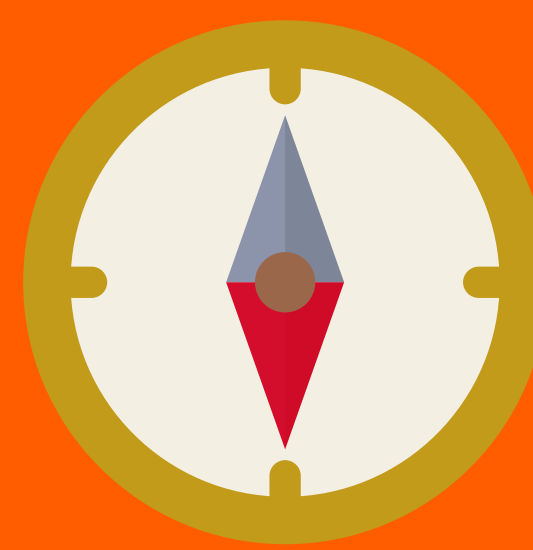


CULTURA SEGURETAT ALIMENTÀRIA (CSA)



Consells per a bones pràctiques 

Què és la CSA?

És la cultura que té una empresa quan la seva **activitat està orientada a la seguretat alimentària.**



És un requisit de compliment obligat?

Sí, des de l'any 2021, d'acord amb l'annex XI bis, del Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, del 29 d'abril del 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.

Com es compleix la CSA?

Quan l'equip de l'empresa alimentària disposa d'un responsable que:

1. Té **LIDERATGE**

per orientar el seu equip a l'objectiu comú de la seguretat alimentària.



2. Posa els **RECURSOS** necessaris, materials, personals i temps suficient, perquè l'equip pugui fer el seu treball evitant riscos alimentaris.



4. Fa que tots tinguin **CONeixEMENT** de com evitar riscos alimentaris en la seva tasca diària.



3. Fomenta una **COMUNICACIÓ** oberta entre tots els components de l'equip.



5. Forma un equip amb **COMPROMÍS** amb la seguretat alimentària.



Per què és necessari complir la CSA?

Les empreses alimentàries amb una CSA excel·lent eviten malalties de transmissió alimentària.

Les empreses sense CSA desconeixen els casos de malaltia alimentària que provoquen. Un client que ha emmalaltit, simplement no torna.

A l'empresa sense CSA que provoca un brot de toxiinfecció alimentària col·lectiva o greu, a part de ser sancionada, se li pot ordenar la suspensió temporal de l'activitat. A més, si l'incident es fa públic, això pot afectar greument la seva reputació i viabilitat comercial.



Font: EFSA, 2024

Casos confirmats notificats a una autoritat sanitària local o estatal

Per a algunes mostres, el laboratori es capaç d'aïllar un agent

En alguns casos, es realitzen proves de laboratori

Algunes persones malaltes consulten a un metge

Algunes persones desenvolupen una malaltia

Persones exposades a aliments contaminats

Com puc saber i demostrar que tinc CSA?

1. **Empreses grans i mitjanes**
≥ 50 treballadors o ≥ 10.000.000 de balanç anual.

És obligatori que distribueixin qüestionaris a tots els treballadors perquè valorin quins són els components de la CSA que l'empresa compleix i en quins són necessàries millores.

Al web del Servei de Seguretat Alimentària es pot descarregar un model de qüestionari en format Excel perquè el responsable el pugui distribuir i ponderar-ne les dades obtingudes.



2. **Empreses petites i microempreses**
< 50 treballadors o < 10.000.000 € de balanç anual.

Tot i que es pot fer com en el cas anterior, no és obligatori passar enquestes entre els treballadors en aquest tipus d'empreses.

Es valorarà si compleix la CSA d'acord amb els resultats obtinguts als controls oficials programats.

*** MÉS INFORMACIÓ AL WEB DEL SERVEI DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA**



Conselleria de Salut

Direcció General de Salut Pública

Servei de Seguretat Alimentària - <http://seguretatalimentaria.caib.es>

