



**Departamento de Agricultura de Estados Unidos
Servicio de inspección e inocuidad de los alimentos**

**“Lista de control para la auto evaluación
de la seguridad alimentaria de la
industria”**

Revisada en abril de 2005.



Lista de control para la auto evaluación de la seguridad alimentaria de la industria

Es de vital importancia que todos los establecimientos de sacrificio de animales para el consumo humano; que elaboran alimentos; y los importadores, exportadores y bodegas identificadas, tomen las medidas apropiadas para velar por la seguridad de sus operaciones. El Servicio de inspección e inocuidad de los alimentos del USDA, creó este instrumento de auto evaluación como una herramienta para que los establecimientos determinen hasta qué punto han empleado las medidas de seguridad apropiadas en sus operaciones. La información de este instrumento está basada principalmente en la información contenida en el documento: *“Guías para la seguridad alimentaria de las industrias procesadoras de alimentos”*, publicada en 2002, que puede ser consultado en la dirección: www.fsis.usda.gov. Estas guías identifican las medidas de seguridad que pueden ser adoptadas por los establecimientos para mejorar la seguridad de sus operaciones.

La lista de evaluación está integrada por las nueve (9) secciones siguientes:

- I. Plan de manejo para la seguridad alimentaria
- II. Seguridad en el exterior
- III. Seguridad interna
- IV. Seguridad en las operaciones de sacrificio y de procesamiento
- V. Seguridad en el almacén o bodega
- VI. Seguridad en las áreas de envío y recepción
- VII. Seguridad en el abastecimiento de agua y hielo
- VIII. Seguridad en el manejo del correo postal
- IX. Seguridad del personal

Cómo utilizar la lista de evaluación: Lea cada una de las preguntas bajo las secciones particulares y marque aquella respuesta que mejor describe las prácticas de seguridad alimentaria seguidas en el establecimiento. Si una pregunta no es aplicable, marque “N/A”. Por ejemplo: si un establecimiento sólo realiza actividades de procesamiento, entonces no aplicarían aquellas preguntas relacionadas con las operaciones de animales vivos o su

sacrificio. De la misma manera, si un establecimiento sólo realiza actividades de inspección de importaciones o exportaciones, entonces no aplicarían las preguntas relativas al procesamiento o al sacrificio. Lo más deseable sería contar con una respuesta afirmativa (“Sí”) para todas las preguntas; sin embargo, no es de esperarse dados los distintos estratos de ciertas medidas de seguridad. Aún así, una respuesta negativa (“No”) a una pregunta, no constituye necesariamente una amenaza a la seguridad. El establecimiento podría contar con otras estrategias de manejo o pudiera realizar ciertas actividades con una frecuencia distinta para con ello lograr cumplir la meta de producir alimentos seguros.

Sin embargo, una respuesta negativa (“No”) pudiera desencadenar un proceso de pensamiento crítico en los operadores del establecimiento, para determinar si debieran tomarse decisiones de gestión en relación a medidas adicionales de seguridad, posibles de establecer en un sector o área operativa particular del establecimiento que arrojó la respuesta negativa. Además, el Apéndice 1 ofrece una lista de recursos y sitios Web que tratan medidas adicionales de seguridad para los establecimientos. Las distintas secciones/preguntas a lo largo de la lista de evaluación cuentan con referencias a sitios Web y otros recursos específicos sobre el tema, que le servirán como una guía fácil y rápida. Las respuestas “NA” deberán revisarse periódicamente para validarlas contra las operaciones actuales.

El resultado final de esta lista de auto evaluación deberá proveer al establecimiento una medida relativa de la seguridad general de sus operaciones, además de guiarlo en el desarrollo y/o revisión de las estrategias seguidas para garantizar la seguridad de los alimentos que elabora.

Esta lista representa uno de varios esfuerzos de acercamiento y colaboración realizados por el FSIS, para ayudar a que la industria mejore la seguridad de aquellos productos alimenticios sujetos a normalización. Con ese mismo propósito, el FSIS ha desarrollado planes para la seguridad alimentaria que la industria puede utilizar si así lo desea. Esta Agencia también está considerando tomar medidas adicionales que pueden ser apropiadas para reforzar la seguridad e inocuidad de los productos de carne, aves y huevo durante ciertas situaciones de amenaza creciente específica para los alimentos y el sector agrícola.

I. PLAN DE MANEJO PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

Un **plan para la seguridad alimentaria** (que de aquí en adelante será referido como el plan) es un documento desarrollado a partir de los procedimientos de gestión de riesgo del establecimiento y que está constituido por los procedimientos estándar de operación específica seguidos para prevenir un manejo sospechoso intencional del producto, además de responder ante las amenazas o incidentes reales del manejo sospechoso intencional.

