



Walmart

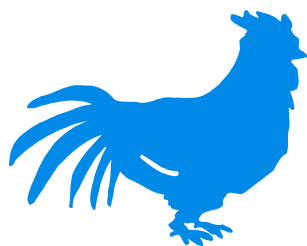


Gestión más allá de la Inocuidad Alimentaria

Frank Yiannas
Vice President – Food Safety
INOFOOD 2011



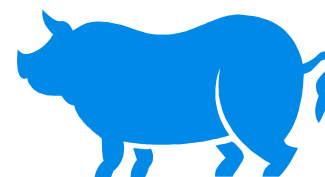
Alimentos Consumidos a lo Largo de la Vida



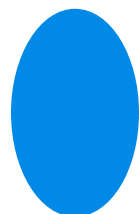
550 pollos



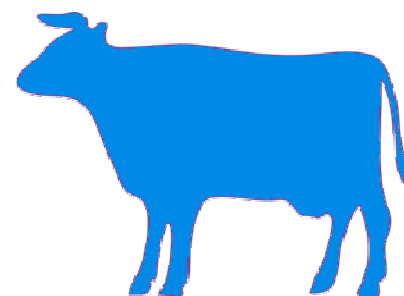
> 75.000 Comidas



36 cerdos



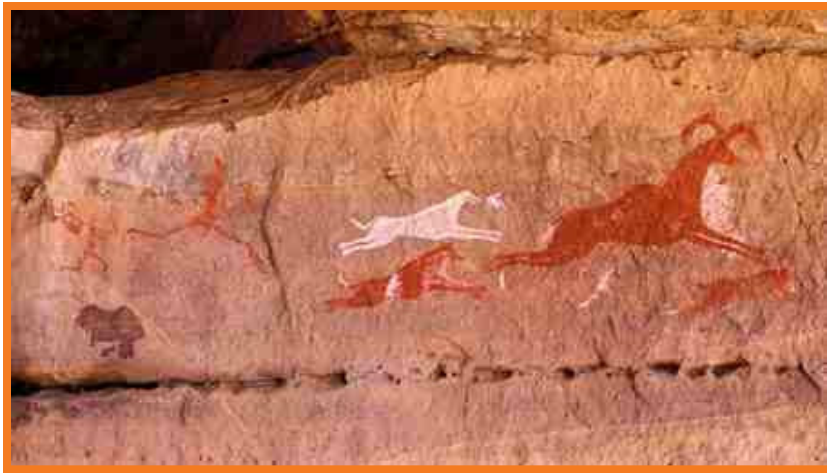
10,000 huevos



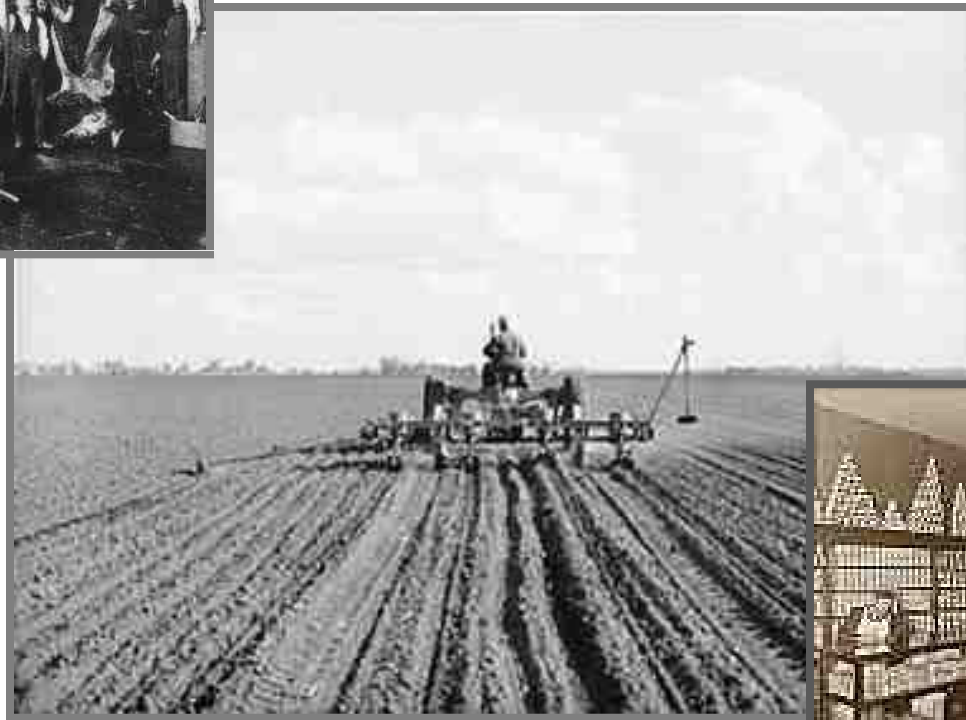
8 vacas

Source: On the Nature of Food Allergy

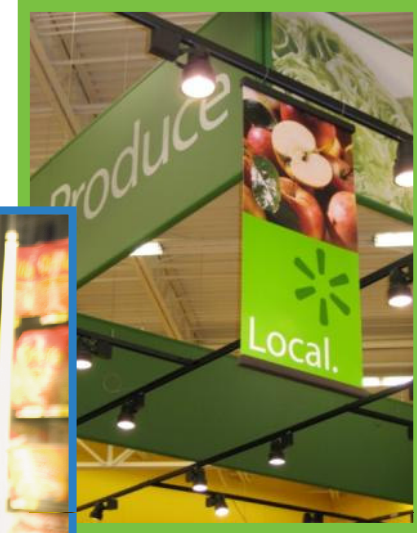
Cazador y Recolectores



1900s



Supermercados en la Actualidad



Abastecimiento de Alimentos

Cacao en polvo
