

Si usted tiene preguntas o necesita aclaración acerca de las pautas, póngase en contacto con el Centro de Servicio Técnico del FSIS, llamando al: 1 – 800 – 233 – 3935.

Para obtener copias adicionales de las pautas, visite la página electrónica del FSIS en: [www.fsis.usda.gov/security/](http://www.fsis.usda.gov/security/) , o llame al 202 – 720 – 9113.

La Lista de Verificación de Seguridad Alimentaria para la Evaluación Propia de la Industria se puede encontrar en: [www.fsis.usda.gov/PDF/Self\\_Assessment\\_Checklist\\_Food\\_Security.pdf](http://www.fsis.usda.gov/PDF/Self_Assessment_Checklist_Food_Security.pdf)

El Modelo de Planes de Seguridad del FSIS para las plantas procesadoras de productos de huevo, establecimientos de importación, plantas procesadoras de carnes y aves, y para las facilidades para la matanza de ganado y aves se encuentran en: [www.fsis.usda.gov/Food\\_Security\\_&\\_Emergency\\_Preparedness/Security\\_Guidelines/](http://www.fsis.usda.gov/Food_Security_&_Emergency_Preparedness/Security_Guidelines/)

El Departamento de Agricultura de los EE.UU. (USDA, siglas en inglés) prohíbe la discriminación en todas sus programas y actividades a base de raza, color, origen nacional, género, religión, edad, impedimentos, credo político, orientación sexual, estado civil o familiar. (No todas las bases de prohibición aplican a todos los programas.) Personas con impedimentos que requieran medios alternativos de comunicación para obtener información acerca de los programas (Braille, tipografía agrandada, cintas de audio, etc..) deben ponerse en contacto con el Centro TARGET de USDA, llamando al (202) 720-2600 (voz y TDD).

Para presentar una queja sobre discriminación, escriba a USDA, Director, Office of Civil Rights, Room 326-W, Whitten Building, 14th and Independence Avenue, SW, Washington, DC 20250-9410, o llame al (202) 720-5964 (voz y TDD). USDA es un proveedor y empleador que ofrece oportunidad igual a todos.





Departamento  
de Agricultura  
de los Estados  
Unidos

El Servicio de  
Inocuidad e  
Inspección de los  
Alimentos

# Pautas de Seguridad para los Procesadores de Alimentos



Las Pautas de Seguridad para Los Procesadores de Alimentos del Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) han sido diseñadas para asistir en el desarrollo de medidas de seguridad en las plantas procesadoras de carnes, aves y productos de huevo, sometidas a inspección estatal o federal. Se exhorta a los empleados responsables de la seguridad a revisar sus procedimientos y controles actuales para que puedan dirigir su atención a la posibilidad de contaminación intencional o accidental y hacer los cambios apropiados para mejorar la situación.

Estas pautas fueron desarrolladas para satisfacer las necesidades particulares de las plantas procesadoras de carne, aves y productos de huevo y para que los ejecutivos de las plantas puedan adaptarlas fácilmente. Aún cuando las pautas son voluntarias y las plantas procesadoras pueden desear adoptar medidas provenientes de muchas fuentes diferentes, es vital que todas las empresas de la industria alimentaria tomen medidas para establecer sólidamente la seguridad de sus operaciones.

El FSIS reconoce que no todas las pautas incluidas en este documento podrán ser apropiadas o prácticas para todas las instalaciones. Los empleados responsables de seguridad deberán revisar las pautas en cada sección que se refiera a un componente de sus operaciones y evaluar cuáles medidas preventivas son las apropiadas. Se recomienda que estos empleados consideren el propósito de la medida preventiva y evalúen si es significativo para sus operaciones y, si lo es, diseñen un planteamiento que sea tan eficiente como efectivo para cumplir con este propósito bajo las condiciones de trabajo.

Si tiene preguntas o desea aclaración sobre estas pautas, póngase en contacto con el Centro de Servicio Técnico del FSIS, llamado al 1 - 800 - 233 - 3935.

---

## Plan de Manejo de la Seguridad de los Alimentos

- ❑ Cada planta o compañía debería formar un equipo responsable del manejo de la seguridad alimentaria y nombrar a un coordinador de dicha gestión. A cada miembro se le asignará claramente las obligaciones que le incumben.
- ❑ Se debería elaborar y poner en práctica un plan de seguridad alimentaria usando principios ya establecidos de manejo de riesgos. El plan debería incluir procedimientos para afrontar amenazas y casos reales de sabotaje, así como métodos de evacuación para cada local.
- ❑ Las medidas correctivas tomadas en todos los casos de adulteración intencional de productos deberían garantizar que los productos dañados o potencialmente perjudiciales para la salud, no entren al mercado.
- ❑ El plan debería contemplar el retiro inmediato de los productos adulterados, tanto del mercado como de los canales de abastecimiento del consumidor. Asimismo, en el plan se debería especificar la manera apropiada de manipular y eliminar los productos intencionalmente contaminados con agentes químicos o biológicos.



- ❑ Se debería establecer una relación con laboratorios de análisis apropiados que puedan prestar asistencia en la investigación de casos de adulteración intencional de productos.
- ❑ El plan debería contener los procedimientos a seguir para notificar a las autoridades policiales y de salud pública cuando se reciba una amenaza a la seguridad alimentaria, o cuando haya pruebas evidentes de adulteración intencional de productos.
- ❑ En el plan se deberían identificar las entradas designadas especialmente para el ingreso de los socorristas en caso de emergencia.
- ❑ El plan debería incluir una lista actualizada de contactos en el gobierno federal, estatal y local encargados de la Seguridad del Territorio Nacional y de funcionarios de salud pública. Dicha lista debería actualizarse regularmente.
- ❑ Se debería impartir capacitación a los miembros del equipo de manejo de la seguridad de los alimentos para que se familiaricen con todas las disposiciones del plan. Se deberían llevar a cabo ejercicios de simulación periódicamente. Se debería revisar el plan regularmente y actualizarlo según sea necesario.
- ❑ Los oficiales de la planta deberían realizar inspecciones periódicas de seguridad alimentaria con el objeto de verificar si las disposiciones principales del plan están acatándose.
- ❑ Se debería estimular a todos los empleados a reportar cualquier señal de posible adulteración intencional de un producto, o de intrusión en el sistema de seguridad alimentaria. Es recomendable establecer un sistema de recompensa, o estándares de desempeño relacionados con la preocupación por la seguridad alimentaria.
- ❑ Todas las amenazas y casos de adulteración intencional de productos deberían ser investigados inmediatamente y denunciados a las autoridades policiales locales y al inspector estatal o del FSIS a cargo de esos asuntos.
- ❑ Con antelación, el equipo de manejo de la seguridad alimentaria debería coordinar con los oficiales locales responsables de la Seguridad del Territorio Nacional y las autoridades policiales.

---

## Seguridad Externa

- ❑ El perímetro de la planta debería asegurarse para prevenir los ingresos sin autorización. Se deberían colocar letreros que anuncien que está “Prohibida la Entrada”.
- ❑ El perímetro de la planta debería estar vigilado a fin de detectar cualquier indicio de actividades sospechosas o de entradas sin autorización.
- ❑ La iluminación exterior de la planta debería ser lo suficientemente potente como para poder descubrir movimientos extraños.
- ❑ Todos los puntos de acceso al establecimiento deberían estar controlados mediante guardianes, alarmas, cámaras u otros equipos de seguridad que se ajusten a los reglamentos de los códigos locales y nacionales contra incendios y de seguridad.
- ❑ Las salidas de emergencia deberían estar equipadas con sistemas de alarma y de cerradura automática que sólo puedan abrirse por dentro.





