



Departamento
de Agricultura
de los Estados
Unidos

Servicio de
Inspección e
Inocuidad de los
Alimentos (FSIS)

Pautas de defensa alimentaria para los mataderos y las plantas procesadoras de alimentos

Esta publicación reemplaza a las *Pautas de seguridad para los procesadores de alimentos publicada por FSIS en junio del 2005*



Octubre del 2009

Esta versión actualizada de las **Pautas de defensa alimentaria para los mataderos y las plantas procesadoras de alimentos** está diseñada para ayudar a desarrollar medidas preventivas de defensa de los alimentos a los establecimientos que son inspeccionados por el estado o el gobierno federal. Se exhorta a los operadores responsables de la seguridad de la planta que revisen sus procedimientos y métodos de control actuales y analicen la posibilidad de contaminación intencional y no intencional para que puedan hacer las actualizaciones apropiadas.

¿En qué consiste la defensa alimentaria?

La inocuidad (que no hace daño) de los alimentos se concentra en la contaminación accidental o no intencional de productos alimenticios por agentes biológicos, químicos y físicos (cuerpos extraños) durante su procesamiento y almacenamiento. La contaminación no intencional se puede pronosticar de una manera razonable según el tipo de proceso. Por otro lado, la defensa alimentaria se concentra en la protección del suministro de alimentos debido a la contaminación deliberada mediante sustancias químicas, agentes biológicos u otras sustancias nocivas aplicadas por personas que desean hacer daño. Entre estos agentes pueden encontrarse materiales que no ocurren naturalmente o sustancias que no se controlan de manera sistemática en los productos alimenticios. La intención de un atacante podría ser terminar con la vida de los consumidores o desbaratar nuestra economía. Por lo general las acciones intencionales no son razonables y son difíciles de pronosticar.

¿Por qué hay pautas nuevas?

Esta lista de recomendaciones sustituye al primer grupo de **Pautas de seguridad para los procesadores de alimentos** publicada por FSIS en el año 2002.

Estas pautas se basan en la información obtenida en las evaluaciones de vulnerabilidad llevadas a cabo por FSIS. Las pautas han sido diseñadas para satisfacer necesidades **específicas** de las instalaciones reguladas por FSIS y son de fácil adaptación para cada operación. **FSIS reconoce que no toda las pautas en este documento serán apropiadas o prácticas en todo tipo de establecimientos.** Los operadores deberán revisar las pautas en cada sección que se refiera a un componente de sus operaciones y evaluar cuáles son las medidas preventivas apropiadas. Aunque estas pautas son voluntarias y los operadores podrían optar por adoptar medidas distintas a las sugeridas, es fundamental que todas las empresas alimentarias adopten medidas que garanticen la seguridad de sus instalaciones y de los productos alimenticios.

¿Por qué es importante para usted?

Un ataque al suministro de alimentos puede ser llevado a cabo por un grupo organizado de extremistas, pero también puede ser llevado a cabo por un empleado descontento, o como resultado de un incidente en su comunidad (por ejemplo, una protesta ciudadana). Aunque sus instalaciones pueden no estar directamente en situación de riesgo, hay una gran probabilidad de que el ataque en un establecimiento podría impactar a toda la industria, incluyendo al comercio internacional. En pocas palabras, es una buena práctica empresarial considerar acciones para la defensa alimentaria – **por que protege a su negocio, a sus empleados y a su producto.**

¿Cómo ayuda un plan de defensa alimentaria?

Un componente clave para proteger el suministro de alimentos es desarrollar un plan de defensa alimentaria. El plan ofrece la oportunidad de identificar áreas donde se podrían mejorar las medidas de seguridad. Una vez implementado, el plan ayudará a enfocar las acciones de respuesta y recuperación y la capacitación del personal.

Las áreas clave incluyen:

- Seguridad en el interior y en el exterior del establecimiento,
- Seguridad en los mataderos y en el área de producción,
- Seguridad en el almacén,
- Seguridad en el área de envío y recepción de productos,
- Seguridad en las fuentes de agua y hielo, y
- Seguridad en el manejo de la correspondencia.

Tener un plan eficaz de defensa alimentaria proporciona muchos beneficios potenciales, tales como:

- Protege la salud pública y los recursos;
- Posiblemente reduce las primas de seguros y los fletes;
- Aumenta la confianza del público y de los clientes, incluyendo a los socios comerciales;
- Proporciona un valor agregado a los componentes del producto;
- Impide el robo y la manipulación indebida;
- Crea eficiencias en la producción y la distribución, y
- Mantiene un mayor control en la cadena de suministro del producto.

El plan general deberá fortalecer estas áreas para proteger sus instalaciones y productos. FSIS ha elaborado guías para la preparación de un plan de defensa alimentaria el cual se pueden encontrar en Internet en:

http://www.fsis.usda.gov/Food_Defense_&_Emergency_Response/Guidance_Materials/index.asp

Ya sea que usted utilice las pautas para la preparación de un plan de defensa alimentaria de FSIS o de alguna otra fuente, las recomendaciones en este folleto todavía le podrían proporcionar información útil sobre la dirección y los elementos a considerar.

Si tiene alguna pregunta o desea aclaración sobre estas pautas, favor de contactar al teléfono de ayuda para pequeños establecimientos del FSIS al 1-877-FSISHelp (1-877-374-7435) o enviando un correo electrónico a InfoSource@fsis.usda.gov. La oficina atiende al público de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 4:00 p.m. Hora del Este de los Estados Unidos.

Encuentre estas pautas y otra información útil sobre defensa alimentaria en: Pautas de seguridad para los procesadores de alimentos de FSIS. [FSIS Food Defense Guidelines for Slaughter and Processing Establishments] http://www.fsis.usda.gov/Food_Defense_&_Emergency_Response/Guidance_Materials/index.asp

Pautas de inocuidad y seguridad para el transporte y distribución de carnes, aves y productos de huevo de FSIS. [FSIS Safety and Security Guidelines for the Transportation and Distribution of Meat, Poultry, and Egg Products] http://www.fsis.usda.gov/Food_Defense_&_Emergency_Response/Guidance_Materials/index.asp

Guía para la preparación de un plan de defensa alimentaria para mataderos y plantas de procesamiento de carnes y aves. [FSIS Developing a Food Defense Plan for Meat and Poultry Slaughter and Processing Plants] http://www.fsis.usda.gov/Food_Defense_&_Emergency_Response/Guidance_Materials/index.asp

Guía para la preparación de un plan de defensa alimentaria para almacenes y centros de distribución. [FSIS Guide to Developing a Food Defense Plan for Warehouses and Distribution Centers] http://www.fsis.usda.gov/Food_Defense_&_Emergency_Response/Guidance_Materials/index.asp

Guidelines for the Disposal of Intentionally Adulterated Food Products and the Decontamination of Food Processing Facilities*
http://www.fsis.usda.gov/PDF/Disposal_Decontamination_Guidelines.pdf

FSIS Podcasts on Food Defense* (audio y video)
http://www.fsis.usda.gov/News_&_Events/Food_Safety_Inspection_Podcasts/index.asp

World Health Organization (WHO)-Terrorist Threats to Food-Guidelines for Establishing and Strengthening Prevention and Response Systems* (ISBN 92 4 154584 4)
<http://www.who.int/foodsafety/publications/general/terrorism/en/>

U.S. Food and Drug Administration (FDA)-Food Defense & Emergency Response*
<http://www.fda.gov/Food/FoodDefense/default.htm>

U.S. Food and Drug Administration (FDA)-Food Security Preventive Measures Guidance for Processors, Importers, Transporters, Food Service, and Retailers*
<http://www.fda.gov/Food/FoodDefense/FoodSecurity/default.htm>

USDA, Food and Nutrition Service (FNS) A Biosecurity Checklist for School FoodService Programs, Developing a Biosecurity Management Plan*
<http://healthymeals.nal.usda.gov/hsmrs/biosecurity.pdf>

* Disponible solamente en Ingles.

Manejo del plan de defensa alimentaria

- Designe a una persona o a un equipo de personas para que desarrollen, pongan en práctica, administren y actualicen el plan de defensa alimentaria.
- Capacite al personal apropiado en materia de defensa alimentaria.
- Realice simulacros de defensa alimentaria con regularidad.
- Mantenga los detalles de los procedimientos de defensa alimentaria confidenciales.
- Incluya en el plan de defensa alimentaria información de emergencia de las autoridades locales, estatales y federales de seguridad nacional y de salud pública. (En el siguiente sitio encontrará información útil: http://www.dhs.gov/xgovt/editorial_0291.shtm
 - o Revise y actualice esta información periódicamente.
 - o Designe al personal de la planta que establecerá contacto con estas autoridades.
- Incluya en su plan procedimientos para responder a amenazas de contaminación de productos.
- Incluya en su plan procedimientos detallados para responder a incidentes reales de contaminación de productos.
- Incluya procedimientos para garantizar que los productos adulterados o potencialmente nocivos se retengan en la planta y no salgan al mercado.
- Incluya procedimientos para el manejo y la eliminación sin riesgos de productos contaminados conforme a las disposiciones de las autoridades locales y federales de salud y del medio ambiente.
- Incentive a los empleados para que informen sobre indicios de posible contaminación del producto, personas desconocidas o sospechosas en el establecimiento, o la ruptura en el sistema de defensa alimentaria.
- Incluya en el plan procedimientos de evacuación. (En el siguiente sitio encontrará información útil: <http://www.osha.gov/dep/evacmatrix/index.html>.)
- Incluya procedimientos para limitar el acceso exclusivamente a personal autorizado en caso de emergencia.
- Disponga de un plan de retiro de alimentos del mercado, que garantice la segregación y la disposición adecuada de los productos retirados del mercado. Actualice el plan periódicamente.

Seguridad Exterior

- Asegure el perímetro de su establecimiento para impedir la entrada de personas no autorizadas (por ejemplo: cerco, portón o puertas de entrada y salida).
- Coloque letreros o carteles “Prohibida la entrada” en el perímetro de su establecimiento.
- Asegúrese que haya suficiente iluminación en el exterior del edificio para poder vigilar la planta por la noche y en la madrugada.
- Utilice puertas de cierre automático y/o alarmas en las salidas de emergencia.
- Para impedir el ingreso de personas no autorizadas cuando no haya nadie vigilando (después de horas de trabajo, fines de semana), proteja con candados, sellos, o sensores lo siguiente:
 - o Puertas y portones exteriores,
 - o Ventanas,
 - o Aberturas en el techo,
 - o Aberturas en los sistemas de ventilación,
 - o Furgón o cajas de camiones o remolques,
 - o Escotillas o ventanillas de camiones cisterna,
 - o Vagones de tren, y
 - o Tanques de almacenamiento a granel/silos.
- Utilice procedimientos de control de acceso para las personas y/o vehículos que entran en la planta y/o a su estacionamiento, tales como:
 - o Controlando o vigilando la entrada,
 - o Identificando los coches de los empleados con una placa, calcomanía o alguna otra forma de identificación visual.
 - o Identificando los coches de los visitantes con una placa, calcomanía o alguna otra forma de identificación visual.

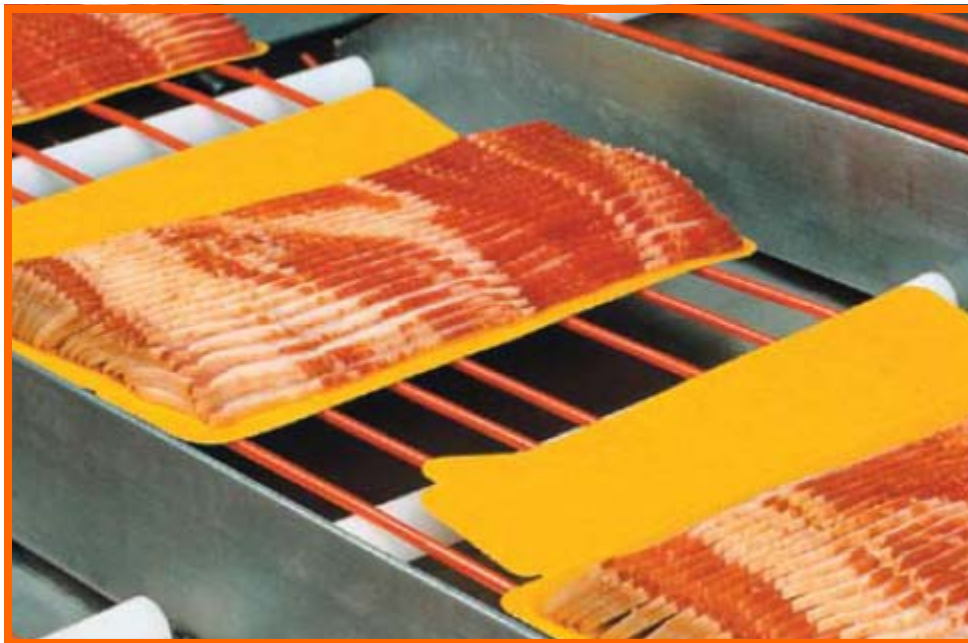


Seguridad general interior

- Instale un sistema de iluminación de emergencia en su establecimiento.
- Si utiliza cámaras de seguridad en sus instalaciones, monitóreelas periódicamente.
- Utilice un sistema de alerta de emergencia y póngalo a prueba periódicamente.
 - o Marque claramente los lugares donde se encuentran los controles de los sistemas de alerta.
- Marque claramente todas las zonas restringidas (es decir, las zonas donde sólo tienen acceso los empleados autorizados).
- Mantenga a los visitantes, invitados, y otros empleados (por ejemplo, contratistas, vendedores y conductores de camiones) fuera de las áreas de producción, a menos que estén acompañados por un empleado autorizado.
- Tenga copias actualizadas de las instalaciones/proyectos disponibles para la policía local, incluyendo el departamento de bomberos.
 - o Pida a la oficina de registros del condado que le avisen cuando alguien solicita una copia de sus planos.
- Disponga de procedimientos para inspeccionar periódicamente los baños, armarios de mantenimiento y de limpieza, guardarropa personales, y zonas de almacenamiento para detectar paquetes sospechosos.
- Realice periódicamente inventarios de las llaves de las zonas restringidas o sensibles.
- De ser posible, asegúrese que el sistema de ventilación esté construido de manera que se puedan aislar inmediatamente las zonas o lugares contaminados,
- Limite el acceso (por ejemplo, cerrando la puerta con llave o permitiendo la entrada solamente a empleados autorizados) a los siguientes sistemas de control de su establecimiento:
 - o Sistema de calefacción, ventilación y aire acondicionado,
 - o Gas propano,
 - o Sistema de agua,
 - o Electricidad,
 - o Sistemas de desinfección,
 - o Sistemas de limpieza u otros sistemas químicos centralizados
- Limite el acceso (por ejemplo, cerrando la puerta con llave o utilizando tarjetas magnéticas, etc.) a los laboratorios de su planta o establecimiento permitiendo su entrada solamente a empleados autorizados.
- Disponga de procedimientos para controlar la recepción de las muestras procedentes de otros establecimientos.
- Disponga de procedimientos para recibir y almacenar de forma segura los reactivos de laboratorio.
- Disponga de procedimientos para el control y la eliminación de los reactivos.
- Proteja el acceso a los sistemas informáticos de sus instalaciones con contraseñas.
- Asegúrese que su red de computadoras esté protegida con una barrera firewall.
- Utilice un sistema de detección de virus informático actualizado.

Seguridad en los mataderos y en el área de producción

- Limite el acceso al área de producción/matadero o confinamiento solamente a los empleados de las instalaciones y al personal de inspección del FSIS.
- Monitoree las líneas de producción que manejen y transfieran productos, agua, aceite u otros ingredientes para asegurar su integridad.
- Inspeccione los envases de los ingredientes antes de su uso para verificar que no hayan pruebas de adulteración.
- Mantenga registros para permitir el seguimiento fácil de las materias primas a los proveedores.
- Mantenga registros para permitir el seguimiento fácil de los productos acabados a los vendedores.



Seguridad en el almacén

- Monitoree el almacén de materia prima, incluyendo las áreas de almacenamiento en frío y en seco, para que no ingrese personal no autorizado.
- Garantice el acceso controlado a las zonas restringidas del almacén de productos crudos.
- Mantenga un registro de acceso al almacén de ingredientes no cárnicos.
- Garantice el acceso controlado al almacén de producto terminado.
- Garantice el acceso controlado a zonas de almacenamiento externo.
- Efectúe con frecuencia inspecciones de seguridad en el almacén incluyendo vehículos de almacenamiento temporal.
- Mantenga registros sobre los resultados de las inspecciones de seguridad.
- Verifique periódicamente que el inventario de los ingredientes restringidos (es decir, nitritos, etc.) coincida con el uso real de dichos ingredientes.
- Controle las etiquetas y las envolturas de los productos para prevenir su robo y empleo indebido.
- Verifique periódicamente el inventario de los productos terminados para controlar aumentos y retiros no explicados del stock existente.
- Limite el acceso al interior y exterior del almacén de materiales y sustancias peligrosas (por ejemplo, plaguicidas, productos químicos industriales, materiales de limpieza, desinfectantes, y desinfectantes) solamente a los empleados designados.
- Mantenga un inventario actualizado de los materiales y sustancias químicas peligrosas.
 - o Investigue de inmediato las discrepancias en el inventario diario de los materiales y sustancias químicas peligrosas.
- Asegúrese de que las zonas de almacenamiento de materiales y sustancias químicas peligrosas estén construidas y ventiladas de manera segura conforme a los códigos de construcción locales.
- Disponga de procedimientos para recibir y almacenar los productos químicos peligrosos de forma segura.
- Disponga de procedimientos para controlar la eliminación de los productos químicos peligrosos.

Seguridad en el área de envío y recepción de productos

- Mantenga los remolques y camiones cisterna en las instalaciones bajo llave y/o selladas cuando no se esté cargando o descargando.
- Vigile de cerca la carga y descarga de los vehículos de transporte de materias primas, productos terminados, o de otros materiales utilizados en el procesamiento de alimentos.
- Selle los embarques de salida con sellos a prueba de adulteración.
 - o Incluya el número de los sellos en los documentos de embarque
- Antes de cargar productos líquidos en los tanques, inspeccione los camiones cisterna y vagones para detectar la presencia de cualquier material sólido o líquido.
 - o Mantenga un registro de las inspecciones realizadas a los camiones cisterna y vagones.
 - o Mantenga una cadena de custodia para los registros de los camiones cisterna y vagones.
- Controle el acceso a la plataforma de carga y descarga para prevenir que se realicen entregas que no han sido autorizadas o verificadas.
- Requiera que los proveedores le notifiquen de antemano todas las entregas (por teléfono, fax, correo electrónico).
 - o Investigue de inmediato si hay alteraciones sospechosas en los documentos de embarque.
 - o Verifique todas las entregas contra de la lista de entregas programadas.
 - o Mantenga las entregas no programadas fuera del establecimiento mientras esperan ser verificadas.
- Requiera previo aviso antes de aceptar entregas fuera de hora y garantice que una persona autorizada esté presente para verificar y recoger la mercancía.
- Inspeccione el contenido de las entregas menores de un camión o envíos parciales y confirme que no hayan pruebas de adulteración.
- Requiera que las entregas de materias primas, ingredientes y productos terminados estén sellados con sellos a prueba de adulteración o sellos enumerados (que estén registrados en los documentos de envío). Verifique los sellos antes de recibir el producto.
- Inspeccione que no hayan pruebas de adulteración en la entrada de materias primas, ingredientes y productos terminados en la plataforma de recepción.
- Notifique de inmediato al veterinario de salud pública de FSIS si se reciben animales que muestran conductas o síntomas fuera de lo común.
- Proteja el alimento y el suministro de agua potable para los animales vivos de la posible contaminación intencional.



- Cuando seleccione a las empresas de transporte, considere la capacidad de la empresa para salvaguardar la seguridad del producto o de los animales que se envían.
 - o Las empresas de transporte deberían investigar los antecedentes de los choferes y otros empleados que tengan acceso al producto o a los animales.
 - o Los proveedores de los ingredientes deberían tomar medidas para fortalecer la defensa alimentaria en sus instalaciones y durante el transporte.
- Antes de guardar o de volver a usar la mercadería devuelta a la planta, examínela en busca de posibles adulteraciones en un área designada por separado en sus instalaciones
 - o Mantenga registros de la mercadería devuelta y vuelta a usar.
 - o Siga los procedimientos descritos en la Directiva 9010.1 del FSIS para la devolución de productos exportados desde los EE.UU. (Encontrar información útil en <http://origin-www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FSISDirectives/9010.1Rev1.pdf>)

