

DEFENSA DE LOS ALIMENTOS

Protección contra actos deliberados de contaminación

Ing. en Alimentos Gerardo Blasco / Ing. en Alimentos Eduardo Peralta

Universidad Nacional de Quilmes, Tasker Consultores

“Defensa de los Alimentos” o “Food Defense” constituye una estrategia de gestión. Si bien no tiene una única definición global puede entenderse como el “Conjunto de actividades para la protección de los alimentos contra actos intencionados o deliberados de contaminación o alteración”.

Contar con una gestión de defensa de los alimentos posibilita que el suministro de alimentos sea más seguro y se encuentre mejor protegido. De esta forma, la salud de los consumidores se encontrará más protegida y se verá beneficiada. **A la vez es una herramienta de protección de la marca y de aumento de imagen de la empresa.** Food Defense permite ahorrar costos y evitar problemas de índole legal.

El concepto de Food Defense tiene en la actualidad singular importancia y es tratado por diversas organizaciones de renombre internacional entre las que se incluyen la FDA (Food and Drug Administration), el USDA (Department of Agriculture) y el DHS (Department of Homeland Security) de los EEUU, entre otras. El GFSI (Global Food Safety Initiative) considera dentro de su documento guía el tema de Food Defense. Así mismo, las principales Normas de Gestión de la Inocuidad aplicadas en la actualidad como por ejemplo FSSC 22000 (Foundation for Food Safety Certification), IFS (International Featured Standards) o BRC (British Retail Consortium) incluyen entre sus requisitos pautas claras acerca de Defensa de los Alimentos.

Como objetivo fundamental de un plan de “Food Defense” se incluye el identificar, mitigar y vigilar posibles fuentes de contaminación intencionadas de los alimentos. El concepto de Food Defense incluye a otros como por ejemplo Sabotaje, Vandalismo, Protección de los alimentos, Biovigilancia o Bioterrorismo.

EL PLAN DE FOOD DEFENSE

La estructura del Plan de Food Defense, el documento base que indica la gestión de la defensa de los alimentos, puede tener cualquier estructura dependiendo de cada organización. Sin embargo, de manera general, no pueden obviarse los siguientes aspectos:

- **Entorno de la organización.** Índices de criminalidad en la zona, ocurrencia de delitos, instalaciones adyacentes.

- **Acceso a las instalaciones.** Presencia de personas ajenas a la organización (empleados temporales o subcontratados), realización de trabajos en el exterior o dentro de una nave productiva cerrada.
- **Naturaleza del producto fabricado y su vulnerabilidad a adulteración intencionada.** Tamaño de lotes de producción, tipos de envases y presentaciones, vida útil, accesibilidad al producto.
- **Marco social de la organización.** Empleados descontentos; diferencias en nacionalidades, creencias, políticas laborales o de otro tipo.

La Gestión del Plan de Food Defense juega un rol muy importante en su aplicación. Con lo cual factores como los siguientes son clave en el éxito del mismo.

- Funciones y responsabilidades claras.
- Compromiso de la dirección.
- Concientización del personal.
- Análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados a los productos, instalaciones y su entorno, para identificar vulnerabilidades.
- Identificación de vulnerabilidades y determinación de las medidas de control.
- Implementación y sostenibilidad del programa.
- Auditorías y verificaciones internas de todo el programa de “Food Defense”.
- Mejora continua del sistema.

ALGUNAS RECOMENDACIONES

Se debe contar con un equipo de personas que gestionen el plan -el Equipo de Food Defense- ya sea pertenecientes a la empresa o con ayuda de expertos técnicos externos. Dentro de este equipo debe nombrarse a un líder que marcará el camino a seguir. Es fundamental el acceso de este Equipo a la Alta Dirección organizacional, la Defensa Alimentaria es una responsabilidad de la dirección.

Las competencias de los miembros de ese equipo son fundamentales. Al ser un tema bastante actual y nuevo en el mercado la formación y actualización de los conocimientos son aspectos claves.

Es importante considerar dentro del Plan de Food Defense los requisitos legales aplicables.

La revisión permanente del plan, y su actualización al momento de algún cambio que afecte la integridad alimentaria es muy importante. Complementariamente definir un sistema de alertas y la evaluación de su efectividad en forma periódica son pautas que no pueden estar ausentes.



El mantenimiento de documentación y evidencias que demuestren la Defensa aplicada y su correcto funcionamiento deben ser contempladas.

Deben identificarse las áreas críticas para la seguridad y el acceso a estas debe estar controlado.

Deberá disponerse de procedimientos para evitar cualquier sabotaje y/o para permitir la detección de indicios de sabotaje.

El control de visitas a la planta y su operatividad debe ser evaluado y contemplado en el marco del Plan de Food Defense.

COMO EJEMPLOS

Al desarrollar el Plan de Food Defense frecuentemente se recurre a “efectuarnos” ciertas preguntas y en función de las respuestas establecer los métodos de control a aplicar. A modo de ejemplo se muestran a continuación algunos de esos interrogantes referidos a Instalaciones y a Personal. Es decir, Para identificar vulnerabilidades, el equipo de “Food Defense” debería considerar al menos lo siguiente:

Exterior

- ¿Son seguras todas las vías de acceso, puertas y ventanas?
- ¿Es necesario un vallado o muro perimetral?
- Si existe el vallado o el muro perimetral, ¿está en buen estado?
- ¿Hay suficiente iluminación?
- ¿Existe un acceso controlado para personas y vehículos?
- ¿Hay áreas de estacionamiento de vehículos controladas y vigiladas?
- ¿Existen sistemas de ventilación debidamente protegidos?
- ¿Son seguras las áreas de recepción y almacenamiento de mercadería a granel?

Personal

- ¿Es necesario o se lleva a cabo una comprobación del historial del personal, si la ley lo permite?
- ¿Se ha evaluado la posibilidad de represalias procedentes de personal despedido?
- ¿Se revisan los motivos por los que deja la empresa un empleado?
- ¿Se supervisa al personal?
- ¿Se forma a los empleados en la identificación / aviso de comportamientos sospechosos?
- ¿Se permiten cámaras?
- ¿Existe una política escrita sobre cómo tratar armas o drogas legales o ilegales?



tasker
consultores
.com.ar

Tasker Consultores

www.taskerconsultores.com.ar

info@taskerconsultores.com.ar

(54) 11 4601.3189

Aquino 6061 (C1439AEE) CABA, AR

Una vez identificados los riesgos y las vulnerabilidades, el Equipo de Food Defense desarrollará e implementará métodos adecuados de control para eliminar, mitigar o mantener en niveles aceptables esas vulnerabilidades.

PARA CONCLUIR

Food Defense es una actividad clave en el mercado actual de los alimentos y no puede manejarse de manera general o superficial.

Un plan de defensa alimentaria puede a) disminuir la ocurrencia de productos no aptos para el consumo y una pérdida económica ante su distribución, b) reducir el robo y c) aumentar el aporte social de la empresa.

Por todo lo anterior es fundamental que las organizaciones pertenecientes a la cadena agroalimentaria comiencen a desarrollar y aplicar estos conceptos, siendo claves estrategias de mercado.

Fuentes:

- *Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), www.fao.org*
- *Guía de "Food Defense" de IFS Food v. 6 para su implantación*
- *<http://www.fsis.usda.gov/>*
- *www.fssc22000.com*
- *GFSI_Guidance_Document_Sixth_Edition_Version_6.3*
- *www.aibonline.org*
- *www.brcglobalstandards.com/*
- *www.ifs-certification.com*



Tasker Consultores

www.taskerconsultores.com.ar

info@taskerconsultores.com.ar

(54) 11 4601.3189

Aquino 6061 (C1439AEE) CABA, AR