

Departamento de Agricultura de los Estados Unidos  
Servicio de Inspección e Inocuidad de los Alimentos  
FSIS

GUÍA  
PARA LA PREPARACIÓN DE UN PLAN DE DEFENSA  
ALIMENTARIA  
PARA MATADEROS Y PLANTAS DE PROCESAMIENTO  
DE CARNES Y AVES

ENERO DE 2007  
(ACTUALIZADO JUNIO DE 2008)

CUANDO COMPLETEN LAS PÁGINAS 13 A 16 DE ESTA GUÍA, LOS  
MATADEROS Y LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO CONTARÁN  
CON UN PLAN DE DEFENSA ALIMENTARIA PARA SUS  
ESTABLECIMIENTOS

### ¿En qué consiste la defensa alimentaria?

Defensa alimentaria *no* es lo mismo que inocuidad de los alimentos. La defensa se concentra en la protección del suministro de alimentos contra la contaminación deliberada mediante sustancias químicas, agentes biológicos u otras sustancias nocivas aplicadas por personas que desean hacernos daño. Entre estos agentes pueden contarse 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 matar a personas o desbaratar nuestra economía. Por lo general las acciones intencionales no son razonables, y son difíciles de pronosticar.

La inocuidad de los alimentos se refiere a la contaminación accidental de productos alimenticios durante su procesamiento y almacenamiento, por agentes biológicos, químicos y físicos. Las principales amenazas a la inocuidad de los alimentos son los microbios, las sustancias químicas y los objetos extraños. La contaminación no intencional es razonablemente pronosticable según el tipo de procesamiento. Este principio es la base del proceso Análisis de peligros y punto crítico de control (HACCP, según sus siglas en inglés) que se utiliza para garantizar la inocuidad de los alimentos.

### ¿Quién podría adulterar un producto alimenticio?

En el cuadro que sigue se enumeran algunos ejemplos de los tipos de personas que podrían sentirse motivados a adulterar intencionalmente los alimentos. Consulte a las fuerzas locales de la ley si desea recibir más información sobre posibles amenazas a su establecimiento.

#### Ejemplos de posibles amenazas internas y externas

<b>Internas</b>	<b>Externas</b>
Empleado resentido	Grupos organizados de terroristas o activistas
Cuadrilla de limpieza	Choferes de camiones (cargas que entran y que salen)
Contratistas	Contratistas
Empleados temporarios	Proveedores sospechosos
Miembros de grupos terroristas que se hacen pasar por empleados	Visitantes

Las personas que intencionalmente quieren adulterar una planta o un producto y que no tienen acceso autorizado a sus instalaciones se consideran intrusas. Otra amenaza puede provenir de una fuente interna, como empleados resentidos y otras personas con información privilegiada de los procedimientos que se siguen en la planta y que a menudo saben cómo soslayar muchos controles de seguridad que detectarían o demorarían las acciones de un intruso.

### ¿Por qué preparar un plan de defensa alimentaria?

Un plan de defensa alimentaria le ayuda a identificar los pasos que se pueden tomar para reducir al mínimo el riesgo de que los alimentos en su establecimiento sean contaminados en forma intencional o indebida. El plan aumenta su estado de preparación. Si bien el plan debe existir en todo momento, será especialmente útil en situaciones de urgencia. En una situación de crisis, cuando la tensión es alta y el tiempo para la respuesta es escaso, una serie documentada de procedimientos mejora la capacidad de responder con rapidez. **Un plan de defensa alimentaria le ayudará a mantener un lugar de trabajo sin riesgos para sus empleados y productos inocuos para sus clientes, y protegerá su empresa.**

Observe que, dadas las diferencias entre inocuidad de los alimentos y defensa alimentaria, su plan HACCP no debe usarse como sustituto del Plan de defensa alimentaria, porque no todos los puntos críticos de control serán iguales. **No obstante, crear un plan de defensa alimentaria no requiere elaborar otro documento al estilo del HACCP. Seguramente, parte de la información que usted utilice para crear su Plan de defensa alimentaria ya existe en su Procedimiento operativo sanitario estándar (SSOP, por sus siglas en inglés) y otros documentos, como procedimientos de respuesta ante una emergencia.** Consulte estos documentos para su información. No hay necesidad de “volver a descubrir la pólvora” para preparar su Plan de defensa alimentaria.

Para ayudar a las plantas, el Servicio del Departamento de Agricultura de Inspección e inocuidad de los alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) ha preparado esta guía para ayudarle a elaborar un plan de defensa alimentaria económico para su establecimiento. Esta guía ha sido preparada en consulta con diversos establecimientos de procesamiento muy pequeños, pequeños y grandes, para que la información que se presenta sea útil, práctica y practicable.

