



Los trágicos eventos del 11 de setiembre del 2001 cambiaron para siempre nuestro mundo. Estos hechos probaron que lo que creíamos imposible de ocurrir puede resultar realidad y que las amenazas biológicas, químicas y radiológicas al suministro de alimentos de nuestro país son posibles. La protección de la infraestructura crítica, incluida la seguridad de los alimentos, ha recibido la más alta prioridad a nivel federal y estatal desde que ocurrieron los ataques terroristas en el país.

Asegurar que los alimentos se mantengan inocuos durante la producción agrícola, el transporte, el almacenamiento y la distribución en las plantas procesadoras o en las tiendas es una función vital para la protección de la salud pública.

Esta guía está diseñada para ayudar a los transportadores, almacenes, distribuidores, vendedores minoristas y restaurantes a intensificar sus programas de seguridad para proteger mejor el suministro de alimentos contra la contaminación debida a actos criminales o terroristas. Está sobreentendido que no todas las pautas han de ser apropiadas o prácticas para todas las empresas.

El Departamento de Agricultura de los EE. UU. (USDA por sus siglas en inglés) prohíbe la discriminación en base a raza, color, nacionalidad, sexo, religión, edad, discapacidad física, creencias políticas, orientación sexual o estado civil o de familia en todos sus programas y actividades. (No todas las bases son pertinentes a todos los programas.) Las personas con discapacidades que requieran medios alternativos para la comunicación de la información de programas (Braille, texto aumentado, cinta grabada, etc.) deberán ponerse en contacto con el Centro TARGET del USDA, llamando al (202) 720-2600 (voz y TTY).

Para presentar quejas de discriminación escriba a: USDA, Director, Office of Civil Rights, Room 326-W, Whitten Building, 14th and Independence Avenue, SW, Washington DC 20250-9410 o llame al (202) 720-5964 (voz y TTY).

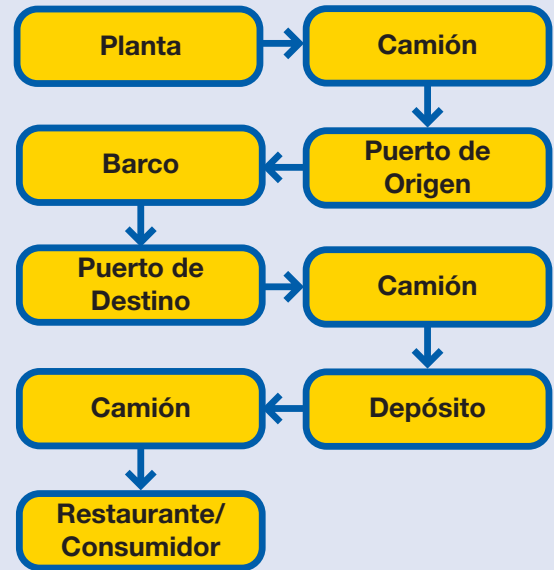
Planificación

- ❑ Establezcan un equipo de manejo de la seguridad alimentaria.
- ❑ Desarrollen un plan exhaustivo de seguridad para el transporte y el almacenamiento.
- ❑ Evalúen e identifiquen los puntos vulnerables a la contaminación. Un diagrama esquemático del trayecto desde el punto de origen hasta el punto de destino, incluyendo toda ruta y modo de transporte, puede ser una herramienta efectiva en la evaluación.
- ❑ Definan e implementen controles para prevenir la adulteración o la contaminación de los productos durante el transporte y el almacenamiento.
- ❑ Tengan un sistema vigente para la identificación y rastreo de sus productos durante el transporte o la distribución (por ejemplo, usen sellos, a prueba de alteraciones, correspondientes a cargamentos específicos y su documentación, o Sistema de Localización Global (GPS, siglas en inglés).
- ❑ Verifiquen que las empresas transportadoras contratadas (por ejemplo, aéreo, marítimo, ferroviario) y los almacenes y depósitos tengan en vigencia un programa de seguridad.

Consideren la inclusión de medidas específicas de seguridad en los contratos de compra y transporte y verifiquen que se cumplan estas medidas.

- ❑ Su plan de seguridad debe incluir:
 - Procedimientos para la retirada inmediata de productos adulterados.
 - Procedimientos para afrontar las amenazas y los casos reales de intervenciones malintencionadas en productos, así como también un plan de evacuación.
 - Manejo, separación y disposición correcta de los productos contaminados.

