CRISIS Y SEGURIDAD

Julio 2012

Base de Datos de Estrategias de Mitigación de Defensa Alimentaria

La Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA Food and Drug Administration), ha desarrollado recientemente una herramienta en línea para ayudar a la industria alimentaria a proteger el suministro de alimentos de actos deliberados de contaminación o manipulación. Las empresas que producen, procesan, empacan, almacenan, distribuyen y /o transportan alimentos o ingredientes para alimentos pueden encontrar esta herramienta útil en la implementación de estrategias que protejan sus instalaciones, personal, productos y operaciones de la amenaza de contaminación intencional o manipulación maliciosa.

Esta herramienta en línea proporciona un rango de medidas preventivas que las empresas pueden escoger mediante el uso de herramientas de búsqueda predefinida y mecanismos de búsqueda en internet. Estas medidas de seguridad son específicas para las categorías individuales que impactan cada paso de la producción de alimentos y del proceso de distribución.

Algunas de las estrategias propuestas se dirigen a un nivel muy básico de seguridad mientras que otras se dirigen a un nivel mucho más complejo. Además de las categorías de la industria alimentaria, las medidas preventivas también están disponibles para categorías más generales tales como la administración, el personal y las instalaciones.

Al utilizar esta herramienta, se puede accesar a los datos con dos diferentes métodos:

- Herramienta de búsqueda- Los datos pueden buscarse por artículo específico o punto regulador (nodo), comúnmente utilizado en la producción y distribución de alimentos comerciales. La empresa puede seleccionar una categoría de la industria alimentaria de una lista que se le proporciona. Una vez que ha sido seleccionada, será proporcionada una lista de puntos reguladores para escoger. Una vez que el punto regulador ha sido escogido, el usuario le da click en “ir” para ver los objetivos de seguridad y los pasos para garantizar la seguridad del artículo seleccionado.

- Herramienta de mecanismos de búsqueda en Internet- Los datos pueden buscarse por artículo específico o palabra clave. Cuando el término de búsqueda es introducido y el usuario da click en “ir”, aparecerá una lista de los artículos aplicables para que el usuario pueda elegir.

Cuando se está utilizando esta herramienta, la FDA advierte que no todas las medidas son aplicables para todos los tamaños y tipos de producción alimentaria y que es responsabilidad del propietario, operador o supervisor escoger las que puedan resultar útiles, adecuadas y que satisfagan los requerimientos de sus instalaciones.

Implementar algunas medidas de seguridad puede requerir cambio de políticas o inversión en nuevos sistemas. Sin embargo, hay varias medidas de seguridad que pueden implementarse con muy poca o nada de inversión. El grado que una empresa elija implementar está basado en una

evaluación de sus vulnerabilidades así como en la tolerancia al riesgo que esté dispuesto a aceptar y en la efectividad del costo de cada medida.

Para mayor información o uso de esta herramienta, visite:

http://www.accessdata.fda.gov/scripts/fooddefensemitigationstrategies/Card.cfm?card=84

Herramienta de Mitigación de Riesgo en la Defensa de los Alimentos del Servicio de Inspección e Inocuidad de los Alimentos (FSIS-Food Safety and Inspection Service)

El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA- The United States Department of Agriculture) y el Servicio de Inspección e Inocuidad de los Alimentos (FSIS) también han desarrollado una herramienta en línea que identifica algunas contra-medidas que las empresas de carne, pollo y producto de huevo pueden implementar como parte de su plan de defensa alimentaria.

Algunas de las contra-medidas o estrategias de mitigación del riesgo son específicas a bienes particulares o actividades (nodos), mientras otras son más generales que aplican a las instalaciones como un todo.

Las contra-medidas que son parte de la herramienta pueden no estar completas para las necesidades individuales de una empresa, así que las empresas deben implementar las estrategias adecuadas a las circunstancias específicas de su establecimiento y operaciones. El Servicio de Inspección e Inocuidad de los Alimentos afirma que estas medidas no son obligatorias pero sirven como guía para que la industria desarrolle sus propias estrategias de defensa alimentaria.

La herramienta en línea es fácil de utilizar. La función de búsqueda está organizada por la categoría de operación y el punto regulador (nodo). Una empresa primero escoge una categoría del proceso industrial de la lista proporcionada. Después, la lista de puntos reguladores que están asociados con la categoría estará disponible para su selección. Una vez que el punto regulador es escogido, de click en “select” para ver la lista de estrategias de mitigación potencialmente aplicables.

Para mayor información o uso de esta herramienta, visite:

http://www.fsis.usda.gov/food_defense_&_emergency_response/ Risk_Mitigation_Tool/index.asp

Otros documentos de orientación por escrito están también disponibles en los sitios web tanto de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) como del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). Algunos materiales también están disponibles en otros idiomas. A partir del 2010, el 74% de todos los establecimientos oficiales regulados por la USDA han adoptado planes de defensa alimentaria voluntariamente. Con la ayuda de estas herramientas, hoy su empresa puede armar sus medidas de defensa alimentaria.

Esta herramienta ya ha perfilado muchos de los procesos y estrategias para implementar estas medidas y desarrollar un plan para hacer más fácil a las empresas el que adopten medidas de defensa alimentaria. Las herramientas en línea como éstas modernizan el proceso y ofrecen la

orientación necesaria para mitigar las vulnerabilidades potenciales específicas de una empresa a la amenaza de una manipulación intencional maliciosa y/o contaminación.

Fuentes: USDA y *Fuentes: FDA*
Por: Carol Kozlowski, CPIM, Manager of Crisis Management, RQA, Inc.

Calendario de Eventos

Eventos Futuros	Eventos Futuros
FOOD & SERVICE 2012 **09-11 de Agosto, 2012** **Santiago, Chile** http://www.espaciofoodservice.cl/ **FOOD INGREDIENTS SOUTH AMERICA-FISA 2012** **18- 20 de Septiembre, 2012** **Sao Paulo, Brasil** http://www.fi-events.com.br **MERCOAGRO 2012** **18-21 de Septiembre, 2012** **Santa Catarina, Brasil** http://www.mercoagro.com.br/	**TECNOFIDTA 2012** **18-21 de Septiembre, 2012** **Buenos Aires, Argentina** http://www.tecnofidta.com/ **EXPOCARNES MONTERREY 2013** **13-15 de Febrero, 2013** **Monterrey, México** http://www.expocarnes.com/ **TECNOCARNE 2013** **27-29 de Agosto, 2013** **Sao Paulo, Brasil** http://www.tecnocarne.com.br

GRIPE AVIAR

En el mes de Junio, el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica) decretó cuarentena en tres granjas avícolas de la región de Los Altos en el estado de Jalisco en México tras detectar la presencia de una cepa del virus de la influenza aviar. Se trata del virus de influenza aviar H7N3 que ha provocado la muerte de 870,000 aves, ya sea por la enfermedad o porque fueron sacrificadas como medida de control. De acuerdo con Senasica, una semana después el virus ya se había propagado a 1,700,000 aves afectadas en diez granjas.

La influenza aviaria altamente patógena es una enfermedad viral causada por algunos subtipos (H5 y H7) del tipo A del virus de la influenza que afecta a la mayoría de las especies aviares, causando enfermedad de carácter sistémico y extremadamente contagiosa, con una elevada mortalidad en 24 horas y que por lo tanto puede influir de un modo muy decisivo sobre la producción y comercialización de aves y de productos avícolas de un territorio o de un país. La mayor parte de virus aviares no causan enfermedad en humanos, sin embargo recientemente se ha descubierto que algunos sí tienen el potencial para contagiar a las personas. Ante esta situación, los productores de la región reforzarán el control y las medidas de bioseguridad para evitar cualquier eventualidad. El Senasica confirmó la expedición del permiso de importación de un millón de vacunas procedentes de Asia para inmunizar a las aves contra el virus, aunque se prevé que aún esta cantidad no será suficiente. Para esto, científicos mexicanos trabajaran arduamente en desarrollar una vacuna para tratar este virus en el futuro. El Senasica y la industria avícola nacional mantienen una vigilancia estricta y la verificación de granjas avícolas en todo el país para certificar que sus productos estén libres de patógenos.

Fuente: El Economista

AEROMONAS

El agua es una de las vías más frecuentes de transmisión humana de la infección intestinal, por lo que se deben adoptar estrictas medidas de control para reducir la incidencia de infecciones. *Aeromonas* es una bacteria en el medio ambiente, sobre todo en entornos acuaticos (agua del subsuelo, aguas superficiales, marinas, agua potable y residual). Aeromonas se localiza tanto en agua dulce como agua de consumo tratada y, sobre todo, en alimentos frescos,por ejemplo: marisco, carne, cruda, queso y leche, y en alimentos refrigerados. Desde el punto de vista clínico, *Aeromonas hydrophila* se ha relacionado con infecciones tanto intra como extra intestinales. Puede ser causa de diarrea secretoria que se dice semejante al cólera, aunque aun hay dudas al respecto. Sin embargo, se le asocia con infecciones principalmente en niños menores de 5 años. Debe tenerse en cuenta, sin embargo, que no todas las Aeromonas que se detectan en el agua se asocian a casos de gastroenteritis en humanos, y que su eliminación es efectiva con una desinfección adecuada, con la eliminación de carbono orgánico y con una menor permanencia del agua en los sistemas de distribución.

Respecto a los alimentos, este microorganismo crece a temperaturas de refrigeración. Por tanto, los alimentos que se deben conservar a unos 5ºC tienen más riesgo de infectarse. Las temperaturas más altas, de unos 45ºC, son letales para este microorganismo, así como los desinfectantes habituales, como los hipocloritos (lejía). Los motivos por los que se reproduce en este ámbito podrían ser la materia orgánica y la temperatura. Esta bacteria se ha detectado en el pescado y también se ha aislado en carnes envasadas al vacío o en atmósferas modificadas, en alimentos preparados y redes de abastecimiento de agua. En la mayoría de los casos, la contaminación con este microorganismo ocurre a través de contaminaciones cruzadas en el momento de la preparación de las comidas. A pesar de que algunos miembros de este grupo de bacterias están implicados en enfermedades humanas, no todas las cepas son patógenas. Sin embargo, para reducir este tipo de infecciones, se deben adoptar estrictas medidas de control.

Fuente: Consumer Eroski

Crisis y Seguridad **es un Boletín de Seguridad de Productos**

de RQA, Inc. para Chartis Latino América

Para información sobre estos asuntos y más, por favor contacte:

Dan Cahill
RQA, Inc.
Tel: 602-331-9151
Email: D.Cahill@rqa-inc.com
Visite por favor: www.rqa-inc.com

Miguel Criscuolo
Chartis Latin America
Tel: 786-777-7521
Email: Miguel.Criscuolo@chartisinsurance.com
Visite por favor: www.chartisinsurance.com