Mediante esta guía, usted podrá preparar un plan de defensa alimentaria específico para su establecimiento. **Una vez que complete los pasos indicados en las páginas 13 a 16, usted ya tendrá un plan funcional.** Tenga en cuenta que no todas las indicaciones contenidas en este documento serán apropiadas ni prácticas para todas las instalaciones reguladas por el FSIS. El FSIS recomienda que examine la guía y evalúe cuáles medidas preventivas son adecuadas para su situación. Usted deberá determinar la manera más económica de lograr sus objetivos de defensa alimentaria basándose en su propia situación. **Es importante recordar que no hay una sola receta que sirva para todos en la creación de un plan de defensa alimentaria. El plan puede ser todo lo extenso o todo lo breve que sea apropiado para su caso.**

## **Pasos a seguir en la elaboración de un plan de defensa alimentaria**

El FSIS recomienda los tres pasos siguientes en la elaboración de un plan de defensa alimentaria. Si usa y sigue los pasos mencionados y emplea los formularios que se le ofrecen como plantilla, usted habrá preparado un plan de defensa alimentaria para su establecimiento.

**Si necesita ayuda o tiene preguntas sobre el uso de esta guía, comuníquese con la División de Formulación de Políticas del FSIS al teléfono 1-800-233-3935 o AskFSIS@fsis.usda.gov.**

### Primer paso – Evaluación de defensa alimentaria

Comience por elegir a una persona o un equipo responsable de la seguridad de su planta. El equipo o la persona responsable responderá las preguntas de la evaluación que se presentan más adelante para entender qué partes de su establecimiento pueden ser más vulnerables. Al realizar esta evaluación, recuerde que debe considerar las potenciales amenazas tanto internas como externas. Se debe mantener la confidencialidad de los resultados de la evaluación, de modo que no sirvan de guía para ataques futuros.

Para utilizar la siguiente Evaluación de defensa alimentaria en establecimientos, lea cada pregunta y marque la respuesta que mejor describa el funcionamiento de su empresa. **Recuerde que no todas las preguntas se aplicarán a todas las instalaciones.** Si una pregunta no se aplica a su situación, márquela “N/A”. Por ejemplo, si en su planta se realiza procesamiento de carnes, entonces las preguntas sobre animales vivos u operaciones de matanza no se le aplicarán. Una respuesta “sí” a cada pregunta es deseable pero no prevista. **Una respuesta “no” no significa necesariamente que en su depósito o centro de distribución haya un problema grave de seguridad. Un “no” deberá hacerle pensar si se necesitan medidas de seguridad adicionales.** Algunas preguntas incluyen una dirección electrónica para conseguir información adicional que podría serle útil en la formulación de su plan.

### Seguridad exterior

1. ¿Qué medidas de defensa alimentaria existen en su planta para la defensa del exterior del edificio?

	Sí	No	N/A
El exterior del predio está controlado para impedir el ingreso de personas no autorizadas (ej. cerco, portón o puertas de entrada y salida con candado, guardias).			
Hay suficiente luz en el exterior del edificio para vigilar la planta por la noche y la madrugada.			
Las salidas de emergencia tienen puertas de cierre automático y/o alarmas.			

2. Los siguientes elementos ¿están protegidos con cerraduras, sellos o sensores cuando no hay nadie vigilando (después de hora, fines de semana) para impedir el ingreso por personas no autorizadas?

	Sí	No	N/A
Puertas y portones exteriores			
Ventanas			
Aberturas en el techo			
Ventiletes			
Cajas de camiones o remolques			
Escotillas o ventanillas de camiones cisterna			
Vagones de tren			
Tanques de almacenamiento a granel/silos			

3. ¿Su establecimiento cuenta con procedimientos de defensa alimentaria para personas o vehículos que entran a su planta o estacionan en su playón?

	Sí	No	N/A
La entrada a la propiedad está controlada o vigilada.			
Los coches de los <u>empleados</u> están identificados con una placa, calcomanía o alguna otra forma de identificación visual.			
Los coches de los <u>visitantes</u> están identificados con una placa, calcomanía o alguna otra forma de identificación visual.			

### Seguridad general interior

4. ¿Su establecimiento cuenta con medidas de defensa alimentaria en el interior de las instalaciones?

	Sí	No	N/A
Hay un sistema de iluminación de emergencia.			
Hay cámaras de seguridad <u>monitoreadas</u> (CCTV).			
Hay un sistema de alerta de emergencia que se prueba con regularidad.			
Los lugares donde se encuentran los controles de los sistemas de alerta de emergencia están claramente marcados.			
Todas las zonas restringidas (a las que solo tienen acceso los empleados) están claramente marcadas.			
Los visitantes, invitados y otras personas que no son empleados (contratistas, vendedores, choferes de camión) solo tienen acceso a zonas donde no hay productos, a menos que vayan acompañados de un empleado autorizado.			
Las fuerzas locales del orden (incluidos los bomberos) tienen copias actualizadas de los planos de las instalaciones.			
Hay procedimientos de control en baños, armarios de limpieza, guardarropas personales y zonas de almacenamiento para detectar			

paquetes sospechosos.			
Se realizan inventarios regulares de las llaves de zonas protegidas o sensibles.			
El sistema de ventilación está construido de manera que se pueden aislar inmediatamente las zonas o lugares contaminados.			

