

PAGE 1 COLUMN 1

Medidas de defensa alimentaria para proteger a su empresa de personas que quieren causarle perjuicio

Usted conoce los antecedentes de todos sus empleados.

Los empleados, visitantes y contratistas (incluidos obreros de construcción, cuadrillas de limpieza y choferes de camión) se identifican de alguna manera en todo momento que se encuentran en la planta.

Usted controla el ingreso de los empleados y contratistas a la planta en horas de trabajo (por ej. puertas codificadas, recepcionista, tarjeta magnética, etc.).

Usted controla el ingreso a la planta de empleados y contratistas fuera de las horas de trabajo (por ej. tarjetas magnéticas o números de código).

Paso 2 – Preparar un plan de defensa alimentaria

Ahora que usted ha realizado la autoevaluación y marcado las medidas que ya se aplican en su depósito y centro de distribución, estudie las medidas que no marcó. ¿Puede hacer mejoras para aumentar la seguridad de su edificio y sus productos alimenticios? En ese caso, sería conveniente que las ponga en práctica. Recuerde que no todos los almacenes y centros de distribución necesitarán todas las medidas. Por ejemplo, supongamos que usted no haya podido marcar “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 a su almacén y centro de distribución, anótelas. Ése será su plan

PAGE 1 COLUMN 2

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 almacenes y centros de distribución**”. En esta guía se ofrece información más detallada sobre medidas de defensa alimentaria. En el segundo paso de la guía de recursos encontrará un espacio donde anotar lo que se propone hacer.

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.

¿Qué debo hacer si 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.

El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) prohíbe la discriminación en todos sus programas y actividades por raza, color de la piel, nacionalidad de origen, edad, discapacidad y, en los casos en que se aplique, sexo, estado civil, condición familiar, paternidad o maternidad, religión, orientación sexual, información genética, opiniones políticas, represalia o por la contribución total o parcial de un programa de asistencia pública a los ingresos de una persona. (No todas las prohibiciones se aplican a todos los programas.) Las personas con discapacidades que necesitan formas alternativas para la recepción de información sobre los programas (Braille, letra grande, cintas de audio, etc.) deben comunicarse con el Centro TARGET de USDA al teléfono 202-720-2600 (voz y TDD). Si desea radicar una queja por discriminación diríjase a USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Avenue, S.W., Washington D.C. 20250-9410, o llame al teléfono 1-800-720-6382 (voz) o 202-720-6382 (TDD). El USDA brinda igualdad de oportunidades en servicios y empleo.

PAGE 1 COLUMN 3

Guía de defensa alimentaria para almacenes y centros de distribución

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

Diciembre de 2007

PAGE 2 COLUMN 1

¿En qué consiste la defensa alimentaria?

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 una empresa. 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 almacén y centro de distribución. 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.

Encontrará este recurso en:

http://www.fsis.usda.gov/Food_Defense_&_Emergency_Response/Security_Guidelines/index.asp

PAGE 2 COLUMN 2

¿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 (FSIS)

del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) ha elaborado este folleto para ayudarle a formular un plan práctico de defensa alimentaria para su empresa.

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

El edificio cuenta con un sistema de vigilancia exterior.

Las salidas de emergencia tienen puertas de cierre automático y/o alarmas que impiden el ingreso no autorizado.

Encontrará este recurso en

http://www.fsis.usda.gov/Food_Defense_&_Emergency_Response/Security_Guidelines/index.asp

PAGE 2 COLUMN 3

Medidas de defensa alimentaria para el interior de su edificio

El edificio cuenta con cámaras de seguridad en funcionamiento.

El edificio cuenta con un sistema de alarmas que se verifica con regularidad.

Los visitantes y clientes firman ingreso y muestran identificación.

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 mercadería, 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.

Usted lleva un registro de lo que compró cada cliente en caso de que haya que retirar algún producto del mercado.

Usted tiene un plan de retiro de productos del mercado.

Medidas de defensa alimentaria para cargas que se envían y se reciben

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) toda mercadería que se despachará.