1. El establecimiento ¿cuenta con un documento que detalle el plan?
 Sí.
 No [VAYA A LA PREGUNTA 4]
2. ¿Cuál de los procedimientos, planes o información siguientes, están incluidos en su plan o han sido puestos en marcha como resultado de éste? (*Marque "Sí" o "No" para cada pregunta*)

	Sí	No
¿Cuenta con una persona o equipo asignado para poner en práctica y verificar el plan?	<input type="checkbox"/>	
¿Los miembros del equipo de gestión para la seguridad alimentaria están capacitados en todas las provisiones del plan?	<input type="checkbox"/>	
¿Realizan simulacros periódicos de los elementos operativos del plan?	<input type="checkbox"/>	
¿Realizan inspecciones habituales respecto a la seguridad alimentaria, para verificar las provisiones clave del plan?	<input type="checkbox"/>	
¿El plan es revisado (y de ser necesario modificado) periódicamente?	<input type="checkbox"/>	
¿Los detalles sobre los procedimientos para mantener la seguridad alimentaria tienen carácter confidencial?	<input type="checkbox"/>	
¿El plan cuenta con la información de emergencia para comunicarse con las autoridades locales, estatales y entidades gubernamentales de seguridad nacional y funcionarios de salud pública? Lista de contactos por estado: HYPERLINK "http://www.whitehouse.gov/homeland/contactmap.html" www.whitehouse.gov/homeland/contactmap.html	<input type="checkbox"/>	
¿La información anterior es revisada y actualizada periódicamente?	<input type="checkbox"/>	

	Sí	No
¿Cuenta con un vínculo de comunicación establecido entre los funcionarios de la planta y sus contrapartes en las entidades encargadas de la seguridad nacional local y aquellos a cargo de la vigilancia y cumplimiento de la ley?	<input type="checkbox"/>	
¿Han establecido una relación entre el establecimiento y los laboratorios de análisis correspondientes, para que éste colabore en los posibles casos de investigación de un manejo sospechoso del producto?	<input type="checkbox"/>	
¿El plan incluye aquellos procedimientos para responder ante las amenazas de un manejo sospechoso del producto?	<input type="checkbox"/>	
¿El plan incluye aquellos procedimientos para responder ante situaciones reales de manejo sospechoso del producto? HYPERLINK " http://www.state.tn.us/agriculture/security/fsig.html " http://www.state.tn.us/agriculture/security/fsig.html	<input type="checkbox"/>	
¿El plan incluye los procedimientos de comunicación para notificar a las personas encargadas de la vigilancia y el cumplimiento de la ley, los funcionarios de salud pública y los IIC en el FSIS, cuando recibe una amenaza relacionada con la seguridad de los alimentos o cuenta con una evidencia real del manejo sospechoso del producto?	<input type="checkbox"/>	
¿El plan cuenta con los procedimientos para tomar acciones correctivas en los casos de un manejo sospechoso del producto para asegurarse de que los productos adulterados o potencialmente dañinos no ingresen a la cadena comercial?	<input type="checkbox"/>	
¿El plan cuenta con procedimientos para un manejo y destrucción segura de los productos contaminados?	<input type="checkbox"/>	
¿Se exhorta a que los empleados informen cualquier indicio de un posible manejo sospechoso del producto o violaciones del sistema de seguridad alimentario (por ej.: Sistema de premios y recompensas)?	<input type="checkbox"/>	
¿El plan muestra los procedimientos de evacuación? Consulte el HYPERLINK " http://www.osha.gov/dep/evacmatrix/index.html " www.osha.gov/dep/evacmatrix/index.html para obtener material guía proporcionado por la Administración de Seguridad Ocupacional y Salud, del Departamento del Trabajo de EE.UU. [U.S. Department of Labor, OSHA]	<input type="checkbox"/>	
¿Cuenta con procedimientos establecidos para restringir el acceso y únicamente permitir el ingreso de personal autorizado en la instalación durante una situación de emergencia?	<input type="checkbox"/>	

	Sí	No
¿Están claramente marcados los puntos designados como entrada para el personal de emergencia?	<input type="checkbox"/>	
¿El establecimiento cuenta con un plan escrito para el retiro voluntario de producto?	<input type="checkbox"/>	
¿Los procedimientos del plan de retiro voluntario de producto son revisados y actualizados de acuerdo a como sea necesario?	<input type="checkbox"/>	
¿Los procedimientos de retiro voluntario aseguran la segregación y destrucción de los productos así retirados?	<input type="checkbox"/>	

II. SEGURIDAD EXTERIOR

3. ¿Cuál de los procedimientos de seguridad siguientes ha sido puesto en marcha para resguardar el exterior del establecimiento? (*Marque "Sí" o "No" para cada procedimiento*)

	Sí	No
¿Los linderos de la planta así como sus terrenos están asegurados para prevenir la entrada de personas no autorizadas (por ej.: Una reja con seguro o una barda)?	<input type="checkbox"/>	
¿Cuenta con letreros que indiquen "Prohibido el paso" en los alrededores de la propiedad de la planta?	<input type="checkbox"/>	
¿Las áreas exteriores cuentan con la iluminación suficiente para permitir la detección de actividades inusuales en cualquier parte fuera de las instalaciones del establecimiento durante la noche?	<input type="checkbox"/>	
¿Las salidas de emergencia cuentan con puertas con cierre automático y/o sistemas de alarma?	<input type="checkbox"/>	
¿Es obligatoria la presentación de una identificación adecuada para controlar el ingreso a la planta de todos los visitantes (por ej.: identificación con fotografía o una bitácora de registro de entradas y salidas)?	<input type="checkbox"/>	
¿La oficina de seguridad (u otro lugar seguro) tiene una lista de control actualizada del personal del establecimiento que cuenta con acceso: libre o restringido?	<input type="checkbox"/>	

