa.**
- 2) **Respeto por el lugar e trabajo. Concienciación de los trabajadores:** Es el punto principal ya que motiva al personal a realizar correctamente sus tareas y a no seguir malas prácticas.
- 3) **Haz lo Correcto: Cumple con las normas.**
- 4) **Fabricación y comunicación responsable: Se fomenta la comunicación y la cooperación** interpersonal, con las siguientes premisas como ejemplos:

	PROCEDIMIENTO	PR 23
	PROCEDIMIENTO PARA EL DESARROLLO Y MEJORA DE UNA CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Revisión: 01 29.02.2024
		Pág. 9 de 19

- *Se transmite siempre el mensaje que es mejor informar de los fallos cometidos en vez de ocultarlos, pues un error detectado rápidamente puede ahorrar mucho tiempo y dinero a la empresa, mejorando notablemente la calidad del trabajo realizado.*
- *Los empleados comunicarán a su superior inmediato de cualquier producto o materia prima que no sea inocuo o conforme con la especificación, para que se resuelva el problema de inmediato.*

Por medio de **cartelería** (se ve en la página siguiente) se difundirán los aspectos clave y los comportamientos esperados, fomentando la comunicación, participación y cooperación del personal. En ellos se podrá encontrar el **teléfono de contacto** de nuestra Encargada de Calidad (Ana Garre) donde el trabajador, de modo confidencial, podrá comunicar problemas relacionados con la seguridad, integridad, calidad y legalidad de los productos. En este teléfono también disponemos de un **grupo de WhatsApp de Calidad y Seguridad** que se emplea para compartir novedades y contenidos interesantes sobre calidad y seguridad con el personal.

- 5) **Explicación del canal de denuncias interno:** el personal cuenta con un **registro de comunicación** de riesgos, incidencias, propuestas y mejoras (ANEXO 1) que puede rellenar y depositar en el **buzón de sugerencias** que se encuentra en el comedor. En este buzón el personal también puede comunicar problemas, su parecer o una sugerencia, empleando un folio común. Los problemas y sugerencias que se plantean en cualquiera de estas fuentes, serán evaluados en las **reuniones de APPCC**.

	PROCEDIMIENTO	PR 23
	PROCEDIMIENTO PARA EL DESARROLLO Y MEJORA DE UNA CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Revisión: 01 29.02.2024
		Pág. 10 de 19

CULTURA DE CALIDAD Y PLAN DE INOCUIDAD



RESPONSABILIDAD PERSONAL

Somos responsables de nuestra seguridad y de la de los demás
Mantenemos el orden y la limpieza en el trabajo



ACTITUD PROACTIVA Y RESPONSABLE

Identificamos y comunicamos las anomalías durante el proceso
Ayudamos al compañero a evitar y corregir errores



COMUNICACIÓN Y CONFIANZA

Manifestamos nuestras preocupaciones en temas de seguridad
Comunicamos los errores que podamos haber cometido de inmediato y colaboramos en su resolución



FORMACIÓN, MEJORA Y SEGUIMIENTO

Solicitamos cursos de formación específicos
Aportamos ideas para mejorar los procesos
Autoevaluación y controles periódicos para garantizar la seguridad

¡COMUNICA!



658 978 065



BUZÓN DE SUGERENCIAS

6) **Formación e información:** La mejor manera de conseguir que las tareas se realicen correctamente y de forma segura es dotar al personal de formación e información. Estos deben ser competentes, sentir que tienen responsabilidades y ser sensibilizados acerca de las consecuencias que tienen sus actividades. Para ello, se realizan las siguientes acciones:

- **Cursos de formación,** según el Plan de formación anual. Capacitación, todo el personal estará formado en materia de calidad y seguridad alimentaria del producto que se fabrica, transforma o manipula.
- **Comunicar incidencias o reclamaciones** a través de **Anexo 1.** Cada vez que se produzcan incidencias o reclamaciones graves, se pondrá en conocimiento del personal a través del **tablón de anuncios**, para que sean partícipes y conscientes de los problemas y puedan aportar soluciones. Las soluciones planteadas se evaluarán en las reuniones de APPCC.

7) **Implicación de la dirección:** Para fomentar una adecuada cultura de seguridad es necesaria la implicación de la dirección ya que debe liderar y

	PROCEDIMIENTO	PR 23
	PROCEDIMIENTO PARA EL DESARROLLO Y MEJORA DE UNA CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Revisión: 01 29.02.2024
		Pág. 11 de 19

dar el ejemplo en cuestión de prevención y buenas prácticas, encargándose, además, de premiar los buenos comportamientos y amonestar las negligencias. Su seguimiento quedará reflejado en las actas de reunión del equipo APPCC.

Hay que fomentar la comunicación de la Cultura de la Inocuidad alimentaria mediante cartelería, poster videos, formaciones, RRSS y reuniones en la jornada laboral.

