

# ALERT

## Preguntas & Respuestas

La iniciativa **ALERT** tiene el propósito de informar a los representantes de los organismos de gobierno y de las industrias locales y estatales sobre la seguridad de los alimentos y como estar preparados en caso de una emergencia. Esta iniciativa se puede aplicar a todos los aspectos de la cadena de abastecimiento, desde la granja hasta la mesa, y está diseñada para promover colaboración y coordinación entre diversas partes interesadas. **ALERT** identifica cinco puntos fundamentales que la industria y las empresas pueden usar para disminuir el riesgo de contaminación intencional de los alimentos en sus instalaciones. Cada letra de la sigla **ALERT** representa una de las cinco medidas que se pueden tomar para proteger nuestros alimentos.

**A**

¿Cómo usted se **asegura (ASSURE)** de que los suministros y los ingredientes que utiliza provienen de fuentes seguras?

### **Conozca a sus proveedores.**

Recurra sólo las empresas y fuentes contratadas de empaque y fabricación para todos los materiales que recibe, incluyendo los ingredientes, el gas comprimido, el empaque, las etiquetas y los materiales para investigación y desarrollo que sean conocidas y debidamente autorizadas (cuando sea aplicable).

### **Fomente la práctica de medidas de seguridad de los alimentos entre sus proveedores.**

Tome las medidas razonables para asegurarse de que los proveedores, las empresas y los transportistas contratados, practiquen medidas de seguridad de los alimentos (por ejemplo, auditorías del cumplimiento de las medidas de seguridad de los alimentos incluidas en los contratos de compra y envío o las cartas de crédito, o el uso de un programa de aprobación de proveedores, ésto cuando sea factible).

### **Solicite vehículos/contenedores/camiones sellados o cerrados.**

Si están sellados, obtenga el número del sello del proveedor y verifíquelo cuando reciba el producto, además haga arreglos para mantener la cadena de custodia cuando se rompa un sello para fines de la inspección de un organismo gubernamental o como consecuencia de entregas múltiples.

### **Supervise la descarga de los materiales que recibe.**

La supervisión de los materiales que recibe debe corresponder a las entregas realizadas durante las horas laborales regulares y también las que se realizan fuera de dicho horario.

# L

¿Cómo usted **vigila la seguridad (LOOK)** de los productos y los ingredientes en su instalación?

## **Implemente un sistema para la manipulación de los productos.**

Implemente un sistema para recibir, almacenar y manipular productos deteriorados, dañados, devueltos y reelaborados que minimice las posibilidades de que sean comprometidos o que comprometan la seguridad de otros productos (por ejemplo, destruir productos que no son aptos para el consumo humano o animal, productos con códigos ilegibles, productos de origen dudoso, y productos devueltos por los consumidores a las tiendas minoristas).

## **Rastree los materiales.**

Mantenga un registro de los materiales que recibe y los materiales en uso, incluyendo los ingredientes, el gas comprimido, los empaques, las etiquetas, los productos sobrantes, los productos reelaborados y las devoluciones de productos.

## **Almacene las etiquetas de productos en un lugar seguro y destruya las etiquetas de los productos obsoletos o desechados.**

## **Restrinja el acceso e inspeccione las instalaciones.**

Restrinja, en la medida posible, el acceso a las instalaciones y realice inspecciones al azar de las instalaciones, como las de almacenamiento y manipulación, embarcaciones, vehículos, acceso a los controles del flujo de aire, el agua, la electricidad y la refrigeración.

## **Mantenga un registro de los productos terminados.**

## **Fomente la práctica de medidas de seguridad de los alimentos en las operaciones de almacenamiento.**

Asegúrese de que las operaciones de almacenamiento y envío públicos (vehículos y embarcaciones) practiquen medidas de seguridad adecuadas (por ejemplo,

lo, auditorías, del cumplimiento de las medidas de seguridad de los alimentos incluidas en los contratos o las cartas de garantía, ésto cuando sea factible).

**E**

*¿Qué usted sabe acerca de sus empleados (**EMPLOYEES**) y de las personas que entran y salen de su instalación?*

### **Verifique los antecedentes del personal.**

Estudie los antecedentes de todo el personal (incluyendo el personal temporero, temporal, contratado, y voluntario, ya sean contratados directamente o a través de una empresa de reclutamiento de personal). Considere el acceso de los candidatos a las áreas restringidas de la instalación y el grado de supervisión al que se someterán, según su cargo.

### **Sepa quién debe estar en su instalación.**

Sepa quién y dónde debe estar cada uno de sus empleados durante cada turno. Proporcione un nivel de supervisión adecuado a todo el personal, incluyendo el personal de limpieza y de mantenimiento, trabajadores contratados, personal de apoyo para ingreso de datos en computadoras, y especialmente el personal nuevo.

### **Establezca un sistema de identificación para empleados.**

Establezca un sistema de identificación que sea adecuado para la fuerza laboral, cuando corresponda (por ejemplo, entregar uniformes, etiquetas con nombres o tarjetas de identificación con fotografía con números de control individuales, acceso autorizado con códigos de color por área).

### **Restrinja el acceso del personal.**

Restrinja el acceso para que el personal sólo entre a las áreas necesarias para desempeñar sus funciones laborales y sólo durante las horas de trabajo correspondientes (por ejemplo, tarjetas de acceso, cerraduras con clave o llave para el ingreso a áreas

restringidas, o uniformes con código de color).

### **Evite el acceso de clientes a las áreas esenciales de su instalación.**

Evite el acceso de los clientes a las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos y de lavado de platos en las áreas privadas de las instalaciones, incluyendo las áreas de carga y descarga.

**R**

*¿Podría usted proveer **reportes (REPORTS)** sobre la seguridad de los productos mientras se encuentran bajo su control?*

### **Evalúe periódicamente la eficacia de su sistema de gestión de la seguridad.**

Revise y verifique, por lo menos una vez al año, la eficacia del programa de seguridad (por ejemplo, mediante el uso de personal experto interno o externo, realice ejercicios de manipulaciones indebidas, malintencionadas, delictivas o terroristas y simulacros de retiros para poner a prueba los sistemas de seguridad en las computadoras), haciendo las modificaciones al programa según corresponda y manteniendo esta información confidencial.

### **Realice inspecciones al azar de seguridad de los alimentos.**

Realice inspecciones al azar de seguridad de los alimentos de todas las áreas correspondientes de la instalación (incluyendo las de recepción y almacenamiento, cuando sea factible) usando personal experto interno o externo, y manteniendo esta información confidencial.

### **Establezca y mantenga registros.**

El 9 de diciembre de 2004, la FDA emitió una regla que exige que las personas que fabrican, procesan, envasan, transportan, distribuyen, reciben, mantienen o importan alimentos en los Estados Unidos establezcan y mantengan registros. Dichos registros deberán permitir identificar las fuentes anteriores y los recibidores posteriores de los alimentos inmediata-

mente. La regla aplica la Sección 306 de la Ley de Seguridad de la Salud Pública y Preparación y Respuesta ante el Bioterrorismo de 2002 (Consulte 69 FR 71562; 9 de diciembre de de 2004) (<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/frrecord.html>)

### **Evalúe las lecciones aprendidas.**

Evalúe las lecciones aprendidas de experiencias o amenazas pasadas de manipulaciones indebidas, delictivas o terroristas.

**T**

*¿Qué usted debe hacer y a quién debe informar si usted tiene una **amenaza (THREAT)** o problema en su instalación, por ejemplo una conducta sospechosa?*

**Retenga todo producto que crea pueda estar haber sido afectado.**

### **Comuníquese con la Administración de Drogas y Alimentos**

Si el operador de un establecimiento de alimentos sospecha de que cualquiera de sus productos regulados por la FDA puede haber sido objeto de “falsificación” o manipulación indebida, malintencionada, delictiva o terrorista, la FDA recomienda que avise al número de emergencia de 24 horas de la FDA al 301-443-1240 o que llame a la oficina del distrito de la FDA.

Los números telefónicos de las oficinas de distrito de la FDA se indican en:

[http://www.fda.gov/ora/inspect\\_ref/iom/iomoradir.html](http://www.fda.gov/ora/inspect_ref/iom/iomoradir.html). La FDA recomienda que el operador también informe a las autoridades de refuerzo de la ley y a las autoridades de la salud pública.

**Información adicional acerca de ALERT puede conseguirse en [www.cfsan.fda.gov/alert](http://www.cfsan.fda.gov/alert)**