5. ¿Los controles de los siguientes sistemas están restringidos (por ej. con una puerta o portón con cerradura que limita el acceso a empleados designados) para impedir el acceso de personas no autorizadas? En [www.cdc.gov/niosh/bldvent/2002-139.html](http://www.cdc.gov/niosh/bldvent/2002-139.html) se encontrará información útil.

	Sí	No	N/A
Sistemas de calefacción, ventilación y aire acondicionado			
Gas propano			
Sistemas de agua			
Electricidad			
Refrigeración			
Sistemas de desinfección			
Sistemas de limpieza <i>in situ</i> (CIP, por sus siglas en inglés) u otros sistemas químicos centralizados			

6. ¿Su establecimiento recoge y analiza en su propio laboratorio muestras para detectar peligros microbiológicos, químicos o físicos?

\_\_ Sí

\_\_ No [Pase a la pregunta 8.]

7. ¿Con cuál de los siguientes procedimientos de defensa alimentaria cuenta su establecimiento para sus propios laboratorios, equipamiento y operaciones en la planta?

	Sí	No	N/A
El acceso al laboratorio <i>in situ</i> se limita a empleados autorizados (por ej. con puerta con llave, pase con tarjeta, etc.).			
Hay un procedimiento para controlar muestras recibidas de otros establecimientos.			
Hay un procedimiento para recibir reactivos y ponerlos a resguardo.			
Hay un procedimiento para controlar y eliminar reactivos.			

8. ¿Su establecimiento emplea una computadora para vigilar las operaciones de procesamiento?

\_\_ Sí

\_\_ No [Pase a la pregunta 10 bajo Inocuidad de la matanza y el procesamiento.]

9. ¿Su establecimiento cuenta con procedimientos de defensa alimentaria para sus sistemas de computadoras?

	Sí	No	N/A
El acceso al sistema está protegido por contraseña. En <a href="http://www.umich.edu/~policies/pw-security.html">http://www.umich.edu/~policies/pw-security.html</a> encontrará información útil.			
La red de computadoras está protegida con un cortafuegos.			
El sistema emplea un sistema de detección de virus.			

### Inocuidad de la matanza y el procesamiento

10. ¿Con cuál de los siguientes procedimientos de defensa alimentaria se cuenta en este establecimiento para sus operaciones de matanza y procesamiento?

	Sí	No	N/A
El acceso a las zonas de matanza y producción y a los corrales de tránsito se limita exclusivamente a empleados del establecimiento e inspectores de FSIS.			
Las líneas que manejan y transfieren productos, agua, aceite y otros ingredientes están vigiladas para garantizar la integridad.			
Los paquetes de ingredientes se inspeccionan para ver si hay pruebas de adulteración antes de su uso.			
El acceso a equipo y materiales de irradiación en la planta es limitado.			
Se mantienen registros para facilitar la trazabilidad de los productos crudos a los proveedores.			
Se mantienen registros para facilitar el seguimiento de los productos terminados a los vendedores.			

### Seguridad del almacenamiento

11. ¿Cuál de los siguientes procedimientos de defensa alimentaria existen en su establecimiento para sus zonas de almacenamiento?

	Sí	No	N/A
El acceso a las zonas de almacenamiento de productos, incluidas las de almacenamiento en frío y en seco se limita (por ej. mediante puertas con llave/portón, otros) a empleados designados.			
Se mantiene un registro de acceso a las zonas de almacenamiento de productos crudos.			
El acceso a zonas de almacenamiento de ingredientes no cárnicos se limita a empleados designados únicamente.			
Se mantiene un registro de acceso a zonas de almacenamiento de ingredientes no cárnicos.			

El acceso a zonas de almacenamiento de productos terminados se limita a empleados designados únicamente.			
El acceso a instalaciones de almacenamiento externo se limita a empleados designados únicamente.			
Se realizan con regularidad inspecciones de seguridad de instalaciones de almacenamiento (incluidos vehículos de almacenamiento temporario).			
Se mantienen registros de los resultados de las inspecciones del establecimiento.			
El inventario de ingredientes restringidos (por ej. nitritos, etc.) se verifica con el uso real de dichos ingredientes en forma regular.			
Las etiquetas y los envoltorios de los productos se mantienen controlados para prevenir el robo y el empleo indebido.			
El inventario de productos terminados se controla con regularidad para verificar agregados y retiros no explicados del stock existente.			