- *Siempre que sea necesario la dirección proporcionará maquinaria, herramientas, guías técnicas, procedimientos escritos, checklists y cualquier otro material que facilite la realización correcta de las tareas.*
- *Siempre que tenga lugar, la dirección premiará las buenas prácticas a través de reconocimientos y sancionará las negligencias.*
- *Los directivos y encargados, siempre deberán dar ejemplo.*
- *La cultura de la seguridad alimentaria y calidad del producto debe ser prioritaria.*

8) Control de las actividades: Por último, se controlan las actividades para comprobar su eficacia y que se realizan de forma correcta. Esto es importante para tener una visión global de si las personas han entendido bien cómo debe realizar sus tareas, y ver si hay dificultades o se realizan malas prácticas. Este control se lleva a cabo a través de resultados de:

- Auditorías
- Revisión de registros
- Revisión de reclamaciones
- Revisión de incidencias
- Revisión de trazabilidad
- Revisión de análisis
- Revisión de programas de prerrequisitos

5.2. ANÁLISIS DE LA EFICACIA DEL PLAN DE CULTURA E INOCUIDAD

Los miembros del equipo de Inocuidad Alimentaria tendrán acceso a los datos e información apropiados sobre los factores de riesgo utilizados para

	PROCEDIMIENTO	PR 23
	PROCEDIMIENTO PARA EL DESARROLLO Y MEJORA DE UNA CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Revisión: 01 29.02.2024
		Pág. 12 de 19

evaluar la eficacia de las acciones realizadas para fomentar la cultura de la calidad e inocuidad alimentaria en SALAZONES GARRE.

Anualmente, se pasará una **encuesta** a los trabajadores para conocer su grado de satisfacción e implicación con el **plan de inocuidad alimentario de la empresa**. Esta información nos ayudará a dirigir las mejoras del sistema de inocuidad alimentaria y quedará reflejada en el acta anual de revisión por la dirección.

El **sistema de valoración** que empleamos para comprobar que el plan de inocuidad está funcionando correctamente se define mediante la **evaluación de los resultados obtenidos en las encuestas de satisfacción del empleado**, considerando cada uno de sus puntos de consulta:

PUNTUACIÓN	TIPO DE RIESGO
$\geq 2,5$	ACEPTABLE
$< 2,5$	ACEPTABLE CON CONTROLES

En el momento en que alguno de los puntos encuestados se encuentre con un tipo de riesgo “Aceptable con controles” habrá que determinar un plan de acción que conste de:

CAUSAS	ACCIONES	RESPONSABLE	PLAZO	RECURSOS	EVALUACIÓN DE LA EFICACIA

LA CONSISTENCIA

La consistencia debe fluir a través de todas las decisiones, las acciones y comportamientos relacionados con la inocuidad alimentaria dentro de una organización, desde los altos directivos hasta los auxiliares de fabrica.

	PROCEDIMIENTO	PR 23
	PROCEDIMIENTO PARA EL DESARROLLO Y MEJORA DE UNA CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Revisión: 01 29.02.2024
		Pág. 13 de 19

Los elementos claves de la consistencia empresarial serán:

La responsabilidad.

La medición del desempeño.

La documentación.

LA ADAPTABILIDAD

La habilidad de la empresa para ajustarse a las influencias y condiciones cambiantes y responder dentro de su estado actual o movilizarse a un cambio nuevo.

VERIFICACION DEL PLAN DE CALIDAD

1.- cuando se realizará la verificación?

En la lista siguiente se indican los cambios significativos que podrían inducir al equipo a realizar una revisión del Plan de Cultura de calidad e inocuidad alimentaria:

- Cambio en el suministro de materias primas por otros proveedores, por ejemplo, contratación de un nuevo proveedor.
- Cambio en la gestión o en la situación financiera del proveedor (por ejemplo: posible concurso acreedores).
- Cambio en el coste de las materias primas.

2.- Revisión por parte del equipo de Inocuidad alimentaria.

	PROCEDIMIENTO	PR 23
	PROCEDIMIENTO PARA EL DESARROLLO Y MEJORA DE UNA CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Revisión: 01 29.02.2024
		Pág. 14 de 19

Además de las revisiones periódicas, se requiere al menos una revisión anual de la evaluación del Plan. Se revisará junto con las reuniones que realiza el equipo de APPCC.

Los miembros del equipo de inocuidad alimentaria tienen acceso a los datos y a la información correspondiente sobre las denuncias, quejas y reclamaciones de los trabajadores, clientes y consumidores. Ellos revisarán periódicamente los datos y la información para detectar cambios significativos.

Siempre se mantendrá la confidencialidad de los trabajadores que hayan realizado denuncias o quejas relacionadas con seguridad alimentaria.

La revisión de las evaluaciones del Plan, se documentarán y fecharán de acuerdo con los requisitos de control de la documentación de la empresa.

3.- EVIDENCIA DE LA VERIFICACION:

Como consecuencia de las revisiones del Plan de Cultura se revisarán los actuales requisitos de control y vigilancia del plan, los cuales serán modificados y aplicados inmediatamente tras la revisión.

La verificación periódica contribuye a mejorar el plan, pues pone de manifiesto los defectos del mismo y permite eliminar las medidas innecesarias o ineficaces de control.

