

Defensa Alimentaria

Definición

Según la definición de la Administración de Alimentos y Fármacos de Estados Unidos, son los esfuerzos para prevenir la contaminación intencional de los alimentos por peligros biológicos, físicos, químicos o radiológicos que no tienen una probabilidad razonable de ocurrir en el suministro de alimentos.

Requisitos aplicables del Código

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

Revisar los términos del glosario

1. Defensa Alimentaria

Orientación sobre la implementación y la auditoría

¿Qué significa?

La sección 2.7 trata de la seguridad del sitio, incluyendo la defensa alimentaria. El proveedor debe documentar e implementar un plan para garantizar la seguridad del sitio y del producto contra daños intencionales o adulteración por sabotaje o incidente de tipo terrorista.

¿Por qué está en el Código y por qué es importante?

El sitio debe preparar, implementar y mantener un protocolo de defensa alimentaria que se basa en una evaluación de la amenaza de la defensa alimentaria y describe los métodos, las responsabilidades y los criterios para prevenir la adulteración de los alimentos causada por actos deliberados de sabotaje. Este plan debe ser probado y revisado, como mínimo, anualmente. El proveedor debe designar a un miembro de la alta dirección que sea responsable de la defensa alimentaria. Esta persona responsable debe asegurarse de que existen procedimientos para registrar y controlar el acceso a las áreas del sitio por parte de los empleados, contratistas y visitantes.

El plan de defensa alimentaria deberá ser probado o cuestionado para asegurar que las estrategias de defensa alimentaria son efectivas, apropiadas y documentadas. Las pruebas del plan de defensa alimentaria pueden basarse en la descripción de un escenario ficticio.

El protocolo debe identificar cómo el proveedor limita el acceso a las áreas designadas de la operación sólo a los empleados debidamente autorizados. El proveedor debe aplicar medidas para proteger los puntos de procesamiento sensibles de la contaminación intencionada. El protocolo debe explicar cómo la empresa garantiza el almacenamiento y el transporte seguros de las materias primas, los envases, los equipos, los productos químicos peligrosos y el producto acabado.

El protocolo debe definir cómo se van a abordar las zonas restringidas, controladas o de difícil acceso. El proveedor es libre de desarrollar medidas adecuadas para abordar áreas específicas para garantizar el control a través de una amplia variedad de soluciones.

REO – Un camino a las auditorías (Registros, Entrevistas y Observaciones)

Registros	Entrevistas	Observaciones
<p>Los siguientes son ejemplos de registros y/o documentos para ayudar a la aplicación y revisión de este tema:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ El plan de defensa alimentaria, que incluye el equipo de defensa alimentaria, la evaluación de la amenaza, las estrategias preventivas, los contactos y el plan de acción. ▪ Resultados de la revisión anual del plan de defensa alimentaria. ▪ Resultados de la prueba anual, o simulacro, al plan de defensa alimentaria. ▪ Hojas de registro, etiquetas de identificación u otros medios para controlar a los visitantes y empleados. ▪ Medidas correctivas de cualquier incumplimiento del plan. 	<p>A continuación se ofrecen ejemplos de personas a las que entrevistar para ayudar a la aplicación y revisión de este tema:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La alta dirección del sitio es responsable de la defensa alimentaria. ▪ Empleados del sitio. <p>Los siguientes son ejemplos de preguntas que se pueden hacer para ayudar en la aplicación y revisión de este tema:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ ¿Cuáles son las amenazas identificadas en el plan de defensa alimentaria? ▪ ¿Cómo está formado el personal para garantizar el control de estas amenazas? ▪ ¿Cuándo y cuál fue la última prueba o simulacro al sistema? ▪ ¿Con qué frecuencia considera o evalúa el equipo de defensa alimentaria las nuevas amenazas? 	<p>A continuación se presentan ejemplos de observaciones para ayudar a la aplicación y revisión de este tema:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Los puntos de acceso a las zonas seguras/ restringidas para ingredientes controlados, puntos de procesamiento sensibles, productos químicos peligrosos, etc. están restringidos. ▪ Puntos de entrada y acceso controlado, como casetas de vigilancia, recepción, zonas de producción, seguridad física del emplazamiento, incluidas ventanas, puertas, etc. ▪ Embalaje a prueba de violaciones de seguridad o de apertura. ▪ Asegurar el almacenamiento y el transporte de los ingredientes, los envases, el equipo que no se utiliza y el almacenamiento y el transporte del producto terminado.

Referencias adicionales

- Constructor de planes de defensa alimentaria de la FDA
<https://www.fda.gov/food/food-defense-tools-educational-materials/food-defense-plan-builder>
- Planes de defensa alimentaria funcionales del 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