12. ¿Con cuál de los siguientes procedimientos de defensa alimentaria cuenta su establecimiento para el almacenamiento de materiales o sustancias peligrosos, como plaguicidas, sustancias químicas industriales, materiales de limpieza y desinfectantes?

El acceso al almacenamiento interior y exterior de materiales o sustancias peligrosos, como plaguicidas, sustancias químicas industriales, materiales de limpieza y desinfectantes está limitado de manera que solo tienen acceso a ellos los empleados designados.	Sí	No	N/A
Se mantiene un inventario regular de materiales y químicos peligrosos.			
Se investigan inmediatamente las discrepancias en el inventario diario de materiales y químicos peligrosos.			
Las zonas de almacenamiento de materiales peligrosos/sustancias químicas están construidos y ventilados de manera segura en conformidad con los códigos de construcción nacionales o locales.			
Hay un procedimiento seguro para recibir y guardar sustancias químicas peligrosas.			
Hay un procedimiento para controlar la eliminación de sustancias químicas peligrosas.			

### Seguridad en los puntos de despacho y llegada

13. ¿Su establecimiento cuenta con procedimientos de defensa alimentaria para sus movimientos de envío y llegada de mercadería? (La siguiente página web contiene información útil: <http://www.fsis.usda.gov/oa/topics/transportguide.htm>).

	Sí	No	N/A
Las cajas de los camiones que se encuentran en el predio están cerradas con llave o selladas mientras no se las está cargando ni descargando.			
Los camiones cisterna que se encuentran en el predio están cerrados con llave y sellados mientras no se los está cargando ni descargando			



La carga y descarga de vehículos que transfieren ingredientes crudos, productos terminados u otros materiales empleados en el procesamiento de alimentos se vigilan de cerca.			
---	--	--	--

14. ¿Existen procedimientos de defensa alimentaria en su establecimiento para manejar las cargas que salen?

	Sí	No	N/A
Los envíos salen con sellos que muestran intromisiones indebidas.			
Los números de sello de los envíos se documentan en el remito.			
Los camiones cisterna y los vagones de ferrocarril se inspeccionan para detectar la presencia de materiales, sólidos o líquidos, en los tanques antes de cargar productos líquidos.			
Se llevan registros de las inspecciones mencionadas de los camiones cisterna y los vagones de ferrocarril.			
Se mantiene la cadena de custodia de los camiones cisterna y vagones de ferrocarril.			

15. ¿Con cuál de los siguientes procedimientos de defensa alimentaria cuenta su establecimiento para manejar cargas que ingresan?

	Sí	No	N/A
Se controla el acceso a la plataforma de carga y descarga para prevenir entregas no autorizadas o no verificadas.			
Se requiere notificación previa de todos los envíos por los proveedores (teléfono, fax, correo electrónico).			
Las alteraciones sospechosas en los documentos de envío se investigan inmediatamente.			
Todos los envíos que se reciben se verifican en la lista de entregas programadas.			
Las entregas no programadas se mantienen fuera del establecimiento a la espera de verificación.			
Se aceptan entregas fuera de hora.			
Antes de aceptar entregas fuera de hora se requiere aviso previo.			
Para aceptar entregas fuera de hora se requiere la presencia de una persona autorizada que verifique y reciba la entrega.			
Se controlan los camiones o vehículos que entregan cargas parciales.			
Los ingresos de materiales crudos, ingredientes y productos terminados deben venir sellados con sellos numerados o que muestren intromisión indebida (y consignados en la documentación). Estos sellos se verifican antes del ingreso.			
Los envíos que ingresan de productos crudos, ingredientes, y productos terminados se controlan en la plataforma de descarga para verificar que no haya habido intrusiones.			
Se notifica inmediatamente al veterinario de salud pública de FSIS			

cuando se reciben animales que muestran conductas o síntomas fuera de lo común.			
El alimento y el agua potable de los animales vivos están protegidos de posible contaminación intencional.			
Las compañías de transporte se seleccionan teniendo en cuenta su capacidad de proteger los productos y animales que se envían.			
Las compañías de transporte controlan los antecedentes de los choferes y otros empleados que tienen acceso a los productos y animales.			
Los proveedores de ingredientes toman medidas para fortalecer la defensa alimentaria en sus instalaciones y durante el transporte.			
En la selección del proveedor de gas comprimido se tiene en cuenta si éste ha puesto en práctica medidas generales de seguridad.			
En la selección del proveedor de materiales y etiquetas de empaque se tiene en cuenta si éste ha puesto en práctica medidas generales de seguridad.			

16. ¿Este establecimiento permite que entre a la planta mercadería devuelta, incluidos productos exportados desde los Estados Unidos?

Sí

No [Pase a la pregunta 18, Inocuidad del agua y el hielo.]

17. ¿Con cuáles de los siguientes procedimientos de defensa alimentaria se cuenta en este establecimiento con respecto a mercaderías devueltas?

	Sí	No	N/A
Todas las mercaderías devueltas se examinan en la planta en un lugar aparte en busca de posibles adulteraciones antes de guardarlas o volverlas a usar.			
Se lleva un registro de las mercaderías devueltas que se vuelven a usar.			
La planta aplica los procedimientos descritos en la Directiva 9010.1 del FSIS para la devolución de productos exportados desde los Estados Unidos. En el siguiente sitio se encontrará información útil: <a href="http://www.fsis.usda.gov/opped/rdad/fsisdirectives/9010-1.pdf">http://www.fsis.usda.gov/opped/rdad/fsisdirectives/9010-1.pdf</a> .			

### Inocuidad del agua y del hielo

18. ¿Con cuáles de los siguientes procedimientos de defensa alimentaria se cuenta en su establecimiento para el suministro de agua y de hielo? (En el siguiente sitio encontrará información útil:

<http://www.epa.gov/region1/eco/drinkwater/pdfs/drinkingH2Ofactsheet.pdf>.)

	Sí	No	N/A
Se restringe el acceso a depósitos de agua (por ej. con puerta o portón cerrados con llave o limitando el acceso a empleados designados).			
Se restringe el acceso a máquinas de fabricar hielo.			
Se restringe el acceso a la provisión de hielo.			
Se restringe el acceso a tanques de almacenamiento de agua potable.			
Se restringe el acceso a sistemas de reutilización de agua.			
Las líneas de agua potable se inspeccionan periódicamente para detectar intromisiones (por ej. inspección visual de la integridad física de la infraestructura, etc.).			
Las líneas de agua no potable se inspeccionan periódicamente para detectar intromisiones (por ej. inspección visual de la integridad física de la infraestructura, conexión a líneas de agua potable, etc.).			
Se han tomado medidas con las autoridades locales de salud para garantizar la notificación inmediata a la planta en caso de que haya problemas con el suministro público de agua.			

### Seguridad en el manejo de la correspondencia

19. ¿Con cuáles de los siguientes procedimientos de defensa alimentaria se cuenta en este establecimiento para garantizar la seguridad en el manejo de la correspondencia?

	Sí	No	N/A
El manejo de la correspondencia se realiza en un cuarto o instalación en la planta alejado de la zona de producción o procesamiento.			
Los encargados del correo están capacitados para reconocer y manejar correspondencia sospechosa siguiendo las directivas del servicio nacional de correo postal. (En la siguiente página web encontrará información útil: <a href="http://www.usps.com/news/2001/press/serviceupdates.htm">http://www.usps.com/news/2001/press/serviceupdates.htm</a> .)			

### Seguridad del personal

20. ¿Con cuáles de los siguientes procedimientos de defensa alimentaria se cuenta en este establecimiento para garantizar que el personal cumple con los requisitos de seguridad?

	Sí	No	N/A
Se realizan verificaciones de antecedentes de todos los empleados y contratistas (tanto permanentes como estacionales) que trabajan en operaciones delicadas.			
Todos los empleados de la planta reciben capacitación en procedimientos de seguridad como parte de su orientación.			
En todo momento que se encuentran en el establecimiento, los empleados, visitantes y contratistas (incluidos obreros de construcción,			

cuadrillas de limpieza y choferes de camión) llevan identificación.			
El establecimiento controla el acceso a la planta de empleados y contratistas <u>en horas de trabajo</u> (puertas codificadas, recepcionista, tarjeta magnética, etc.).			
El establecimiento controla el acceso a la planta de empleados y contratistas <u>fuera de las horas de trabajo</u> (por ej. acceso limitado por tarjeta magnética o número de código).			
Hay una manera de identificar al personal con sus funciones, asignaciones o departamentos específicos (por ej. uniformes codificados por color).			
El encargado de cada turno tiene una lista actualizada de los empleados (quién está ausente, quién lo reemplaza y cuándo entran en servicio los empleados nuevos).			
La planta permite la introducción de artículos personales en la zona de producción.			
Se inspeccionan los guardarropas personales de los empleados.			
Se limita lo que los empleados y visitantes pueden traer a la planta (cámaras fotográficas, etc.).			
Se prohíbe a los empleados sacar de la planta ropas o equipo de protección suministrado por la compañía.			

