

## Defesa Alimentar

### Definição

Tal como definido pela US Food and Drug Administration, os esforços para prevenir a contaminação intencional dos alimentos por perigos biológicos, físicos, químicos ou radiológicos que não são razoavelmente prováveis de ocorrer no fornecimento de alimentos.

### Requisitos do Código Aplicável

1. 2.7.1.1
2. 2.7.1.2
3. 2.7.1.3
4. 2.7.1.4

### Termos do Glossário de Revisão

1. Defesa Alimentar

### Implementação e Orientação de Auditoria

#### O que significa isto?

A secção 2.7 trata da segurança do sítio, incluindo a defesa alimentar. O fornecedor deve documentar e implementar um plano para garantir a segurança do sítio e do produto contra danos intencionais ou adulterações resultantes de sabotagem ou incidente terrorista.

#### Porque está no Código & porque é importante?

O sítio deve preparar, implementar e manter um protocolo de defesa alimentar baseado numa avaliação da ameaça de defesa alimentar e delinear os métodos, responsabilidades e critérios para prevenir a adulteração de alimentos causada por actos deliberados de sabotagem. Este plano deve ser contestado e revisto, no mínimo, numa base anual. O fornecedor deve designar um membro da direcção que tenha responsabilidade pela defesa alimentar. Este indivíduo responsável deve assegurar a existência de procedimentos de registo e controlo de acesso às áreas do local por empregados, empreiteiros e visitantes.

O plano de defesa alimentar deve ser testado ou desafiado para assegurar que as estratégias de defesa alimentar são eficazes, apropriadas e documentadas. O teste do plano de defesa alimentar pode ser baseado numa descrição de um cenário fictício.

O protocolo deve identificar como o fornecedor limita o acesso às áreas designadas da operação apenas a funcionários devidamente autorizados. O fornecedor deve implementar medidas para proteger os pontos de processamento sensíveis da contaminação intencional. O protocolo deve explicar como a empresa garante o armazenamento e transporte seguro de matérias-primas, embalagens, equipamento, produtos químicos perigosos e produto acabado.

O protocolo deve definir o modo como as áreas restritas, controladas ou áreas devem ser abordadas. O fornecedor é livre de desenvolver medidas adequadas para abordar áreas específicas para assegurar o controlo através de uma grande variedade de soluções.

### RIO Road to Audits (Registos, Entrevistas, e Observações)

Registos	Entrevistas	Observações
<p>Seguem-se alguns exemplos de registos e/ou documentos para ajudar na implementação e revisão deste tópico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ O plano de defesa alimentar incluindo a equipa de defesa alimentar, avaliação de ameaças, estratégias preventivas, contactos, e plano de acção.</li> <li>▪ Resultados da revisão anual do plano de defesa alimentar.</li> <li>▪ Resultados do teste anual, ou desafio, ao plano de defesa alimentar.</li> <li>▪ Assinar em folhas, etiquetas de identificação ou outros meios de controlo de visitantes e empregados.</li> <li>▪ Acções correctivas a quaisquer infracções ao plano.</li> </ul>	<p>Seguem-se alguns exemplos de pessoas a entrevistar para ajudar na implementação e revisão deste tópico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gestores de sítios de topo responsáveis pela defesa alimentar.</li> <li>▪ Funcionários do local.</li> </ul> <p>Seguem-se exemplos de perguntas a fazer para ajudar na implementação e revisão deste tópico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Quais são as ameaças identificadas no plano de defesa alimentar?</li> <li>▪ Como é que o pessoal é formado para assegurar o controlo destas ameaças?</li> <li>▪ Quando e qual foi o último teste ou desafio para o sistema?</li> <li>▪ Com que frequência é que a equipa de defesa alimentar considera ou avalia quaisquer novas ameaças?</li> </ul>	<p>Seguem-se alguns exemplos de observações para ajudar na implementação e revisão deste tópico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Os pontos de acesso a áreas seguras/restritas para ingredientes controlados, pontos de processamento sensíveis, produtos químicos perigosos, etc., são restritos.</li> <li>▪ Pontos de entrada e acesso controlado, tais como barracas de guarda, recepção, áreas de produção, segurança física do local, incluindo janelas, portas, etc.</li> <li>▪ Embalagem à prova de adulteração ou de adulteração evidente.</li> <li>▪ Armazenamento e transporte seguro de ingredientes, embalagem, equipamento não utilizado e armazenamento e transporte do produto acabado.</li> </ul>

### Referências adicionais

- Construtor do Plano de Defesa Alimentar da FDA  
<https://www.fda.gov/food/food-defense-tools-educational-materials/food-defense-plan-builder>
- Planos Funcionais de Defesa Alimentar do USDA  
<https://www.fsis.usda.gov/food-safety/food-defense-and-emergency-response/food-defense/functional-food-defense-plans>
- PAS 96:2017  
[https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/pas962017\\_0.pdf](https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/pas962017_0.pdf)