	EMPAQUE FRESCOS DON GU SA DE CV	Elaboro: Martha Morales Reviso: Agustín Sañudo Fecha de Elaboración: 22 de marzo 2017 Fecha de Modificación: 11 de octubre 2019 Modifico: Martha Morales
	MANUAL DEL SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	

PLAN DE DEFENSA ALIMENTARIA
BIOSEGURIDAD
FDG-MSAIA-022

1. OBJETIVO.

Identificar las medidas preventivas que podrían tomar los operarios del establecimiento para reducir los riesgos de “adulteraciones”, manipulación malintencionada a los productos, así como de otras acciones maliciosas, criminales o terroristas en la cadena de suministros de alimentos.

2. RESPONSABILIDADES


- La seguridad de nuestros productos es responsabilidad de todos en la empresa.
- La gerencia y el personal de vigilancia son los responsables directos de informar, hacer valer estos lineamientos e implementar medidas de control a toda aquella persona: empleados o visitantes que no cumpla con esta política.
- Será responsabilidad del gerente general informar a las autoridades legales y agencias regulatorias en caso de presentarse alguna anomalía que afecte la inocuidad del proceso.

3. PROCEDIMIENTO

Siguiendo los siguientes requerimientos:

- 1- Todo el personal del empaque es responsable del control de accesos, así como de realizar recorridos de inspección en el perímetro de la empresa.
- 2- Todo el personal que labora en la empresa debe de reportar cualquier actividad o personal sospechoso dentro y fuera de la empresa.
- 3- El personal de seguridad debe inspeccionar lo siguiente:
 - a. Registrar a visitantes.
 - b. El personal de vigilancia, deberá anunciar por vía radio a la oficina a la persona que requiera entrar al empaque, una vez autorizada la entrada, el vigilante le dará acceso, para dirigirse


Código	Fecha de Actualización	Revisión	Página
FDG-MSAIA	11 de octubre 2019	4	1

	EMPAQUE FRESCOS DON GU SA DE CV	Elaboro: Martha Morales Reviso: Agustín Sañudo Fecha de Elaboración: 22 de marzo 2017 Fecha de Modificación: 11 de octubre 2019 Modifico: Martha Morales
	MANUAL DEL SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	

a la oficina, donde deberá registrar su hora de llegada, motivo y se le entregara material si requiere entrar a un área en específico, además de que será acompañado para su recorrido por personal del empaque.

- c.** Revisar que los tinacos se encuentren bien cerrados y que se encuentren íntegros sin ningún daño.
- d.** Revisar perímetro de la empresa.
- e.** Remover a cualquier persona ajena a la empresa.
- f.** Revisar almacén de químicos que esté cerrado y con candado, revisión de inventarios, área de control de derrames, medidas de seguridad del edificio.
- g.** Revisar que puertas en el perímetro de la empresa estén cerradas y con candado.
- h.** Revisar perímetro y exteriores (áreas de vecinos), identificando riesgos en el exterior y posibles daños en el cerco. Mantener comunicación con vecinos como apoyo y ayuda mutua.
- i.** Reportar entrada de personal en días no laborables.
- j.** Retirar objetos extraños y de mal olor encontrados dentro de la empresa.
- k.** Revisión de que luces nocturnas funcionen.
- l.** Revisar que el área de empaque se encuentre siempre cerrada y las puertas con candando cuando no haya producción.
- m.** Revisar que las cámaras frías se encuentren cerradas con el candado puesto.
- n.** Entregar a cada encargado de área las llaves de los candados para que puedan tener acceso a su área de trabajo, (las llaves se deberán entregar al vigilante en la hora de la salida del personal por ningún motivo podrán llevárselas a sus casas).
- o.** Revisión de entrada de vehículos, remolques, transporte de carga y descarga, para evitar el acceso de objetos extraños a la empresa.
- p.** Reportar inmediatamente a las autoridades locales, estatales y federales en el caso de cualquier riesgo de contaminación o actividad que pueda ser un riesgo de contaminación en la empresa.