### Segundo paso – Preparar un plan de defensa alimentaria

Ahora que usted ha identificado algunos aspectos en el exterior o en el interior de su planta o en los procedimientos utilizados en las operaciones cotidianas que pueden ser más vulnerables que otros, deberá **identificar medidas preventivas que sean económicas para reducir al mínimo dichas vulnerabilidades.**

Como mínimo, en su plan de defensa alimentaria se deberá tratar:

- inocuidad del procesamiento
- inocuidad del almacenamiento
- inocuidad de lo que se envía y lo que se recibe
- inocuidad del agua y del hielo

A continuación se enumeran algunos ejemplos de posibles vulnerabilidades y medidas de defensa alimentaria. En los materiales de orientación de las asociaciones del ramo se podrán encontrar medidas defensivas adicionales.

Seguridad en el procesamiento	
Muestras de vulnerabilidades	Posibles medidas de defensa alimentaria
Agentes que constituyen amenaza introducidos en puntos críticos del proceso	Limitar el acceso a operaciones críticas a empleados que reciban capacitación adicional y/o investigación de antecedentes. Aumentar la conciencia de sus empleados acerca de la defensa alimentaria. Vigilar

	el proceso en los tanques de compensación, la molienda y emulsificación de los productos de carne y ave, los refrigeradores de carne y las inyecciones de solución. Calibrar con regularidad el equipo como termómetros, medidores de pH y balanzas.
Acceso desde la tienda de ventas al menudeo a las zonas críticas	Vigilar las actividades de los clientes y limitar el acceso a las zonas de recepción, almacenamiento, procesamiento y envíos.
Acceso libre al laboratorio de análisis	Utilizar controles de acceso interior para limitar el ingreso de todo personal no autorizado ni capacitado.
Empleados temporarios con acceso a zonas críticas de procesamiento	Capacitar a los empleados permanentes en materia de defensa alimentaria para que tomen más conciencia del tema. Considerar la posibilidad de usar uniformes, gorros, chaquetas, etc., codificados por color (por ej. los uniformes azules solo pueden estar en las zonas de producto crudo).

<b>Seguridad en el almacén</b>	
<b>Muestra de vulnerabilidades</b>	<b>Posibles medidas de defensa alimentaria</b>
Agentes que pueden constituir una amenaza colocados entre ingredientes no cárnicos (especias, aditivos) y artículos que no son alimentos (desinfectantes, limpiadores, material de empaque).  Agentes que pueden constituir una amenaza en cajones que contienen recortes, vísceras o partes destinadas a más procesamiento.	Asegurar todos los puntos de ingreso al edificio en horas que no sean de trabajo. Mantener las zonas de almacenamiento bajo llave y limite el acceso por función. Vigilar el acceso a zonas de almacenamiento mediante la entrega de llaves solo a aquellos que deben tener acceso. Considerar la posibilidad de usar registros para el control del inventario de materiales. Controlar el inventario periódicamente y examinar la integridad de los paquetes.
Los artículos de limpieza, las sustancias químicas para control de plagas y otros materiales peligrosos se pueden convertir en agentes.	Controlar todos los puntos de acceso al edificio fuera de las horas de operación. Controlar el uso y el almacenamiento de materiales peligrosos guardándolos bajo llave en una zona alejada del inventario. Permitir el acceso solo a aquellos que lo necesitan.

<b>Seguridad en los puntos de despacho y recepción</b>	
<b>Muestras de vulnerabilidades</b>	<b>Posibles medidas de defensa alimentaria</b>
Entregas no programadas	Comprar materiales solamente a proveedores reconocidos. Aceptar únicamente envíos programados. Comparar los paquetes con el manifiesto de carga y formularios de pedido y examinar la integridad de los envoltorios. Pedir que los proveedores solo envíen sus productos en envases

	que muestren si ha habido intrusiones.
Productos enviados en camiones sin seguridad, o múltiples entregas por envío (cargas que no ocupan el camión completo).	Todos los envíos deben ir asegurados con sellos que hagan evidente si ha habido alteraciones. Los choferes deber recibir capacitación sobre la documentación apropiada para los envíos.
Camioneros en la plataforma de carga y descarga con acceso a la planta	Exigir que los choferes firmen entrada al edificio y acompañarlos en todo momento que se encuentren dentro del edificio.

<b>Inocuidad del agua y del hielo</b>	
<b>Muestras de vulnerabilidades</b>	<b>Posibles medidas de defensa alimentaria</b>
Agentes que pueden constituir una amenaza introducidos en depósitos de agua.	Cerrar el depósito con llave y limitar el acceso.
Agentes que pueden constituir una amenaza introducidos en hielo que se usa para emulsificación u otras aplicaciones.	Proteger los depósitos de hielo.
Agentes que pueden constituir una amenaza introducidos en el suministro de agua empleada para preparar marinadas.	Proteger las líneas de agua potable y los tanques de almacenamiento.

Con la información arriba mencionada, usted podrá comenzar a formular su plan. **Una vez que haya completado las páginas que siguen, habrá preparado un plan de defensa alimentaria específico para su establecimiento. ¡Felicitaciones!**

**Plan de defensa alimentaria**  
para

(Nombre de su planta) \_\_\_\_\_

*Una vez lleno, éste será su plan de defensa alimentaria.* Examine las preguntas de evaluación contenidas en el primer paso para encontrar las preguntas a las que contestó “no”, a fin de determinar si debe efectuar cambios en sus prácticas actuales. En la segunda columna del cuadro de abajo copie toda posible vulnerabilidad que haya identificado y luego enumere las defensas que piensa aplicar para reducirlas. En el cuadro anterior o en la orientación de la asociación que nuclea a establecimientos de su ramo podrá encontrar defensas sugeridas.

<b>Aspecto</b>	<b>Vulnerabilidad</b>	<b>Medida de defensa planeada para contrarrestar la vulnerabilidad</b>
Seguridad exterior		
Seguridad interior		
Inocuidad de la matanza o el procesamiento		
Seguridad en el almacenamiento		
Seguridad en los puntos de despacho y llegada		
Inocuidad del agua y del hielo		
Seguridad del personal		
Seguridad en el manejo de la correspondencia		

### Tercer paso. Poner en práctica el plan de defensa alimentaria

Una vez que haya preparado su plan de defensa alimentaria, las siguientes preguntas le ayudarán a comprobar si el plan es funcional y está al día.

	Sí	No	N/A
Hay una persona o equipo designado para poner en práctica, administrar y actualizar el plan de defensa alimentaria.			
El personal apropiado ha sido capacitado en defensa alimentaria.			
Se realizan simulacros con regularidad en materia de defensa alimentaria.			
Los detalles de los procedimientos de defensa alimentaria son confidenciales.			
La información de contacto con las autoridades locales, estatales y federales de seguridad nacional y de salud pública se incluye en el plan de defensa alimentaria. (En el siguiente sitio encontrará información útil: <a href="http://www.whitehouse.gov/homeland/contactmap.html">www.whitehouse.gov/homeland/contactmap.html</a> .)			
La información de contacto se revisa y actualiza con regularidad.			
Usted o alguien del establecimiento inició el contacto con dichas autoridades.			
El plan incluye procedimientos para responder ante <u>amenazas</u> de contaminación de productos.			
El plan contiene procedimientos detallados para responder a <u>incidentes reales</u> de contaminación de productos. (En el siguiente sitio encontrará información útil: <a href="http://www.state.tn.us/agriculture/security/fsig.html">http://www.state.tn.us/agriculture/security/fsig.html</a> .)			
El plan contiene procedimientos para garantizar que los productos adulterados o potencialmente nocivos se retengan en la planta.			
El plan contiene procedimientos para el manejo y la eliminación sin riesgos de productos contaminados conforme a las disposiciones de las autoridades locales de la EPA.			
Se insta a los empleados a notificar señales de posible contaminación de los alimentos, personas desconocidas o sospechosas en el establecimiento o rupturas en el sistema de defensa alimentaria.			
El plan contiene procedimientos de evacuación. (En la siguiente página web encontrará información útil: <a href="http://www.osha.gov/dep/evacmatrix/index.html">www.osha.gov/dep/evacmatrix/index.html</a> .)			
Existen procedimientos para limitar el acceso exclusivamente a personal autorizado en caso de emergencia.			
El establecimiento cuenta con un plan documentado de retiro de alimentos del mercado, que se actualiza con regularidad y con el que se garantiza la separación y eliminación adecuadas de los productos retirados.			

Como ya se ha dicho, los elementos clave de la aplicación de un plan eficaz son asignar responsabilidades, capacitar al personal, realizar simulacros, elaborar listas de contactos y verificar el plan de retiro de alimentos del mercado.



### **Asignación de responsabilidades**

Las responsabilidades de cada empleado deben estar definidas y documentadas en su plan. De ser posible, asigne la responsabilidad general a un solo empleado, quien entienda los requisitos de seguridad.

### **Capacitación del personal**

Capacite al personal en todos los aspectos del plan. El objeto de la capacitación para que los empleados tomen conciencia de la seguridad alimentaria es tener la seguridad de que los empleados conocen sus responsabilidades. La capacitación debe tratar los procedimientos de control del acceso, el ingreso a zonas restringidas, la protección de los componentes críticos y los procedimientos para notificar actividades sospechosas. Entender la amenaza de adulteración intencional y sus posibles consecuencias ayudará a los empleados a aplicar medidas preventivas en forma regular, aumentando así la efectividad general de su plan. Fomente el concepto de “vigilantes del barrio”, por el cual los empleados pueden “ver y oír” por usted.

