

	Encuesta sobre cultura de inocuidad alimentaria	Código y versión
		Fecha elaboración
		No. de páginas:

Indicaciones: En el siguiente cuadro se presentan afirmaciones relacionadas con la inocuidad alimentaria en su empresa. Marque con una X la calificación que refleja la realidad de su empresa.

ASPECTOS	CALIFICACIÓN				
	(1) Nunca	(2) Casi nunca	(3) En ocasiones	(4) Casi siempre	(5) Siempre
1. Los empleados nuevos reciben entrenamiento sobre inocuidad alimentaria antes de iniciar en su puesto de trabajo.					
2. Se le ha comunicado la política de inocuidad alimentaria de la empresa.					
3. He recibido un adecuado entrenamiento en inocuidad alimentaria para hacer bien mi trabajo.					
4. Las reglas y procedimientos relacionados con inocuidad alimentaria se revisan regularmente con los empleados.					
5. Mi jefatura me incentiva en prácticas para la inocuidad alimentaria.					
6. Se toman en cuenta las sugerencias de los empleados con respecto a la seguridad alimentaria					
7. Los empleados siguen las reglas y procedimientos de seguridad alimentaria					
8. Los controles de HACCP se realizan con regularidad en mi departamento					
9. Nuestras normas y prácticas no cambian cuando llega el departamento de salud					
10. Se realizan inspecciones de seguridad alimentaria seriamente					

Fuente:

Yiannas, F. (2009). *Food Safety Culture: Creating a Behavior-Based Food Safety Management System*. Arkansas: Springer Sciences + Business Media, LLC.