

MANUAL SOBRE PROCESAMIENTO SEGURO DE FRUTOS SECOS 4A EDICIÓN: CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

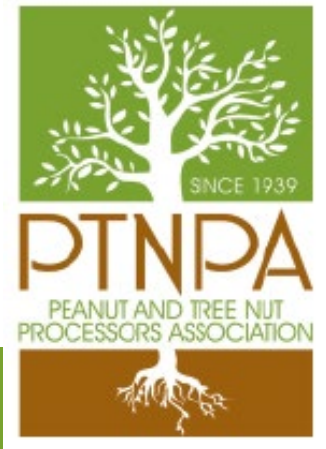
Presentadoras en Inglés:

Yvonne Masters, John B. Sanfilippo & Son, Inc.

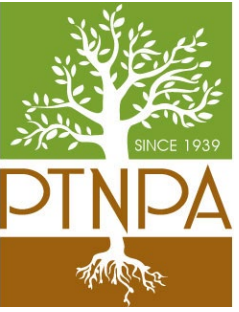
Erin Clem, Diamond Foods, LLC

Traducción y Presentación en Español:

Dulce Guzman, Arway Confections, Inc.



NUEVO CAPITULO: CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA



Chapter 11

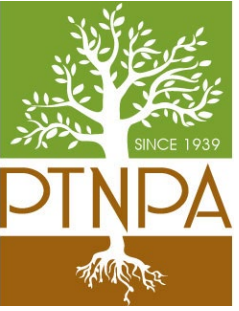
FOOD SAFETY CULTURE (NEW)

11.1 Introduction

Food Safety Culture is a new initiative undertaken by the Global Food Safety Initiative (GFSI) and the Food and Drug Administration (FDA) (GFSI, 2018; FDA, 2020). Facilities that have a strong Food Safety Culture are ones where food safety and quality are a shared responsibility among all employees and are not deemed just a function of one department. These facilities have empowered and encouraged employees to act when they see any deficiencies and have a management team that supports addressing concerns or potential issues as they arise.

The GFSI have identified five dimensions of Food Safety Culture (GFSI, 2018). Each dimension is important to advancing food safety to become part of the business culture and core value. Culture is more than a written set of programs or rules but rather the behaviors and actions of a group.

CAPITULO 11: CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA



ERIN CLEM

Senior Director Quality Assurance at Diamond Foods, LLC (Lead)

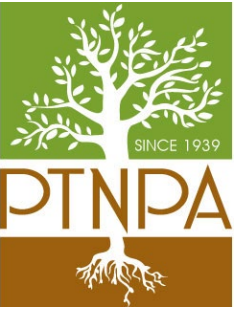


YVONNE MASTERS

Director of Food Safety and Quality Policy at John B. Sanfilippo & Son, Inc.



CAPITULO 11: CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

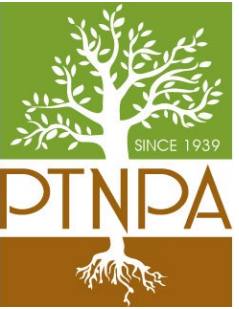


DULCE GUZMAN

Director of Food Safety and QA at Arway Confections, Inc.



CAPITULO 11: CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA



- **11.1 Introducción** (Empieza en la página 180)
- **11.2 Definiciones:** Cultura de Seguridad Alimentaria
- **11.3 Liderazgo** – La Seguridad Alimentaria Empieza Desde Arriba
 - 11.3.1 Visión y la Misión
 - 11.3.2 Los Valores y Expectativas de la Seguridad Alimentaria
- **11.4 Gente** – La Seguridad Alimentaria es Responsabilidad de Todos
 - 11.4.1 Educación y Entrenamiento para Influenciar el Comportamiento
- **11.5 Comunicación** – Comunicar la Seguridad Alimentaria Como una Prioridad
- **11.6 Medición** – Mejora Continua de la Seguridad Alimentaria para Elevar el Nivel
- **11.7 Efecto** – Cambiar el Comportamiento de Seguridad Alimentaria

- **11.8 Apéndice**
 - 11.8.1 Comunicar la Visión y los Valores de la Seguridad Alimentaria
 - 11.8.2 Compromiso de Liderazgo
 - 11.8.3 El Mensaje
 - 11.8.4 Educación, Entrenamiento, y Autoridad de la Seguridad Alimentaria
 - 11.8.5 Comunicación de la Seguridad Alimentaria
 - 11.8.6 Medición del Desempeño
 - 11.8.7 Documentación
 - 11.8.8 Responsabilidad

POR QUÉ EL ENFOQUE EN LA CULTURA?

El Jefe de Investigación del derrame de petróleo de EE.UU. critica la cultura de complacencia de BP



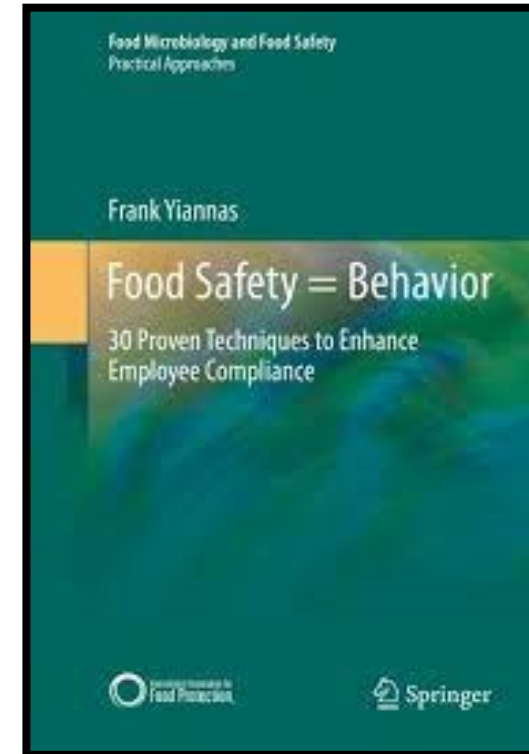
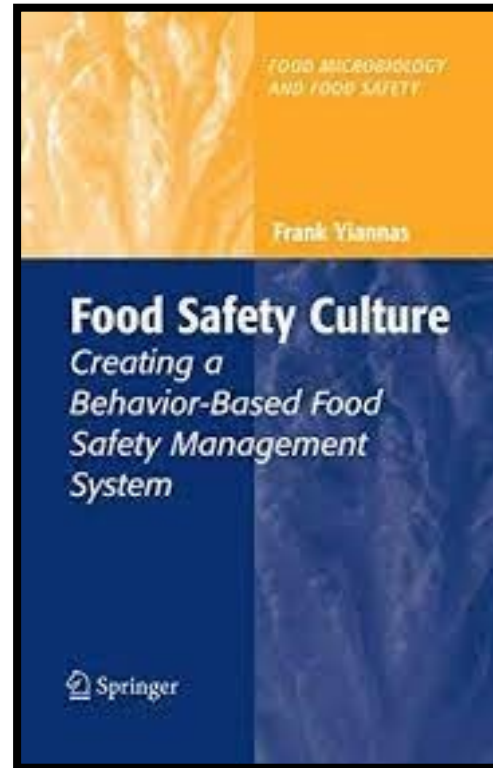
Investigaciones del retiro de mercado de GM culpan a fallas culturales

