

Componentes de una Cultura de Seguridad Alimentaria

Directos

CAPACITACIÓN

Explicaciones formales e informales de las pólizas y procedimientos

SUPERVISIÓN

Realizar un seguimiento después de la capacitación observando el compartamiento y hacienda cumplir las pólizas

Indirectos

COMUNICACIÓN

Manera en que los miembros del equipo la gerencia y se relacionan entre sí

ESPACIO

El medio ambiente, equipo, suministros y recursos disponibles para el personal

NIVELES DE PERSONAL

La cantidad adecuada de personal para la cantidad de trabajo

RECONOCIMIENTO

Los miembros del equipo se sienten valorados por hacer lo correcto

Muchos restaurantes se sienten cómodos enfocándose en los componentes detallados de la cultura de seguridad alimentaria. Estudios muestran que enfocarse en lo que implica podría ayudar a mejorar la cultura de seguridad alimentaria. ¿Cómo puede mejorar la comunicación, el espacio, los niveles de personal y reconocimiento del personal en su establecimiento?

Citation: DiPrete, Lauren & Garza, Tiberio & Spinrad, Mark. (2023). Focus Groups Among Retail Food Establishment Staff and Management Reveal Obstacles and Promoters of Good Food Safety Culture. Food and Humanity. 1. 10.1016/j.foohum.2023.07.022