Diagrama Esquemático Para el Transporte de Productos Alimentarios



- Métodos para verificar y documentar la condición de los productos y los paquetes, al momento de recibirlos en su punto de destino.
- Reglamentos y procedimientos para el rechazo de paquetes y productos.
- Procedimientos para recibir cargamentos fuera de horas de trabajo.
- Una lista actualizada con los nombres de las personas de contacto a nivel local, estatal y federal para la Seguridad del Territorio Nacional y las autoridades de salud pública.
- Procedimientos para la notificación a las autoridades apropiadas en caso de que sea necesario
- Todos los puntos de ingreso y salida disponibles para el personal de socorroistas.

- Estrategias la para comunicación con la prensa, (por ejemplo, un vocero, un comunicado de prensa).
- ❑ Cada miembro del equipo deberá recibir capacitación en todos los aspectos del plan.
- ❑ Conduzcan ejercicios prácticos en forma regular para probar y verificar la eficacia del plan. Evalúen constantemente las reglas y procedimientos del plan.



Escrutinio y Enseñanza

- ❑ Conduzcan escrutinios apropiados del pasado de todos los postulantes a empleo, antecedentes criminales, y verifiquen todas las referencias (empleo contractual, temporal, por épocas, de guardián y de seguridad).
- ❑ Todo empleado que no haya sido sometido a un escrutinio de su pasado deberá estar sujeto a vigilancia constante y su ingreso a las áreas sensibles del establecimiento deberá ser restringido.
- ❑ Provean cursos de capacitación para los empleados sobre prácticas de protección de los alimentos y vigilancia: cómo prevenir, detectar y afrontar las amenazas o actos de terrorismo.

- ❑ Promuevan la vigilancia continua y la importancia de los procedimientos de seguridad.
- ❑ Capaciten al personal apropiado en los procedimientos de seguridad para la recepción de los envíos de correo, abastecimiento y equipo.
- ❑ Fomenten el reporte por empleados de cualquier actividad sospechosa, tal como señales de posible alteración malintencionada de productos, o de interrupción del sistema de seguridad alimentaria.
- ❑ Aseguren que los empleados tengan conocimiento de los procedimientos de emergencia y la información sobre los contactos.



Seguridad

- ❑ Requieran un sistema de identificación positiva de empleados y escolten las visitas en todo momento en su establecimiento.
- ❑ Cuando un empleado cesa de trabajar para su compañía, requiera la devolución de todo documento de identificación y llaves que le fueran expedidos y cambien las combinaciones de las cerraduras.

- ❑ Asegure y restrinja el ingreso a los servicios, vehículos de transporte, vestuarios y todas las áreas de almacenamiento; por ejemplo, mediante el uso de alarmas, cámaras, candados y cercados.
- ❑ Designen puntos específicos de entrada y salida para la gente y para los vehículos.
- ❑ Aseguren todas las puertas de entrada y salida, aperturas de ventilación, ventanas, unidades exteriores de refrigeración y almacenamiento, remolques y tanques de almacenamiento voluminoso.
- ❑ Aseguren y restrinjan el acceso a los sistemas de suministro del agua y flujo del aire.
- ❑ Asegúren la iluminación adecuada de las áreas del perímetro.
- ❑ Designen un área para la recepción del correo separada del área donde se manejan, almacenan o preparan alimentos.

Vigilancia

- ❑ Observen el comportamiento de los empleados para detectar actitudes desusadas (como son quedarse demasiado tarde, llegar demasiado temprano, tomar fotografías del establecimiento, o llevarse documentos de la compañía fuera del local).
- ❑ Compren todo ingrediente alimentario, alimentos, y material de empaquetaduras, a proveedores respetables solamente. Demande Cartas de Garantía si fuera posible.
- ❑ Demanden a los abastecedores que comuniquen de antemano todos los envíos que van a llegar, incluyendo. En el aviso de envío deberán suministrarse todos los detalles concernientes al cargamento, incluido el nombre del conductor del camión y el número de los sellos.



- ❑ Demanden que todo camión esté cerrado o sellado durante el reparto.
- ❑ No acepten productos que se sepa o se sospeche que están adulterados.
- ❑ Retengan los envíos inesperados fuera del establecimiento pendiente verificación del abastecedor y del cargamento.
- ❑ Requieran que los supervisores u otros agentes del dueño rompan los sellos y firmen el diario del chofer, anotando en la factura del flete cualquier problema que se presente con la condición de los productos.
- ❑ Documenten el nombre del agente de negocios y los números de los sellos, de los camiones y de los remolques.
- ❑ Establezcan un sistema de verificación para asegurar la integridad de los productos cuando los sellos se deben de romper antes de la entrega debido a múltiples puntos de destino o para inspección por agentes del gobierno.
- ❑ Supervisen la descarga de productos, ingredientes, material de empaquetamiento, etiquetas, y devolución de productos.