Informe de Columbia critica la cultura de la NASA y la supervisión del gobierno

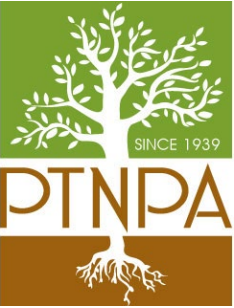


CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

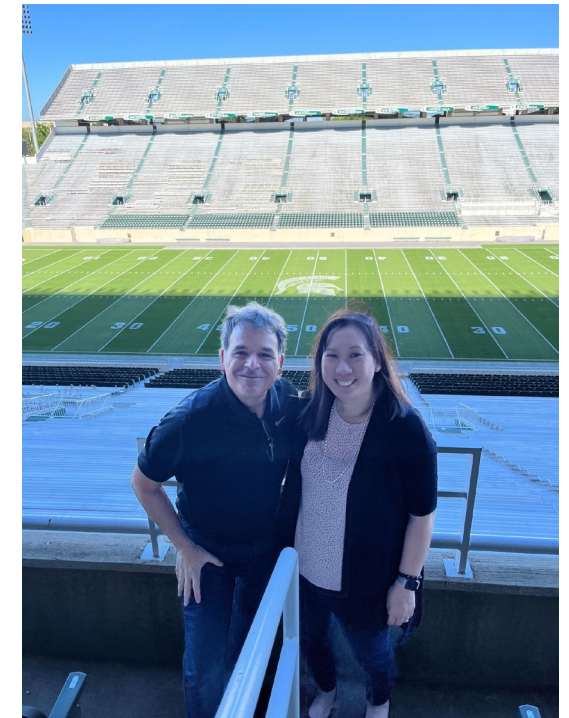
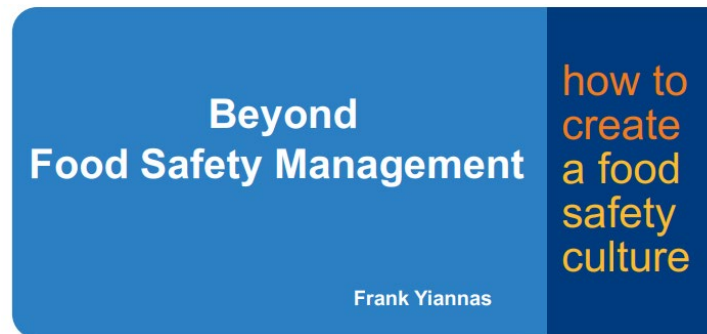
- Se basa en:



CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA



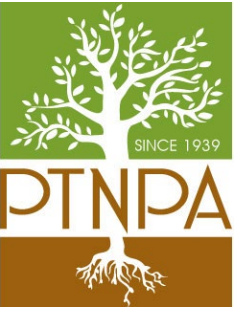
- “Valores, creencias y normas compartidas que afectan la mentalidad y comportamiento hacia la seguridad alimentaria, a lo largo y ancho de una organización” (GFSI, 2018).
- “Como una organización o grupo maneja la Seguridad Alimentaria” (Yiannas,2009).



Creating A Food Safety Culture Executive Education – Frank Yiannas (izquierda) Michigan State University, Junio 2022



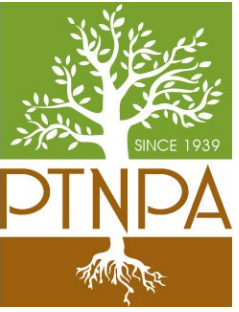
CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA



- **LIDERAZGO**
La Seguridad Alimentaria Empieza Desde Arriba
- **GENTE**
La Seguridad Alimentaria es Responsabilidad de TODOS
- **COMUNICACIÓN**
Comunicar la Seguridad Alimentaria Como una Prioridad
- **MEDICIÓN**
Mejora Continua de la Seguridad Alimentaria para Elevar el Nivel
- **EFEECTO**
Cambiar el Comportamiento de Seguridad Alimentaria



CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA



- **LIDERAZGO**
La Seguridad Alimentaria
Empieza Desde Arriba

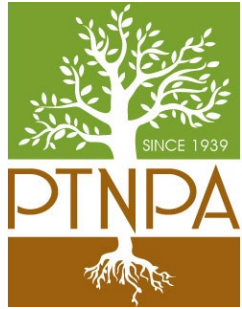


LIDERAZGO: VISIÓN Y MISIÓN



- Declaraciones de visión y misión establecidas por la **Alta Dirección**.
- Mensajes específicos sobre cómo se traduce a todas las **Partes Interesadas**.
- Comunica los **Valores** de la empresa.
- La importancia de la **Seguridad Alimentaria** debe reflejarse claramente en las comunicaciones de la empresa

LIDERAZGO: VISIÓN Y MISIÓN



LA VISION Y MISION DE DISNEY

Visión: “Ofrecer, con integridad, las experiencias de entretenimiento más consistentemente excepcionales para personas de todas las edades e intereses”.

Misión: "Producir experiencias de entretenimiento incomparables basadas en el rico legado de contenido creativo de calidad y narración excepcional".

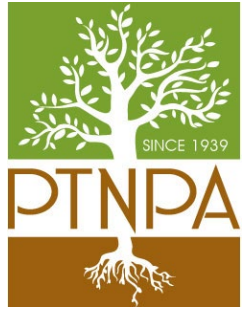


DIAMOND FOODS: OBJECTIVOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Ser el líder innovador de la categoría en alimentos de marca al ofrecer seguridad alimentaria sin concesiones, calidad de gran sabor, con un compromiso incomparable con el servicio al cliente.



LIDERAZGO: DIRECCIÓN Y EXPECTATIVAS

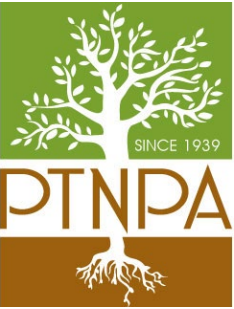


Estableces la dirección y las expectativas de seguridad alimentaria

- Las expectativas de desempeño en materia de seguridad alimentaria deben de ser:
 - **Simple**
 - **Claros y Concisos**
 - **Basadas en Riesgo**
 - **Relevantes**
- Alcanzable y entendido por todos

“Las altas expectativas son la clave de todo.”
- Sam Walton

LIDERAZGO: DIRECCIÓN Y EXPECTATIVAS



Ejemplos de Expectativas de Seguridad Alimentaria de Walmart

Respetamos al individuo por lo que nos preocupamos por su seguridad



Servimos a nuestros clientes Y lo hacemos de una manera segura



Nos esforzamos por la excelencia comenzando con la seguridad



Food Safety High Five

Know the High Five, and follow them while working with food.

1

Be Clean,
Be Healthy

- Wash hands when necessary
- Do not work with food if you are ill
- Never touch ready-to-eat food with bare hands



2

Keep it Cold,
Keep it Hot

- Keep cold foods at 41°F or below
- Keep hot foods at 140°F or above



3

Don't Cross-Contaminate

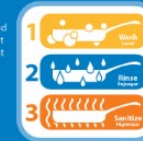
- Do not store raw foods over cooked or ready-to-eat foods
- Never prepare ready-to-eat foods on the same surface or with the same utensils used to prepare raw animal proteins



4

Wash, Rinse,
& Sanitize

- Properly wash, rinse and sanitize all food contact utensils and equipment



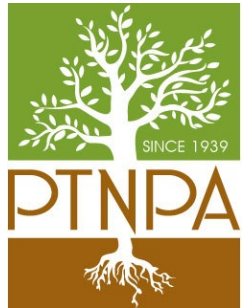
5

Cook it
& Chill it

- Cook food until it reaches a proper internal temperature
- Rapidly cool food to 41°F or below



DIAMOND FOODS: POLITICA DE COMPROMISO



Todos los altos directivos de Diamond Foods, LLC están comprometidos con los más altos estándares de seguridad alimentaria, calidad y mejora continua en todo lo que hacemos.

SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA SIGNIFICA PARA CADA UNO DE NOSOTROS:

1. ENFOQUE AL CLIENTE

Nuestra cadena de suministro integrada verticalmente proporcionará una seguridad y calidad alimentaria tan alta y consistente que siempre satisfagamos las expectativas declaradas e implícitas de nuestros clientes, tanto internas como externas. Los productos no se distribuirán si se determina que no se cumplen las especificaciones establecidas.

Seremos vistos como líderes en nuestra industria y negocio y nuestro éxito se atribuirá a acomodar y superar las necesidades de nuestros clientes.

Responder de manera positiva en un esfuerzo por colaborar con nuestros clientes para ayudarlos a alcanzar sus objetivos.

2. MANTENIMIENTO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA & CALIDAD

Nuestro principio rector en todo lo que hacemos, aprender de nuestras experiencias y las de nuestros pares para mejorar todas y cada una de las transacciones y, en última instancia, ganar con nuestros clientes. Nuestro método para lograr esto es a través de la acción preventiva.

Establecer y mantener una cultura en la que los empleados estén facultados para actuar para resolver problemas de seguridad alimentaria y para hablar y notificar a la gerencia de los problemas de manera positiva sin recurso.

Tomaremos medidas correctivas y preventivas cuando ocurra una no conformidad o cumplimiento con el cliente.

3. MEJORA CONTINUA

Los objetivos, metas, KPI y actividades para mejorar nuestra seguridad y calidad alimentaria serán una parte integral de nuestra operación. Nos asociaremos con nuestros clientes para mejorar continuamente el entorno de trabajo.

Actualizar la capacitación de nuestros empleados a los últimos métodos y estándares, incluidos los trabajadores a tiempo parcial.

Al analizar y medir los resultados de nuestros procesos podemos mostrar una mejora continua en todos los aspectos de nuestro negocio.

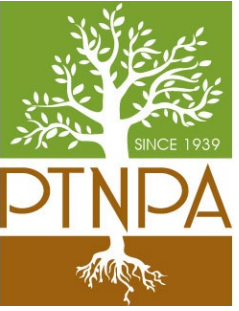
4. HACCP & SEGURIDAD ALIMENTARIA

Prevención de contaminantes en todas nuestras actividades para mantener niveles por debajo de los estándares gubernamentales y cumplir con las regulaciones gubernamentales.

Capacitar a nuestros empleados para aumentar su conciencia de los peligros potenciales, incluidos los trabajadores a tiempo parcial.

Comunicar cualquier deficiencia en nuestras actividades a las autoridades cuando ocurran, así como a otras partes interesadas y afectadas.

TOTALLY NUTS & MORE, INC.: POLITICA DE COMPROMISO



NUESTRA MISION:

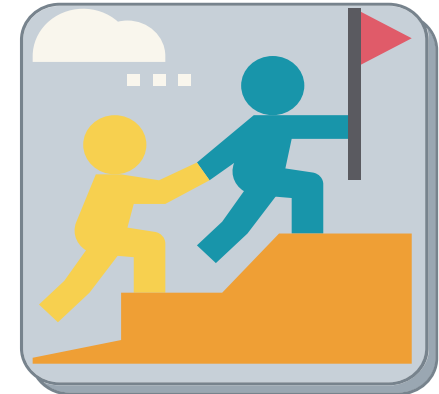
- Continuar desarrollando y fortaleciendo nuestra cultura de seguridad de los alimentos para garantizar y perseguir la información segura y la importación segura y la distribución segura de alimentos (nueces de árbol, semillas y frutas secas).



LIDERAZGO: COMPROMISO Y MENSAJE

- Mensaje **claro y conciso** sobre las expectativas de seguridad alimentaria de la empresa son cruciales para una cultura de seguridad alimentaria exitosa.

- El objetivo de la comunicación es **educar, informar y sensibilizar** a todos empleados de la empresa



Predicar con el Ejemplo

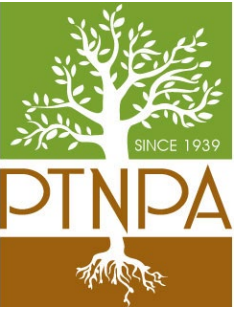
- Adaptar el mensaje a cada grupo garantiza que todas las personas de la empresa en su conjunto se apropien de su papel en la seguridad alimentaria.

CELEBRA PREMIOS Y LOGROS



- Premios de clientes, reconocimiento de auditorias, puntajes de GMPs, etc.
- Todas son oportunidades para celebrar victorias y reconocer a los equipos.

CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA



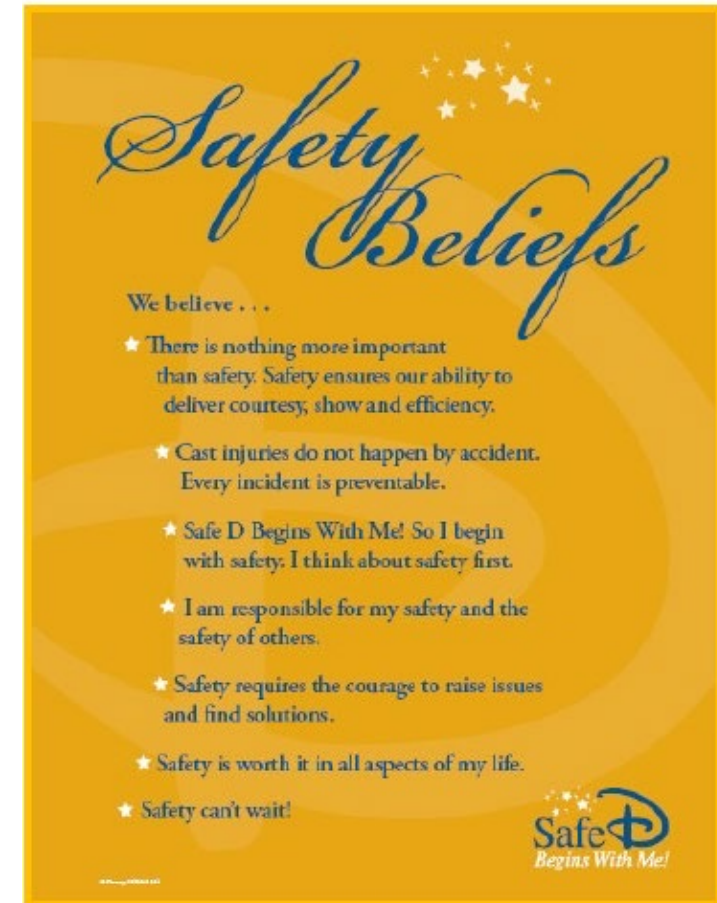
GENTE:
La Seguridad Alimentaria
es Responsabilidad de TODOS



GENTE: RESPONSABILIDAD DE TODOS

INVOLUCRAR A LOS EMPLEADOS

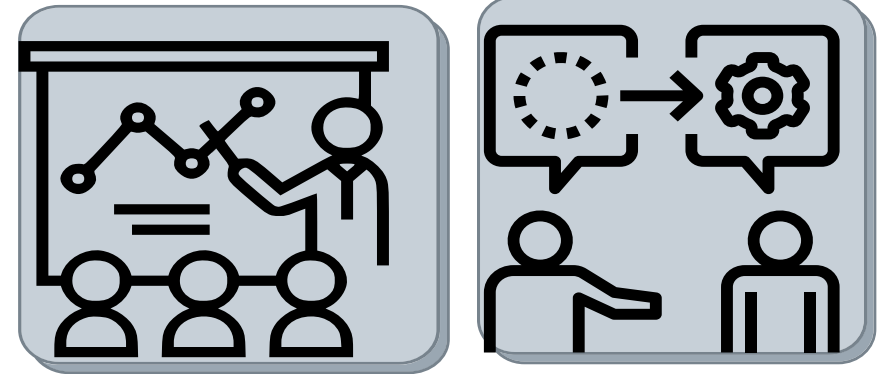
- **Las personas** son el elemento mas crítico en es establecimiento de una cultura de seguridad alimentaria.
- **Cada persona** dentro de una organización tiene un impacto en la seguridad alimentaria.
- Desde el equipo de ventas, hasta el marketing, pasando por cada individuo en la fábrica de producción, El comportamiento de **TODOS** tiene un impacto en la cultura general de seguridad alimentaria de un organización.