Suiza

Café tostado en grano
Colombia

Queso Mascarpone y ladyfingers-
Italia

Vainilla en granos
Madagascar



Chocolate-
Belgica

Kahlua-
México

Hojas de Menta
Estados Unidos

Crema
Estados Unidos



Estimación anual de enfermedades transmitidas por los alimentos a nivel mundial



PFGE, Tarjetas de Crédito, & Google

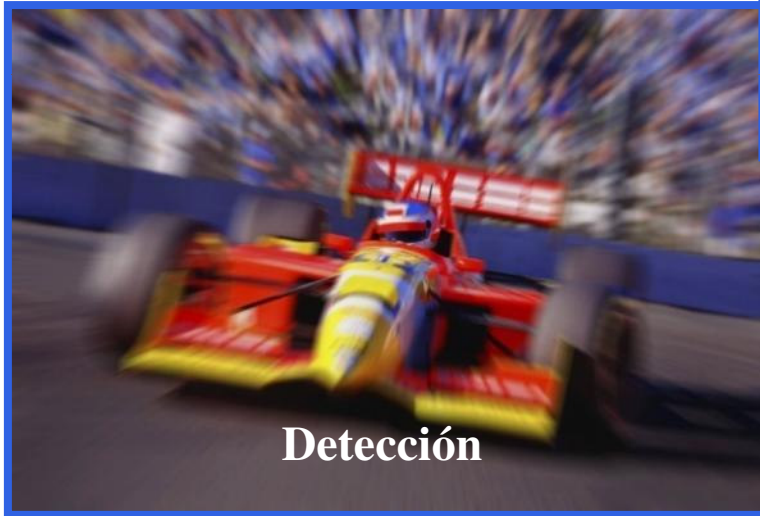
Reportaje: Anatomía de un brote: Como los investigadores de la salmonella resolvieron un misterio mortal.

Las tarjetas de crédito llevaron a los investigadores a la fuente del brote de E. coli



Herramientas en línea pueden haber alertado de un brote de Listeria: Estudio

La Carrera



¿En Común?