4. Los siguientes objetos ¿cuentan con: candados, sellos o sensores permanentes para prevenir el ingreso de personas no autorizadas? (*Marque "Sí" o "No" para cada pregunta, o si no es aplicable marque "N/A"*)

	Sí	No	N/A
¿Puertas y bardas exteriores?	<input type="checkbox"/>		
¿Ventanas?	<input type="checkbox"/>		
¿Aberturas en el techo?	<input type="checkbox"/>		

	Sí	No	N/A
¿Aberturas en las ventilas?	<input type="checkbox"/>		
¿Contenedores de trailers (camiones)?	<input type="checkbox"/>		
¿Compuertas de los camiones cisterna (pipas)?	<input type="checkbox"/>		
¿Vagones de tren?	<input type="checkbox"/>		
¿Tanques de almacenamiento a granel?	<input type="checkbox"/>		

5. ¿Cuáles de los procedimientos de seguridad siguientes han sido puestos en marcha para vigilar la entrada de los vehículos al establecimiento? (Marque "Sí" o "No" para cada procedimiento)

	Sí	No
¿Los vehículos privados que <u>ingresan</u> (por ej.: de los empleados o de los visitantes) son sometidos a inspección para detectar actividad o contenidos fuera de lo normal?	<input type="checkbox"/>	
¿Los vehículos privados que <u>salen</u> (por ej.: de los empleados o de los visitantes) son sometidos a inspección para detectar actividad o contenidos fuera de lo normal?	<input type="checkbox"/>	
¿Los vehículos comerciales que <u>ingresan</u> (por ej.: camiones de entrega) son sometidos a inspección para detectar actividad o contenidos fuera de lo normal?	<input type="checkbox"/>	
¿Los vehículos comerciales que <u>salen</u> (por ej.: camiones de entrega) son sometidos a inspección para detectar actividad o contenidos fuera de lo normal?	<input type="checkbox"/>	
¿Antes del desembarque de los envíos transportados en los camiones tanque que <u>ingresan</u> , se verifica la documentación de la cadena de custodia?	<input type="checkbox"/>	
¿Los vehículos de los <u>empleados</u> están identificados con: tarjetas, calcomanías u otra forma de identificación visual?	<input type="checkbox"/>	
¿Los vehículos de los <u>visitantes o invitados</u> están identificados con: tarjetas, calcomanías u otra forma de identificación visual?	<input type="checkbox"/>	

III. SEGURIDAD GENERAL EN EL INTERIOR DE LA INSTALACIÓN

6. ¿Cuáles de los procedimientos de seguridad siguientes han sido puestos en marcha para resguardar el interior del establecimiento? (Marque "Sí" o "No" para cada procedimiento, o si no es aplicable marque "N/A")

	Sí	No	N/A
¿El establecimiento cuenta con un sistema de iluminación en caso de emergencia?	<input type="checkbox"/>		
	Sí	No	N/A

¿Las operaciones y el interior de la instalación están supervisadas continuamente?	<input type="checkbox"/>		
¿Se realizan pruebas periódicas del funcionamiento de los sistemas de alerta en caso de emergencia?	<input type="checkbox"/>		
¿Están claramente marcados los lugares donde se ubican los controles de los sistemas de alerta en caso de emergencia?	<input type="checkbox"/>		
¿Todas las áreas restringidas (por ej.: aquellas donde sólo tiene acceso personal autorizado) dentro de la planta están claramente marcadas?	<input type="checkbox"/>		
¿La presencia de: visitantes, invitados y otros empleados, que no pertenecen al establecimiento (por ej.: contratistas, agentes de ventas, chóferes de camiones) está restringida a las áreas donde no hay producto, a menos que estén acompañados por empleados autorizados del establecimiento?	<input type="checkbox"/>		
¿Los croquis actualizados de la planta están ubicados en lugares seguros y estratégicos?	<input type="checkbox"/>		
¿Existen procedimientos en marcha para verificar: inodoros, clósets o armarios de mantenimiento, casilleros del personal y áreas de almacén, para detectar la presencia de paquetes sospechosos?	<input type="checkbox"/>		
¿Normalmente o cuando así se considera necesario por cuestiones de seguridad, se realizan inventarios de las herramientas y utensilios (por ej.: cuchillos)?	<input type="checkbox"/>		
¿Normalmente se realiza un inventario de las llaves de las áreas seguras de la instalación, para confirmar su integridad?	<input type="checkbox"/>		
¿Los sistemas de ventilación han sido construidos de tal manera que aislen áreas o cuartos contaminados?	<input type="checkbox"/>		

7. ¿Los controles centrales enumerados a continuación, están restringidos (por ej.: puertas o rejas con seguro o tienen acceso restringido para sólo el personal designado) para así prevenir el ingreso de personas no autorizadas?

