

PG06.- “PLAN CONTRA
EL SABOTAJE (FOOD
DEFENSE) Y
PREVENCIÓN DEL
FRAUDE
ALIMENTARIO”.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

HOSPITAL PUNTA DE EUROPA
Área de Gestión Sanitaria del
Campo de Gibraltar Oeste

Edición: C





SERVICIO ANDALUZ DE SALUD
Consejería de Salud y Familias

Código:	6hWMS940PFIRMAinlpC3wNIiwzMUY	Fecha	26/06/2021	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	1/15	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

PG06.- “PLAN CONTRA EL SABOTAJE (FOOD DEFENSE) Y PREVENCIÓN DEL FRAUDE ALIMENTARIO”.




Código:	6hwMS940PFIRMAinlpC3wNIiwzMUY	Fecha	26/06/2021	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	2/15	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

Código:	6hWMS940PFIRMAinlpC3wNIiwzMUy	Fecha	26/06/2021	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO			
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	3/15	

ÍNDICE

<u>PG06.- “PLAN CONTRA EL SABOTAJE (FOOD DEFENSE) Y PREVENCIÓN DEL FRAUDE ALIMENTARIO”</u>	3
1.- OBJETO	3
2.- ALCANCE	3
3.- REFERENCIAS	4
4.- DEFINICIONES	4
5.- DESARROLLO	4
5.1- RESPONSABLE DEL PROCEDIMIENTO	4
5.2.- EJECUCIÓN	5
5.2.1- PREVENCIÓN DEL FRAUDE	5
METODOLOGÍA, ANÁLISIS, EVALUACIÓN Y PLAN DE ACCIÓN DERIVADOS DE POSIBLE RIESGOS FRAUDE	5
SISTEMA DE ALERTA EN MATERIA DE FRAUDE ALIMENTARIO	6
5.2.2- FOOD DEFENSE (PREVENCIÓN DEL SABOTAJE).....	6
SISTEMA DE ALERTA EN MATERIA DE FOOD DEFENSE	7
MEDIDAS PREVENTIVAS EXISTENTES EN LA COCINA DEL HOSPITAL PARA EVITAR INCIDENTES RELACIONADOS CON SABOTAJE.....	7
METODOLOGÍA ANÁLISIS, EVALUACIÓN Y PLAN DE ACCIÓN DE RIESGOS DERIVADOS DE POSIBLE SABOTAJE (FOOD DEFENSE)	10
5.3- ACTUACIÓN FRENTE A SITUACIÓN DE ALERTA O EMERGENCIA ALIMENTARIA	11
5.4- FORMACIÓN	11
5.5- VERIFICACIÓN DE LA EFICACIA DE LA RESPUESTA DERIVADA DEL PLAN FOOD DEFENSE Y PREVENCIÓN DEL FRAUDE	11
5.6- .HISTÓRICO DE EDICIONES	12
5.7- ANEXOS	12



Código:	6hwMS940PFIRMAinlpC3wNIiwzMUy	Fecha	26/06/2021	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	4/15	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

Código:	6hWMS940PFIRMAinlpC3wNIiwzMUY	Fecha	26/06/2021
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	5/15



PG06.- “PLAN CONTRA EL SABOTAJE (FOOD DEFENSE) Y PREVENCIÓN DEL FRAUDE ALIMENTARIO”.

1.- OBJETO

El objeto del presente procedimiento es establecer las acciones que desde la cocina del Hospital Punta de Europa (HPE) se deben adoptar ante una situación de Crisis Alimentaria cuyo origen sea sabotaje (food defense) y/o la realización de prácticas fraudulentas, y que pudieran suponer un impacto en la seguridad alimentaria así como en la propia imagen de la Organización, estableciendo los criterios para garantizar que en sus instalaciones se minimiza el riesgo de ocurrencia de este tipo de situaciones.

2.- ALCANCE

Será de aplicación, por tanto, a todos los alimentos y material auxiliar que son recepcionados, manipulados y distribuidos en las cocinas del HPE en aquellos aspectos relacionados con la “evaluación de amenazas para la defensa de los alimentos” así como la “vulnerabilidad a fraudes” en los mismos de manera que se:


- identifiquen potenciales amenazas o vulnerabilidades
- desarrollen medidas preventivas y
- se prioricen contra las amenazas o vulnerabilidades a través de planes de acción

El fraude alimentario es diferente de la defensa alimentaria, ya que esta última no tiene una motivación de ganancia económica, sino la intención de causar daño a los consumidores o compañías desde un origen ideológico o conductualmente motivado. El daño podría ser económico y/o a la salud pública, dado que hay diferentes motivaciones. La mitigación del riesgo en la defensa de los alimentos y la mitigación del riesgo de fraude alimentario requieren un enfoque diferente, si bien las herramientas utilizadas en el caso de la cocina del HPE serán similares como se describirá a continuación.

Para ello se evaluará la susceptibilidad de los productos recibidos y/o elaborados y servicios realizados por la cocina del hospital respecto a potenciales actos de sabotaje, vandalismo, terrorismo y/o fraude según se desarrolla a continuación.

Por tanto, el personal de las cocinas del HPE, y de manera más exhaustiva los integrantes del equipo APPCC, tendrán en cuenta la posibilidad de realizar tanto actuaciones encaminadas a la



Código:	6hWMS940PFIRMAinlpC3wNIiWzMUy	Fecha	26/06/2021	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	6/15	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

mitigación del sabotaje alimentario como del fraude, siendo conscientes de la diferenciación de motivaciones que promueven ambas situaciones.

3.- REFERENCIAS

- UNE-EN-ISO 22000:2018
- Manual de Gestión de calidad e inocuidad alimentaria
- Manual de Autocontrol (APPCC)
- Plan de trazabilidad de los productos
- Plan de especificaciones sobre suministros y homologación de proveedores
- PG 02 Procedimiento de no conformidades y acciones correctivas.
- Red de alerta Alimentaria AESAN
- PG-04 Gestión de crisis. Emergencias y Alertas alimentarias
- PG-05: Análisis del Contexto y Partes Interesadas. Identificación y Evaluación de los riesgos asociados

4.- DEFINICIONES

Las definidas en las normas de referencia y las siguientes:


- **SABOTAJE (FOOD DEFENSE):** Introducción de peligros intencionados en las instalaciones y/o en los productos almacenados, elaborados, emplatados y/o distribuidos, con posibles efectos negativos en la salud del paciente/consumidor y/o en la imagen del propio Hospital. El GFSI de Food Defense (sabotaje) como "El proceso para garantizar la seguridad de los alimentos y bebidas contra todas las formas de ataques malintencionados, incluido el ataque ideológicamente motivados que conduce a la contaminación", (GFSI 2017).
- **FRAUDE:** Realización de prácticas no legalizadas en las instalaciones gestionadas por las cocinas hospitalarias, o introducción en ellas de un producto alimentario sin la naturaleza, sustancia o calidad definida legalmente o acordada, y que supone por tanto un engaño para el paciente/ consumidor, y que por otra parte compromete la imagen del Hospital.

5.- DESARROLLO

5.1- RESPONSABLE DEL PROCEDIMIENTO

El responsable de la puesta en marcha del presente procedimiento es el Subdirector Económico y de SSGG siendo el personal de cocina los responsables de la ejecución de las tareas asociadas según se describe en los siguientes apartados.



Código:	6hwMS940PFIRMAinlpC3wNIiwzMUy	Fecha	26/06/2021	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	7/15	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

5.2.- EJECUCIÓN

5.2.1- PREVENCIÓN DEL FRAUDE

Fraude alimentario es el término colectivo que abarca la sustitución intencional, adición, adulteración o falsificación de alimentos y/o sus ingredientes; envasado, etiquetado, información y declaraciones falsas o engañosas realizadas sobre un producto para obtener ganancias económicas que podrían afectar la salud del consumidor.