- Descripción de actividades de verificación:
 - *cuestionarios a proveedores de cultura de calidad e inocuidad alimentaria (se incluyen dentro de la evaluación de proveedores y se irán realizando anualmente <12 meses)

	PROCEDIMIENTO	PR 23
	PROCEDIMIENTO PARA EL DESARROLLO Y MEJORA DE UNA CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Revisión: 01 29.02.2024
		Pág. 15 de 19

* cuestionarios a trabajadores de cultura de calidad e inocuidad alimentaria.

6.- ANEXOS

- VERIFICACION DEL PLAN DE CULTURA

ANEXO 1

COMUNICACIÓN DE RIESGOS, INCIDENCIAS, PROPUESTAS O MEJORAS

COMUNICACIÓN RIESGOS	DE	INCIDENCIAS	PROPUESTA	MEJORA
-------------------------	----	-------------	-----------	--------

DATOS DEL COMUNICANTE			
NOMBRE	SECCIÓN	PUESTO DE TRABAJO	FECHA

	PROCEDIMIENTO	PR 23
	PROCEDIMIENTO PARA EL DESARROLLO Y MEJORA DE UNA CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Revisión: 01 29.02.2024
		Pág. 16 de 19

DESCRIPCIÓN DEL RIESGO, INCIDENCIA, PROPUESTA O MEJORA	Firma

Recibí
Fdo.:

Poner en conocimiento de la Dirección a través de las reuniones programadas para que se puedan resolver aquellos problemas que requieran una intervención inmediata.

	PROCEDIMIENTO	PR 23
	PROCEDIMIENTO PARA EL DESARROLLO Y MEJORA DE UNA CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Revisión: 01 29.02.2024
		Pág. 17 de 19

ANEXO 2

ENCUESTA DE SATISFACCIÓN DEL EMPLEADO

Fecha: _____

Muestre su nivel de conformidad siendo 1 el más desfavorable y 5 el más favorable

	1	2	3	4	5
Formación inicial sobre calidad y seguridad alimentaria					
Canales de comunicación adecuados para hacer bien el trabajo					
Es reconocido por hacer el trabajo en forma segura					
Participa en las decisiones que mejoran la seguridad alimentaria					
Le motivan activamente a ser creativo y a usar la iniciativa					
Su formación se refuerza con la periodicidad adecuada					
Siente apoyo de los directivos y responsables de Calidad					
Está satisfecho en general con la empresa					

Se plantearán temas a modo de sugerencia como:

1. ¿Creéis que todos los empleados conocen sus responsabilidades y son responsables de sus tareas de inocuidad alimentaria, y estas están bien relacionadas?
2. ¿Cómo influye lo que se mide (ej: quejas/reclamaciones de los clientes, cumplimiento de procedimientos, productividad, etc) con la cultura de inocuidad alimentaria?
3. ¿Se encuentra la documentación diseñada para respaldar las decisiones y comportamientos de los empleados en relación con la inocuidad alimentaria?

	PROCEDIMIENTO	PR 23
	PROCEDIMIENTO PARA EL DESARROLLO Y MEJORA DE UNA CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Revisión: 01 29.02.2024
		Pág. 18 de 19

4. ¿Se encuentran todos los empleados comprometidos con el diseño y la mejora de los protocolos e instrucciones relacionados con la inocuidad alimentaria?
5. ¿Cómo la empresa se anticipa, gestiona y responde al cambio, aprende del pasado y se prepara para el futuro?

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

ANEXO:

COMUNICACIÓN PLAN CULTURA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Desde de SALAZONES GARRE, queremos comunicaros nuestra ambición como empresa de fomentar nuestra Cultura de Calidad y Seguridad Alimentaria de los SALAZONES DE PESCADO QUE ELABORAMOS, a la vez que mejoramos nuestro impacto social y ético positivo mediante el desarrollo de nuestro código de conducta de inocuidad alimentaria de los productos que comercializamos.

Nuestra estrategia se encamina a realizar un producto inocuo, con integridad, cumpliendo la legislación, manteniendo en todo momento el respeto por los derechos humanos universales, la legislación, el medio ambiente en todas nuestras operaciones, uniendo a todos los que somos parte de SALAZONES GARRE bajo un conjunto de valores que guían nuestras decisiones y acciones diarias.

Para lograr nuestros objetivos, buscamos atraer y retener empleados que demuestren pasión por realizar su trabajo con liderazgo, justicia, honestidad, calidad y seguridad alimentaria.

Somos responsables de la buena reputación de SALAZONES GARRE, luchamos por proteger los valores que representamos en el mercado de los salazones de pescado.

Como empresa impulsamos una cultura abierta en la que se puedan compartir ideas e información, buscar consejos y revelar inquietudes, sin temor a represalias. Esta confianza es el resultado del esfuerzo de nuestra experiencia.

	PROCEDIMIENTO	PR 23
	PROCEDIMIENTO PARA EL DESARROLLO Y MEJORA DE UNA CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Revisión: 01 29.02.2024
		Pág. 19 de 19

Desde Gerencia os animamos a tener siempre presente este código de inocuidad alimentaria de producto y a consultarlo como guía para continuar el éxito alcanzado gracias a la confianza depositada día tras día por nuestros clientes, trabajadores y proveedores.