

# Plan de protección alimentaria

## Medidas de seguridad para la protección alimentaria

Nombre del establecimiento: \_\_\_\_\_

Ubicación del establecimiento (ciudad, estado): \_\_\_\_\_

No. FSIS\* del establecimiento: \_\_\_\_\_

\* FSIS: Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (por sus siglas en inglés)

*Al firmar más abajo, yo admito que este establecimiento ha puesto en práctica las medidas de seguridad de conformidad con el presente documento.*

Nombre en letra de molde: \_\_\_\_\_ Cargo: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_

# Plan de protección alimentaria

## Medidas de seguridad para la protección alimentaria

*La protección alimentaria consiste en tomar medidas que reduzcan las posibilidades de que alguien contamine intencionalmente el suministro de alimentos a fin de matar o perjudicar a las personas, trastocar nuestra economía o arruinar su negocio.*

### OBJETIVO:

El presente plan documenta las medidas tomadas por su establecimiento para proteger los alimentos y los procesos de producción de alimentos contra la contaminación deliberada. **El estudio de este plan y su firma en la portada del documento tendrá como resultado el plan de protección alimentaria para su establecimiento regulado por el FSIS.**

**VENTAJAS:** El contar con un plan de protección alimentaria, contribuirá a que el suministro de alimentos sea más seguro y esté mejor protegido. Además, también protegerá la salud pública, a sus empleados y su fuente de recursos. Un plan de defensa alimentaria eficaz\* también puede:

- reducir el riesgo de productos no aptos para el consumo y una pérdida económica,
- reducir el robo,
- reducir la necesidad de que se promulguen más reglamentos para la defensa alimentaria, y
- reducir la responsabilidad social de la empresa.

### INSTRUCCIONES:

1. Revise el plan que se acompaña.
2. Firme la portada.
3. Una vez al año, revise el plan que preparó usando el **Apéndice B**.

El presente plan de protección alimentaria está dividido en cuatro secciones: (1) medidas de seguridad para el exterior, (2) medidas de seguridad para el interior, (3) medidas de seguridad para el personal, y (4) medidas de seguridad en respuesta a un incidente. El **Apéndice A** proporciona una lista de implementos o medidas de seguridad adicionales que el establecimiento podrá tener en cuenta o que tal vez ya haya puesto en práctica. Puede que también tenga otros planes que contribuyan a un plan de defensa alimentaria, como, por ejemplo, un plan de respuesta ante emergencias, un plan de retirada, un plan de seguridad, etc. El **Apéndice B** es un formulario que puede usarse para realizar la revisión anual del plan de defensa alimentaria de su empresa.

#### **\*Los cuatro componentes claves que hacen un plan de protección alimentaria eficaz son:**

1. **Elaborar un plan:** El revisar y firmar este documento satisfará este componente.
2. **Implementarlo:** El poner en práctica las medidas descritas en este documento satisfará este componente.
3. **Ponerlo a prueba:** El realizar una vigilancia periódica satisfará este componente. La misma puede llevarse a cabo usando medidas sencillas, como, por ejemplo, verificar que las puertas están cerradas con llave o inspeccionar el perímetro del establecimiento sin previo aviso. La vigilancia puede documentarse usando un formulario como el **Apéndice B**. No todas las medidas de seguridad necesitan ponerse a prueba con la misma frecuencia.
4. **Revisarlo y mantenerlo:** El revisar el plan, por lo menos una vez al año, el revisarlo cuando sea necesario y tomar las medidas adecuadas satisfará este componente.

---

## **Medidas de seguridad para el exterior** **(Ejemplos: cerraduras de las puertas, iluminación, vigilancia de la carga y descarga)**

---

**META: Impedir el acceso de personas no autorizadas o la entrada de materiales no autorizados dentro de la instalación.**

Este establecimiento cuenta, por lo menos, con una de las siguientes medidas de seguridad en el exterior:

### **1.1 Seguridad física**

- a. Los linderos de la planta están bien demarcados y son seguros para impedir la entrada no autorizada (p. ej., cuenta con cercas o hay letreros de “prohibida la entrada”).
- b. Las entradas a la propiedad son seguras (por ej., tienen cerraduras y, o también, se han instalado alarmas y éstas funcionan)
- c. El perímetro de la planta se vigila periódicamente para detectar cualquier actividad sospechosa
- d. Hay iluminación en el exterior para disuadir que se realicen actividades no autorizadas
- e. Otros puntos de entrada, como las ventanas o las rejillas de ventilación, están protegidos
- f. Las instalaciones de almacenamiento externo están protegidas contra el acceso no autorizado
- g. Otra medida de seguridad

