



Pasos Para Establecer e Implementar un Plan de Defensa Alimentaria

- 1. La formación de un equipo de defensa alimentaria:** Las personas que conforman el equipo de defensa alimentaria no deben tener solamente sentido de responsabilidad e integridad, si no también conocimiento necesario, experiencia y estar calificados. El grupo incluye personal de procesamiento de alimentos, salud, seguridad y gestión del sitio, así como el soporte externo de personas expertas cuando sea necesario. Miembros del equipo de defensa alimentaria deberían tomar parte en actividades de la evaluación, formulación, implementación y verificación de la protección alimentaria.
- 2. Conducción de la evaluación de la defensa alimentaria:** La evaluación de la defensa es la base de todo el plan de defensa alimentaria. Es llevada a cabo principalmente con el equipo de defensa alimentaria.
El propósito principal de la evaluación de la defensa es identificar los riesgos de la contaminación deliberada y daño a los productos, Las principales preocupaciones y los lazos débiles. El contenido de la evaluación de la defensa incluye la seguridad externa, seguridad interna de la empresa, seguridad del proceso, seguridad del almacenamiento, seguridad en el despacho o recepción, seguridad del agua o hielo, seguridad del personal, seguridad en la información, seguridad en la cadena de suministro, seguridad en el laboratorio y identificación de peligros no tradicionales. Los contenidos pueden ser evaluados a través de una hoja de evaluación de defensa alimentaria, para encontrar vulnerabilidades. El resultado de esa evaluación debe mantenerse confidencial.
- 3. Desarrollo plan de defensa alimentaria:** Después de obtener las regiones vulnerables a destrucción intencional y las vulnerabilidades en procedimientos operacionales diarios, debemos formular efectivos y



preventivas medidas de control para minimizar la posibilidad de daño deliberado. Las medidas de defensa alimentaria deberían ser fijadas después de analizar todos los pasos, incluyendo las medidas de defensa existentes y las formuladas en los eslabones débiles. De esta forma el plan de defensa alimentaria está hecho.

- 4. Confirmación del plan de defensa alimentaria:** La confirmación debería llevar a cabo antes de la implementación y después de cualquier cambio en el plan de defensa alimentaria. La empresa debería comenzar desde la efectividad del establecimiento del plan de defensa alimentaria y asegurarse de que sea razonable, efectivo y que las características operacionales estén basadas en análisis científicos. Cuando se ha confirmado los resultados no pueden cumplir los requerimientos, el plan de defensa alimentaria debe ser revisado y reevaluado.

Guía para poner en marcha un Plan de Defensa Alimentaria

Pasos Preliminares

- ✚ Designar un equipo de personas para que desarrollen, pongan en práctica, administren y actualicen el plan de defensa alimentaria.
- ✚ Capacitar al personal apropiado en materia de defensa alimentaria.
- ✚ Realizar simulacros de defensa alimentaria con regularidad.
- ✚ Mantener los detalles de los procedimientos de defensa alimentaria confidenciales.
- ✚ Incluir en el plan de defensa alimentaria información de emergencia.
- ✚ Revisar y actualizar esta información periódicamente o designe al personal de la planta que establecerá contacto con estas autoridades.
- ✚ Incluir en el plan procedimientos para:
 - responder a amenazas de contaminación de productos.
 - responder a incidentes reales de contaminación de productos.



- garantizar que los productos adulterados o potencialmente nocivos se retengan en la planta y no salgan al mercado.
 - el manejo y la eliminación sin riesgos de productos contaminados conforme a las disposiciones de las autoridades correspondientes.
 - limitar el acceso exclusivamente a personal autorizado en caso de emergencia
- ✚ Incentivar al personal 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.
 - ✚ Incluir en el plan procedimientos de evacuación.
 - ✚ Disponer de un plan de retiro de alimentos del mercado, que garantice la segregación y la disposición adecuada de los productos retirados del mercado. Actualizarlo periódicamente.



Seguridad Exterior

- ✚ Asegurar el perímetro del establecimiento para impedir la entrada de personas no autorizadas (por ejemplo: cerco, portón o puertas de entrada y salida)
- ✚ Colocar letreros o carteles, por ejemplo “Prohibida la entrada” en el perímetro de su establecimiento.
- ✚ Contar con suficiente iluminación en el exterior del edificio para poder vigilar la planta por la noche y en la madrugada.
- ✚ Utilizar 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), proteger con candados, sellos, o sensores lo siguiente:
 - Puertas y portones exteriores,
 - Ventanas,
 - Aberturas en el techo,
 - Aberturas en los sistemas de ventilación,
 - Furgón o cajas de camiones o remolques,
 - Escotillas o ventanillas de camiones cisterna,
 - Tanques de almacenamiento a granel/silos.
- ✚ Utilizar procedimientos de control de acceso para las personas y/o vehículos que entran en la planta y/o a su estacionamiento, tales como:
 - Control de la entrada.
 - Identificación de vehículos del personal con una placa, calcomanía o alguna otra forma de identificación visual.
 - Identificación de vehículos de visitantes con una placa, calcomanía o alguna otra forma de identificación visual.

