



Departamento de
Agricultura de
Estados Unidos (USDA)

Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria

Pautas de Protección Alimentaria Durante el Transporte y la Distribución de Productos de Carnes de res, aves de Corral y Huevos Procesados



Revisada en Septiembre de 2013

La presente publicación sustituye a las *Pautas de seguridad y protección alimentaria del Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS, por sus siglas en inglés) durante el transporte y la distribución de productos de carnes de res, aves de corral y huevos.*

Contenidos

Protección alimentaria durante el transporte y la distribución de productos de carnes de res, aves de corral y huevos procesados	5
¿Qué es la protección alimentaria?	5
¿Quién podría contaminar intencionalmente un producto alimentario?	6
¿Por qué el transporte de alimentos resulta una preocupación?	6
Pautas generales para el transporte y la distribución	7
Seguridad y capacitación del personal	8
Instalaciones seguras y operaciones de supervisión	9
Acceso	9
Envío/recepción	10
Entregas fuera de horario	11

Contenidos

Inspección	11
Seguridad de vehículos de transporte y contenedores	13
Envío	13
Recepción	13
Envíos con varias paradas	14
Inspección/Protección/Cierre	14
Situaciones imprevistas	14
Etiquetas codificadas y envases con precintos de seguridad/A prueba de alteraciones	16
Procedimientos de respuesta ante emergencias	17
Pautas adicionales para transporte aéreo, Marítimo, Ferroviario o por carreteras	18
Importaciones: Asociación Comercial de Aduanas contra el Terrorismo (C-TPAT)	20
Plan de protección alimentaria	21
Elementos del Plan de protección alimentaria	22
Recursos y más información	25

Las *Pautas de protección alimentaria durante el transporte y la distribución de productos de carnes de res, aves de corral y huevos procesados* del FSIS están diseñadas para ayudar a quienes procesan productos alimentarios durante el transporte y el almacenamiento. Las presentes pautas brindan una lista de medidas de protección que se pueden tomar para evitar la contaminación intencional de los productos de carnes de res, aves de corral y huevos procesados durante la carga, la descarga, el transporte y el almacenamiento en tránsito.

El FSIS recomienda enfáticamente a los despachantes, receptores, transportistas e importadores de estos productos que desarrollen controles para garantizar la condición y la integridad de los productos en todas las etapas de distribución. Tales controles son necesarios para proteger los productos de la contaminación intencional. Cabe destacar que muchas medidas para prevenir la contaminación intencional también ayudan a evitar la contaminación imprevista.

Las presentes pautas contemplan medidas de seguridad cuya finalidad específica consiste en evitar la contaminación producto de actos delictivos o terroristas. Se aplican a todos los puntos de envío de los productos, desde el procesador hasta la entrega en la tienda minorista, el restaurante o demás instalaciones que brinden servicios a consumidores.

FSIS reconoce que no todas las pautas incluidas en el presente documento resultarán adecuadas o prácticas para cada transportista o distribuidor.

Los operadores deben revisar las pautas de cada sección que se relacionen con un componente de su operación, y evaluar qué medida preventiva es adecuada. Se recomienda que los operadores tengan en cuenta el objetivo de la medida preventiva, evalúen si dicho objetivo se aplica a la operación y, en tal caso, determinen el medio más eficaz y efectivo para alcanzar la meta para su operación.

El FSIS recomienda a la industria también usar herramientas y directrices de protección alimentaria adicionales de dicho servicio que aborden otras operaciones en mataderos, plantas de procesamiento, compañías transportistas, centros de distribución, instalaciones para depósito y establecimientos de importación. Se puede obtener acceso a los materiales de las directrices desde www.fsis.usda.gov.

Al final del presente folleto, se indican vínculos con directrices adicionales, desarrollados por el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) y demás entidades.

Si tiene preguntas o necesita aclaraciones sobre estas pautas, comuníquese con la División de Desarrollo de Políticas del FSIS llamando al 1-800-233-3935 o con el Servicio de ayuda para plantas pequeñas llamando al 1-877-FSIS-HELP (877-374-7435).

Protección alimentaria durante el transporte y la distribución de productos de carnes de res, aves de corral y huevos procesados

Los trágicos eventos del 11 de septiembre de 2001 cambiaron el mundo para siempre. Nos demostraron que lo impensable podía volverse realidad y que las amenazas al suministro de alimentos de nuestro país son muy viables para quienes desean hacernos daño. Desde los ataques terroristas a Estados Unidos, la seguridad (incluida la protección alimentaria) ha sido la mayor prioridad tanto en los ámbitos federales como estatales.

Garantizar alimentos seguros, en todos los puntos de la cadena de suministros de alimentos, constituye una función esencial al proteger la salud pública. Ahora debemos analizar todas las posibles amenazas, examinar los riesgos y tomar medidas para evitar todo ataque intencional a través del suministro de alimentos para causar daños.

¿Qué es la protección alimentaria?

La protección alimentaria consiste en implementar medidas en lugares que reduzcan las posibilidades de que delincuentes o grupos terroristas contaminen intencionalmente el suministro de alimentos a través de una variedad de sustancias nocivas. Estas sustancias podrían incluir materiales que no tengan un origen natural o para los cuales no se realicen pruebas rutinarias en los productos alimentarios para detectarlos. Los objetivos de quienes contaminen alimentos podrían ser asesinar personas, alterar la economía o arruinar sus actividades comerciales. Los actos intencionales en general se producen con poca frecuencia, pueden resultar difíciles de detectar y son complicados de predecir. En tal sentido, la protección alimentaria aborda factores adicionales que incluyen la seguridad física, la seguridad interna y la seguridad personal.

