LOS PROCESADORES

La Protección de la Comida y la Agricultura de los Estados Unidos

En su papel como un procesador, está en la 'línea del frente' en la protección del sistema del aprovisionamiento de la comida de los Estados Unidos. Desde el 11 de septiembre del 2001, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA por sus siglas en inglés) ha intensificado su colaboración con autoridades federales, estatales y locales para asegurar nuestras provisiones de comida, desde la granja hasta la mesa. Hay algunas maneras en que puede ayudar en este esfuerzo:

El plan

Haga un plan para prevenir y manejar el riesgo.

- Desarrolle un plan del manejo de riesgo para identificar las áreas de vulnerabilidad y también las medidas de corrección; conduzca inspecciones regulares; mantenga la vigilancia continua.
- Identifique un equipo para la gerencia de la protección de la comida, incluyendo un coordinador. Provea entrenamiento a cada miembro del equipo sobre los asuntos de la protección de la comida.
- Identifique niveles de emergencia que podrían requerir la suspensión de operaciones y designe los gerentes para la suspensión de operaciones en caso de emergencia.
- Identifique los procesos y los gerentes de desocupación en caso de emergencia; conduzca con regularidad los ejercicios de desocupación.
- Provea acceso fácil a una lista de contactos locales, estatales y federales en caso de emergencia, y pongala al día frecuentemente.

La educación y la investigación

Provea entrenamiento a todos sus empleados e investigue los empleados potenciales.

- Provea entrenamiento a todos sus empleados, especialmente aquellos que trabajan en las áreas más vulnerables en su instalación.
- Provea entrenamiento de orientación a los empleados nuevos sobre las medidas de protección y vigilancia.
- Ponga a sus empleados de mucha experiencia--y de su confianza--en las áreas más vulnerables.
- Aconseje a los empleados que deben reportar cualquier actividad sospechosa.
- Conduzca verificaciones apropiadas con regularidad sobre los datos esenciales de todos sus empleados.
- Establezca, use y provea entrenamiento sobre los procesos apropiados de seguridad a todos los empleados quienes manejan su correo, provisiones, y las entregas de sus materiales y aparatos.

La seguridad

Asegure su instalación de procesamiento, incluyendo los perímetros físicos, las áreas dentro de la instalación, y los materiales y las personas que entran y salen de la instalación.

- Provea las medidas físicas de seguridad en el perímetro y las áreas del almacenaje en su instalación de procesamiento.
- Designe puntos limitados y específicos de entrar y salir para la gente y los vehículos.
- Asegure todas las puertas de entrar y salir con sistemas modernos de seguridad y también la guardia, si sea necesario.
- Asegure continuamente todas las puertas, ventanas y otras aberturas tales como techos simulados, respiraderos, y tanques de almacenaje.
- Asegure y lleve cuenta de todas las llaves. Use llaves electrónicas cuando sea posible.

- Ponga bajo llave los productos químicos peligrosos, mantenga un inventario de estos productos, e investigue la disposición de cualesquier productos perdidos.
- Limite acceso a los sistemas del proceso de datos y las bases de datos de laboratorios. Use los "cortafuegos" ("firewalls") y las contraseñas seguras, cuales deben ser cambiadas con frecuencia.
- Limite acceso a los laboratorios, áreas de almacenaje, sistemas de agua y de la energía, cuartos donde se procesa los datos, y los vestuarios.
- Haga un inventario de todos los ingredientes primos que entran, incluyendo información sobre las fuentes y la fecha de embarque, así como los productos fabricados, almacenados, y enviados.
- Limite acceso a los tanques exteriores de agua, las provisiones accesibles de agua, y los tubos de agua.
- Limite acceso a las máquinas de hacer hielo.

La vigilancia

Inspeccione continuamente su sistema de procesamiento, del principio al fin, incluyendo el agua.

- Revise los puntos más vulnerables de su instalación diariamente, y con más frecuencia si sea necesario. Haga las medidas correctivas inmediatamente.
- Mantenga un sistema de identificación con foto para todos sus empleados; requiera identificación apropiada y acompañe a sus visitantes todo el tiempo en su instalación.
- Mantenga luz adecuada en los perímetros de su instalación.
- Instale la observación continua electrónica adentro de y afuera de su instalación y sus áreas de almacenaje.
- Fije la hora de entrada y salida de los vehículos a su instalación, e inspeccione todos los vehículos.
- Revise con frecuencia su lista de personas con acceso a las áreas restringidas. También, revise con frecuencia copias para la guardia de seguridad.
- Note cualquier actividad sospechosa. Verifique los horarios de empleados quienes trabajan muy tarde or muy temprano cuando ellos típicamente no trabajan estas horas.
- Haga inspecciones diarias de las lineas que suministran los equipos varios de procesamiento, tales como las moledoras y las mezcladoras.
- Tenga un sistema para mantener en orden sus procesos, desde los ingredientes entrantes hasta los productos fabricados y almacenados, para identificar si hayan puntos posibles de contaminación durante el procesamiento o más tarde.
- Verifique que no hay problemas con la integridad de la empaquetadura antes de embarque.
- Revise con regularidad el almacenaje del agua y las correas transportadoras adentro de y afuera de la instalación.

La comunicación

Comunique cualquier actividad sospechosa.

- Trate todas las amenazas con seriedad.
- Asegure que todas las personas saben como reportar actividades sospechosas o raras.
- Visitantes, entregas o mantenimientos inesperados deben ser considerados sospechosos.

(Fill in your local emergency information here.)

Si vea cualquier cosa sospechosa, llame a sus oficiales locales.

USDA

www.usda.gov

El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos
Septiembre 2002
USDA ofrece oportunidades de programas y empleos igual para todos.