

# Áreas de higiene

## Mano de obra

Higiene personal: manos, piel, pelo, oídos, nariz, boca, heridas, rasguños, granos, fumar, llevar joyas, perfumes, loción de afeitar, indumentaria de protección, cuidado de la salud general, registro de enfermedades y educación higiénica.

## Materiales

Almacenamientos: estables o no alterables, semialterables y alterables (congelación y refrigeración).

## Método de trabajo

Control del proceso: reacción mediante inspección y prevención con APPCC.

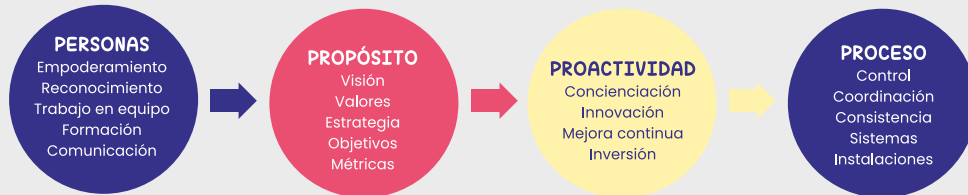
## Máquinas o equipos

El equipo: durabilidad y naturaleza del material (bancos y superficies, tablas de corte, estanterías, cajones...).

## Ambiente o entorno

Diseño y construcción de la fábrica. Eliminación de desechos. Control de plagas.

## ★ Requisitos imprescindibles para crear Cultura de Seguridad Alimentaria



## ★ Alertas sanitarias en la cadena de suministro de alimentos

La ausencia de seguridad en los alimentos salta a la actualidad, despierta el interés mediático, preocupa a la ciudadanía y genera alarma social.

### CIUDADANÍA

- **Reforzamos nuestra cultura** de cumplimiento y aseguramos el éxito y la continuidad de la empresa en el mercado.
- **Construimos una cultura** de seguridad alimentaria.

Recuerda: tienes a tu disposición el Canal Social ([canalsocial@productosflorida.es](mailto:canalsocial@productosflorida.es))



**SEÑOR  
POLLO**  
· AUTÉNTICO ·



**SEGURIDAD  
ALIMENTARIA**

[www.señorpollo.es](http://www.señorpollo.es)

# ¿Qué es Cultura de Seguridad Alimentaria?

En **Productos Florida** buscamos la excelencia en la Seguridad Alimentaria. La Cultura de Seguridad Alimentaria forma parte del ADN de Productos Florida. La seguridad y la salud en su consumo de los consumidores/as son entendidas y aceptadas como una prioridad por toda la organización.

**La Cultura de Seguridad Alimentaria** se refiere a la gestión de la inocuidad de los alimentos (seguridad, higiene, cumplimiento normativo, calidad), pero no es tan sólo un tema técnico, sino que incluye un importante componente de conciencia individual y comportamiento. Nuestra labor es fundamental.

## ¿Qué se espera de mi?

- Se exige el compromiso de todos los miembros de la organización, para aplicar una praxis adecuada de seguridad alimentaria. Para ello, debe existir una clara distribución de responsabilidades, capacitación, formación y supervisión adecuadas. Y aplicar las medidas de control necesarias para verificar su cumplimiento, garantizando la seguridad alimentaria

**RECUERDA:**  
¡No todo vale en los negocios!

## ¿Qué es la higiene de los alimentos?

- Eliminación** de las bacterias perjudiciales para la salud.
- Protección** del alimento frente a contaminaciones biológicas, físicas, químicas y alérgenos.
- Prevención** de la multiplicación de las bacterias perjudiciales por debajo del umbral que produce enfermedad a quien los consume.
- Control** de la alteración prematura del alimento.

## SEGURIDAD - CALIDAD - INOCUIDAD

**Seguridad Alimentaria** (Food Safety): es un término general que abarca la "Calidad Alimentaria" y la "Inocuidad Alimentaria".

**La cultura de seguridad alimentaria** es el conjunto de actitudes, valores y prácticas en la empresa relacionadas con la inocuidad de los alimentos.

**Calidad alimentaria** (Food Quality): son las funciones nutricionales y la sensación de placer que el alimento causa en el consumidor.

**Inocuidad alimentaria** (Food Safety): significa fiabilidad del sistema alimentario - la reducción de la exposición a los peligros naturales, errores o fallos. Puede implicar una acción u omisión imprudente penada por la Ley.



## Certificaciones

