

## Taller sobre la seguridad alimentaria ¡Desarrollemos un Plan!

### ¿Por qué desarrollar un Plan?

- Mejorar la seguridad del suministro de alimentos.
- Incrementar la preparación en caso de emergencias.
- Proteger la responsabilidad civil de los negocios y el nombre de marca del producto.
- Adherirse al contrato de especificaciones del cliente.

### Herramientas del FSIS para desarrollar un Plan

- Guías para los procesadores de alimentos
- Guías para los transportistas
- Listas de verificación
- Planes modelo de seguridad alimentaria  
Disponible en: <http://www.fsis.usda.gov>

### FSIS Planes modelo de seguridad alimentaria

- Procesamiento de carne y aves
- Sacrificio de ganado y aves
- Instalaciones importadoras
- Procesamiento de huevo

### Principios de la seguridad alimentaria

- #1 – Entender claramente lo que debe de protegerse.
- #2 – Aplicar el más alto nivel de seguridad a los componentes más críticos.
- #3 – Utilizar un enfoque estratificado.
- #4 – Reducir el riesgo a un nivel aceptable.
- #5 – Firme respaldo de la gerencia.

### Múltiples estratos de seguridad

- Seguridad física
- Seguridad del personal
- Seguridad operativa
- Proceso/Products  
Adaptado de DOE 1996

### Elementos de un Plan

- Seguridad interna
- Seguridad del almacén y bodega
- Seguridad del exterior
- Seguridad del envío y recepción
- Seguridad de las operaciones (procesamiento, sacrificio o área de reinspección)
- Contactos

- Procedimientos de retiro del producto del mercado.

## **Seguridad interna**

### Posibles vulnerabilidades:

- Visitantes sin escolta,
- Personal – contratistas,
- Acceso al laboratorio de análisis interno,
- Sistemas de abastecimiento del agua y de ventilación.

### Posibles medidas preventivas:

- Puntos de revisión y credenciales de identificación,
- Asegurar los sistemas de abastecimiento del agua y control de ventilación,
- Verificación de los antecedentes de los empleados,
- Restringir la entrada al laboratorio a todo el personal no autorizado.

## **Acceso a la instalación vs. Protección**

- Acceso exclusivo para algunos empleados
- Acceso solo para el grupo A | Acceso solo para el grupo B
- Acceso para todos los empleados

## **Seguridad del almacén y bodega**

### Posibles vulnerabilidades:

- Agentes tóxicos colocados dentro de: especias, aditivos o sanitizantes.
- Agentes tóxicos colocados en contenedores combinados destinados a un proceso posterior.

### Posibles medidas preventivas:

- Cerrar bajo llave las áreas de almacén y limitar la distribución de llaves.
- Iluminar las entradas.
- Exigir registros para entrar.
- Verificación periódica del inventario y la integridad de los empaques.

## **Seguridad del exterior**

### Posibles vulnerabilidades:

- Falta de bardas
- Acceso exterior a:
  - Tanques de almacenamiento
  - Silos
  - Remolques estacionados, usados como almacén frío y/o seco.

### Posibles medidas preventivas:

- Asegurar todas las vías de entrada
  - Ventanas, ventilas y otros puntos de acceso.

- Bardear puntos de acceso exterior.
- Instalar iluminación exterior.
- Usar precintos o cerrojos contra una manipulación sospechosa.

## **Seguridad del envío y recepción**

### Posibles vulnerabilidades:

- Entregas imprevistas,
- Productos enviados sin seguridad, o entregas múltiples en un sólo envío.

### Posibles medidas preventivas:

- Uso de vendedores reconocidos,
- Aceptar sólo entregas previstas,
- Exigir empaques contra la manipulación sospechosa y camiones con precintos,
- Choferes capacitados y certificados.

## **Seguridad de las operaciones**

- Procesamiento de carne y aves
- Sacrificio de ganado y aves
- Procesamiento de huevo
- Instalaciones importadoras – Reinspección  
Cada tipo de instalación enfrenta problemas únicos respecto a su seguridad alimentaria

## **Procesamiento de carne y aves**

¿Estos procesos representan un problema de seguridad en su instalación?

