

LA FORMACION EN SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA INDUSTRIA

La empresa alimentaria es la principal responsable de la seguridad alimentaria, mediante la aplicación de procedimientos basados en el APPCC y la aplicación de prácticas higiénicas correctas (Reglamento CE 852/2004, art 1).

En consecuencia, la empresa alimentaria es igualmente responsable de la formación de su personal, un pre-requisito básico del sistema APPCC, ya que es en la industria alimentaria donde se concreta el día a día de buena parte de la seguridad de los alimentos.

Normas certificables voluntarias, como la IFS, constituyen un instrumento de gran utilidad porque concretan una mayor exigencia en la gestión de la seguridad alimentaria, incluyéndose en ella la higiene, los equipamientos y la formación del personal.

En una **estrategia de coherencia**, la dirección de la empresa, consciente de que la formación en seguridad alimentaria forma parte de la calidad de su capital humano, debe dotarla de los recursos suficientes y considerarla como una oportunidad de mejora.

La formación en buenas prácticas higiénicas es la base y el punto recurrente sobre la cual se debe desarrollar el plan de formación del personal manipulador y personal relacionado. Dicha formación se va a concretar en las distintas secciones según el riesgo de los procesos y, en especial, en las etapas que son PCC. La formación debe plantearse tomando en consideración todos los peligros detectados en el APPCC. El riesgo de presencia de alérgenos en alimentos se erige cada vez más en un aspecto que requiere una formación específica del personal implicado.

Para lograr una formación más eficaz en la empresa alimentaria y evitar la percepción de monótona y repetitiva se sugieren algunas estrategias:

- . **Estrategia de lo concreto y del porqué:** basar la formación en situaciones reales y próximas, visualizar los efectos negativos de las malas prácticas, partir de incidencias recientes, dar razones de los requisitos exigidos.

- . **Estrategia de la comunicación imaginativa:** en pequeños grupos para motivar la participación, disponer de recursos visuales y elementos gráficos para superar las dificultades de lenguaje, plantear evaluaciones activas, establecer cambios de formato y pluralidad de formadores.

- . **Estrategia de la globalidad de la formación,** más allá del manipulador: todos los departamentos de la empresa están involucrados en la seguridad alimentaria, incluidos marketing y comunicación exterior de la empresa, para satisfacer la necesidad de información del consumidor y, en especial, de los grupos de riesgo, en los aspectos relacionados con la seguridad de los productos.

El **perfil del formador** en la industria viene definido por el conocimiento a fondo de los procesos de fabricación y sus riesgos (sistema APPCC), y por la aplicación de estrategias que faciliten una formación eficaz del personal, con el objetivo de poner en el mercado alimentos sanitariamente seguros.