



FOOD DEFENSE

Medidas de mitigación

Ing. Federico Martinez Sayé
(Resp. Calidad y Desarrollo PARNOR S.A.)



El Consejo de los
Profesionales
del Agro, Alimentos
y Agroindustria



Universidad
Nacional
de Quilmes

tasker
consultores

Blasper Consultores SRL

27/10/2022



¿Qué es FOOD DEFENSE?



El Consejo de los
Profesionales
del Agro, Alimentos
y Agroindustria



Universidad
Nacional
de Quilmes

tasker
consultores

Blasper Consultores SRL



FOOD
DEFENSE

Conjunto de actividades para la protección de los alimentos contra actos intencionados o deliberados de contaminación o alteración



OBJETIVO: Identificar, mitigar y vigilar posibles fuentes de contaminación intencionadas de los alimentos. Incluye Sabotaje, Vandalismo, Protección de los alimentos, Biovigilancia y Bioterrorismo, entre otros



PUEDE GENERAR EFECTOS NEGATIVOS SOBRE:



Inocuidad



Requisitos de SGI



Impacto en
negocios y Marca



Requisitos
Legales



El Consejo de los
Profesionales
del Agro, Alimentos
y Agroindustria



Universidad
Nacional
de Quilmes



Blasper Consultores SRL



Parnor se encuentra certificando un esquema GFSI. La FSSC 22000 cuenta con requisitos asociados en:



1 – ISO TS 22002-1 – INCISO 18: PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS, BIOVIGILANCIA Y BIOTERRORISMO

18.1 Requisitos generales

Cada establecimiento debe evaluar los peligros sobre el producto asociados a actos de sabotaje, vandalismo o terrorismo, y debe implementar medidas de protección proporcionales.

18.2 Controles de acceso

Las áreas potencialmente sensibles dentro del establecimiento se deben identificar, hacer mapas de ellas y someterlas a controles de acceso.

Cuando sea posible, se debe restringir el acceso físico mediante el uso de cerraduras, tarjetas de seguridad electrónicas u otros sistemas alternativos.



Parnor se encuentra certificando un esquema GFSI. La FSSC 22000 cuenta con requisitos asociados en:



2 – REQUISITOS ADICIONALES – FSSC 22000 SCHEME VERSION 5.1 / NOVIEMBRE 2020

APÉNDICE 1: DEFINICIONES

Las siguientes definiciones se aplican a la terminología utilizada en toda la documentación de referencia.

FOOD DEFENSE

Es el proceso para garantizar la seguridad de los alimentos y bebidas frente a todas las formas de ataques maliciosos intencionales, incluidos los ataques motivados ideológicamente que conducen a la contaminación o al producto inseguro (GFSI v7.2:2018).

AMENAZA

Susceptibilidad o exposición a un acto de food defense (como sabotaje, manipulación maliciosa, empleado descontento, acto terrorista, etc.) que se considera una brecha o deficiencia que podría afectar la salud del consumidor si no se aborda.



Parnor se encuentra certificando un esquema GFSI. La FSSC 22000 cuenta con requisitos asociados en:



2 – REQUISITOS ADICIONALES – FSSC 22000 SCHEME VERSION 5.1 / NOVIEMBRE 2020

2.5.3 FOOD DEFENSE

2.5.3.1 EVALUACIÓN DE AMENAZAS

La organización debe contar con un procedimiento documentado para:

- a) Llevar a cabo una evaluación de amenazas para identificar y evaluar amenazas potenciales;
- b) Desarrollar e implementar medidas de mitigación para amenazas significativas.

2.5.3.2 PLAN

- a) La organización debe tener un plan de defensa alimentaria documentado que especifique las medidas de mitigación que cubren los procesos y productos dentro del alcance del SGIA de la organización.
- b) El plan de food defense deberá estar respaldado por el SGIA de la organización.
- c) El plan deberá cumplir con la legislación aplicable y mantenerse actualizado.



P

1 - Formación de un EQUIPO FOOD DEFENSE

2 - Definir los CONTACTOS DE EMERGENCIA

A

3 - Recopilar INFORMACION de entrada

- ✓ INCIDENTES HISTORICOS DE FOOD DEFENSE
- ✓ ANTECEDENTES DEL PERSONAL
- ✓ ENTORNO DE LA ORGANIZACIÓN
- ✓ MEDIOS DE TRANSPORTE ALEDAÑOS
- ✓ ESPECIFICACIÓN DE TIPOS DE ATACANTES QUE SE PODRÍAN TENER
- ✓ RELEVAMIENTO DE TIPOS DE ATAQUES A RECIBIR
- ✓ HORARIOS DE TRABAJO
- ✓ SERVICIOS TERCERIZADOS (PERSONAL, PRODUCTIVOS, ALIMENTACIÓN, ETC.)
- ✓ ESQUEMA O PLANO DE PLANTA CON VIAS DE ACCESO
- ✓ DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS DE PLANTA
- ✓ DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO PRODUCTIVO
- ✓ MARCO SOCIAL DE LA ORGANIZACIÓN
- ✓ REQUISITOS LEGALES APLICABLES
- ✓ REQUISITOS DE CLIENTES
- ✓ REGISTROS DE CUMPLIMIENTOS

S

O

S

4 - Efectuar un ANALISIS y definir las ACCIONES BASICAS DE MITIGACION



El Consejo de los
Profesionales
del Agro, Alimentos
y Agroindustria



Universidad
Nacional
de Quilmes



Blasper Consultores SRL



ACCIONES BASICAS DE MITIGACION

A. Personal → FDA → iniciativa First

F	<ul style="list-style-type: none">•FOLLOW•Seguir el Plan de Food defense y los procedimientos de la empresa
I	<ul style="list-style-type: none">•INSPECT•Inspeccionar sus áreas de trabajo y las de alrededor
R	<ul style="list-style-type: none">•RECOGNIZE•Reconocer cualquier cosa fuera de lo normal
S	<ul style="list-style-type: none">•SECURE•Asegurar todos los ingredientes y productos terminados
T	<ul style="list-style-type: none">•TELL•Dar aviso a la gerencia ante situaciones sospechosas

B. Sitio

- 1) Medidas de seguridad para el exterior
- 2) Medidas de seguridad para el interior
- 3) Medidas de seguridad para el personal
- 4) Medidas de seguridad en respuesta a un incidente

REALIZAR UNA EVALUACION DE RIESGO

9no SEMINARIO GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



ACCIONES BASICAS DE SITIO 1 DE 5

REFIERE A	ITEM	SUB ITEM	REFERENCIA BREVE DEL REQUISITO A CUMPLIR	Medidas de mitigación
PERÍMETRO	1	A	PERIMETRO ASEGURADO	Todo el perímetro está cercado y delimitado. Se cuenta con servicio externo de Vigilancia operativo las 24 horas los 365 días del año. El equipo de Vigilancia consta de 2 serenos que realizan rondas perimetrales con frecuencia y están obligados a dejar registro de su paso mediante un dispositivo tecnológico dispuesto en cada punto de control
PERÍMETRO	1	B	ILUMINACIÓN ADECUADA	Cumple
EDIFICIO PERIMETRAL	2	A	ILUMINACIÓN	Cumple
EDIFICIO PERIMETRAL	2	B	ENTRADAS PRINCIPALES	Sólo hay un ingreso al predio el cual es controlado por Vigilancia. No se puede ingresar sin pasar por el puesto de Control. Sólo ingresa al predio personal que se haya informado y autorizado previamente por parte de un Jefe de área.
EDIFICIO PERIMETRAL	2	C	SALIDAS EMERGENCIAS	Todas las salidas de emergencia cuentan con alarma sonora en caso de apertura
EDIFICIO PERIMETRAL	2	D	ENTRADAS OPERATIVAS	Para acceder a las entradas operativas de la Planta hay que atravesar el puesto de control de Vigilancia previamente. No se puede ingresar sin pasar por el puesto de Control. Sólo ingresa al predio personal que se haya informado y autorizado previamente por parte de un Jefe de área.
EDIFICIO PERIMETRAL	2	E	OTROS PUNTOS DE ACCESO	No hay otros puntos de acceso
EDIFICIO PERIMETRAL	2	F	PRODUCTOS / MATERIALES ALMACENADOS	Cumple
VEHÍCULOS	3	A	CONTROL DE ACCESO	Todo vehículo que ingrese al predio es detenido en el puesto de control de Vigilancia. No se puede ingresar sin pasar por el puesto de Control. Sólo ingresa al predio personal que se haya informado y autorizado previamente por parte de un Jefe de área.
VEHÍCULOS	3	B	IDENTIFICACIÓN	Todo vehículo que ingrese al predio es detenido en el puesto de control de Vigilancia y se le solicita identificación: licencia de conducir, seguro vigente y ART (si hiciera falta). No se puede ingresar sin pasar por el puesto de Control. Sólo ingresa al predio personal que se haya informado y autorizado previamente por parte de un Jefe de área.
VEHÍCULOS	3	C	SEPARACIÓN DE ZONAS PRODUCTIVAS	No se permite el acceso a zonas productivas (no hay forma de que ingresen). Las sendas vehiculares están delimitadas y solo se permite acceder en Expedición en la zona de Docks de Carga o de Despacho, a donde se encuentra con portones cerrados que requieren ser abiertos por el Jefe de Expedición.
FACILIDAD	4	A	ILUMINACIÓN INTERNA	Cumple
FACILIDAD	4	B	ILUMINACIÓN DE EMERGENCIA	Cumple
FACILIDAD	4	C	CÁMARAS	No hay cámaras instaladas al momento
FACILIDAD	4	D	PROCEDIMIENTO COMO ACTUAR EN EMERGENCIAS	Se implementó el PG014 Situaciones de emergencia
FACILIDAD	4	E	CHEQUEO DEL PROCEDIMIENTO DE EMERGENCIAS	Se realizan simulacros de las situaciones de emergencias más representativas.
FACILIDAD	4	F	ACCESO RESTRINGIDO DE PERSONAL	Hay áreas de acceso restringido en todo el predio. Todo el personal se encuentra instruido y en caso de observar alguna anomalía debe dar aviso inmediatamente al Jefe de área
FACILIDAD	4	G	ACCESO RESTRINGIDO DE VISITAS	Hay áreas de acceso restringido en todo el predio. Las visitas deben concurrir siempre acompañadas por personal Parnor. No se permite que deambulen libremente por las instalaciones.
FACILIDAD	4	H	PLANOS ASEGURADOS	Cumple
FACILIDAD	4	I	CONTROL DE DEPENDENCIAS	Existe un control de acceso a los sectores
FACILIDAD	4	J	INVENTARIO DE LLAVES	Existe un inventario de todas las llaves de planta el cual se detalla en el Anexo II - PG015



El Consejo de los
Profesionales
del Agro, Alimentos
y Agroindustria



Universidad
Nacional
de Quilmes

tasker
consultores

Blasper Consultores SRL

9no SEMINARIO GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



ACCIONES BASICAS DE SITIO 2 DE 5

REFIERE A	ITEM	SUB ITEM	REFERENCIA BREVE DEL REQUISITO A CUMPLIR	Medidas de mitigación
UTILIDADES	5	A	SERVICIOS DE CONFORT CONTROLADOS	Acceso restringido a sectores solo para personal autorizado y cerrados con llave
UTILIDADES	5	B	SERVICIOS DE FRÍO CONTROLADOS	Acceso restringido a sectores solo para personal autorizado y cerrados con llave
UTILIDADES	5	C	SERVICIOS DE AGUA CONTROLADOS	Acceso restringido a sectores solo para personal autorizado (Termotanques industriales) y otros cerrados con llave (sala de ósmosis y tanques de agua)
UTILIDADES	5	D	SERVICIOS ELECTRICOS CONTROLADOS	Acceso restringido a sectores solo para personal autorizado (TGBT) y en algunos casos cerrados con llave (grupo electrógeno)
UTILIDADES	5	E	SERVICIOS DE SANEAMIENTO CONTROLADOS	El depósito de enceres y el acceso a productos químicos se encuentra bajo llave y restringido, sólo se sacan los productos en uso y los mismos se colocan en zonas de alta frecuencia de acceso y bajo control visual del Jefe de área
LABORATORIO	6	A	ACCESO CONTROLADO	Al Laboratorio Principal solo se puede acceder con código de acceso (puerta bloqueada electrónicamente), al igual que a toda el área administrativa
LABORATORIO	6	B	ALMACENAMIENTO DE REACTIVOS	Al Laboratorio Principal solo se puede acceder con código de acceso (puerta bloqueada electrónicamente), al igual que a toda el área administrativa. Hay un control de stock de insumos que se realiza trimestralmente.
LABORATORIO	6	C	ACCESO A REACTIVOS	Al Laboratorio Principal solo se puede acceder con código de acceso (puerta bloqueada electrónicamente) y los reactivos sólo pueden ser manipulados por personal de Calidad que se encuentre calificado
LABORATORIO	6	D	CONTROL DE REACTIVOS	Al Laboratorio Principal solo se puede acceder con código de acceso (puerta bloqueada electrónicamente), al igual que a toda el área administrativa. Hay un control de stock de insumos que se realiza trimestralmente.
SISTEMAS INFORMÁTICOS	7	A	ACCESO RESTRINGIDO	El Administrador de las redes estableció permisos con diferentes niveles de acceso al Server y la red informática. Además los registros y planillas que contienen fórmulas tienen contraseñas para evitar que se modifique por error o mala intención.
SISTEMAS INFORMÁTICOS	7	B	CONTRASEÑAS	Todos los equipos de proceso cuentan con contraseñas con diferentes niveles de permiso según se trate de operario, supervisor o programador y las mismas se encuentran restringidas de acuerdo al rol que desempeñan. Adicionalmente algunos archivos que contienen información sensible también tienen contraseña para poder visualizarlos.
SISTEMAS INFORMÁTICOS	7	C	CORTAFUEGOS	Cumple
SISTEMAS INFORMÁTICOS	7	D	ANTIVIRUS	Cumple
SISTEMAS INFORMÁTICOS	7	E	ELMINACIÓN DE ACCESO A EXEMPLEADOS	No hay ex empleados que tengan acceso



El Consejo de los
Profesionales
del Agro, Alimentos
y Agroindustria



Universidad
Nacional
de Quilmes

tasker
consultores

Blasper Consultores SRL

9no SEMINARIO GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



ACCIONES BASICAS DE SITIO 3 DE 5

REFIERE A	ITEM	SUB ITEM	REFERENCIA BREVE DEL REQUISITO A CUMPLIR	Medidas de mitigación
PROVEEDORES	8	A	TIENEN PLAN FOOD DEFENSE	La mayoría de ellos lo tiene implementado
PROVEEDORES	8	B	HOMOLOGACIÓN DE SUS PROVEEDORES	Hay un procedimiento de evaluación y desarrollo de proveedores (PG012) y sólo se compra a proveedores aprobados
PROVEEDORES	8	C	REALIZAN INSPECCIONES A SUS PROVEEDORES	Actualmente no se realizan inspecciones
ENVÍOS ENTRANTES	9	A	CONTENEDORES PROTEGIDOS	Todos los graneles que ingresan a planta cuentan con precinto de seguridad numerado.
ENVÍOS ENTRANTES	9	B	SUPERVISIÓN	Cumple
ENVÍOS ENTRANTES	9	C	SOLO RECEPCIÓN DE ENVÍOS PREVISTOS	Cumple
ENVÍOS ENTRANTES	9	D	ACCESO CONTROLADO	Todo vehículo que ingrese al predio es detenido en el puesto de control de Vigilancia y se le solicita identificación: licencia de conducir, seguro vigente y ART (si hiciera falta). No se puede ingresar sin pasar por el puesto de Control. Sólo ingresa al predio personal que se haya informado y autorizado previamente por parte de un Jefe de área.
ENVÍOS ENTRANTES	9	E	SELLOS A PRUEBA DE MANIPULACIONES	Cumple
ENVÍOS ENTRANTES	9	F	CONTROL DE PRECINTOS	Se realiza con cada entrega de granel. Para materias primas en cajas, bolsas o tambores se chequea integridad del embalaje y condiciones generales acorde a lo establecido en el procedimiento de recepción de materias primas.
ENVÍOS ENTRANTES	9	G	REGISTROS DE ENVÍOS PARCIALES	Si el proveedor realizará un envío parcial del pedido debe dar aviso previamente, caso contrario se procede a su rechazo.
ENVÍOS SALIENTES	10	A	INSPECCIÓN DE VEHÍCULOS	Se inspeccionan todos los vehículos antes de cargar y se deja asentado y registrado en cada Hoja de Pedido el estado del mismo
ENVÍOS SALIENTES	10	B	ENVÍOS SELLADOS	Cumple
ENVÍOS SALIENTES	10	C	REGISTRO DE ENVÍOS	Se registran todos los envíos con destino, cantidad y lote de producto entregado
ENVÍOS SALIENTES	10	D	RETIRO DE PRODUCTOS CONTROLADOS	Cumple
ANIMALES VIVOS	11	A	COMPORTAMIENTO INUSUAL	No aplica
ANIMALES VIVOS	11	B	ALIMENTACIÓN PROTEGIDA	No aplica
ANIMALES VIVOS	11	C	CRITERIO DE SELECCIÓN	No aplica

9no SEMINARIO GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



ACCIONES BASICAS DE SITIO 4 DE 5

REFIERE A	ITEM	SUB ITEM	REFERENCIA BREVE DEL REQUISITO A CUMPLIR	Medidas de mitigación
PRODUCTOS DEVUELTOS	12	A	INSPECCIÓN	Antes de ingresar producto de devolución se debe cumplir con lo establecido en el PC002 Prodedimiento de Gestión de Reclamos
PRODUCTOS DEVUELTOS	12	B	REGISTRO	Cumple
AGUA, HIELO	13	A	ACCESO CONTROLADO	El agua de proceso sólo se puede incorporar por medio de circuito cerrado. El hielo sólo se utiliza de forma puntual para elaborar algunos productos y se produce en un equipo destinado a tal fin, el cual se alimenta con agua de circuito cerrado.
AGUA, HIELO	13	A	INSPECCIÓN DE TUBERÍAS	Lo realiza Mantenimiento conforme a las frecuencias de inspección del Programa de Mantenimiento Preventivo. Si algún empleado observa alguna anomalía debe dar aviso al Jefe de área y éste avisar al Jefe de Mantenimiento de forma inmediata
AGUA, HIELO	13	A	POZOS CON ACCESO RESTRINGIDO	El acceso a los pozos de agua se encuentra restringido (con llave controlada)
AGUA, HIELO	13	A	TANQUES CON ACCESO RESTRINGIDO	El acceso a los tanques de agua se encuentra restringido (con llave controlada)
AGUA, HIELO	13	A	EQUIPOS DE HIELO CON ACCESO RESTRINGIDO	El único equipo de hielo, que se usa para algunos productos, se encuentra en Elaboración, en una zona de acceso restringido y sólo puede ser manipulado por el Amasador de Línea 3. En caso de que otra persona autorizada se acerque al equipo el personal del área dará aviso inmediato a su Supervisor
AGUA, HIELO	13	A	SUMINISTRO PÚBLICO SEGURO	El agua se capta de pozo (napa subterránea) por lo cual no es de fácil acceso. Adicionalmente se cuenta con controles de la calidad de agua de pozo para constatar que la misma se encuentre apta.
DEPÓSITO	14	A	MP CON ACCESO RESTRINGIDO	En el sector sólo circula personal del área (acceso restringido) y Supervisores
DEPÓSITO	14	B	REGISTRO DE ACCESO	No hay registro de acceso pero no se puede circular libremente por el sector
DEPÓSITO	14	C	PT CON ACCESO RESTRINGIDO	En el sector sólo circula personal del área (acceso restringido) y Supervisores
DEPÓSITO	14	D	TEMPORALES CON ACCESO RESTRINGIDO	Solo puede circular personal del sector. Si hay externos realizando trabajos en el sector deben encontrarse bajo supervisión del Jefe de área o de quien éste designe
DEPÓSITO	14	E	INSPECCIONES DE SEGURIDAD	Personal de Vigilancia realiza rondas/recorridos internos que incluyen toda la planta.
DEPÓSITO	14	F	CONTROL DE ROBO DE ENVASES	Se realizan un control de inventario de envases, el cual se constata y cruza mensualmente
DEPÓSITO	14	G	CONTROL DE INVENTARIO	Se realizan un control de inventario de producto terminado, el cual se constata y cruza diariamente (stock vs despachos) a fines de contar con un estricto control y datos actualizados
MATERIALES PELIGROSOS	15	A	ACCESO RESTRINGIDO	Se encuentran bajo llave, en una jaula destinada específicamente a ese uso (llave controlada)
MATERIALES PELIGROSOS	15	B	INVENTARIO	Cumple
PERSONAL	16	A	ANTECEDENTES DE NUEVOS EMPLEADOS	Actualmente sólo se solicitan referencias de ex empleadores



El Consejo de los
Profesionales
del Agro, Alimentos
y Agroindustria



Universidad
Nacional
de Quilmes

tasker
consultores

Blasper Consultores SRL

9no SEMINARIO GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



ACCIONES BASICAS DE SITIO 5 DE 5

REFIERE A	ITEM	SUB ITEM	REFERENCIA BREVE DEL REQUISITO A CUMPLIR	Medidas de mitigación
PERSONAL DE SEGURIDAD	16	B	ANTECEDENTES DE PERSONAL EN ZONAS SENSIBLES	Cumple
PERSONAL DE SEGURIDAD	16	C	ANTECEDENTES CONTRATISTAS	No se solicita de forma directa pero la empresa contratista es responsable por el personal que brinda servicio en Parnor, el cual en todo momento es acompañado por el Jefe de área o quien éste designe (no hay personal externo deambulando libremente por el predio).
PERSONAL DE SEGURIDAD	16	D	CAPACITACIÓN EN FOOD DEFENSE	El personal de Vigilancia está capacitado sobre su rol de control y seguridad y la importancia que presta dentro del plan de Food Defense
PERSONAL DE SEGURIDAD	16	E	IDENTIFICACIÓN	Todo el personal de Seguridad está identificado fácilmente por su vestimenta.
PERSONAL DE SEGURIDAD	16	F	CONTROL DE ACCESO	Cumple
PERSONAL DE SEGURIDAD	16	G	CONTTROL DE INSTALACIONES DEL PERSONAL	Cumple
PERSONAL DE SEGURIDAD	16	H	RESTRICCIÓN DE CIRCULACIÓN A TEMPORARIOS	A todo personal externo se le explican las reglas de convivencia y buenas prácticas dentro del predio, se lo hace firmar su comprensión y se le indica que está restringida su circulación.
PERSONAL DE SEGURIDAD	16	I	IDENTIFICACIÓN SECTORIAL DE EMPLEADOS	
PERSONAL DE SEGURIDAD	16	J	CONTROL DE CAMBIOS DEL PERSONAL	El servicio de Vigilancia se encuentra terciarizado pero existe una especificación técnica del servicio la cual es conocida, comprendida y firmada por la empresa. Se cuenta con un responsable de Servicio (Jorge) quien trabaja en Parnor desde la obra, hace más de 10 años. En caso de rotación de personal o de cambios en la plantilla de los vigilantes se procede a su capacitación.
PERSONAL DE SEGURIDAD	16	K	RESTRICCIÓN DE ELEMENTOS PERSONALES	Cumple
PERSONAL DE SEGURIDAD	16	L	CONTROL DE ROPA	En el puesto de control de Seguridad personal de Vigilancia controla los bolsos de todo el personal en el ingreso y egreso de planta
PRÁCTICAS FOOD DEFENSE	17	A	EQUIPO FOOD DEFENSE	Se cuenta con Equipo Food Defense (es el mismo que el Equipo de inocuidad)
PRÁCTICAS FOOD DEFENSE	17	B	CAPACITACIÓN ADICIONAL A RESPONSABLES	Todo el Equipo Food Defense se encuentra capacitado sobre esta temática. Se brindan refuerzos acorde al cronograma de capacitación.
PRÁCTICAS FOOD DEFENSE	17	C	SIMULACROS	Se realizan simulacros de Food Defense en el marco de las situaciones de emergencia
PRÁCTICAS FOOD DEFENSE	17	D	REVISIÓN PERIÓDICA	El procedimiento define una revisión anual pero en caso de necesidad o de que surgiera algún evento se puede convocar al Equipo de inocuidad para generar una revisión adicional
PRÁCTICAS FOOD DEFENSE	17	E	CONFIDENCIALIDAD DE PRÁCTICAS	Hay un contrato de confidencialidad que se le solicita a todo el personal que trabaja en Parnor que firme, asimismo todos los contratistas que ingresan deben respetar las pautas de confidencialidad establecidas a su ingreso
PRÁCTICAS FOOD DEFENSE	17	F	CONTACTOS DE EMERGENCIA OFICIALES	Se cuenta con un listado de contactos de emergencia para casos de Food Defense (Anexo II PG015)
PRÁCTICAS FOOD DEFENSE	17	G	PLAN DEFINIDO	Parnor posee un plan de Food Defense
PRÁCTICAS FOOD DEFENSE	17	H	CONTROL DE PRODUCTOS AFECTADOS	Se detalla qué hacer en el procedimiento PG015 Food Defense
PRÁCTICAS FOOD DEFENSE	17	J	ELIMINACIÓN DE PRODUCTOS AFECTADOS	Se detalla qué hacer en el procedimiento PG015 Food Defense
PRÁCTICAS FOOD DEFENSE	17	J	REPORTE DE ANORMALIDADES POR EMPLEADOS	Todo personal está instruido de que debe dar aviso al Jefe de área en caso de ver personal en zonas de acceso restringido o si observan alguna actitud sospechosa que pudiera comprometer la inocuidad o calidad del producto. Esta capacitación se brinda en la inducción y en el refuerzo anual. Además se hace un simulacro para constatar qué harían en caso de observar alguna anomalía (simulación hablada)
PRÁCTICAS FOOD DEFENSE	17	K	CONTROL DE ACCESO EN EVACUACIONES	Cumple



El Consejo de los Profesionales del Agro, Alimentos y Agroindustria



Universidad Nacional de Quilmes



Blasper Consultores SRL



EJEMPLOS

PERIMETRO ASEGURADO: Todo el perímetro está cercado y delimitado. Se cuenta con servicio externo de Vigilancia operativo las 24 horas los 365 días del año. El equipo de Vigilancia consta de 2 serenos que realizan rondas perimetrales con frecuencia y están obligados a dejar registro de su paso mediante un dispositivo tecnológico dispuesto en cada punto de control

MEJORA DEFINIDA: MAS CAMARAS





EJEMPLOS

ENTRADAS PRINCIPALES: Sólo hay un ingreso al predio el cual es controlado por Vigilancia. No se puede ingresar sin pasar por el puesto de Control. Sólo ingresa al predio personal que se haya informado y autorizado previamente por parte de un Jefe de área.





EJEMPLOS

SERVICIOS DE AGUA CONTROLADOS: Acceso restringido a sectores sólo para personal autorizado (termotanques industriales) y otros cerrados con llave (sala de ósmosis y tanques de agua)





EJEMPLOS

ACCESO A REACTIVOS EN LABORATORIO: Al Laboratorio Principal solo se puede acceder con código de acceso (puerta bloqueada electrónicamente) y los reactivos sólo pueden ser manipulados por personal de Calidad que se encuentre calificado





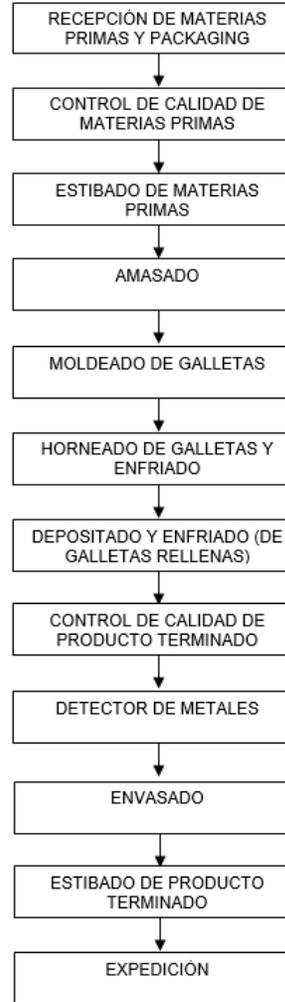
EJEMPLOS

INVENTARIO DE LLAVES: Existe un inventario de todas las llaves de planta

Nº	Llave	COPIA 1	COPIA 2	COPIA 3	Total	Observaciones
1	Portería exterior e interior	1	1	1	3	Copia 1: Vigilancia Copia 2: Jefe de Planta Copia 3: Jefe de Mantenimiento



ETAPAS DEL PROCESO PRODUCTIVO





EVALUACION DE AMENAZAS EN EL PROCESO

Se hizo un análisis de PROBABILIDAD (PR) (que incluye Accesibilidad (AC) y Vulnerabilidad (VU)) e IMPACTO (IM) para definir el nivel de amenaza:

ACCESIBILIDAD (AC)

VULNERABILIDAD (VU)

Se define la probabilidad (PR) en función del análisis de (AC) + (VU)

Finalmente se establece como nivel de amenaza (AM) la resultante de la (PR) * (IM)

En función del nivel de amenaza se establece la necesidad de tomar una medida de mitigación específica sobre la cual se deberá establecer un plan de acción para reducirla a niveles aceptables



EVALUACION DE AMENAZAS EN EL PROCESO

ACCESIBILIDAD

POSIBLE EFECTO	AC
FÁCILMENTE ACCESIBLE Por ejemplo: a) No se cuenta con cerco perimetral, b) el atacante tiene acceso al objetivo por tiempo ilimitado, c) El ataque puede llevarse a cabo utilizando medianas o grandes cantidades de contaminantes sin que esto pueda ser detectado, d) Hay múltiples fuentes de información sobre la instalación y el proceso, y estas están fácilmente disponibles.	4
ACCESIBLE Por ejemplo: a) No se cuenta con acceso controlado a zonas de producto expuesto, b) El atacante tiene acceso al objetivo por un tiempo máximo de 2 horas, c) El ataque puede llevarse a cabo utilizando medianas o grandes cantidades de contaminantes, pero se requiere una actitud "sigilosa" del atacante, d) Hay múltiples fuentes de información sobre la instalación y el proceso, y estas no están fácilmente disponibles.	3
PARCIALMENTE ACCESIBLE Por ejemplo: a) Se cuenta con acceso controlado "débil" a zonas de producto expuesto, b) El atacante tiene acceso al objetivo por un tiempo máximo de 30 minutos, c) El ataque puede llevarse a cabo utilizando pequeñas cantidades de contaminantes, pero éste puede ser disfrazado o encubierto, d) Se dispone de información general sobre la instalación y el proceso.	2
NO ACCESIBLE Por ejemplo: a) Se cuenta con acceso controlado "robusto" a zonas de producto expuesto y cámaras de video, b) El atacante no tiene acceso al objetivo, c) No se dispone de información general sobre la instalación o el proceso.	1

VULNERABILIDAD

POSIBLE EFECTO	VU
FÁCILMENTE VULNERABLE El objetivo presenta características que permiten una total/fácil introducción/ocultamiento de agentes contaminantes en cantidades suficientes para lograr el daño.	4
VULNERABLE El objetivo presenta características que permiten una mediana posibilidad de introducción/ocultamiento de agentes contaminantes en cantidades suficientes para lograr el daño.	3
PARCIALMENTE VULNERABLE El objetivo presenta características que permiten una poca posibilidad de introducción/ocultamiento de agentes contaminantes en cantidades suficientes para lograr el daño.	2
NO VULNERABLE El objetivo presenta características que no permiten la introducción/ocultamiento de agentes contaminantes en cantidades suficientes para lograr el daño.	1



EVALUACION DE AMENAZAS EN EL PROCESO

AC + VU	Descripción de Probabilidad	PROBABILIDAD (PR)
1 a 4	No se considera que ocurra	1
5 y 6	Poca posibilidad de que ocurra	2
7 y 8	Alta posibilidad que ocurra	3

IMPACTO	DENOMINACIÓN	IM
Gran probabilidad de pérdida de vida de consumidores. Impacto económico o de reputación de la empresa inadmisible. (puede fijarse valores). Incumplimiento legal inadmisible.	CATASTRÓFICO	4
Hay probabilidad de perdida de alguna vida o enfermedad grave. Implica Retiro de producto del mercado. Puede ocasionar pérdidas económicas o de reputación muy altas. (puede ponerse % del valor de catastrófico). Incumplimiento legal mayor.	MAYOR	3
Hay probabilidad de causar enfermedad leve a consumidores. Impactos económicos o de reputación moderados a admisibles. No hay incumplimiento legal mayor.	SIGNIFICATIVO	2
Reclamo por calidad. Puede generar un retiro de producto. No se considera que afecte a la salud. (puede considerar al % de producción afectado).	NO SIGNIFICATIVO	1

[AM] = (PR)*(IM)	ACCIÓN DE MITIGACIÓN
< 6	No se requiere acción de mitigación
6 y 8	Se recomienda acción de mitigación específica
9 y 12	Se requiere acción de mitigación específica

Si AM ES > A 9 => ACC DE MIT ESP

- QUÉ se va a controlar
- CÓMO se va a controlar
- CÚANDO se va a controlar
- DÓNDE se va a controlar
- QUIÉN va a controlar



EVALUACION DE AMENAZAS EN EL PROCESO

ETAPA / SECTOR	PROBABILIDAD				IMPACTO	AMENAZAS
	ACCESIBILIDAD (AC)	VULNERABILIDAD (VU)	AC + VU	PROBABILIDAD (PR)	(IM)	(AM) = (IM) * (PR)
Recepción de Harina y materias primas líquidas a granel	3	3	6	2	3	6

ACCIÓN DE MITIGACIÓN						
BASICAS	ESPECÍFICA	QUE	COMO	CUANDO	DONDE	QUIEN
<ul style="list-style-type: none"> * Se compra a proveedores aprobados * Todos los camiones que ingresan a planta pasan por el puesto de Vigilancia a donde se solicita ID y documentación * Se inspecciona el estado del camión en la recepción * En la recepción solo participa personal autorizado * Se realizan inventarios y control de stock semanales * Personal de planta entrenado en Food Defense para dar aviso en caso de peligro 	<ol style="list-style-type: none"> 1- Se solicita a los proveedores que todos los graneles se entreguen con precinto numerado 2- Las bocas de descarga no sean de libre acceso 	<ol style="list-style-type: none"> 1 - Controlar que todas las entregas estén con precinto de origen 2 - Controlar que no se puedan ingresar en bocas de descarga objetos extraños 	<ol style="list-style-type: none"> 1 - Inspección visual de precinto y contrastar frente al número informado en el remito. 2 - Inspección visual de las bocas de descarga y acompañamiento del personal externo. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 - Antes de efectuar la descarga. 2 - Antes de efectuar la descarga. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 - Chequear al momento de la recepción que esté precintado. 2 - Verificar antes de hacer la conexión que las bocas de descarga se encuentren cerradas. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 - El cambio de la especificación con el nuevo requerimiento dependerá de que el Responsable de Calidad y Desarrollo modifique la EPT. El pedido de precinto a los proveedores lo coordina el Responsable de Compras. El encargado de su control es el Jefe de Depósito. 2 - El encargado de colocar los candados es el Jefe de Mantenimiento. El encargado de su control es el Jefe de Depósito.



EJEMPLOS DE MEDIDAS DERIVADAS DE LA EVALUACION

Puntos de ingreso de materias primas a granel





EVALUACION DE AMENAZAS EN EL PROCESO

ETAPA / SECTOR	PROBABILIDAD				IMPACTO	AMENAZAS
	ACCESIBILIDAD (AC)	VULNERABILIDAD (VU)	AC + VU	PROBABILIDAD (PR)	(IM)	(AM) = (IM) * (PR)
Recepción de Harina y materias primas líquidas a granel	3	3	6	2	3	6

ACCIÓN DE MITIGACIÓN						
BASICAS	ESPECÍFICA	QUE	COMO	CUANDO	DONDE	QUIEN
<ul style="list-style-type: none"> * Se compra a proveedores aprobados * Todos los camiones que ingresan a planta pasan por el puesto de Vigilancia a donde se solicita ID y documentación * Se inspecciona el estado del camión en la recepción * En la recepción solo participa personal autorizado * Se realizan inventarios y control de stock semanales * Personal de planta entrenado en Food Defense para dar aviso en caso de peligro 	<ol style="list-style-type: none"> 1- Se solicita a los proveedores que todos los graneles se entreguen con precinto numerado 2- Las bocas de descarga no sean de libre acceso 	<ol style="list-style-type: none"> 1 - Controlar que todas las entregas estén con precinto de origen 2 - Controlar que no se puedan ingresar en bocas de descarga objetos extraños 	<ol style="list-style-type: none"> 1 - Inspección visual de precinto y contrastar frente al número informado en el remito. 2 - Inspección visual de las bocas de descarga y acompañamiento del personal externo. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 - Antes de efectuar la descarga. 2 - Antes de efectuar la descarga. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 - Chequear al momento de la recepción que esté precintado. 2 - Verificar antes de hacer la conexión que las bocas de descarga se encuentren cerradas. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 - El cambio de la especificación con el nuevo requerimiento dependerá de que el Responsable de Calidad y Desarrollo modifique la EPT. El pedido de precinto a los proveedores lo coordina el Responsable de Compras. El encargado de su control es el Jefe de Depósito. 2 - El encargado de colocar los candados es el Jefe de Mantenimiento. El encargado de su control es el Jefe de Depósito.



VERIFICACION DEL PLAN Y MEJORA CONTINUA

- ✓ Auditamos resultados
- ✓ Efectuamos una revisión integral del programa de forma anual
- ✓ Incluimos el análisis de la performance del programa en la Revisión de la Dirección
- ✓ Realizamos ensayos / simulacros para probar la eficacia del sistema



SIMULACROS

- ✓ Ingreso de personal no autorizado a un área restringida
- ✓ Solicitud de llave por parte de personal no autorizado
- ✓ Inspección / auditoría de puntos de acceso restringido para comprobar cerramientos con candados y llaves





En caso de alguna duda, consulta o sugerencia pueden escribirme a
federicomartinezsaye@rocketmail.com

Muchas gracias por su atención



El Consejo de los
Profesionales
del Agro, Alimentos
y Agroindustria



Universidad
Nacional
de Quilmes

tasker
consultores

Blasper Consultores SRL