La protección alimentaria **no** es equivalente a la seguridad alimentaria. La seguridad alimentaria aborda la adulteración imprevista de los productos alimentarios. La protección alimentaria es la protección de productos alimentarios para evitar su contaminación intencional.

A los fines de brindar asistencia a los propietarios y operadores de **establecimientos de procesamiento, almacenes y centros de distribución, importadores y compañías de transporte de alimentos, el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS)** del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) ha elaborado la presente guía para ayudarlo a proteger en mayor profundidad el suministro de alimentos de Estados Unidos. Fue desarrollada en colaboración con representantes de la industria con el fin de garantizar que la información presentada sea beneficiosa, práctica y obtenible.

El FSIS recomienda que revise la guía y evalúe qué medidas preventivas resultan adecuadas para su operación. Debe determinar la manera más rentable de lograr los objetivos de protección alimentaria de acuerdo con su situación. **Es importante recordar que no todas las medidas serán adecuadas para cada uno de los establecimientos o las operaciones.**

¿Quién podría contaminar intencionalmente un producto alimentario?

Los siguientes son algunos ejemplos de los tipos de personas que podrían verse motivadas a contaminar intencionalmente productos alimentarios:

- ❖ Integrantes de grupos extremistas o de activistas que se hagan pasar por:
 - ◆ Conductores de camiones (envío y recepción)
 - ◆ Contratistas
 - ◆ Empleados temporales
 - ◆ Empleados de equipos de limpieza
 - ◆ Visitantes
 - ◆ Representantes de servicios públicos

Otras amenazas pueden provenir de fuentes internas, tales como exempleados y empleados actuales descontentos y demás personas con acceso a información interna, que habitualmente conocen qué procedimientos se llevan a cabo en las operaciones y, a menudo, saben cómo sortear muchos controles de seguridad que podrían detectar o demorar a un intruso del exterior.

Debe comunicarse con las fuerzas locales del orden público para analizar las posibles amenazas locales para sus instalaciones.

Obtenga acceso a información adicional sobre amenazas internas en http://www.tsa.gov/what_we_do/tsnm/highway/documents_reports.shtm#brochures.

¿Por qué el transporte de alimentos resulta una preocupación?

El FSIS ha llevado a cabo varias evaluaciones de vulnerabilidades en distintos sistemas de bienes. En todas estas evaluaciones, se identificó que la etapa de transporte constituía un punto crítico vulnerable de la cadena de suministro de alimentos.

Motivos:

- ❖ Durante el transporte, se tiene mayor acceso a los productos alimentarios.
- ❖ Son mayores las posibilidades de un acceso no controlado a los productos alimentarios.
- ❖ Existe una mayor dificultad para implementar salvaguardas ya que el entorno está menos controlado.

Pautas generales para el transporte y la distribución

Los productos de carnes de res, aves de corral y huevos procesados, así como los ingredientes que se incorporan en estos productos, son susceptibles a la contaminación intencional a partir de una amplia variedad de agentes físicos, químicos, biológicos y radiológicos. Todas las personas que intervienen en el sistema de distribución de alimentos son responsables de garantizar que los productos permanezcan seguros, saludables y sin adulteraciones. Por ende, como parte del sistema, los responsables del transporte y la entrega deben implementar medidas de protección alimentaria para garantizar la seguridad y la protección de los productos en toda la cadena de suministro.

Las siguientes son medidas de seguridad recomendadas que las plantas de procesamiento, las compañías transportistas y los depósitos pueden implementar para minimizar el riesgo de alteración u otras acciones delictivas durante el transporte.



Seguridad y capacitación del personal

- ❖ Lleve a cabo comprobaciones penales y de antecedentes:
 - ◆ Realícelas de acuerdo con los puestos del personal; verifique las referencias (lo que debe incluir al personal contratado, temporal, estacional, de servicio y de seguridad).
 - ◆ Plantéese usar un sistema de base de datos nacional para los conductores y el personal de las instalaciones.

Cuando esto no resulte práctico, dicho personal (por ejemplo, los empleados remunerados por jornal) debe estar bajo una supervisión constante y se debe restringir el acceso que tengan a áreas confidenciales de las instalaciones.

- ❖ Implemente las normas más elevadas para los empleados que trabajen en áreas confidenciales y para quienes podrían quedar solos con el producto.
- ❖ Exija, mediante contrato, que los proveedores nacionales y extranjeros (procesadores y transportistas) lleven a cabo comprobaciones de antecedentes del personal/los conductores, y que supervisen de cerca las operaciones de transporte.
- ❖ Determine la elegibilidad de los empleados; plantéese el uso de programas gratuitos de los Servicios de Ciudadanía e Inmigración de Estados Unidos (1-888-464-4218) o E-Verify (http://www.dhs.gov/files/programs/gc_1185221678150.shtm).
- ❖ Capacite a todos los empleados sobre cómo detectar e informar actividades sospechosas, tales como alteración de productos, de modo que puedan reconocer amenazas para la seguridad y respondan según corresponda.
 - ◆ Implemente un sistema de rastreo para estos informes y actividades de seguimiento.
 - ◆ Asegúrese de que los empleados conozcan los procedimientos de emergencia y la información de contacto.
- ❖ Tome medidas para garantizar que los productos importados de carnes de res, aves de corral y huevos se presenten ante el FSIS para realizar una nueva inspección antes de ingresar en el mercado de Estados Unidos según se requiera.
- ❖ Asegúrese de que los productos exportados “devueltos a Estados Unidos” tengan la aprobación del FSIS para regresar al país.
- ❖ Capacite al personal que interviene en el transporte, el procesamiento y el almacenamiento de productos de carnes de res, aves de corral y huevos procesados respecto de los procedimientos que garantizarán la protección de los productos. (Por ejemplo, capacite al personal de los embarcaderos y de seguridad acerca de los requisitos de documentación correspondientes a envíos entrantes y salientes).
- ❖ Fomente en el personal el conocimiento permanente de la seguridad, la importancia de los procedimientos de seguridad y un enfoque de vigilancia en el lugar de trabajo.

