

La Contaminación de los Alimentos Puede Ser Involuntaria o Deliberada

El suministro de alimentos de los EE.UU. es potencialmente vulnerable a la contaminación deliberada. Como tal, los CIs también llevan a cabo actividades de vigilancia relacionadas con la defensa de los alimentos. El objetivo principal de estas actividades es identificar aquellos posibles puntos vulnerables de seguridad que aumentan el riesgo a la contaminación deliberada de los productos de carne, ave, y huevo procesado en las instalaciones comerciales.

¿Cuál es la diferencia entre la inocuidad de los alimentos y la defensa de los alimentos?

La inocuidad de los alimentos se refiere a la protección del suministro de alimentos contra la contaminación involuntaria debido a los patógenos que ocurren naturalmente, tales como *Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *Campylobacter* y *E. coli* O157:H7, así como los riesgos químicos y físicos, lo cual son razonablemente pronosticable según el tipo de proceso.

La defensa de los alimentos se refiere a la protección del suministro de alimentos de la contaminación intencional por agentes químicos, biológicos, físicos o radiológicos. Actividades de defensa de los alimentos pueden incluir la aplicación de medidas de protección adicionales para:

- ✓ reducir el riesgo de que alguien contamine deliberadamente el suministro de alimentos, y
- ✓ minimizar el impacto de un incidente.

La protección de los alimentos es VOLUNTARIA. Las empresas no están obligadas a emplear medidas de defensa alimentaria. No obstante, es la mejor práctica de proteger aún más la salud pública y su imagen comercial. Las actividades de vigilancia en el comercio relacionada con la defensa de los alimentos pueden ayudar a los propietarios u operadores a identificar posibles vulnerabilidades.



Departamento de Agricultura de los Estados Unidos

Recursos para Obtener Información Adicional

La página web del USDA FSIS (<http://www.fsis.usda.gov>) tiene disponible recursos gratis en cuanto a la defensa de los alimentos y respuestas de emergencia como también información guía, tales como:

- Información guía sobre la elaboración de un plan de defensa alimentaria
- Información guía sobre la defensa de los alimentos para los procesadores y distribuidores
- Información guía sobre la defensa de alimentos para los transportistas y almacenes
- Información guía sobre las medidas de mitigación de riesgo
- Información guía a través de askFSIS, un servicio basado en tecnología web donde los clientes pueden someter sus preguntas y recibir respuestas.

Si usted tiene preguntas adicionales, por favor comuníquese con el Small Plant Help Desk al 1-877-FSISHHELP (1-877-374-7435) o por correo electrónico a InfoSource@fsis.usda.gov.



Departamento de Agricultura de los Estados Unidos

La Inocuidad Alimentaria y Defensa Alimentaria del FSIS

Información para las Empresas de Comercio



El Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS) del USDA

FSIS (por sus siglas en inglés), es la agencia reguladora dentro del USDA responsable de proteger la salud pública, asegurándose de que las carnes, aves y productos de huevo procesado, distribuidos en el comercio sean inocuos, sanos, y estén debidamente etiquetados y empaquetados.



Los Investigadores de Cumplimiento del FSIS

Para asegurar la protección de la salud pública, los investigadores de cumplimiento (CIs por sus siglas en inglés) del FSIS son los responsables de llevar a cabo las autoridades legales de la agencia mediante la vigilancia, la investigación, el control del producto y el cumplimiento de la ley.

El objetivo principal de estas actividades es proteger a los consumidores de alimentos que hayan sido involuntariamente o deliberadamente contaminados, y durante los brotes de enfermedades transmitidas a través de los alimentos.

Las actividades de vigilancia del FSIS relacionadas con la inocuidad de los alimentos en el comercio, incluyen la verificación de que las carnes, las aves y los productos de huevo procesado sean sanos y no estén adulterados. Los CIs verificarán que:

- ✓ los productos no estén almacenados bajo condiciones no-sanitarias donde dichos productos se contaminen o lleguen a ser perjudicial para la salud.
- ✓ los registros se mantengan de tal manera que revelen correctamente todas las transacciones involucradas en las actividades comerciales que están sujetas a las regulaciones del FSIS.

¿Qué puede esperar una empresa cuando un investigador de cumplimiento del FSIS realiza actividades de vigilancia y de defensa de los alimentos en el comercio?



- ✓ Durante la visita de vigilancia, el CI puede hacer preguntas sobre las condiciones, el almacenamiento, el manejo, la preparación y el transporte de carnes, aves y productos de huevo procesado. El CI también puede tomar muestras de estos productos. El CI puede inspeccionar equipos apropiados y las condiciones internas y externas de la instalación.
- ✓ Se requiere que el CI documente cualquier hallazgo y presente una copia en papel del formulario FSIS 5420-3, llamado Food Defense Surveillance Findings, Sensitive Security Information, a la administración de la instalación.



- ✓ Al llegar, el CI mostrará su tarjeta de presentación y sus credenciales (por ejemplo: nombre, números de teléfono, lugar de empleo, etc.).
- ✓ El CI avisará que él / ella está ahí para llevar a cabo una actividad de vigilancia y / o actividad de defensa alimentaria.
- ✓ Si el CI está visitando un negocio cuyas actividades son abiertas al público (por ejemplo, una tienda al por menor), no se les requiere al CI hacer un contacto previo, antes o después de entrar a la empresa. Se le requiere al CI comunicarse con el personal de administración para discutir temas sobre la inocuidad / defensa alimentaria y cualquier otro tipo de visita.

¿Qué puede hacer usted para proteger sus productos?

Hay medidas simples y de bajo costo que usted puede implementar para evitar la contaminación intencional de sus productos. Una de las formas primordiales y más importantes de proteger a sus clientes, empleados y negocio es desarrollar un Plan de Defensa Alimentaria. Los elementos clave que se deben atender:

- ✓ Seguridad en el Exterior
- ✓ Seguridad Interna
- ✓ Seguridad del Personal
- ✓ Respuesta a Incidentes

Otros elementos del Plan de Defensa Alimentaria puede incluir:

- ✓ Evitar el acceso no autorizado a las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos.
- ✓ Monitorear las áreas de autoservicio (por ejemplo: las barras de ensalada, áreas de condimentos) para señales de adulteración.
- ✓ Requerir al personal de entrega a firmar un libro de registro y presentar una identificación con foto.
- ✓ Restringir el acceso a zonas de almacenamiento de productos químicos.
- ✓ Mantener las puertas de muelles de recepción cerradas desde adentro.
- ✓ Realizar verificaciones de antecedentes de los empleados.
- ✓ Capacitar a los empleados para que tengan conocimiento pleno acerca de la defensa alimentaria y cómo reportar incidentes tales como amenazas telefónicas o comportamiento sospechoso de clientes.
- ✓ En el caso de un incidente, comunicarse con la policía local.

Al contar con un Plan de Defensa Alimentaria, usted contribuirá a un suministro de alimento más seguro. Beneficios adicionales de tener un Plan de Defensa Alimentaria también puede incluir:

- ✓ Reducir el riesgo de productos peligrosos, robo y pérdidas económicas.
- ✓ Una posible reducción en la responsabilidad legal de la compañía.