Seguridad en las fuentes de agua y de hielo

- Restrinja el acceso a los pozos de agua (por ejemplo, cerrando la puerta/reja con llave o limitando el acceso solamente a los empleados designados).
- Restrinja el acceso a los equipos de fabricación de hielo y a las zonas de almacenamiento.
- Restrinja el acceso a los tanques de almacenamiento de agua potable y al sistema de reutilización del agua.
- Inspeccione las tuberías de agua potable y no potable para obtener pruebas de una posible adulteración (es decir, por medio de una inspección visual de la integridad física de la infraestructura, conexión de las tuberías, etc.)
- Mantenga un acuerdo con los funcionarios locales de salud para garantizar que la planta será inmediatamente notificada si la potabilidad del suministro público de agua está comprometida.

Seguridad en el manejo de la correspondencia

- Realice las tareas relacionadas con la recepción, distribución y envío de correspondencia en una instalación o cuarto separado, lejos de los lugares de la planta donde se elaboran los alimentos.
- Capacite a los encargados de la correspondencia a reconocer y a manejar correspondencia sospechosa siguiendo las directivas del Servicio Postal de los EE.UU. (Información útil se puede encontrar en el siguiente enlace http://www.usps.com/news/2001/press/pro1_1010tips.htm)

Seguridad del personal

- Verifique los antecedentes¹ de todos los empleados y contratistas (tanto permanentes como temporales) que trabajen en las operaciones sensibles de la planta (por ejemplo, en la zona de molido).
- Capacite con los procedimientos de seguridad a todos los empleados como parte de su orientación inicial.²
- Utilice un sistema de identificación para poder reconocer en todo momento a los empleados, visitantes y contratistas en la planta (incluyendo a los obreros de construcción, empleados de limpieza, y conductores de camiones) utilizando por ejemplo, tarjetas de identificación, uniformes de colores, etc.
- Controle el acceso de los empleados y contratistas a las instalaciones dentro y fuera de las horas de trabajo (por ejemplo, utilizando puertas codificadas, recepcionista, tarjetas magnéticas, etc.)
- Limite a los empleados temporales y contratistas (incluyendo a los obreros de construcción, empleados de limpieza, y conductores de camiones) al área de la planta que le corresponde.
- Utilice un sistema para identificar al personal según sus funciones específicas o departamentos (por ejemplo: uniformes de colores o gorras).
- Prohíba que los empleados retiren de la planta equipos proporcionados por la compañía o equipos de protección, los que podrían ser utilizados para entrar a la planta sin autorización.
- Mantenga una lista actualizada del personal de cada turno (es decir, quien está ausente, quienes son los sustitutos, y cuando nuevos empleados sean integrados a la fuerza laboral).
- No permita objetos personales en el área de producción.
- Restrinja artículos que los empleados y visitantes no puedan traer en la instalación, y proporcione una lista de artículos prohibidos (por ejemplo, cámaras).

1 - DHS E-Verify es un programa gratuito y se puede acceder en la siguiente dirección <https://e-verify.uscis.gov/enroll/>

2 - Información sobre entrenamiento se puede encontrar en la siguiente dirección <http://www.fda.gov/Training/ForStateLocalTribalRegulators/ucm120929.htm>

El Departamento de Agricultura de EE.UU. (USDA, siglas en ingles) prohíbe la discriminación en todos sus programas y actividades en base a raza, color, nación de origen, edad, impedimentos, y donde sea aplicable, en base a sexo, estado civil, estado familiar, estado paternal, religión, orientación sexual, información genética, creencias políticas, represalia, o porque todo o parte de los ingresos provengan de algún programa de asistencia pública. (No todas las prohibiciones aplican a todos los programas.) Las personas con impedimentos que requieran medios alternativos de comunicación para obtener información sobre los programas (Braille, letra grande, cintas de audio, etc.) deben comunicarse con el Centro TARGET del USDA al (202) 720-2600 (voz y TDD). Para presentar una queja por discriminación, escriba al Director de la Oficina de Derechos Civiles del USDA, a la siguiente dirección, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, DC 20250-9410, o llame al (800) 795-3272 (voz) o (202) 720-6382 (TDD). USDA es un proveedor y empleador que ofrece oportunidad igual a todos.

15 de diciembre 2009