El gobernador de Illinois impugnado

Viernes, 30 de Enero del 2009





**quiebre
global de la
confianza**

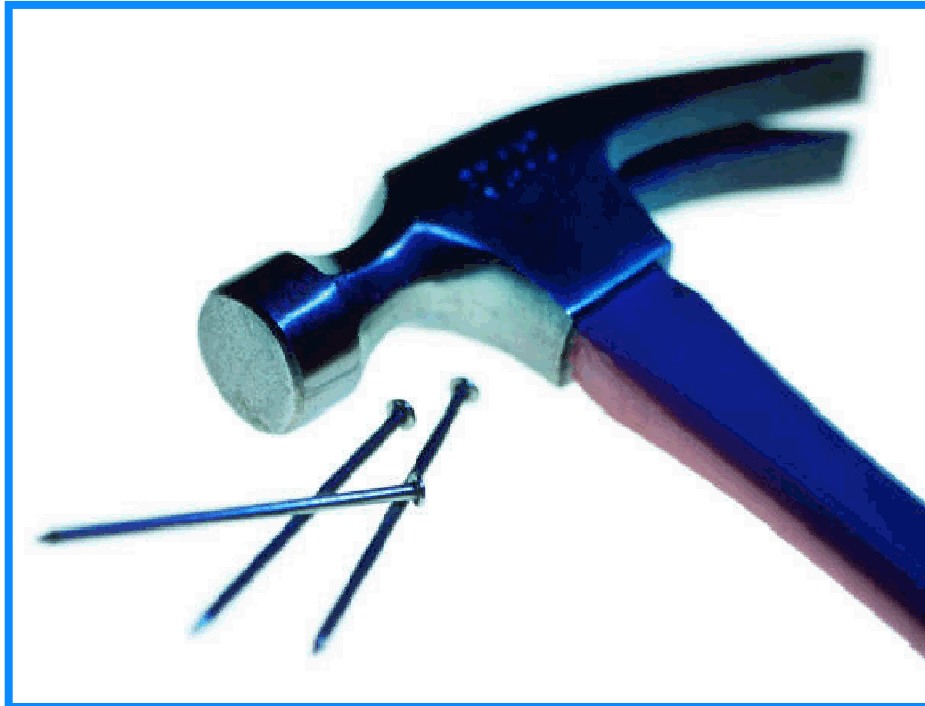


El Camino a Seguir?



Estrategias Tradicionales de Inocuidad Alimentaria

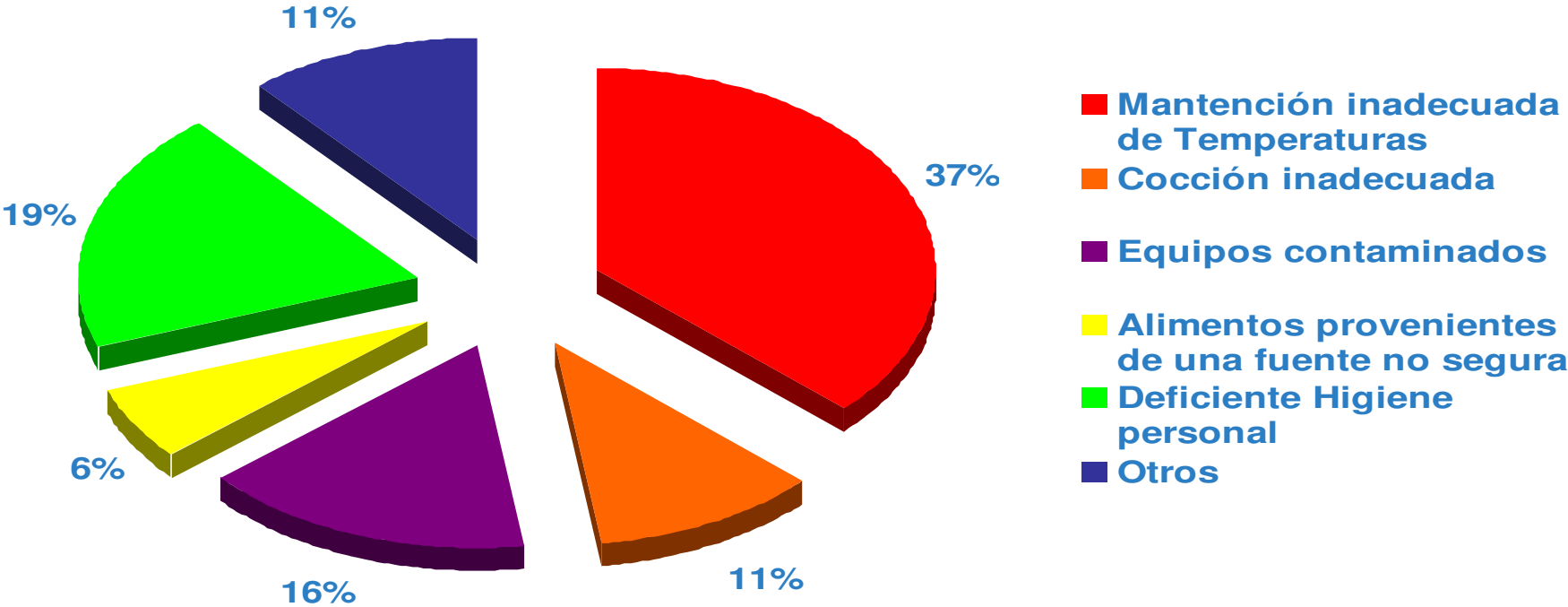
- **Capacitación**
- **Inspecciones**
- **Análisis Microbiológicos**



