



Food Defense

Los procesadores de alimentos se han preocupado por la contaminación accidental de los alimentos y, en consecuencia, han detallado procedimientos y políticas para prevenir estos incidentes. Recientemente otra preocupación está llamando la atención de la sociedad, **la contaminación intencionada**, el acto deliberado de contaminar los alimentos para causar daño a los consumidores.

Es muy fácil dañar la actividad de una empresa agroalimentaria y provocar un perjuicio económico. Esta situación no sólo puede estar causada por terroristas, sino también por empleados de la propia organización insatisfechos, o por la propia competencia.

El **Servicio de Seguridad Alimentaria e Inspección del USDA** define Food Defense como "la protección de los productos alimenticios contra la adulteración intencionada por agentes biológicos, químicos, físicos o radiactivos"

Se considera un error considerar el concepto de Food Defense como sinónimo de inocuidad de los alimentos, y los planes de Food defense como los planes de APPCC que deben instaurar las empresas alimentarias. El objetivo de un plan de Food Defense es **identificar**, **mitigar y vigilar posibles fuentes de contaminación intencionada de los alimentos**.

En esta pantalla puede descargar una práctica presentación en PDF de la Ley Food Defense.









Principales REQUISITOS

Los principales Requisitos de Food Defense son:

- Realizar el registro de las instalaciones alimentarias.
- Notificar previamente el alimento importado
- Contar con un plan de defensa alimentaria

Ejemplos de ACCIONES PRÁCTICAS A IMPLEMENTAR

- Registrarse en un padrón de exportadores en la FDA
- Notificación previa al envío de un alimento
- Implementación y monitorización de los controles del plan de defensa
- Creación de un equipo de trabajo preparado para situaciones de emergencia
- Establecimiento de un programa de trazabilidad









Ventajas para LA ORGANIZACIÓN

- Control de los procesos internos de la organización.
- Mejora de la respuesta ante emergencias.
- Producción de alimentos seguros, gracias a la implantación de medidas que garantizan impedir sabotajes.
- Trabajadores más implicados y formados.
- Mejora de la imagen de cara al exterior.
- Aumento de la facturación, por poder trabajar en otros mercados (en este caso EE.UU).

Ventajas para LOS CLIENTES

- Al demostrar que la satisfacción del cliente es la principal preocupación de la empresa, aumenta la fidelidad de los mismos.
- Al trabajar de acuerdo a un estándar que garantiza la implantación de medidas de seguridad.
- Al mejorar el resultado del producto o servicio que el cliente recibe.

Ventajas para EL MERCADO

La principal ventaja que confiere Food Defense es un mercado más seguro para todos los consumidores.

Sectores DE APLICACIÓN

Los requisitos "Food Defense", basados en la Ley Publica 107-108 de Seguridad en la Salud Publica, Preparación y respuesta contra el bioterrorismo, es sectorial, y aplica fundamentalmente a: Fabricantes de alimentos, Manipuladores de alimentos, Empresas de empaque, Comercializadoras de alimentos, Importadoras de alimentos.