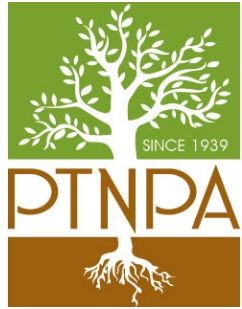
Reference: Disney Safety Beliefs

EDUCACIÓN Y ENTRENAMIENTO

- Desarrollar la comprensión y competencia de los empleados en materia de seguridad alimentaria garantiza que la base de empleados pueda identificar rápidamente las preocupaciones o problemas.
- La educación es **fundamental** para **garantizar que los empleados** entiendan la seguridad alimentaria **en lo que respecta a ellos**.
- Los temas de capacitación deben incluir lo siguiente:
 - Aspectos técnicos de seguridad alimentaria **por puesto**
 - **Comprensión** más amplia de la seguridad alimentaria
 - Habilidades de comunicación y resolución de problemas
 - Gestión del cambio



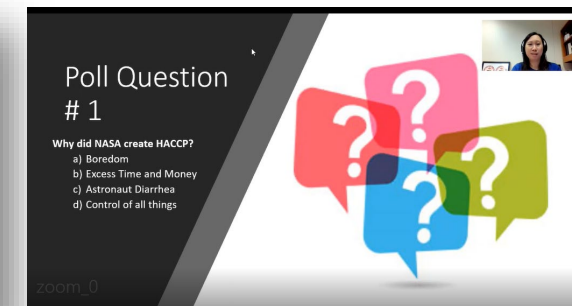
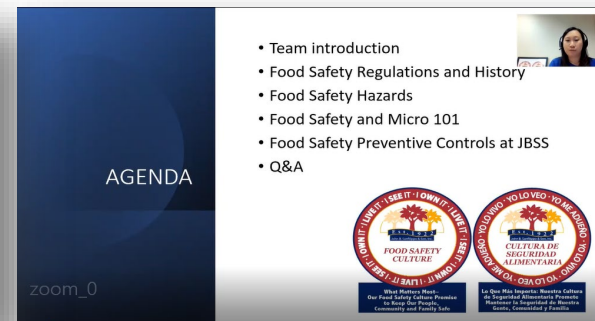
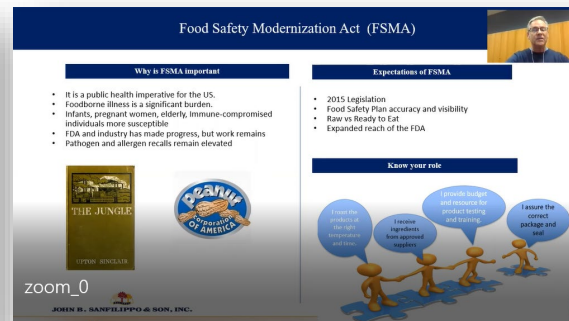
GENTE: RESPONSABILIDAD DE TODOS



EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN PARA INFLUIR EN EL COMPORTAMIENTO

Uso de herramientas interactivas para mantener a las personas involucradas. Ejemplos:

- Video de lavado de manos de Seinfeld (YouTube)
- Encuestas
- Melodías pegajosas (e.g., La parodia épica del lavado de manos en YouTube)



Handwashing / Lavado de manos / ਹੱਥ - ਧੋਣਾ

Handwashing, when done properly, is the #1 way to prevent the spread of germs and diseases. There are an estimated 1500 bacteria on just 1 cm of your hand. Washing your hands properly prevents spreading germs to the food we produce and to your fellow Diamond Employees.

Lavarse las manos, cuando se hace correctamente, es la forma número uno de prevenir la propagación de gérmenes y enfermedades. Se estima que hay 1500 bacterias en solo 1 cm de la mano. Lavarse las manos correctamente evita la propagación de gérmenes a los alimentos que producimos y a sus compañeros Empleados de Diamond.

ਹੱਥ ਧੋਣਾ, ਜਦੋਂ ਸਹੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਕੀਟਾਣੂਆਂ ਅਤੇ ਬਿਮਾਰੀਆਂ ਦੇ ਫੈਲਣ ਨੂੰ ਰੋਕਣ ਦਾ #1 ਤਰੀਕਾ ਹੈ। ਤੁਹਾਡੇ ਹੱਥ ਦੇ ਸਿਰਫ 1 ਸੈਂਟੀਮੀਟਰ ਤੇ ਅੰਦਾਜ਼ਨ 1500 ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਹਨ। ਆਪਣੇ ਹੱਥਾਂ ਨੂੰ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਧੋਣਾ ਸਾਡੇ ਦੁਆਰਾ ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਭੋਜਨ ਅਤੇ ਤੁਹਾਡੇ ਸਾਥੀ ਡਾਇਮੰਡ ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਵਿੱਚ ਕੀਟਾਣੂਆਂ ਨੂੰ ਫੈਲਣ ਤੋਂ ਰੋਕਦਾ ਹੈ।

How to Wash Your Hands for 20 – 30 Seconds Cómo lavarse las manos durante 20 a 30 segundos 20-30 ਸਕਿੰਟਾਂ ਲਈ ਆਪਣੇ ਹੱਥ ਕਿਵੇਂ ਧੋਣੇ ਹਨ



01
Wet your hands with warm water.
Mójate las manos con agua tibia.
ਆਪਣੇ ਹੱਥਾਂ ਨੂੰ ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਗਿੱਲਾ ਕਰੋ।



02
Apply enough soap to cover your hands.
Aplique suficiente jabón para cubrir sus manos.
ਆਪਣੇ ਪੂਰੇ ਹੱਥ ਤੇ ਕਾਫ਼ੀ ਸਾਬਣ ਲਗਾਓ।



03
Rub your hands together.
Frote sus manos juntas.
ਆਪਣੇ ਹੱਥਾਂ ਨੂੰ ਰਗੜੋ।



04
Scrub the back of each hand.
Frote el dorso de cada mano.
ਹਰ ਹੱਥ ਦੇ ਪਿਛਲੇ ਹਿੱਸੇ ਨੂੰ ਰਗੜੋ।



05
Clean between each finger.
Limpio entre cada dedo.
ਹਰੇਕ ਉਂਗਲੀ ਦੇ ਵਿਚਕਾਰ ਸਾਫ਼ ਕਰੋ।



06
Scrub your wrists.
Frote sus muñecas.
ਆਪਣੇ ਗੁੱਟਾਂ ਨੂੰ ਰਗੜੋ।



07
Clean and scrub around your thumbs.
Limpia y frota alrededor de tus pulgares.
ਆਪਣੇ ਅੰਗੂਠੇ ਦੇ ਦੁਆਲੇ ਸਾਫ਼ ਕਰੋ ਅਤੇ ਰਗੜੋ।



08
Scrub your fingernails.
Frote sus uñas.
ਆਪਣੇ ਨਹੀਂਆਂ ਨੂੰ ਰਗੜੋ।



09
Rinse with warm water.
Enjuague con agua tibia.
ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਕੁਰਲਾ ਕਰੋ।



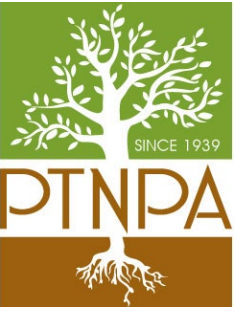
10
Dry your hands with a paper towel.
Seque sus manos con una toalla de papel.
ਆਪਣੇ ਹੱਥਾਂ ਨੂੰ ਕਾਰਜੀ ਤੌਲੀਏ ਨਾਲ ਸੁਕਾਓ।

EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN PARA INFLUIR EN EL COMPORTAMIENTO.

