



Plan de Bioseguridad para el sector alimentario (incluyendo pandemias)

Actualmente, las organizaciones del sector alimentario deben estar preparadas para afrontar eventos disruptivos que les puedan afectar de forma negativa, o modificar su metodología habitual de trabajo. La bioseguridad constituye un enfoque estratégico e integrado orientado al análisis y la gestión de los riesgos que afectan a la vida y la salud de las personas, los animales y las plantas y, los riesgos conexos para el medio ambiente. Las incidencias y/o emergencias de patógenos, que tienen un impacto productivo y económico en la industria alimentaria, han desencadenado una nueva línea de investigación con relación a la importancia que tienen los alimentos en la transmisión de los mismos.

Un Plan de Bioseguridad para el sector alimentario, es un elemento necesario y diferenciador que facilitará la identificación y reducción de los factores de riesgo de contaminación, incrementando el valor añadido de la organización ante este tipo de impactos. Tras la reciente crisis de COVID-19, este tipo de planes será un requisito indispensable para todos los operadores de la cadena alimentaria a fin de cumplir requisitos de clientes, legales y de confianza al mercado.

En esta pantalla puede descargar una práctica presentación en PDF del Plan de Bioseguridad para el sector alimentario..



Solicitar
Información



Descargar
Presentación



Ver video de
Presentación



Principales **REQUISITOS**

Principales apartados operativos:

- Evaluación del evento.
- Contexto de la organización.
- Plan de comunicación.
- Manual Plan de Bioseguridad.



Solicitar
Información



Descargar
Presentación



Ver video de
Presentación



Ventajas para LA ORGANIZACIÓN

Demuestra que la organización tiene capacidad de:

- Reducir y atenuar el impacto negativo provocado por eventos externos.
- Reducir riesgos de contaminación en la cadena alimentaria.
- Evidenciar ante terceros que la organización tiene el potencial de controlar la situación dentro de sus posibilidades y alcance.
- Garantizar bienes, productos y servicios mínimos mientras dure el evento disruptivo.
- Implementar una herramienta que es útil, no solo para un evento puntual, sino que su carácter preventivo aplica para cualquier otro tipo de evento.
- Ventajas competitivas a las organizaciones que gestionan la incertidumbre, transmitiendo seguridad y confianza.
- Garantizar la calidad, seguridad e inocuidad de los productos suministrados.

Ventajas para LOS CLIENTES

Frente a los clientes, ventajas en base a:

- Diseño de acciones específicas frente a grupos de interés específicos para mitigar las consecuencias.
- Dimensionamiento y evaluación del riesgo potencial de afectación.
- Reducción y mitigación del impacto a través de acciones preventivas, control de sus posibles efectos y de acciones concretas.
- Una adecuada planificación de la respuesta que conduzca a una rápida y eficiente normalización de las operaciones y actividades en menor tiempo.

Ventajas para EL MERCADO

Ventajas competitivas como:

- Seguimiento de las tareas definidas para normalizar el flujo de entrega de productos terminados y la recepción de materias primas, así como la normalización de la prestación de sus servicios.
- Seguimiento de las actividades predeterminadas y tiempos para cumplirlas.
- Seguimiento y actualización del Plan de Bioseguridad de forma permanente hasta la superación del evento.

Sectores DE APLICACIÓN

Cualquier organización vinculada con el sector alimentario que esté involucrado directa o indirectamente en la cadena alimentaria.



Solicitar
Información



Descargar
Presentación



Ver video de
Presentación