



## 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.



Solicitar  
Información



Descargar  
Presentación



## 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



Solicitar  
**Información**



Descargar  
**Presentación**



### 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.



Solicitar  
**Información**



Descargar  
**Presentación**