- Uso de boletines informativos
- Publicado en varios idiomas para llegar a todos los empleados.
- Poner en los cheques de pago para que todos los empleados lo reciban.
- Cubrir temas relacionados con capacitaciones mensuales de calidad.

TOTALLY NUTS & MORE, INC.:

GENTE: RESPONSABILIDAD DE TODOS



EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN PARA INFLUIR EN EL COMPORTAMIENTO

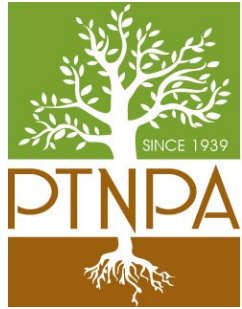
- Nuestro meta es el de ser un importador de frutos secos, semillas y frutos secos con los servicios adicionales que incluyen: exportación, almacenamiento y distribución. No cultivamos, cosechamos, procesamos, empacamos, las mercancías.

En 2022 impartimos formación a todos los empleados sobre los siguientes temas:

- *Listos para consumirse (RTE)*
- *Medición de humedad (AW)*
- *EMP*
- *Pasos de inactividad (Kill Step)*

TOTALLY NUTS & MORE, INC.:

GENTE: RESPONSABILIDAD DE TODOS



EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN PARA INFLUIR EN EL COMPORTAMIENTO

- Nuestras capacitaciones / cuestionarios para empleados pueden parecer simplistas para un especialista en seguridad alimentaria experimentado; Sin embargo, desarrollar la comprensión de los empleados sobre estos temas para un importador no lo es.

KILL STEPS

Select all that apply

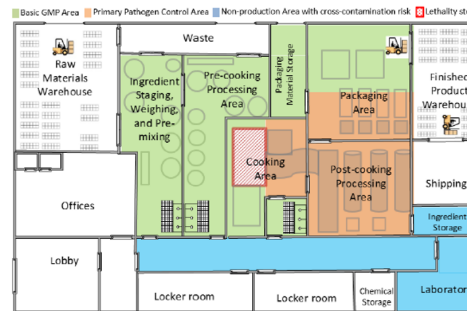
- Steam Pasteurization
- Treatment with Aluminum Phosphide, Phostoxin, or Phosphine (PH3)
- Wet (Oil) Roasting
- Freezing
- Cooking
- Anti-microbial w
- Irradiation
- Refrigeration
- Dry Roasting
- PPO Propylene O

Example of a Conceptual Plant Layout Showing Three Process Areas with Different Hygiene Control: PPCA (Primary Pathogen Control Area) in Orange, a Basic cGMP's (Current Good Manufacturing Practices) Area in Green, and Non-Production Areas with Cross-Contamination Risk in Blue.

Using the schematic below,

1. Identify the Kill Step
2. Identify Zone 1 areas
3. Identify Zone 4 areas

Hint: Pay attention to the doors on the schematic between the different areas.



WHICH OF THESE FOODS WOULD BE CONSIDERED RTE (SELECT ALL THAT APPLY)

Peanut Butter Choose an item.

Breaded uncooked chicken Choose an item.

Canned spaghetti sauce Choose an item.

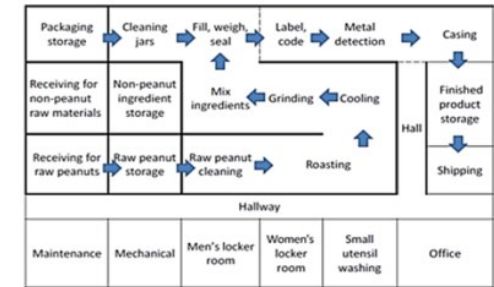
Quick cook oats Choose an item.

Bottled juice Choose an item.

Frozen diced carrots Choose an item.

Using this Peanut Butter factory plant schematic,

1. Identify the kill step
2. Identify areas in Zone 1
3. Identify areas in Zone 4

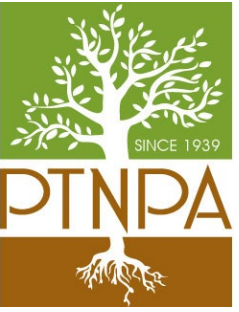


WHICH STATEMENTS ABOUT AN ENVIRONMENTAL MONITORING ARE TRUE?

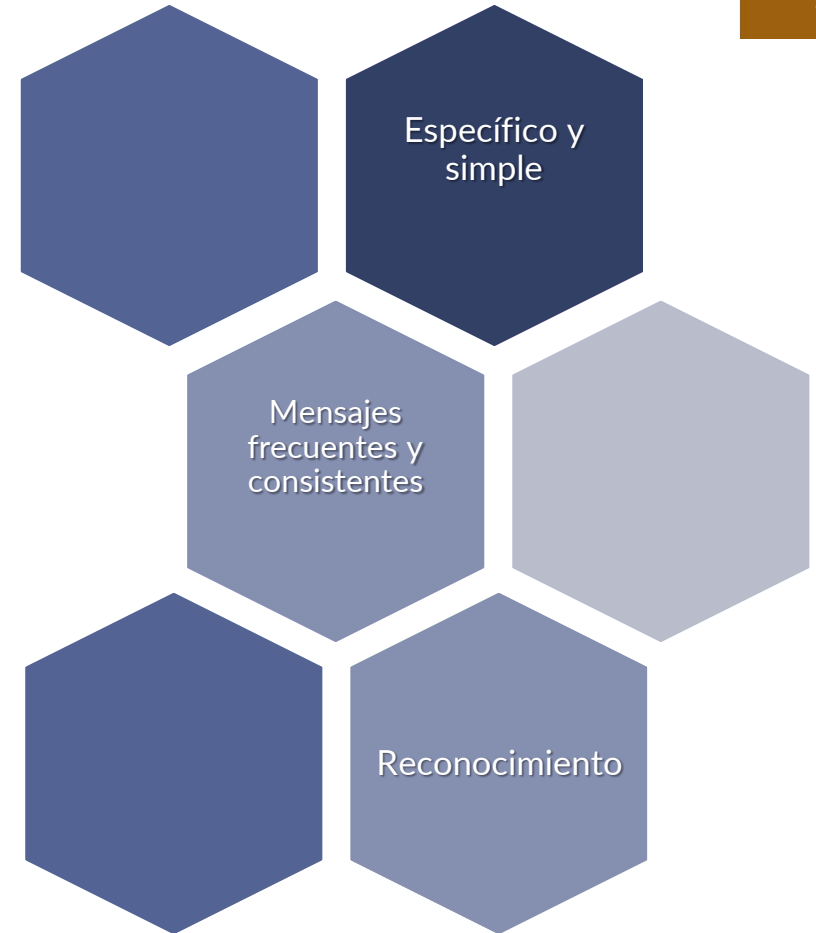
An environmental monitoring program _____ (select all that apply)

- Is needed after a kill step until primary packaging is sealed.
- Can be replaced by a finished product testing program.
- Is needed for any foods cooked by customers.
- Is needed for all areas of a facility making food.
- Is a verification activity for effective sanitation procedures.
- Should reference an SOP for responding to positive pathogen results.