Instalaciones seguras y operaciones de supervisión

- ❖ Implemente un enfoque de “vigilancia en el lugar de trabajo”.
 - ◆ Recomiende a los empleados que informen toda actividad sospechosa, tales como signos de posible alteración de los productos.
 - ◆ Implemente un sistema de rastreo para estos informes y un procedimiento para medidas de seguimiento.
 - ◆ Tenga presente e informe toda actividad sospechosa a las autoridades que correspondan. (El mantenimiento, las entregas o los visitantes no programados se deben considerar sospechosos).
- ❖ Vigile detenidamente las áreas confidenciales; lo ideal sería que se empleen televisores y cámaras de video de circuito cerrado.
- ❖ Asegúrese de que haya una iluminación interior y exterior adecuada en las instalaciones.

Acceso

- ❖ Ponga en práctica un sistema de identificación (ID) positiva para los empleados. Exija identificación a los visitantes temporales y acompañelos en todo momento mientras se encuentren en las instalaciones.
- ❖ Garantice una identificación clara del personal y de sus funciones específicas (por ejemplo, mandiles o cascos con colores, tarjetas de identificación).
- ❖ Restrinja los tipos de objetos personales que se permitan en el establecimiento, en especial, las armas de fuego u otro tipo de arma.
- ❖ Proteja y restrinja el acceso a las instalaciones, los camiones de transporte, los remolques, los contenedores, los casilleros y toda área de almacenamiento por medio de alarmas, cámaras, candados, cercas y otra medida adecuada tendiente a evitar el acceso de personas no autorizadas.
- ❖ Establezca procedimientos para resolver casos de personas no autorizadas en áreas de acceso restringido.
- ❖ Establezca políticas y procedimientos para permitir que operarios de trenes, camioneros, etc. ingresen en las instalaciones. Supervise sus actividades mientras se encuentren en la propiedad. Restrinja su acceso a áreas donde no haya productos, a menos que sean empleados.

- ❖ Limite el acceso a:
 - ◆ Áreas de entrega de alimentos, almacenamiento, ingredientes de alimentos y almacenamiento de sustancias químicas;
 - ◆ Tanques de agua externos, suministros de agua, máquinas de hielo y tuberías de agua;
 - ◆ Controles centrales de calefacción, ventilación y aire acondicionado (HVAC, por sus siglas en inglés), electricidad, gas y sistemas de vapor para evitar que ingrese la contaminación en sistemas de distribución de aire.
- ❖ Mejore el software y los sistemas de control:
 - ◆ Asegúrese de contar con software antivirus y cortafuegos que estén instalados, configurados correctamente y actualizados;
 - ◆ Actualice los sistemas operativos y el software de programas críticos, y además cree copias de seguridad de archivos clave;
 - ◆ No permita que dispositivos no autorizados de almacenamiento externo tengan acceso a su red y sus sistemas.
- ❖ Designe puntos de entrada y salida específicos y limitados para las personas y los camiones.
- ❖ Asegure todas las operaciones de transporte: puertas, aberturas de ventilación, ventanas, unidades externas de refrigeración y almacenamiento, carrocerías de remolques y tanques de almacenamiento a granel.
- ❖ Establezca áreas de estacionamiento para los visitantes que estén alejadas de las instalaciones centrales, si resulta práctico. Los vehículos de empleados y visitantes deben estar claramente indicados (por ejemplo, a través de carteles, adhesivos). La finalidad consiste en identificar vehículos autorizados para permanecer en las instalaciones y disuadir intentos de colocar bombas.

Envío/Recepción

- ❖ Identifique y supervise las operaciones confidenciales de transporte, por ejemplo, las áreas de carga y descarga de alimentos, especialmente en aquellas en las que trabajen empleados a los que no se les haya realizado una comprobación de antecedentes.
- ❖ Controle el almacenamiento de transportes de línea y recipientes para el transporte de alimentos. De ser posible, manténgalos en un área que se pueda cerrar con cerrojo hasta que sean necesarios.
- ❖ Elabore una lista de verificación para procedimientos de envío y recepción. El uso de esta lista puede ayudar a identificar actividades inusuales.
- ❖ Asegure los embarcaderos de carga para evitar las entregas o el acceso no autorizado.
- ❖ Revise todas las entregas respecto de una lista de entregas programadas. Los conductores de camiones deben presentar la identificación correspondiente cuando lleguen.
- ❖ Asegúrese de que se cumplan los requisitos del programa de sellado de acuerdo con lo descrito en la sección “Seguridad de vehículos de transporte y contenedores”.

- ❖ Supervise los vehículos de transporte al recoger una carga de un almacén, en especial cuando las puertas del remolque o el contenedor se encuentren abiertas.
- ❖ Adquiera ingredientes de alimentos, productos alimentarios y materiales de envasado de proveedores conocidos y acreditados. De ser posible, exija cartas de garantía.
- ❖ Lleve a cabo las entregas no programadas fuera de las instalaciones mientras se encuentre pendiente la verificación del despachante y de la carga. No acepte entregas de despachantes desconocidos que usen únicamente números de teléfono celular ni despachantes conocidos con números de teléfono/ fax o direcciones de correo electrónico desconocidos, ni tampoco entregue productos a estos.

