	PROGRAMA Cultura de Inocuidad alimentaria	Código y versión
		Fecha elaboración
		No. de páginas:

1. Objetivo General

Establecer un programa para el desarrollo, mejora y mantenimiento de la cultura de inocuidad alimentaria de la empresa, de tal forma que demuestre que la organización y sus empleados están comprometidos con la elaboración de productos alimenticios que cumplen con los parámetros de calidad e inocuidad establecidos.

2. Alcance

Este programa es aplicable a todas las áreas de la empresa, que incluye tanto personal operativo como administrativo.

3. Responsable

La gerencia general de la empresa es responsable de fomentar la cultura de inocuidad alimentaria, mediante la provisión de los recursos necesarios y la generación de espacios para capacitar y evaluar el desempeño de todo el personal.

4. Procedimiento

4.1. La empresa cuenta con una misión y visión clara y compartida sobre la inocuidad alimentaria, la cual es comunicada y comprendida por todo el personal. En dichos enunciados se declara el compromiso de la alta dirección para garantizar la producción de alimentos seguros.

Misión

“ ”


Visión

“ ”

4.2. Se realiza una encuesta anual al personal para medir la evolución de la cultura de inocuidad alimentaria y su impacto sobre el programa.

4.4. Se establecen estrategias para comunicar los resultados de los indicadores de inocuidad alimentaria, tales como pizarras informativas en áreas de producción, bodegas y pasillos, rotulación

**Este documento es un ejemplo, por lo que cada empresa lo debe adaptar según su actividad productiva.*

	PROGRAMA Cultura de Inocuidad alimentaria	Código y versión
		Fecha elaboración
		No. de páginas:

para generar un ambiente que estimule e incentive los valores relacionados con la inocuidad, entre otros.

4.5. Las jefaturas planifican reuniones periódicas con su personal, para discutir indicadores de inocuidad alimentaria (registros de pre-operacionales, pendientes de tareas de mantenimiento, quejas de clientes, reporte de cumplimiento de BPM por parte del personal, ensayos de trazabilidad, auditorías internas, análisis de potabilidad del agua, controles de PCC, no conformidades e implementación de acciones correctivas.

4.6. Se estimula la participación del personal en actividades vinculadas con el tema de inocuidad alimentaria, tales como buzón de sugerencias en áreas comunes, para que las personas realicen propuesta de mejora, se dan bonificaciones al personal que destaque en el cumplimiento de los procedimientos y metas de inocuidad.

4.7 Al menos una vez al año se realizan auditorías internas con base en los lineamientos de cliente. Esto genera un plan de acción y la mejora continua.

5. Documentación

Código	Nombre	Carpeta	Ubicación	Vigencia	Responsable
RCA-001	Registro encuesta sobre cultura de inocuidad alimentaria	Programa de Cultura de inocuidad	Oficina de Calidad	2 años	Gerente
RCA-002	Registro de reuniones	Programa de Cultura de inocuidad	Oficina de Calidad	2 años	Gerente
RCA-003	Informe de auditorías internas	Programa de Cultura de inocuidad	Oficina de Calidad	2 años	Gerente
RCA-004	Plan de acciones correctivas	Programa de Cultura de inocuidad	Oficina de Calidad	2 años	Gerente

6. Control de cambios

Versión	Fecha de aprobación	Cambios realizados
1		

*Este documento es un ejemplo, por lo que cada empresa lo debe adaptar según su actividad productiva.