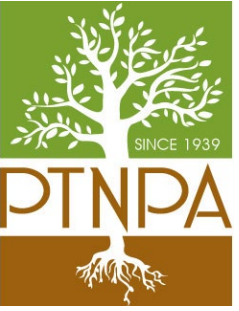
CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA



- **COMUNICACIÓN**
Comunicar la Seguridad Alimentaria Como una Prioridad



COMUNICACIÓN: UNA PRIORIDAD



- **Sea Específico:** El mensaje debe ser específico y Simple – no genérico.
- **Colocación:** Decirle a los empleados **qué** comportamiento es necesario y **dónde** se necesita el comportamiento.
- **Manténgalo simple:** Evite signos y símbolos complejos o posters con demasiados mensajes, palabras o imágenes.
- **Cámbialo:** La comunicación debe ser regularmente. Ocasionalmente, el(los) mensaje(s) tendrá(n) que ser modificado o cambiado.

La comunicación es **esencial** para desarrollar y mantener una cultura.

Una buena comunicación garantiza que todos los empleados se comuniquen con ellos en un método que entiendan.

COMUNICACIÓN: UNA PRIORIDAD

- **COMUNICACIÓN:** La comunicación a través de la compañía y durante todo el día refuerza la cultura de una empresa.
- Posters, juegos, y mesas de información son una excelente manera de entablar una comunicación.

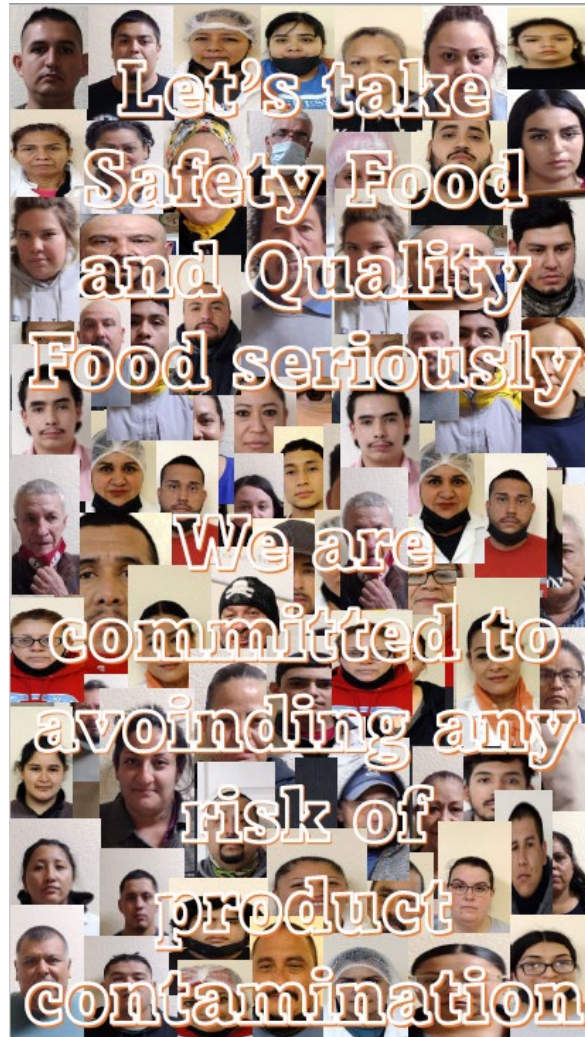
Safety Food Culture
Find the keys to excellent Safety Food

W	A	S	H	X	O	H	A	N	D	S
M	A	X	K	Y	O	U	R	W	W	W
F	A	C	E	M	A	S	K	W	W	W
H	A	I	R	N	E	T	R	C	C	P
H	O	T	W	A	T	E	R	T	A	L
X	R	A	Y	S	X	H	A	C	C	P
M	E	T	A	L	C	O	A	L	W	
D	E	T	E	C	T	O	R	L	W	N
S	A	N	I	T	I	Z	I	N	G	T
C	L	E	A	N	I	N	G	W	W	O
E	D	I	S	I	N	F	E	C	T	S
H	A	A	C	P	D	A	D	W	N	B
A	P	L	A	N	F	O	O	D	A	I
Z	A	N	A	L	Y	S	I	S	T	O
A	C	R	I	T	I	C	A	L	I	L
R	O	P	O	I	N	T	S	W	O	O
D	N	W	W	E	W	W	E	W	N	G
R	T	T	O	A	S	T	E	R	R	I
O	R	O	V	E	N	C	Y	W	L	C
O	O	C	R	I	T	I	C	A	L	A
A	L	C	H	E	M	I	C	A	L	L
S	F	P	H	Y	S	I	C	A	L	W
S	A	F	E	T	Y	F	Q	P	L	A
Q	U	A	L	I	T	Y	O	C	A	W

WASH YOUR HANDS, FACEMASK, HAIRNET,
CCP: HOT WATER, METAL DETECTOR, ROASTER,
OVEN, X-RAYS
CLEANING, SANITIZING, DISINFECT
HACCP: HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL
POINTS-BIOLOGICAL, PHYSICAL, CHEMICAL
FQP: FOOD QUALITY PLAN SFP: SAFETY FOOD PLAN

Score: 999
Level: Easy

COMUNICACIÓN: UNA PRIORIDAD



- Personalice la comunicación y haga que los empleados revisen por qué están comprometidos con productos seguros y de alta calidad.
- Pregúnteles su punto de vista y sus perspectivas de mejora.

COMUNICACIÓN: UNA PRIORIDAD

RECONOCIMIENTO

Food Safety Hero
Héroe de Seguridad Alimentaria

Bien Hecho! Well Done, <name>!

**See Something, Say Something...
Ver algo, decir algo ...**

**<name> received a monetary reward.
<name> recibió una recompensa monetaria.**

**First & Last Name
shift, role/title**

<English - add information about what the employee found, how the employee responded, & how it helped the company/food safety>

<Spanish - add information about what the employee found, how the employee responded, & how it helped the company/food safety>

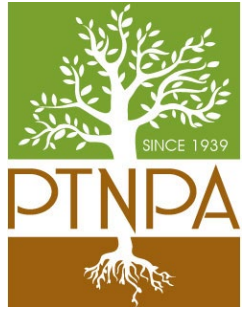


COMUNICACIÓN: UNA PRIORIDAD

RECONOCIMIENTO



TOTALLY NUTS & MORE, INC.: COMUNICACIÓN: UNA PRIORIDAD



COMUNICACIÓN

Reconozcan unos a otros y por qué estamos agradecidos de hacer lo que hacemos.

Reconocer a uno de nuestros empleados que logró su calificación HACCP

ÉK
01-23 1:03 p.m.
Thank you all so much for your kind words! It is indeed a very happy day for me!

TH
01-23 12:46 p.m.
Wow that is fantastic! Congratulations Eva.
1

LA
01-23 12:47 p.m.
WOW EVA !!! YOU ARE UNSTOPPABLE

YOU DID IT!