((Marque "Sí" o "No" para cada objeto, o si no es aplicable marque "N/A")
 HYPERLINK "<http://www.cdc.gov/niosh/bldvent/2002-139.html>"
www.cdc.gov/niosh/bldvent/2002-139.html

	Sí	No	N/A
¿Los sistemas de: calefacción, ventilación y aire acondicionado?	<input type="checkbox"/>		
¿Gas propano?	<input type="checkbox"/>		
¿Sistemas de transporte, almacenamiento y distribución del agua?	<input type="checkbox"/>		
	Sí	No	N/A

¿Electricidad?	<input type="checkbox"/>		
¿Sistemas de desinfección?	<input type="checkbox"/>		
¿Sistemas internos de limpieza (CIP)?	<input type="checkbox"/>		

8. ¿Este establecimiento cuenta con un laboratorio interno que colecta y analiza las muestras?

- Sí.
 No [VAYA A LA PREGUNTA 10]

9. Señale con cuáles de los procedimientos de seguridad siguientes cuenta el establecimiento para sus instalaciones de laboratorio interno, equipo y operaciones (Marque “Sí” o “No” para cada procedimiento, o si no es aplicable marque “N/A”) [por ej.: Este establecimiento no utiliza cultivos vivos de bacterias patógenas]

	Sí	No	N/A
¿El acceso al área de laboratorio interno de la instalación, está restringido para admitir sólo a los empleados autorizados? (por ej.: existen puertas con seguro, tarjetas de ingreso, etc.)	<input type="checkbox"/>		
¿Existen procedimientos para controlar la recepción de las muestras que envían otros establecimientos?	<input type="checkbox"/>		
¿Cuentan con procedimientos para recibir y almacenar de manera segura todos los reactivos?	<input type="checkbox"/>		
¿Cuentan con procedimientos para controlar y desechar todos los reactivos?	<input type="checkbox"/>		
¿Cuentan con procedimientos para recibir y almacenar de manera segura a los cultivos vivos de bacterias patógenas?	<input type="checkbox"/>		
¿Cuentan con procedimientos para desechar de manera segura a los cultivos vivos de bacterias patógenas?	<input type="checkbox"/>		

10. ¿Este establecimiento utiliza un sistema de cómputo para monitorear sus operaciones de procesamiento?

- Sí.
 No [VAYA A LA PREGUNTA 12]

11. ¿Cuáles de los siguientes procedimientos de seguridad, ha puesto en marcha el establecimiento para sus sistemas de cómputo? (Marque “Sí” o “No” para cada procedimiento) [HYPERLINK "http://www.fiu.edu/security.guidelines.html"](http://www.fiu.edu/security.guidelines.html)

	Sí	No
¿El acceso al sistema está protegido con un código (<i>password</i>)? http://www.umich.edu/~policies/pw-security.html	<input type="checkbox"/>	
¿La red de cómputo cuenta con un <i>firewall</i> interno?	<input type="checkbox"/>	
¿El sistema que se utiliza está actualizado para la detección de virus?	<input type="checkbox"/>	

IV. SEGURIDAD EN LAS OPERACIONES DE SACRIFICIO Y PROCESAMIENTO

12. Señale con cuáles de los procedimientos de seguridad siguientes cuenta el establecimiento para sus operaciones de sacrificio y procesamiento (Marque "Sí" o "No" para cada procedimiento, o si no es aplicable marque "N/A") [por ej.: este establecimiento no mezcla o lotea ingredientes]

	Sí	No	N/A
¿El acceso a las áreas de elaboración del producto, sacrificio y corrales de retención, está restringido sólo a los empleados del establecimiento y al personal de inspección del FSIS?	<input type="checkbox"/>		
La mezcla y loteo del producto y los ingredientes, así como aquellas operaciones donde se exponen para su manejo grandes cantidades de producto ¿están supervisadas de manera continua?	<input type="checkbox"/>		
¿Están supervisadas todas las tuberías que contienen y transfieren: productos, agua, aceite u otros ingredientes para asegurar su integridad?	<input type="checkbox"/>		
¿Se revisa la integridad del empaque de los ingredientes para detectar alguna evidencia de su manejo sospechoso antes de utilizarlos?	<input type="checkbox"/>		
¿Está claramente marcado y controlado el acceso restringido al equipo de radiación utilizado en la planta, así como todos los materiales relacionados con éste?	<input type="checkbox"/>		
¿Se llevan registros para asegurar la capacidad de rastreo hacia atrás (<i>trace-back</i>), de la materia prima entregada por los proveedores?	<input type="checkbox"/>		
¿Se llevan registros para asegurar la capacidad de rastreo hacia delante (<i>trace-forward</i>), de los productos terminados que van hacia los puntos de venta?	<input type="checkbox"/>		

