

Bibliografía Plan de Defensa de los Alimentos.

Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA). (2020). Base de datos de datos de estrategias de mitigación para proteger los alimentos contra adulteración intencional. <https://www.fda.gov/food/food-defense-tools-educational-materials/mitigation-strategies-database>.

Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA). (2018). Caver+Shock. <https://www.fda.gov/food/food-defense-programs/carver-shock-primer>.

Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA). (2020). Creador de defensa de Alimentos. <https://www.fda.gov/food/food-defense-tools-educational-materials/food-defense-plan-builder>.

Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA). (2021). Los empleados son la primera línea de defensa. <https://www.fda.gov/food/food-defense-tools-educational-materials/food-defense-101-front-line-employee>.

AIB. (2021). ¿Cuál es la diferencia entre defensa de los alimentos y fraude alimentario? <https://www.aibinternational.com/es/Blog-saber-alimentario/PostId/1417/cul-es-la-diferencia-entre-defensa-de-los-alimentos-y-fraude-alimentario>.

BRC Global Standards (2018). Norma Mundial de Seguridad Alimentaria: Inocuidad de los alimentos versión 8.

Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA).(2019). Defensa de los alimentos. <https://www.fsis.usda.gov/food-safety/food-defense-and-emergency-response/food-defense>.

Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA).(2020). Herramienta de mitigación de riesgos de defensa alimentaria del FSIS.. <https://www.fsis.usda.gov/food-safety/food-defense-and-emergency-response/food-defense>.

Food Safety Preventive Controls Alliance (2016). Controles Preventivos de Alimentos para Humanos: Manual del Participante. 1° Edición.

Foundation FSSC 22000 (2019). Versión 5 del Esquema de la FSSC 22000.

FSSC 22000. (2019). Documento de Orientación. Defensa de Alimentos. Versión 5.

https://www.fssc22000.com/wp-content/uploads/19.1217-Guidance_Food-Defense_Version-5_ES.pdf

Global Standard Food Initiative. (2018). Defender la cadena de suministro de los alimentos.

<https://myqfsi.com/blog/defending-the-food-supply-chain/>.

Instituto de Norma Técnicas de Costa Rica. (2018). ISO 22000:2018 Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos: Requisitos para cualquier organización de la cadena alimentaria.

Instituto de Norma Técnicas de Costa Rica. (2013). INTE/ISO/TS 220002-1:2013 Primera Edición Programas Prerrequisitos de inocuidad de los alimentos. Parte 1: Manufactura de los alimentos.

Safe Quality Food Institute. (2021). Código SQF versión 9. <https://www.sqfi.com/resource-center/sqf-code-edition-9-downloads/>

The British Standards Institution. (2017). Guía para la protección y defensa de los alimentos y bebidas de ataque deliberado.

https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/pas962017_0.pdf