



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

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

Iniciativas para el desarrollo de la
Cultura de Seguridad Alimentaria
en el sector

Xavier Pera Baldomà
AECOC



MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición



0:28



Fuente: LinkedIn



MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición



La cultura de seguridad alimentaria va de personas...



Una cultura de seguridad alimentaria efectiva implica hacer las cosas bien incluso cuando nadie mira.

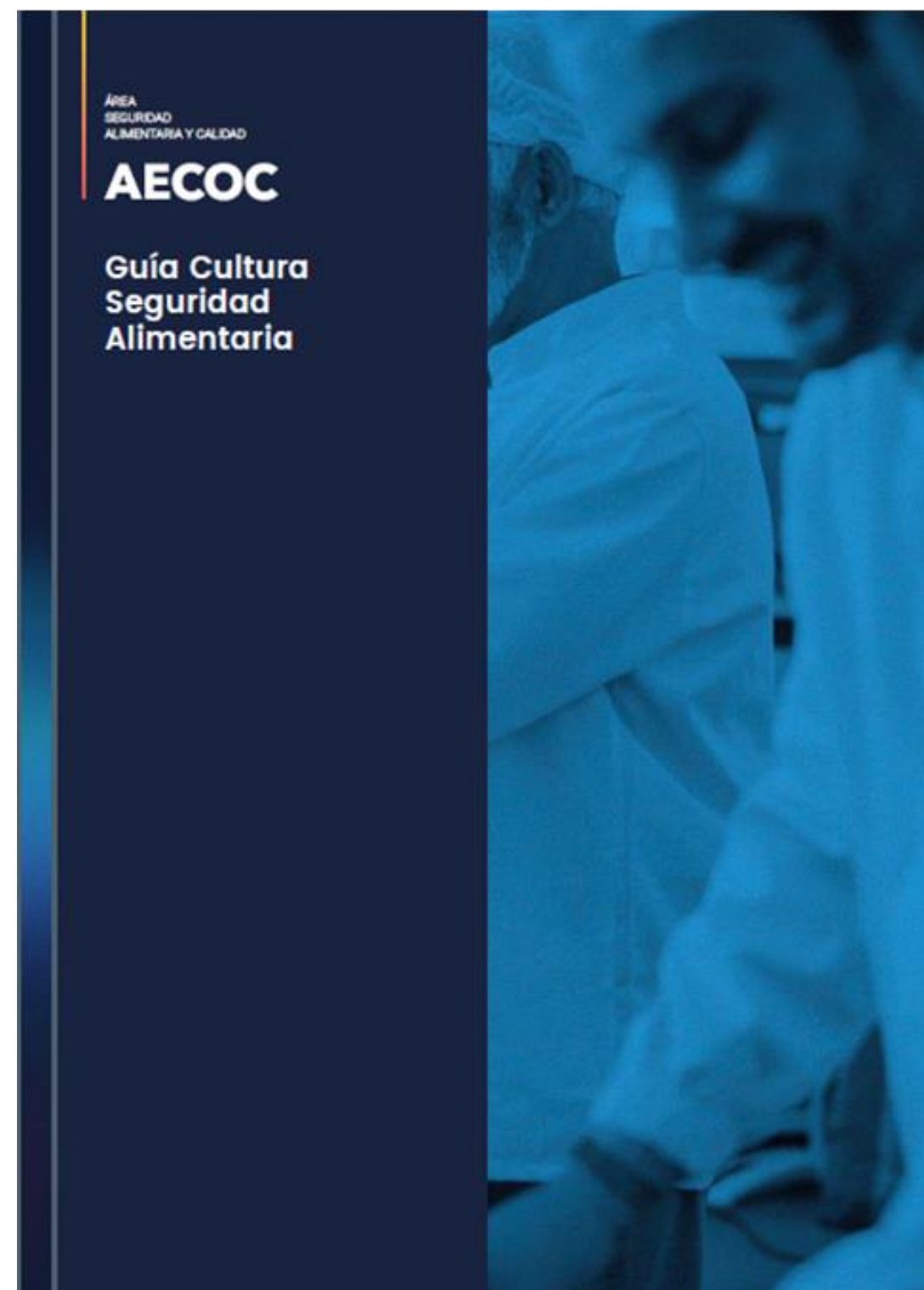


MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

Guía de cultura de seguridad alimentaria de AECOC



¿Por qué es importante la cultura de seguridad alimentaria?



Responsabilidad legal / normas



4.3.2021

ES

Diario Oficial de la Unión Europea

L 74/3

REGLAMENTO (UE) 2021/382 DE LA COMISIÓN

de 3 de marzo de 2021

por el que se modifican los anexos del Reglamento (CE) n.º 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

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios ⁽¹⁾, y en particular su artículo 13, apartado 1, letras c) y d),

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) n.º 852/2004 establece normas generales para los operadores de empresa alimentaria en materia de higiene de los productos alimenticios, teniendo en cuenta el principio de que es necesario garantizar la seguridad alimentaria a lo largo de toda la cadena alimentaria, empezando por la producción primaria. Por consiguiente, los operadores de empresa alimentaria deben cumplir las disposiciones generales de higiene establecidas en los anexos I y II de dicho Reglamento.
- (2) El 30 de octubre de 2014, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria («Autoridad») actualizó sus dictámenes científicos sobre la evaluación de alimentos e ingredientes alimentarios alérgenos a efectos de etiquetado ⁽²⁾, e indicó que la presencia estimada de alergias alimentarias en Europa estaba entre el 3 y el 4 % tanto en adultos como en niños. La Autoridad concluyó que, si bien las alergias alimentarias afectan a una proporción relativamente pequeña de la población, las reacciones alérgicas pueden ser graves, incluso potencialmente mortales, y que es cada vez más evidente que las personas con intolerancias o alergias alimentarias experimentan una reducción muy significativa de su calidad de vida.
- (3) En septiembre de 2020, la Comisión del Codex Alimentarius adoptó un código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios para los operadores de empresa alimentaria (CXC 80-2020) que incluía recomendaciones sobre la reducción de los alérgenos alimentarios mediante un enfoque armonizado en la cadena alimentaria basado en requisitos higiénicos generales.



¿Por qué es importante la cultura de seguridad alimentaria?



Responsabilidad
legal / normas



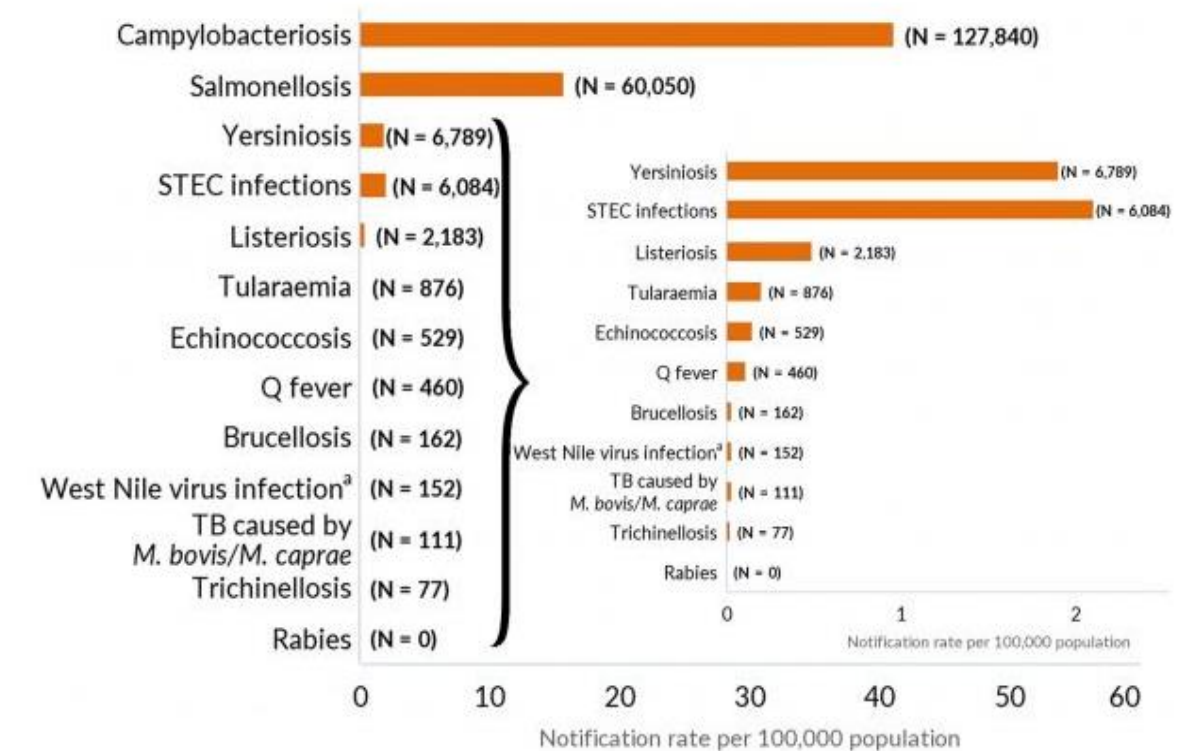
Responsabilidad
con los
consumidores y
la salud pública



2023

5.691 brotes
52 127 casos humanos
65 muertes

Número de casos notificados (N) y tasas de notificación de zoonosis humanas confirmadas en la UE, 2021 (por cada 100.000 habitantes -eje de las X)



¿Por qué es importante la cultura de seguridad alimentaria?



Responsabilidad legal / normas



Responsabilidad con los consumidores y la salud pública



Reputación / continuidad de negocio



Outbreak Timeline

Outbreak: E. Coli Month: July Location: Seattle Customers Effected: 5 Reason: Unknown	Outbreak: Salmonella Month: August & September Location: Minnesota Customers Effected: 64 Reason: Tomatoes	Outbreak: Norovirus Month: December Location: Boston Customers Effected: >136 Reason: Unknown	Outbreak: Norovirus Month: August Location: Simi Valley, CA Customers Effected: >234 Reason: Unknown	Outbreak: E. Coli Month: Started October 19 th Location: CA, IL, MD, MN, NY, OH, OR, F Customers Effected: 52 Reason: Unknown
--	---	--	---	---



TOP 10 IMPACTED SECTORS BY PRODUCT RECALLS*: TYPICAL CAUSES OF INSURANCE CLAIMS



**1 Automotive/
industrial supplier**
e.g. faulty electronic steering systems; air conditioning unit outages; defective rear view mirrors

Average claim value: €2.12m



2 Food/beverage
e.g. contamination of cream; contamination of infant milk; undeclared allergens in bagged salad

Average claim value: €1.31m



3 IT/electronics
e.g. defective set-top boxes; faulty batteries for tablets; overheating laptop computer

Average claim value: €1.1m



4. Retail
e.g. loose buttons on baby clothes; faulty table; defective flashing toy

Average claim value: €649,000

AVERAGE VALUE OF LARGE PRODUCT RECALL CLAIMS:



Automotive/industrial supplier **€12.4m**



Food/beverage **€7.92m**

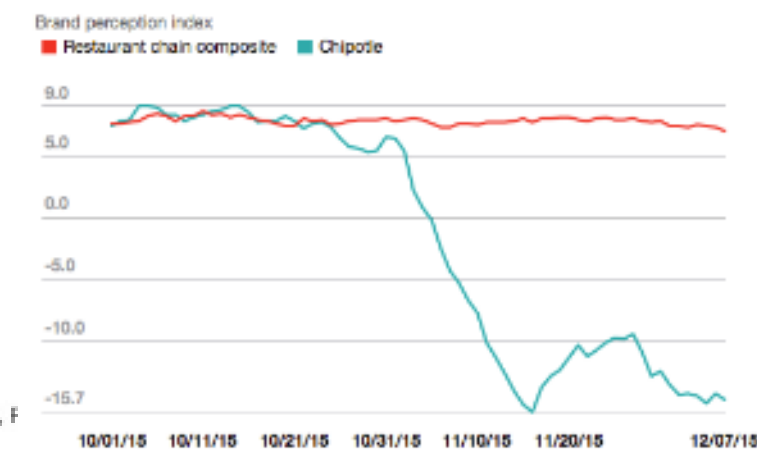


All sectors **€10.5m**

Claims value in €. Only "large" claims were considered. Large claims are those equal to or greater than €5m

Source: Allianz Global Corporate & Specialty

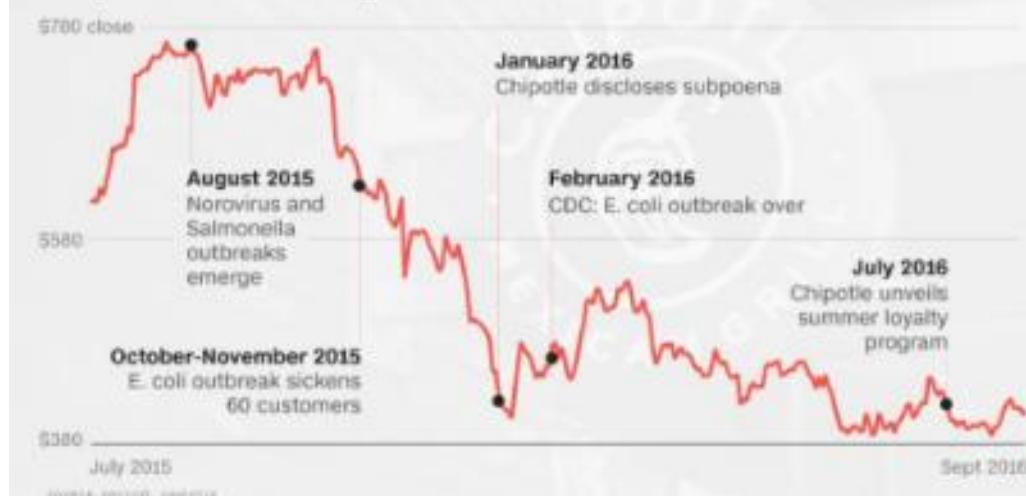
Chipotle's reputation badly hurt by E. coli drama



Source: YouGov Brand Index

FORTUNE

Chipotle's stunning decline



Recomendaciones para implantar una cultura real y efectiva...

- Planificar el proyecto y adaptarlo a las necesidades, realidad y estructura de la empresa.
- Ejercer un liderazgo positivo y dar ejemplo (CDIR, Mandos intermedios)
- Fomentar el trabajo en equipo y la participación de las personas.
- Aplicar un enfoque positivo y saber reconocer los logros.
- Favorecer la comunicación y el dialogo transversal en la organización y la retroalimentación.
- Ser empático y tener en cuenta la opinión de las personas.
- Conseguir aliados internos (los denominados “Influenciadores de comportamiento”).
- Ser didáctico y pedagógico: mensajes y formatos fáciles de entender, no utilizar lenguaje excesivamente técnico o complejo, priorizar la comprensión de los mensajes claves, etc.

Claves para la Cultura de Inocuidad Alimentaria

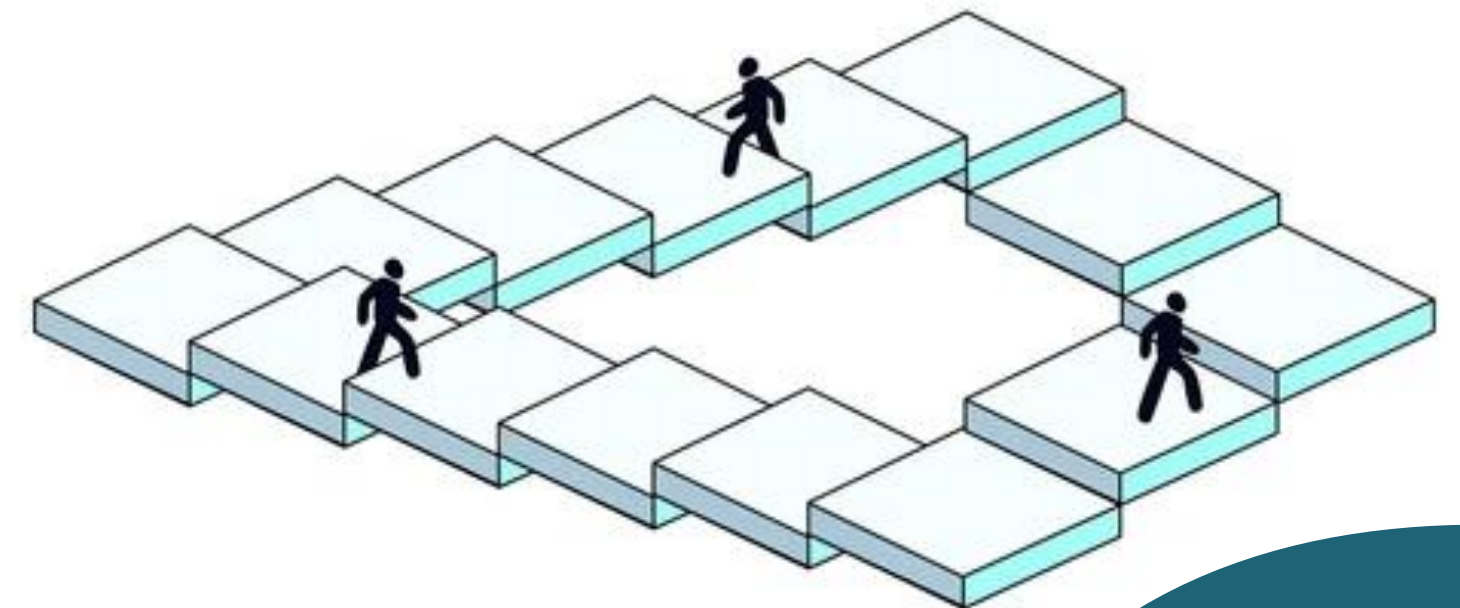
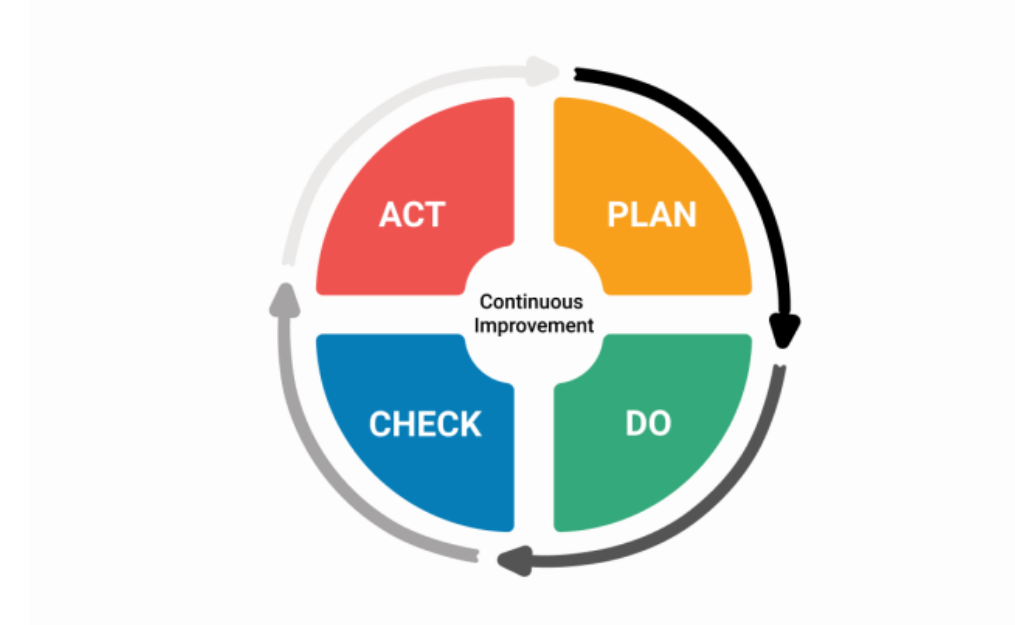
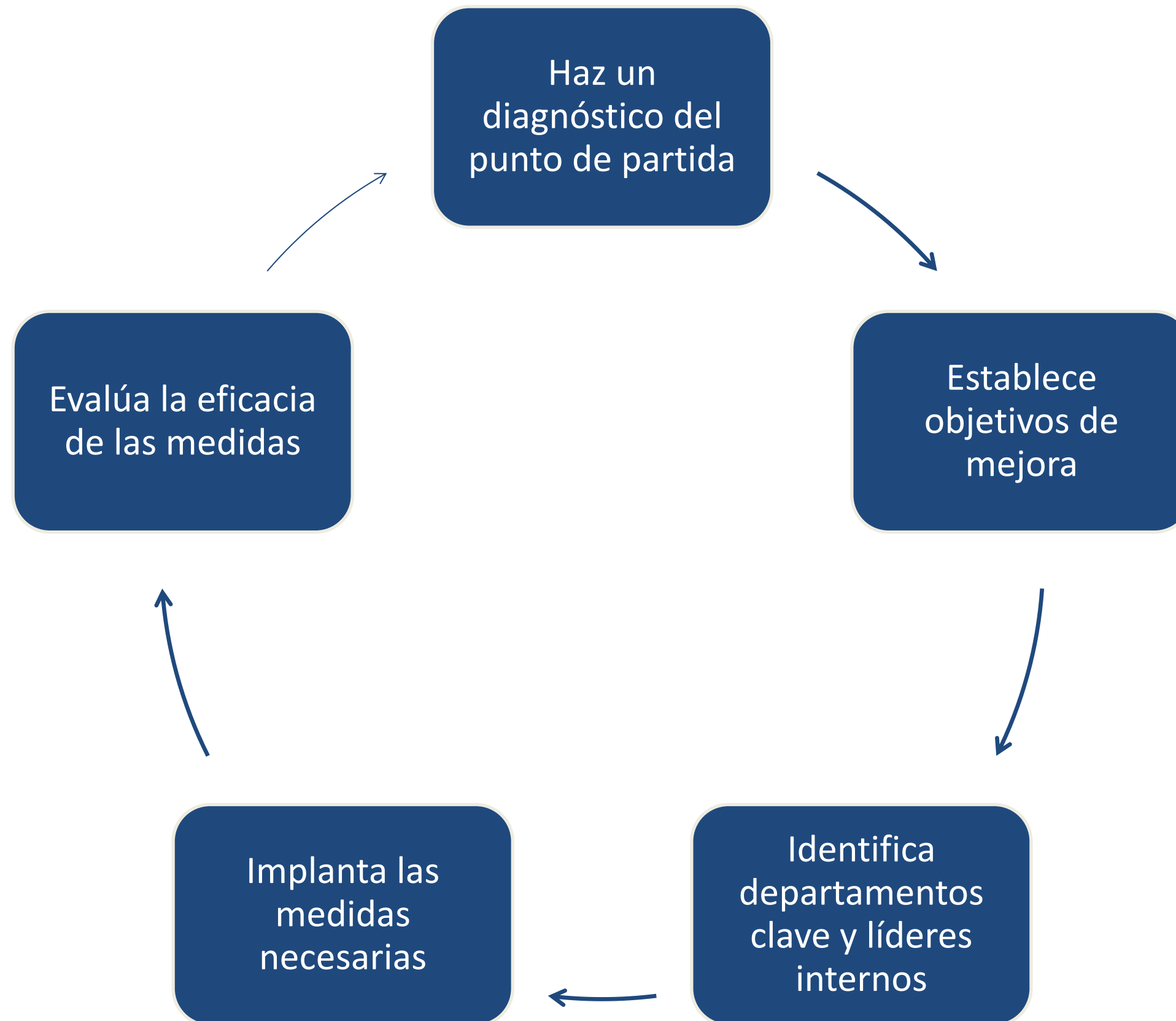


MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

La cultura requiere un enfoque de mejora continua



¿Cómo podemos diagnosticar el punto de partida y nuestras necesidades?

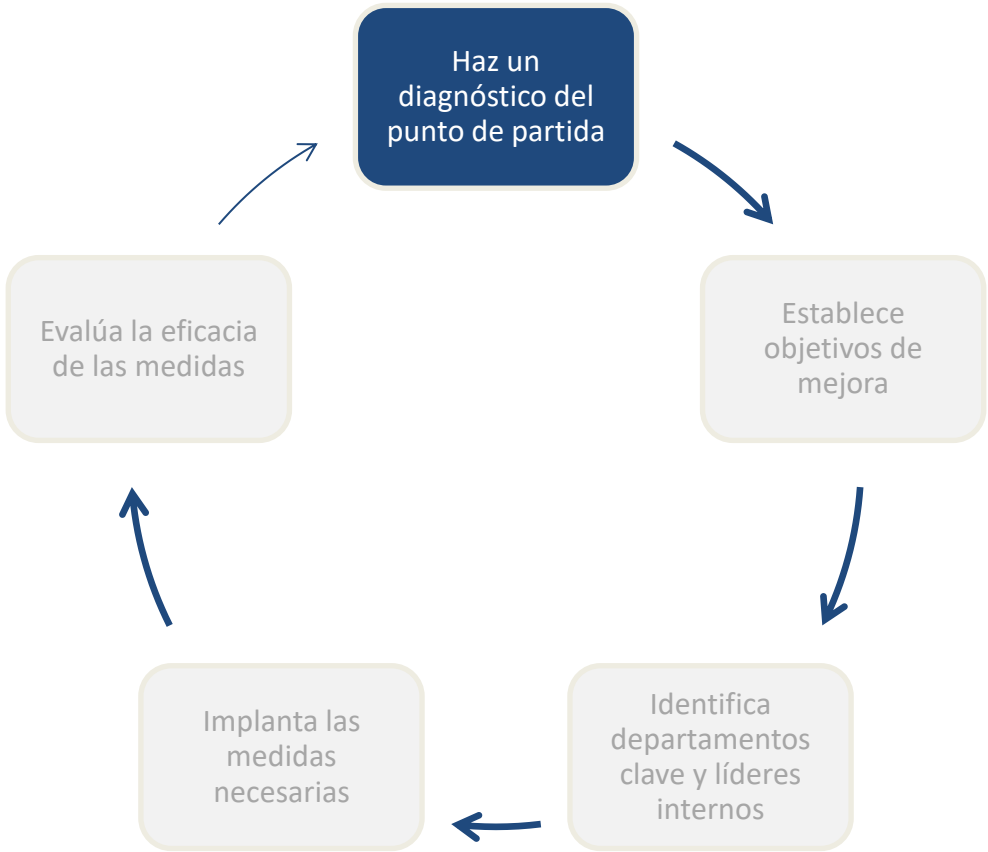
Análisis cualitativo / revisión del sistema

- Comparando los resultados de auditorías o inspecciones internas **anunciadas vs. no anunciadas**.
- Estudio **cualitativo de las causas raíz** identificadas en las no conformidades de seguridad alimentaria
- Estudio **cualitativo de las reclamaciones** de los consumidores
- **Comparativa interna entre instalaciones/locales**

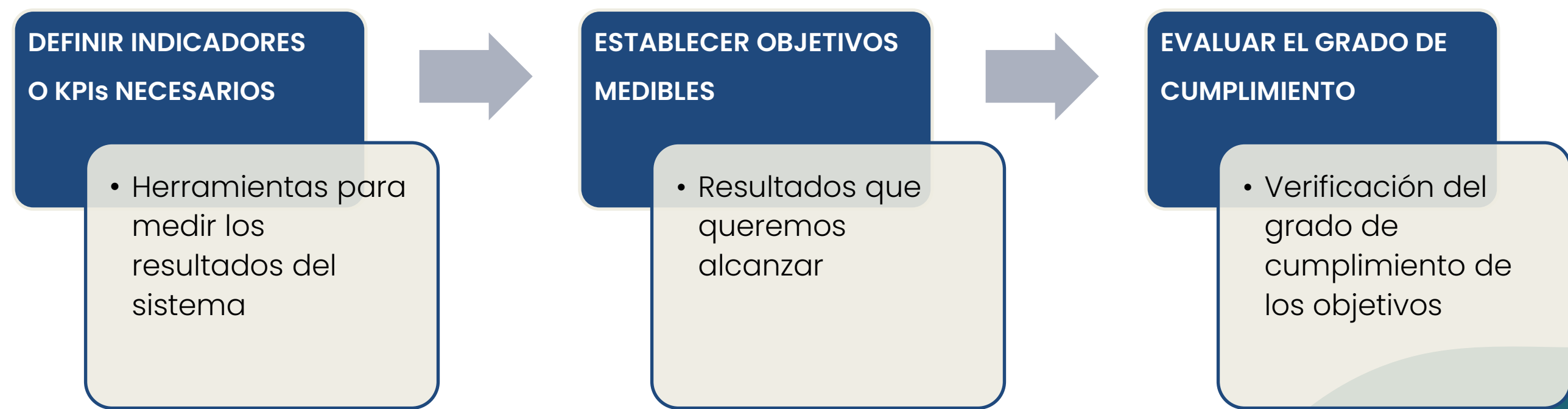
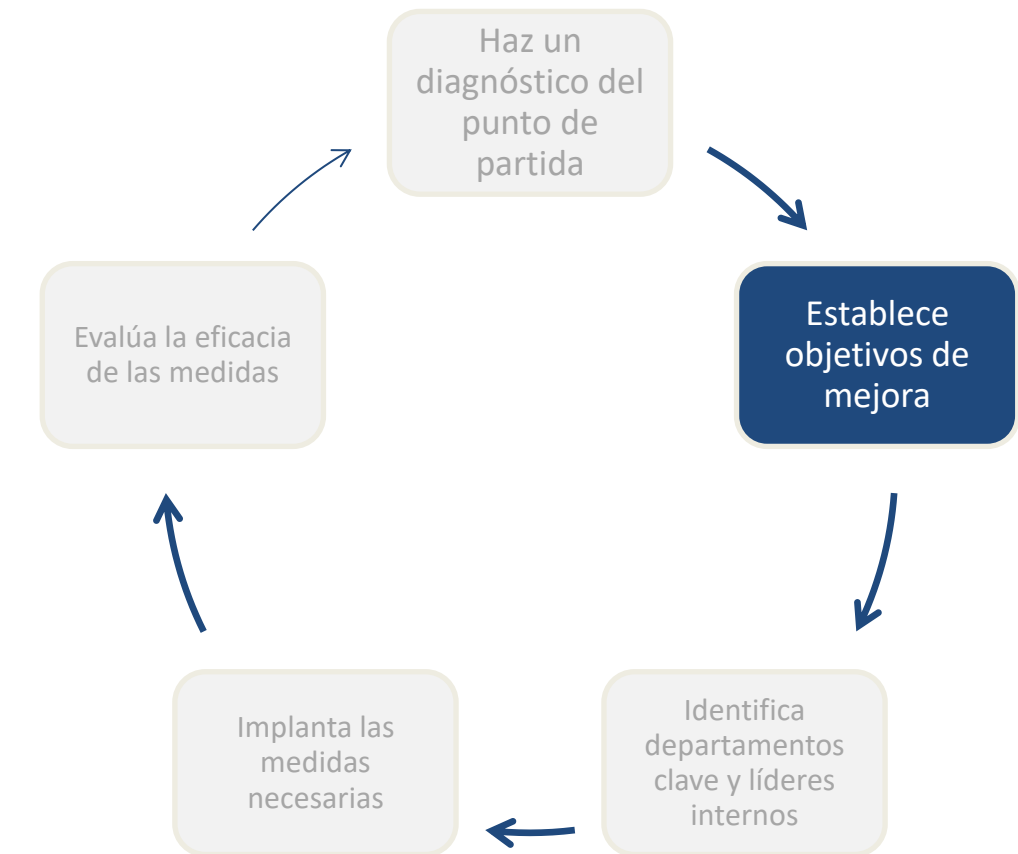
Encuesta a los trabajadores

Valoración					
Compromiso de la dirección	1	2	3	4	5
Comentarios					
Conozco los objetivos de seguridad alimentaria vinculados con mi actividad o responsabilidad					
Creo que la seguridad alimentaria es un elemento prioritario para la compañía					
Dispongo de los recursos y herramientas necesarias para cumplir con mis obligaciones en materia de seguridad alimentaria					
Los responsables de la empresa dan ejemplo en el cumplimiento de las políticas de inocuidad					
Se fomenta una comunicación abierta en la organización y se tienen respetan las opiniones de los trabajadores					
Valoración					
Acceso a la información y documentos	1	2	3	4	5
Comentarios					
Tengo acceso a la documentación de seguridad alimentaria relacionada con mi actividad o ámbito de responsabilidad					
Estoy informado de las novedades y cambios introducidos en los procedimientos que regulan mi actividad					

Valoración					
Fomento de la implicación / participación de las personas	1	2	3	4	5
Comentarios					
Se fomenta el trabajo en equipo para la mejora de las prácticas de seguridad alimentaria					
Me siento escuchado / valorado al expresar mis opiniones y propuestas de mejora					
Se actúa correctamente cuando se denuncian incumplimientos o malas prácticas relacionadas con la seguridad alimentaria					
La empresa reconoce el esfuerzo realizado y los logros alcanzados en seguridad alimentaria					
El entorno (instalaciones, equipos, etc.) en el que trabajo favorece el cumplimiento de las normas de seguridad alimentaria					
Valoración					
Conocimiento sobre riesgos alimentarios	1	2	3	4	5
Comentarios					
Tengo suficiente conocimiento sobre los riesgos alimentarios relacionados con mi ámbito de trabajo					
La empresa me facilita la formación / información necesaria para hacer correctamente mi trabajo					
Se resuelven adecuadamente mis dudas sobre riesgos alimentarios, operativa de trabajo, requisitos de higiene, etc.					



¿Cómo debe ser la definición de objetivos de mejora?



¿Cómo debe ser la definición de objetivos de mejora?

La guía contiene más de **20 ejemplos** de **medidas concretas** para fomentar la cultura de seguridad alimentaria

Compromiso de la dirección

La dirección establece la seguridad alimentaria como una prioridad.

Comunicación interna

Se establecen canales para un fácil acceso a la información.

Implicación de las personas

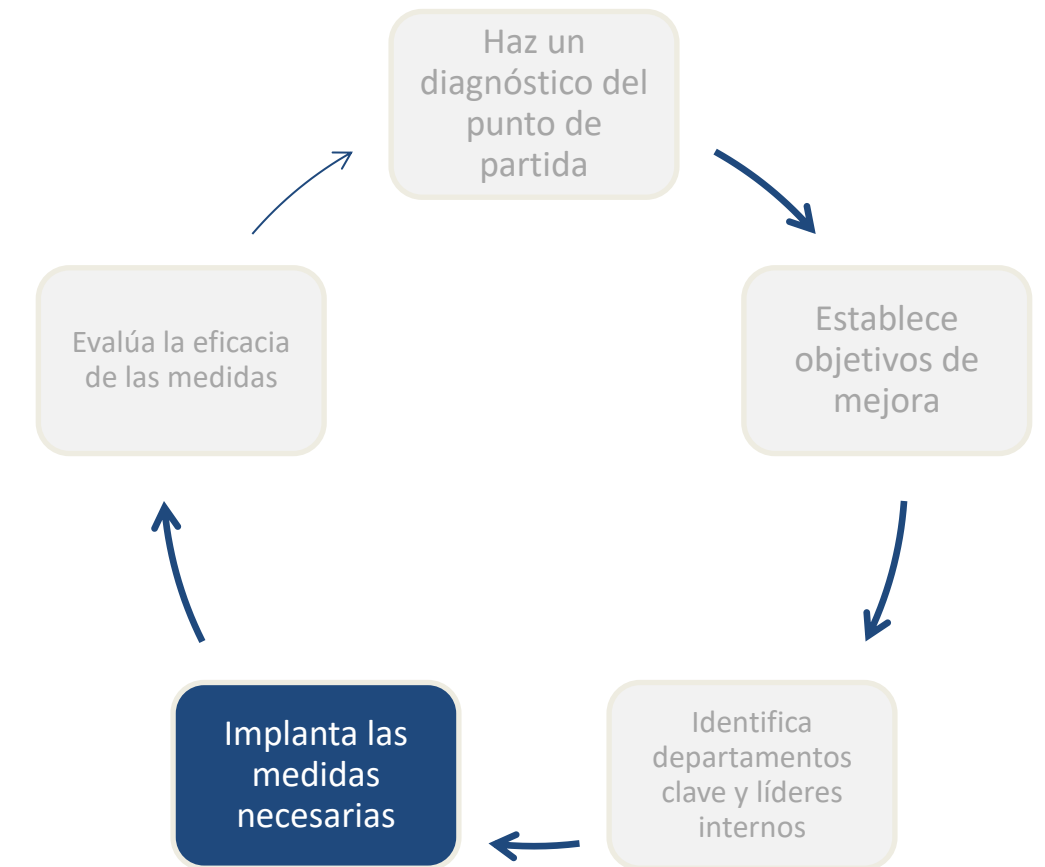
Se fomenta una actitud proactiva hacia la seguridad alimentaria.