Aunque el motivo de los actos de fraude alimentario (la causa) es por ganancia económica, puede no obstante, también resultar en un riesgo de seguridad alimentaria. Tal riesgo es a menudo causado por negligencia o falta de conocimiento por los estafadores. Para el consumidor, los riesgos relacionados con el fraude alimentario pueden ser:


- a) **Riesgos directos para la inocuidad:** el consumidor corre un riesgo inmediato;
- b) **Riesgos indirectos de la inocuidad:** el consumidor se pone en riesgo por la exposición a largo plazo
- c) **Riesgo técnico de fraude alimentario:** no existe un riesgo directo o indirecto para la inocuidad de los alimentos. Sin embargo, la trazabilidad del material puede haberse visto comprometida y la empresa ya no puede garantizar la inocuidad de sus productos alimenticios.

El Hospital Punta de Europa ha desarrollado, basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), sistemáticas que han demostrado ser efectivas contra peligros no intencionales de inocuidad de los alimentos. La prevención del fraude requiere un enfoque diferente al del control de los peligros no intencionales de inocuidad de los alimentos (APPCC). Para ello el HPE cuenta con el Equipo APPCC al cual se han incorporado las responsabilidades y funciones asociadas a la prevención del fraude. Estas situaciones se tratan y registran conforme a lo establecido en el procedimiento PG 02 No Conformidades y Acciones Correctivas.

METODOLOGÍA, ANÁLISIS, EVALUACIÓN Y PLAN DE ACCIÓN DERIVADOS DE POSIBLE RIESGOS FRAUDE

A priori, y dada la naturaleza de los alimentos manipulados (dietas servidas a pacientes, acompañantes y personal autorizado) y los procesos seguidos, los riesgos de fraude se prevén fundamentalmente asociados a las materias primas recepcionadas.



Código:	6hwMS940PFIRMAinlpC3wNIiWzMUy	Fecha	26/06/2021	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	8/15	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

Se instruirá en materia de Fraude (al igual que Food Defense) al personal de cocina, de forma que alerte de forma inmediata a su responsable inmediato superior o en ausencia de este a cualquier miembro del Equipo APPCC, en caso de detectar indicios de fraude.

La metodología de análisis y evaluación se realizará conforme a los siguientes criterios:

- Impacto (vulnerabilidad económica, de calidad, seguridad alimentaria, trazabilidad)
- Probabilidad (cada cuanto puede suceder o sucede según datos históricos, confianza con los proveedores, ...)

La valoración de estos conceptos y su clasificación de cara al tratamiento de los riesgos asociados se realizará conforme a la metodología definida por el Hospital en base a su “PG-05: Análisis del Contexto y Partes Interesadas. Identificación y Evaluación de los riesgos asociados”.

SISTEMA DE ALERTA EN MATERIA DE FRAUDE ALIMENTARIO

Con carácter quincenal, la coordinación de calidad revisará las posibles alertas ocurridas tanto alimentarias como fraudulentas a través de la página oficial de AESAN dejando evidencia de las actuaciones realizadas en caso de detectarse algún producto de consumo en las cocinas hospitalarias así como de las actuaciones y comunicaciones a seguir (R PG-06 01: Seguimiento Alertas y Fraude).


En caso de detectarse alguna actuación que haya generado alerta, se informará al equipo APPCC el cual tomará las medidas correspondientes y lo pondrá en conocimiento del proveedor de víveres y/o Plataforma logística sanitaria según corresponda.

5.2.2- FOOD DEFENSE (PREVENCIÓN DEL SABOTAJE)

El Hospital Punta de Europa ha desarrollado, basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), sistemáticas que han demostrado ser efectivas contra peligros no intencionales de inocuidad de los alimentos. La prevención de la Defensa Alimentaria (food defense) requiere un enfoque diferente al del control de los peligros no intencionales de inocuidad de los alimentos (APPCC) y la prevención del fraude alimentario.