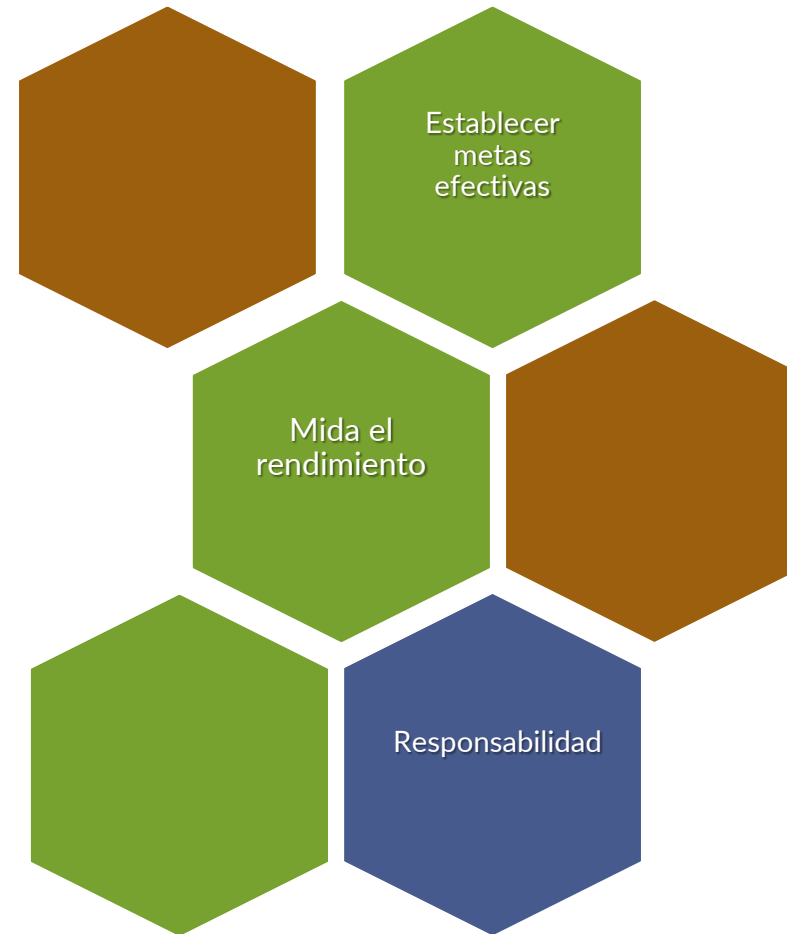
congrats!

LB
01-23 12:52 p.m.
Amazing job, Eva!!!!!!!
1

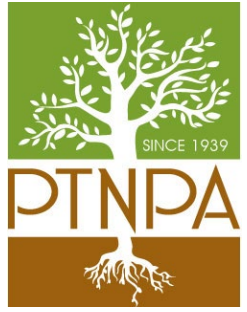
Give a 'hear-hear' to Éva for her achievement on successfully passing her HACCP exam. Éva is now HACCP certified. Good going! Very proud of you.
1 1

- **MEDICIÓN**

Mejora Continua de la Seguridad Alimentaria para Elevar el Nivel



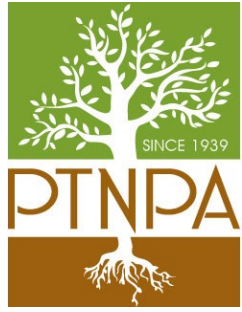
MEDICIÓN: ESTABLECER METAS EFECTIVAS



- Metas alcanzables
- Sea específico
- Que sean basadas en Riesgos
- Que sean medibles
- Escríbalas

Metas → Comportamiento → Consecuencia

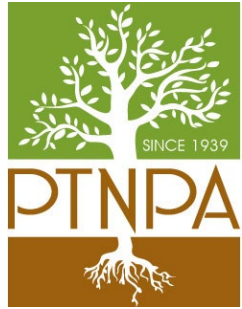
MEDICIÓN



- **Sepa que medir**
 - Condiciones
 - Procesos
 - Conocimiento
 - Comportamiento

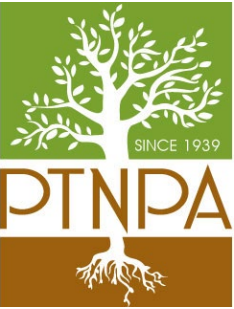
Company ABC Food Safety Scorecard					
Category	Jan FY22	Dec FY22	Comp	Target	Rating
Food Safety Audit	93%	95%	2%	90%	↑
Category	YTD FY22	YTD FY23	Comp	Target	Rating
Regulatory	0.64	0.59	- 0.05	<0.60	↑

MEDICIÓN

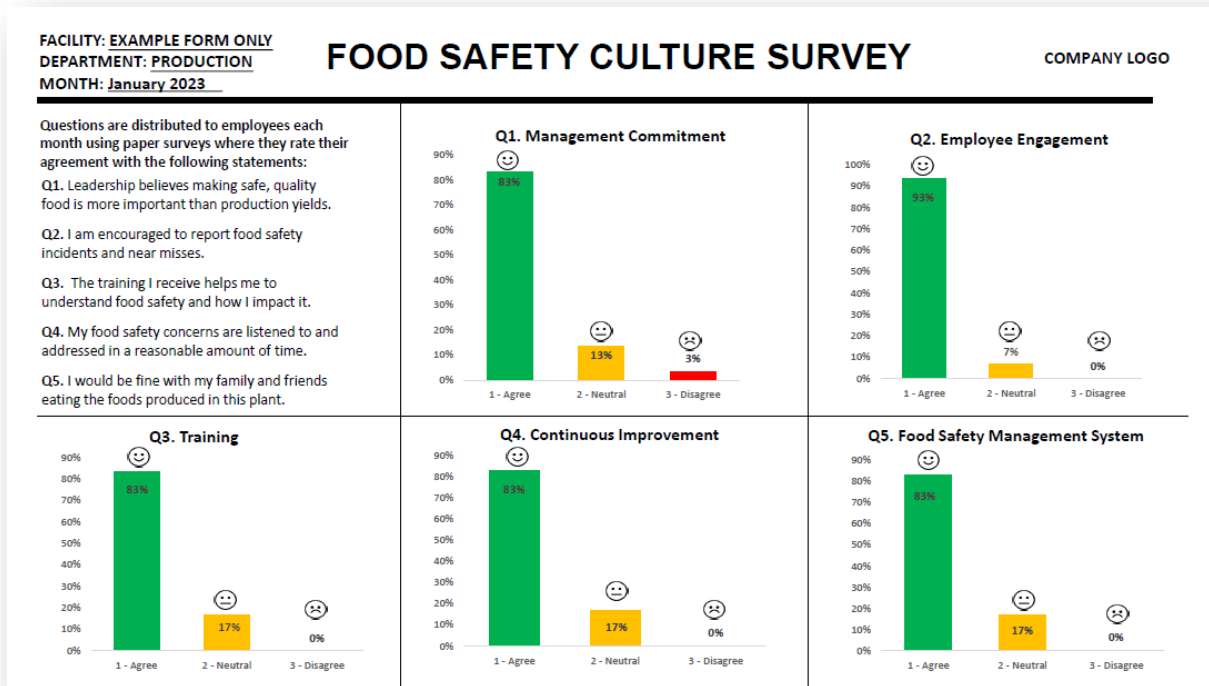


Indicadores Pasados	Indicadores Principales
Datos de enfermedades transmitida por alimentos	Encuestas culturales cuantitativas y cualitativas
Estudios de referencia de patógenos	Evaluaciones de conocimientos
Retiros de alimentos	Chequeos preventivos y mediciones
	Auditorías de factores de riesgo
	Validaciones de microbios

MEDICIÓN



- Uso de encuestas para obtener comentarios de los empleados sobre la cultura de seguridad alimentaria.



Name/Nombre (Optional/ Opcional):	Department/ Departamento:
Date/ Fecha (MM/DD/YYYY):	Shift/ Turno (Circle One / Circule Uno):
	1 st 2 nd 3 rd

Instructions/ Instrucciones: Read each statement and circle the response that best represents how you feel about the statement. Lea cada afirmación y encierre en un círculo la respuesta que mejor represente cómo se siente de la afirmación.

Q1. My plant believes making safe, quality food is more important than the number of cases we make. Mi planta cree que hacer alimentos seguros y de calidad es más importante que la cantidad de cajas que hacemos.

1 – Agree/ De Acuerdo 😊 2 – Neutral/ Neutro 😐 3 – Disagree/ Desacuerdo ☹️

Q2. I am encouraged to report food safety issues or concerns. Se me pide reportar problemas o inquietudes sobre la seguridad de los alimentos.

