

# Llenemos una auto evaluación

## Guías para la seguridad alimentaria

- **Guías de seguridad del FSIS, para los procesadores de alimentos - mayo 2002**
  - Proporciona a las plantas con una orientación para garantizar la seguridad de sus operaciones.
- **Sitio Web:**  
[http://www.fsis.usda.gov/food\\_security\\_and\\_emergency\\_preparedness/security\\_guidelines/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/food_security_and_emergency_preparedness/security_guidelines/index.asp)

## Auto evaluación para la industria

- **Lista de auto evaluación**
  - Está basada en las guías de seguridad alimentaria y las evaluaciones de vulnerabilidad realizadas por el FSIS.
  - Una herramienta para que la planta evalúe la seguridad de sus operaciones.
  - **NO es obligatoria.**

## Lista de auto evaluación

- **Consta de nueve secciones**
  - Serie de preguntas para contestar Sí o No
  - Puede marcar la columna "N/A", para aquellas preguntas no aplicables a su establecimiento.

## Respuestas de la lista de auto evaluación

- **Respuestas afirmativas ("Sí")**
  - Medidas preventivas adecuadas
- **Respuestas negativas ("No")**
  - Determina la vulnerabilidad o debilidad

## Elementos de la lista de auto evaluación

- **Gestión del Plan**
- **Seguridad externa**
- **Seguridad interna**
- **Seguridad de las operaciones de sacrificio y procesamiento.**
- **Seguridad del almacén**
- **Seguridad del envío y recepción**
- **Seguridad del abastecimiento del agua y hielo**
- **Seguridad en el manejo del correo postal**
- **Seguridad del personal.**

## ¡Es muy fácil!

- **La evaluación es la base de su plan de seguridad alimentaria**

- **Ejercicio sobre la seguridad exterior**

## **Seguridad externa**

### **Uso de la lista de auto evaluación**

- **Proporciona a los establecimientos una forma para evaluar la seguridad de sus operaciones:**
  - Protege al establecimiento
  - Protege la salud pública

**¿Tiene alguna pregunta?**