Entregas fuera de horario

- ❖ Exija un aviso previo de los proveedores (por teléfono, correo electrónico o fax) en el caso de las entregas que se lleven a cabo fuera del horario de atención normal.
- ❖ Exija la presencia de personal autorizado de la compañía para que verifique y reciba la entrega.
- ❖ Supervise la carga y la descarga de productos, ingredientes, envases, etiquetas y productos devueltos.

Inspección

- ❖ Examine los productos entrantes y sus contenedores en busca de evidencia de alteraciones o contaminación intencional, por ejemplo, cajas/bolsas rotas y cinta cortada. Preste especial atención visual a envíos de cargas parciales o cargas agrupadas (LTL, por sus siglas en inglés).
- ❖ Desarrolle e implemente métodos para comprobar y documentar el estado del producto y del envase cuando se recibe en el lugar de destino.
- ❖ Establezca políticas y procedimientos para rechazar paquetes y productos que no sean aceptables, que no se puedan verificar respecto de la lista de entregas o que contengan cambios inaceptables en los documentos de envío. Establezca una estrategia de supervisión y un sistema de mantenimiento de registros para documentar las medidas tomadas.
- ❖ Revise el conocimiento de embarque para detectar problemas con el estado del producto, el envase, las etiquetas y los sellos.
- ❖ No acepte productos de los que se sepa o se sospeche que se contaminaron intencionalmente.

- ❖ Revise los alimentos para detectar olores o aspectos inusuales.
- ❖ Cabe la posibilidad de que los procesadores deseen coordinar con los receptores que se tomen muestras y se realicen pruebas microbiológicas u otras pruebas en los productos con un potencial de almacenamiento extendido. En un plan de pruebas, se deben incluir los siguientes puntos:
 - ◆ Se requerirían pruebas internas antes del envío.
 - ◆ Los resultados se deben comparar con los resultados previos al envío, a fin de determinar dónde son necesarios ajustes en los métodos o los procedimientos de transporte.
 - ◆ Se deben establecer procedimientos de cadena de custodia para el procesamiento adecuado de las muestras.
 - ◆ Las muestras deben marcarse claramente y mantenerse en un área protegida.
 - ◆ Todos los productos probados se deben retener hasta que se obtengan los resultados.



Seguridad de vehículos de transporte y contenedores

- ❖ Establezca un programa de sellos que se aplique estrictamente.
 - ◆ Identifique y exija especificaciones de sellos (por ejemplo, sellos numerados, a prueba de alteraciones, etc.).

Envío

- ❖ Inspeccione los recipientes de transporte detenidamente en busca de evidencias de alteraciones.
- ❖ Aplique sellos a todos los camiones cisterna, los camiones o los contenedores que se despachen y lleve un libro de registros donde consten las asignaciones de sellos. Registre el número del sello y los números de los remolques en los documentos de envío (por ejemplo, el conocimiento de embarque, el manifiesto de carga o el certificado). Implemente un sistema para verificar los números de sellos y la integridad de estos últimos en todo el proceso de distribución. Mantenga un conocimiento de embarque que corresponda a todas las actividades salientes. Mantenga registros de todas las actividades con sellos.
- ❖ Asegúrese de que los documentos de envío además contengan información sobre el producto, el nombre de los transportistas e información sobre el conductor.

Recepción

- ❖ Exija que los envíos/las entregas entrantes estén sellados y asegúrese de que el número de sello y los números de remolque se registren en los documentos de envío (por ejemplo, conocimiento de embarque, manifiesto de carga o certificado) para que se verifiquen antes de ingresar en el establecimiento.
- ❖ Exija que únicamente un supervisor o un agente del propietario tengan permitido romper los sellos y dejar constancia de su aprobación en los libros de registros de los conductores.
- ❖ Mantenga conocimientos de embarque/un libro de registro de verificación de cargas entrantes.
- ❖ Asegúrese de que los documentos de envío además contengan información sobre el producto, el nombre de los transportistas e información sobre el conductor.

Envíos con varias paradas

- ❖ Elabore procedimientos para verificar que se vuelvan a sellar los transportes de envío al momento de su partida. Por ejemplo, evalúe el conocimiento de embarque para establecer que haya sellos estatales, federales o del despachante, y asegúrese de que los números de sellos originales o bien los nuevos sellos aplicados en una parada anterior coincidan con los documentos.
- ❖ Durante toda la cadena de entregas, debe existir la posibilidad de verificar el sello de la última compañía, o bien del gobierno en el caso de los productos para importación/exportación, que se coloquen en un transporte de envío.
- ❖ Las paradas múltiples o los envíos de cargas agrupadas (LTL) se deben mantener al mínimo posible.
- ❖ El transporte de envío se debe mantener cerrado bajo llave en todo momento cuando no se encuentre presente el operador.

Inspección/Protección/Cierre

- ❖ Antes de la carga y la descarga, inspeccione los camiones de transporte, los remolques y los contenedores.
- ❖ Cierre con llave o selle los camiones de transporte, los remolques y los contenedores cuando no se usen, durante recesos para comer y por la noche.
- ❖ Supervise los camiones, los remolques y los contenedores cuando las puertas estén abiertas.
- ❖ Cierre los camiones, los remolques y los contenedores una vez que finalice la carga o la descarga.

Situaciones Imprevistas

- ❖ Implemente un sistema para garantizar la integridad del producto cuando se deba romper el sello antes de la entrega al llevarse a cabo varias entregas o cuando deban realizar una inspección funcionarios del gobierno. Documente cada vez que se rompa el sello.
- ❖ Investigue de inmediato los documentos de envío que tengan alteraciones sospechosas. Retenga y separe el producto durante la investigación.
- ❖ Establezca políticas y procedimientos para cambios inaceptables de los documentos de envío. Implemente una estrategia de supervisión y un sistema de mantenimiento de registros para documentar los pasos dados.