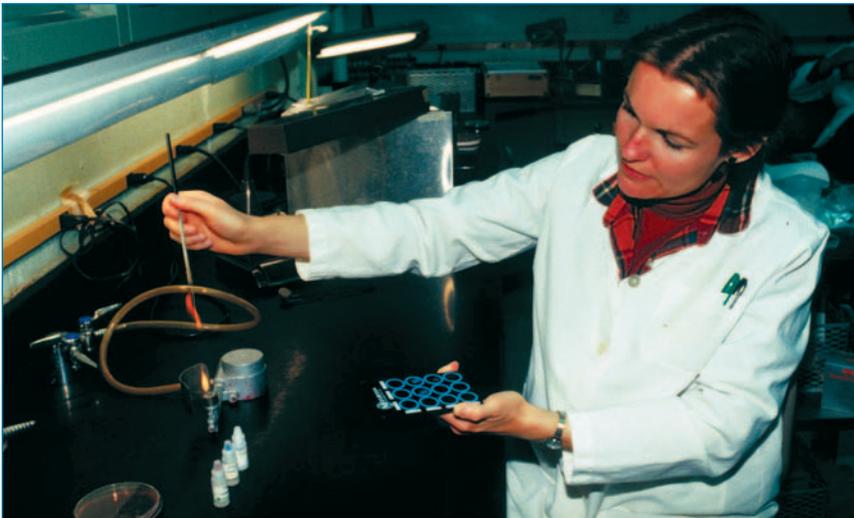
- ❑ Todas las puertas y ventanas, las aberturas en el tejado o de los sistemas de ventilación, los carros de remolque, los vagones de ferrocarril y tanques de almacenamiento deberían estar siempre cerrados (por ejemplo, con llave, sellos, sensores).
- ❑ Los tanques colocados en el exterior, donde se almacenan materiales peligrosos o agua potable, deberían ser vigilados y protegidos contra todo acceso no autorizado.
- ❑ La oficina de seguridad debería mantener una lista al día del personal que tiene ingreso autorizado al establecimiento, con o sin restricciones.
- ❑ Se debería controlar la entrada a la planta requiriendo una identificación válida (por ejemplo presentar una tarjeta de identificación con fotografía, firmar un registro de entrada y salida, ya sea en la oficina de seguridad o en la recepción, etc.).
- ❑ Se deberían inspeccionar los vehículos (particulares y comerciales) que entren o salgan para controlar cualquier cargamento extraño o maniobra rara.
- ❑ El estacionamiento para visitas e invitados debería estar situado a una distancia segura del edificio principal. Los vehículos de los visitantes, invitados y empleados autorizados deberían estar marcados claramente (con carteles, calcomanías, etc.).
- ❑ Se debería comprobar si los camiones de reparto están autorizados mediante una lista de entregas programadas. Los repartos que no estén programados deberían detenerse fuera del perímetro del establecimiento, de ser posible, hasta que se verifique el remitente y la carga.

---

# Seguridad Interna

## Seguridad General Interna

- ❑ Las áreas restringidas dentro de la planta deberían estar claramente marcadas y protegidas.
- ❑ El acceso a los controles de la entrada de aire, sistemas de agua, electricidad y gas debería ser restringido y mantenerse controlado.
- ❑ Planos esquemáticos vigentes (o actuales) de la planta deberían estar disponibles en lugares estratégicos y seguros del establecimiento.
- ❑ El diseño de los sistemas de entrada de aire debería incluir un plan de emergencia para el aislamiento inmediato de las áreas o habitaciones contaminadas.
- ❑ Los sistemas de alerta para casos de emergencia deberían haberse probado y funcionar perfectamente. La ubicación de los dispositivos de control debería estar claramente señalada.
- ❑ Las entradas a los laboratorios de la planta deberían estar estrictamente vigiladas. Procedimientos exhaustivos y certificados que regulen la seguridad y la eliminación de residuos deberían estar vigentes, especialmente en lo concerniente al control de sustancias reactivas, materiales peligrosos y cultivos vivos de bacterias patógenas.



- ❑ Las visitas, invitados y otras personas que no sean empleados de la planta (contratistas, vendedores, conductores de camiones, etc.) deberían tener acceso únicamente a las áreas de la planta que no se ocupan de la producción de alimentos, salvo que estén acompañados por un representante autorizado de la planta.
- ❑ Los sistemas computarizados deberían estar protegidos mediante contraseñas, filtros de entrada de la red, y programas actualizados de anti-virus.

