**OBJETIVO**

* Tomar las acciones necesarias para prevenir actos de contaminación intencional o sabotaje de los mangos o los equipos e instalaciones de la empresa.

**MEDIDAS PREVENTIVAS**

**Seguridad de las instalaciones**

* El acceso a las huertas/fincas/fundos está restringido y se requiere permiso de la gerencia para entrar.
* Las puertas y ventanas que no se encuentran en servicio se mantienen cerradas con seguro.
* Los visitantes a los que se autorice un recorrido por las instalaciones son acompañados por personal autorizado. Todas las visitas deben programarse y autorizarse por la gerencia.
* Todos los visitantes deben seguir las políticas de higiene y no se permite la entrada al área de producción/proceso a personas sin razones específicas. Los visitantes son informados de las políticas de higiene personal de huerta y tienen acceso a los baños y a las estaciones de lavado de manos.
* No se permite el uso de cámaras fotográficas y de video sin autorización de la gerencia.
* Los equipos para el abastecimiento de gas y agua se encuentran encerrados bajo llave, sólo los responsables tienen acceso.
* Todas las computadoras que se utilizan en la planta requieren una contraseña para ingresar a la información, la cual sólo la conoce la gerencia y el usuario de la computadora.
* Existe una Política para Visitantes y Personal Subcontratista (POE-VISITANTE-1.4.3), en la cual se establecen las reglas a seguir para ingresar a la planta.

**Inocuidad del proceso**

* El Departamento de Mantenimiento revisa periódicamente las líneas de transporte de agua y gas para detectar oportunamente cualquier fuga o situación que comprometa la inocuidad de los productos.
* Como parte del procedimiento de recepción de insumos, se revisa la integridad del empaque de cualquier producto que se recibe, buscando cualquier violación o situación que pueda contaminar o afectar el proceso.
* Los insumos recibidos se codifican para poder rastrearlos durante el proceso. Todos los productos que se procesan pueden rastrearse por medio del número de lote.
* El acceso a los paneles de control está restringido al personal autorizado y se mantienen bajo llave.

Seguridad en los almacenes de materia prima, insumos y producto final

* Los almacenes de materia prima y producto final se mantienen cerrados con candado y su acceso está restringido a los encargados correspondientes y sus operadores.
* Todo el material que entra o sale del almacén de materia prima está bajo inventario y es revisado y autorizado por el encargado.
* Los visitantes no tienen acceso a producto expuesto a menos que sea una visita programada.
* Todos los productos químicos se resguardan en un área asignada y están separados de los insumos y material de empaque. Esta área permanece bajo llave, su manejo y distribución están controlados por el jefe de almacén.
* Los vehículos para transporte de producto no han sido usados para transporte de animales, subproductos de animales o cualquier otro material que represente un contaminante potencial.
* Una vez embarcado el producto, se cierra la caja del tráiler/camión y se le coloca un candado (si aplica).
* No se permite la entrada de mercancía devuelta a las áreas de producción sin antes haber sido analizadas por el personal de inocuidad de los alimentos; el cual, puede decidir la disposición del producto.

Inocuidad del agua

* Los pozos y las bombas de agua se encuentran resguardadas bajo llave para evitar el acceso a personas no autorizadas.
* Las fuentes de almacenamiento de agua para proceso se encuentran resguardadas bajo llave para evitar el acceso a personas no autorizadas.

Seguridad del personal

* Durante el proceso de contratación de potenciales candidatos, se les entrevista después de haber solicitado el empleo*.* Recursos Humanos entrevista a los candidatos buscando experiencia relevante para la empresa. Aunque la experiencia es recomendable, no es un requisito. Si aplica, se verifican sus referencias. Todo el personal recién contratado lee el reglamento interno y cualquier folleto pertinente a sus actividades y puesto.
* Antes de comenzar a trabajar, los nuevos trabajadores reciben una capacitación básica en higiene y buenas prácticas de manufactura y defensa de los alimentos. Se requiere que todo el personal firme que entendió y aceptó los puntos que comprende la capacitación.
* Además, se requiere que los empleados traigan una identificación entre sus pertenencias.
* El personal está capacitado para reportar cualquier actividad sospechosa en todas las áreas de la empresa ya que reciben un entrenamiento básico de defensa de los alimentos.
* El jefe de producción actualiza diariamente la lista de los empleados a su cargo para controlar las ausencias y se encarga de evitar el uso de objetos personales durante las horas de trabajo.
* Los empleados no tienen permitido sacar de la planta el equipo de protección.
* Los empleados no tienen permitido introducir objetos personales como llaves, teléfonos, etc. a las áreas de producción. Estos objetos deben dejarse en el área designada.

Seguridad de los visitantes

* Antes de entrar en la huerta, los contratistas externos o proveedores deben programar el trabajo o entrega con una persona autorizada. Estos contratistas no son acompañados mientras desempeñan su trabajo, pero sí durante la planeación y las actividades que involucren a las instalaciones, que puedan poner en riesgo al producto.