

## **ESTRATEGIAS DE MITIGACIÓN PARA PROTEGER A LOS ALIMENTOS**

### **DE LA ADULTERACIÓN INTENCIONAL**

**Vigencia efectiva: 26 de julio de 2016**

#### **Antecedentes:**

**A: Ley de Modernización de Seguridad Alimentaria de la Administración de Alimentos y Drogas de los EE.UU. (FDA)**

**B: Norma Propuesta sobre Adulteración Intencional**

### **ADULTERACIÓN INTENCIONAL**

#### **FD.1. ¿Qué es “Defensa Alimentaria” (Food Defense)**

“Defensa Alimentaria” constituye el esfuerzo por proteger el suministro de alimentos contra la contaminación intencional debido a sabotaje, terrorismo, falsificación, u otros medios ilegales, intencionalmente dañinos. Los contaminantes potenciales incluyen peligros químicos y radiológicos que por lo general no se encuentran en alimentos o en el medio ambiente de su producción. La defensa alimentaria difiere de la seguridad alimentaria, la cual constituye el esfuerzo por prevenir la contaminación no intencional de los productos alimentarios por parte de agentes razonablemente proclives a darse en la cadena alimentaria. (por ejemplo: *E. coli*, *Salmonella*, *Listeria*).

#### **FD.2 ¿Cómo la norma final de Adulteración Intencional cambiará la defensa alimentaria?**

El tema de esta norma final es, de acuerdo al estatuto, proteger a los alimentos de la adulteración intencional cuando la intención es causar daño a la salud pública a gran escala. La norma final tiene un abordaje de tipo HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) para la adulteración intencional, similar al utilizado en la norma de controles preventivos, como el medio más eficaz de asegurar que las estrategias de mitigación sean aplicadas consistentemente a áreas de mayor vulnerabilidad en la producción alimentaria. La norma requiere de espacios físicos para redactar e implementar un plan de defensa alimentaria, entrenar a determinados empleados, e incluye requisitos sobre registros.

#### **FD.3 ¿Qué se les solicita a las empresas alimenticias?**

Se solicitan espacios registrados para operar con alimentos a fin de completar una evaluación de vulnerabilidad de su sistema productivo y de identificar los pasos accionables del proceso, los cuales son puntos, pasos o procedimientos dentro de un proceso alimentario que requiere estrategias de mitigación para reducir el riesgo de la adulteración intencional. La evaluación de vulnerabilidad, los pasos accionables del proceso, las estrategias de mitigación y los procedimientos para el monitoreo de la defensa alimentaria, las acciones correctivas y la verificación necesitan estar documentados en un plan escrito sobre defensa alimentaria. Los espacios también deben asegurar que el personal asignado a las áreas vulnerables reciba un entrenamiento adecuado y mantenga registros para el monitoreo de la defensa alimentaria, acciones correctivas y actividades de verificación.

#### **FD.4 ¿Necesitan los transportadores de alimentos un plan de defensa durante el transporte?**

No. Las estrategias de mitigación son implementadas de manera más adecuada a través de los espacios físicos destinados a los alimentos, más que por los transportadores. Si un espacio ha identificado una vulnerabilidad importante relacionada al transporte, dicho lugar debe realizar los pasos necesarios a fin de reducir esa vulnerabilidad.

#### **FD.5 ¿Crear la FDA una alianza para apoyar la implementación de la norma final sobre Adulteración Intencional?**

Sí, la FDA ha financiado un "Subcomité de Adulteración Intencional" bajo la ya existente Alianza de Controles Preventivos de Seguridad Alimentaria. La agencia intenta hacer uso de la experiencia de profesionales de salud pública estatales y locales, de asociaciones de sanidad pública estatales y locales y de asociaciones industriales, a fin de desarrollar el currículum estandarizado necesario para cumplir con el requerimiento de entrenamiento.

#### **FD.6 ¿Antes de la adopción de la Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria, habían requisitos para la defensa alimentaria?**

No había requisitos para que los espacios alimentarios implementaran estrategias de mitigación o medidas para proteger de la contaminación intencional. La FDA posee guía, herramientas y recursos para la industria sobre defensa alimentaria, y la agencia actualizará este cuadro de materiales luego del lanzamiento de la norma final.

Para mayor información sobre la guía, herramientas y recursos disponibles para la industria, visitar la página FDA Food Defense.

**Fuente:** COPAL / FDA  
**Traducción:** CAFI