

HOJA DE TRABAJO DEL FSIS PARA EL PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Seguridad interna

<i>Problemas potenciales (vulnerabilidades)</i>	<i>Soluciones (posibles medidas preventivas)</i>

Seguridad en el almacén o bodega

<i>Posibles problemas (vulnerabilidades)</i>	<i>Soluciones (posibles medidas preventivas)</i>

Seguridad en el exterior

<i>Posibles problemas (vulnerabilidades)</i>	<i>Soluciones (posibles medidas preventivas)</i>

Seguridad en las áreas de envío y recepción

<i>Posibles problemas (vulnerabilidades)</i>	<i>Soluciones (posibles medidas preventivas)</i>

Operaciones de seguridad (CIRCULE UNA: Sacrificio de ganado y aves / Procesamiento de carne y aves/ Instalación de proceso o importación de huevo)

<i>Posibles problemas (vulnerabilidades)</i>	<i>Soluciones (posibles medidas preventivas)</i>

Lista de contactos

Departamento de policía local _____

Ciudad/Departamento de salud del condado _____

Departamento de salud del estado _____

Oficial nacional del inspector general de USDA, línea telefónica de emergencia 24 horas

1- (800) 424--9121

Oficina de seguridad de los alimentos y preparación en casos de emergencia (OFSEP) del FSIS-USDA

(202) 720--5643

Cliente 1 _____

Cliente 2 _____

Cliente 3 _____

Proveedor 1 _____

Proveedor 2 _____

Proveedor 3 _____

Procedimientos de retiro voluntario de producto

Quién:

Qué:

Cuándo:

Dónde:

Cómo