- ❖ Exija que el supervisor del almacén observe el conocimiento de embarque para detectar problemas con el estado del producto, el envase, las etiquetas y los sellos.
- ❖ Asegúrese de que los empleados sepan cómo responder ante un sello roto y de que comprendan que es un problema potencialmente grave.
- ❖ Emplee tecnología de rastreo de camiones que integre la actividad con los sellos para poder minimizar la oportunidad de contaminación intencional de los productos.
- ❖ Emplee tecnología de sistema de posicionamiento global (GPS, por sus siglas en inglés) cuando resulte posible para rastrear los destinos anteriores del vehículo antes de aceptar la entrega.
- ❖ Implemente procedimientos de respuesta cuando desaparezca un camión o no se comunique durante un período de tiempo específico.
- ❖ Asegúrese de que también se apliquen procedimientos de seguridad durante el almacenamiento provisorio en almacenes en tránsito.
- ❖ Retire, de ser posible, las etiquetas en los vehículos de transporte (cabina y contenedor) que muestren que este contiene productos alimentarios.



Etiquetas codificadas y envases con precintos de seguridad/a prueba de alteraciones

- ❖ Utilice envases con precintos de seguridad/a prueba de alteraciones en cestos, cajas y surtidores/puertos de surtido de productos alimentarios que se encuentren en tránsito.
- ❖ Use envases internos y externos de modo que los clientes puedan determinar si el producto fue alterado y se lo puedan notificar de inmediato. Con el envío, brinde instrucciones e información de contacto.
- ❖ Codifique las etiquetas de los productos de modo que si un agresor tiene acceso al producto, no sabrá qué es ni conocerá su destino.



Procedimientos de respuesta ante emergencias

- ❖ Tenga presente e informe actividades sospechosas a las autoridades que correspondan (por ejemplo, mantenimiento y entregas no programados, o visitantes desconocidos).
- ❖ Elabore procedimientos para la notificación a las autoridades correspondientes si se produce un incidente sospechoso o una emergencia relacionados con los alimentos. En caso de una emergencia de protección alimentaria, notifique en primera instancia a las fuerzas locales del orden público. Posteriormente, informe a la sede regional de Aplicación de la Ley y Revisión de la Oficina de Evaluación de Programas del FSIS. (Consulte la información de contacto que se indica en el reverso del folleto).
- ❖ Corrobore los requisitos estatales de notificación para conocer la secuencia de notificación recomendada. Además, elabore una lista actualizada de contactos locales, estatales y federales de emergencia, contactos de Seguridad Nacional y contactos de funcionarios locales de salud pública. Se le recomienda establecer estas relaciones de manera anticipada.
- ❖ Investigue amenazas o informes de actividades sospechosas con prontitud y empeño.
- ❖ Elabore procedimientos para procesar y desechar con seguridad productos contaminados. Identifique dónde y cuándo separar productos sospechosos antes de su recuperación para permitir la investigación y la detección de evidencia.
- ❖ Elabore procedimientos para procesar amenazas y casos reales de alteración de productos.
- ❖ Lleve registros de bienes devueltos.
- ❖ Los procesadores, los gerentes de transporte y los distribuidores mayoristas y minoristas deben asegurarse de la capacidad de rastreo y recuperación de productos.
- ❖ Mantenga registros adecuados para realizar un seguimiento hasta el origen y hasta el destino, ya que estos resultan esenciales para limitar el efecto de un incidente.
- ❖ Analice con los despachantes los planes de seguridad y respuesta para garantizar que estén de acuerdo.
- ❖ Asegúrese de contar con procedimientos para contactos de emergencias. Incluya contactos para el personal de las instalaciones, así también contactos para el despachador y los clientes.
- ❖ Implemente procedimientos para el control adecuado de la evidencia cuando se sospeche de una alteración.
 - ◆ Analice los procedimientos correspondientes que se deben poner en práctica para mantener el control y la cadena de custodia de posible evidencia con contactos de las fuerzas locales del orden público, la Oficina del Inspector General del USDA o del Coordinador de Armas de Destrucción Masiva de la Agencia Federal de Investigación (FBI, por sus siglas en inglés).

Pautas adicionales para transporte aéreo, marítimo, ferroviario o por carreteras

Transporte por carreteras

- ❖ Participe del “Programa Primer Observador” (First Observer Program) del Departamento de Seguridad Nacional (DHS, por sus siglas en inglés) en www.FirstObserver.com. La misión de este programa consiste en administrar un programa de voluntarios para la concientización de la seguridad y contra el terrorismo destinado a profesionales que trabajen en carreteras. Un componente clave del programa consiste en reclutar voluntarios (por ejemplo, conductores de camiones o autobuses) para que se desempeñen como “Primeros observadores” e informen actividades delictivas o terroristas sospechosas. Este programa incluye un Centro de Análisis y Uso Compartido de la Información (ISAC, por sus siglas en inglés) y coordina capacitaciones. Puede solicitar recibir alertas de seguridad a través del programa.
- ❖ Asegúrese de que todas las personas que manipulen productos de huevos procesados se comuniquen con la Asociación de Productores de Huevos Unidos para conocer su política para 2005 sobre seguridad en los camiones cisterna. (www.unitedegg.org/ContactUEP/default.cfm)

Transporte aéreo

Cada vez más aumenta la cantidad de productos de carnes de res, aves de corral y huevos procesados que se transportan por vía aérea, de modo que resulta esencial garantizar la seguridad de dichos productos cuando se emplea esta modalidad de transporte.