*** ES POSIBLE QUE LOS ESTABLECIMIENTOS DE: IMPORTACIÓN, EXPORTACIÓN E "ID" RESPONDAN "N/A" A LAS PREGUNTAS ANTERIORES.**

V. SEGURIDAD EN EL ALMACÉN O BODEGA

13. ¿Cuáles de los procedimientos de seguridad siguientes han sido puestos en marcha para vigilar las áreas de almacén y bodega del

establecimiento? (Marque "Sí" o "No" para cada procedimiento, o si no es aplicable marque "N/A") [Por ej.: este establecimiento no utiliza ingredientes restringidos]

	Sí	No	N/A
¿El acceso a las áreas donde se almacena la materia prima, inclusive hieleras de retención, está restringido (por ej.: puerta o reja con seguro) para que sólo ingresen los empleados así designados?	<input type="checkbox"/>		
¿Las áreas de almacén de la materia prima, cuentan con una bitácora de acceso?	<input type="checkbox"/>		
¿El acceso a las áreas de almacén de los ingredientes que no son cárnicos, está restringido para que sólo ingresen los empleados así designados?	<input type="checkbox"/>		
¿Las áreas de almacén de los ingredientes, cuentan con una bitácora de acceso?	<input type="checkbox"/>		
¿El acceso a las áreas de almacén de producto terminado está restringido para que sólo ingresen los empleados así designados?	<input type="checkbox"/>		
¿El acceso a las áreas de bodega fuera de las instalaciones, está restringido para que sólo ingresen los empleados así designados?	<input type="checkbox"/>		
¿Los silos de almacenamiento para los productos de huevo crudo y otros ingredientes a granel (jarabes o concentrados, aceites, etc.) cuentan con candados y sellos?	<input type="checkbox"/>		
¿Los silos de almacenamiento para los productos de huevo pasteurizado y otros productos terminados almacenados a granel cuentan con candados y sellos?	<input type="checkbox"/>		
¿Los silos de almacenamiento para todos los productos no comestibles (de huevo y otros) almacenados a granel cuentan con candados y sellos?	<input type="checkbox"/>		
¿Realizan inspecciones de seguridad periódicas en las instalaciones de almacenamiento (incluyendo los vehículos que fungen como bodegas temporales)?	<input type="checkbox"/>		
¿Cuenta con los registros resultados de las inspecciones de seguridad de la instalación?	<input type="checkbox"/>		
El inventario de los ingredientes restringidos (por ej.: nitritos, etc.) ¿a menudo se compara contra el uso real de tales ingredientes?	<input type="checkbox"/>		
¿Las etiquetas y los empaques del producto son mantenidos en un área segura para prevenir su robo y mal uso?	<input type="checkbox"/>		
¿El inventario de los productos terminados se verifica a menudo para detectar adiciones o retiros inexplicables del inventario existente?	<input type="checkbox"/>		

14. ¿Cuáles de los siguientes procedimientos de seguridad ha puesto en marcha el establecimiento para el: almacenamiento de materiales peligrosos; o sustancias químicas como: plaguicidas, sustancias para uso

industrial, sustancias para la limpieza, sanitizantes y desinfectantes?
(Marque "Sí" o "No" para cada procedimiento)

	Sí	No
¿Está restringido el ingreso a los empleados designados a las áreas de acceso interior y exterior, a las áreas de almacenamiento para los materiales peligrosos; o sustancias químicas como: plaguicidas, sustancias para uso industrial, sustancias para la limpieza, sanitizantes y desinfectantes?	<input type="checkbox"/>	
¿Las áreas donde se almacenan materiales peligrosos o sustancias químicas están separadas de las áreas de producción de la planta?	<input type="checkbox"/>	
¿Llevan un inventario constante de los materiales peligrosos y de las sustancias químicas?	<input type="checkbox"/>	
¿Se investigan inmediatamente las discrepancias en el inventario diario de los materiales peligrosos y las sustancias químicas?	<input type="checkbox"/>	
¿Las áreas donde se almacenan los materiales peligrosos y las sustancias químicas han sido construidas y cuentan con una ventilación segura de acuerdo con los códigos de construcción nacionales y locales?	<input type="checkbox"/>	
¿Cuentan con procedimientos para recibir y almacenar de manera segura todas las sustancias químicas peligrosas?	<input type="checkbox"/>	
¿Cuentan con procedimientos para controlar y desechar todas las sustancias químicas peligrosas?	<input type="checkbox"/>	

VI. SEGURIDAD EN LAS ÁREAS DE ENVÍO Y RECEPCIÓN

Consulte: <http://www.fsis.usda.gov/oa/topics/transportguide.htm>

15. ¿Cuál de los procedimientos de seguridad siguientes ha sido puesto en marcha para vigilar sus operaciones de envío y recepción? (Marque "Sí" o "No" para cada procedimiento, o si no es aplicable marque "N/A") [por ej.: no existen camiones tanque en las instalaciones]

	Sí	No	N/A
¿Los trailers estacionados en las instalaciones siempre están cerrados con seguro y/o precintos cuando no están siendo cargados o descargados?	<input type="checkbox"/>		
¿Los camiones tanque estacionados en las instalaciones siempre están cerrados con seguro y/o sellos cuando no están siendo cargados o descargados?	<input type="checkbox"/>		
¿La carga y descarga de los vehículos que transportan: materia prima, productos terminados u otros materiales utilizados en la elaboración de alimento son monitoreados muy de cerca?	<input type="checkbox"/>		

16. ¿Cuáles de los procedimientos de seguridad siguientes han sido puestos en marcha para los embarques de salida? (Marque "Sí" o "No" para cada

procedimiento, o si no es aplicable marque "N/A") [por ej.: no existen camiones tanque en las instalaciones]

	Sí	No	N/A
¿A los embarques de salida se les aplica un precinto de garantía?	<input type="checkbox"/>		
¿Se registran en los documentos de envío todos los códigos (números de identificación) de los precintos de los embarques de salida?	<input type="checkbox"/>		
¿Los camiones cisterna son sometidos a inspección visual para detectar la presencia de cualquier material, sólido o líquido, presente dentro de los tanques antes de llenarlos con productos líquidos?	<input type="checkbox"/>		
¿Cuenta con registros de las inspecciones arriba mencionadas de los camiones cisterna?	<input type="checkbox"/>		
¿Los camiones tanque portan un registro de los documentos de la cadena de custodia?	<input type="checkbox"/>		

17. ¿Cuál de los procedimientos de seguridad siguientes ha sido puesto en marcha para los embarques de entrada? (Marque "Sí" o "No" para cada procedimiento, o si no es aplicable marque "N/A") [por ej.: este establecimiento no recibe animales en pie]

	Sí	No	N/A
¿Está controlado el acceso a los muelles de embarque, para evitar la recepción de entregas no verificadas o no autorizadas?	<input type="checkbox"/>		
¿Se obliga a que los proveedores avisen (vía: telefónica, correo electrónico o fax) con anticipación sobre todos los embarques por llegar?	<input type="checkbox"/>		
¿Se investiga inmediatamente cualquier alteración sospechosa en los documentos de envío?	<input type="checkbox"/>		
¿Todas las entregas se contrastan con el calendario previsto de entregas?	<input type="checkbox"/>		
¿Las entregas fuera de dicho programa se mantienen fuera del terreno de las instalaciones hasta que sean verificadas?	<input type="checkbox"/>		
¿Aceptan entregas fuera del horario establecido?	<input type="checkbox"/>		
¿En caso de que acepten entregas fuera del horario establecido, requieren contar con un aviso previo a la entrega?	<input type="checkbox"/>		
¿En caso de que acepten entregas fuera del horario establecido, es obligatoria la presencia de una persona autorizada para verificarlas y recibirlas?	<input type="checkbox"/>		
¿Se verifica la integridad de: los compartimientos internos del camión, el lote de estacionamiento o cuenta con seguridad del tránsito del producto para casos en donde el camión no viene lleno (LTL) o se traten de embarques parciales de material?	<input type="checkbox"/>		

	Sí	No	N/A
¿Los envíos de llegada de: materia prima, ingredientes y productos terminados, están obligados a venir sellados con precintos de garantía o precintos numerados (y éstos van registrados en los documentos de envío) y éstos son verificados antes de su ingreso?	<input type="checkbox"/>		
¿La integridad de los envíos de llegada de: materia prima, ingredientes y productos terminados; es verificada en el muelle de recepción para detectar evidencia de un manejo sospechoso?	<input type="checkbox"/>		
¿El veterinario de salud pública del FSIS es notificado inmediatamente cuando se reciben animales que muestran un comportamiento o síntomas poco comunes? http://www.inspection.gc.ca/english/ops/secur/livbete.shtml	<input type="checkbox"/>		
¿Las provisiones de alimento y agua potable para los animales en pie están protegidas de una posible contaminación intencional?	<input type="checkbox"/>		
¿Las compañías transportistas son seleccionadas tomando en cuenta sus procedimientos para salvaguardar la seguridad de los productos y/o animales enviados?	<input type="checkbox"/>		
¿Las compañías transportistas son seleccionadas tomando en cuenta sus procedimientos para verificar los antecedentes de sus choferes y otros empleados que tienen acceso al producto o animales?	<input type="checkbox"/>		
¿Todos los proveedores de ingredientes son seleccionados tomando en cuenta las medidas de seguridad alimentaria seguidas por éstos?	<input type="checkbox"/>		
¿Los proveedores de gas comprimido son seleccionados tomando en cuenta las medidas de seguridad seguidas por éstos?	<input type="checkbox"/>		
¿Los proveedores de materiales de empaque y etiquetas son seleccionados tomando en cuenta las medidas de seguridad seguidas por éstos?	<input type="checkbox"/>		

18. ¿Este establecimiento permite la devolución de bienes, incluyendo aquellos exportados a otros países, así como su reingreso a la planta?

- Sí.
 No [VAYA A LA PREGUNTA 20]

19. ¿Cuáles de los procedimientos de seguridad siguientes han sido puesto en marcha para los embarques de bienes devueltos? (*Marque "Sí" o "No" para cada procedimiento*)

	Sí	No
¿Todos los bienes devueltos son examinados para detectar una posible evidencia de mal manejo antes de que sean salvados o re-utilizados en la cadena de producción?	<input type="checkbox"/>	
¿Cuentan con registros de los bienes regresados(o devueltos) que fueron re-utilizados?	<input type="checkbox"/>	
¿Los bienes devueltos son re-utilizados y/o revisados en un lugar separado del establecimiento para prevenir una posible contaminación cruzada con otros productos?	<input type="checkbox"/>	
¿El establecimiento sigue los procedimientos descritos en la Directriz 9010.1 del FSIS para la devolución de productos exportados fuera de EE.UU.? http://www.fsis.usda.gov/oppde/rdad/fsisdirectives/9010-1.pdf	<input type="checkbox"/>	

VII. SEGURIDAD DEL ABASTECIMIENTO DE AGUA Y HIELO

Visite el sitio > <http://cfpub.epa.gov/safewater/watersecurity/index.cfm> y www.epa.gov/region1/eco/drinkwater/pdfs/drinkingH2Ofactsheet.pdf para consultar material guía de Seguridad del agua, de la Agencia de Protección del Ambiente (EPA) de EE.UU.

20. ¿Cuál de los procedimientos de seguridad siguientes ha sido puesto en marcha para vigilar el abastecimiento de agua y hielo? (Marque "Sí" o "No" para cada procedimiento, o si no es aplicable marque "N/A")

	Sí	No	N/A
¿Está restringido el acceso a los pozos de agua? (por ej.: las puertas o rejas están aseguradas o tienen un acceso limitado al personal designado).	<input type="checkbox"/>		
¿Está restringido el acceso a la maquinaria que elabora el hielo?	<input type="checkbox"/>		
¿Está restringido el acceso a las instalaciones de almacenamiento del hielo?	<input type="checkbox"/>		
¿Está restringido el acceso a los tanques de almacenamiento del agua potable?	<input type="checkbox"/>		
¿Está restringido el acceso a los pozos de agua?	<input type="checkbox"/>		
¿Las tuberías de agua <u>potable</u> se inspeccionan periódicamente para detectar un posible manejo sospechoso? (por ej.: inspección visual de la integridad física de la infraestructura, etc.)?	<input type="checkbox"/>		
¿Las tuberías de agua <u>no potable</u> se inspeccionan para detectar un posible manejo sospechoso (por ej.: inspección visual de la integridad física de la infraestructura, la conexión a las tuberías de agua potable, etc.)	<input type="checkbox"/>		

	Sí	No	N/A
¿Se han realizado los arreglos necesarios con los funcionarios locales de salud para asegurar que le avisen a la planta inmediatamente si el abastecimiento del sistema de agua público está comprometido?	<input type="checkbox"/>		

VIII. SEGURIDAD EN EL MANEJO DEL CORREO POSTAL

21. ¿Cuál de los procedimientos de seguridad siguientes ha sido puesto en marcha para verificar la seguridad del manejo del correo postal?

	Sí	No	N/A
¿El manejo de las piezas de correo postal se realiza en un cuarto separado o en una instalación alejada de las operaciones de elaboración o proceso de los alimentos de la planta?	<input type="checkbox"/>		
¿Las personas encargadas del correo están capacitadas para reconocer y manejar piezas sospechosas utilizando las guías del Servicio Postal de EE.UU.? http://www.usps.com/news/2001/press/serviceupdates.htm	<input type="checkbox"/>		

IX. SEGURIDAD DEL PERSONAL

22. ¿Con cuáles de los siguientes procedimientos de seguridad cuenta el establecimiento para asegurar que su personal sigue los requisitos de seguridad?

(Marque "Sí" o "No" para cada procedimiento, o si no es aplicable marque "N/A") [por ej.: este establecimiento no utiliza contratistas externos]

	Sí	No	N/A
¿ El nuevo personal de tiempo completo, que estará trabajando en operaciones de gran importancia, es sometido a una evaluación completa o selectiva de antecedentes antes de su contratación?	<input type="checkbox"/>		
¿ Al nuevo personal de medio tiempo o temporal así como a los contratistas que estará trabajando en operaciones de gran importancia, se le somete a una evaluación completa o selectiva de antecedentes, antes de su contratación?	<input type="checkbox"/>		
¿A todos los empleados de la planta se les enseñan los procedimientos de seguridad como parte de su curso de capacitación de orientación?	<input type="checkbox"/>		
¿Cuenta con procedimientos para asegurarse de que todos los empleados cuentan con una identificación o distintivo?	<input type="checkbox"/>		

	Sí	No	N/A
¿Cuenta con procedimientos para asegurar la identificación o distinción positiva de todos los empleados temporales y contratistas (incluyendo a: obreros de construcción, grupos de limpieza y choferes de camiones) presentes en el establecimiento?	<input type="checkbox"/>		
¿Cuenta con procedimientos para revisar a los empleados que ingresan a la planta durante horas <u>hábiles</u> ?	<input type="checkbox"/>		
¿Cuenta con procedimientos para revisar a los empleados que ingresan a la planta durante horas <u>no hábiles</u> ?	<input type="checkbox"/>		
¿Cuenta con procedimientos para revisar a los contratistas que ingresan a la planta durante horas <u>hábiles</u> ?	<input type="checkbox"/>		
¿Cuenta con procedimientos para revisar a los contratistas que ingresan a la planta durante horas <u>no hábiles</u> ?	<input type="checkbox"/>		
¿Cuenta con procedimientos para restringir la presencia de empleados temporales y contratistas (incluyendo a: obreros de construcción, grupos de limpieza y choferes de camiones) a las áreas laborales correspondientes?	<input type="checkbox"/>		
¿Cuenta con procedimientos para asegurar la clara identificación del personal con sus funciones o labores específicas (por ej.: vestimentas de colores específicos)?	<input type="checkbox"/>		
¿Cuenta con una lista actualizada de nombres por turno, por ej.: sabe quién está ausente o es reemplazo; cuándo un nuevo empleado se integra a la fuerza laboral? y ¿ésta se distribuye a los supervisores al inicio de cada turno laboral?	<input type="checkbox"/>		
¿Cuenta con una política acerca del tipo de artículos personales permitidos y prohibidos en el interior de la planta y dentro de las áreas de producción?	<input type="checkbox"/>		
¿Realizan inspecciones con notificación y sorpresivas en los casilleros de los empleados?	<input type="checkbox"/>		
¿Impiden que los empleados y/o visitantes ingresen consigo ciertos artículos (cámaras fotográficas, etc.)?	<input type="checkbox"/>		
¿Prohíbe que los empleados se quiten vestimentas proporcionadas por la compañía o equipo de protección cuando están en las instalaciones?	<input type="checkbox"/>		

APÉNDICE 1 – LISTA DE RECURSOS

Estos recursos contienen guías de seguridad aplicables a múltiples secciones de la lista de evaluación, que pueden ser adoptadas por los establecimientos para mejorar su capacidad de prevenir un manejo sospechoso e intencional del producto, así como para responder ante situaciones de amenaza o incidentes reales de un manejo sospechoso del producto.

Asimismo, en las secciones correspondientes a todo lo largo del documento, se muestran recursos adicionales con guías que aplican a secciones especiales, para ofrecerles un acceso y referencia más sencillo.

Planes modelo para la seguridad alimentaria, desarrollados por el FSIS

http://www.fsis.usda.gov/Food_Security_&_Emergency_Preparedness/Security_Guidelines/index.asp#industry

“Guías de seguridad para los procesadores de alimentos”, del FSIS

<http://www.fsis.usda.gov/oa/topics/transportguide.htm>

Organización Mundial de la Salud (OMS) – “Amenazas terroristas para los Alimentos: Guías para establecer y reforzar los sistemas de prevención y respuesta” [] (ISBN 92 4 154584 4)

<http://www.who.int/foodsafety/publications/general/terrorism/en/>

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EE.UU. - “Seguridad alimentaria, procesadores y transportistas; Guía sobre las medidas preventivas para la seguridad alimentaria”[]

[http:// www.cfsan.fda.gov/~dms/secguid6.html](http://www.cfsan.fda.gov/~dms/secguid6.html)

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EE.UU. – “Tiendas de venta de alimentos al menudeo y establecimientos que brindan servicios relacionados con alimentos; Guía sobre las medidas preventivas para la seguridad alimentaria” []

<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/secgui11.html>

Centro para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC), Instituto Nacional de Seguridad Ocupacional y Salud (NIOSH): “Cómo proteger a los ambientes de las construcciones contra ataques químicos, biológicos y/o radiológicos transmitidos por el aire”[]

[http:// www.cdc.gov/niosh/bldvent/2002-139.html](http://www.cdc.gov/niosh/bldvent/2002-139.html)

USDA, Servicio de Alimentos y Nutrición (FNS): "Una lista de evaluación de la bioseguridad para los programas de servicio de alimentos: Cómo desarrollar un plan de gestión de la bioseguridad" []

<http://schoolmeals.nal.usda.gov/Safety/FNSFoodSafety.html>

Agencia Canadiense para la Inspección de los Alimentos (CFIA): "Sugerencias para mejorar la seguridad" [].

<http://www.inspection.gc.ca/english/ops/secur/livbete.shtml>

**Centro para la investigación y políticas sobre enfermedades infecciosas (CIDRAP),
Centro Académico para la Salud, Universidad de Minesota, [].**

<http://www.cidrap.umn.edu/cidrap/content/biosecurity/food-biosec/guidelines>

Condado de San Diego, Departamento de Salud Ambiental: "Guías para la Inocuidad y seguridad alimentaria",[] .

http://www.sdcounty.ca.gov/deh/fhd/pdf/food_safety_security_217.pdf

Revisado en abril de 2005.