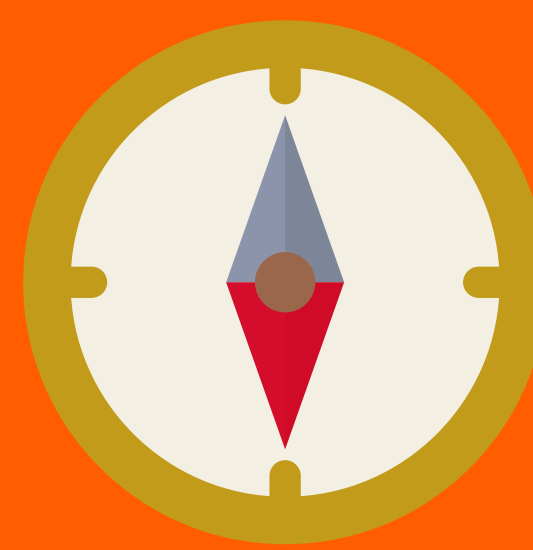


# CULTURA SEGURIDAD ALIMENTARIA (CSA)



Consejos para buenas prácticas 

## ¿Qué es la CSA?

Es la cultura que tiene una empresa cuando su actividad está **orientada a la seguridad alimentaria**.



## ¿Es un requisito de cumplimiento obligado?

**Sí, desde el año 2021** de acuerdo al anexo XI bis, del Reglamento (CE) núm 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

## ¿Cómo se cumple con la CSA?

Cuando el equipo de la empresa alimentaria cuenta con un responsable que:

**1. Posee LIDERAZGO** para orientar su equipo al objetivo común de la seguridad alimentaria.



**2. Pone los RECURSOS** necesarios, materiales, personales y tiempo suficiente, para que el equipo pueda desempeñar su trabajo evitando riesgos alimentarios



**3. Fomenta una COMUNICACIÓN** abierta entre todos los componentes del equipo.



**4. Hace que todos tengan CONOCIMIENTO** de como evitar riesgos alimentarios en su labor diaria.



**5. Forma un equipo con COMPROMISO** con la seguridad alimentaria.



## ¿Por qué es necesario cumplir con la CSA?

Las empresas alimentarias con una CSA excelente evitan enfermedades de transmisión alimentaria.

Las empresas sin CSA desconocen los casos de enfermedad alimentaria que provocan. Un cliente que ha enfermado, simplemente no vuelve.

A la empresa sin CSA que provoca un brote de toxiinfección alimentaria colectiva o grave, aparte de ser sancionada, se le puede ordenar la suspensión temporal de su actividad. Además, si el incidente se hace público, puede afectar gravemente a su reputación y viabilidad comercial.



Casos confirmados notificados a una autoridad sanitaria local o estatal

Para algunas muestras, el laboratorio es capaz de aislar un agente

En algunos casos, se realizan pruebas de laboratorio

Algunas personas enfermas consultan a un médico

Algunas personas desarrollan una enfermedad

Personas expuestas a alimentos contaminados

Fuente: EFSA, 2024

## ¿Cómo puedo saber y demostrar que se tiene CSA?

**1. Empresas grandes y medianas**  
≥50 trabajadores o ≥10.000.000 € de balance anual.

Es obligatorio que distribuyan cuestionarios a todos sus trabajadores para que valoren cuáles son los componentes de la CSA que la empresa cumple y en cuáles son necesarias mejoras.

En la web del Servicio de Seguridad Alimentaria se puede descargar un modelo de cuestionario en formato Excel para que el responsable pueda distribuirlo y ponderar los datos obtenidos.



**2. Empresas pequeñas y microempresas**  
<50 trabajadores o <10.000.000 € de balance anual.

Aunque se puede actuar como en el caso anterior, no es obligatorio realizar encuestas entre los trabajadores en este tipo de empresas.

Se valorará si cumple con la CSA de acuerdo a los resultados obtenidos en los controles oficiales programados.

\* **MÁS INFORMACIÓN EN LA WEB DEL SERVICIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA**



**Conselleria de Salut**

Direcció General de Salut Pública

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

