



**Perry Johnson Registrars
Food Safety, Inc.**

Una cultura della sicurezza alimentare - Perché è importante?



Una cultura della sicurezza alimentare - Che cos'è e perché è importante?

Indubbiamente tra i termini più discussi nel settore della sicurezza alimentare, la cultura della sicurezza alimentare è molto più che una voce su una checklist per gli audit. Poiché integra non solo regole e processi, ma anche le risorse umane, questo concetto si sviluppa in modo trasversale all'interno dell'organizzazione. La chiave per sostenere l'intero sistema risiede nell'impegno e nella dedizione di chi ricopre posizioni manageriali.

Disporre di politiche e procedure adeguate è altrettanto importante per creare solide basi per una cultura della sicurezza alimentare. Attraverso l'intero sistema, dalla produzione e fabbricazione all'imballaggio, stoccaggio e distribuzione, ogni elemento della filiera deve impegnarsi a garantire la salute e la sicurezza del consumatore.

I vantaggi offerti da una cultura della sicurezza alimentare vanno oltre i benefici ai destinatari dei prodotti realizzati; le organizzazioni che dispongono di politiche e cultura efficaci rilevano un minor numero di incidenti legati alla sicurezza, infrazioni normative, reclami da parte dei consumatori e richiami. Prevenendo questi problemi, è possibile investire diversamente fondi e altre risorse che sarebbero stati impiegati per risolvere eventuali danni causati alle attività produttive.

Imprenditori e dirigenti non sono gli unici che, all'interno dell'organizzazione, possano trarre vantaggio da una buona cultura della sicurezza alimentare. Cura e tutela dei prodotti implicano anche cura e tutela dei lavoratori attraverso adeguate politiche aziendali. La propensione a fare ciò che è giusto piuttosto che ciò che è più economico o più facile contribuisce notevolmente alla collaborazione da parte dei dipendenti e alla loro adesione.

“ La cultura della sicurezza alimentare riguarda tutti - la qualità non è solo compito degli addetti alla qualità. ”



Paul Damaren
Vice Presidente Senior Food
Safety & Supply Chain

“ Costruire un programma con una solida cultura della sicurezza alimentare con il supporto della direzione fondamentale per il successo dell'organizzazione. La qualità è una forma mentis - non una funzione - ed è fondamentale disporre di una forte cultura della sicurezza alimentare. Se si crede che la qualità sia di primaria importanza, lo sarà. ”

Altro importante beneficio da non trascurare riguarda la reputazione. La diffusione di Internet e del networking su scala internazionale implicano che una notizia o una recensione negativa abbiano un impatto maggiore rispetto al passato. Una buona reputazione in termini di sicurezza e qualità può essere distrutta in poche ore ed occorrono anni per recuperarla - ammesso che sia possibile. Allo stesso modo, è possibile diffondere rapidamente una buona reputazione attraverso gli stessi canali, se si investono tempo e risorse per sviluppare la cultura che la sostiene.



Dalla sala riunioni alla catena di produzione - Sviluppare una buona cultura per la sicurezza alimentare

Quando è il momento di sviluppare e creare una buona cultura per la sicurezza alimentare, è chiaro che la direzione deve dare l'esempio. Un conto è professare la propria dedizione verso qualità e sicurezza, un altro è perseguire quell'ideale con politiche di sostegno ed equilibrate. Un ottimo punto di partenza per la direzione dell'organizzazione è assicurarsi di conoscere perfettamente la routine dell'impianto, comprese le sfide da affrontare. Camminare attraverso le aree di produzione e organizzare regolarmente delle riunioni per riesaminare eventuali problemi può rivelarsi un ottimo strumento per consentire alla direzione di familiarizzare con ciò di cui si occupano i dipendenti e con il modo in cui le politiche vengono attuate nelle aree interessate.

È necessario che anche i manager siano adeguatamente qualificati e formati nelle aree di competenza. In base ai processi utilizzati nella struttura, può essere necessaria una formazione relativa al monitoraggio ambientale o al controllo degli allergeni, mentre altri potrebbero aver bisogno di maggiori competenze in materia di GMP, HACCP e controlli preventivi. È fondamentale assicurarsi che il personale preposto alla definizione e attuazione di politiche volte a promuovere una cultura per la sicurezza alimentare venga formato, così da favorirne - e non ostacolarne - il successo.

Come già accennato, un approccio proattivo piuttosto che reattivo può far risparmiare in termini di risorse, ma tutelare anche la reputazione dell'organizzazione. È fondamentale definire politiche e processi che consentano di anticipare eventuali problemi prima che si verifichino, così come è fondamentale disporre di piani per monitorare il miglioramento attraverso i Key Performance Indicators (KPI), o Indicatori Chiave di Performance. I piani di incentivazione basati su obiettivi e KPI definiti possono contribuire sia a favorire l'adesione dei dipendenti sia al consolidamento della cultura per la sicurezza alimentare.

Non fermarsi mai - Individuare situazioni di stallo

Spesso, la cultura per la sicurezza alimentare viene accantonata per mancanza di benefici - ma chi lo afferma si sta davvero impegnando? La cultura per la sicurezza alimentare è un seme che non cresce senza una cura adeguata; tra i segnali che indicano uno stallo nella cultura per la sicurezza alimentare di un'organizzazione troviamo:

- ✔ Tensione o reticenza verso gli audit, sia interni che di terza parte
- ✔ Audit passati a malapena e con punteggio basso
- ✔ Le regole vengono osservate ma non capite
- ✔ Vengono affrontati i sintomi di problemi più profondi piuttosto che la loro causa principale

Come rilanciare la cultura per la sicurezza alimentare nelle organizzazioni in cui si è affievolita? La barriera più grande al miglioramento alla cultura per la sicurezza alimentare è la mancanza di leadership. Quando la direzione si concentra su obiettivi come il fatturato o le vendite piuttosto che sulla sicurezza, la soddisfazione dei dipendenti o altre metriche "soft", gli aspetti più importanti della cultura dell'organizzazione vengono meno. Individuare e affrontare eventuali sviste da parte della direzione è spesso il primo passo per tornare sulla strada giusta.

Conclusioni

Per maggiori informazioni su come creare una cultura per la sicurezza alimentare o migliorare i programmi esistenti, contattate Perry Johnson Registrars Food Safety, Inc. Visitate il sito web www.pjrfsi.it o contattateci al numero **0823/354874**.



PJRFSI Nel Mondo

Stati Uniti:

Troy, MI: World HQ
Dallas, TX
Los Angeles, CA
Phoenix, AZ
San Diego, CA

Internazionali:

Fukuoka, Giappone
Hiroshima, Giappone
Nagoya, Giappone
Osaka, Giappone
Sapporo, Giappone
Sendai, Giappone
Tokyo, Giappone

Monterrey, Messico
Caserta, Italia
Bangkok, Thailandia
Bangalore, India
Windsor, Canada
Shanghai, Cina
Milton Keynes, Regno Unito



755 West Big Beaver Rd., Suite 1390, Troy, Michigan 48084
www.pjrfsi.com • (248) 519-2523 • pjrfsi@pjrfsi.com