### **1.2 Seguridad del área de envío y recepción**

- a. Se examinan los envíos que llegan para detectar su posible adulteración
- b. Se examinan los vehículos que entran y salen se para detectar cualquier actividad sospechosa
- c. Se programa la carga y descarga y, o también, se vigilan
- d. Se controla el acceso al muelle de carga y descarga (p. ej., está vigilado o cerrada con llave)
- e. Se protegen los envíos que se reciben mediante cerraduras o precintos
- f. Los envíos que salen tienen cerradura o están precintados
- g. Otra medida de seguridad

### **1.3 Seguridad en el manejo de envíos por correo**

- a. El manejo de los envíos que se reciben por correo se hace en una zona alejada de los alimentos, inclusive los ingredientes y productos alimenticios empaquetados
- b. Los empleados encargados del correo están capacitados para reconocer y manejar artículos sospechosos siguiendo las directrices del Servicio Postal de los Estados Unidos
- c. Otra medida de seguridad

No todas las medidas recomendadas serán adecuadas o prácticas para todas las instalaciones.

---

## ***Medidas de seguridad en el interior (Ejemplos: señales, observaciones, acceso restringido)***

---

**META: Proteger el producto de contaminación intencional a lo largo del proceso de producción.**

Este establecimiento cuenta, por lo menos, con una de las siguientes medidas de seguridad en el interior:

### **2.1 Medidas generales en el interior**

- a. Se informa al personal adecuado sobre cualquier paquete sospechoso
- b. Las zonas restringidas del establecimiento están claramente marcadas
- c. Se realiza la inspección de aquellos materiales que hayan estado desatendidos antes de usarlos
- d. Se le comunica al personal adecuado cualquier cambio imprevisto en el inventario (producto o equipo)
- e. Se cuenta con un sistema de iluminación de emergencia
- f. Los sistemas de alerta de emergencia se marcan, se prueban y son inspeccionados por los contactos de emergencia (p. ej., personal del departamento de policía o de bomberos)
- g. Otra medida de seguridad

### **2.2 Seguridad de las zonas del matadero y de procesamiento**

- a. Se restringe el acceso a los animales vivos, los ingredientes y los productos empaquetados
- b. Se controla el acceso a las zonas donde se manejan los animales y, o también, a los refrigeradores de los cuerpos de los animales
- c. Se restringe el acceso a la maquinaria de control del proceso, tal como los hornos y las mezcladoras
- d. Se inspeccionan los ingredientes para detectar su posible adulteración
- e. Los registros garantizan el proceso de rastreabilidad hacia adelante o hacia atrás, o ambos.
- f. Otra medida de seguridad

### **2.3 Seguridad del almacén**

- a. Se restringe el acceso a las zonas de almacenamiento
- b. Se practica la rotación de existencias (de acuerdo al orden de llegada)
- c. Se controlan los materiales de etiquetado y embalaje para evitar su robo y su uso indebido
- d. Se realizan inspecciones para detectar la adulteración de los materiales almacenados
- e. Otra medida de seguridad

No todas las medidas propuestas serán adecuadas o prácticas para todas las instalaciones.

## **2.4 Seguridad de los ingredientes, del agua y del hielo**

- a. Acceso restringido a los tanques de almacenamiento de agua potable y los sistemas de reutilización de agua
- b. Se restringe el acceso y se inspeccionan las líneas por donde circula el agua o los ingredientes
- c. Se controla el acceso al equipo de elaboración de hielo de la planta
- d. Se controlan los ingredientes (p. ej., los nitratos)
- e. Se requiere información sobre la inocuidad y la seguridad de los alimentos de los proveedores
- f. Otra medida de seguridad

## **2.5 Control de seguridad de los materiales peligrosos o las sustancias químicas**

- a. Los materiales peligrosos o sustancias químicas, inclusive los pesticidas, los materiales de limpieza o de laboratorio y los desinfectantes se guardan en un área restringida o bajo llave
- b. Se mantiene un inventario actualizado de materiales peligrosos y sustancias químicas y se investiga cualquier discrepancia.
- c. Los desechos potencialmente peligrosos (biológicos o químicos) están controlados y se eliminan de manera adecuada.
- d. Otra medida de seguridad

## **2.6 Seguridad de la información**

- a. Se controla el acceso a la información confidencial, tal como los planes de la planta y los pormenores relacionados con el procesamiento
- b. Se protege el acceso a los sistemas informáticos por medio de cortafuegos y, o también, de contraseñas
- c. Otra medida de seguridad

---

## **Medidas de seguridad del personal**

### **(Ejemplos: verificación de referencias, uso de un registro para visitantes o para firmar o verificación de tarjetas de identidad)**

---

**META:** Garantizar que únicamente el personal autorizado está en la instalación en cualquier momento

Este establecimiento cuenta, por lo menos, con una de las siguientes medidas de seguridad del personal:

#### **3.1 Seguridad de los empleados**

- a. Se cuenta con un método para reconocer o identificar a los empleados
- b. Se verifican los antecedentes o se efectúa la verificación de las referencias para los empleados nuevos<sup>1</sup>
- c. Los empleados tienen restricciones con respecto a lo que pueden traer o llevarse de la instalación (p. ej., cámaras)
- d. Otra medida de seguridad

#### **3.2 Seguridad de personas que no sean empleadas (p. ej., visitantes, contratistas, huéspedes, clientes, camioneros)**

- a. Se mantiene un registro de personas que no son empleados y que entran en el establecimiento
- b. Se cuenta con un método para reconocer o identificar a las personas que no son empleados
- c. Las personas que no son empleados van escoltadas dentro de la planta
- d. Las personas que no son empleados están restringidas a las áreas apropiadas
- e. Las personas que no son empleados tienen restricciones con respecto a lo que pueden traer o llevarse de la instalación
- f. Otra medida de seguridad

#### **3.3 Capacitación de seguridad**

- a. A los nuevos empleados<sup>2</sup> se les proporciona capacitación sobre las medidas de seguridad
- b. Se ofrecen, de manera periódica, cursos de repaso de capacitación sobre las medidas de seguridad a los empleados
- c. Se capacita a los empleados para informar sobre actividades sospechosas o fuera de lo común

---

<sup>1</sup> Puede verificar la elegibilidad de empleo de sus nuevos empleados electrónicamente en la página web: [http://www.dhs.gov/files/programs/gc\\_1185221678150.shtm](http://www.dhs.gov/files/programs/gc_1185221678150.shtm). *E-verify* es un sistema basado en el Internet y operado por el gobierno federal, el cual está disponible para los empleadores sin cargo alguno.

<sup>2</sup> Puede acceder gratuitamente a la capacitación sobre las medidas de seguridad de sus empleados en la página web: <http://www.fda.gov/food/fooddefense/toolseducationalmaterials/default.htm>

**No todas las medidas sugeridas serán adecuadas o prácticas para todas las instalaciones.**

d. Otra medida de seguridad

---

## **Medidas de seguridad para responder a incidentes**

**(Ejemplos: consultar el plan de emergencia, el plan de seguridad u otro plan)**

---

**META: Responder rápidamente ante cualquier amenaza o incidente de contaminación de un producto usando medidas planeadas**

Este establecimiento cuenta, por lo menos, con una de las siguientes medidas de seguridad para responder a incidentes:

### **4.1 Investigación de situaciones de seguridad preocupantes**

- a. Se cuenta con procedimientos para garantizar que los productos adulterados o potencialmente nocivos se retengan en la planta
- b. Se investigan las observaciones hechas por los clientes
- c. Se estimula a los empleados para que informen sobre cualquier actividad fuera de lo común
- d. Hay información disponible para los empleados sobre la manera de responder ante amenazas por teléfono u otro tipo de amenazas.
- e. Los empleados tienen la capacidad para detener sus actividades para reducir a un mínimo cualquier incidente potencial de contaminación de productos
- f. Se investiga todo fallo de seguridad que se notifique (p. ej., alarmas, sospecha de adulteración)
- g. Otra medida de seguridad

### **4.2 Contactos de emergencia**

- a. La información de contacto del personal de la planta se mantiene al día
- b. La lista de contactos en caso de emergencia se mantiene al día
- c. Otra medida de seguridad

### **4.3 Otros planes de seguridad**

- a. Se mantiene y revisa con regularidad el plan de retirada de productos
- b. El personal clave está capacitado en procedimientos de retirada de productos
- c. Otra medida de seguridad



---

# APÉNDICE A

## ***Lista de implementos o medidas de seguridad para la protección alimentaria***

---

El presente apéndice ofrece una lista de implementos o medidas de seguridad adicionales que el establecimiento podrá tener en cuenta o que tal vez ya haya puesto en práctica; estas sugerencias le ayudarán a elaborar un plan que se adapte a sus necesidades concretas.

### **1. Implementos para la seguridad en el exterior**

#### **Seguridad física**

- Asegurarse de que haya suficiente luz en el exterior del edificio para vigilar el establecimiento por la noche y la madrugada.
- Instalar puertas de cierre automático y, o también, alarmas en las salidas de emergencia.
- Asegurarse de que los componentes que se indican a continuación estén protegidos por cerraduras, precintos o sensores cuando no haya nadie vigilando (después de horas de trabajo y los fines de semana) para impedir la entrada de personas no autorizadas:
  - Puertas y portones exteriores
  - Ventanas
  - Aberturas en el tejado
  - Aberturas de las rejillas de ventilación
  - Cajas de camiones remolque
  - Escotillas de camiones cisterna
  - Vagonetas
  - Tanques de almacenamiento a granel/silos
  - Puertos de carga
  - Estaciones de mangueras o bombeo
- Realizar con regularidad y documentar las inspecciones de seguridad de las instalaciones de almacenamiento, inclusive de aquellos vehículos que se usen para el almacenamiento provisional.
- Restringir el acceso a depósitos o pozos de agua en el exterior.

#### **Seguridad de las zonas de envío y recepción**

- Vigilar atentamente los vehículos de carga y descarga que transporten productos crudos, productos acabados u otros materiales que se empleen en el procesamiento de alimentos.
- Inspeccionar los tanques cisterna y, o también, las vagonetas para detectar la presencia de materiales, ya sean sólidos o líquidos, en los tanques antes de cargar productos líquidos. Cargar solo cuando sea apropiado. Notificar o registrar los resultados.
- Controlar el acceso a los muelles de carga y descarga para impedir las entregas no autorizadas o no verificadas.
- Exigir a los proveedores la notificación previa de todas las cargas.
- Investigar inmediatamente cualquier alteración sospechosa en los documentos de envío.
- Cotejar todas las entregas con la lista de entregas programadas.

- Mantener las entregas no programadas fuera del establecimiento hasta que éstas puedan ser verificadas.
- Si se aceptan entregas después del horario de trabajo, exija notificación previa de la entrega y asegúrese de que haya una persona autorizada para verificar y recibir la entrega.
- Comprobar el contenido y el estado de los envíos de cargas fraccionadas (LTL, por sus siglas en inglés) o de cargas parciales.
- Exigir que los envíos de productos crudos, de ingredientes y de productos acabados estén sellados con precintos de seguridad o numerados y documentados y verificar los precintos o sellos antes de su ingreso en la planta. Rechace la entrega si faltan los sellos o precintos o si éstos están rotos.
- Seleccionar empresas de transporte y proveedores teniendo en cuenta las medidas de seguridad que utilizan en sus operaciones.
- Examinar las devoluciones de mercancías en un lugar aparte para comprobar si hay señales de adulteración, antes de proceder a salvarlas o usarlas de nuevo.
- Mantener registros de la disposición de las mercancías devueltas.
- Exigir que los conductores y el personal de entregas se identifiquen, preferiblemente mediante una cédula de identificación con foto. Registre los nombres.
- Minimizar el tiempo que un camión permanece abierto durante la descarga y la entrega de la mercancía.

## **2. Medidas para la seguridad en el interior**

### **Seguridad general en el interior**

- Instalar y vigilar cámaras de seguridad.
- Aumentar la visibilidad dentro del establecimiento (p. ej., mejorar la iluminación, los espacios abiertos, aumentar la supervisión, añadir cámaras).
- Hacer un inventario frecuente de las llaves que dan acceso a las zonas protegidas o vulnerables del establecimiento.
- Restringir el acceso a los mandos de control (con puertas o portones cerrados con llave o restringiendo el acceso exclusivamente al personal designado) de los siguientes sistemas:
  - Calefacción, ventilación y aire acondicionado
  - Propano, gas natural, agua y electricidad
  - Sistemas de desinfección
  - Sistemas de limpieza *in situ* (CIP, por sus siglas en inglés) u otros sistemas químicos centralizados

### **Seguridad de las zonas del matadero y de procesamiento**

- Mantener registros que permitan rastrear hacia atrás o hacia adelante los materiales y los productos acabados.
- Acortar el tiempo que un lugar permanece sin vigilancia.
- Reducir el acceso a los envases de productos y a la maquinaria de procesamiento.
- No permitir que haya efectos personales que no sean necesarios en la zona de producción.

---

*No todas las medidas sugeridas serán adecuadas y prácticas para todas las instalaciones.*

## **Seguridad del almacén**

- Mantener un registro del acceso a las áreas de almacenamiento de productos e ingredientes.
- Frecuentemente, verificar el inventario de productos acabados para comprobar si se han agregado o retirado existencias.
- Restringir el acceso a las instalaciones exteriores de almacenamiento exclusivamente al personal designado.

## **Seguridad de los ingredientes, del agua y del hielo**

- Examinar los paquetes de ingredientes antes de usarlos para comprobar si hay señales de adulteración.
- Restringir el acceso a las áreas de almacenamiento de productos, ingredientes y de embalaje exclusivamente al persona designado (p. ej., mediante puertas o portones cerrados con llave).
- El agua proviene de una fuente controlada por el municipio.
- Inspeccionar las líneas de agua para comprobar si hay señales de manipulación (realizar la inspección visual para cerciorarse de la integridad de la infraestructura, que las conexiones son adecuadas, etc.).
- Tomar medidas con las autoridades sanitarias locales para garantizar la notificación inmediata a la planta en el caso de que haya problemas con el suministro de agua potable.

## **Control de seguridad de los materiales peligrosos o las sustancias químicas**

- Restringir el acceso al laboratorio de la planta.
- Establecer procedimientos para controlar las muestras que se reciben.
- Establecer procedimientos para la recepción, el almacenamiento seguro y la eliminación de reactivos.

## **Seguridad de la información**

- Evaluar las quejas u observaciones de los clientes para establecer tendencias.
- Mantener confidenciales los pormenores de los procedimientos de la protección alimentaria según sea necesario.
- Tener la configuración o los planos del establecimiento actualizados para poner a disposición de las autoridades del orden público, inclusive de los bomberos, de ser necesario.

## **3. Implementos para la seguridad del personal**

- Autorizar a que el personal adecuado detenga el proceso si se presentan situaciones preocupantes.
- Controlar el acceso a la planta de empleados y no empleados durante horas de trabajo y fuera de éstas (usando puertas codificadas, recepcionista o tarjetas magnéticas).
- Restringir el acceso de empleados provisionales y personas no empleadas a las áreas que estén relacionadas con su trabajo.
- Implementar un sistema para identificar al personal conforme a sus funciones, cometidos y departamentos (p. ej., uniformes o gorros para el cabello del mismo color).
- Prohibir que los empleados saquen de la planta uniformes o equipo de protección suministrado por la compañía.

- Mantener una lista actualizada de empleados para cada turno de trabajo.

#### **4. Implementos para responder a incidentes**

- Establecer procedimientos de evacuación e incluirlos en el plan de protección alimentaria.
- Establecer procedimientos para responder ante amenazas y también ante incidentes reales de contaminación de productos.
- Establecer de antemano la comunicación con el personal de las autoridades locales, estatales y federales encargadas de responder a incidentes para responder de manera más eficaz.

---

---

## APÉNDICE B

### *Formulario para la revisión del plan de protección alimentaria*

---

Use este formulario para realizar la revisión anual del presente plan de protección alimentaria.

*No todas las medidas requerirán o necesitarán ser revisadas cada vez que llene este formulario.*

Fecha de la revisión anual	Persona que realizó la revisión anual (Nombre y cargo)	¿Se puso a prueba el plan de protección alimentaria? * (Sí / No)

\*Las pruebas se pueden llevar utilizando medidas sencillas, como, por ejemplo, verificando que las puertas están cerradas con llave o efectuando inspecciones del perímetro del establecimiento sin previo aviso.

---

**NOTA: Puede hacer tantas copias como necesite de este apéndice.**