|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Logo de la compañía** | **Nombre de la compañía** | | |
| **PLAN DE DEFENSA DE LOS ALIMENTOS** | | |
| **Emitido:** 08/08/2022 | **Versión:** 1 | **Código:** SOP-17 |

**Objetivo**

Proteger a los alimentos de (nombre de la instalación) de la contaminación intencional por medios biológicos, químicos o físicos.

**Medidas de control**

(Nombre de la persona) es el responsable de supervisar el Plan de defensa de los alimentos.

**Seguridad de las instalaciones**

* El acceso a la instalación está restringido y se requiere permiso del responsable de la instalación para entrar.
* Las puertas y ventanas que no se encuentran en servicio se mantienen cerradas.
* No se permite el uso de cámaras fotográficas y de video sin autorización del dueño o supervisor.
* Los equipos para el abastecimiento de gas y agua se encuentran encerrados bajo llave, sólo el personal autorizado tiene acceso.
* Todas las computadoras que se utilizan en la instalación requieren una contraseña para consultar la información. La contraseña sólo la conoce el usuario de la computadora y el dueño o supervisor.
* Los vehículos de empleados y visitantes, tanto los que entran como los que salen del sitio, están todos sujetos a inspección.
* Los vehículos, contenedores, remolques y/o vagones de la instalación que no se utilizan se mantienen bajo llave.
* Se mantiene un control para saber dónde están todas las llaves del establecimiento (RECORD-19).
* Se lleva a cabo una inspección de la seguridad de las instalaciones para comprobar su seguridad (RECORD-20).
* Los planos de la planta, planos de flujo de producto y/o los gráficos de segregación se encuentran almacenados en un lugar seguro.
* Si es aplicable, la organización se registró ante la FDA y se le ha emitido un número de registro.

Seguridad en la recepción y en los almacenes de materia prima, insumos y producto

* Como parte del procedimiento de recepción de insumos, se revisa la integridad del empaque de cualquier producto que se recibe, buscando cualquier violación o situación que pueda contaminar o afectar al (nombre del producto).
* La instalación no acepta entregas no autorizadas.
* No se aceptan envases devueltos vacíos para el empaque del producto, a menos que sean envases reutilizados y que sean desinfectados antes de su uso.
* Todos los productos químicos se resguardan en un área asignada y están separados de los insumos y material de empaque. Esta área permanece bajo llave y su manejo y distribución están controlados.
* Una vez embarcado el producto, se cierra la caja del tráiler/camión y se le coloca un candado (si aplica).
* No se permite la entrada de mercancía devuelta sin antes haber sido analizada por el supervisor, el cual puede decidir la disposición del producto.
* El producto importado está separado del producto nacional.

Seguridad del agua

* Los pozos, las bombas y las fuentes de almacenamiento de agua se encuentran resguardadas bajo llave para evitar el acceso a personas no autorizadas.

Seguridad del personal

* La instalación solicita documentación de antecedentes a todos los empleados nuevos.
* Se conoce en qué área trabaja cada empleado dentro de la instalación.
* Antes de comenzar a trabajar, los nuevos empleados reciben una capacitación básica en higiene y buenas prácticas agrícolas y de manejo, así como de defensa de los alimentos. Se requiere que todo el personal firme que entendió y aceptó los puntos que comprenden la capacitación (RECORD-14).
* El personal está capacitado para reportar cualquier actividad sospechosa en todas las áreas de la empresa ya que reciben un entrenamiento básico de defensa de los alimentos.
* El supervisor se encarga de evitar el uso de objetos personales durante las horas de trabajo.
* Los empleados no tienen permitido introducir objetos personales como llaves, teléfonos, etc. a las áreas de manejo o almacenamiento. Estos objetos deben dejarse en el área designada.
* El acceso del personal dentro de la instalación está limitado al área de su función laboral y las áreas no restringidas.
* Al término de la relación laboral el empleado debe entregar el uniforme, los gafetes o credenciales de identificación, llaves, etc., que le fueron proporcionados al momento de su ingreso.

Seguridad de los visitantes, proveedores y contratistas

* Todas las visitas deben programarse y autorizarse por el dueño o encargado de la instalación.
* Las personas que ingresen a la instalación deben anunciarse en caseta o con el personal responsable de la empresa y llenar el registro de visitantes (RECORD-18).
* Los visitantes son informados de las políticas de higiene personal de la instalación y tienen acceso a los baños y a las estaciones de lavado de manos.
* Los visitantes deben seguir las políticas de higiene de la instalación.
* Los visitantes son acompañados y supervisados en todo momento por personal autorizado.
* Los visitantes tienen prohibido el acceso a las áreas de empaque/almacenamiento a menos que estén acompañados por un empleado.
* Los visitantes no deben tocar el (nombre del producto) o cualquier equipo o utensilio a menos que lo haya autorizado el supervisor o persona de la empresa que lo acompañe.
* En caso de que se sorprenda al personal visitante o subcontratista incumpliendo los requerimientos anteriores se le reportará con el responsable de su ingreso y se deberá retirar del área.

**Programa de producto devuelto**

* Una vez que se reciba producto devuelto, el supervisor de inocuidad inspeccionará el producto buscando evidencia de adulteración, contaminación física, química o biológica o cambios en la calidad del producto.
* Se llena el formato de acciones correctivas (RECORD-02) en donde se describe el problema, se señalan los datos relacionados al producto (como el número de cuadro o parcela, número de lote, peso, variedad, etc.), se identifican los nombres y los números de teléfono de las personas clave, además de toda la información necesaria para la agencia investigadora o el cliente.
* En los casos que se requiera, el producto devuelto debe enviarse a analizar a algún laboratorio externo, el departamento de inocuidad se encarga de decidir cuáles estudios son necesarios y se llena el formato RECORD-04.