

Seguridad de los productos y suministros entrantes

- Obtenga suministros únicamente de fuentes aprobadas
- Identifique e inspeccione los materiales que entren para determinar si tienen signos de manipulación, contaminación o daños
- Establezca fechas y horarios de entrega
- No acepte entregas inexplicadas o no planificadas, ni choferes que no conozca
- Investigue los envíos atrasados o que no lleguen
- Supervise la descarga de los materiales que entren, incluyendo las entregas realizadas fuera del horario de oficina
- Limite y controle el acceso del personal de los camiones de reparto a los lugares de procesamiento y almacenamiento de alimentos
- No reciba, almacene ni procese entregas que no hayan estado supervisadas o embaladas en todo momento

Plan de manejo de crisis

- Establezca estrategias para responder a manipulación y otros actos maliciosos, delictivos o terroristas
 - Identifique, separe y aisle el producto afectado
 - Elabore procedimientos para proporcionar rápidamente datos de seguimiento anteriores y posteriores del producto
- Mantenga números de teléfono actualizados de servicios de emergencia, como bomberos, policía, ambulancia, hospital y organismos reguladores y póngalos a disposición de los integrantes clave del personal administrativo y de la planta
- Establezca un sistema de comunicaciones internas, como por ejemplo, correo electrónico, notificaciones por escrito, teléfono, para notificar y actualizar al personal
- Establezca un sistema de comunicaciones externas para informar a los agentes de la ley, a los organismos reguladores y al público
- Establezca un programa de presentación de quejas para el consumidor y responda a las quejas y las inquietudes de los consumidores
- Elabore un plan por escrito de retiro del mercado para recuperar productos implicados y realice simulacros de retiros del mercado para evaluar el plan

La seguridad del agua y del hielo

- Proteja y restrinja el acceso a los pozos de agua
- Haga análisis microbiológicos y químicos periódicos y al azar del agua de pozo
- Inspeccione periódicamente las tuberías y los tanques de agua potable para ver si pudo haber habido manipulación
- Asegúrese de que los sistemas y camiones de agua estén equipados con prevención del retorno
- Limite el acceso a las máquinas de hielo a personal autorizado
- Obtenga y lea el informe y la notificación de análisis municipal de aguas

Las empresas deben crear una cultura en la que la defensa de los alimentos se reconozca como una alta prioridad. El personal debe estar al tanto de los riesgos y posibles costos para su industria. La defensa de los alimentos sólo funciona con el compromiso de la gerencia y la colaboración de los empleados.



La defensa de los alimentos: Su responsabilidad

Una guía de defensa de los alimentos para procesadores y distribuidores de alimentos

Para más información sobre la defensa y la seguridad de los alimentos, póngase en contacto con:

**California Department of Public Health
Food and Drug Branch
PO Box 997435, MS 7602
Sacramento, CA 95899-7435
(916) 650-6500**

<http://www.cdph.ca.gov/Pages/default.aspx>

Otros sitios Web que pueden ser de interés:

www.cfsan.fda.gov

www.fsis.fda.gov

www.bt.cdc.gov



Departamento de Salud Pública
de California
División de Alimentos y Fármacos

La toma de conciencia sobre, y la preparación para el terrorismo son una parte significativa de nuestra vida cotidiana, sobre todo desde el ataque del 11 de septiembre de 2001. El suministro de alimentos ha sido identificado como un posible blanco del terrorismo. Bacterias, virus, toxinas y agentes químicos se pueden emplear para contaminar los alimentos intencionalmente. Estos agentes pueden causar enfermedades y la muerte, o pueden resultar en daños económicos significativos para empresas específicas y para la industria en general. La prevención es clave para reducir el riesgo de contaminación intencional. Los procesadores y distribuidores de alimentos son responsables por tomar las medidas necesarias para garantizar la seguridad de los alimentos que abastecen. Esta guía lo ayudará a diseñar y a poner en práctica un plan de defensa de los alimentos para ayudar a reducir el riesgo de contaminación de los alimentos.

¿Qué es un plan de defensa de los alimentos?