Código	Fecha de Actualización	Revisión	Página
FDG-MSAIA	11 de octubre 2019	4	2

	EMPAQUE FRESCOS DON GU SA DE CV	Elaboro: Martha Morales Revisó: Agustín Sañudo Fecha de Elaboración: 22 de marzo 2017 Fecha de Modificación: 11 de octubre 2019 Modifico: Martha Morales
	MANUAL DEL SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	

- **En el transcurso de la noche el personal de vigilancia constantemente da revisiones, en el empaque en general para evitar cualquier riesgo de bioterrorismo.**

4. Controles de acceso físico.

Impedir la entrada no autorizada a las instalaciones, mantener control de los empleados y visitantes y proteger los bienes de la compañía.


4.1 Empleados.

- Todo empleado al ingresar deberá presentar su credencial de identificación expedida por la planta. Esto es obligatorio para todo el personal.
- El personal de los clientes que aquí laboran, deberá mostrar la identificación de su empresa, si estos no contaran con una oficial se les expedirá una por parte de Frescos Don Gu SA de CV.
- Ninguna persona tiene permitido dar acceso por otras áreas salvo con notificación y autorización del Gerente general de la planta.
- Al entrar y salir de la planta se debe revisar mochila y/o objetos personales.
- Notificar de manera inmediata a personal de vigilancia y de R.H., en caso de extravío de la credencial de la planta o no portación de la misma.
- Se negará el acceso a toda persona que por tercera vez incurra en el olvido o no portación de la credencial de la planta.
- Está prohibido el retirar producto (lechuga, brócoli, apio, etc.) excepto con autorización del encargado de producción, presentando su vale de salida firmado

4.2 Visitantes, proveedores o demás.

- Identificarse en caseta de vigilancia, registrarse e informar el motivo de su visita y el contacto de Frio Bajío.
- Canjear identificación oficial de la persona visitante por gafete del color asignado al área a visitar dentro de las instalaciones, siempre deberá portarlo en un lugar visible.
- Mostrar el Reglamento interno (Buenas Prácticas de Manufactura y seguridad) verificar que sean leídos y comprendidos.

Código	Fecha de Actualización	Revisión	Página
FDG-MSAIA	11 de octubre 2019	4	3

	EMPAQUE FRESCOS DON GU SA DE CV	Elaboro: Martha Morales Reviso: Agustín Sañudo Fecha de Elaboración: 22 de marzo 2017 Fecha de Modificación: 11 de octubre 2019 Modifico: Martha Morales
	MANUAL DEL SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	

- Verificar que la persona que es buscada se encuentre, si no, no se permite el acceso y solo hasta que el contacto acudas por ella se dejara entrar.
- Proporcionar el equipo de seguridad indicado (dependiendo del área a visitar): cofia, casco, cubre bocas.
- Verificar que no se introduzcan objetos extraños ya sea caminando o en vehículo.
- Revisar minuciosamente a la salida que no haya sustracción de objetos y pertenencias de la planta ya sea caminando o en vehículo.

NOTA: Es de suma importancia prohibir la entrada a empleados o visitantes bajo los efectos de alcohol o alguna otra droga


5. Entrega de paquetes (incluso correo).

- Todo paquete, correspondencia y papelería que ingrese a la planta, así como los vehículos que transportan este tipo de objetos serán analizados antes de ser entregados en el área de recepción.
- Todo paquete objeto o sustancia que por algún motivo sea dejado en vigilancia, se tendrá que registrar en bitácora, así como el nombre del destinatario y quien entrega, nombre de la empresa que lo transporta y la que envía.
- Todo objeto, papelería, correspondencia, sustancia o material sospecho se detendrá en vigilancia y se avisará inmediatamente al gerente de la empresa y RH, para ser analizado y de ser necesario dar aviso a las autoridades competentes.

5.1 Enfrentamiento y retiro de personas no autorizadas.

- Solo el personal de vigilancia, está capacitado para enfrentar esta situación.
- Pedir identificación de la persona y preguntar la razón de sus acciones o presencia.
- Si esta armado no interferir ni arriesgar la seguridad propia o de los demás.
- Parar el proceso de enfriado y almacenamiento.

Código	Fecha de Actualización	Revisión	Página
FDG-MSAIA	11 de octubre 2019	4	4

	EMPAQUE FRESCOS DON GU SA DE CV	Elaboro: Martha Morales Revisó: Agustín Sañudo Fecha de Elaboración: 22 de marzo 2017 Fecha de Modificación: 11 de octubre 2019 Modifico: Martha Morales
	MANUAL DEL SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	

- Salvaguardar la integridad de los trabajadores, retirándolos del área de trabajo y obligándolos a postrarse en el suelo.
- Llamar a los servicios de emergencia (policía local, ambulancia en caso necesario)
- Se informará al gerente de la compañía y R.H, y a las instituciones de seguridad que aplique (ver lista de teléfonos de emergencia)
- Estas personas estarán bajo resguardo por las personas de vigilancia, hasta que lleguen las autoridades, se entregará y se levantará el reporte en la bitácora de vigilancia y acontecimientos inusuales.
- Identificar las partes afectadas de producto o equipos. Hasta no realizar una investigación y/o análisis exhaustivos, tomar acciones correspondientes si se reanudaran actividades.

6. Instalaciones.

6.1 Almacenes

- Los almacenes serán asegurados.

6.2 Empleados

5.2.1 Áreas restringidas


- El acceso será limitado a los empleados solo en áreas necesarias para sus funciones de trabajo.

6.2.2 Artículos personales

- El uso de artículos personales está restringido en el área de empaque.
- Se destina un área para que el personal deje sus artículos personales.
- El uso de celulares está restringido en el área de empaque.
- No se permite la toma de fotografías en las distintas áreas de almacén.

6.2.3 Comportamiento inusual

Código	Fecha de Actualización	Revisión	Página
FDG-MSAIA	11 de octubre 2019	4	5

	EMPAQUE FRESCOS DON GU SA DE CV	Elaboro: Martha Morales Reviso: Agustín Sañudo Fecha de Elaboración: 22 de marzo 2017 Fecha de Modificación: 11 de octubre 2019 Modifico: Martha Morales
	MANUAL DEL SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	

- Supervisores y gerentes deberán observar comportamiento inusual por los trabajadores o nuevos empleados (por ejemplo: trabajadores que usualmente se queda hasta tarde después de haber terminado operaciones, cuando llegan muy temprano, solicitan información de archivos o información de otras áreas que no están bajo su responsabilidad o se llevan documentos de sus áreas designadas).

6.2.4 Sistemas de Información

- Acceso a la computadora está autorizado solo al personal encargado. Las computadoras requieren clave de acceso.

7. Control de datos.

- La copia de los registros será manejada solo por el personal autorizado y deberá ser llenado por personal asignado.
- Los manuales se mantendrán dentro de la oficina, la cual permanecerá con llave.

8. Sistemas de alarmas y videocámaras de vigilancia.


Se cuenta con un sistema de vigilancia de circuito cerrado, el cual es revisada por el Gerente y el coordinador de operaciones, para analizar situaciones extrañas o para verificar algún suceso.

9. Materia Prima y empaque.

9.1 Proveedores

- Se lleva registro de inspección de la materia prima en el área de recibo.
- El material de empaque deberá revisarse una vez ingresado al área para evitar cualquier tipo de adulteración.
- Solo se permitirá el ingreso a proveedores autorizados.

Código	Fecha de Actualización	Revisión	Página
FDG-MSAIA	11 de octubre 2019	4	6

	EMPAQUE FRESCOS DON GU SA DE CV	Elaboro: Martha Morales Reviso: Agustín Sañudo Fecha de Elaboración: 22 de marzo 2017 Fecha de Modificación: 11 de octubre 2019 Modifico: Martha Morales
	MANUAL DEL SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	

9.2 Producto Terminado

9.2.1 Seguridad en los productos.

- Todo producto en flejado e identificado.
- El acceso a las áreas de producto terminado está restringido, solo personal autorizado.

10. ANEXOS

Lista de Números de Teléfono de contactos de emergencia.

Contacto	Teléfonos
Policía Ministerial del Estado	(415)15 2 05 38
Policía Judicial Federal	(415) 15 2 20 18
Cruz Roja	(415) 15 2 41 21- 15 2 41 25
Emergencias	911
Oficinas Primus Guadalajara	(33) 1981 8572
Oficinas Control Unión México	(+52) 55 8995 4700 Ext. 306
Senasica	(461) 61 2 10 22
Cofepris	01 (473) 735-27-00
Agustín Sañudo	045 442 467 4557
Martín Sañudo	045 442 343 3738
FDA	001 800 439 1420

Código	Fecha de Actualización	Revisión	Página
FDG-MSAIA	11 de octubre 2019	4	7