

**SEGURIDAD ALIMENTARIA**

**Carteles de Buenas Prácticas de Fabricación e Higiene**

**Informe al personal sobre obligaciones en higiene, trazabilidad y residuos.**

Entre las obligaciones de una empresa dentro de la cadena alimentaria está la de mantener informado al personal sobre sus funciones y responsabilidades para garantizar la seguridad.

En este sentido en 2010 editamos la “Guía de Buenas Prácticas de Fabricación e Higiene de FEDEMCO” ([descargar](#)), que dedica un capítulo al respecto.

No obstante, si además, la industria exterioriza el cumplimiento de sus obligaciones, puede generar más confianza ante terceros y ser más eficaz en el mensaje.

Para ello, en 2011 editamos tres carteles para que las empresas los puedan colocar en lugar visible para los trabajadores: “Prácticas higiénicas y medidas de protección”, “Manejo y disposición de desechos”, e “Identificación y trazabilidad”.

Si su empresa no cuenta con ellos en sus centros de fabricación o montaje, o necesita algún ejemplar más no dude en solicitarlos a:

Marta Albert ([administracion@fedemco.com](mailto:administracion@fedemco.com))



**Ejemplo de ubicación de cartel en un comedor**



**Higiene**



**Trazabilidad**



**Residuos**

**Más información:** Fernando Trénor , Director