



# “If You See Something, Say Something”<sup>TM</sup> ACTIVIDADES SOSPECHOSAS



**Mejorar la precaución puede evitar que tu negocio se vea involucrado en actividades ilícitas o terroristas. Esté atento, su esfuerzo puede hacer la diferencia.**

## ¿A qué debe prestar atención?

- ✓ A las personas que tomen notas, hagan esquemas, tomen fotografías o videos de su negocio.
- ✓ A las personas que traten de obtener información personalmente, por teléfono o a través de correos electrónicos sobre las operaciones de su negocio (específicamente sobre las medidas de seguridad y el personal).
- ✓ A las personas que vigilen el área de autoservicios (es decir, las barras de ensaladas, las áreas de condimentos y los envases a granel abiertos).
- ✓ A las personas que intenten acceder a las áreas restringidas o no autorizadas.
- ✓ A los robos de uniformes, tarjetas de identificación de empleados o etiquetas de envases.
- ✓ A los empleados que cambien su comportamiento en el trabajo o trabajan en horarios irregulares.
- ✓ A los vehículos solos, estacionados ilegalmente cerca de su negocio.
- ✓ A los artículos abandonados (por ejemplo, mochilas, cajas) dentro o cerca de su negocio.



## ¿Qué puede hacer?

- ✓ Informar a la gerencia si observa algo sospechoso.
- ✓ Asegurar apropiadamente los envases de comida o ingredientes abiertos en las áreas de preparación de comida.
- ✓ Controlar el acceso de todos los empleados, personal de entrega y clientes a las áreas de almacenamiento y preparación de alimentos.
- ✓ Mantener las puertas cerradas con llave apropiadamente y evitar el acceso a las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos, como las zonas de carga.
- ✓ Monitorear las áreas de servicio (es decir, las barras de ensaladas, las áreas de condimentos, envases a granel abiertos) en busca de evidencia de manipulación.
- ✓ Monitorear los productos de venta al detalle en busca de evidencia de manipulación (por ejemplo, de envases dañados, evidencia de resellado de envases, envases con filtraciones).
- ✓ Monitorear la seguridad del local de forma apropiada.
- ✓ Revisar los antecedentes de los empleados.
- ✓ Capacitar a los empleados para que perciban actividades sospechosas y sigan los procedimientos de aviso.

### Si sospecha que un cliente ha consumido alimentos contaminados:

En caso de una situación de emergencia, MARQUE el 911.

Comuníquese con el departamento de salud pública local: \_\_\_\_\_

### ¿Está preocupado? Comuníquese con las autoridades locales para informar sobre una actividad sospechosa.

Policía local: \_\_\_\_\_

Oficina del FBI local: \_\_\_\_\_

Para saber cuál es la oficina local del FBI visite <http://www.fbi.gov/contact-us/field>.

Aquellos que han sido testigos de actividades sospechosas pueden dar "aviso" en <https://tips.fbi.gov/>.

Photos courtesy of: (1) Salad Plate: <http://www.dvo.com/newsletter/monthly/2009/june/images/salad.jpg>; accessed 06/21/2010; (2) Man taking a serving from salad bar: [http://posnation.com/graphics/00000001/categories/Cafeteria\\_POS.png](http://posnation.com/graphics/00000001/categories/Cafeteria_POS.png); (3 )Hot food buffet selection: <http://67.99.204.233/Merchant2/graphics/00000001/TILES/tiles.jpg>; accessed 06/21/2010; (4) Salad bar selection: [http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/e/e8/Salad\\_bar.JPG](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/e/e8/Salad_bar.JPG); accessed 06/15/2010; If You See Something, Say Something <sup>TM</sup> ha sido utilizado con permiso de la Autoridad Metropolitana de Transporte de NY.