Si la única herramienta que tienes es un martillo, tiendes a considerar cada problema como un clavo.

**- Abraham Maslow
Psicólogo
1908 - 1970**

Número de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos por factor de contribución, CDC, 1993-1997 U.S.



Inocuidad Alimentaria = Conducta

Copyright © 2005 Yiannas

Programa de Inocuidad Alimentaria



Cultura de Inocuidad Alimentaria

Cuatro Preguntas

1. ¿Que es Cultura?

2. ¿Por que el enfoque en Cultura?

3. ¿Quien crea la Cultura?

4. ¿Como se crea una cultura de Inocuidad?

¿Que es Cultura?



Cultura es un patrón compartido de pensamientos y conducta que caracterizan a un grupo social, que están aprendiendo por medio de procesos de sociabilización y que perduran en el tiempo.

- Social & Behavioral
Foundations of Public Health

¿Que es Cultura?



Cultura es un **patrón compartido de pensamientos y conducta** que caracterizan a un grupo social, que están aprendiendo por medio de procesos de sociabilización y que perduran en el tiempo.

- Social & Behavioral
Foundations of Public Health

¿Que es Cultura?



Cultura es un patrón compartido de pensamientos y conducta que caracterizan a un grupo social, que están **aprendiendo por medio de procesos de sociabilización** y que perduran en el tiempo.

- Social & Behavioral
Foundations of Public Health

¿Que es Cultura?



Cultura es un patrón compartido de pensamientos y conducta que caracterizan a un grupo social, que están aprendiendo por medio de procesos de sociabilización y que **perduran en el tiempo.**

- Social & Behavioral
Foundations of Public Health

¿Por que el enfoque en la Cultura?

La causa raíz que destaca en las principales investigaciones de incidentes de inocuidad es:

- a) Diseño defectuoso
- b) Error del operador
- c) Capacitación inadecuada
- d) Cultura organizacional



“En nuestra opinión la cultura organizacional de la NASA tuvo tanto que ver en este accidente como lo tuvo la espuma.”

-

Accidente del Columbia
Equipo de investigación (2003)

¿Quién crea la Cultura?

“Las culturas organizacionales son creadas por los líderes, y una de las funciones decisivas del liderazgo probablemente sea la creación, la gestión y – siempre y cuando sea necesario – la destrucción de la cultura.”

- Edgar Schein
Experto Organizacional

Atributos de una Cultura de Inocuidad Alimentaria

1. Crear expectativas de inocuidad alimentaria
2. Educar & Capacitar a todos los colaboradores
3. Comunicar inocuidad alimentaria frecuentemente
4. Establecer Metas & Mediciones para inocuidad alimentaria
5. Consecuencias de las conductas de inocuidad alimentaria

Cultura de Inocuidad Alimentaria

Modelo de Mejora continua



1. Crear Expectativas de Inocuidad Alimentaria

“Las expectativas altas son la clave para hacer todo.”
- Sam Walton

Manual de Inocuidad Alimentaria



3 Principios Básicos & Inocuidad Alimentaria



Revisión de Planos & Equipos



2. Educar & Capacitar a colaboradores en Inocuidad Alimentaria

“Realmente creo que las personas en cualquier lugar van a responder a las mismas técnicas motivacionales que usamos – si se les trata bien y se les da la oportunidades para que sean capacitados adecuadamente.”

- Sam Walton

Enfocados en cambiar conductas



Food Safety CBL

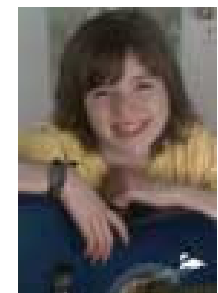
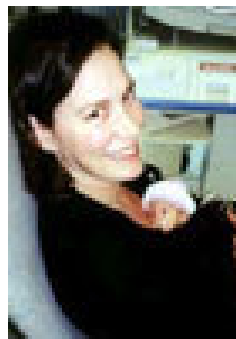
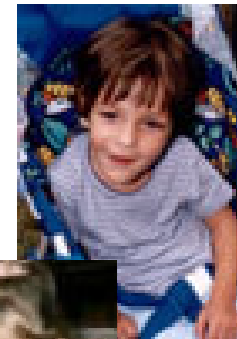
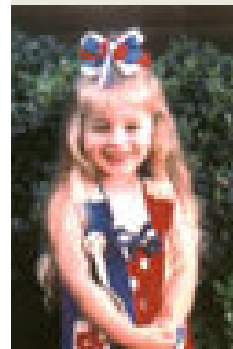
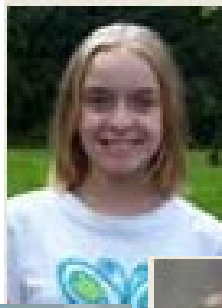
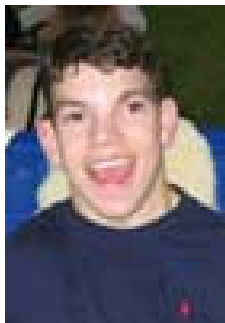
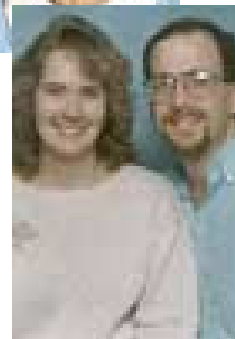
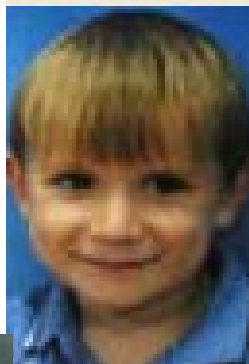
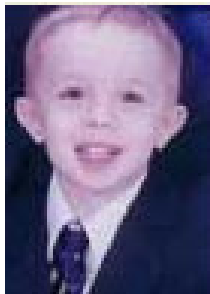
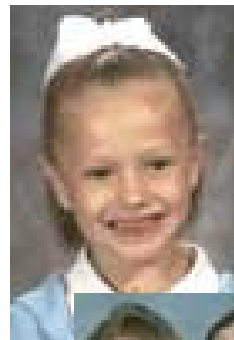
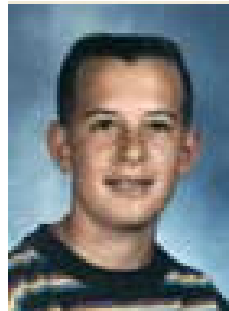
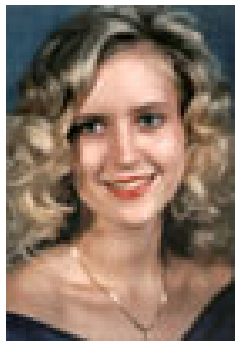