### **Seguridad de los Mataderos y de las Líneas de Producción**

- ❑ Se deberían implementar procedimientos para vigilar el funcionamiento de todo el equipo (cortadoras, mezcladoras, tanques de enfriamiento para aves, etc.) y así prevenir la adulteración intencional de los productos.
- ❑ Se debería instituir un programa dirigido a asegurar la identificación, separación y seguridad a tiempo de todos los productos que hayan sido objeto de adulteración intencional.
- ❑ Se debería establecer un procedimiento validado para rastrear efectivamente todos los componentes crudos y los productos terminados.
- ❑ Al final de cada día se debería verificar el uso previsto y la utilización efectiva de los ingredientes restringidos. Tal comprobación debería hacerla, preferentemente, una persona distinta del empleado que anota los ingredientes.
- ❑ Antes de ser recuperados o reutilizados, se debería examinar los productos devueltos, a fin de detectar cualquier adulteración. Se debería llevar un registro de los productos devueltos que se vuelven a utilizar.
- ❑ La integridad de los materiales de empaque en todas las especias y otros ingredientes restringidos debería ser verificada antes de su uso. Esto incluye las mezclas preparadas de antemano en la planta.
- ❑ Se debería mantener un inventario exacto de los productos terminados para permitir la detección inmediata de cualquier aumento o disminución inexplicable en la cantidad almacenada.



- ❑ Únicamente los empleados de la fábrica y los inspectores del FSIS deberían tener libre acceso a las zonas de elaboración o de almacenamiento de los productos.
- ❑ Las plantas deberían emplear un sistema que permita la identificación visible del personal, conforme a sus funciones específicas (por ejemplo, vestimenta de distinto color).
- ❑ Diariamente, se debería actualizar una lista de los empleados de la planta o del personal de turno, y distribuirse entre los supervisores del establecimiento.



### **Seguridad del Almacenamiento**

- ❑ Se debería mantener controlado el acceso a todos los lugares de almacenamiento de los productos e ingredientes, y mantenerse un registro de acceso a estos lugares.
- ❑ Se deberían efectuar inspecciones de seguridad de manera regular en todos los almacenes (incluyendo vehículos de almacenamiento provisional), llevando un registro de los resultados de dichas inspecciones.
- ❑ Se debería mantener un inventario diario de las sustancias químicas peligrosas y de otros productos similares. Toda discrepancia debería ser investigada inmediatamente.
- ❑ Las áreas o cuartos donde se almacenan sustancias químicas peligrosas deberían asegurarse y mantenerse aislados de otras áreas de la planta. Estos almacenes deberían estar contruidos y ventilados de acuerdo con los códigos de construcción locales y nacionales.

