



HOJA DE GUÍA 14

PLAN DE DEFENSA DE ALIMENTOS

El Código de Fundamentos de SQF define un Plan de Defensa de Alimentos como los “métodos, responsabilidades y criterios para prevenir la adulteración de alimentos causada por un acto deliberado de sabotaje o incidente terrorista”. Este elemento garantiza que un sitio esté preparado para combatir un incidente terrorista. El plan de Defensa de los Alimentos debe abordar la seguridad física de un sitio, incluido el protocolo de visitante / empleado; almacenamiento de químicos, equipos e ingredientes; y transporte de productos de materias primas y / o ingredientes de proveedores aprobados o transporte de productos terminados.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	ELEMENTOS APLICABLES DEL CODIGO
<ul style="list-style-type: none">○ ENTENDER LA DEFENSA DE LOS ALIMENTOS Y LA INTENCIÓN DE CREAR UN PLAN PARA SU SITIO○ IDENTIFICAR LO QUE INCLUYE EN UN PLAN DE DEFENSA DE ALIMENTOS○ MEDIR LA SUSTENTABILIDAD Y LA GRAVEDAD DE LOS RIESGOS DE DEFENSA DE ALIMENTOS IDENTIFICADOS	<ul style="list-style-type: none">○ 2.7.1

CONCEPTOS CLAVE

- DEFENSA DE ALIMENTOS
Métodos preventivos para abordar la adulteración intencional y perjudicial de los productos alimenticios con el propósito de realizar actos similares a los de los terroristas.
- VULNERABILIDAD
La medida de un riesgo potencial perjudicial para un producto o proceso alimentario.
- ACCESIBILIDAD
La medida de la disponibilidad para alcanzar un producto o proceso alimentario.



HOJA DE GUÍA 14

PASOS DEL PROCESO

1. CREAR Y CONSTRUIR UN EQUIPO DE DEFENSA DE ALIMENTOS
 - i. Cree un equipo de empleados comprometidos para crear, evaluar, evaluar y mantener el plan de Defensa de Alimentos del sitio.

Ejemplos: piense en los empleados de su organización que han sido capacitados y supervisan muchos aspectos de su sitio. Considere la posibilidad de diversificar su equipo para cubrir todas las áreas del sitio, los niveles de administración y las responsabilidades. ¿Podrías incluirte a tu Gerente de Calidad? ¿Su gerente de planta?

Lista: Nombre y apellido, título, número de teléfono, correo electrónico



2. IDENTIFIQUE CON LO QUE ESTÁ TRABAJANDO
 - i. Describe tu sitio. Describa a sus empleados. Describa sus productos y los procesos asociados con la fabricación de esos productos.

Ejemplo:

Descripción del sitio: sitio de construcción con dos salas de procesamiento, una sala de almacenamiento y un área de oficina. Una entrada y salida a trastero. Una entrada y salida a sala de tramitación. Pasillo se une a la sala de almacenamiento y sala de procesamiento # 1. La valla cierra el perímetro exterior. Una entrada y salida para los terrenos del sitio vigilados las 24 horas por guardia. Los edificios cercanos incluyen oficina de correos y consultoría. El área de recepción está en la parte trasera del edificio. Todos los proveedores deben ingresar por la misma entrada que todos los empleados, visitantes, etc. a través del área protegida.

Descripción de los empleados: 15 empleados de tiempo completo. Los contratistas se utilizan para el mantenimiento de equipos, control de plagas y calibración de equipos.

Descripción del producto: Fabricación de dos (2) tipos de galletas. Una es azúcar y la otra es chispas de chocolate.





HOJA DE GUÍA 14

3. REALIZAR UNA EVALUACIÓN DE VULNERABILIDAD

i. Listar el nombre del proceso y los pasos del proceso

Ejemplo: Nombre del proceso: masa para galletas

Nombre de los pasos del proceso: Recepción

Pasos:

1. *La masa de galletas se recibe de un proveedor aprobado (Dirección de ingredientes de galletas de Ted: 1234 Sugar Lane, Mississippi, EE.UU.)*
2. *Jackie Tossem verifica que el producto se reciba a una temperatura inferior a 41 ° F con un termómetro calibrado y registre la lectura.*
3. *El producto recibido se coloca en la sala de almacenamiento # 4.*

ii. Mida y registre qué tan accesible y vulnerable es cada proceso en escala 1-10 (puede crear su propia escala)

Ejemplo: La FDA ha creado una escala de accesibilidad y una escala de vulnerabilidad como se muestra a continuación:

Accesibilidad	Puntaje
Un objetivo es accesible cuando un atacante puede alcanzar el objetivo para conducir un ataque y salir del objetivo sin ser detectado. La accesibilidad es la apertura del objetivo a la amenaza. Esta medida es independiente de la probabilidad del éxito de la introducción de los agentes amenazantes.	
Fácilmente accesible (ejemplo: el objetivo está expuesto en el edificio y no hay malla perimetral)	9-10
Accesible (ejemplo: el objetivo está protegido en el edificio, pero en una parte no asegurada en el edificio)	7-8
Parcialmente accesible (ejemplo: el objetivo está protegido en el edificio, en un área insegura, pero con alto tráfico de empleados)	5-6
Difícilmente accesible (ejemplo: el objetivo está en una parte segura del edificio)	3-4
No accesible (hay barreras físicas, alarmas y observación humana que previenen alcanzar el objetivo)	1-2

iii. Enumere dónde se puede violar la accesibilidad y la vulnerabilidad en el paso del proceso.

Hacer preguntas tales como,

- "¿Todas las vías de entrada al sitio tienen cerraduras, sellos o alarmas (es decir, ventanas, puertas, aberturas de techos, camiones, etc.)?"
- "¿Cómo se monitorea e identifica a los visitantes y empleados que ingresan a la instalación a lo largo de su tiempo en la instalación (es decir, hojas de registro, etiquetas de identificación, etc.)?"
- "¿Se prueban regularmente las luces de emergencia y los sistemas de sonido?"



HOJA DE GUÍA 14

4. DESARROLLAR ESTRATEGIAS PREVENTIVAS

- i. Enumere las estrategias junto a cada paso del proceso para mitigar amenazas potenciales. Estas son barreras físicas, como instalar un sistema de alarma en todas las puertas de salida, monitorear las áreas de alto riesgo, asegurar barreras como puertas y pasillos a áreas de alta vulnerabilidad tienen acceso limitado, usar colores uniformes de los empleados para distinguir las áreas de entrada permitidas para los empleados, etc.



5. PREPARAR UNA LISTA DE CONTACTOS DE EMERGENCIA

- i. Piense en los contactos de emergencia necesarios en caso de que ocurra una amenaza. ¿Tienes un departamento de bomberos local? ¿Un departamento local del FBI? ¿Una empresa de control químico?
- ii. Enumere todos, pero no se limita a, estos contactos de emergencia con dos nombres de contacto, un número de emergencia, correo electrónico de emergencia y cualquier otra información de contacto necesaria.

6. CREAR UN PLAN DE ACCIÓN

- i. Planifique fechas para cuando ocurrirán estos pasos de acción. Designe a un empleado para que sea responsable de cada paso de acción. Supervise el progreso ya sea completado, en curso o no iniciado.

7. Realizar una autoevaluación.

- i. Se realiza anualmente para validar que el plan de Defensa Alimentaria no solo se documenta e implementa, sino que también mitiga las amenazas que se pretendía prevenir.
- ii. Idealmente, esto debe ser realizado por alguien no afiliado y que no esté familiarizado con el plan de Defensa de los Alimentos para garantizar una evaluación imparcial. Esto podría hacerse a través de un tercero u otro empleado dentro del sitio.

RECURSOS PERTINENTES

- Sitio web del Instituto SQF
<http://www.sqfi.com/documents/>
- Generador de planes de defensa alimentaria de la FDA
<https://www.fda.gov/Food/FoodDefense/ToolsEducationalMaterials/ucm410909.htm>
- Planes de defensa alimentaria funcionales del USDA
<https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/food-defense-defense-and-emergency-response/functional-food-defense-plan/functional-plans>