COOL



Estimación anual de enfermedades transmitidas por alimentos en Estados Unidos



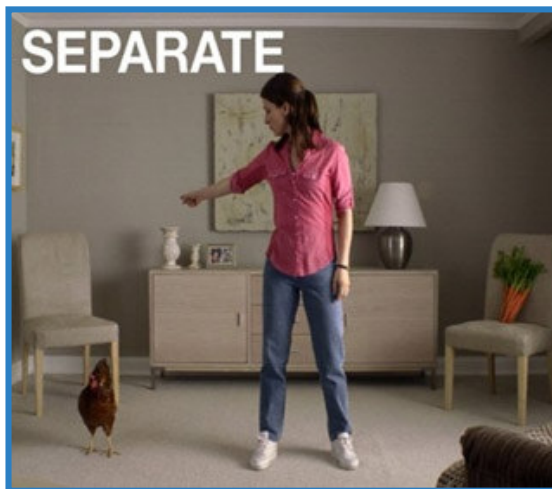
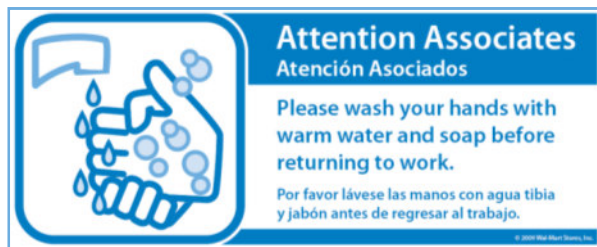


Source : STOP

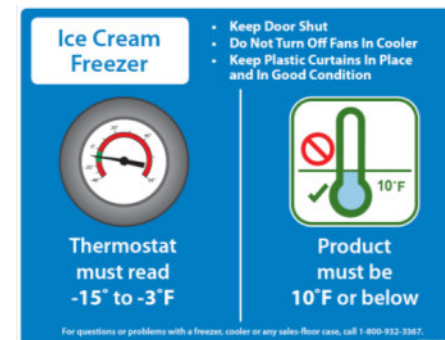
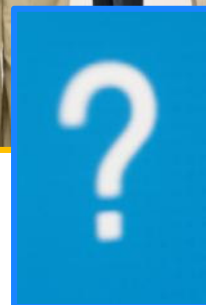
3. Comunicar inocuidad alimentaria frecuentemente

“Si tuvieramos que resumir el sistema Walmart en una sola idea, probablemente esta sería la comunicación, por que es una de las claves reales de nuestro éxito.”

- Sam Walton



Walmart TV & USDA



4. Establecer Metas & Mediciones para inocuidad alimentaria

“Fijar metas altas, alienta la competencia y mantiene los resultados.”
- Sam Walton



Auditoría Food Safety



Indicadores destacados

Walmart Food Safety Scorecard					
Total Company					
Category	December FY 10	January FY 10	Comp	Target	Rating
Food Safety Audit	93%	95%	2%	90%	↑
Category	YTD FY 09	YTD FY 10	Comp	Target	Rating
Regulatory	0.64	0.59	-0.05	< .60	↑

Indicadores rezagados

Auto Chequeo en Tienda



Tecnología Portátil



5. Consecuencias de las conductas de inocuidad alimentaria

“Todos ganamos cuando nos corrigen – si lo hacen de manera positiva. La mejor manera de que alguien siga haciendo bien las cosas es haciendole saber cuanto apreciamos lo que hace.”

- Sam Walton

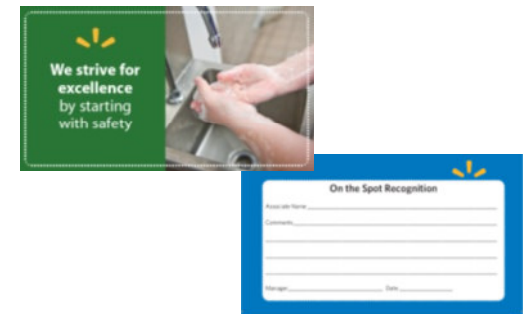
Certificado de Cero Infracción



Premio Anual



Reconocimiento en el Lugar



Guías
Disciplinarias

Cultura de Inocuidad Alimentaria

Modelo de Mejora continua



Proveemos
alimentos
inocuos y
asequibles a
nivel mundial,
**para que las
personas
puedan vivir
mejor.**