

DEFENSA DE ALIMENTOS

PLAN DE DEFENSA DE ALIMENTOS:
EQUIPO, IDENTIFICACIÓN Y ANÁLISIS DE
AMENAZAS SEGÚN CATEGORÍAS DE
EVALUACIÓN.

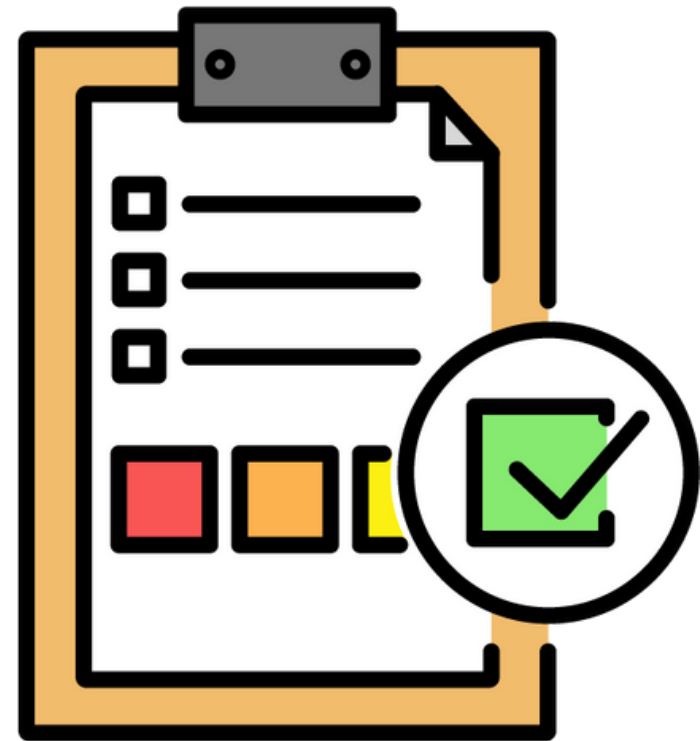


Plan de Defensa de Alimentos

Instrumento para prevenir la contaminación intencional.

Oportunidad que tiene la industria de evaluar sus instalaciones y poner en práctica la defensa alimentaria.

Contribuirá a que el suministro de alimentos sea más seguro y esté mejor protegido. Además, también protegerá la salud pública, a las personas colaboradoras y su fuente de recursos.



¿Qué es el Plan de Defensa de Alimentos?

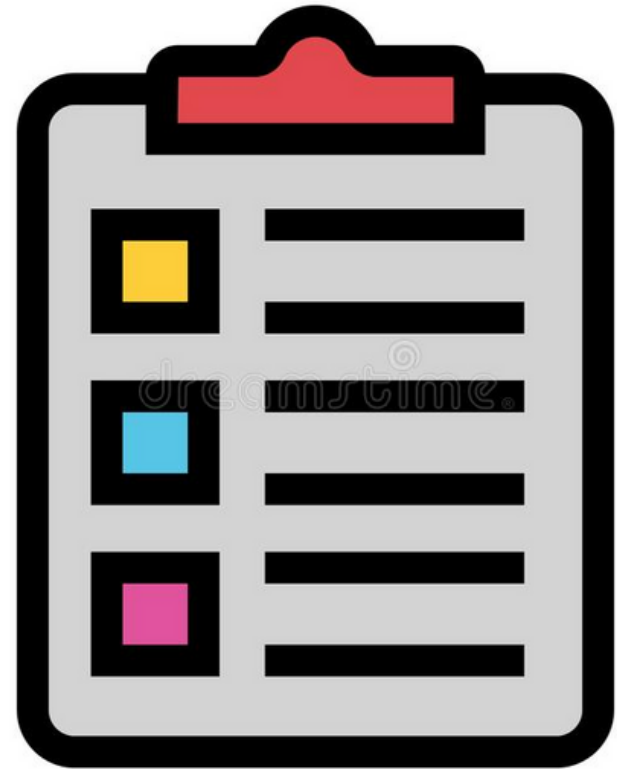


Un plan de defensa alimentaria eficaz también, puede reducir:

- el riesgo de productos no aptos para el consumo y una pérdida económica,
- el robo,
- la necesidad de que se promulguen más reglamentos para la defensa alimentaria,
- la responsabilidad social de la empresa.

Etapas del Plan de Defensa de Alimentos

1. Conformar un equipo de defensa de los alimentos.
2. Identificar y evaluar amenazas.
3. Establecer medidas de mitigación.
4. Implementar el plan.
5. Verificar el plan.





