



American Feed Industry Association

Guía a la Conciencia de la
Bioseguridad

Temas a Discutir

- Introducción
- Amenazas a la Bioseguridad
- Seguridad de Instalaciones
- Seguridad de Visitantes
- Seguridad de Ingredientes
- Seguridad de Productos
- Distribución
- Retiro de Productos del Mercado
- Administración y Control
- Selección de Empleados y Entrenamiento
- Respuesta a Emergencias



Introducción

*Es el momento adecuado para
promover la bioseguridad en la
industria de la alimentación
animal.*



Amenazas a la Bioseguridad

- Obtener y justificar nitrato de amonio, fertilizante de urea, pesticidas concentrados y drogas para animales
- Agentes biológicos
- Agentes químicos
- Agentes radiológicos
- Agentes físicos





Seguridad de Instalaciones

- Tome en cuenta iluminación de seguridad, cercas perimetrales, acceso controlado, guardia de seguridad en horas no laborales
- Utilice detectores de movimiento, alarmas en puertas, video cámaras, monitoreo de seguridad fuera de las instalaciones
- Utilice mecanismos de tipo industrial en puertas
- Coloque guardias en escaleras exteriores, asegure las puertas de descarga de los contenedores
- Asegure los depósitos de líquido sobre y bajo el nivel del suelo
- Asegure las cubiertas sobre las fosas de recepción



Seguridad de Instalaciones

(continuación)

- Cierre con llave todos los vehículos
- Asegure o coloque los contenedores en áreas interiores
- Solicite a las autoridades que patrullen el área
- Instruya a los empleados para que reporten cualquier comportamiento sospechoso
- Proteja el control de procesos de cómputo y sistemas de datos, asegure las comunicaciones en línea, utilice protección anti-virus, almacene respaldos fuera de las instalaciones
- Solicite diseños de seguridad para nuevas construcciones



Política de Visitantes

- Coloque avisos – hacia dónde dirigirse
- Designar área de estacionamiento para visitantes
- Mantener un registro de visitantes
- Utilice gafetes o tarjetas de identificación
- Que todos los visitantes siempre estén acompañados de algún empleado
- Restrinja el acceso a las áreas principales de manufactura



Integridad de Ingredientes

- Utilice una lista de proveedores aprobada
- Visite nuevos proveedores
- Utilice y etiquete apropiadamente únicamente los ingredientes aprobados
- Solicite la certificación de que el contenedor se encuentra limpio
- Asegure los camiones de remolque – bolsa, granel, cubierta de lona
- Asegure carros de ferrocarril – registre los números de sellos
- Inspeccione los productos empacados para verificar que no hayan sido violados



Integridad de Productos

- Tome muestras y verifique sus características conocidas
- Mantenga suficientes registros para que sea posible el rastreo



Distribución

- Inspeccione los contenedores a granel antes de cargar y investigue qué fue lo que se transportó previamente
- Solicite al chofer sus identificaciones
- Tome, inspeccione y mantenga muestras
- Asegure todos los puntos de acceso y descarga del contenedor, incluyendo los camiones de remolque de cubierta de lona
- Identifique el contenido en los documentos de embarque
- Mantenga un registro de embarque
- Establezca un programa de bio-saneamiento de granja a granja, si es necesario



Retiro de Productos del Mercado

- Identifique los peligros y riesgos potenciales
- Notifique a todos los sitios de embarque
- Regrese el producto conforme sea necesario
- Verifique si el producto regresado puede ser refabricado o debe ser descartado
- Notifique a las autoridades gubernamentales competentes
- Lleve un registro
- Responda adecuadamente a las inquietudes del público



Administración y Control

- Desarrolle y establezca un programa escrito de administración y control para todas las áreas de las instalaciones, incluyendo terrenos
- Lleve a cabo auto-inspecciones de rutina y un reporte por escrito de desempeño
- Desarrolle y establezca un programa escrito de pesticidas y veneno para roedores, cubriendo las responsabilidades y acciones de las diferentes personas



Selección de Empleados y Entrenamiento

- Los solicitantes deberán entregar su curriculum y solicitud completa
- Compruebe sus antecedentes
- Considere llevar a cabo pruebas de consumo de drogas y alcohol
- Establezca un período de prueba para evaluación
- Entrene para reconocer y reportar comportamiento sospechoso
- Establezca una política de cero tolerancia de violencia en el lugar de trabajo
- Reglamente el uso adecuado del equipo de protección del personal

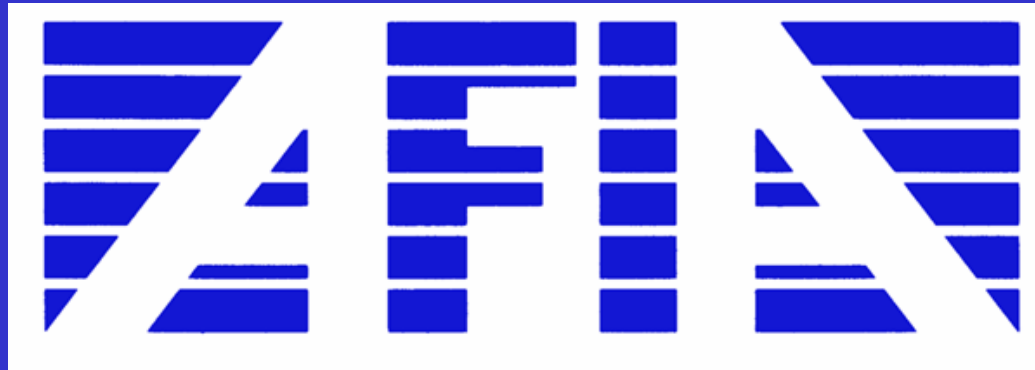


Respuesta a Emergencias

- Mantenga un inventario de todos los productos peligrosos e inflamables
- Coloque una lista de todos los contactos de emergencia
- Desarrolle un plan de acción para detectar sustancias o artefactos altamente sospechosos
- Desarrolle un plan de evacuación de emergencia
- Mantenga una lista actualizada de empleados y un registro de visitantes para poder llevar a cabo un conteo completo de personas
- Lleve a cabo simulacros
- Coloque un plano de las instalaciones marcando rutas de escape, áreas de reunión, etc.



¡Gracias!



1501 Wilson Blvd., Suite 1100

Arlington, VA 22209

Teléfono: 703.524.0810

Fax: 703.524.1921

www.afia.org