- ❖ Revise todos los camiones en busca de signos de alteraciones antes de que se permita su ingreso en una instalación terminal cuando entreguen o recojan un envío.
- ❖ Informe la entrega sospechosa o irregular de un contenedor a la seguridad de la terminal.
- ❖ Acate los requisitos de la Administración de Seguridad en el Transporte (TSA, por sus siglas en inglés) correspondientes a la revisión de cargas para aeronaves. En www.tsa.gov/what_we_do/layers/aircargo/certified_screening.shtml puede encontrar información sobre este programa.

Transporte marítimo

Los puertos son vulnerables a raíz de su tamaño, accesibilidad por agua y por tierra, ubicación en áreas metropolitanas y la cantidad de productos que pasan por ellos. Aproximadamente el 80 por ciento de las importaciones ingresan en Estados Unidos a través de puertos marítimos estadounidenses; sin embargo, la Oficina de Aduanas y Protección Fronteriza (CBP, por sus siglas en inglés) de Estados Unidos inspecciona físicamente solo una fracción de todos los contenedores; el resto se revisa electrónicamente. Por lo tanto, resultan necesarias mayores medidas de seguridad para productos enviados por mar.

- ❖ Informe la entrega sospechosa o irregular de un contenedor a la seguridad de la terminal.
- ❖ Quite los sellos únicamente en presencia del personal de la terminal, de modo que se puedan verificar el número y la integridad del sello.

- ❖ Supervise la apertura de las escotillas del buque.
- ❖ Exija que los agentes de líneas de envío proporcionen a los importadores y a los agentes aduaneros un registro de descarga de la embarcación y comprobaciones durante la descarga y en tránsito.
- ❖ Establezca políticas y procedimientos para descargar información electrónica de cargas refrigeradas durante la inspección. (Esto también permitirá la identificación de actividades inusuales).
- ❖ Implemente un sistema de informes al descargar cualquier producto que tenga un aspecto sospechoso o bien productos con evidencia de alteraciones.
- ❖ Asegúrese de que las instalaciones de la terminal estén cerradas bajo llave durante los recesos para comer y por la noche.
- ❖ Asegúrese de que las puertas de las instalaciones se cierren de inmediato luego de que se haya retirado del embarcadero el camión/el remolque.

Transporte ferroviario

El transporte ferroviario constituye una parte esencial del sistema nacional de distribución de alimentos y, por lo tanto, es importante reconocer que los contenedores no protegidos pueden ser blancos sencillos de alteraciones y resolver esta vulnerabilidad.

- ❖ Informe la entrega sospechosa o irregular de un contenedor a la seguridad de la terminal.
- ❖ Emplee vagones de carga especialmente para productos alimentarios.
- ❖ Aplique medidas para evitar que contenedores con carga y vacíos se alteren cuando se almacenen en el depósito ferroviario.
- ❖ Inspeccione los cerrojos/los sellos de los vagones de carga en busca de signos de alteraciones durante la extracción y la colocación.
- ❖ Revise los documentos de envío al llegar al depósito ferroviario y antes de que se retire el ingeniero ferroviario.
- ❖ Inspeccione la integridad de los sellos al llegar la carga y antes de que parta.

Importaciones: Asociación Comercial de Aduanas contra el Terrorismo (C-TPAT)

Si importa productos alimentarios en Estados Unidos, el FSIS recomienda que participe en el programa de la C-TPAT. La C-TPAT es una colaboración voluntaria entre el gobierno de Estados Unidos y el sector privado con miras a fortalecer la seguridad de la cadena de suministro de productos comerciales. La CBP gestiona la C-TPAT. Las compañías que participen deben:

- ◆ Documentar los riesgos en toda la cadena de suministro por medio de una evaluación integral de seguridad que verifica la C-TPAT;
- ◆ Implementar y mantener medidas de seguridad.
- ❖ Los beneficios incluyen el procesamiento aduanero acelerado al ingresar.
- ❖ Puede encontrar más información en http://cbp.gov/xp/cgov/trade/cargo_security/ctpat/ o bien comunicarse con los Programas de Asociaciones de la Industria de la CBP llamando al (202) 344-1180, fax: (202) 344-2626, o enviando un correo electrónico a industry.partnership@dhs.gov.



Plan de protección alimentaria

En secciones anteriores, se identificaron medidas de seguridad que los procesadores, importadores, transportistas y distribuidores de alimentos pueden tomar para evitar la contaminación intencional de productos alimentarios. El FSIS recomienda que las medidas que implemente el procesador, el importador, el transportista o el distribuidor se incluyan en un Plan de protección alimentaria.

¿Qué es un Plan de protección alimentaria?

Un Plan de protección alimentaria es un documento escrito que ayuda a los propietarios y operadores de establecimientos de faenado y procesamiento, almacenes y centros de distribución, importadores, y compañías de transporte de alimentos a identificar medidas que hayan tomado para minimizar el riesgo de que los productos alimentarios se contaminen o alteren intencionalmente durante cada etapa de la cadena de suministro de alimentos (en este caso, durante el transporte y la distribución). Establece los pasos que implementarán el establecimiento o las instalaciones en caso de que se produzca una emergencia o un incidente de contaminación intencional.

¿Por qué elaborar un Plan de protección alimentaria?

Existen muchos posibles beneficios al contar con un plan de protección alimentaria funcional. Un Plan de protección alimentaria:

- ❖ protege la salud pública y los bienes comerciales;
- ❖ eleva la confianza entre los clientes, los socios comerciales y el público;
- ❖ incorpora en el producto un componente con valor agregado;
- ❖ disuade del robo y las alteraciones;
- ❖ genera eficiencia en la producción y la distribución;
- ❖ mantiene un mayor control del producto en la totalidad de la cadena de suministro;
- ❖ puede reducir las primas de seguro y las tarifas de fletes.