La defensa de los alimentos se refiere a la prevención de ataques internacionales al suministro de alimentos. Los planes de defensa evalúan el riesgo de un ataque e identifican medidas de control para reducir los riesgos al mínimo. Todos los procesadores y distribuidores deben preparar un plan de defensa de los alimentos específico para su(s) producto(s) e instalaciones. Los procesadores y distribuidores deben repasar todos los componentes a continuación y aplicar las medidas que correspondan a sus instalaciones.

Ponga en práctica un plan de defensa de los alimentos

- Identifique persona(s) responsable(s) por elaborar y actualizar el plan de defensa de los alimentos
- Defina papeles y responsabilidades de personal clave
- Realice evaluaciones para:
 - Identificar amenazas
 - Establecer vulnerabilidades y determinar qué se debe proteger
 - Identifique medidas para reducir el riesgo
 - Repase medidas de seguridad y practique y repase los planes de seguridad

Capacitación para la defensa de los alimentos

- Capacite a empleados sobre el plan de defensa de los alimentos, incluyendo la prevención, la detección y la reacción a la contaminación internacional de alimentos

- Proporcione recordatorios periódicos y estimule el apoyo del personal

Seguridad del personal – empleados y visitas

- Realice chequeos de antecedentes del personal antes de emplearlo, así como antecedentes penales y datos de inmigración en los casos en que corresponda
- Asegúrese de que los contratistas, vendedores y empleados temporales cumplan con las normas de seguridad de la empresa
- Limite las áreas de acceso a personal autorizado
- Establezca un sistema de identificación de empleados y visitantes
- Dé seguimientos a las llegadas y salidas de sus instalaciones de los empleados
- Restrinja los artículos personales a áreas designadas y haga cumplir las normas para guardarlos correctamente
- Esté alerta a la conducta inusual o sospechosa de todos los empleados
- Restrinja rápidamente el acceso de empleados que han sido despedidos
- Mantenga un registro de visitantes y acompañe a todos los visitantes mientras que se hallen en las instalaciones
- Verifique y confirme la identidad de choferes de entregas, vendedores y técnicos de reparaciones y servicios

Seguridad física – perímetros internos y externos

- Inspeccione los vehículos que entren y salgan, así como los paquetes y los maletines
- Identifique y asegure los límites para controlar adecuadamente el acceso a las instalaciones
- Asegure y controle los terrenos que rodeen las instalaciones, tales como las casillas de guardias de seguridad, el equipamiento de seguridad, los letreros y las cercas
- Proteja y/o cierre todo el acceso externo a los tanques de almacenamiento y tuberías
- Supervise, controle y proteja los puntos de acceso a los lugares en que se reciban, almacenen o bombeen ingredientes en toda la instalación
- Verifique que todos los empleados y visitantes estacionen en áreas de estacionamiento designadas para ese fin

- Proporcione iluminación adecuada adentro y afuera de la instalación
- Instale alarmas para detectar entradas forzadas

Seguridad física – almacenamiento

- Limite el acceso a agentes químicos tóxicos a personal autorizado
- Limite los agentes químicos tóxicos a los requeridos para el funcionamiento y el mantenimiento de las instalaciones de alimentos
- Mantenga los tanques de almacenamiento y las instalaciones cerradas con llave y/o con sellos a prueba de manipulación
- Manténgase al tanto de los materiales que entren y de los materiales en uso
- Investigue los productos faltantes o excedentes y otras irregularidades
- Asegúrese de que los envases individuales para el consumidor sean a prueba de manipuleo o de que el manipuleo sea evidente, en los casos en que sea práctico

Seguridad del transporte

- Controle estrictamente los muelles de carga y recepción
 - Limite el acceso a los muelles a personal autorizado
 - Inspeccione los vehículos antes de que entren
- Elabore procedimientos de seguridad para los choferes
 - Informe las circunstancias sospechosas o inusuales
- Elabore procedimientos de seguridad y de trabado de vehículos
 - Requiera que los choferes traben y cierren sus vehículos cuando estén de viaje
- Dé seguimiento a la ubicación de los camiones de entrega
 - Cree registros de tiempo para los viajes y equipe a los camiones con equipos de comunicación y/o de seguimiento