- |                         |                              |
|-------------------------|------------------------------|
| ● Deshuesado            | ● Emulsificado               |
| ● Despellejado          | ● Formado                    |
| ● Fileteado             | ● Recubierta/rebozado        |
| ● Molienda              | ● Deshebrado/<br>Desmenuzado |
| ● Inyección de salmuera | ● Mezclado                   |
| ● Marinado              | ● Marinado                   |
| ● Golpeteo              | ● Rellenado                  |
| ● Masajeado             |                              |

## **Procesamiento de carne y aves (*continuación*)**

### **Posibles vulnerabilidades**

- **Agentes tóxicos añadidos a:**
  - Abastecimiento del agua, sprays desinfectantes o tanques de enfriamiento.
- **Agentes tóxicos colocados en contenedores combinados:**
  - Retacería, menudencias o canales.
- **Agentes tóxicos introducidos en puntos críticos del proceso.**

### **Posibles medidas preventivas:**

- **Verificación periódica del**
  - Agua, desinfectantes y tanques de enfriamiento.
- **Limitar el acceso a los contenedores combinados.**
- **Restringir el acceso a los puntos críticos de la operación.**

## **Sacrificio de ganado y aves**

¿Estos procesos representan un problema de seguridad en su instalación?

- **Insensibilización/aturdimiento**
- **Ablación de la piel/ trasquilado/ desplumado**
- **Eviscerado**
- **Fileteado y lavado de la canal**
- **Enfriamiento**
- **Fabricación de la canal**

### **Posibles vulnerabilidades:**

- **Contaminación de la superficie**
  - Eviscerado, fileteado, limpieza o enfriamiento.
- **Agentes tóxicos añadidos a:**
  - Abastecimiento del agua, sprays desinfectantes o tanques de enfriamiento.
- **Agentes tóxicos colocados en contenedores combinados.**

### **Posibles medidas preventivas:**

- **Mejorar la vigilancia del proceso**
- **Verificaciones periódicas:**
  - Abastecimiento del agua, desinfectantes y tanques de enfriamiento.
- **Limitar el acceso a los contenedores combinados.**
- **Almacenar los contenedores combinados en áreas bajo llave.**

## **Procesamiento de huevo**

¿Estos procesos representan un problema de seguridad en su instalación?

- **Lavado**
- **Descascarado**
- **Pasteurizado**
- **Secado**

- **Empaque**

**Posibles vulnerabilidades:**

- **Agentes tóxicos añadidos a**
  - Abastecimiento del agua o sprays desinfectantes.
- **Agentes tóxicos introducidos en puntos críticos del proceso :**
  - Rompimiento del cascarón, tanques de normalización, silos de almacenamiento, pasterización, secado, empaque.

**Posibles medidas preventivas:**

- **Verificaciones periódicas del abastecimiento del agua y los desinfectantes.**
- **Restringir el acceso a operaciones críticas.**
- **Vigilar los puntos críticos del proceso.**
- **Contar con supervisión en la planta y evitar descuidos.**

**Reinspección/Instalaciones importadoras**

**Posibles vulnerabilidades:**

- **Ingreso de intrusos.**
- **Agentes tóxicos colocados en productos importados a la espera de ser reinspeccionados.**
- **Empleados con acceso a operaciones críticas.**

**Posibles medidas preventivas:**

- **Realizar verificaciones periódicas de la integridad de los empaques.**
- **Utilizar sistemas de vídeo con cámaras de circuito cerrado.**
- **Utilizar uniformes codificados por color para los empleados, de acuerdo a sus labores.**

**Contactos**

- **Departamento de policía local**
- **Departamento de salud de la ciudad y del condado**
- **Departamento de Salud del Estado**
- **Oficina Nacional del Inspector General del USDA. línea de emergencias 24hrs. 1-(800) 424-9121**
- **Oficina de seguridad alimentaria y preparación para casos de emergencia del FSIS  
USDA– 1-(800) 333-1284**
- **Clientes**
- **Proveedores**

**Procedimientos de retiro**

- **Quién**
- **Qué**
- **Cuándo**
- **Dónde**

- **Cómo**

**\*Para avisar sobre el Inicio de un retiro de producto, comuníquese con la línea de emergencias del USDA para productos de carne y ave al teléfono gratuito 1-888-MPHotline.**

### **Instrumentación del Plan**

- **Capacite al personal de la instalación, respecto a los elementos del Plan.**
- **Realice simulacros.**
- **Revise el Plan.**

### **No descuide el Plan**

**¡Asegúrese de que su plan esté actualizado!**

**Observe:**

- **La fecha de la última evaluación de seguridad.**
- **La fecha de la última revisión del Plan.**

### **Recursos**

- **Lista de evaluación**
- **Modelos**
- **Sitio Web:**  
[www.fsis.usda.gov](http://www.fsis.usda.gov)

**¿Tiene alguna pregunta?**