



JORNADA “CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA: DE LA TEORÍA A LA PRÁCTICA”

MADRID, 6 DE JUNIO DE 2025
AULA MALUQUER DE LA AESAN

**Sistema balear de control de la
Cultura de Seguridad Alimentaria
en pequeños establecimientos**

Rosa Maria Llull Cantallops
Servicio de Seguridad Alimentaria
Gobierno de les Illes Balears



MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

CULTURA SEGURIDAD ALIMENTARIA

ORGANIZACIÓN:

Personas + Fin común + Normas + Recursos conocimiento
comprometidas liderazgo comunicación

CULTURA ORGANIZATIVA ORIENTADA A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA (gestión calidad organización)

EL SERVICIO



Portada

Censo establecimientos alimentarios

Control mataderos

Normativa

Quiénes Somos

Cultura de la seguridad alimentaria

La cultura de la seguridad alimentaria (CSA) se exige a todas las empresas alimentarias desde el año 2021 de acuerdo con el anexo XI bis, del Reglamento (CE) núm. 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0852->

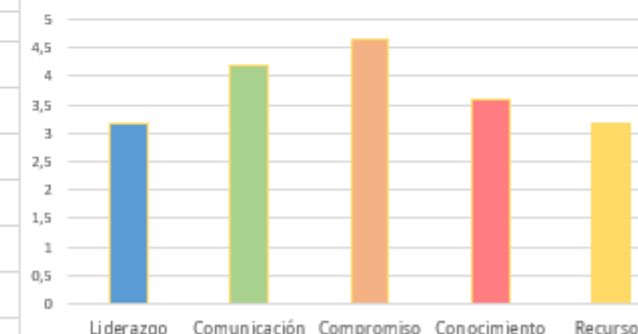
B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S
Cuestionario de evaluación de la cultura de la seguridad alimentaria								Resultado por cada bloque									
Conteste las preguntas valorándolas del 1 al 5, siendo:		1: totalmente en desacuerdo	2: en desacuerdo	3: ni de acuerdo ni en desacuerdo	4: de acuerdo	5: totalmente de acuerdo											
Liderazgo																	
L.1	El personal directivo establece objetivos claros en materia de seguridad alimentaria.					3	3,16666667										
L.2	El personal directivo expresa con claridad a los empleados las expectativas relativas a la seguridad alimentaria.					3											
L.3	El personal directivo es capaz de motivar a sus empleados para que trabajen con los alimentos de forma segura.					4											
L.4	El personal directivo da un buen ejemplo en materia de higiene y seguridad alimentaria.					3											
L.5	El personal directivo aborda rápida y constructivamente los problemas de seguridad alimentaria.					3											
L.6	El personal directivo se esfuerza por mejorar continuamente la seguridad alimentaria.					3											
Comunicación																	
COM.1	El personal directivo se comunica con regularidad con los empleados en relación con la seguridad alimentaria.					5											
COM.2	El personal directivo se comunica de forma clara con los empleados en relación con la seguridad alimentaria.					4											

Puntuación CSA	
Liderazgo	3,16666667
Comunicación	4,2
Compromiso	4,66666667
Conocimiento	3,6
Recursos	3,16666667
Total	3,76

Puntuación de los principios de CSA

Principio	Puntuación
Liderazgo	3,17
Comunicación	4,2
Compromiso	4,67
Conocimiento	3,6
Recursos	3,17

Puntuación de los principios de CSA



ción de la empresa alimentaria que cuenta con un
entar una relación de comunicación abierta entre
conocimiento de las normas y procedimientos, de
promiso con el objetivo común de control de los

- Comprobando los recursos. La implantación de una cultura de seguridad alimentaria requiere tiempo y recursos. Una elevada presión de tiempo sobre la producción podría indicar la ausencia de una cultura de seguridad alimentaria. Organizando una encuesta utilizando un cuestionario. Esta extensa auditoría específica de la cultura de seguridad alimentaria se recomienda en grandes empresas o grupos de establecimientos que desarrollen las mismas actividades dentro de un sector o del mismo grupo empresarial.

En particular, en los pequeños EEA, el auditor solo puede evaluar el conocimiento del personal mediante observaciones y entrevistas con el personal pertinente.

Para evitar una percepción subjetiva, la verificación de la cultura de seguridad alimentaria debe llevarse a cabo verificando datos objetivos, como por ejemplo las prácticas de higiene alimentaria, la formación seguida por el personal, la comprobación de la documentación sobre el flujo de información y la retroalimentación entre empleados y directivos, o comprobando el desempeño, como los resultados de auditorías internas, análisis microbiológicos, el seguimiento de los incumplimientos

El auditor también puede utilizar esta utilizando un cuestionario.

Grandes empresas
o grupos
establecimientos

Pequeñas empresas

ISLAS
BALEARES =
99,75 %

RECOMENDACIÓN DE LA COMISIÓN
de 6 de mayo de 2003
sobre la definición de microempresas, pequeñas y medianas empresas
[notificada con el número C(2003) 1422]
(Texto pertinente a efectos del EEE)



MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

CONTROL ORIENTADO AL REGISTRO DEL DATO ESTRUCTURADO =
CUESTIONARIOS CONTROL COMPLETO



OBTENCIÓN DATOS SIC CONTROL OFICIAL Y TRATAMIENTO POR
POWER BI



CONVERSIÓN RESULTADO CONTROL A COMPONENTES CSA



NOTIFICACIÓN DIGITAL DE OFICIO A CADA OEA RESULTADOS +
PROMOCIÓN CULTURA SEGURIDAD ALIMENTARIA

NUMERO_ACTA	Recuento de Compromiso	Recuento de Comunicación empresa	Recuento de Conocimiento empresa	Recuento de Conocimiento equipo	Recuento de Recursos	↑↓⇅↕↗↘ Liderazgo	Y E
010420251047572	5	2	2		4	11	
Carrer TORRENT 4, BXS, 07014, PALMA (PALMA)	5	2	2		4	11	
10 Ventilacio					1	1	
14 Equips de refrigeracio congelacio Capacitat bon funcionament i disposicio de termometre					1	1	
18 Contaminacio encreuada Practiques de manipulacio i formacio en higiene alimentaria	1						1
21 Emmagatzematge dels aliments peribles	1						1
29 Oli de fregir en bon estat	1						1
31 Refredament rapid dels menjars despres de la seva elaboracio	1						1
32 Elaboracio de plats freds	1						1
35 Manteniment i neteja les instal lacions i equips		1	1				1
37 Control de plagues		1	1				1
4 Proteccio contra entrada de plagues altres animals o altres fonts de contaminacio					1		1
6 Neteja Els locals i els equipaments estan en bon estat de neteja					1		1



TABLA DE EQUIVALENCIA CUESTIONARIOS Y COMPONENTES CSA				
Componentes Organización	CSA		TIPO ESTABLECIMIENTO	RESULTADO CUESTIONARIO
LIDERAZGO	LIDERAZGO		Todos	Puntuación ≥ 4
PERSONAL	COMPROMISO		Inspeccionados	Cumplimiento Bloque II
			Auditados	Cumplimiento PPR, Fases APPCC Vigilancia y Verificación
RECURSOS	RECURSOS		Inspeccionados	Cumplimiento Bloque I
			Auditados	PPR 1, 2, 4 y 8 (instalaciones, agua, plagas y transporte)
	CONOCIMIENTO	Formación, capacitación, instrucciones	Comidas preparadas A-B	Cumplimiento ítem 43
			Comidas preparadas C-D	Cumplimiento ítem 39
			Minoristas A	Cumplimiento ítem 36
			Minoristas B	Cumplimiento ítem 48
			Auditados	PPR 5 Formación y manipulaciones
		Riesgos bajo control	Inspeccionados	Cumplimiento bloque III
			Auditados	Cumplimiento principios APPCC
	NORMAS	COMUNICACIÓN		Inspeccionados
Auditados				PPR 5, 7 (formación, trazabilidad, retirada, etiquetado, subproductos) APPCC: 4, 5, 6 (Vigilancia, Verificación, Documentación)

➤ Envia



De: rmlull@dgsanita.caib.es



Per a

✕ Margarita Gabriela Buades Feliu ✕

A/c

✕ Maria Antonia Castañer Abad ✕

✕ Teresa Oliver Roca ✕

🕒 Margalida Gomis Frau ✕

C/o

MUCHAS GRACIAS POR LA ATENCIÓN!!

Esborrany desat a les 2:53

Estamos a vuestra disposición 😊



Conselleria de Salut
Direcció General de Salut Pública

Cap de la Secció XII
Rosa Maria Llull Cantallops
971177372

<https://www.caib.es/sites/seguretatalimentaria/es/inicio-43801/?mcont=98427>



MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición