



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

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

**El Grupo de Trabajo sobre Cultura
de Seguridad Alimentaria de los
Jefes de Agencias Europeas de
Seguridad Alimentaria y la
experiencia de Irlanda**

Cristina Fernández Bugallo
Autoridad de Seguridad Alimentaria
de Irlanda (FSAI)



MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

Anexo II, Capítulo XI bis, Reg 852/2004:

CAPÍTULO XI *bis*

Cultura de seguridad alimentaria

1. Los operadores de empresa alimentaria establecerán y mantendrán una cultura de seguridad alimentaria adecuada, y presentarán pruebas de ello, mediante el cumplimiento de los siguientes requisitos:
 - a) compromiso de la dirección, de conformidad con el punto 2, y de todos los empleados con la producción y distribución seguras de alimentos;
 - b) ► **C3** liderazgo ◀ en la producción de alimentos seguros y en la participación de todos los trabajadores en las prácticas de seguridad alimentaria;
 - c) conocimiento de los peligros para la seguridad alimentaria y de la importancia de la seguridad y la higiene de los alimentos por parte de todos los trabajadores de la empresa;
 - d) comunicación abierta y clara entre todos los trabajadores de la empresa, dentro de una actividad y entre actividades consecutivas, incluida la comunicación de desviaciones y expectativas;
 - e) disponibilidad de recursos suficientes para garantizar la manipulación segura e higiénica de los alimentos.
2. El compromiso de la dirección incluirá:
 - a) garantizar que las funciones y responsabilidades se comuniquen claramente dentro de cada actividad de la empresa alimentaria;
 - b) mantener la integridad del sistema de higiene de los alimentos cuando se planifiquen y ejecuten los eventuales cambios;
 - c) verificar que se llevan a cabo controles de manera oportuna y eficiente y que la documentación esté actualizada;
 - d) velar por que el personal reciba una formación y una supervisión adecuadas;
 - e) garantizar el cumplimiento de los requisitos reglamentarios pertinentes;
 - f) fomentar la mejora continua del sistema de gestión de la seguridad alimentaria de la empresa, teniendo en cuenta, cuando proceda, la evolución de la ciencia, la tecnología y las mejores prácticas.
3. La aplicación de la cultura de seguridad alimentaria tendrá en cuenta la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria.



Cultura de Seguridad Alimentaria: Desafíos para la industria Alimentaria



Cultura de Seguridad Alimentaria: Desafíos para los reguladores:



Cultura de Seguridad Alimentaria: Los Jefes de Agencias Europeas de Seguridad Alimentaria

Propósito del Grupo de Trabajo: Desarrollar un enfoque armonizado para:

- Implementar una Cultura de Seguridad Alimentaria (CSA) adecuada.
- Verificar oficialmente la existencia de una CSA adecuada.

Objetivo principal: Documentos de orientación (Guías):

- Ayudar a los organismos oficiales con la verificación del cumplimiento de la CSA
- Directamente adaptable para promoción/verificación



MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030

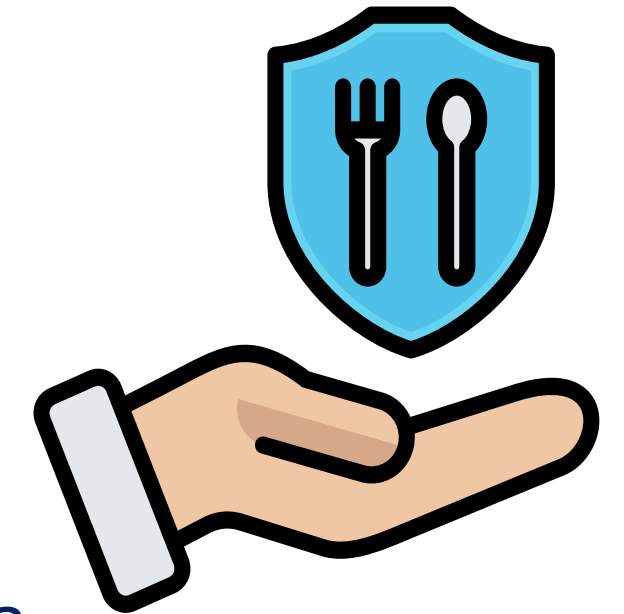


agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

Cultura de Seguridad Alimentaria: Los Jefes de Agencias Europeas de Seguridad Alimentaria

Apoyar a los Estados miembros:

- Ayudar en el desarrollo de programas piloto nacionales
- Proporciona opciones para seleccionar pautas/herramientas adecuadas para necesidades específicas



Estado actual y acciones futuras:

Centrarse en la investigación, el análisis y el desarrollo de directrices

Entregable clave: Documento exhaustivo que detalla los conceptos de CSA, la legislación y las herramientas prácticas de verificación (enfoque pragmático)



MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

Cultura de Seguridad Alimentaria: La Experiencia de Irlanda (Food Safety Culture)



- **Autoridad de Seguridad Alimentaria de Irlanda (FSAI)**
- **Departamento de Agricultura, Alimentación y Pesca**
- **Agencia de Protección de Pesca Marítima**
- **Servicio Nacional de Salud Ambiental**

Cultura de Seguridad Alimentaria: La Experiencia de Irlanda (Food Safety Culture)

- **FSAI + Agencias oficiales**
- **Objetivo Común: Requerimiento Legal**
- **Alcance del Grupo de Trabajo**
- **Asignación de recursos (Experta en Comportamiento)**
- **Interés de la industria alimentaria**
- **[Home | Food Safety Authority of Ireland Learning Portal](#)**

Cultura de Seguridad Alimentaria: La Experiencia de Irlanda (Food Safety Culture)

Food Safety Culture

Helping you develop, maintain, and demonstrate an appropriate food safety culture in your business.

Scroll down to begin ↓



- [Home | Food Safety Authority of Ireland Learning Portal](#)

Cultura de Seguridad Alimentaria: La Experiencia de Irlanda (Food Safety Culture)

Este proyecto investigó las actitudes y la conciencia sobre CSA entre las pequeñas empresas alimentarias en la isla de Irlanda.

El objetivo era identificar las barreras y facilitadores para adoptar una fuerte cultura de seguridad alimentaria dentro de estas empresas.

Una revisión rápida de la literatura existente, grupos focales, entrevistas y cuestionarios con distintos representantes de las pequeñas empresas y controles oficiales.

The attitudes, barriers and facilitators to establishing a strong food safety culture in small food businesses.



MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

Cultura de Seguridad Alimentaria: La Experiencia de Irlanda (Food Safety Culture)

Hallazgos:

- Conciencia y comprensión limitada de CSA
- Cambio de comportamiento sostenido
- Discrepancias perceptivas: percepciones desajustadas

Barreras significativas: rotación y/o escasez de personal, comunicación inefectiva, reluctancia a interactuar con los inspectores y aumento de los costos comerciales.

Facilitadores clave: incentivos y reconocimiento, comunicación regular sobre CSA, capacitación multilingüe y un liderazgo fuerte.

The attitudes, barriers and facilitators to establishing a strong food safety culture in small food businesses.



MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

SAFEFOOD RESEARCH: Establishing a strong food safety culture in small food businesses – attitudes, barriers and facilitators

Conclusiones y Recomendaciones:

- Este proyecto destaca una clara necesidad de mejorar la conciencia, el conocimiento y la comprensión de CSA entre las empresas pequeñas.

Conclusiones clave:

- Las intervenciones actuales de CSA a menudo se centran en aspectos individuales en lugar de una cultura holística.
- Los reguladores necesitan proporcionar directrices claras sobre los requisitos legales y la evaluación de CSA.
- Las empresas requieren información práctica y accesible para evaluar y mejorar su cultura de seguridad alimentaria.

