



Food defense para proteger de sabotajes la producción y suministro de alimentos

28-01-2020

El concepto de *Food defense* tiene un enfoque preventivo y sugiere el empleo de diferentes herramientas y consideraciones para evitar un acto de sabotaje; un plan de *Food defense* trata de localizar los puntos sensibles o más vulnerables en una instalación, así como los que causen mayor impacto.

La necesidad de implantar un sistema de *Food defense* (defensa alimentaria) en las empresas que quieran certificarse conforme a estándares internacionales de calidad vienen impuestos por la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI). Tanto los estándares IFS como BRC incluyen requisitos relativos a *Food defense*.

La defensa alimentaria tiene como misión proteger la producción y suministro de alimentos frente a potenciales contaminaciones intencionadas con sustancias nocivas para provocar un problema de salud a una colectividad o un daño de imagen a una empresa determinada. El concepto de *Food defense* tiene un enfoque preventivo y sugiere el empleo de diferentes herramientas y consideraciones para evitar un acto de sabotaje, tratando de localizar los puntos sensibles o más vulnerables en una instalación, así como los que causen mayor impacto. El objetivo de un plan de *Food defense* es identificar, mitigar y vigilar esas posibles fuentes de contaminación intencionada de alimentos.

No hay una estructura particular definida para un programa de *Food defense*. El plan debe desarrollarse considerando distintos factores, que pueden incluir:

- Entorno y edificación / diseño de la planta.
- Accesibilidad de las instalaciones: contemplando tanto las barreras arquitectónicas como el tipo de personal con acceso (eventual, autónomo...).
- Naturaleza y volumen de la producción.
- Otros factores, como descontento entre los empleados, o cambios en la cultura de la organización.

La estrategia de *Food defense* suele incluir los siguientes criterios:

- Compromiso de la Dirección y asignación de responsabilidades claras.
- Análisis de peligros y gestión del riesgo asociado a los productos e instalaciones.
- Identificación de vulnerabilidades y definición de medidas de control
- Realización de auditorías internas y mejora continua del sistema.

Ejemplos de medidas implantadas para la defensa alimentaria son: registro de entradas y salidas, instalación de alarmas y cámaras de vigilancia, e incorporación de personal de seguridad, entre otros.

Por último, comentar que se considera un error considerar la *Food defense* como sinónimo de inocuidad de los alimentos; y los planes de *Food defense* como los planes de APPCC que deben instaurar las empresas alimentarias. El objetivo de los sistemas de APPCC es identificar los peligros físicos, químicos y biológicos no intencionados (que normalmente pueden aparecer por negligencias) y que son importantes para la seguridad alimentaria. El objetivo de un plan de *Food defense* es identificar, mitigar y vigilar posibles fuentes de contaminación intencionada de los alimentos. Aunque estos dos planes que son independientes, sí pueden compartir elementos comunes como por ejemplo, el precintado de contenedores durante el transporte.



Félix Martín es licenciado en Veterinaria. Experto en formación en inocuidad e higiene de los alimentos y en gestión de la calidad. Especialista en restauración colectiva y divulgador, es miembro de la junta directiva de Sesal y autor de '[El libro negro de la seguridad alimentaria](#)', editado por RCBooks. @: felmargar@gmail.com. ([Todos los artículos](#)).