

¿QUE ES FOOD DEFENSE Y QUE IMPLICA SU GESTION?

GERARDO BLASCO



taskerconsultores.com.ar

¿Qué es FOOD DEFENSE?

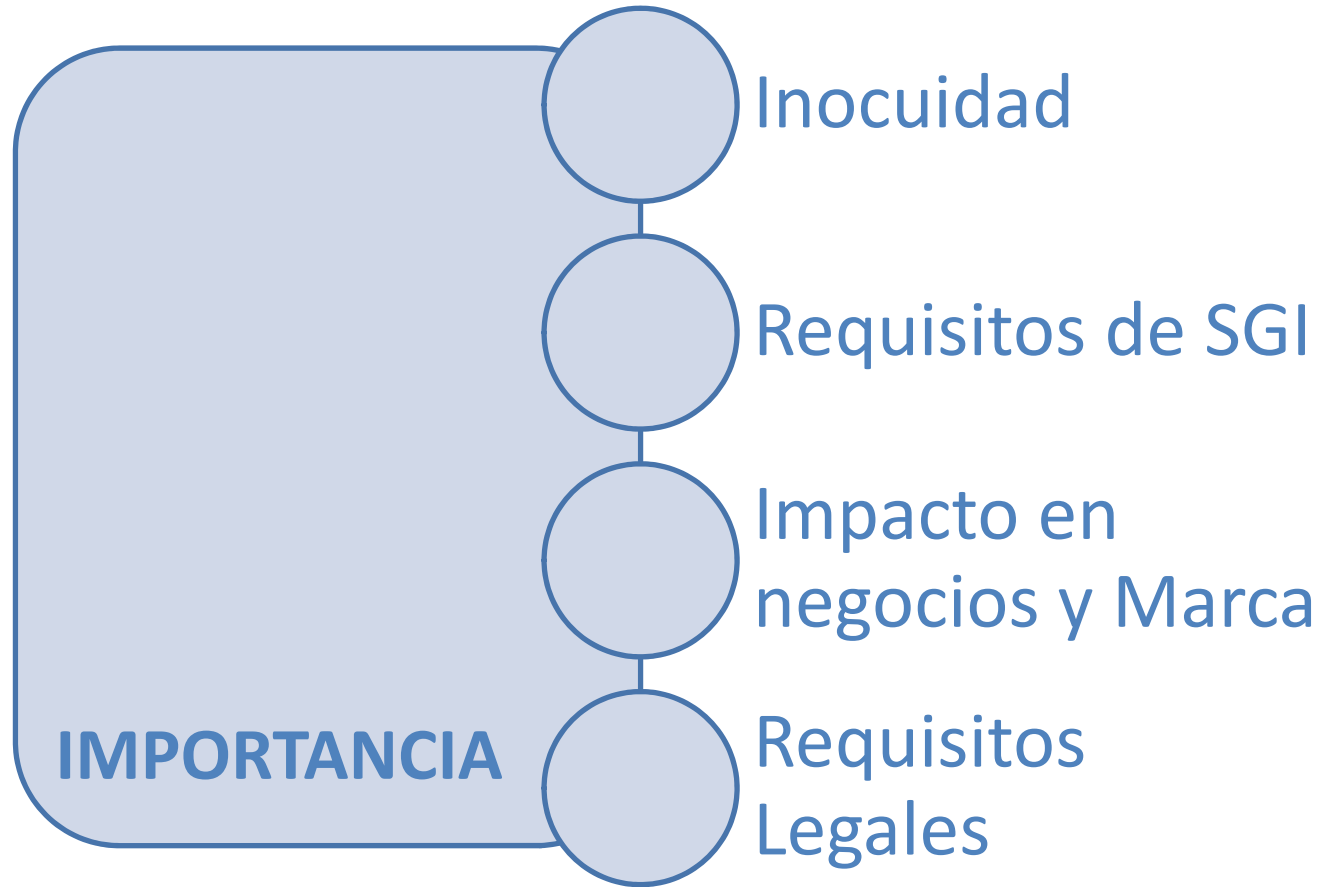


taskerconsultores.com.ar

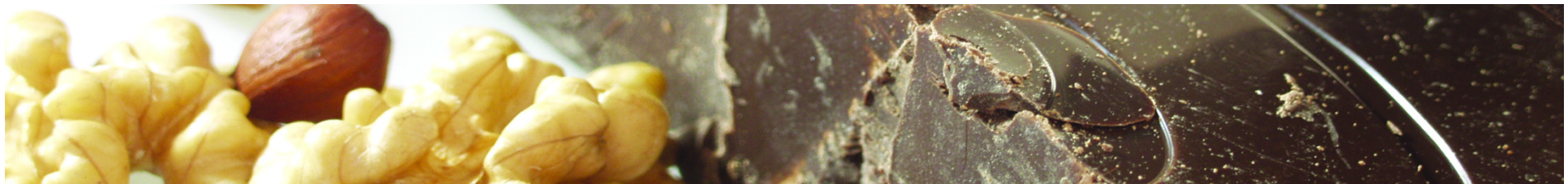
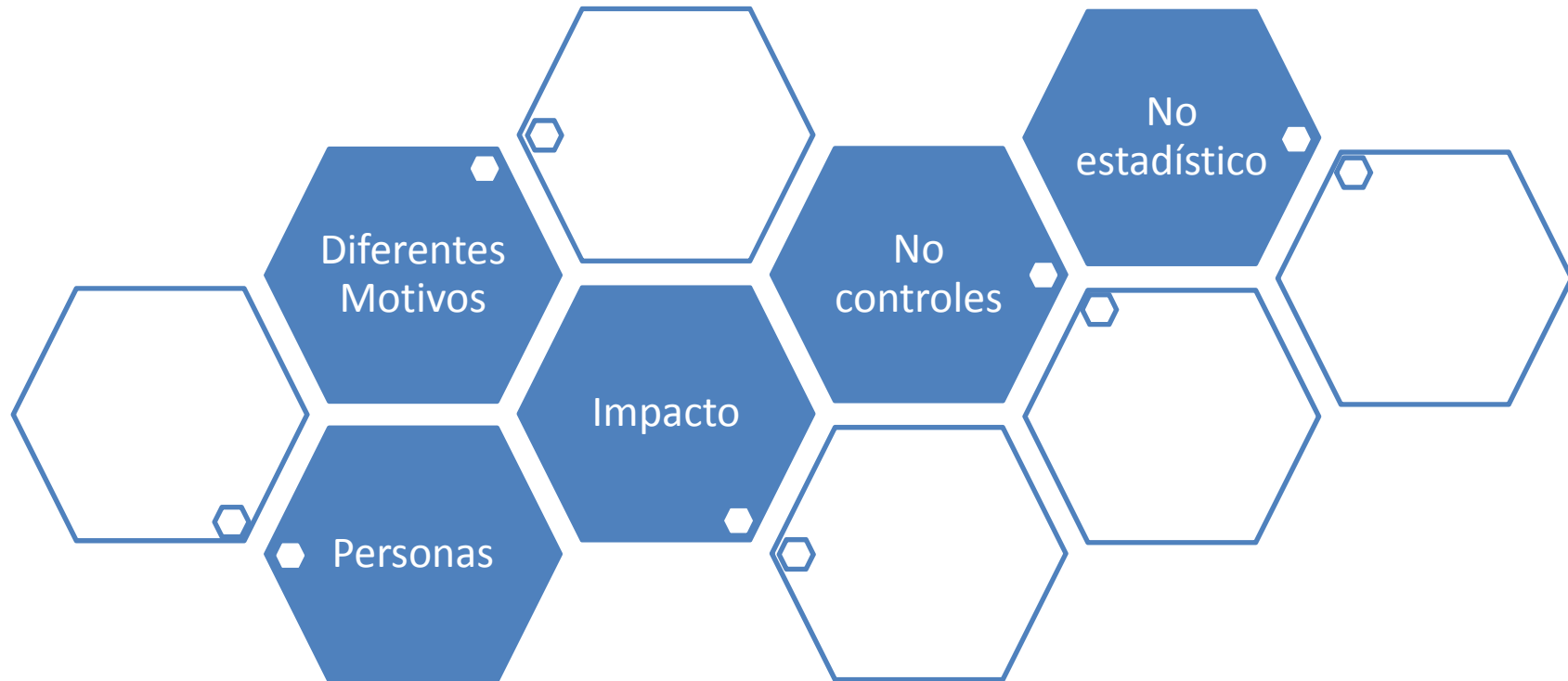
¿Por qué
**ES IMPORTANTE
IMPLEMENTAR
FOOD DEFENSE?**



taskerconsultores.com.ar



COMPLEJIDAD



FOOD DEFENSE

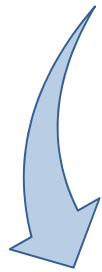
≠

FOOD SAFETY (HACCP)

