
“Programa de Defensa Alimentaria – Food Defense”

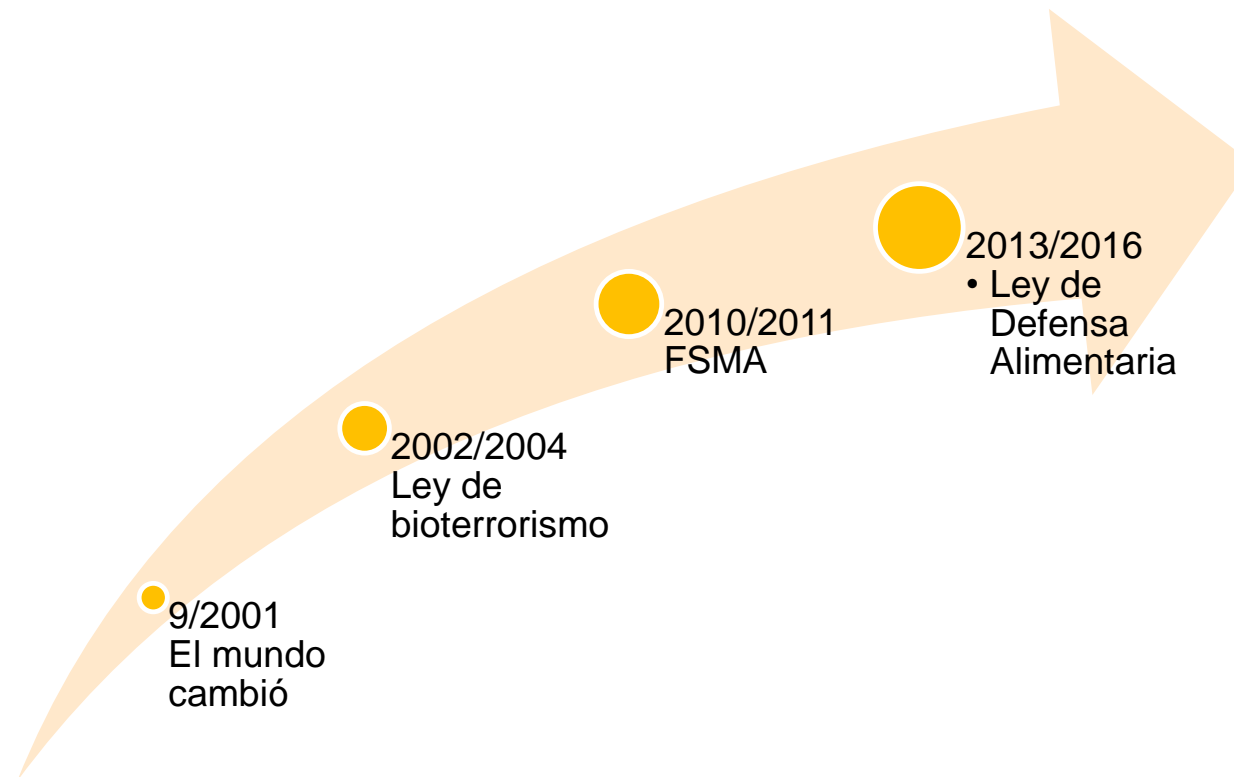
Blga. Sonia Palomino Salcedo
spalomino@grupofs.com

Seminario Miércoles del Exportador – PromPerú
3 de agosto 2016
Lima, Perú

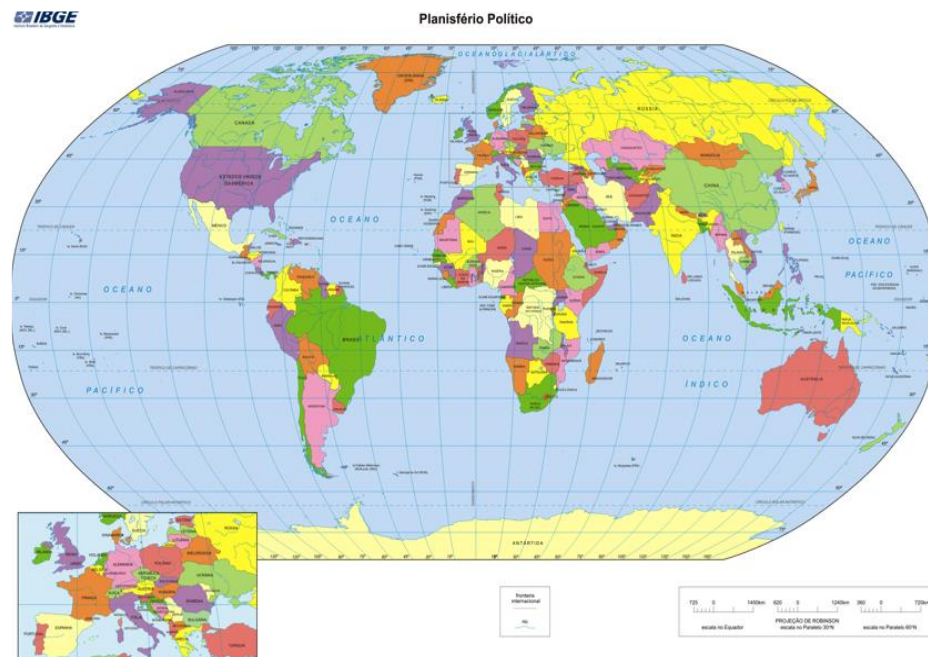
¿Dónde empezó todo?



Pasado, presente y futuro de la defensa de los alimentos



Principales expectativas del comercio internacional



Internacional

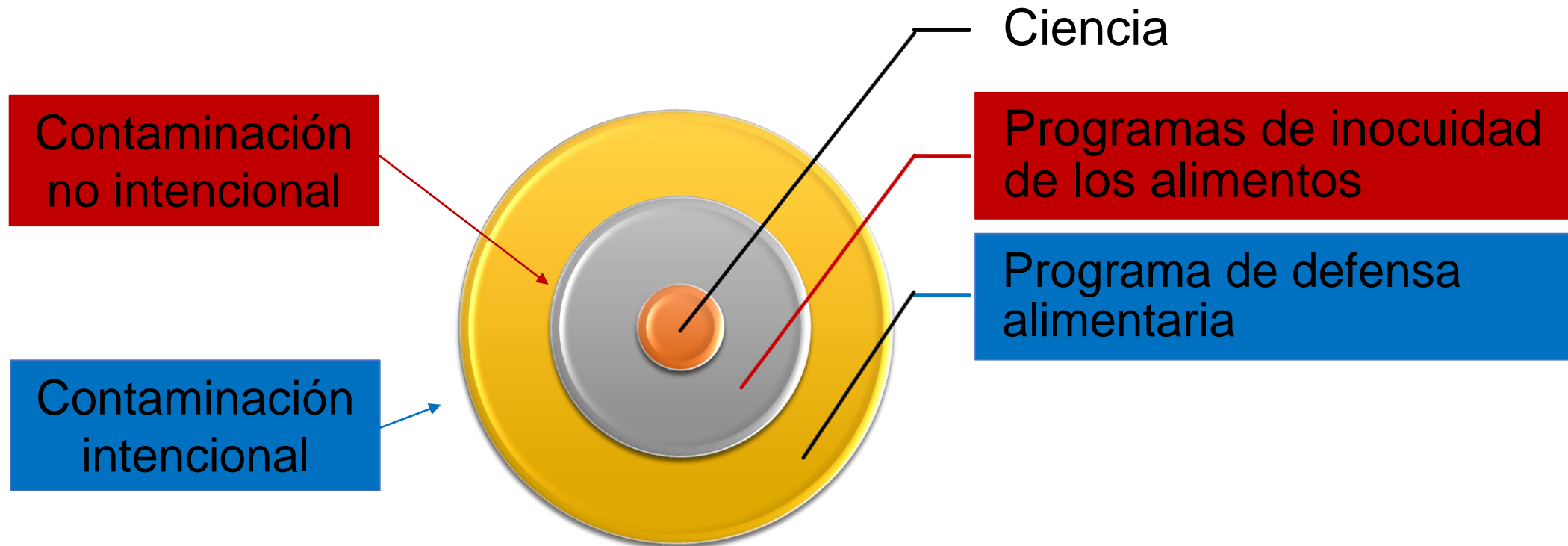
GFSI

- BRC
- IFS
- FSSC 22000
- SQF

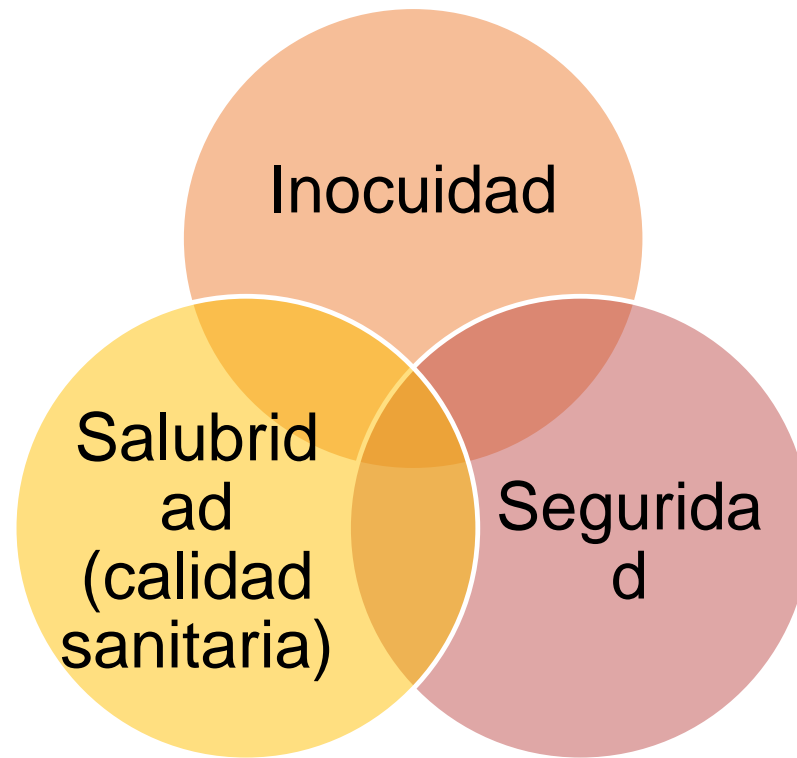
BASC

AIB International

Líneas de acción para la protección del producto



Líneas de acción para la protección del producto



Agentes utilizados en una contaminación accidental



Agentes
biológicos



Agentes
químicos



Agentes
físicos



Agentes
radiológico
s

Impactos de la contaminación intencional



Enfermedades y/o muertes



Miedo y ansiedad generalizada en la población



Pérdida de la confianza en la cadena de suministro

Casos de contaminaciones no intencionales / intencionales

Agente	Alimento	Efecto / Daño	Personas afectadas	Causa	Fecha
<i>Salmonella typhimurium</i>	Leche pasteurizada	17 muertos	16000	Recontaminación por tubería defectuosa en una sola planta	Abril 1985
<i>Salmonella enteritidis</i>	Helados	150 enfermos	224,000	Uso de carros tanque con huevo sin pasteurizar	Septiembre 1994
Amoniaco	Alimentos almacenados	Vómito, nauseas, diarrea	60	Contaminación de alimentos con amoniaco	Noviembre 1984
<i>Salmonella sp</i>	Ensaladas	45 hospitalizaciones. El FBI tardó un año en resolver el caso	751	Contaminación intencional para afectar elecciones locales	1984
<i>Shigella dysenteriae</i>	Donas	12 problemas gastrointestinales severos	45	Un empleado a disgusto contaminó las donas, empleo una computadora sin vigilancia para invitar a comerlas	Octubre 1996
Plaguicida a base de nicotina	Carne molida	200 libras	92	Contaminación intencional por un empleado a disgusto	Enero 2003

5 componentes esenciales de una estrategia gerencial para el control de la contaminación intencional del producto



¿Quiénes son los agresores?

- Criminales
- Manifestantes
- Terroristas
- Subversivos
- Empleados delictivos o resentidos



Un agresor es la persona que a propósito daña o contamina los productos alimenticios

Para contaminar un alimento, el agresor debe:

- ➔ Tener **acceso** al producto por un **tiempo** suficientes
- ➔ Ser capaz de **obtener e introducir** suficiente cantidad de un contaminante apropiado
- ➔ Ser capaz de cometer el delito sin ser **descubierto**
- ➔ Tener la **actitud y deseo** de querer contaminar el alimento

¿Qué estamos tratando de proteger?

Personas

- Empleados, contratistas, visitantes, etc.

Productos ----- Consumidores

- ¿Cuántas personas están expuestas a su producto?

Activos

- Edificio, equipo, vehículos de transporte, etc.

Marcas

- ¿Cuánto vale la marca de la empresa?

Definir las amenazas

Existencia

- presencia de un grupo amenazador

Habilidad

- capacidad de llevar a cabo las amenazas

Intención

- plan para dañar marcas, productos o personas

Actividad

- de agresores demostrada en el tiempo

Amenazas específicas

- Objetivo específico a lograr

Ambiente de seguridad

- Ambiente donde se opera ¿Qué tan vulnerables somos?

Equipo de seguridad

Coordinador de Seguridad

Gerente de Recursos Humanos

Gerente de Planta

Gerente de Calidad

Gerente de Tecnología Informática

Representante de Empleados

Asesor Legal / Abogado Corporativo

Gerente de Producción

Gerente de Operaciones

Presidente o Gerente General

Responsabilidades del equipo de seguridad

Desarrollar, ensayar y actualizar el plan de seguridad de la planta

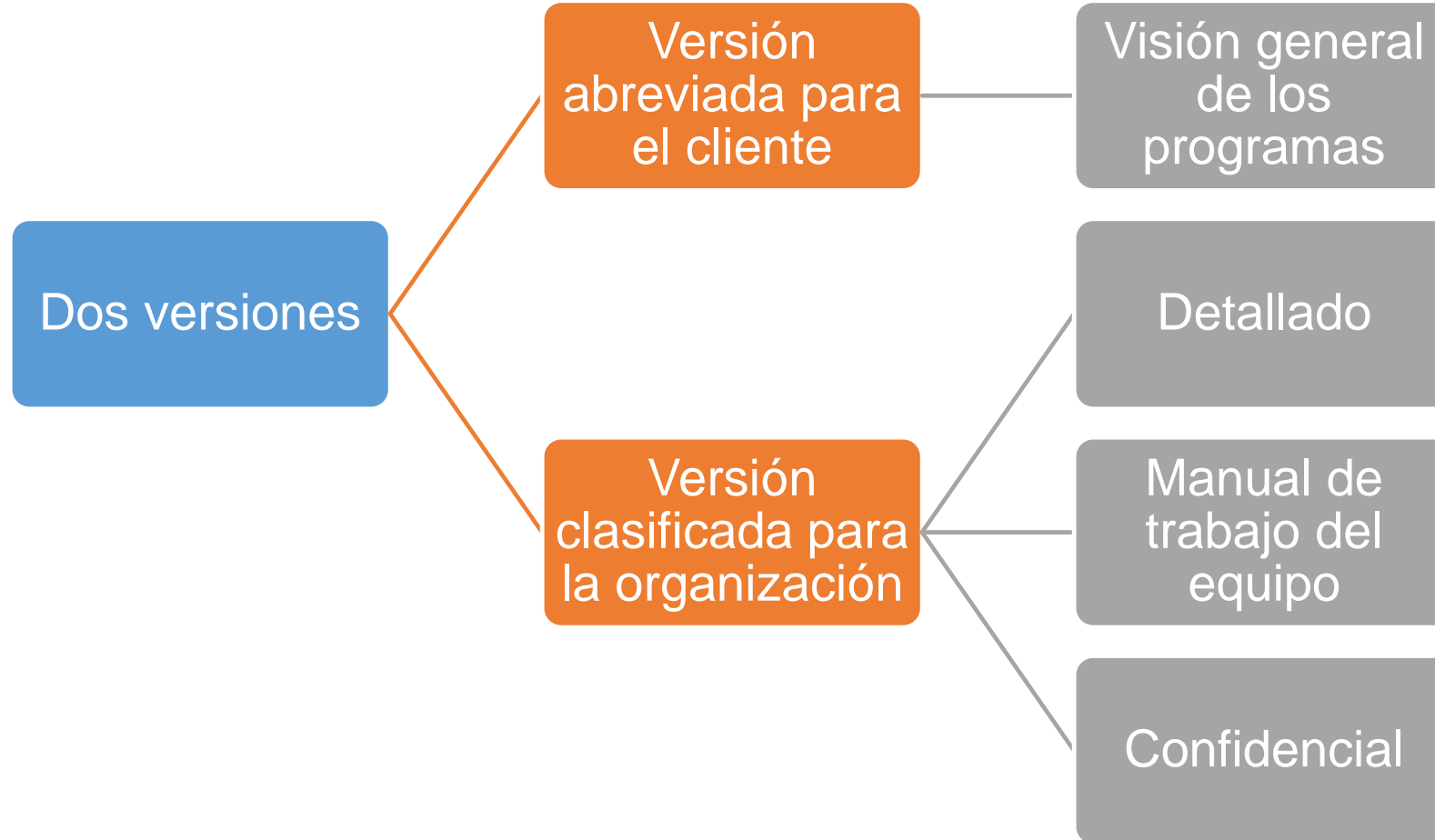
Realizar una evaluación de las amenazas / vulnerabilidades

Asegurar que TODOS los empleados tienen un entendimiento claro de las normas y políticas

Facilitar la comunicación continua con los primeros respondedores locales



Manual de seguridad de la planta



Manual de seguridad de la planta

Contenido

Política de seguridad

- Compromiso
- Visión

Generalidades

- Tipo de establecimiento, productos, procesos
- Localización
- Descripción del edificio
- Número de empleados

Contactos (emergencia)

- Equipo de seguridad, crisis, retiro
- Hospitales, bomberos, policía
- Autoridad sanitaria
- Clientes, proveedores, transportistas
- Laboratorios especializados

Información miscelánea

- Resumen del análisis de vulnerabilidad
- Esquema del establecimiento
- Principales planes, políticas y procedimientos

Seguridad física de las áreas exteriores y alrededores

- Perímetro
- Cercas y portones
- Patios y caminos
- Estacionamiento
- Entrada y salida del personal
- Luces
- Señalización
- Sistema de agua
- Tanques de almacenamiento externo
- Acceso al techo
- Sistema CCTV



¿Es segura la zona donde se encuentra el pozo de agua?



¿Es segura la zona de almacenamiento temporal de residuos sólidos)



Control de acceso

Cómo se concede y niega el acceso

Quien tiene la autoridad

Qué áreas requieren de un nivel más alto de control de acceso

Registros que identifican los problemas (problemas comunes)

Control de acceso

Servicio de guardia

Vehículos

Política sobre la entrada de visitantes

Política para contratistas

Política para grupos

Empleados



Transporte y almacenamiento

Seguridad en el transporte



Diferentes transportes
Diferentes vulnerabilidades
Si hay mayor vulnerabilidad,
Requiere control adicional



Transporte y almacenamiento

Otros transportes



Marítimo



Aéreo



Terrestre

Transporte y almacenamiento

¿Es seguro este almacén?



Transporte y almacenamiento

Recibos por paquetería ¿Cuáles son las señales de una posible adulteración?



Transporte y almacenamiento

Recibos a granel



Carga
sólida en
big bag



Carga
líquida en
IBC



Descarga
en jabas

Transporte y almacenamiento

Despacho de producto



Consolidación de la carga



Embalaje de la carga



Carga al vehículo

Instalaciones y procesos

- Análisis de seguridad de las áreas interiores
- Área de productos expuestos
 - Dosificación / pesado
 - Mezclado
 - Empaque
- Laboratorio
- Salas de servidores / seguridad de la información
- Oficinas



Selección y control de proveedores

De productos

- Materias primas
- Insumos
- Envases y empaques
- Productos químicos
- Indumentaria
- Artículos de oficina
- otros

De servicios

- Construcción y mantenimiento
- Saneamiento ambiental
- Lavandería
- Laboratorios
- Gestión de residuos
- Servicios logísticos
- otros

Programa de recursos humanos

Políticas generales

- Selección y contratación
- Inducción
- Mantenimiento del personal
- Evaluación del personal
- Vinculación y desvinculación
- Manejo de información confidencial

- Políticas de uso, áreas para los empleados y estacionamiento
- Casilleros
- Uniformes
- Control de acceso
- Control de llaves
- Reglas de comportamiento

Evaluación de amenazas y vulnerabilidades

Evaluación del riesgo

Evaluación de las amenazas

Severidad o niveles de criticidad

Análisis de riesgos para el sitio

Evaluación de medidas existentes

Recomendaciones para bajar el riesgo

Programas de control

Evaluación de amenazas y vulnerabilidades

Proceso	Actividad / Evento	Peligro	Evaluar el riesgo	Nivel del riesgo	Control del riesgo	Rango
Calidad sanitaria del agua	Instalaciones: Ubicación del pozo de agua	<u>Ambiente de seguridad</u> El pozo de agua se ubica en el exterior de la planta (3 km) expuesto a la intemperie	Contaminación del agua con agentes químicos o patógenos	Ocasional Crítico Alto 7	<ul style="list-style-type: none"> Hermetizar zona y bajo llave Restricción de acceso Puesto de vigilancia x 24 horas 	1 2 3
	Instalaciones: Equipo de clorinación	<u>Ambiente de seguridad</u> El equipo se ubica en una zona desprotegida	Daño al equipo para que el agua no sea potable	Ocasional Crítico Alto 7	<ul style="list-style-type: none"> Jaula de seguridad Restricción de acceso 	1 2
	Actividad: clorinación del agua	<u>Habilidad</u> Esta actividad se realiza manualmente	Contaminación de la solución madre de cloro con agentes químicos	Raramente Crítico Moderado 11	<ul style="list-style-type: none"> Control de uso de agentes químicos 	1
	Personal: Operador de saneamiento	<u>Habilidad</u> El operador es eventual y no esta	Personal descontento	Ocasional Crítico	<ul style="list-style-type: none"> Selección de personal Estudio de 	1 2 3

MUCHAS GRACIAS POR SU ATENCIÓN

Blga. Sonia Palomino Salcedo
Gerente Técnico – Consultora Senior
Área de Alimentos – Grupo FS SAC

www.grupofs.com

SEGURIDAD PARA PLANTAS DE ALIMENTOS (FOOD DEFENSE)

Fecha : 16 y 17 de agosto de 2016

El curso de Food Defense se desarrolló específicamente para examinar los problemas y retos asociados con la protección de la industria de alimentos contra la adulteración intencional. Nuestro objetivo es capacitar a un Coordinador de Seguridad en la Planta, que será la persona responsable de implementar y manejar los programas de seguridad en su planta.



Objetivos:

- ✓ Obtener la Certificación para su personal como Coordinador en Defensa de los Alimentos (Food Defense) de acuerdo con la Ley de Modernización de la Inocuidad de Alimentos (FSMA) por la FDA.
- ✓ Aprender las amenazas de bioterrorismo contra la industria de alimentos que existe hoy en día.
- ✓ Entender la diferencia entre los riesgos de contaminación intencional y la no intencional.
- ✓ Desarrollar los planes, políticas y procedimientos necesarios para apoyar el Equipo de Seguridad de la Planta en su misión.

Contenido:

- ✓ Introducción al Programa de Seguridad para Plantas de Alimentos
- ✓ Expectativas Legales y Comerciales
- ✓ Desarrollo de Políticas y Programas Escritos
- ✓ Seguridad Física de las Áreas Exteriores
- ✓ Transporte y Almacenaje
- ✓ Instalaciones y Procesos
- ✓ Consideraciones Sobre Control de Empleados
- ✓ Evaluación de Vulnerabilidades
- ✓ Evaluación de Vulnerabilidades-Taller.
- ✓ Control de Acceso
- ✓ Manejo de Crisis
- ✓ Evacuaciones de Emergencia
- ✓ Retiro del Producto- Manejo de la Contaminación Intencional
- ✓ Equipo de Seguridad de la Planta

**Nueva Norma
FDA
sobre
Food Defense**



Lugar y horario:

Sala de Eventos Hotel El Condado Calle Alcanfores N° 465, Miraflores Lima – Perú
De 8:30 am a 5.30 pm

Costo inscripción:

Tarifa	Costo en Dólares sin IGV por participante
Individual	370
Corporativa (más de 3 participantes)	340

BCP Cta Cte en Dolares N° 194-1412926-188-90 Interbancario N° 002-1-94-001412926-188-90

Informes e inscripciones:

(511) 372-1734; (511) 372-8182 Anexo 133

GRUPO FS