

INSTITUTO
NACIONAL DE
APRENDIZAJE

DEFENSA ALIMENTOS

- Antecedentes.
- Definiciones.
- Riesgos.



Defensa Alimentos

Marco histórico

Para establecer un momento específico en la historia del nacimiento del concepto Food Defense, es necesario remontarse a los atentados terroristas ocurridos el 11 de septiembre de 2001 en Nueva York.

Tras el atentado a las Torres Gemelas, los EE.UU. fueron conscientes de que la amenaza del terrorismo podía extenderse a todos los ámbitos de la sociedad y de sus actividades, por lo tanto, el suministro del agua y alimentos a la población, se convertían en un objetivo claro y certero para cualquier ataque.



A partir de ese momento, la amenaza del bioterrorismo se convirtió en una realidad y superó cualquier barrera o frontera. Ya nadie estaba a salvo y como respuesta, las autoridades de EE.UU. aprobaron la **“Ley de Seguridad de la Salud Pública, Preparación y Respuesta contra el Bioterrorismo de 2002”**

Defensa Alimentos

Antecedentes

La defensa de alimentos es un elemento importante para proteger a la empresa y personas consumidoras de amenazas, internas y externas. Abarca una serie de posibles amenazas que van desde los engaños de manipulación relativamente comunes hasta, los ataques terroristas menos probables.



Se deben desarrollar programas de defensa de alimentos para reducir los riesgos de amenazas tanto, internas como externas, con el fin de proteger a las personas clientes.

Defensa Alimentos

Definiciones

"Es el proceso para garantizar la seguridad de los alimentos y las bebidas frente a toda forma de ataque malicioso intencional, que incluye los ataques por motivos ideológicos que causan contaminación".

GFSI, 2017



"Es el esfuerzo por proteger los alimentos de la adulteración intencional frente a actos destinados a causar daños a escala en la salud pública, incluidos los actos de terrorismo dirigidos al suministro de alimentos".

FDA

Defensa Alimentos

La motivación o causa principal para la defensa de los alimentos es la intención de causar daño a las personas consumidoras o a las empresas. Es diferente a la motivación del fraude alimentario, que es exclusivamente la obtención de beneficios económicos. Por lo tanto, la prevención de la defensa de alimentos, requiere de un enfoque diferente del control de los peligros no intencionales, para la inocuidad de los alimentos (HACCP) y la prevención del fraude alimentario.