### **Pruebas trimestrales del plan**

Realice pruebas trimestrales como mínimo a fin de probar y verificar la efectividad del plan. Algunos ejemplos de pruebas o simulacros podrían incluir el estado de los accesos que se deberán cerrar con llave; controlar conducta abusiva por los empleados que traen objetos personales a la zona de procesamiento; verificar si se mantienen inventarios de materiales peligrosos, etc. Documente los resultados en el siguiente cuadro y luego enumere las medidas correctivas para que la situación no se repita.

Fecha	Zona probada	Resultados	Firma	Medida correctiva tomada	Fecha de la medida tomada	Firma

### **Evaluación y revisión de su plan de defensa alimentaria**

Evalúe su plan y revíselo, si hace falta, por lo menos una vez al año o cuando modifique de alguna manera sus procesos. Es posible que tenga que revisar su plan cuando haya algún cambio en la situación, por ejemplo incorporación de una nueva línea de productos, cambio de proveedores, tercerización del procesamiento o introducción de una nueva tecnología, etc. En el espacio que sigue, anote lo que hizo.

Fecha	Motivo de la evaluación	Firma

### **Contactos de emergencia**

Aparte de los empleados del depósito, el plan debe contener información actualizada sobre los funcionarios de salud y de seguridad nacional a nivel local, estadual y federal. También deben incluirse las oficinas locales de las fuerzas de seguridad y del FBI. Actualice la lista con regularidad. Mantenga esta lista cerca de los teléfonos para que sirva de referencia rápida.

<b>Persona, organismo u organización</b>	<b>No. de teléfono</b>
<b>Contacto de emergencia de la planta</b>	
<b>Departamento local de policía</b>	
<b>Coordinador local de la oficina del FBI de armas de destrucción masiva</b>	
<b>Departamento de salud municipal/del condado</b>	
<b>Departamento estatal de salud</b>	
<b>Departamento estatal de respuesta en casos de emergencia, o de seguridad nacional</b>	
<b>Oficina de distrito de USDA FSIS</b>	
<b>Principal inspector a cargo (IIC) de plantas/en la sede del FSIS</b>	
<b>Proveedores</b>	
<b>Clientes</b>	
<b>Otros</b>	

### **Procedimientos de retiro de alimentos del mercado**

Con toda seguridad usted ya tiene procedimientos para el retiro de alimentos en algún otro plan. Examine sus procedimientos y determine si es necesario actualizar algún aspecto de ellos para resolver cuestiones de seguridad alimentaria. Si no tiene procedimientos de retiro ya establecidos, comuníquese con alguna asociación de su industria o su inspector a cargo del FSIS para obtener información adicional.

## **Lista de recursos**

A continuación encontrará una lista de fuentes de información útil para consultar en la preparación de un plan de defensa alimentaria para su establecimiento.

### **FSIS “Security Guidelines for Food Processors”**

<http://www.fsis.usda.gov/oa/topics/SecurityGuide.pdf>

### **FSIS “Model Food Security Plans”**

[http://www.fsis.usda.gov/Food\\_Defense\\_&\\_Emergency\\_Response/Security\\_Guidelines/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/Food_Defense_&_Emergency_Response/Security_Guidelines/index.asp)

### **FSIS “Safety & Security Guidelines for the Transportation & Distribution of Meat, Poultry & Egg Products”**

[http://www.fsis.usda.gov/PDF/Transportation\\_Security\\_Guidelines.pdf](http://www.fsis.usda.gov/PDF/Transportation_Security_Guidelines.pdf)

### **FSIS “Guidelines for the Disposal of Intentionally Adulterated Food Products and the Decontamination of Food Processing Facilities”**

[http://www.fsis.usda.gov/PDF/Disposal\\_Decontaminations\\_Guidelines.pdf](http://www.fsis.usda.gov/PDF/Disposal_Decontaminations_Guidelines.pdf)

### **Organización Mundial de la Salud (OMS) -“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/>

### **Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) Food Defense & Terrorism**

<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/defprog.html>

### **Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) – “Retail Food Stores and Food Service Establishments: Food Security Preventive Measures Guidance”**

<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/secgui11.html>

### **USDA, Food and Nutrition Service (FNS) “A Biosecurity Checklist for Food Service Programs, Developing a Biosecurity Management Plan”**

<http://healthymeals.nal.usda.gov/hsmrs/biosecurity.pdf>

### **Centro para Investigación y Política en Enfermedades Infecciosas (CIDRAP), Centro Académico de la Salud, Universidad de Minnesota**

<http://www.cidrap.umn.edu/cidrap/content/biosecurity/food-biosec/guidelines>

### **Condado de San Diego, Departamento de Salud Ambiental, “Guidelines for Food Safety and Security”**

[http://www.sdcountry.ca.gov/deh/fhd/pdf/food\\_safety\\_security217.pdf](http://www.sdcountry.ca.gov/deh/fhd/pdf/food_safety_security217.pdf)