The attitudes, barriers and facilitators to establishing a strong food safety culture in small food businesses.



MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



Cultura de Seguridad Alimentaria: Grupo de Trabajo Nacional

- **Guía de Orientación, Establecimiento y Verificación**
- **Materiales de Formación**
- **Cuestionarios de Implementación y Evaluación**
- **FSAI Plataforma online y de aprendizaje (Learning Portal)**



Cultura de Seguridad Alimentaria: Guia de Orientación

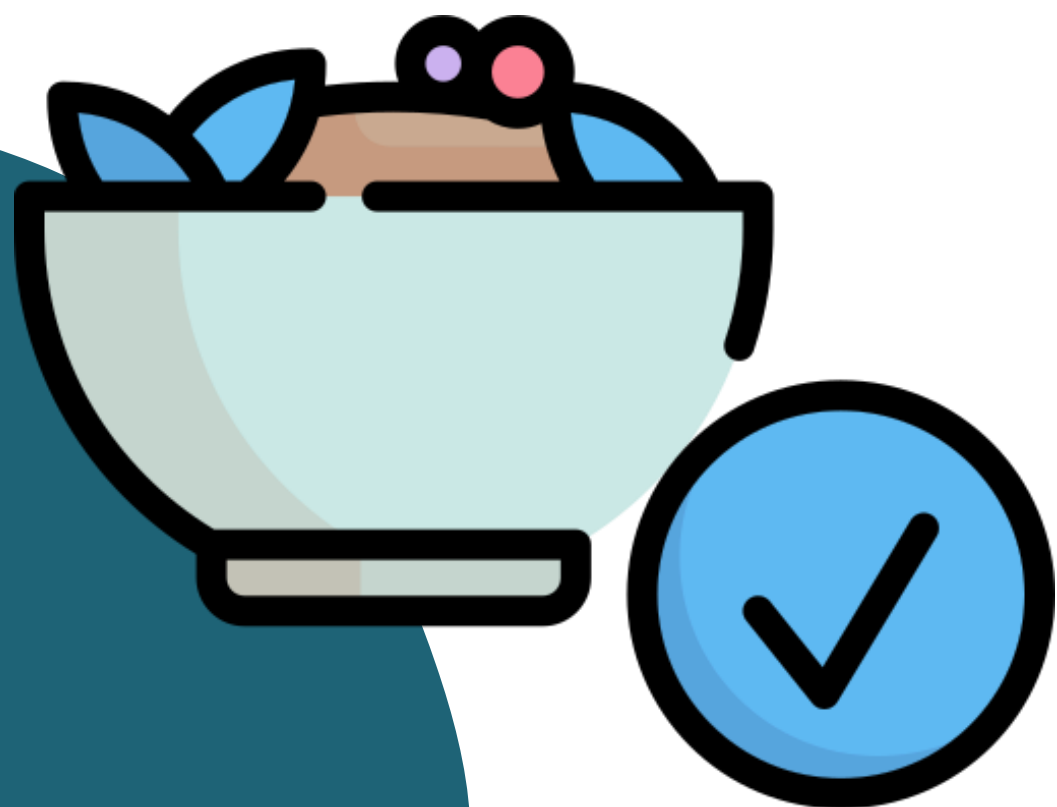
Para Operadores:

- ¿Qué es? ¿Cómo se implementa? ¿Cómo hacer cambios sostenibles en el tiempo? ¿Qué tengo que demostrar?

Para Reguladores:

- ¿Cómo se ve en la industria alimentaria (CSA adecuada)? ¿Cómo evaluarlo teniendo en cuenta los diferentes tamaños y estructuras de las empresas?

