

Quick Share

Causas más frecuentes de incidentes alimentarios

Junio 2024

sodexo* achs seguro laboral

GERO
DAÑO
ES POSIBLE

¿Qué sucedió?

Durante el FY 2024, se han registrado un total de 57 incidentes registrables según los criterios definidos en el Estándar Global. Se desglosan de la siguiente manera:

- 32 Presuntos Brote ETA
- 4 Lesiones por Alimentos
- 21 Near Miss (quejas con potencial de daño)

Los que se han presentado en un total de 51 sitios diferentes.

¿Por qué ocurrió?

Según el análisis realizado se determinó que las principales causas corresponden a las siguientes:

1. Compra de materias primas a **proveedores no referenciados**.
2. Falta de rigurosidad en la revisión de materias primas ante la posible presencia de **elementos extraños**.
3. Deficiencias en **la planificación de producción y entrega de servicios**.
4. Debilidad en el liderazgo de los procesos de **supervisión**.
5. Falta de **capacitación al personal** asociado a los procedimientos de inocuidad alimentaria.

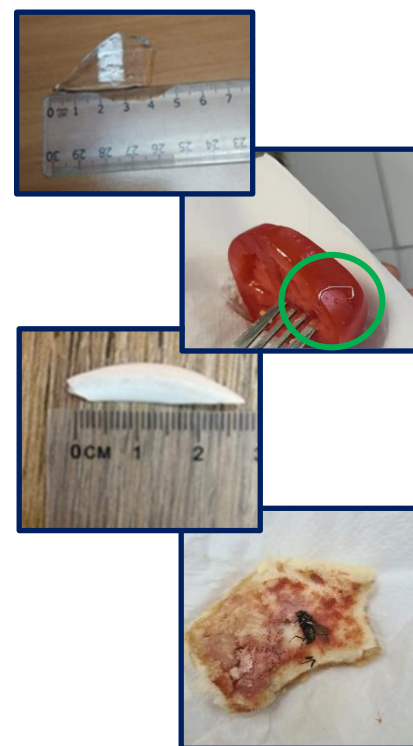
¿Qué tenemos que hacer?

1. Realizar **siempre** las compras a **proveedores referenciados**. Recurrir a abastecedores zonales.
2. Aplicar los **procedimientos que se ajustan a la prevención y detección de elementos extraños**: POE-5 D Revisión y limpieza de Verduras Preprocesadas por Proveedores. POE-5 E Revisión y Limpieza de Arroz, Legumbres Secas y Frutos Desecados, y el IT-04 Instructivo de Limpieza en caso de Rotura de Elementos de Loza y/o Vidrio.
3. **Planificar la producción** con la antelación suficiente para evitar la improvisación.
4. Aplicar los **3 chequeos de inocuidad alimentaria** antes de realizar una actividad. Revisar los videos que refuerzan algunas de las acciones preventivas a implementar abriendo el siguiente link (pinchando sobre el vínculo).
 - 10 Reglas de Oro de la Inocuidad Alimentaria [10 Reglas de oro.mp4 \(sharepoint.com\)](#)
 - POE N° 5 E - Revisión y Limpieza de Arroz, Legumbres y Frutos Desecados [POE N°5E v4.mp4 \(sharepoint.com\)](#)
 - 3 Chequeos de Inocuidad Alimentaria [Video 3 Chequeos de Inocuidad Food v3.mp4 \(sharepoint.com\)](#)
 - Cómo completar Registros de inocuidad [Control de Producción.mp4 \(sharepoint.com\)](#) - [Control de Temperatura de Equipos.mp4 \(sharepoint.com\)](#) - [Línea de Autoservicio.mp4 \(sharepoint.com\)](#)

07 de Junio de 2024

Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos

Inocuidad de los alimentos: **preparémonos para lo imprevisto**



3 chequeos de Inocuidad Alimentaria

Antes de comenzar cualquier procedimiento Hazte estas preguntas:



¿He sido **entrenado y conozco** este procedimiento?



¿Se cuenta con los equipos, materiales e **insumos correctos y necesarios** para realizar la actividad?



¿Las condiciones del entorno **son favorable para la tarea?**

Si la respuesta es **NO** para cualquiera de estos chequeos, o no estás seguro, **DETENTE Y AVISA** a tus compañeros y a tu supervisor.