1 – Agree/ De Acuerdo 😊 2 – Neutral/ Neutro 😐 3 – Disagree/ Desacuerdo ☹️

Q3. The training I receive helps me to understand my role in making safe, quality food. El entrenamiento que recibo me ayuda a entender mi papel en la producción de alimentos seguros y de calidad.

1 – Agree/ De Acuerdo 😊 2 – Neutral/ Neutro 😐 3 – Disagree/ Desacuerdo ☹️

Q4. My food safety concerns are listened to and addressed in a reasonable amount of time. Mis inquietudes sobre la seguridad alimentaria son escuchadas y atendidas en un tiempo razonable.

1 – Agree/ De Acuerdo 😊 2 – Neutral/ Neutro 😐 3 – Disagree/ Desacuerdo ☹️

Q5. I would feed my family and friends the foods produced in my plant. Le daría de comer a mi familia y amigos los alimentos producidos en mi planta.

1 – Agree/ De Acuerdo 😊 2 – Neutral/ Neutro 😐 3 – Disagree/ Desacuerdo ☹️

EFECTO

Cambiar el
Comportamiento de
Seguridad Alimentaria

Aumentar o disminuir un comportamiento



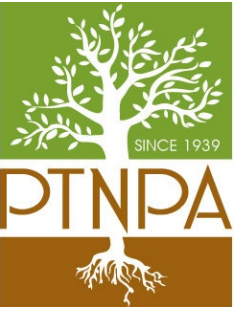
Empoderar a las personas adecuadas para tomar las decisiones clave de manera oportuna en lugar de tener un período rezagado de investigación, especialmente durante un evento o crisis de seguridad alimentaria.

Reconocimiento o consecuencia



Los sistemas de reconocimiento **formales** e **informales** establecidos en todos los niveles de una organización pueden capacitar a los miembros del equipo para reconocer el impacto de sus colegas.

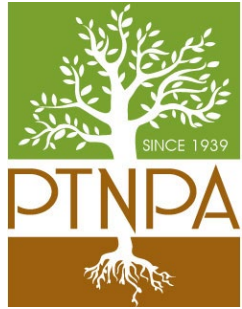
CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA



- **LIDERAZGO**
La Seguridad Alimentaria Empieza Desde Arriba
- **GENTE**
La Seguridad Alimentaria es Responsabilidad de TODOS
- **COMUNICACIÓN**
Comunicar la Seguridad Alimentaria Como una Prioridad
- **MEDICIÓN**
Mejora Continua de la Seguridad Alimentaria para Elevar el Nivel
- **EFEECTO**
Cambiar el Comportamiento de Seguridad Alimentaria



CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

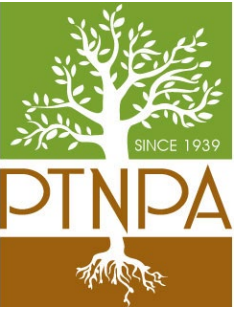


- Otras características del Manual – Fechas importantes para la seguridad alimentaria y la industria de frutos secos

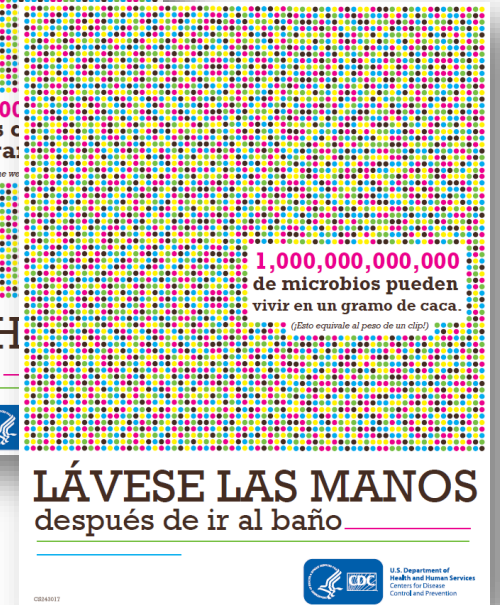
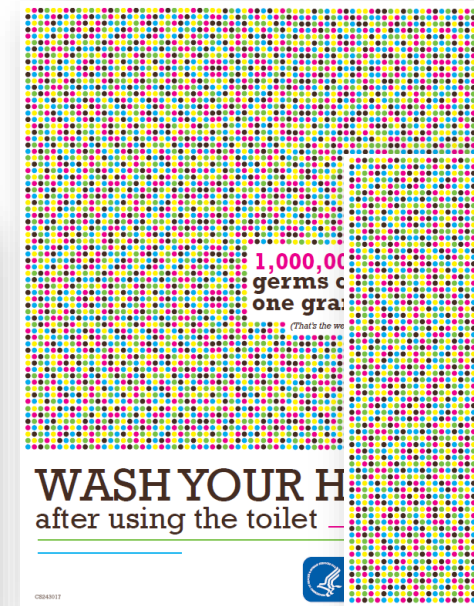
Mes	Día	Celebración
Enero		
Febrero	Todo el Mes	Mes Nacional del Bocado (snack)
	16	Día Nacional de la Almendra
	25	Día Nacional de los Frutos Secos cubiertos de Chocolate
	26	Día Nacional del los Pistachos
Marzo		
	1	Día Nacional del Amante de la Crema de Cacahuete
Abril		Mes Nacional de la Nuez
	14	Día Nacional de la Nuez
	21	Día Nacional de la Nuez de la India cubierta de Chocolate
Mayo		Mes de la Conciertización sobre las alergias alimentarias
	17	Día Nacional del Walnut
June	1	Día Nacional del Pastel de Avellana
		Primer viernes de Junio - Día mundial de las donas!
	7	Día Mundial de la Seguridad Alimentaria
		Semana de Conciertización sobre las alergias alimentarias

Julio	8	Día del Chocolate con Almendras
Agosto	3	Día Nacional de toma algunas nueces
	31	Día de confitería mezcladas (trail mixes)
Septiembre		Mes de la Educación sobre Seguridad Alimentaria
	4	Día Nacional de la Macadamia
	13	Día Nacional de los Cacahuates
Octubre	15	Día Global del Lavado de Manos
	22	Día Nacional de los Frutos Secos
Noviembre		Mes Nacional del Amante de la Crema de Cacahuete
	15	Día Nacional de Limpiar el Refrigerador
	23	Día Nacional de la Nuez de la India (Cashews)
Diciembre	4	Día Nacional de la Galleta
	14	Día Nacional de la Castaña

CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA



- Ejemplo de posters y letreros con mensajes simples para el Día Mundial del Lavado de Manos.



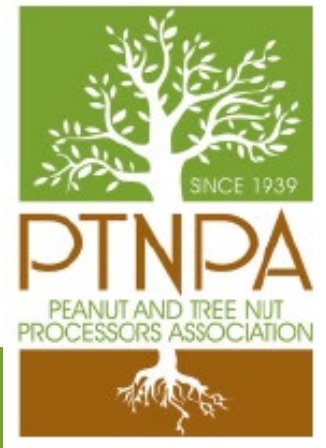
TIENE ALGUNA PREGUNTA?

Favor de mandar sus preguntas a:

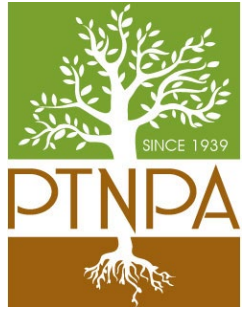
Ryan Ososki

ryan@ptnpa.org

Sus preguntas serán contestadas según el orden en que sean recibidas.



GUARDE ESTAS FECHAS!



WASHINGTON, DC FLY-IN ADVOCACY EVENT

Mayo 16-17, 2023

Washington, DC

PTNPA TECHNICAL SUMMIT

Junio 27-28, 2023

Chicago, Illinois