

Una buena comida es una comida inocua. Creemos que la inocuidad alimentaria está en el centro de todo lo que hacemos, por lo que la integramos en cada aspecto de nuestras operaciones alimentarias, a lo largo de la cadena de valor en la que impactamos: desde la selección de proveedores hasta la distribución de alimentos en los servicios de alimentación. Nos esforzamos por la excelencia operacional en cada etapa de nuestros procesos de producción de alimentos.

Nuestro compromiso con la inocuidad alimentaria

En Sodexo, nuestro propósito es hacer de cada día un día mejor para todos.

Esto se sustenta en nuestros compromisos por:

- Fomentar una cultura preventiva de inocuidad alimentaria de la granja a la mesa.
- Proteger y promover la inocuidad de nuestros alimentos y la salud de nuestros clientes.

Logramos esto a través de:

Centrándonos en nuestra gente

- Proporcionar recursos suficientes y formación adecuada a los colaboradores para que sean capaces y competentes para asegurar la inocuidad alimentaria.

Cumplimiento de estándares y procesos

- Cumplir las disposiciones legales, regulatorias y requisitos internos.
- Implementar nuestro proceso central y sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, para disponer de información precisa sobre alérgenos e ingredientes.
- Seguir nuestras recetas centralizadas, integradas con lineamientos de inocuidad durante la producción de alimentos.
- Asegurar que nuestros proveedores estén operando según el código de conducta de proveedores.

Liderar con el ejemplo

- Liderar una estructura de gobierno para impulsar la mejora continua del desempeño de la inocuidad alimentaria.
- Asumir la responsabilidad personal por la inocuidad, todos los días.

Gestión de riesgos y cambios

- Llevar a cabo un análisis de riesgo estándar de la industria para todos los nuevos riesgos o riesgos emergentes.
- Identificar todos los puntos críticos de control y gestionar los riesgos.

Mejora continua

- Establecer controlar y seguir métricas y objetivos.
- Si ocurren incidentes relacionados con la inocuidad de los alimentos, identificar las causas raíz, y tomar las medidas apropiadas.
- Comunicar las lecciones aprendidas y compartir las buenas prácticas.

Responsabilidad de todos

Estar atentos

- Comprender y seguir estándares, procesos y sistemas.
- Mantenerse alerta, tomar conciencia de los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos.

Divulgar:

- Empoderarse, evitar distracciones y corregir comportamientos inseguros de inmediato.
- Informar de inmediato, cualquier peligro o incidente relacionado con la inocuidad de los alimentos o cuasi incidentes.
- Ser proactivo para encontrar soluciones apropiadas, efectivas y sostenibles.

Actuar ya

- Mantenerse comprometido y actualizado sobre la capacitación obligatoria.
- Demostrar un comportamiento personal positivo.

Mi responsabilidad como líder

Establecer altos estándares

- Adherir y monitorear los estándares y procesos que aseguran la inocuidad alimentaria.
- Demostrar continuamente que nuestro compromiso con la inocuidad alimentaria, nunca se sacrificará en aras de lograr otros objetivos comerciales.
- Estimular un ambiente de trabajo motivador y justo.

Comunicar abiertamente e involucrar al equipo

- Ser accesible a los empleados, tomarse el tiempo para discutir sus preocupaciones relacionadas con la inocuidad alimentaria.
- Reconocer y promover constantemente buenos comportamientos de inocuidad y abordar los comportamientos de riesgo.
- Garantizar los recursos, capacitación y capacidades adecuadas para desarrollar continuamente sus competencias.

Enfrentar los Riesgos

- Proporcionar respuestas rápidas y una retroalimentación clara y entendible de las inquietudes planteadas por los empleados.
- Asumir la responsabilidad de la revisión de las investigaciones de incidentes alimentarios para asegurar la comprensión de las causas raíz y comunicar las lecciones aprendidas.