- ❑ Verifiquen que todo camión que llega tenga los sellos intactos, los números de los sellos estén documentados y que la localidad del remitente sea la debida.
- ❑ Examinen los productos y sus receptáculos a la llegada para detectar si hay evidencia de alteración malintencionada o adulteración.
- ❑ Diseñen una lista de verificación como parte del procedimiento de llegada y salida de cargamentos.
- ❑ Examine los alimentos por si tienen olor o apariencia inusitada.
- ❑ Selle todo cargamento que salga con sellos a prueba de alteraciones; sus números deberán de estar enumerados en los documentos de envío.



Reporte

- ❑ Permanezcan alerta y reporten toda actividad sospechosa a las autoridades apropiadas (por ejemplo, mantenimiento, envío, o visita no programados, se deben considerar sospechosas)

- Rastreo hacia delante—Los procesadores remitentes (a incluir operarios de establecimientos procesadores de carnes, aves y productos de huevo bajo inspección federal) y las agencias de transporte deberán tener sistemas vigentes para al rápida y efectiva localización de productos que ya hayan sido distribuidos a negociantes mayoristas y minoristas.
- Rastreo hacia atrás—los negociantes minoristas y mayoristas, las agencias de transporte y otros que hayan recibido productos de establecimientos de procesamiento de carnes, aves y productos de huevo bajo inspección federal deberán ser capaces de identificar el origen de los productos en forma rápida y eficiente.
- ❑ Investiguen, inmediatamente, las amenazas o los reportes de actividades sospechosas.
- ❑ En caso de una emergencia de la seguridad alimentaria, póngase en contacto con las autoridades policiales locales en primer lugar.



Transportadores

- ❑ Establezcan procedimientos para examinar el cargamento periódicamente durante el transporte para verificar que su integridad no haya sido comprometida. Por ejemplo, aprovechen las paradas en las estaciones de inspección del peso para verificar la condición de los productos.
- ❑ Establezcan planes de acción para emergencias, tales como averías o ser perseguidos, y para reportar actividades criminales.
- ❑ Los choferes deben recibir capacitación para poder tomar las precauciones debidas durante el trayecto (por ejemplo, no recoger pasajeros a la vera del camino, no discutir la naturaleza del cargamento en las paradas, estar conciente del lugar y sus alrededores, y cerrar con llave el vehículo cuando se deja desatendido).



- ❑ Demande que los choferes mantengan la seguridad del camión, remolque o receptáculo durante el trayecto, incluyendo las paradas para descansar, en los restaurantes, para dormir por la noche, etc.
- ❑ Demande que los choferes sean responsables del acatamiento de las medidas de seguridad para prevenir la contaminación de los alimentos.



- ❑ Utilicen carros del ferrocarril, remolques y receptáculos dedicados especialmente para alimentos.
- ❑ Los camiones, remolques y receptáculos que se dejan en la estación del tren deberán guardarse en forma segura.
- ❑ Inspeccione los candados, cerraduras y sellos de los carros del ferrocarril al jalarlos y engancharlos.



- Previengan el ingreso no autorizado a las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos.
- Vigilen las áreas de autoservicio para detectar evidencias de alteraciones malintencionadas.
- Restrinjan el acceso a los cuartos de compresores.
- Examinen las áreas públicas donde se pueda esconder algún desconocido después de las horas de trabajo.
- Requieran que los repartidores firmen un libro de registro y presenten un documento de identidad positiva con fotografía.
- Restrinjan el acceso a las áreas de almacenamiento de sustancias químicas.
- Instalen dispositivos para controlar atoros o inundaciones en todos los equipos de suministro de agua.
- Identifiquen fuentes alternativas de energía y agua para cuando ocurran emergencias que comprometan estos sistemas.
- Asegúrense que las tapas de los botes de basura estén bajo llave durante las horas que no se trabaja.

- Restrinjan el acceso a los sistemas de circulación de aire.
- Mantengan las aperturas del tejado y los portones de las áreas de recibo cerradas con llave por dentro.
- Instruya a los empleados en cómo afrontar y reportar llamadas telefónicas o comportamiento de clientes que sean sospechosos o amenazantes.

Contactos

- Centro de Servicio Técnico del FSIS:
1-800-233-3935.
- Oficina de Seguridad Alimentaria y Preparación
para Emergencias: 202-720-5643.
- Línea de Información de 24 Horas de la Oficina
Nacional del Inspector General: 1-800-424-9121.
- Oficina de Evaluación, Ejecución y Revisión de
Programas del FSIS:

- Policía local: _____

- Alguacil: _____

- FBI local: _____

- Compañía local de bomberos:

- Autoridades locales de Salud Pública:
