

Supervisores de seguridad alimentaria

Food safety supervisors [Spanish]

¿Quién necesita supervisores de seguridad alimentaria?

Toda empresa del sector alimentario que disponga de licencia debe contar con un supervisor de seguridad alimentaria que garantice que los alimentos se manipulan de manera segura.

El supervisor de seguridad alimentaria debe formar parte de la empresa para asesorar y supervisar diariamente a quienes manipulan los alimentos. Puede haber más de un supervisor de seguridad alimentaria a cargo de cada empresa del sector alimentario.

¿Cuál es la función del supervisor de seguridad alimentaria?

El supervisor de seguridad alimentaria es una persona que posee competencias y conocimientos de alto nivel en materia de seguridad de los alimentos. Debe tener autoridad para supervisar y dar instrucciones sobre seguridad alimentaria a aquellos que manipulan alimentos en una empresa alimentaria.

Funciones

El supervisor de seguridad alimentaria debe:

- saber detectar los riesgos para la seguridad alimentaria de la empresa y asegurarse de que se controlen o se eliminen
- compartir competencias y conocimientos para mejorar la toma de conciencia sobre las enfermedades asociadas con la alimentación
- saber velar por la seguridad de los alimentos y dar instrucciones al respecto
- contribuir a una cultura de seguridad alimentaria positiva, en la que la seguridad de los alimentos sea una prioridad absoluta
- estar razonablemente disponible para recibir consultas mientras la empresa alimentaria esté en funcionamiento por parte de:
 - cualquier manipulador de alimentos en el sector alimentario
 - la autoridad local que concedió la licencia a la empresa alimentaria.

¿Qué significa "razonablemente disponible"?

El supervisor de seguridad alimentaria debe estar "razonablemente disponible" para que los manipuladores de alimentos de la empresa de alimentos y la autoridad local puedan contactarlo. Esto significa que el supervisor de seguridad alimentaria trabaja en el establecimiento y supervisa las operaciones cotidianas de manipulación de alimentos de la empresa alimentaria.

El supervisor de seguridad alimentaria tiene que estar presente en la empresa cuando se manipulan alimentos no envasados de alto riesgo y debe ser fácilmente localizable (por ejemplo, por teléfono) si existen procedimientos de manipulación de alimentos en la empresa.

Si el supervisor de seguridad alimentaria no está disponible (por ejemplo, de vacaciones durante un máximo de 30 días), debe haber procedimientos operativos normalizados escritos a fin de asegurarse de que las instrucciones sobre cuestiones de seguridad alimentaria estén al alcance de los manipuladores de alimentos. Para un periodo de licencia más largo, es necesario que haya otro supervisor de seguridad alimentaria.

Entrenamiento

Según el Código de Normas Alimentarias, Norma 3.2.2A, Herramientas de Gestión de la Seguridad Alimentaria [Food Safety Management Tools], los supervisores de seguridad alimentaria de las empresas del sector alimentario de categoría uno y dos (a excepción de la manipulación de alimentos para un evento de recaudación de fondos o durante el mismo) deben obtener un certificado de supervisor de seguridad alimentaria al menos cada 5 años.

Se sugiere que los supervisores de seguridad alimentaria de todos los demás establecimientos de alimentos con licencia también obtengan un certificado de supervisor de seguridad alimentaria. Esto demostrará que poseen el nivel de competencias y conocimientos necesarios para ser supervisor de seguridad alimentaria.

El supervisor de seguridad alimentaria debe poder entregar su certificado a un funcionario de salud medioambiental si éste lo solicita.

Nota: La aplicación del Código de Normas Alimentarias, Norma 3.2.2A, comenzará a partir de diciembre de 2023.

¿Cuáles son las empresas de categoría uno y dos?

Una empresa de **categoría uno** es un establecimiento alimentario que:

- (a) provee servicios de catering o alimentación; y
- (b) procesa alimentos sin envasar potencialmente peligrosos y los convierte en:
 - i. alimentos potencialmente peligrosos; y
 - ii. alimentos listos para comer.

Ejemplos de establecimientos de categoría uno son, entre otros, restaurantes, comercios de comida para llevar, empresas de catering y panaderías.

Una empresa de **categoría dos** es un establecimiento alimentario que ofrece comidas para la venta al por menor y que son:

- (a) alimentos potencialmente peligrosos; y
 - (b) alimentos listos para comer; y
- donde los alimentos:
- i. fueron recibidos sin envasar por la empresa alimentaria o fueron desempaquetados por la empresa alimentaria después de ser recibidos; y
 - ii. no fueron elaborados o transformados (salvo el corte en trozos, pesaje, volver a envasar, recalentamiento o la conservación en caliente del alimento) por la empresa alimentaria.