Política de aplicación



Anexo II, Capítulo XI bis, Reg 852/2004:

1. Los operadores de empresa alimentaria establecerán y mantendrán una cultura de seguridad alimentaria adecuada, y presentarán pruebas de ello, mediante el cumplimiento de los siguientes requisitos:
 - a) compromiso de la dirección, de conformidad con el punto 2, y de todos los empleados con la producción y distribución seguras de alimentos;
 - b) liderazgo en la producción de alimentos seguros y en la participación de todos los trabajadores en las prácticas de seguridad alimentaria;
 - c) conocimiento de los peligros para la seguridad alimentaria y de la importancia de la seguridad y la higiene de los alimentos por parte de todos los trabajadores de la empresa;
 - d) comunicación abierta y clara entre todos los trabajadores de la empresa, dentro de una actividad y entre actividades consecutivas, incluida la comunicación de desviaciones y expectativas;
 - e) disponibilidad de recursos suficientes para garantizar la manipulación se
2. El compromiso de la dirección incluirá:
 - a) garantizar que las funciones y responsabilidades se comuniquen claramente dentro de cada actividad de la empresa alimentaria;
 - b) mantener la integridad del sistema de higiene de los alimentos cuando se planifiquen y ejecuten los eventuales cambios;
 - c) verificar que se llevan a cabo controles de manera oportuna y eficiente y que la documentación esté actualizada;
 - d) velar por que el personal reciba una formación y una supervisión adecuadas;
 - e) garantizar el cumplimiento de los requisitos reglamentarios pertinentes;
 - f) fomentar la mejora continua del sistema de gestión de la seguridad alimentaria de la empresa, teniendo en cuenta, cuando proceda, la evolución de la ciencia, la tecnología y las mejores prácticas.
3. La aplicación de la cultura de seguridad alimentaria tendrá en cuenta la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria.



Cultura de Seguridad Alimentaria:

- **Compromiso de la Dirección y Liderazgo**
- **Comunicación y Conocimiento**
- **Participación de Todos los Empleados**
- **Mantenimiento y Verificación**
- **Mejora Continua**



Cultura de Seguridad Alimentaria: Flexibilidad



Cultura de Seguridad Alimentaria:

- **Compromiso de la Dirección y Liderazgo**
- **Comunicación y Conocimiento**
- **Participación de Todos los Empleados**
- **Mantenimiento y Verificación**
- **Mejora Continua**



Mejora continua: 2) El compromiso de la dirección incluirá:

f) fomentar la mejora continua del sistema de gestión de la seguridad alimentaria de la empresa teniendo en cuenta, cuando proceda, la evolución de la ciencia, la tecnología y las mejoras prácticas.

➤ Prácticas recomendadas:

- Revisión y actualización del sistema**
- Invertir estratégicamente**
- Supervisar indicadores clave (quejas de clientes)**
- Mantenerse informado**
- Búsquedas de comentarios externos (clientes)**

Ejemplo de Mejora Continua:

El propietario de un puesto de comida caliente móvil (Food-truck) muestra una mejora continua al:

- Controlar periódicamente las temperaturas de los equipos de refrigeración.
- Limpieza de equipos y organización.
- Mirando sus propias técnicas de manipulación de alimentos.
- Buscar la opinión de los clientes.
- Mantenerse informado a través de talleres y revisiones entre pares.
- Hacer pequeñas actualizaciones de equipos cuando sea posible.

Estos hábitos demuestran una cultura de seguridad alimentaria adecuada

Ejemplo de Compromiso de la Dirección y Liderazgo:

- Para mejorar la higiene de las manos en una panadería muy concurrida, el propietario demuestra constantemente las técnicas correctas de lavado de manos, destacando su necesidad incluso en las horas pico de servicio.
- Todas las mañanas, el propietario reúne al equipo para hablar abiertamente con respecto al lavado de manos, creando un compromiso de equipo de seguridad alimentaria.
- Este enfoque hizo que la higiene de las manos fuera un enfoque clave para todos los miembros del personal.

Estos hábitos demuestran una cultura de seguridad alimentaria adecuada.

Gracias



MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición