



Soluciones tecnológicas aplicadas a la Seguridad Alimentaria

Food Defense en IFS o BRC

El **Servicio de Seguridad Alimentaria e Inspección** del USDA (Departamento de Agricultura de EEUU) define **FOOD DEFENSE** como:

La protección de los productos alimenticios contra el adulterado **INTENCIONADO** por agentes biológicos, químicos, físicos o radiactivos.

Food Defense o Defensa Alimentaria, NO es lo mismo que Inocuidad de los alimentos

La **inocuidad** en los alimentos se refiere a:

Contaminación **ACCIDENTAL** de productos alimenticios por agentes biológicos, químicos o físicos, durante su procesamiento y almacenamiento.

Food Defense en IFS o BRC

IFS: Alemania, Italia, Francia, Austria y Países bajos.



BRC: Inglaterra, Países Nórdicos, Sudáfrica, Australia.



Expertos de todos los sectores y del mundo entero han participado en la revisión 6 del referencial **IFS FOOD**, y, en particular, **por primera vez, de Estados Unidos: FDA, FOOD DEFENSE**



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

1. Antecedentes

La guía IFS Food v. 6 para la implantación de "Food Defense" ha sido redactada por el Grupo de Trabajo de IFS en Norteamérica para que los proveedores certificados según IFS Food en todo el mundo puedan comprender el alcance de los requisitos de "Food Defense" y obtener una visión clara de la implantación de las prácticas y las consideraciones.

Desarrollado conjuntamente por distribuidores y fabricantes, los requisitos de "Food Defense" de IFS Food v. 6 han sido implantados para cumplir los requisitos de la sexta edición de la Guía de Global Food Safety Initiative (GFSI). La norma IFS Food ofrecía antes 13 requisitos adicionales con carácter opcional (ahora 8 de ellos obligatorios), inicialmente pensados para empresas que exportan a los Estados Unidos de América (EE.UU.) o que están certificados según la norma IFS Food en los Estados Unidos de América (EE.UU.). Los requisitos IFS

“Food Defense” como requisito obligatorio: NC MAYORES > JULIO 2014

Aunque estos requisitos y procedimientos fueron originalmente desarrollados para su uso en los EE.UU., mejorarán las capacidades de las empresas en cualquier parte del mundo, que las implanten mediante una certificación de IFS Food.

La intención de este documento es proporcionar una guía para que las plantas de producción implanten los requisitos de la "Food Defense" de IFS Food v.6. El contenido de este documento no pretende proporcionar una definición específica de los requisitos. Los auditores deberán estar familiarizados con los consejos que aporta la guía para facilitar la formación y la comprensión.

Normas relativas a instalaciones

Punto 6.2 del documento IFS FOOD v 6.0

Requisito 6.2.1:

En base a un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados, las áreas identificadas como críticas para la seguridad deberán estar adecuadamente protegidas para evitar accesos no autorizados. Los puntos de acceso deberán estar controlados.

POR QUÉ

Para prevenir el acceso no autorizado al producto, a los ingredientes y a los servicios, que pudiera afectar negativamente al contenido o a la seguridad del alimento.

Respuesta: Sistema de control de accesos



Solución de control de accesos adaptado que gestiona y monitoriza: **control de paso a áreas restringidas, vigilancia, localización de personas, horarios de paso,..**

Reciba **alertas de los intentos de infracción en tiempo real** o con informes estadísticos

Normas relativas a instalaciones

Punto 6.2 del documento IFS FOOD v 6.0

Requisito 6.2.2:

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

POR QUÉ

Para asegurarse de que los productos no han sido saboteados.

El sabotaje de productos puede ser de formas distintas. Por lo general, el sabotaje supone la adulteración o el daño malicioso e intencionado de productos acabados o materias primas.

Respuesta: Solución de videovigilancia de alta resolución



Solución de videovigilancia IP Megapíxel (véa lo que realmente necesita y cuando lo necesita) con **análisis inteligente de video**, que permite la alerta ante situaciones de riesgo o intrusión

Normas relativas a instalaciones

Punto 6.3 del documento IFS FOOD v 6.0

Requisito 6.3.1:

La política de visitas deberá incluir aspectos del plan de "Food Defense". El personal de recepción y carga en contacto con el producto deberá estar identificado y respetará las normas de acceso de la empresa. Los visitantes y proveedores de servicios externos deberán estar identificados en las áreas de almacenamiento de productos y se registrarán en el momento de acceso. Estarán informados sobre las políticas de la planta y su acceso estará controlado en consecuencia.

POR QUÉ

Para asegurar que todo el mundo que acceda a la propiedad y a las instalaciones sea consciente y cumpla los requisitos de "Food Defense" de la planta.

Respuesta: Solución integrada de videovigilancia con datos y control de accesos con gestión de visitas



Solución de videovigilancia con integración de datos para facilitar control y seguimiento y **gestión de visitas** enlazada con el control de accesos a planta

Preguntas del auditor

Según la guía IFS FOOD v 6.0. La empresa durante la auditoría debe responder a preguntas del auditor como:

- 1) ¿Dispone la empresa de medios definidos para asegurar que los subcontratistas que pasan mucho tiempo dentro de las plantas estén debidamente identificados, supervisados y escoltados en las áreas críticas?
- 2) ¿Existen controles para asegurar que los conductores de camiones que carguen o descarguen productos/materiales tengan acceso restringido a determinadas áreas dentro y fuera de edificios e instalaciones de la empresa? ¿Existen medios para vigilar los movimientos de personas ajenas a la empresa una vez han accedido a las instalaciones de la empresa? (¿Por ejemplo, cámaras o guardas en determinadas áreas; otros procedimientos?)
- 3) ¿Cómo mantiene la empresa el control sobre quién accede a las instalaciones y áreas críticas?
- 4) ¿Cuáles son los controles de acceso aplicables para las personas siguientes?
 - Personal temporal
 - Subcontratistas
 - Visitantes
 - Empleados
 - Transportistas
- 5) ¿Cómo se alerta a la empresa cuando hay una violación de “Food Defense”?

...

Ingeniería aplicada a la seguridad



**CONSÚLTENOS, podemos ayudarle en su proyecto
de SEGURIDAD ALIMENTARIA**

Analizamos cada caso y le damos nuestra opinión sin NINGÚN
COMPROMISO



Gracias por su atención

Soporte telefónico: 902 092 069

E-mail: info@bastetingeneria.com

Web: www.bastetingeneria.com

www.bastetingeneria.com