Contar con un plan de protección alimentaria también aumenta la capacidad de preparación y puede resultar especialmente útil durante emergencias.

En una crisis, cuando el estrés es elevado y el tiempo de respuesta apremia, un conjunto documentado de procedimientos mejora su capacidad para actuar con rapidez. **En resumen un plan de protección alimentaria ayudará a mantener un entorno de trabajo seguro para los empleados, brindar un producto seguro a los clientes y proteger su empresa. Es esencial que en el plan de protección alimentaria se incluya el transporte y la distribución de alimentos.**

Elementos del Plan de protección alimentaria

Existen cuatro elementos clave que conforman un plan de protección alimentaria funcional:

1. **Elaboración:** Identifique los puntos vulnerables en los que podría producirse la contaminación intencional y redacte un plan para minimizar el riesgo.
2. **Implementación:** Implemente las medidas necesarias de seguridad en los puntos que se identifiquen en la evaluación.
3. **Prueba:** Pruebe periódicamente el plan haciendo uso de medidas simples, tales como la comprobación de puertas cerradas o la realización de verificaciones perimetrales sin anunciar, y documentar las acciones en un formulario. No es necesario que todas las medidas de seguridad se prueben con la misma frecuencia.
4. **Revisión y mantenimiento:** Revise el plan al menos una vez al año, modifíquelo según sea necesario y tome las medidas que correspondan.

El resto del presente documento de pautas incluye información adicional para ayudarlo a desarrollar un plan de protección alimentaria funcional.



1. Elaboración de un Plan de protección alimentaria

- ❖ Elabore un diagrama de flujo desde el punto de origen hasta el destino final, incluidas todas las vías/las rutas de envío. (Consulte a continuación un diagrama de flujo de muestra).

Ejemplo de diagrama de flujo para los puntos del transporte de productos alimentarios en el comercio



- ❖ Identifique todos los puntos de vulnerabilidad donde podría generarse la contaminación intencional del producto durante el proceso de transporte y distribución.
- ❖ **Es posible que parte de la información que usará para crear el plan de protección alimentaria ya exista en otros documentos, tales como procedimientos de respuestas ante emergencias.** Asegúrese de consultarlos para obtener información. No hay necesidad de “reinventar la pólvora” al elaborar el plan de protección alimentaria.
- ❖ En caso de que se produzca una amenaza para el sector de los alimentos y del transporte de alimentos o un nivel elevado de amenaza de Seguridad Nacional específico para el sector de los alimentos, identifique toda medida adicional que corresponda.
- ❖ Determine qué medidas de seguridad se deben implementar para minimizar el riesgo en los puntos vulnerables identificados. (Es posible que ya cuente con algunas o todas las medidas adecuadas).
- ❖ Redacte un plan de protección alimentaria integral.

- ◆ Los elementos clave de un plan de protección alimentaria deben contemplar:
 - △ Seguridad interna,
 - △ Seguridad externa,
 - △ Seguridad en el almacenamiento,
 - △ Seguridad en el envío y la recepción,
 - △ Seguridad para el personal,
 - △ Procedimientos de respuesta ante emergencias,
 - △ Responsabilidades y procedimientos para conductores.

2. Implementación de medidas

- ❖ Implemente las medidas de seguridad identificadas en cada punto para garantizar la protección de los productos desde el momento de envío hasta la entrega en cada uno de los destinos.
- ❖ Verifique que los transportistas contratados (por ejemplo, transporte aéreo, terrestre, marítimo o ferroviario) y las instalaciones de almacenamiento/los almacenes hayan implementado un plan de protección alimentaria eficaz. Plántese incluir medidas de seguridad específicas en los contratos y verificar qué medidas se cumplen.
- ❖ El FSIS también creó una sencilla Herramienta de mitigación de riesgos para la protección alimentaria que se encuentra disponible en línea para ayudar a determinar las contramedidas adecuadas, y a la cual se puede obtener acceso en www.fsis.usda.gov.

3. Prueba

- ❖ Realice simulacros con regularidad para probar y verificar la eficacia del plan. (Una prueba puede consistir simplemente en revisar los cerrojos de las puertas y los procedimientos de restricción de acceso).

4. Revisión y mantenimiento

- ❖ Revise periódicamente las políticas y los procedimientos del plan, y actualícelos según sea necesario. Documente las medidas tomadas.

Para obtener recursos y más información

Si tiene preguntas o necesita aclaraciones sobre estas pautas, comuníquese con la División de Desarrollo de Políticas del FSIS llamando al 1-800-233-3935 o al Servicio de ayuda para plantas pequeñas llamando al 1-877-FSIS-HELP (1-877-374-7435).

Para obtener ejemplares adicionales de las presentes pautas, visite el sitio web del FSIS en www.fsis.usda.gov o llamando al 1-877-374-7435. El sitio web también incluye pautas adicionales de protección alimentaria para:

- *Planes de protección alimentaria,*
- *Podcasts de videos y audios sobre protección alimentaria,*
- *Una Herramienta de mitigación de riesgos para protección alimentaria,*
- *Almacenes y centros de distribución.*

Parte de la información también se encuentra disponible en español, vietnamita, chino y coreano.

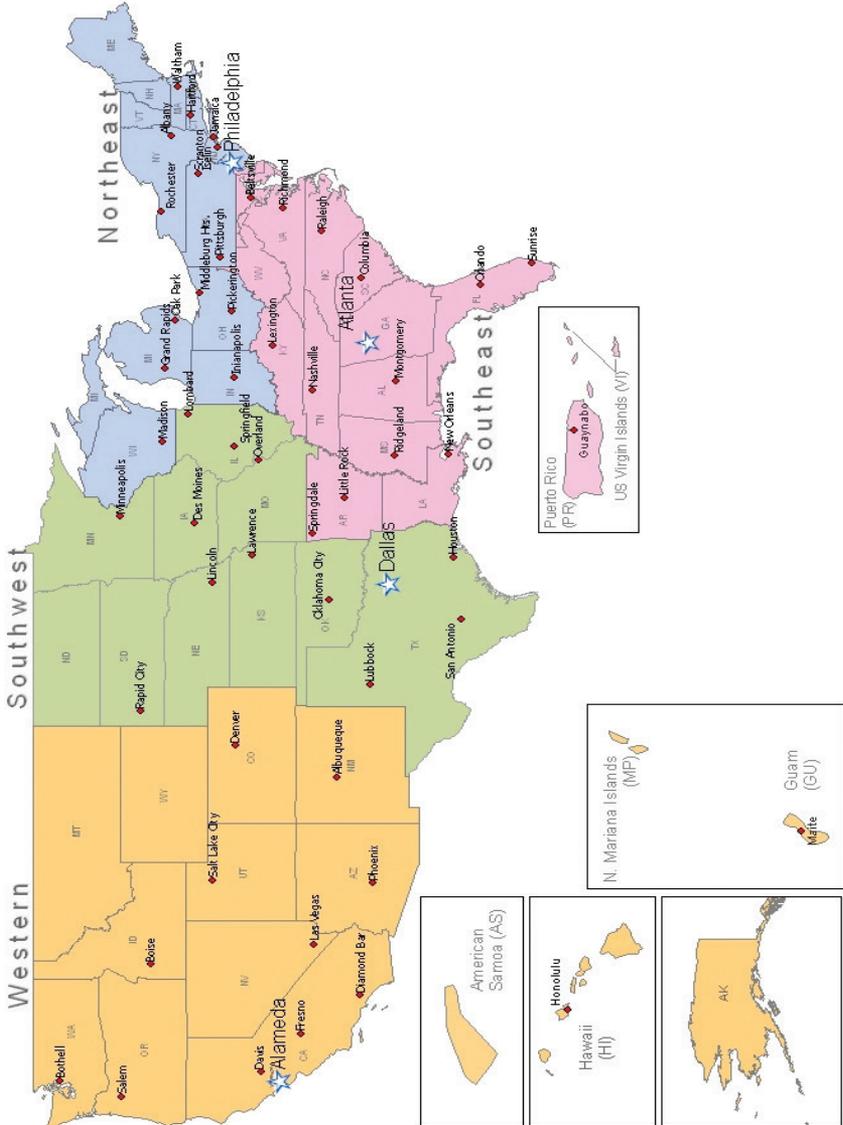
Se puede obtener más información sobre el transporte seguro y protegido de alimentos en:

- *Administración de Seguridad en el Transporte: www.tsa.gov/what_we_do*
- *Administración de Alimentos y Medicamentos: www.fda.gov/Food/FoodDefense/default.htm*
- *Servicio Postal de Estados Unidos: www.usps.com/cpim/ftp/pubs/pub166/*
- *Oficina de Aduanas y Protección Fronteriza: www.cbp.gov/xp/cgov/tradel/cargosecurity/*
- *Asociación Comercial de Aduanas contra el Terrorismo (C-TPAT): www.cbp.gov/xp/cgov/trade/cargo_security/ctpat/what_ctpat/ctpat_overview.xml*
- *Programa Primer Observador: www.FirstObserver.com*
- *Asociación Estadounidense de Camioneros: www.truckline.com/AdvIssues/security/Pages*
- *Oficina del Inspector General del USDA (contactos locales): www.usda.gov/oig/national.htm*
- *Contactos del Coordinador Local de Armas de Destrucción Masiva del FBI: www.fbi.gov/contact-us*
- *Asociación de Conductores Independientes Propietarios-Operadores (OOIDA): www.ooida.com*

En www.grants.gov puede encontrar recursos de financiación a su disposición para mejorar su programa de seguridad a través de la oficina de subvenciones del Departamento de Seguridad Nacional.

FSIS

Oficinas Regionales de Aplicación de la Ley y Auditoría, Oficina de Investigación



Cómo comunicarse con el FSIS

Oficinas Regionales de Aplicación de la Ley y Auditoría, Oficina de Investigación

Región Occidental

620 Central Avenue
Building 2 B, 2nd Floor
Alameda, CA 94501
(510) 769-5700

Alaska, Samoa Americana, Arizona, California, Colorado, Guam, Hawái, Idaho, Montana, Islas Marianas, Nevada, Nuevo México, Oregon, Utah, Washington, Wyoming

Región del Sudoeste

1100 Commerce Street, Room 557
Dallas, TX 75242
(214) 767-9101

Illinois, Iowa, Kansas, Minnesota, Misuri, Nebraska, Dakota del Norte, Oklahoma, Dakota del Sur, Texas

Región del Sudeste

100 Alabama Street, SW
1924 Building, Suite 3R95
Atlanta, GA 30303
(404) 562-5962

Alabama, Arkansas, Delaware, Distrito de Columbia, Florida, Georgia, Kentucky, Luisiana, Maryland, Misisipi, Carolina del Norte, Puerto Rico, Carolina del Sur, Tennessee, Islas Virgenes, Virginia, Virginia Occidental

Región del Noreste

Mellon Independence Center
701 Market Street, Suite 4100 C
Filadelfia, PA 19106
(215) 597-4219

Connecticut, Maine, Massachusetts, Michigan, Indiana, Nuevo Hampshire, Nueva Jersey, Nueva York, Ohio, Pensilvania, Rhode Island, Vermont, Wisconsin



El USDA es un empleador y proveedor de servicios que ofrece igualdad de oportunidades.