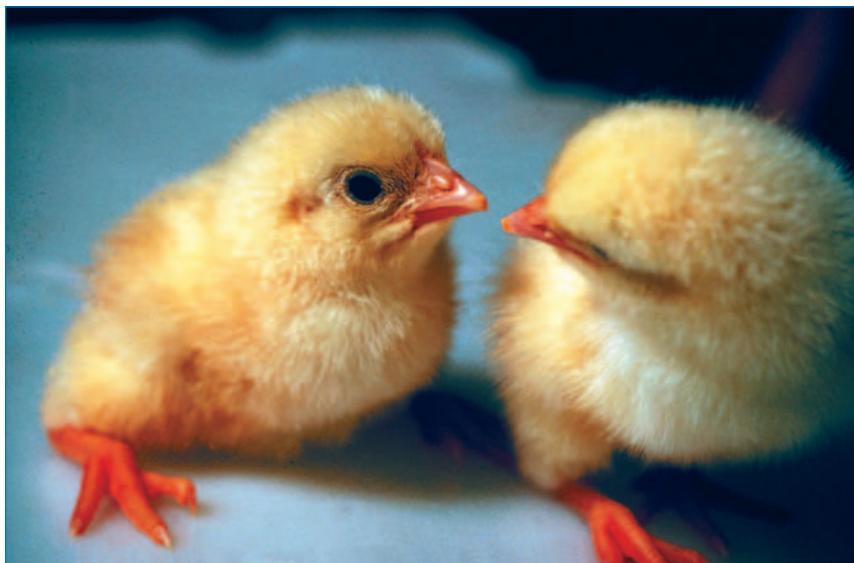
---

## Seguridad de las Areas de Expedición y Recepción de Productos

- ❑ Todos los cargamentos que salgan de la planta deberían estar sellados, y los sellos estar enumerados y a prueba de alteraciones. El número asignado debería constar en los documentos de embarque.
- ❑ Los establecimientos deberían requerir que cualquier cargamento que reciban venga sellado, con los sellos enumerados y a prueba de alteraciones, y que el número de los sellos figure en los documentos de envío de manera que pueda ser verificado antes de su ingreso.
- ❑ Los documentos de envío que presenten alteraciones sospechosas deberían ser examinados meticulosamente.
- ❑ Todos los remolques que se encuentren dentro del recinto de la planta deberían mantenerse cerrados y sellados cuando no estén siendo cargados o descargados.
- ❑ Se debería establecer un reglamento para entregas fuera de horario con el fin de asegurar que dichos envíos sean notificados con antelación, y que una persona autorizada esté presente para verificarlos y recibirlos.
- ❑ En la zona de recepción se debería comprobar meticulosamente si las envolturas de los envíos recibidos están intactas, con la finalidad de detectar cualquier señal que indique que el producto pudo haber sido adulterado.



- ❑ Se debería exigir a los abastecedores que comuniquen de antemano (por facsímil, teléfono o correo electrónico) todas las entregas. En el aviso de entrega deberían suministrarse todos los detalles concernientes al cargamento, incluido el nombre del conductor del camión.
- ❑ Se debería informar inmediatamente al inspector del FSIS correspondiente cuando lleguen al establecimiento animales de comportamiento extraño o con síntomas anormales.
- ❑ Las zonas de carga deberían vigilarse para evitar que se hagan entregas no verificadas o no autorizadas.
- ❑ La integridad de las medidas de seguridad alimentaria debería ser uno de los criterios de mayor consideración al seleccionar los abastecedores de carne y otros ingredientes no cárnicos, de gas embotellado, etiquetas, o materiales para envolturas.



---

## Seguridad de las Fuentes de Agua y de Hielo

- ❑ El acceso exterior a los pozos y tanques de agua potable y a las máquinas de hielo se debería mantener resguardado contra el ingreso no autorizado.
- ❑ Debería controlarse al acceso a las máquinas de hielo y a los locales donde se almacena el hielo que se encuentren dentro del recinto de la planta.
- ❑ Las tuberías de agua potable y no potable instaladas dentro de las áreas de elaboración de alimentos deberían inspeccionarse periódicamente con el objeto de detectar cualquier intento de sabotaje.
- ❑ Los directivos de la planta deberían hacer los arreglos necesarios con las autoridades de salud pública locales a fin de recibir notificación inmediata en caso de que la potabilidad del agua para consumo humano esté en peligro.

---

## Seguridad del Servicio Postal

- ❑ De ser posible, las tareas relacionadas con la recepción, distribución y envío de correo se deberían llevar a cabo en una instalación o cuarto separado, lejos de los lugares de la planta donde se efectúan las operaciones de elaboración de los alimentos.
- ❑ Se debería capacitar a los empleados encargados del correo para que puedan identificar cartas o paquetes sospechosos, y conozcan la manera de manipularlos de acuerdo a las pautas elaboradas por el Servicio Postal de los Estados Unidos.

---

## Seguridad del Personal

- ❑ Se debería establecer un sistema de identificación o reconocimiento de todos los empleados de la fábrica.
- ❑ Se deberían establecer procedimientos para controlar la entrada y la salida de empleados durante las horas regulares de trabajo y fuera de esas horas.
- ❑ Antes de contratar personal nuevo (empleados ocasionales, permanentes o contractuales) deberían investigarse sus antecedentes.
- ❑ Todos los empleados de la planta deberían recibir capacitación sobre procedimientos de seguridad.
- ❑ Los directivos de la planta deberían instituir y vigilar el cumplimiento de pautas sobre que objetos personales estan permitidos o prohibidos en el interior de la fábrica y dentro de las áreas de producción.