Concienciación sobre riesgos

El personal comprende los riesgos y gestiona la seguridad alimentaria.

Medición del desempeño

Se implementan métodos para evaluar el desempeño de la seguridad alimentaria.



MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

Otras medidas importantes



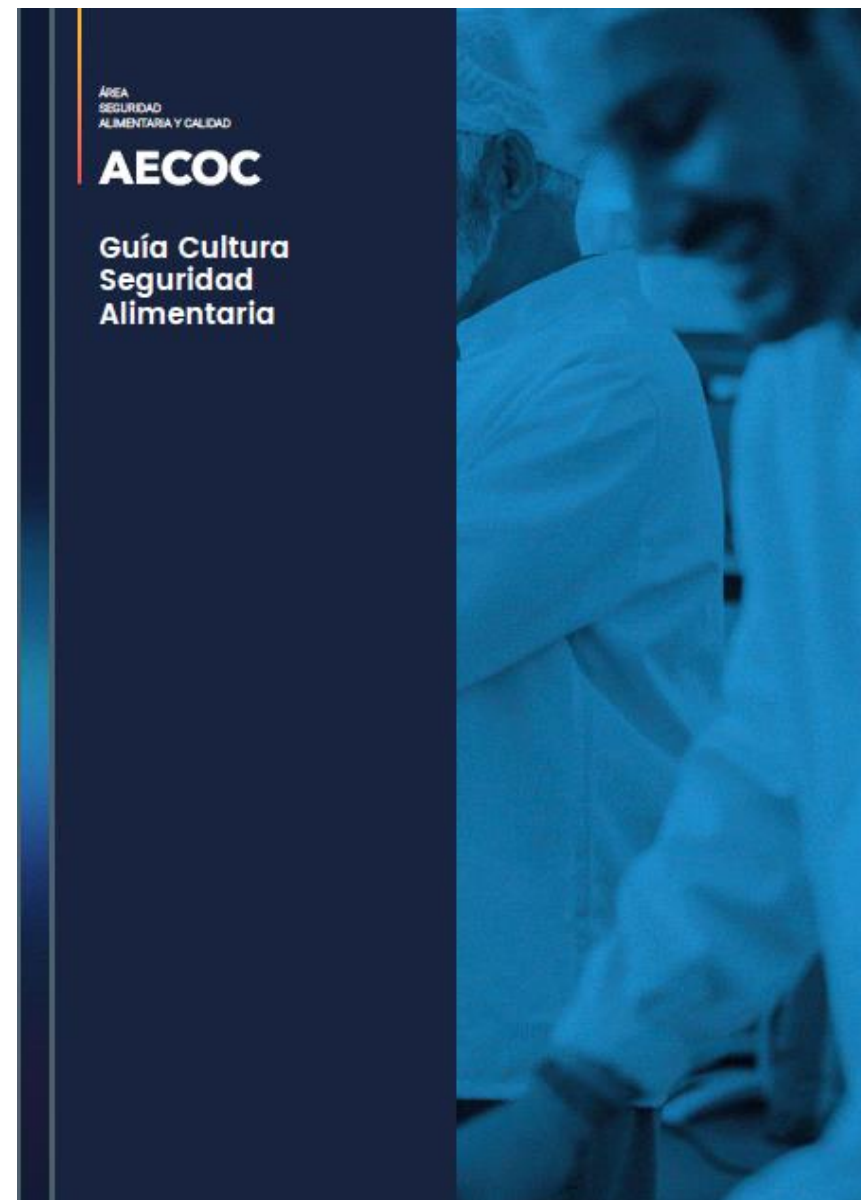
MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

¿Cómo podemos ayudaros?

Recomendaciones:



Descarga la guía pulsando en este [enlace](#)

Formación:

Desarrolla un Plan de Cultura de Seguridad Alimentaria en tu empresa

Recomendaciones para la planificación, implantación y mantenimiento de un Plan de Cultura de Seguridad Alimentaria que te ayude a cumplir con los requisitos legales y de estándares internacionales vigentes

06/05/2025 - Online

Horario:
De 10:00 a 11:00

Más información [webinar](#)

Taller de desarrollo de un Plan de Cultura de Seguridad Alimentaria

Metodología para identificar nuestro punto de partida, definir objetivos, desarrollar un plan de acción y medir la eficacia del sistema para una mejora continua.

20/03/2025 - Online

[Consultar ediciones](#) ✕

04/06/2025 - Online

Horario:
De 9:30 a 14:00 y de 15:30 a 17:30

Más información [curso](#)

Más de 700 empresas formadas en cultura

Para más información escribe a xpera@aecoc.es o formación@aecoc.es

Para estar actualizado en contenidos, **regístrate** en nuestra web: www.aecoc.es



MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

MUCHAS GRACIAS

Xavi Pera

Responsable de
Seguridad Alimentaria y Calidad

xpera@aecoc.es

Haznos saber cuales son tus intereses.
Regístrate en www.aecoc.es



@aecoc_es



/aecoc



/aecoc



MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición