

Departamento de Agricultura de los Estados Unidos  
Servicio de Inspección e Inocuidad de los Alimentos

GUÍA  
PARA LA PREPARACIÓN DE UN PLAN DE DEFENSA  
ALIMENTARIA  
PARA ALMACENES Y CENTROS DE DISTRIBUCIÓN

Enero de 2008

CUANDO COMPLETEN LA PÁGINA 11 DE ESTA GUÍA, LOS  
ALMACENES Y CENTROS DE DISTRIBUCIÓN CONTARÁN CON UN  
PLAN DE DEFENSA ALIMENTARIA PARA SUS  
ESTABLECIMIENTOS

## ¿En qué consiste la defensa alimentaria?

La defensa alimentaria consiste en poner en vigencia medidas para reducir la posibilidad de que el suministro de alimentos se contamine intencionalmente mediante sustancias químicas, agentes biológicos u otras sustancias nocivas aplicadas por personas que desean hacernos daño. Entre estos agentes pueden contarse materiales que no ocurren naturalmente o sustancias que no se controlan de manera sistemática en los productos alimenticios. La intención de un terrorista podría ser matar a personas, desbaratar nuestra economía o arruinar una empresa. Por lo general las acciones intencionales ocurren con poca frecuencia, y pueden ser difíciles de detectar y de pronosticar.

Defensa alimentaria *no* es lo mismo que inocuidad de los alimentos. La inocuidad de los alimentos se refiere a la contaminación accidental de productos alimenticios durante su transporte y almacenamiento, y se concentra en peligros biológicos, químicos y físicos. Las principales amenazas a la inocuidad de los alimentos son los microbios, las sustancias químicas y los objetos extraños. La contaminación puede producirse por negligencia y ocurrir durante el almacenamiento y el transporte.

**Parte de la información que usted utilice para crear su Plan de defensa alimentaria ya existe en su Procedimiento operativo sanitario estándar (SSOP, por sus siglas en inglés), en su plan de Análisis de peligros y punto crítico de control (HACCP, por sus siglas en inglés) y en otros documentos relativos a procedimientos de respuesta ante una emergencia.** Consulte estos documentos para su información. No hay necesidad de “volver a descubrir la pólvora” para preparar su Plan de defensa alimentaria.

## ¿Por qué preparar un plan de defensa alimentaria?

Un plan de defensa alimentaria le ayuda a identificar los pasos que se pueden tomar para reducir al mínimo el riesgo de que los alimentos en su establecimiento sean contaminados en forma intencional o indebida. El plan aumenta su estado de preparación. Si bien el plan debe existir en todo momento, será especialmente útil en situaciones de urgencia. En una situación de crisis, cuando la tensión es alta y el tiempo para la respuesta es escaso, una serie documentada de procedimientos mejora la capacidad de responder con rapidez. **Un plan de defensa alimentaria le ayudará a mantener un lugar de trabajo sin riesgos para sus empleados y productos inocuos para sus clientes, y protegerá su empresa.**

Para ayudar a propietarios y administradores de depósitos y centros de distribución, el Servicio del Departamento de Agricultura de Inspección e inocuidad de los alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) ha preparado esta guía para ayudarle a elaborar un plan de defensa alimentaria económico para su establecimiento. Esta guía ha sido preparada en consulta con diversos establecimientos de almacenamiento y distribución, para que la información que se presenta sea útil, práctica y practicable.

Mediante esta guía, usted podrá preparar un plan de defensa alimentaria específico para su establecimiento. **Una vez que complete los pasos indicados en la página 11, usted**

**ya tendrá su plan.** Tenga en cuenta que no todas las indicaciones contenidas en este documento serán apropiadas ni prácticas para todo almacén o centro de distribución. El FSIS recomienda que examine la guía y evalúe cuáles medidas preventivas son adecuadas para su situación. Usted deberá determinar la manera más económica de lograr sus objetivos de defensa alimentaria basándose en su propia situación. **Es importante recordar que no hay una sola receta que sirva para todos en la creación de un plan de defensa alimentaria. El plan puede ser todo lo extenso o todo lo breve que sea apropiado para su caso.**

### **¿Quién podría adulterar un producto alimenticio?**

A continuación citamos algunos ejemplos de los tipos de personas que podrían sentirse motivados a adulterar intencionalmente los alimentos. Consulte a las fuerzas locales de la ley si desea recibir más información sobre posibles amenazas a su establecimiento.

#### **Ejemplos de amenazas**

- Empleados o ex empleados descontentos o resentidos
- Integrantes de grupos terroristas o activistas que se hagan pasar por:
  - Cuadrillas de limpieza
  - Contratistas
  - Empleados temporales
  - Choferes de camiones (carga y descarga)
  - Visitantes
  - Representantes de los servicios públicos

Las personas que intencionalmente quieren adulterar sus productos y que no tienen acceso autorizado a sus instalaciones se consideran intrusos. Otra amenaza puede provenir de una fuente interna, como un empleado resentido, ya sea actual o anterior, y otras personas con información privilegiada de los procedimientos que se siguen en la planta y que a menudo saben cómo soslayar muchos controles de seguridad que detectarían o demorarían las acciones de un intruso.

### **Pasos a seguir en la elaboración de un plan de defensa alimentaria**

El FSIS recomienda los tres pasos siguientes en la elaboración de un plan de defensa alimentaria. Si usa y sigue los pasos mencionados y emplea los formularios que se le ofrecen como plantilla, usted habrá preparado un plan de defensa alimentaria para su establecimiento.

**Si necesita ayuda o tiene preguntas sobre el uso de esta guía, comuníquese con la Dirección de Defensa Alimentaria y Respuesta a Emergencias (OFDER) del FSIS, en el teléfono 866-395-9701.**

#### **Primer paso – Evaluación de defensa alimentaria**

Comience por elegir a una persona o un equipo responsable de la seguridad de su almacén o centro de distribución. El equipo o la persona responsable responderá las preguntas de la evaluación que se presentan más adelante para entender qué partes de su establecimiento pueden ser más vulnerables. Al realizar esta evaluación, recuerde que debe considerar las potenciales amenazas tanto internas como externas. Se debe mantener la confidencialidad de los resultados de la evaluación, de modo que no sirvan de guía para ataques futuros.

Para utilizar la siguiente Evaluación de defensa alimentaria, lea cada pregunta y marque la respuesta que mejor describa el funcionamiento de su empresa. **Recuerde que no todas las preguntas se aplicarán a todas las instalaciones.** Si una pregunta no se aplica a su situación, márkela “N/A”. Una respuesta “sí” para cada pregunta es deseable pero no prevista. Una respuesta “no” no significa necesariamente que en su depósito o centro de distribución haya un problema grave de seguridad. Un “no” deberá hacerle pensar si se necesitan medidas de seguridad adicionales. Algunas preguntas incluyen una dirección electrónica para conseguir información adicional que podría serle útil en la formulación de su plan.

### Seguridad exterior

1. ¿Qué medidas de defensa alimentaria existen en su depósito/distribuidora para la defensa del exterior del edificio?

	Sí	No	N/A
El predio está controlado para impedir el ingreso de personas no autorizadas (ej. cerco, portón o puertas de entrada y salida con candado, guardias).			
Hay suficiente luz en el exterior del edificio para vigilar el depósito por la noche y la madrugada.			
Las salidas de emergencia tienen puertas de cierre automático y/o alarmas.			

2. Los siguientes elementos ¿están protegidos con cerraduras, sellos o sensores cuando no hay nadie vigilando (después de hora, fines de semana) para impedir el ingreso por personas no autorizadas?

	Sí	No	N/A
Puertas y portones exteriores			
Plataformas de carga y descarga			
Tolvas compactadoras de residuos			
Ventanas			
Aberturas en el techo			
Ventiletes			
Cajas de camiones o remolques			
Escotillas o ventanillas de camiones			

Vagones de tren			
-----------------	--	--	--

3. ¿Su depósito o distribuidora cuenta con procedimientos de defensa alimentaria para personas o vehículos que entran a sus instalaciones o playón de estacionamiento?

	Sí	No	N/A
La entrada a la propiedad está controlada o vigilada.			
Los coches de los <u>empleados</u> están identificados con una placa, calcomanía o alguna otra forma de identificación visual.			
Los coches de los <u>visitantes</u> están identificados con una placa, calcomanía o alguna otra forma de identificación visual.			

### Seguridad general interior

4. ¿Su depósito o distribuidora cuenta con medidas de defensa alimentaria en el interior de las instalaciones?

	Sí	No	N/A
Hay un sistema de iluminación de emergencia.			
Hay cámaras de seguridad <u>monitoreadas</u> (CCTV).			
Hay un sistema de alerta de emergencia que se prueba con regularidad.			
Los lugares donde se encuentran los controles de los sistemas de alerta de emergencia están claramente marcados.			
Todas las zonas restringidas (a las que solo tienen acceso los empleados) están claramente marcadas.			
Los visitantes, invitados y otras personas que no son empleados (contratistas, vendedores, choferes de camión) solo tienen acceso a zonas donde no hay productos, a menos que vayan acompañados de un empleado autorizado.			
Las fuerzas locales del orden (incluidos los bomberos) tienen copias actualizadas de los planos de las instalaciones.			
Hay procedimientos de control en baños, armarios de limpieza, guardarropas personales y zonas de almacenamiento para detectar paquetes sospechosos.			
Se realizan inventarios regulares de las llaves de zonas protegidas o sensibles.			
El sistema de ventilación está construido de manera que se pueden aislar inmediatamente las zonas o lugares contaminados.			

5. ¿Los controles de los siguientes sistemas están restringidos (ej. con una puerta o portón con cerradura que limita el acceso a empleados designados) para impedir el acceso de personas no autorizadas?

	Sí	No	N/A
Sistemas de calefacción, ventilación y aire acondicionado			
Gas propano			

Agua			
Electricidad			
Refrigeración			
Sustancias químicas volátiles que se usan en refrigeración			
Salas de máquinas/compresores			

6. ¿Su establecimiento cuenta con procedimientos de defensa alimentaria para sus sistemas de computación?

El acceso al sistema está protegido con contraseña.	Sí	No	N/A
La red de computadoras está protegida con un cortafuegos.			
El sistema emplea un sistema de detección de virus.			
Las copias de resguardo se mantienen en un lugar aparte.			

7. ¿Con cuál de los siguientes procedimientos de defensa alimentaria cuenta su establecimiento para el almacenamiento de materiales o sustancias peligrosos, como plaguicidas, sustancias químicas industriales, materiales de limpieza y desinfectantes?

El acceso al almacenamiento interior y exterior de materiales o sustancias peligrosos, como plaguicidas, sustancias químicas industriales, materiales de limpieza y desinfectantes está limitado de manera que solo tienen acceso a ellos los empleados designados.	Sí	No	N/A
Se mantiene un inventario regular de materiales y químicos peligrosos.			
Se investigan inmediatamente las discrepancias en el inventario diario de materiales y químicos peligrosos.			
Hay un procedimiento seguro para recibir y guardar sustancias químicas peligrosas.			
Hay un procedimiento para controlar la eliminación de sustancias químicas peligrosas.			

#### Seguridad en los puntos de despacho y llegada

8. ¿Su establecimiento cuenta con procedimientos de defensa alimentaria para manejar los envíos? (La siguiente página web contiene información útil: <http://www.fsis.usda.gov/oa/topics/transportguide.htm>.)

	Sí	No	N/A
Los envíos salen cerrados con sellos que muestran cuando se los ha alterado indebidamente.			
Los números de los sellos de los envíos se documentan en la documentación de la carga.			
Se guardan registros de las inspecciones mencionadas.			
Se mantiene un conocimiento de embarque para toda actividad de salida.			

9. ¿Con cuál de los siguientes procedimientos de defensa alimentaria cuenta su establecimiento para manejar cargas que ingresan?

Se controla el acceso a la plataforma de carga y descarga.	Sí	No	N/A
Los camiones o vagones cargados que se encuentran en el predio se mantienen cerrados con llave.			
Los camiones y vagones se inspeccionan antes de cargar y descargar.			
Se mantiene un conocimiento de embarque para toda actividad de ingreso.			
Se requiere notificación previa del envío por los proveedores (teléfono, fax, correo electrónico) .			
Las alteraciones sospechosas en los documentos de envío se investigan inmediatamente.			
Todos los envíos que se reciben se verifican en la lista de entregas programadas.			
Las entregas no programadas se mantienen fuera del establecimiento a la espera de verificación.			
Se aceptan entregas fuera de hora.			
Antes de aceptar entregas fuera de hora se requiere aviso previo.			
Para aceptar entregas fuera de hora se requiere la presencia de una persona autorizada que verifique y reciba la entrega.			
Se controlan los camiones o vehículos que entregan cargas parciales.			
Las entregas de productos deben venir selladas con sellos que muestran intromisiones indebidas, o bien con sellos numerados (y documentados en el conocimiento de embarque). Los sellos se verifican antes del ingreso.			
Las compañías de transporte se seleccionan teniendo en cuenta su capacidad de proteger el producto que se envía.			
Las compañías de transporte controlan los antecedentes de los choferes y otros empleados que tienen acceso a los productos.			
En la selección del proveedor de gas comprimido se tiene en cuenta si éste ha puesto en práctica medidas generales de seguridad.			

10. ¿Este establecimiento permite que entre a la planta mercadería devuelta, incluidos productos exportados desde los Estados Unidos?

Sí

No [Pase a la pregunta 12, Seguridad en el manejo de la correspondencia.]

11. ¿Con cuáles de los siguientes procedimientos de defensa alimentaria se cuenta en este establecimiento con respecto a mercaderías devueltas?

Todas las mercaderías devueltas se mantienen separadas en la planta en busca de posibles alteraciones antes de guardarlas.	Sí	No	N/A
Se lleva un registro de las mercaderías devueltas.			

La planta aplica los procedimientos descritos en la Directiva 9010.1 del FSIS para la devolución de productos exportados desde los Estados Unidos.			
--	--	--	--

### Seguridad en el manejo de la correspondencia

12. ¿Con cuáles de los siguientes procedimientos de defensa alimentaria se cuenta en este establecimiento para garantizar la seguridad en el manejo de la correspondencia?

El manejo de la correspondencia se realiza fuera de la zona de operaciones (por ej. en un cuarto o instalación separado de la zona operativa).	Sí	No	N/A
Los encargados del correo están capacitados para reconocer y manejar correspondencia sospechosa siguiendo las directivas del servicio nacional de correo postal. (En la siguiente página web encontrará información útil: <a href="http://www.usps.com/news/2001/press/serviceupdates.htm">http://www.usps.com/news/2001/press/serviceupdates.htm</a> .)			

### Seguridad del personal

13. ¿Con cuáles de los siguientes procedimientos de defensa alimentaria se cuenta en este establecimiento para garantizar que el personal cumple con los requisitos de seguridad?

Se realizan verificaciones de antecedentes de todos los empleados y contratistas (tanto permanentes como estacionales) que trabajan en operaciones delicadas.	Sí	No	N/A
Todos los empleados reciben capacitación en procedimientos de seguridad como parte de su orientación.			
En todo momento que pasan en el establecimiento, los empleados, visitantes y contratistas (incluidos obreros de construcción, cuadrillas de limpieza y choferes de camión) llevan identificación.			
El establecimiento controla el acceso a la planta de empleados y contratistas <u>en horas de trabajo</u> (puertas codificadas, recepcionista, tarjeta magnética, etc.).			
El establecimiento controla el acceso a la planta de empleados y contratistas <u>fuera de las horas de trabajo</u> (por ej. acceso limitado por tarjeta magnética o número de código).			
El establecimiento tiene manera de limitar a empleados temporarios y contratistas (incluidos obreros de construcción, cuadrillas de limpieza y choferes de camión) a zonas de la planta pertinentes a su trabajo.			
El encargado de cada turno tiene una lista actualizada de los empleados (quién está ausente, quién lo reemplaza y cuándo entran en servicio los empleados nuevos).			
Se inspeccionan los guardarropas personales de los empleados.			
Se limita lo que los empleados y visitantes pueden traer al depósito			



(cámaras fotográficas, etc.).			
Se controla cuando los empleados sacan de la planta ropas o equipo de protección suministrado por la compañía.			

### Segundo paso – Preparar un plan de defensa alimentaria

Ahora que usted ha identificado los aspectos de su depósito o centro de distribución que pueden ser vulnerables, deberá **identificar medidas preventivas que sean económicas para reducir al mínimo dichas vulnerabilidades**

Como mínimo, su plan de defensa alimentaria deberá tratar:

- seguridad interior
- seguridad exterior
- seguridad del almacén
- seguridad de lo que se envía y lo que se recibe

A continuación se enumeran algunos ejemplos de posibles vulnerabilidades y medidas de defensa alimentaria. En los materiales de orientación de las asociaciones del ramo se podrán encontrar medidas defensivas adicionales.

<b>Seguridad general interior</b>	
<b>Muestras de vulnerabilidades</b>	<b>Posibles medidas de defensa alimentaria</b>
Visitantes no acompañados con acceso a zonas del almacén	Limitar el acceso de los visitantes mediante puntos de control y distintivos. No permitir que los visitantes se reúnan o esperen cerca de la plataforma exterior de carga y descarga.
Personal de seguridad - Contratistas	Exigir que los contratistas seleccionen y capaciten a sus empleados. Supervisar al personal que trabaja por contrato en el establecimiento.

<b>Seguridad en el almacén</b>	
<b>Muestra de vulnerabilidades</b>	<b>Posibles medidas de defensa alimentaria</b>
Los artículos de limpieza, las sustancias químicas para control de plagas y otros materiales peligrosos se pueden usar como contaminantes.	Controlar todos los puntos de acceso al edificio fuera de las horas de operación. Controlar el uso y el almacenamiento de materiales peligrosos guardándolos bajo llave en una zona alejada del inventario. Permitir el acceso solo a aquellos que lo necesitan

<b>Seguridad en los puntos de despacho y llegada</b>	
<b>Muestras de vulnerabilidades</b>	<b>Posibles medidas de defensa alimentaria</b>
Entregas no programadas	Aceptar únicamente envíos programados. Comparar

	los paquetes con el manifiesto de carga y formularios de pedido y examinar la integridad de los envoltorios
Productos enviados en camiones sin seguridad, o múltiples entregas por envío (cargas que no ocupan el camión completo)	Todos los envíos deben ir asegurados con sellos que hagan evidente si ha habido alteraciones. Los choferes deber recibir capacitación sobre la documentación apropiada para los envíos.
Contaminantes colocados en productos en espera de ser cargados o descargados	Controlar periódicamente la integridad de los paquetes. Exigir distintivos de identificación del personal. Aumentar la conciencia de los empleados sobre este riesgo. También se podrá usar CCTV.
Camioneros en la plataforma de carga y descarga con acceso a la planta	Exigir que los choferes firmen entrada al edificio y acompañarlos en todo momento que se encuentren dentro del edificio.

<b>Seguridad general exterior</b>	
<b>Muestras de vulnerabilidades</b>	<b>Posibles medidas de defensa alimentaria</b>
Perímetro abierto, que permite acceso al establecimiento	Proteger todos los ingresos, ventanas, ventiletes, zonas de carga y otros puntos de acceso.
Acceso exterior a zonas de almacenamiento, plataformas de carga y descarga, acoplados de camiones en el predio utilizados para almacenamiento frío y seco	Cercar los puntos de acceso exterior a las estructuras de almacenamiento. Proteger todos los puntos de acceso, incluidas zonas de carga. Instalar iluminación exterior. Usar cerraduras o sellos en los acoplados que muestren cuando se las ha alterado o intervenido.

Con la información arriba mencionada, usted podrá comenzar a formular su plan. **Una vez que haya completado las páginas que siguen, habrá preparado un plan de defensa alimentaria específico para su establecimiento. ¡Felicitaciones!**

## Plan de defensa alimentaria

(Nombre de su establecimiento)

---

Primer paso. Comience por contestar las preguntas de la autoevaluación contenidas en esta guía o en el folleto adjunto para determinar si debe efectuar cambios en sus prácticas actuales.

Segundo paso. En la columna “Vulnerabilidad” a continuación, copie los posibles aspectos de vulnerabilidad que haya detectado. En la columna contigua, enumere las soluciones que piensa aplicar para mitigarlos. Si no conoce posibles soluciones, comuníquese con la Dirección de Defensa Alimentaria y Respuesta a Emergencias (OFDER) del FSIS al teléfono 866-395-9701. También encontrará ayuda en la asociación que nuclea a organizaciones de su ramo.

### Seguridad exterior

Vulnerabilidad	Soluciones de defensa alimentaria
Ejemplo: No hay un sistema de vigilancia de exteriores	Ejemplo: Instalar un sistema de seguridad.

### Seguridad interior

Vulnerabilidad	Soluciones de defensa alimentaria
Ejemplo: No hay un registro de clientes con quienes comunicarse en caso de un retiro de alimentos del mercado.	Ejemplo: Mantener una lista de los principales clientes, la manera de comunicarse con ellos y los alimentos que generalmente compran.

### Seguridad en los puntos de despacho y llegada

Vulnerabilidad	Soluciones de defensa alimentaria
Ejemplo: Las entregas de mercancías nunca se realizan según un programa.	Ejemplo: Organizar un programa con el proveedor y hacerlo cumplir.

### Seguridad en el personal

Vulnerabilidad	Soluciones de defensa alimentaria
Ejemplo: Los empleados no saben que podría haber un envenenamiento intencional de la mercadería.	Ejemplo: Hablar con los empleados sobre el envenenamiento intencional y lo que deben hacer en caso de sospecha.


Si usted sospecha que alguien ha adulterado intencionalmente los alimentos en su establecimiento, consulte la lista de contactos de emergencia (página 14)

### Tercer paso. Poner en práctica el plan de defensa alimentaria

Una vez que haya preparado su plan de defensa alimentaria, las siguientes preguntas le ayudarán a comprobar que el plan es funcional y está al día.

	Sí	No	N/A
Hay una persona o equipo designado para poner en práctica, administrar y actualizar el plan de defensa alimentaria.			
El personal apropiado ha sido capacitado en defensa alimentaria.			
Los detalles de los procedimientos de defensa alimentaria son confidenciales.			
La información de contacto con las autoridades locales, estatales y federales de seguridad nacional y de salud pública se incluye en el plan de defensa alimentaria.			
La información de contacto se revisa y actualiza con regularidad.			
Usted o alguien del establecimiento inició contacto con dichas autoridades.			
Se insta a los empleados a notificar señales de posible contaminación de los alimentos, personas desconocidas o sospechosas en el establecimiento o rupturas en el sistema de defensa alimentaria			
El plan contiene procedimientos de evacuación. (En la siguiente página web encontrará información útil: <a href="http://www.osha.gov/dep/evacmatrix/index/html">www.osha.gov/dep/evacmatrix/index/html</a> .)			
Existen procedimientos para limitar el acceso exclusivamente a personal autorizado en caso de emergencia.			
El establecimiento cuenta con un plan documentado de retiro de alimentos del mercado, que se actualiza con regularidad y con el que se garantiza la separación y eliminación adecuadas de los productos retirados.			

Como ya se ha dicho, los elementos clave de la aplicación de un plan efectivo son asignar responsabilidades, elaborar listas de contactos y verificar el plan de retiro de alimentos del mercado.

### **Asignación de responsabilidades**

Las responsabilidades de cada empleado deben estar definidas y documentadas en su plan. De ser posible, asigne la responsabilidad general a un solo empleado, quien entienda los requisitos de seguridad.

### **Capacitación del personal**

Capacite al personal en todos los aspectos del plan. El objeto de la capacitación para que los empleados tomen conciencia de la seguridad alimentaria es tener la seguridad de que los empleados conocen sus responsabilidades. La capacitación debe tratar los procedimientos de control del acceso, el ingreso a zonas restringidas, la protección de los componentes críticos y los procedimientos para notificar actividades sospechosas. Entender la amenaza de adulteración intencional y sus posibles consecuencias ayudará a los empleados a aplicar medidas preventivas en forma regular, aumentando así la efectividad general de su plan. Fomente el concepto de “vigilantes del barrio”, por el cual los empleados pueden “ver y oír” por usted.

### **Evaluación y revisión de su plan de defensa alimentaria**

Evalúe su plan y revíselo, si hace falta, por lo menos una vez al año o cuando modifique de alguna manera sus procesos. Es posible que tenga que revisar su plan cuando haya algún cambio en la situación, por ejemplo incorporación de un cliente nuevo o de una nueva tecnología, etc. En el espacio que sigue, anote lo que hizo.

<b>Fecha</b>	<b>Motivo de la evaluación</b>	<b>Firma</b>

### **Contactos de emergencia**

Aparte de los empleados del depósito, el plan debe contener información actualizada sobre los funcionarios de salud y de seguridad nacional a nivel local, estadual y federal. También deben incluirse las oficinas locales de las fuerzas de seguridad y del FBI. Actualice la lista con regularidad. Mantenga esta lista cerca de los teléfonos para que sirva de referencia rápida.

<b>Persona, organismo u organización</b>	<b>No. de teléfono</b>
<b>Contacto de emergencia en el depósito/Equipo de manejo de crisis</b>	
<b>Departamento local de policía</b>	
<b>Coordinador local de la oficina del FBI de armas de destrucción masiva</b> <a href="http://www.fbi.gov/hq/nsb/wmd/wmd_home.htm">http://www.fbi.gov/hq/nsb/wmd/wmd_home.htm</a>	
<b>Departamento de salud municipal/del condado</b>	
<b>Departamento estatal de salud</b>	
<b>Departamento estatal de respuesta en casos de emergencia, o de seguridad nacional</b>	
<b>USDA FSIS OPEER</b>	
<b>Dirección de Defensa Alimentaria y Respuesta a Emergencias del FSIS, USDA</b>	866-395-9701
<b>FDA</b>	
<b>Clientes</b>	
<b>Compañía de seguros</b>	
<b>Otros</b>	

### **Procedimientos de retiro de alimentos del mercado**

Con toda seguridad usted ya tiene procedimientos para el retiro de alimentos en algún otro plan. Examine sus procedimientos y determine si es necesario actualizar algún aspecto de ellos para resolver aspectos de seguridad alimentaria. Si no tiene procedimientos de retiro ya establecidos, comuníquese con alguna asociación de su industria para obtener información adicional.

## **Lista de recursos**

A continuación encontrará una lista de fuentes de información útil para consultar en la preparación de un plan de defensa alimentaria para su establecimiento.

### **FSIS “Safety and Security Guidelines for the Transportation & Distribution of Meat, Poultry & Egg Products”**

[http://www.fsis.usda.gov/PDF/Transportation\\_Security\\_Guidelines.pdf](http://www.fsis.usda.gov/PDF/Transportation_Security_Guidelines.pdf)

### **FSIS “Guidelines for the Disposal of Intentionally Adulterated Food Products and the Decontamination of Food Processing Facilities”**

[http://www.fsis.usda.gov/PDF/Disposal\\_Decontamination\\_Guidelines.pdf](http://www.fsis.usda.gov/PDF/Disposal_Decontamination_Guidelines.pdf)

### **Organización Mundial de la Salud (OMS) -“Terrorist Threats to Food – Guidelines for Establishing and Strengthening Prevention and Response Systems” (ISBN 92 4 154584 4)**

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

### **Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) Food Defense & Terrorism**

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

### **Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) – “Retail Food Stores and Food Service Establishments: Food Security Preventive Measures Guidance”**

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

### **Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) – ALERT: the Basics**

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

### **Centro para Investigación y Política en Enfermedades Infecciosas (CIDRAP), Centro Académico de la Salud, Universidad de Minnesota**

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

### **Condado de San Diego, Departamento de Salud Ambiental, “Guidelines for Food Safety and Security”**

[http://www.sdcounty.ca.gov/deh/fhd/pdf/food\\_safety\\_security217.pdf](http://www.sdcounty.ca.gov/deh/fhd/pdf/food_safety_security217.pdf)