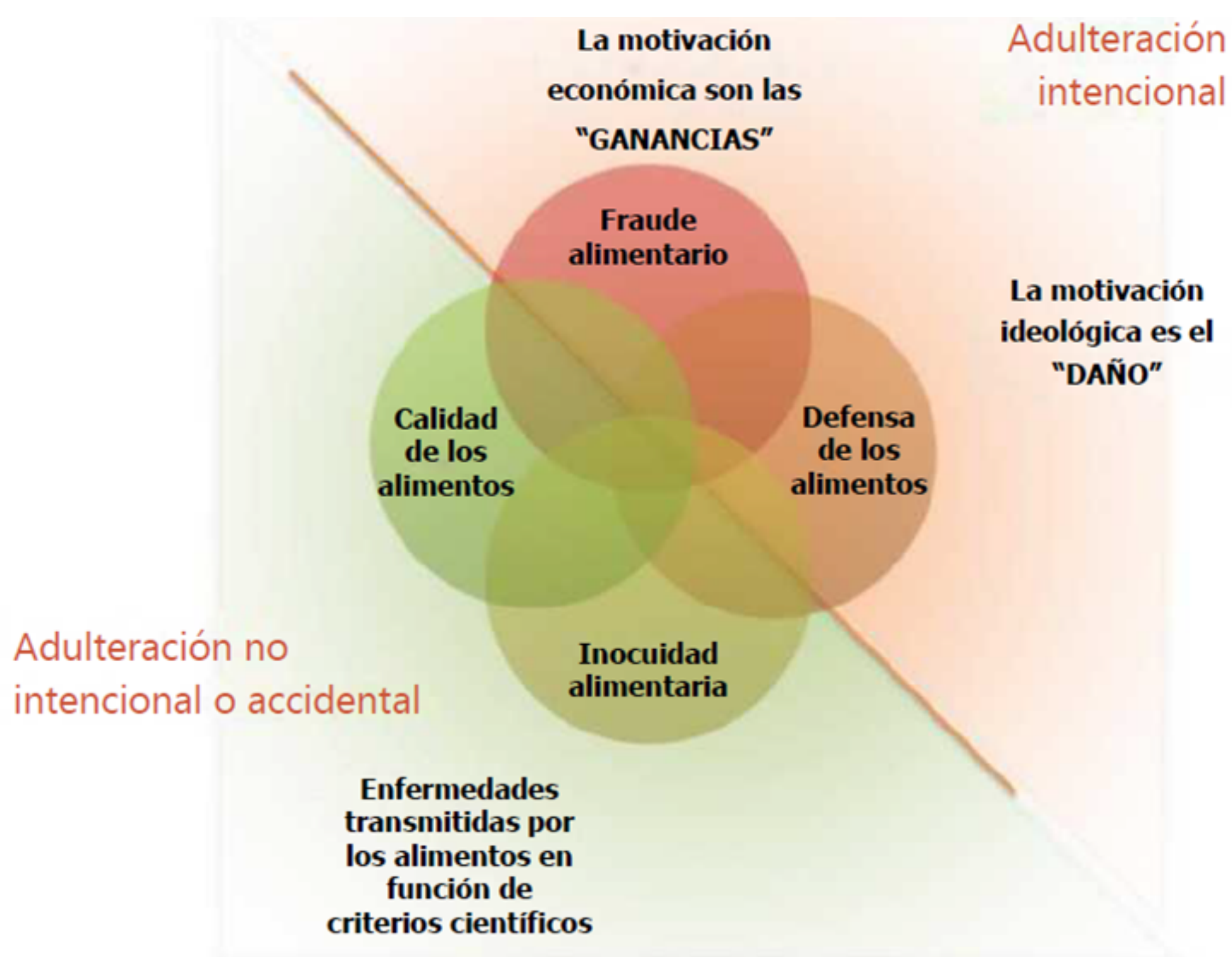


Figura 1. Adulteración intencional *versus* adulteración no intencional²

FUENTE: ESQUEMA FSSC 22000.

Defensa Alimentos

La Administración de Drogas y Alimentos (FDA) y Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) han evaluado cuatro factores susceptibles y de mayor riesgo en alimentos asociados a un ataque terrorista:



- 1** Lotes de producción grandes: Alimentos preparados o distribuidos a gran escala son blanco atractivo para terroristas, mientras mayor sea la cantidad de alimento procesado o distribuido, mayor será la posibilidad de infligir daño a diferentes individuos, causando potencialmente una alta tasa de mortalidad.

Productos que requieren de un mezclado uniforme e intenso, son también, una fuente potencial para un ataque terrorista, ya sea previo o durante el mezclado.

2



Defensa Alimentos

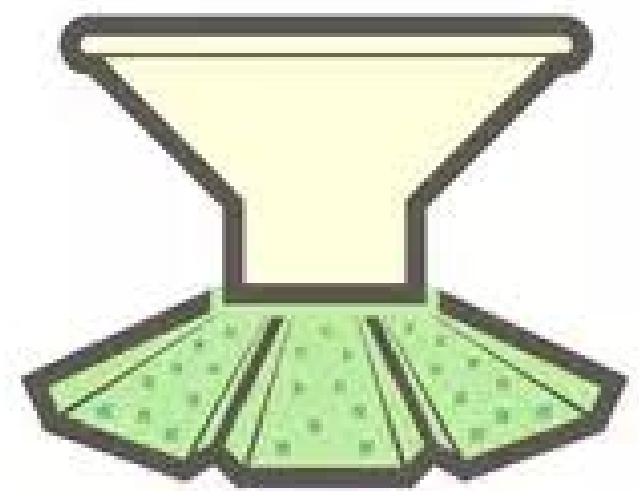


3

Productos perecederos (vida útil o de anaquel corta) o de alta rotación, también son atractivos a los ataques terroristas, ya que asumen que no tendrían una respuesta rápida, para que las autoridades puedan intervenir e identificar las causas, ni poder establecer medidas preventivas, para no continuar afectando la salud pública.

La facilidad de acceso al producto es un factor importante para una adulteración intencional, ya que, cualquier ataque terrorista requiere tener contacto con el producto, de tal forma que las instalaciones sin protección son un blanco atractivo.

4



Defensa Alimentos

Métodos de contaminación intencional

Ataques desde el exterior

Materias primas contaminadas donde se cultivan, procesan o durante el transporte.

La materia prima luego ingresa a la instalación a través de la ruta de producción normal.

La contaminación afectará cualquier instalación, que use esa materia.



Entrada forzada

La persona irrumpe en la instalación.

Vandalismo o robo utilizado, para encubrir la contaminación.

FUENTE: NSF.

Defensa Alimentos

Métodos de contaminación intencional

Entrada disfrazada

Acceso a la instalación, haciéndose pasar como parte de un grupo de visitantes.



Compromiso información confidencial



La parte culpable aprovecha el acceso legítimo a los sistemas (por ejemplo, la persona encargada de soporte informático).

Atacante interno

Persona colaboradora con acceso legítimo a las áreas de proceso de alimentos (por ejemplo, una persona de un establecimiento de manipulación de alimentos).



FUENTE: NSF.

INSTITUTO
NACIONAL DE
APRENDIZAJE

DEFENSA ALIMENTOS

Elaborado por el Núcleo Industria
Alimentaria