- El equipo de trabajo será interdisciplinario.
- Una pequeña cantidad de miembros claves permanentes.
- Llamar a personas expertas en temas clave según, sea necesario.

DEFENSA ALIMENTARIA

ETAPA 1: CONFORMAR EL EQUIPO DE DEFENSA DE ALIMENTARIA.

CARACTERÍSTICAS



Instituto
Nacional de
Aprendizaje

- Identificar y reconocer las amenazas.
- Llevar a cabo evaluaciones de vulnerabilidad de los productos alimenticios e identificar los pasos críticos de cada proceso.
- Implementar estrategias de mitigación en los pasos críticos del proceso.

DEFENSA ALIMENTARIA

ETAPA 1:

CONFORMAR EL
EQUIPO DE DEFENSA
DE ALIMENTARIA.

RESPONSABILIDADES

FUENTE: NSF

- Documentar todas las actividades.
- Preparar un plan de respuesta e identificar los contactos de emergencia.
- Determinar las guías prácticas para gestionar el plan, tales como la prueba de los procedimientos del plan y su reevaluación del plan.

DEFENSA ALIMENTARIA

ETAPA 1:

CONFORMAR EL
EQUIPO DE DEFENSA
DE ALIMENTARIA.

RESPONSABILIDADES



Instituto
Nacional de
Aprendizaje

- Administra el equipo y lidera la selección de las personas.
- Las responsabilidades adicionales, deberían ser no operativas.
- Capacitación en Defensa Alimentaria.
- Permanece al día con las tendencias y medidas de seguridad de la industria.

DEFENSA ALIMENTARIA

ETAPA 1:

CONFORMAR EL
EQUIPO DE DEFENSA
DE ALIMENTARIA.

PERSONA

COORDINADORA

FUENTE: NSF

DEFENSA DE ALIMENTOS

ETAPA 2: IDENTIFICAR Y EVALUAR AMENAZAS.

Existe un número de grupos o tipos de personas que podrían considerar la contaminación intencional de los alimentos, como una forma de promover su causa. Estos grupos incluyen:

- Terroristas.
- Activistas.
- Personas colaboradoras enojadas.
- Personas socialmente dañadas.
- Visitantes.

DEFENSA DE ALIMENTOS

ETAPA 2: IDENTIFICAR Y EVALUAR AMENAZAS.

Estas personas pueden entrar a las instalaciones de nuestro trabajo de distintas maneras:

- ser contratadas como personal nuevo o temporal;
- haciéndose pasar por una persona proveedora o contratista o entrar a la planta cuando no hay nadie.

DEFENSA DE ALIMENTOS

ETAPA 2: IDENTIFICAR Y EVALUAR AMENAZAS.

Evaluación de amenazas:

"Una evaluación de riesgos destinada a examinar los procesos de un establecimiento, en busca de posibles problemas de seguridad física del producto y defensa alimentaria"

BRC

Proceso de identificación y priorización de los puntos débiles en una operación alimentaria.

DEFENSA DE ALIMENTOS

ETAPA 2: IDENTIFICAR Y EVALUAR AMENAZAS.

Al realizar la evaluación de amenazas debe considerar las potenciales vulnerabilidades tanto, internas como, externas y debe cubrir como mínimo las siguientes área de seguridad:

- Externa.
- Física.
- Suministros y productos entrantes.
- Información.
- Mantenimiento.
- Personal.
- Transporte

DEFENSA DE ALIMENTOS

SEGURIDAD EXTERNA



- Acceso y control de los límites de la planta controlados.
- Control de tanques de almacenamiento.
- Iluminación adecuada.
- Presencia de dispositivos para detectar entradas forzosas.
- Estacionamiento en áreas destinadas para tal fin.
- Inspección de los vehículos, paquetes que entran y salen de la planta.

DEFENSA DE ALIMENTOS

SEGURIDAD PRODUCTOS ENTRANTES



- Suministros de empresas proveedoras aprobadas.
- Fechas y horarios de entrega establecidos.
- Supervisión de cargas y descargas.
- Control de acceso del personal que realiza las entregas de los productos.
- Inspección de materiales de empaque y suministros.

DEFENSA DE ALIMENTOS

SEGURIDAD FÍSICA: ALMACENAMIENTO



- Acceso y control al personal, a los agentes químicos.
- Tanques de almacenamiento e instalaciones controladas.
- Control e inventario de productos faltantes o excedentes.
- Acceso restringido a áreas de almacenamiento.