Para ello el Hospital cuenta con el Equipo APPCC al cual se han incorporado las responsabilidades y funciones asociadas a la prevención del sabotaje (food defense). Estas situaciones se tratan y



Código:	6hwMS940PFIRMAinlpC3wNIiwzMUY	Fecha	26/06/2021	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	9/15	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

registran conforme a lo establecido en el procedimiento PG 02 No Conformidades y Acciones Correctivas.

SISTEMA DE ALERTA EN MATERIA DE FOOD DEFENSE

A priori y ante cualquier circunstancia relacionada con las posibles evidencias de actuación descritas a continuación, el personal de la cocina del Hospital Punta de Europa, directamente o a través de sus superiores, de forma inmediata al equipo de APPCC en caso de detectar indicios de sabotaje como, por ejemplo:

- Presencia de personal ajeno al Hospital en el interior de las cocinas, sin ropa de protección (bata/gorro)y/o ni identificación de visitante o Empresa Auxiliar.
- Presencia de personal de la cocina o auxiliares al HPE fuera de su horario de trabajo en zonas no habituales a su puesto de trabajo.
- Presencia de personal pertenecientes a servicios subcontratados externamente no habituales (sin identificación)
- Signos de forcejeo en puertas y/o ventanas exteriores o interiores
- Signos de forcejeo en el cierre de productos envasados en almacenes y cámaras.
- Rotura de cristales, manipulación de instalaciones o equipos
- Anomalías poco habituales en el producto o durante el proceso productivo (colores u olores extraños en el producto, materias no habituales del proceso productivo, etc.)


En base a esta comunicación el equipo APPCC a través de responsable de turno (jefe de cocina referente y/o TSA) avisaría a Servicio de Seguridad que tomará las acciones oportunas e informará al Equipo APPCC en base a la relevancia del caso.

MEDIDAS PREVENTIVAS EXISTENTES EN LA COCINA DEL HOSPITAL PARA EVITAR INCIDENTES RELACIONADOS CON SABOTAJE

La cocina hospitalaria ha definido una serie de medidas (derivadas del consiguiente análisis de riesgos asociado a la posibilidad de sabotaje a partir de cualquier necesidad ya sea de las partes interesadas, análisis del contexto o de los procesos llevados a cabo) según ámbito que quedan a continuación expuestas a modo de resumen:

A.- Asegurar el suministro de materias primas de fuentes seguras.



Código:	6hwMS940PFIRMAinlpC3wNIiwzMUY	Fecha	26/06/2021	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	10/15	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

- Se supervisa la descarga de materias primas periódicamente, verificando por parte de personal de las cocinas que la mercancía esté en buenas condiciones sin indicios de manipulación, roturas en el embalaje o precinto, contaminación con productos extraños, etc. En caso contrario, no se da entrada a la mercancía y se comunica al proveedor.
- El proveedor de víveres debe tener formación al respecto de evitar posibles indicios de sabotaje durante la recepción de la mercancía en el muelle.
- No se permitirá el acceso a estos almacenes de cocina de personal no autorizado (puertas con apertura con tarjeta por personal autorizado de cocina u otros mecanismos alternativos como cartelería asociada).
- Formación exhaustiva al personal de recepción (tanto del proveedor como de personal propio de cocina) para identificar posible producto no conforme.


B.- Asegurar la Preparación, Elaboración, Manipulación, Emplatado y Distribución de materias primas, comida elaborada y bandeja servida

- Todos los ingredientes utilizados en la elaboración y distribución de las ingestas de los pacientes siguen lo indicado en las Buenas Prácticas de Manipulación del Plan de APPCC.
- Personal de cocina alertará al equipo de APPCC en caso de detectar cualquier tipo de anomalía en los envases / embalajes o bien un etiquetado sospechoso.
- Anualmente se llevará a cabo acciones formativas que incluirán aspectos relativos a buenas prácticas de manipulación y Food defense/fraude a personal de cocina (haciendo énfasis en la supervisión de bandejas en planta una vez hecha la entrega a personal de planta para su entrega a paciente).
- Supervisión trimestral de la Coordinador de Calidad (a modo de verificación) de la correcta adecuación de las prácticas de manipulación e higiene en toda la cadena alimentaria así como mecanismos de detección de fraude y Food defense.
- Supervisión continua de los diferentes responsables (según ámbito) de cocina de la adecuada manipulación de los alimentos

C.- Asegurar el control de acceso.