Ejemplos de establecimientos de categoría dos son los comercios minoristas como fiambrerías, puestos de mercado, estaciones de servicio y tiendas multiservicio.

El supervisor de seguridad alimentaria necesita un entrenamiento basado en el área alimentaria en la que trabaja. Los códigos de competencia y los títulos los establece el Consejo Nacional de Calidad [National Quality Council] y pueden cambiar. Si su supervisor de seguridad alimentaria tiene un código de competencia o un título diferente, contacte a [su autoridad local](#) para recibir asesoramiento.

Procesamiento de alimentos

Como ejemplos de empresas alimentarias en el área de procesamiento de alimentos cabe citar:

- servicios de catering para líneas aéreas
- panaderías mayoristas
- cervecerías
- establecimientos de enlatado
- molinos harineros
- productores de hielo
- empaquetadores
- comidas preparadas
- producciones vitivinícolas.

El entrenamiento necesario para los supervisores de seguridad alimentaria en las empresas de transformación de alimentos incluye:

Código nacional de competencias	Título de la competencia
FBPFSY2002	Apply food safety procedures
O	
FBPFSY1002	Follow work procedures to maintain food safety

Comercio minorista y hostelería

Algunos ejemplos de empresas alimentarias en el sector minorista y hostelero son:

- catering para eventos privados
- tiendas multiservicio
- fiambrerías
- tiendas de comestibles
- hoteles
- mercado minorista y puestos de venta
- restaurantes
- supermercados
- locales de comida para llevar y cafeterías.

Las competencias de formación necesarias para los supervisores de seguridad alimentaria en empresas de venta al por menor y hostelería son:

Código nacional de competencias	Título de la competencia
SITXFSA005	Use hygienic practices for food safety
SITXFSA006	Participate in safe food handling practices
O	
SIRRFSA001	Handle food safely in a retail environment

Servicios sanitarios y comunitarios

Entre los ejemplos de empresas alimentarias en el ámbito de la salud y los servicios comunitarios se incluyen:

- catering para hospitales y residencias de ancianos
- guarderías infantiles
- hospitales
- albergues
- meals on wheels [comidas a domicilio]
- residencias de la tercera edad.

Las competencias de formación necesarias para los supervisores de seguridad alimentaria en empresas de servicios sanitarios y comunitarios son:

Código nacional de competencias	Título de la competencia
HLTFSE001	Follow basic food safety practices
HLTFSE007	Oversee the day-to-day implementation of food safety in the workplace
HLTFSE005	Apply and monitor food safety requirements

Transport and distribution [Transporte y distribución]

Como ejemplo de empresas alimentarias en el ámbito del transporte y la distribución se pueden citar:

- distribuidores de alimentos a granel
- transportadores de agua
- depósitos.

Las competencias de formación necesarias para los supervisores de seguridad alimentaria en empresas de transporte y distribución son:

Código nacional de competencias	Título de la competencia
SITXFSA005	Use hygienic practices for food =
SITXFSA006	Participate in safe food handling practices

Cómo encontrar cursos de entrenamiento

El certificado de supervisor de seguridad alimentaria para empresas del sector alimentario de categoría uno y dos debe obtenerse en una organización de formación registrada (Registered Training Organisation, RTO).

Quien posea una Certificación de Aptitud expedida por una RTO para las competencias nacionales enumeradas anteriormente satisface este requisito. Los cursos de entrenamiento están reconocidos a escala nacional, por lo tanto no importa en qué lugar de Australia se encuentra la RTO.

Para encontrar una RTO:

- visite training.gov.au
- indique el código de competencia recomendado en el campo de búsqueda (se detallan más arriba)
- en los resultados de la búsqueda, seleccione 'Find RTOs approved to deliver this unit of competency'.

Se recomienda a las empresas alimentarias que confirmen que el prestatario de entrenamiento seleccionado es una RTO en actividad y que emitira un certificado de aptitud al finalizar el curso.

¿Cuándo es necesaria el entrenamiento?

El entrenamiento de supervisor de seguridad alimentaria debe realizarse cada cinco años para las empresas del sector alimentario de categoría uno y dos. La certificación deberá demostrar que ha superado con éxito las unidades de competencia.

Algunas RTOs pueden ofrecer cursos actualizados de supervisor de seguridad alimentaria para quienes hayan obtenido la cualificación anteriormente.

Más información

Para más detalles, incluido cómo nombrar a un supervisor de seguridad alimentaria, contacte a [su administración local](#).