DEFENSA DE ALIMENTOS

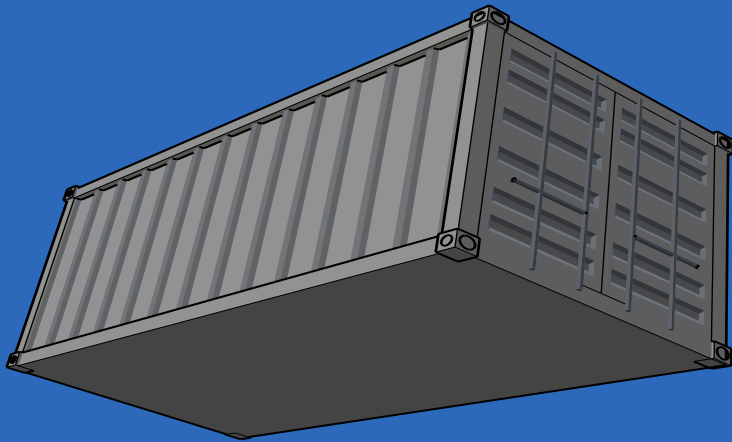
SEGURIDAD EN PROCESO



- Acceso restringido a operaciones sensibles.
- Inspección de materias primas y empaques antes de su uso.
- Mantener registros para facilitar la trazabilidad y recuperación del mercado.
- Capacitación del personal, para identificar anomalías del proceso.

DEFENSA DE ALIMENTOS

SEGURIDAD DEL TRANSPORTE



- Empresas de transporte aprobadas.
- Monitoreo del proceso de carga.
- Evaluación de la integridad del contenedor y producto.
- Verificar la ubicación de la carga.
- Sellos y cerraduras de los vehículos verificadas.

DEFENSA DE ALIMENTOS

SEGURIDAD EN MANTENIMIENTO



- Área de mantenimiento de acceso restringido.
- Los solventes, lubricantes y productos químicos utilizados en el mantenimiento, debe permanecer con acceso restringido.

DEFENSA DE ALIMENTOS

SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN



- Acceso seguro a equipos informáticos.
- Políticas de contraseñas.
- Protección de la información.
- Seguridad del sitio.
- Soporte de información.

DEFENSA DE ALIMENTOS

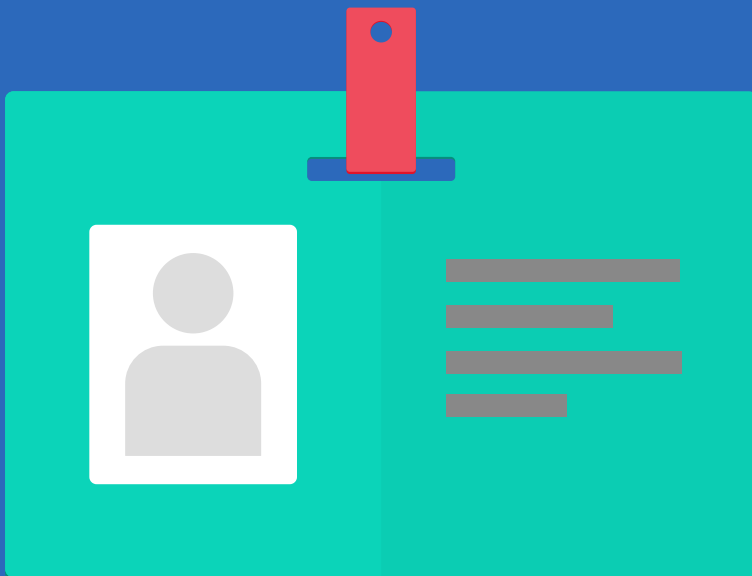
SEGURIDAD DEL PERSONAL



- Chequeos de antecedentes del personal, antes de su contratación.
- Cumplimiento de normas de seguridad de la empresa, por parte del personal.
- Sistema de identificación de las personas colaboradoras.
- Seguimiento a las entradas y salidas del personal.
- Restricción de artículos personales, a áreas designadas.

DEFENSA DE ALIMENTOS

SEGURIDAD DEL PERSONAL



- Estar alerta a conductas inusuales o sospechosas.
- Restricción de forma inmediata a personas colaboradoras, que han sido despedidas.
- Registro de visitantes.
- Verificar y confirmar información de contratistas, transportistas, personas que entregan.

DEFENSA DE ALIMENTOS

ELABORADO POR EL NÚCLEO INDUSTRIA ALIMENTARIA