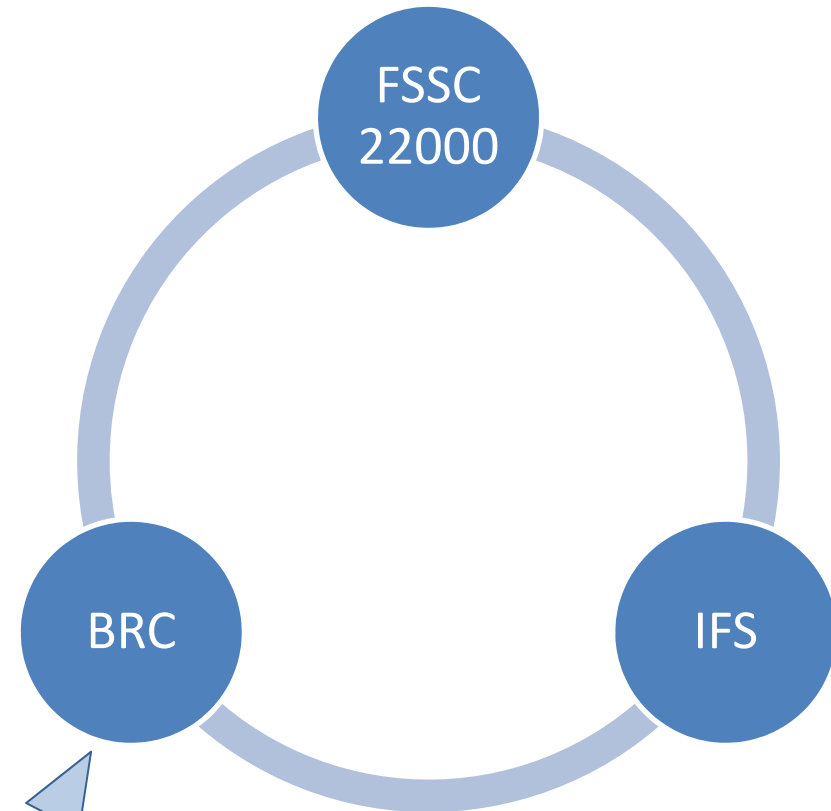


taskerconsultores.com.ar

FOOD DEFENSE Y LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD



Las principales Normas consideran como requisito a FODD DEFENSE



FSSC 22000... ISO 22002-X



Identificar áreas sensibles

Controles de acceso

Cerraduras o similares

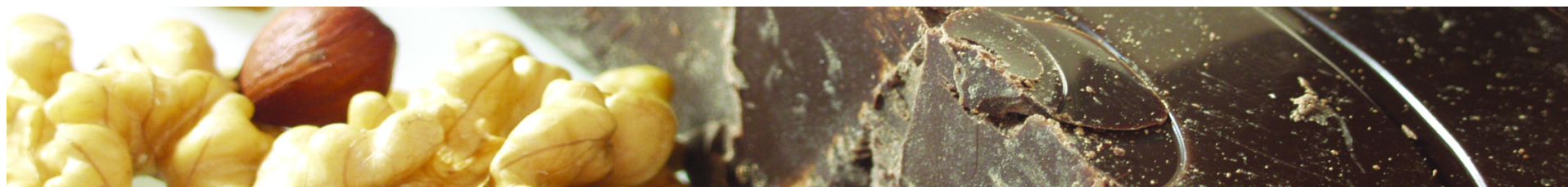


BRC Ed. 7

Defensa alimentaria	Procedimientos adoptados para garantizar la seguridad de las materias primas y los productos frente a la contaminación intencionada o al robo.
---------------------	--

4.2 SEGURIDAD

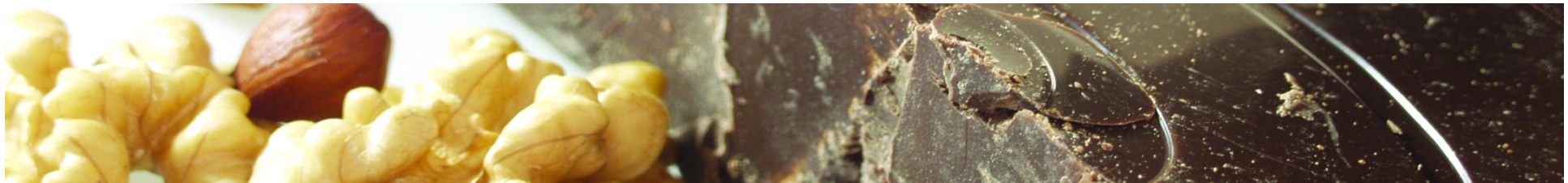
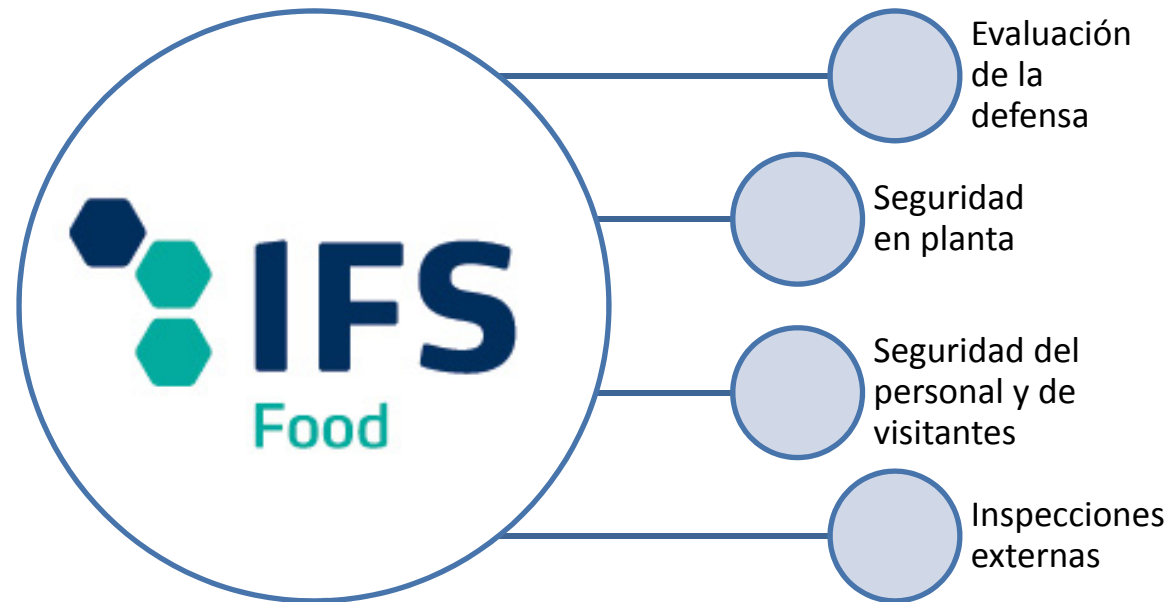
Los sistemas de seguridad deberán garantizar que los productos estén protegidos frente a robos o sabotaje en las zonas controladas por la empresa.



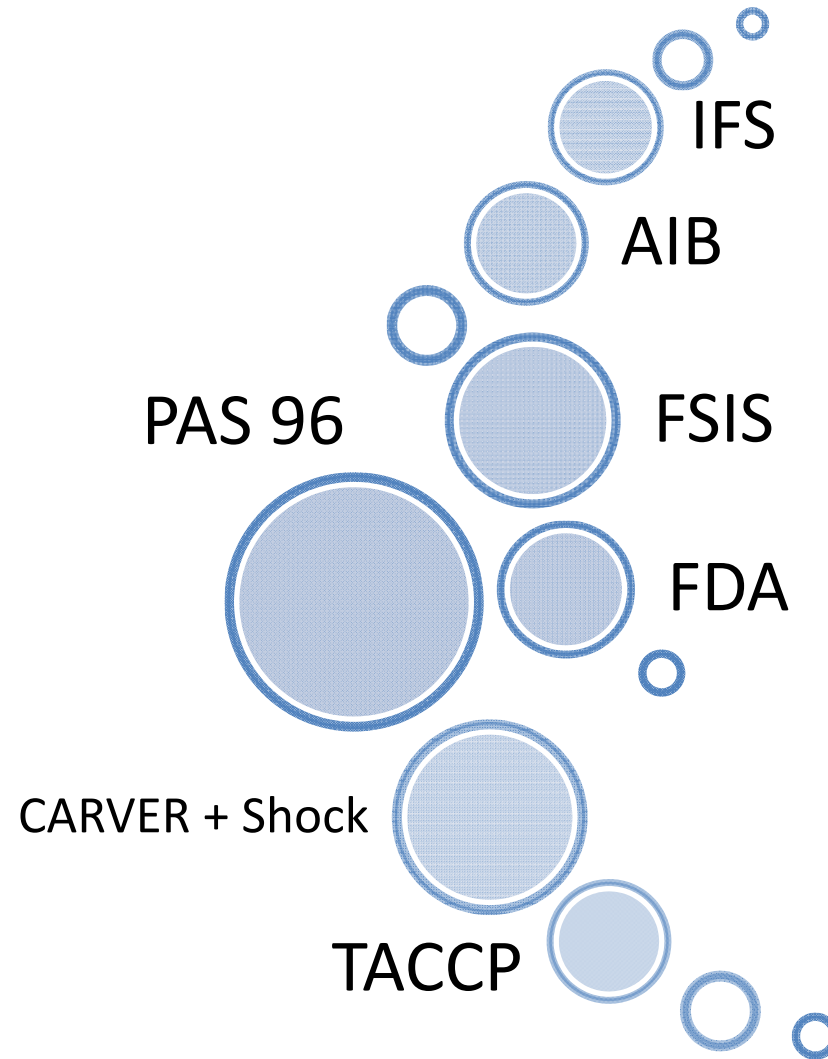
CLÁUSULA	REQUISITOS
4.2.1	La empresa deberá realizar una evaluación documentada de las medidas de seguridad y los riesgos potenciales procedentes de acciones deliberadas cuya finalidad sea la contaminación o daño de los productos. Las zonas deberán evaluarse en relación al riesgo; se deberán definir las zonas restringidas o sensibles y señalizarse con claridad, someterse a vigilancia y controlarse. Las medidas de seguridad identificadas deberán implantarse y ser evaluadas como mínimo una vez al año.
4.2.2	Se deberá disponer de medidas con el fin de garantizar que únicamente el personal autorizado disponga de acceso a las zonas de producción y almacenamiento, así como de un control de acceso de los empleados, contratistas y visitas al emplazamiento. Se deberá implantar un sistema de identificación de visitas. El personal deberá estar formado en los procedimientos de seguridad del emplazamiento, alentándolos a informar acerca de la presencia de visitantes no identificados o desconocidos.
4.2.3	Serán bloqueados los depósitos de almacenamiento externos, los silos y las tuberías de entrada con apertura externa.
4.2.4	Cuando así lo exija la legislación, las instalaciones se inscribirán en la autoridad competente o deberán estar autorizadas por ésta.

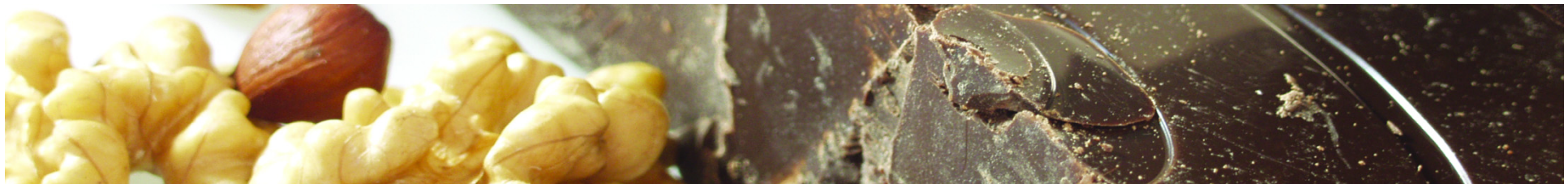
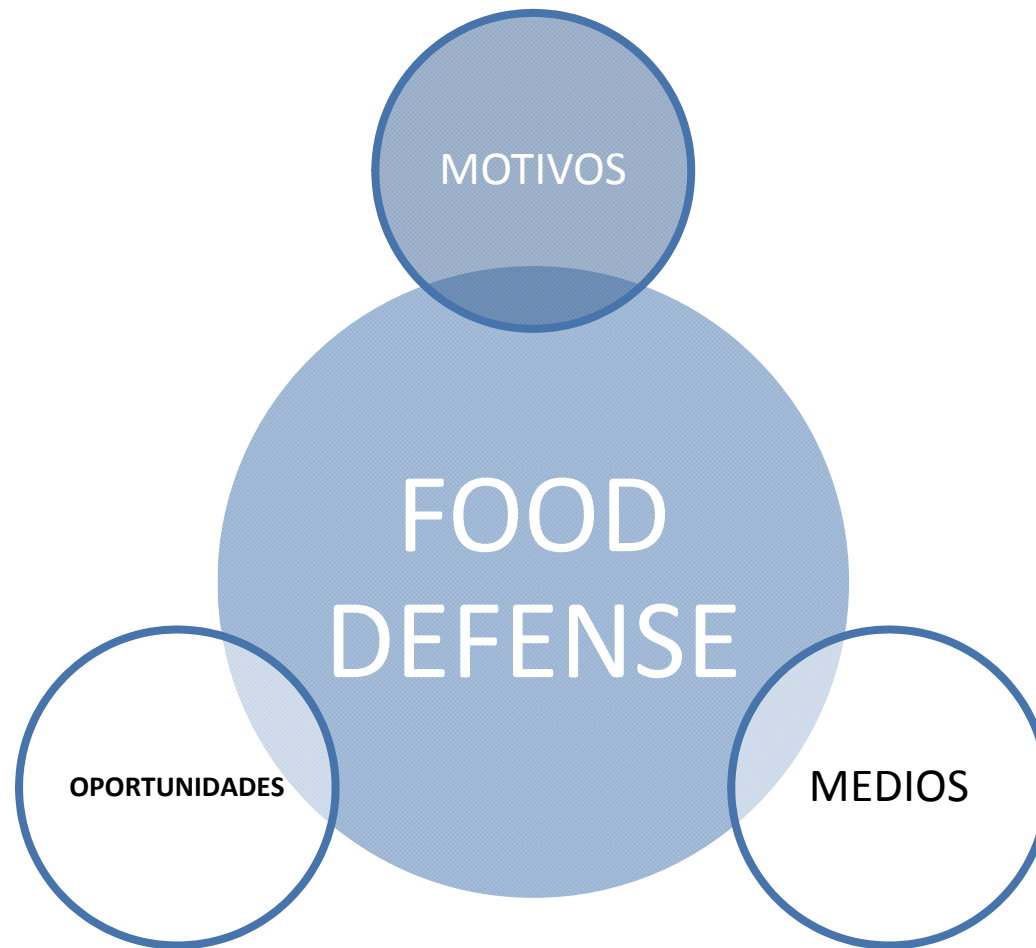


IFS Ed. 6



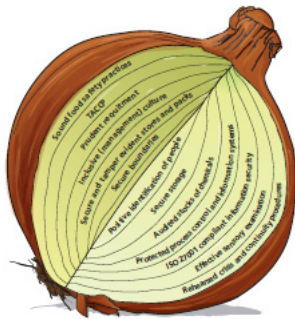
¿Qué implica la
GESTIÓN
De
FOOD DEFENSE?





DISTINTAS METODOLOGÍAS Y GUÍAS

PAS 96:2010
Defending food and drink
 Guidance for the deterrence, detection and defeat of ideologically motivated and other forms of malicious attack on food and drink and their supply arrangements
Reviewed and updated in 2019



FDA U.S. Food and Drug Administration
 Protecting and Promoting Your Health

Home | Food | Drugs | Medical Devices | Radiation-Emitting Products | Vaccines, Blood & Biologics | Animal & Veterinary | Cosmetics | Tobacco Products

Food

Home > Food > Food Defense > Tools & Educational Materials

Food Defense

- Tools & Educational Materials
- Food Defense Acronyms, Abbreviations & Definitions
- Food Defense 101 (including ALERT)
- Food Defense Plan Builder**
- Food Related Emergency Exercise Bundle (FREE-B)
- Employees FIRST
- See Something, Say Something Campaign
- Vulnerability Assessment Software
- Mitigation Strategies Database

Food Defense Plan Builder

The Food Defense Plan Builder is a user-friendly software program designed to assist owners and operators of food facilities with developing personalized food defense plans for their facilities. This user-friendly tool harnesses existing FDA tools, guidance, and resources for food defense into one single application.

The Food Defense Plan Builder guides the user through the following sections:

- Company Information
- Broad Mitigation Strategies
- Vulnerability Assessment
- Focused Mitigation Strategies
- Emergency Contacts
- Action Plan
- Supporting Documents



DISTINTAS METODOLOGÍAS Y GUÍAS



U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service

Guía de "Food Defense" de IFS Food v. 6 para su implantación



MY ACCOUNT 

AIB Careers

Contact Us

 Search

Food Safety Audits

Food Safety Education

School of Baking

Research & Technical

AIB Worldwide: [Latin America](#)
[China](#) [Japan](#)
[Europe, Middle East, & Africa](#)

- Home
- Analytical Services
- Audits & Inspections
- Career Center
- Consulting
- Distance Learning & Products
- Food Defense Services

Food Defense Services

AIB International Food Defense provides food facilities with the tools, products, and services that facilitate compliance with the FDA's statement that an effective food defense program that prevents intentional food contamination is as important to overall food safety as a fully functioning program that protects against unintentional contamination.

AIB's professional Food Defense staff can provide:

- Vulnerability Assessments that identify risks and weaknesses of an existing food facility with recommendations for improvements
- An audit of your food defense plan against recognized standards.
- Help developing your own Food Defense Plan based on a valid vulnerability assessment, including coordination of required security protection equipment, testing of the plan, and evaluating your recall strategies
- Training at regularly scheduled seminars or through training customized to meet your unique requirements.



Food Defense
Coordinator

DEVELOPING A FOOD DEFENSE PLAN
FOR
MEAT AND POULTRY
SLAUGHTER AND PROCESSING PLANTS
JANUARY 2007
(UPDATED JUNE 2008)

BY COMPLETING PAGES 13 THROUGH 16 IN THIS GUIDE, SLAUGHTER AND PROCESSING PLANTS WILL HAVE A FOOD DEFENSE PLAN FOR THEIR OPERATION



taskerconsultores.com.ar

MÉTODO CARVER + Shock

C CRITICALITY

A ACCESSIBILITY

R RECUPERABILITY

V VULNERABILITY

E EFFECT

R RECOGNIZABILITY

Carácter Crítico: ¿Qué impacto tendría un ataque sobre la salud pública y la economía?

Accesibilidad: ¿Qué tan fácil sería el acceso al blanco por parte de un terrorista?

Recuperación: ¿Qué tan bien se recuperaría el sistema de un ataque?

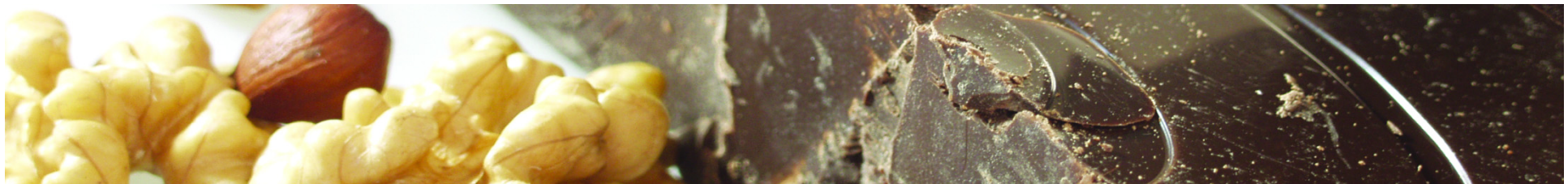
Vulnerabilidad: ¿Qué tan fácil sería llevar a cabo un ataque?

Efecto: ¿Cual sería la pérdida que resultaría de un ataque, medida según producción?

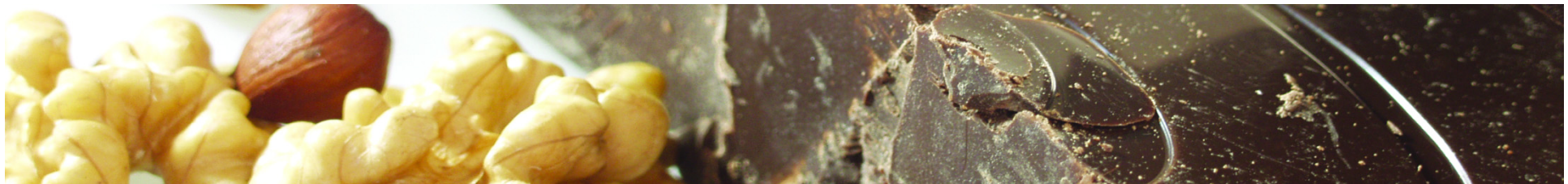
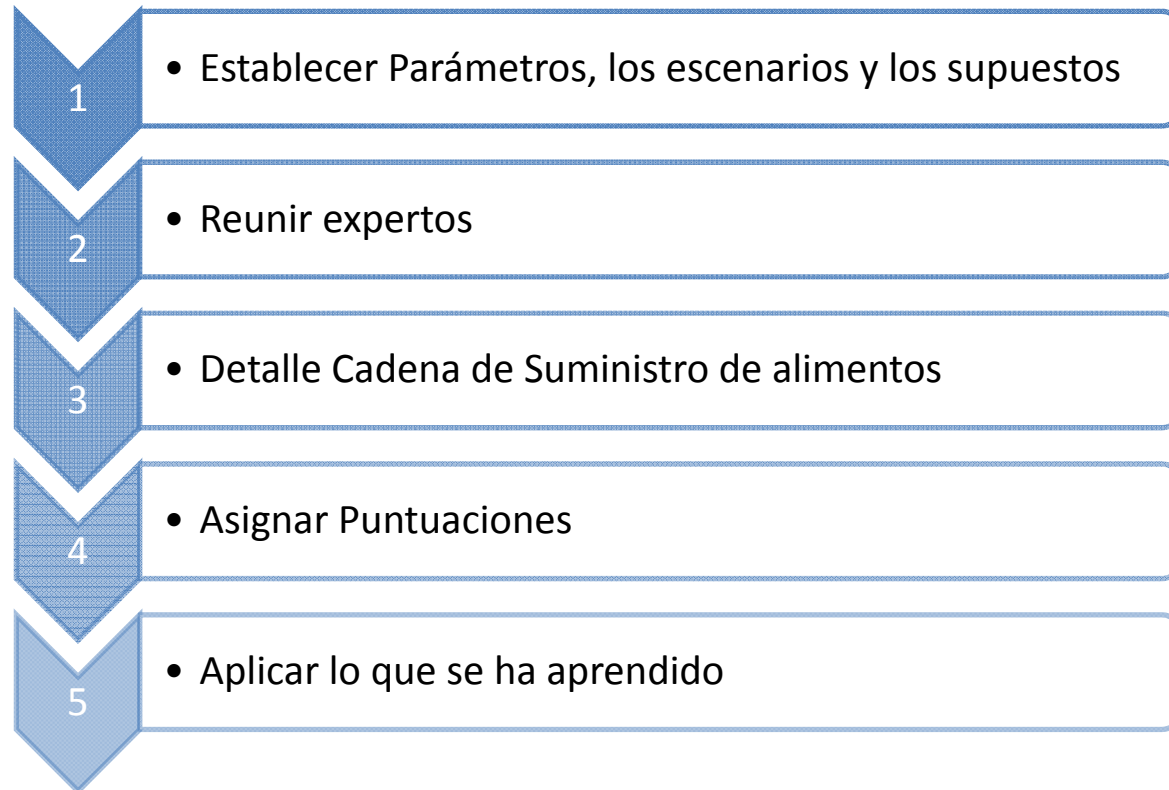
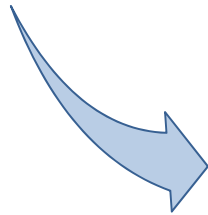
Reconocimiento: ¿Que tan fácil sería para un terrorista el blanco?

SHOCK

Impactos sobre la Salud, Económicos y Psicológicos de un ataque.



CARVER + Shock EN ETAPAS



MÉTODO TACCP

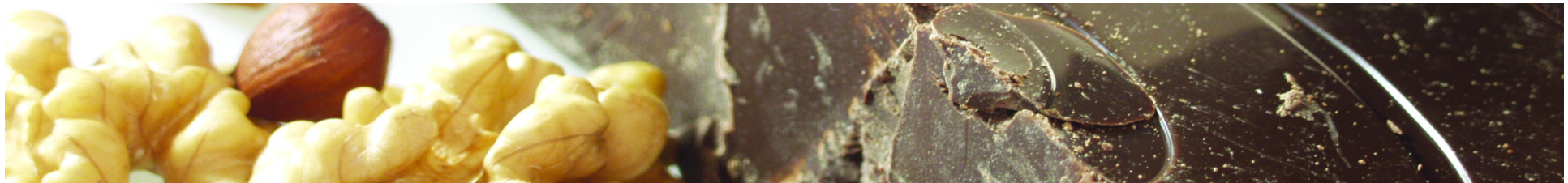
Threat Assessment Critical Control Point

Evaluación de Amenaza y Puntos Críticos de Control

Es la evaluación sistemática de las amenazas, el análisis de los procesos a fin de identificar puntos vulnerables y, consecuentemente a esto, establecer la aplicación de medidas correctivas para mejorar la resistencia contra ataques maliciosos por parte de individuos o grupos.

BASES DEL TACCP

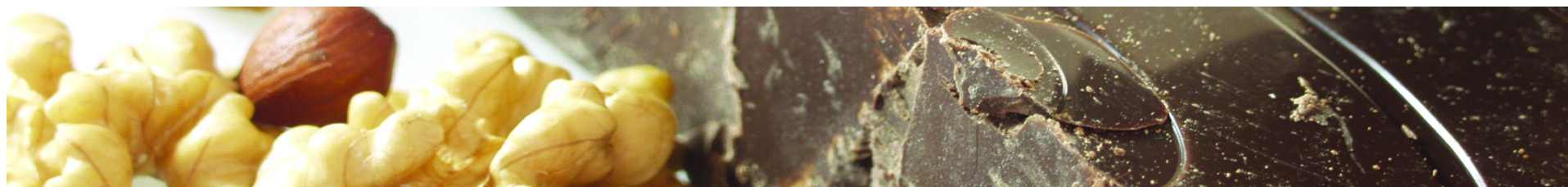
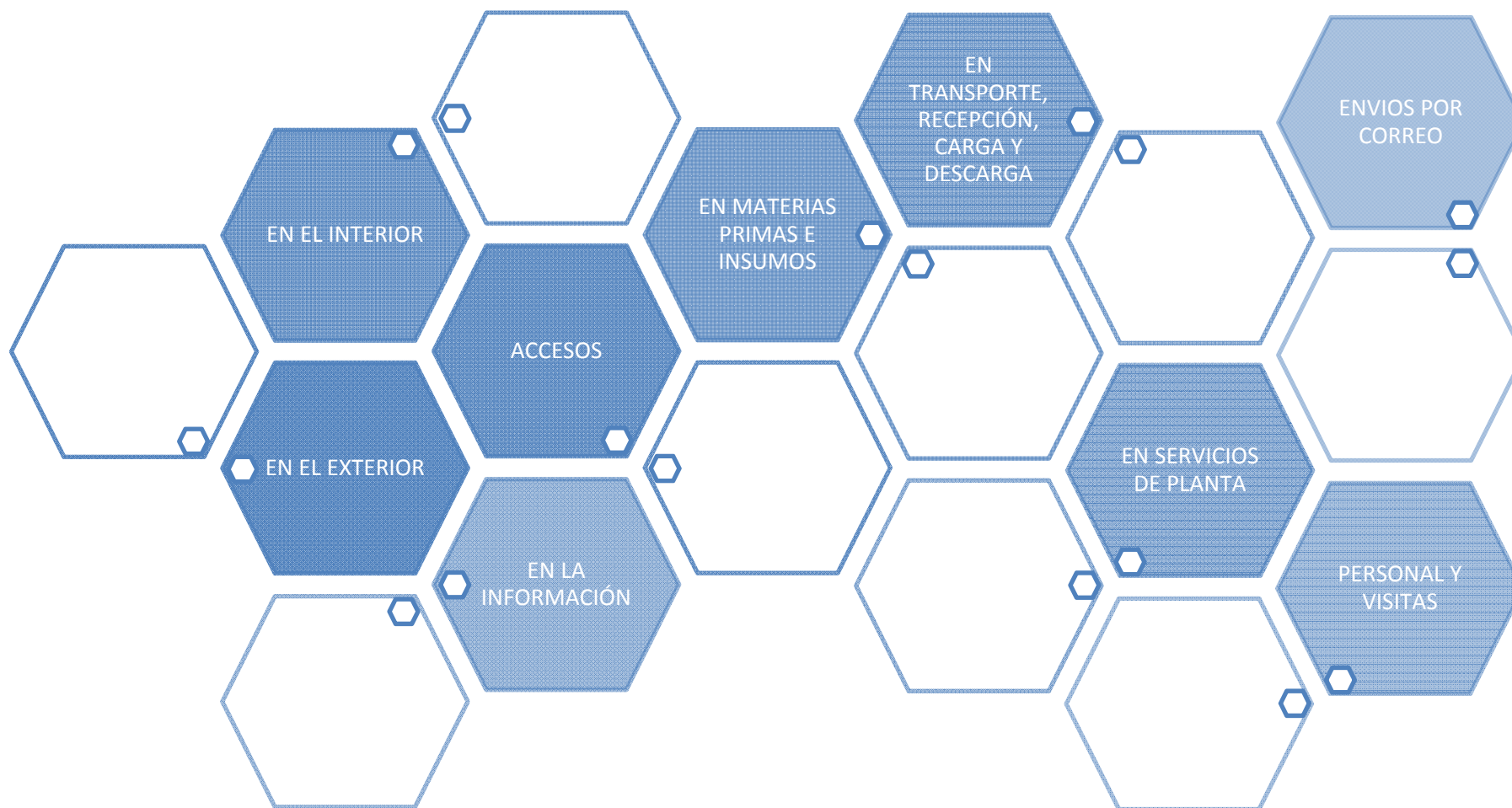
- Identificar a las personas o grupos que pueden querer atacar el producto/proceso de la organización.
- Evaluar la probabilidad de contaminación del producto/proceso frente a los posibles atacantes.
- determinar cuan factible es la ocurrencia del ataque sobre el producto/proceso.
- Analizar la vulnerabilidad del proceso/producto.
- Estimación (o semi) cuantitativa de los efectos de los contaminantes en el proceso/producto.
- Aplicar procedimientos de control proporcionales al análisis efectuado para disminuir al máximo la posibilidad de ataques al producto/proceso.



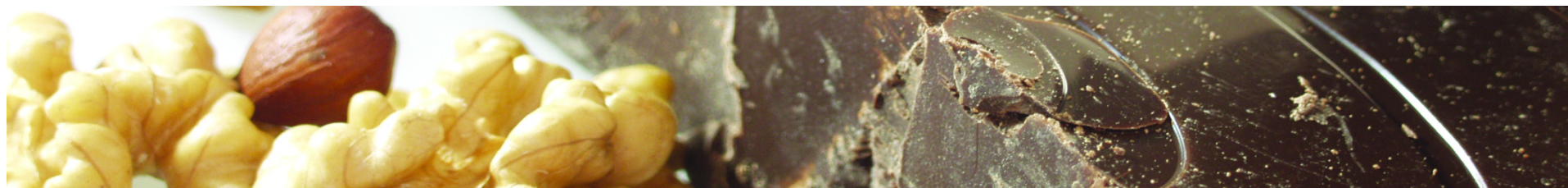
Estructura de Plan según IFS

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





PARA CONCLUIR



GRACIAS POR SU PARTICIPACIÓN

Ing. GERARDO BLASCO

GERARDO BLASCO

Ingeniero en Alimentos. Mat. Profesional N° 00002 Jurisdicción Nacional Ley 6070/58. Consultor en Gestión de la Calidad. Auditor Líder Externo para procesos de Certificación tanto en Argentina como en el exterior (España, Colombia, Ecuador, Brasil, Bolivia, Perú, Chile y Paraguay, entre otros) (Normas BRC, IFS, FSSC 22000, ISO 22000, HACCP e ISO 9001). Primer Auditor de certificación IFS Reconocido en Argentina. Integrante del Subcomité del IRAM sobre el desarrollo en Argentina de la Familia de Normas HACCP, ISO 22000 e ISO 9001. Director y Docente de la Diplomatura en Gestión Integral de Empresas Industriales y de Servicios, UNQ y cursos de posgrado. Profesor Adjunto Ordinario Docente de la Universidad Nacional de Quilmes en la cátedra Gestión de la Calidad. Miembro de la Comisión Directiva del Consejo Profesional del Agro, Agroalimentos y Agroindustria (CPIA). Responsable de investigación y desarrollo, producción y control de calidad en Tasker S.A. y en TaskerBras (Brasil). Disertante en diferentes ferias, exposiciones, eventos en Argentina y Sudamérica, autor de artículos de divulgación de gestión para diferentes revistas. Director y jurado de varios trabajos finales de Ingeniería en Alimentos y jurado de concursos docentes. Capacitador Oficial N° de Registro 57 para el Dictado de Cursos para Manipuladores de Alimentos - Resol. Ministerial 837/01 - Ministerio de Salud de la Pcia. De Bs. As. - Art. 21 Del CAA.