- La entrada al recinto a cocina está limitada al personal autorizado por los responsables de la cocina (Referentes de Cocina y TSA).
- El personal sin autorización previa (visitas, etc.) que acceda a cocinas:
 - Es identificado a través del registro en el libro de visitas que será entregado por TSA/Referente de cocina.
 - Se le explican las buenas prácticas de manipulación, de organización y seguridad, no permitiéndoles, además, contacto con ningún alimento.
 - Deben ir siempre acompañados por personal de cocina
- La entrada a cocina se puede realizar por tres accesos:




Código:	6hwMS940PFIRMAinlpC3wNIiwzMUy	Fecha	26/06/2021	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	11/15	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

- puerta principal desde interior del edificio principal (sin tarjeta acceso), y segundo acceso con puerta a cocina
- puerta acceso cámara de residuos:
 - puerta zona tren lavado
 - puerta zona plonge
- puerta entrada víveres (con cámara)
 - puerta acceso a cocina (con tarjeta)
- A continuación se incluyen los controles implantados para evitar entrada de personal ajeno a la cocina:
 - Existencia de cámaras en puerta acceso víveres y zona entrada producción cocina que están gestionadas de manera continua por empresa de seguridad (sala de control)
 - De igual manera los accesos a la cocina (ya sea puerta de acceso directa o pasillo hospitalario que accede a cocina) están provistos de apertura electrónica a través de tarjetas identificativas (accesos restringidos según categoría profesional y lugar de trabajo)
 - Las zonas de entrada a cocina están provistas de carteles informativos al respecto de la prohibición de acceso a personal no autorizado.

D. Asegurar el control de instalaciones en cocinas

- Las cámaras frigoríficas, cuartos fríos, almacén de materias primas y resto de almacenes auxiliares disponen de protección con llave de seguridad que custodia el responsable asignado en la cocina según turno. El personal encargado de cámaras y demás almacenes es personal fijo y fidelizado con el hospital.
- Cuartos fríos con llave que deberán permanecer cerradas siempre y cuando no estén en uso
- Al final de la jornada de trabajo las instalaciones de cocina quedan protegidas y cerradas; siendo seguridad interna del hospital la encargada de su custodia y protección, siendo el responsable según turno el encargado de avisar a Seguridad para que proceda a su cierre.
- Los ordenadores utilizados en cocina disponen de acceso por clave personal e intransferible según refiere la ley de protección de datos.
- Durante el proceso de elaboración y emplatado siempre se supervisa la idoneidad de los platos por un responsable (cocinero referente, TSA) según turno.
- Durante la distribución, el acceso a los ascensores es de uso exclusivo por cocina no pudiendo ser utilizados por personal ajeno.
- En la entrega de los carros a planta de hospitalización se asegurará que no permanezca sólo en el circuito para evitar cualquier tipo de manipulación. En caso necesario se avisará al personal sanitario de planta para que se encargue de su vigilancia.



Código:	6hwMS940PFIRMAinlpC3wNIiwzMUY	Fecha	26/06/2021	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		Página	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

METODOLOGÍA ANÁLISIS, EVALUACIÓN Y PLAN DE ACCIÓN DE RIESGOS DERIVADOS DE POSIBLE SABOTAJE (FOOD DEFENSE)

Al margen de las medidas preventivas ya instauradas en las diferentes zonas de cocina, se tendrán en cuenta los riesgos asociados a sabotaje (food defense) de todo el circuito de elaboración y distribución de ingestas de la cocina del hospital según zonas definidas a continuación:


- Muelle de descarga
- Zona de recepción
- Zona preentrada acceso principal cocina
- Almacén de materias primas (no perecedero)
- Cámaras
- Zona de preparación
- Zona de elaboración
- Zona de cinta de emplatado
- Plonge
- Zona de tren de lavado
- Almacén de limpieza
- Almacén de material fungible
- Cámara de residuos
- Comedor de personal
- Ascensores
- Office de planta.

