

# INTEGRACIÓN DE NORMAS DE SOSTENIBILIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA



# ¿POR QUÉ INTEGRAR SOSTENIBILIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA?

**La inocuidad alimentaria** protege  
la salud del consumidor.

**La sostenibilidad** protege el planeta  
y asegura recursos para el futuro.



**Integrarlas permite una  
producción de alimentos inocua,  
segura, responsable y resiliente.**

# ¿CÓMO INTEGRAR SOSTENIBILIDAD EN UN SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA?

## Evaluación de impactos

Identifica aspectos ambientales, sociales y económicos asociados a la producción de alimentos.

## Diseño de políticas integradas

Define compromisos claros con la inocuidad y la sostenibilidad, por ejemplo: *reducción de desperdicios y uso de empaques inteligentes*.

## Capacitación del personal

Incluye temas de sostenibilidad en los programas de formación en inocuidad.





## Comunicación

Reporta indicadores de desempeño en ambos ámbitos, por ejemplo: *huella hídrica, trazabilidad y reciclaje*.

## Auditorías internas integradas

Evalúa el cumplimiento tanto de requisitos de inocuidad como de sostenibilidad en un solo proceso.

## Gestión de riesgos combinada

Aborda tanto peligros para la salud como riesgos ambientales, por ejemplo: *uso de agroquímicos y emisiones de CO<sub>2</sub> en la cadena de frío*.

# BENEFICIOS DE LA INTEGRACIÓN



Reducción de desperdicio de alimentos.



Mejora de reputación y confianza del consumidor.



Cumplimiento con regulaciones y exigencias del mercado.



Ahorro de recursos y eficiencia operativa.



Producción resiliente frente al cambio climático.

**Referencias:** B. Burlingame and S. Dernini. *Sustainable diets and biodiversity. Directions and solutions for policy, research and action*. FAO. Roma 2010.



**[globalstd.com](http://globalstd.com)**