

Medidas de defensa alimentaria para defender a los establecimientos contra las personas que quieren causar perjuicio

___ Conoce los antecedentes (historial delictivo, situación legal) de todos sus empleados

___ Identifica a sus empleados, visitantes y contratistas (por ej. empleados de construcción, cuadrillas de limpieza y choferes de camión) de alguna manera (por ej. identificación o delantal de color) en todo momento mientras se encuentren en su establecimiento

___ Controla el ingreso de empleados y contratistas durante horas de trabajo y fuera de horas de trabajo (por ej. mediante cerraduras codificadas en las puertas, recepcionista, tarjeta electrónica, etc.).

Segundo paso - Preparar un plan de defensa alimentaria

Ahora que usted ha verificado las medidas que hay en su establecimiento, fíjese en las que no pudo marcar. ¿Puede hacer mejoras para aumentar la seguridad de su edificio y sus productos? En ese caso, sería conveniente que las ponga en práctica. Recuerde que no todos los mataderos y plantas de procesamiento necesitarán todas las medidas. Por ejemplo, supongamos que usted no pueda marcar la medida de defensa alimentaria para el interior de su edificio “los visitantes firman ingreso y muestran identificación”. Tal vez usted no necesite esta medida porque en su planta no se permiten visitantes más allá del escritorio de entrada ni en ninguna otra parte del edificio. **No marcar un casillero no significa necesariamente que haya un problema grave de seguridad en su establecimiento.** No obstante, una respuesta negativa debe hacerle recapacitar y pensar si se necesitan algunas medidas de defensa alimentaria.

Una vez que haya identificado las medidas con las que ya cuenta y las que necesita agregar, anótelas. Ése será su plan de defensa alimentaria. En la página web del FSIS (http://www.fsis.usda.gov/Food_Defense_&_Emergency_Response/Security_Guidelines/index.asp) encontrará una manera fácil de crear su plan de defensa alimentaria. Allí hallará una guía práctica de recursos llamada **“Guía para la preparación de un plan de defensa alimentaria para mataderos y plantas de procesamiento de carnes y aves”**. También puede pedir una copia de la guía llamando al teléfono 301-344-4757 (de 8 de la mañana a 4 de la tarde, hora de Nueva York). En esta guía de recursos se ofrece información más detallada sobre medidas de defensa alimentaria.

PAGE 1 COLUMN 2

Tercer paso - Poner en práctica su plan de defensa alimentaria

Ahora que ya ha creado un plan de defensa alimentaria, póngalo en práctica. No se olvide de revisarlo con regularidad a fin de incorporar cambios o mejoras necesarios.

Si tiene preguntas sobre la confección de su plan, llame al FSIS al teléfono gratuito 1-800-233-3935, o bien consulte AskFSIS en el sitio <http://fsis.usda.gov>. En la lista “I want to...” pulse *“Ask FSIS an Inspection Related Question”*.

Además, puede comunicarse con asociaciones de la industria como:

- Instituto Estadounidense de Carne, en <http://meatami.com>
- Asociación Nacional de Carne, en <http://nmaonline.org>
- Asociación Estadounidense de Procesadores de Carne, en <http://www.eatturkey.com>
- Consejo Nacional Avícola, en <http://nationalchickencouncil.com>

¿Qué debo hacer si se ocurre una emergencia o me parece que un producto ha sido adulterado?

En caso de emergencia, en primer lugar, siempre debe comunicarse con la policía local, llamando al 911.
Luego comuníquese con alguno de los siguientes:

FSIS: número de emergencia con atención las 24 horas (866) 395-9701, si se trata de productos de carne, ave o huevos.

Administración de Alimentos y Medicamentos: número de emergencia con atención las 24 horas 1-866-300-4374 para todos los demás productos no enumerados arriba.

PAGE 1 COLUMN 3

Guía de defensa alimentaria en mataderos y plantas de procesamiento

Proteja a sus clientes,
a sus empleados
y a su negocio

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

CONFIANZA

¿En qué consiste la defensa alimentaria y qué puede hacer usted?

La defensa alimentaria consiste en tomar medidas que reduzcan las posibilidades de que alguien contamine intencionalmente el suministro de alimentos a fin de matar o perjudicar a las personas, desbaratar nuestra economía o arruinar su negocio. Lamentablemente, tal vez las acciones que usted realiza para mantener la inocuidad de los alimentos no sean suficientes para proteger de acciones maliciosas. En este folleto se describen medidas que usted puede tomar para proteger a su clientela y su fuente de recursos.

¿Quién podría adulterar productos alimenticios?

Como empresario, usted debe estar alerta ante posibles ataques contra su empresa. Cualquiera puede perjudicar o desbaratar su negocio. El ataque puede iniciarse dentro o fuera de su establecimiento. Un atacante podría llegar a hacerse pasar por uno de los siguientes:

- Cliente actual o potencial
- Chofer de camión que viene a entregar un pedido
- Vendedor que viene a visitar su empresa
- Representante de uno de los servicios públicos
- Contratista haciendo reparaciones o prestando un servicio

Tenga en cuenta que un empleado o antiguo empleado resentido con usted o su negocio también puede representar un peligro.

¿Por qué preparar un plan de defensa alimentaria?

Un plan de defensa alimentaria le ayudará a:

- identificar los pasos necesarios para proteger los alimentos en su establecimiento
- responder a una emergencia y recuperarse de ella

- brindar un producto inocuo a sus clientes, mantener un lugar de trabajo sin riesgos para sus empleados, y proteger su negocio.

En los tiempos que corren, muchos clientes quieren que sus proveedores tengan un plan de defensa alimentaria. El Servicio de Inspección e Inocuidad de los Alimentos del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) ha elaborado este folleto para ayudar a propietarios y administradores de mataderos y plantas procesadoras de alimentos brindándoles una manera práctica de crear su propio plan de defensa alimentaria.

Primer paso - Realizar una autoevaluación

Dedique algo de tiempo a examinar las medidas de defensa alimentaria que se sugieren abajo. Marque (✓) las que usted ya aplica en su establecimiento.

Medidas de defensa alimentaria para el **EXTERIOR** de su edificio

- _ Se toman medidas para identificar a las personas y los vehículos que entran al establecimiento.
- _ Las puertas y demás aberturas quedan aseguradas fuera del horario de trabajo.
- _ Las salidas de emergencia tienen puertas de cierre automático y/o alarmas que impiden el ingreso no autorizado.
- _ El acceso a los depósitos y lugares de almacenamiento de agua es restringido.

Medidas de defensa alimentaria para el **INTERIOR** de su edificio

- _ El edificio cuenta con cámaras de seguridad en funcionamiento, si corresponde.
- _ El edificio cuenta con un sistema de alarmas que se verifica con regularidad.
- _ Los visitantes y clientes firman ingreso, muestran identificación y circulan acompañados.

PAGE 2, COLUMN 3

- _ La circulación de los visitantes y demás personas que no son empleados (por ej. contratistas, proveedores, choferes de camión) se limita a zonas donde no hay productos, a menos que vayan acompañados de un empleado.
- _ Las zonas de almacenamiento de productos y sustancias químicas peligrosos como plaguicidas, químicos industriales y productos de limpieza están limitados o cerrados bajo llave.
- _ Las zonas restringidas están claramente marcadas.

Inocuidad de la matanza y el procesamiento

- _ El acceso a las zonas de matanza y procesamiento se limita a los empleados
- _ Los ingredientes y suministros se examinan para detectar adulteraciones antes de su uso
- _ Se mantienen registros de trazabilidad pasada y futura en caso de un retiro del producto del mercado

Seguridad del almacenamiento

- _ El acceso a los ingredientes y a los productos terminados se limita a empleados designados.
- _ Se realizan inspecciones de las zonas de almacenamiento con regularidad.
- _ Se examinan los inventarios para detectar materiales agregados o retirados sin explicación.

Medidas de defensa alimentaria para el despacho y la recepción de cargas

- _ Las cajas de los camiones quedan con llave o con sello mientras no se los carga ni descarga.
- _ Usted, o uno de sus empleados, observa mientras se cargan y descargan los camiones.
- _ Se verifican los productos para detectar adulteraciones.
- _ Se requiere que los proveedores notifiquen previamente (por teléfono, fax o correo electrónico) de toda mercadería que se despachará.