Seguridad general interior

- ✚ Instalar un sistema de iluminación de emergencia en el establecimiento.
- ✚ En caso de utilizar cámaras de seguridad en las instalaciones, se monitorean periódicamente.
- ✚ Utilizar un sistema de alerta de emergencia y ponerlo a prueba periódicamente.
- ✚ Señalar claramente los lugares donde se encuentran los controles de los sistemas de alerta.
- ✚ Señalar todas las zonas restringidas (es decir, las zonas donde sólo tienen acceso el personal autorizado).
- ✚ Mantener a las personas visitantes e invitadas, y otras fuera de las áreas de producción, a menos que estén acompañados por personal autorizado.



- ✚ Tener copias actualizadas de las instalaciones/proyectos disponibles para la policía local, incluyendo el departamento de bomberos.
- ✚ Disponer de procedimientos para inspeccionar periódicamente los baños, armarios de mantenimiento y de limpieza, guardarropa personales, y zonas de almacenamiento para detectar paquetes sospechosos.
- ✚ Realizar periódicamente inventarios de las llaves de las zonas restringidas o sensibles.
- ✚ De ser posible, asegurar que el sistema de ventilación esté construido de manera que se puedan aislar inmediatamente las zonas o lugares contaminados.
- ✚ Limitar el acceso (por ejemplo, cerrando la puerta con llave o permitiendo la entrada solamente a personal autorizado) a los siguientes sistemas de control de la empresa:
 - Sistema de calefacción, ventilación y aire acondicionado
 - Gas propano
 - Sistema de agua
 - Electricidad
 - Sistemas de desinfección
 - Sistemas de limpieza u otros sistemas químicos centralizados
- ✚ Limitar el acceso (por ejemplo, cerrando la puerta con llave o utilizando tarjetas magnéticas, etc.) a los laboratorios de su planta.
- ✚ Disponer de procedimientos para controlar la recepción de las muestras procedentes de otros establecimientos, para recibir y almacenar de forma segura los reactivos de laboratorio y para el control y la eliminación de los reactivos.
- ✚ Proteger el acceso a los sistemas informáticos de sus instalaciones con contraseñas.
- ✚ Asegurar la red de computadoras con una barrera firewall.
- ✚ Utilizar un sistema de detección de virus informático actualizado.
- ✚ Monitorear el almacén de materia prima, incluyendo las áreas de almacenamiento en frío y en seco, para que no ingrese personal no autorizado.
- ✚ Garantizar el acceso controlado a las zonas restringidas del almacén de productos crudos, de producto terminado y zonas de almacenamiento externo.
- ✚ Mantener un registro de acceso al almacén de ingredientes no cárnicos.
- ✚ Mantener registros sobre los resultados de las inspecciones de seguridad.
- ✚ Controlar las etiquetas y las envolturas de los productos para prevenir su robo y empleo indebido.



- ✚ Verificar el inventario de los productos terminados para controlar aumentos y retiros no explicados del stock existente.
- ✚ Limitar 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.
- ✚ Mantener un inventario actualizado de los materiales y sustancias químicas peligrosas.
- ✚ Investigar de inmediato las discrepancias en el inventario diario de los materiales y sustancias químicas peligrosas.
- ✚ Disponer de procedimientos para recibir y almacenar los productos químicos peligrosos de forma segura, y control de la eliminación.
- ✚ Vigilar 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.
- ✚ Sellar los embarques de salida con sellos a prueba de adulteración.
- ✚ Solicitar a la empresa proveedora de antemano todas las entregas

Seguridad en las fuentes de agua y de hielo

- ✚ Restringir el acceso a:
 - los pozos de agua (por ejemplo, cerrando la puerta/reja con llave o limitando el acceso solamente a los empleados designados).
 - los equipos de fabricación de hielo y a las zonas de almacenamiento.
 - a los tanques de almacenamiento de agua potable y al sistema de reutilización del agua.
- ✚ Inspeccionar 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.)
- ✚ Mantener un acuerdo con el área 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

- ✚ Realizar 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.



- ✚ Capacitar al personal para que reconozca correspondencia sospechosa.

Seguridad del personal

- ✚ Verificar los antecedentes del personal y contratistas (tanto permanentes como temporales) que trabajen en las operaciones sensibles de la planta (por ejemplo, en la zona de molido).
- ✚ Capacitar con los procedimientos de seguridad a todo el personal como parte de su orientación inicial.
- ✚ Utilizar un sistema de identificación para poder reconocer en todo momento al personal, visitantes y contratistas en la planta (incluyendo personas de la construcción, limpieza, y conducción) utilizando, por ejemplo, tarjetas de identificación, uniformes de colores, etc.
- ✚ Controlar el acceso a las instalaciones dentro y fuera de las horas de trabajo (por ejemplo, utilizando puertas codificadas, recepcionista, tarjetas magnéticas, etc.)
- ✚ Utilizar un sistema para identificar al personal según sus funciones específicas o departamentos (por ejemplo: uniformes de colores o gorras).
- ✚ Prohibir el retiro de la planta equipos proporcionados por la compañía o equipos de protección, los que podrían ser utilizados para entrar a la planta sin autorización.
- ✚ Mantener 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).
- ✚ Prohibir objetos personales en el área de producción.
- ✚ Restringir artículos que ingresen en la instalación. Proporcionar una lista de artículos prohibidos (por ejemplo, cámaras).