La metodología de análisis y evaluación se realizará conforme a los siguientes criterios:

- Impacto (calidad, seguridad alimentaria)
- Probabilidad:
 - o posibilidad de que ocurra en función del personal asociado a la zona de manipulación–fidelización, antigüedad, ...
 - o vulnerabilidad del producto manipulado,
 - o accesibilidad,
 - o clima laboral (situaciones puntuales de descontento por ejemplo)
 - o etc

La valoración de estos conceptos y su clasificación de cara al tratamiento de los riesgos asociados se realizará conforme a la metodología definida por el Hospital en base a su PG-05: Análisis del Contexto y Partes Interesadas. Identificación y Evaluación de los riesgos asociados.



Código:	6hwMS940PFIRMAinlpC3wNIiwzMUy	Fecha	26/06/2021	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	13/15	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

5.3- ACTUACIÓN FRENTE A SITUACIÓN DE ALERTA O EMERGENCIA ALIMENTARIA

Toda presunción de acción de sabotaje y/o fraude relacionada con producto alimentario debe ser comunicada al Equipo APPCC, quienes determinarán la gravedad y actuarán informando al personal de la organización pertinente. En caso necesario se pondrá en marcha el PG-04 Gestión de Crisis. Emergencias y Alertas alimentarias.

5.4- FORMACIÓN

Dentro del plan de formación anual del personal de cocina se imparten las actividades formativas ya descritas en el PGH-07 Plan de formación de manipuladores en relación a Manipulación de alimentos, Buenas Prácticas,... en el cual se incorporan nociones y pautas a seguir por el personal en relación a prevención del sabotaje y fraude.

Dicha formación se podrá complementar con “píldoras informativas” que abarquen todo el alcance de las necesidades detectadas para el personal de cocina y proveedor de víveres.

5.5- VERIFICACIÓN DE LA EFICACIA DE LA RESPUESTA DERIVADA DEL PLAN FOOD DEFENSE Y PREVENCIÓN DEL FRAUDE


El SERVICIO DE HOSTELERÍA, a través de su equipo APPCC, establece un procedimiento de **revisión** del plan contra sabotaje y fraude que consiste en:

- Evaluar y revisar el procedimiento actual, por lo menos anualmente, para comprobar su validez y actualizarlo, según corresponda, de tal manera que se reflejen los cambios y mejoras realizadas a consecuencia de auditorías internas o externas, investigaciones, resultados de acciones correctivas, situaciones reales de sabotaje o fraude, análisis de riesgos efectuado al respecto, etc.
- Además, se revisará ante cambio en los procesos, inclusión de nuevas tecnologías o cualquier otro evento que así lo requiera.
- Por otra parte, este procedimiento se revisará después de cada fallo real o potencial de una medida preventiva y al menos una vez al año, coincidiendo con la Revisión por la Dirección.

El servicio de Hostelería ha establecido un procedimiento de **verificación** que consiste:

- Inspección y verificación periódica en las instalaciones de cocina realizada por el Coordinador de Calidad en relación a todos los ítems descritos en el sistema de autocontrol



Código:	6hwMS940PFIRMAinlpC3wNIiwzMUY	Fecha	26/06/2021	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	14/15	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

- Realización de un simulacro con la finalidad de verificar la efectividad del plan de food defense y prevención del fraude. Se realizará anualmente coincidiendo con el simulacro de alerta alimentaria y podrá integrarse en él.


5.6- .HISTÓRICO DE EDICIONES

Nº Edición	Fecha	Resumen de Cambios / Capítulos afectados
A	9/02/2021	Edición Inicial.
B	24/02/2021	Segundo borrador
C	16/3	Tercer borrador definitivo

5.7- ANEXOS

Sin anexos



Código:	6hwMS940PFIRMAinlpC3wNIiwzMUy	Fecha	26/06/2021	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	15/15	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			