

**MINISTERIO DE AGRICULTURA DE ESTADOS UNIDOS
SERVICIO DE INSPECCIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
("FOOD SAFETY AND INSPECTION SERVICE" – FSIS)
WASHINGTON, DC**

DIRECTIVA FSIS 6420.2

31 / 3 / 04

**VERIFICACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTROL DEL
MATERIAL FECAL, LA INGESTA Y LA LECHE EN LAS OPERACIONES DE
MATADERO**

NOTA: EL PERSONAL DEL FSIS NO DEBERÁ APLICAR LA PRESENTE DIRECTIVA HASTA EL 17 DE MAYO DE 2004

PARTE I: GENERAL

I. OBJETIVO

La presente Directiva proporciona al personal del programa de inspección la metodología requerida para proteger la salud pública mediante la verificación, la documentación y la ejecución del requisito relativo a que no debe existir material fecal, leche o ingesta visibles en las canales de ganado en el último carril o inmediatamente después del último carril, así como para verificar que las heces, la ingesta y la leche no están presentes en la carne de la cabeza, la carne del carrillo y la carne de la tráquea. La presente Directiva proporciona asimismo al personal del programa de inspección instrucciones para verificar que no existe presencia de material fecal visible en las canales de aves de corral que entran en el tanque de refrigeración. Esta Directiva sustituye a la Directiva FSIS 6420.1 y a la Directiva FSIS 6150.1, Revisión 1, que fueron elaboradas antes de la normativa APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Críticos Control) del FSIS aplicada a todos los establecimientos.

II. CANCELACIÓN

Directiva FSIS 6420.1

Directiva FSIS 6150.1, Revisión 1

III. RESERVADO

IV. REFERENCIAS

9 CFR 307.2 (g) y (m), 310.3, 310.17 (a), 310.18 (a), 318.4 (b), 381.65 (e) y 381.76 (b) (3) (iv) de las normativas.

Directiva FSIS 5000.1, Revisión 1

**DISTRIBUCIÓN: Inspection Offices (Oficinas de Inspección); T / A Inspectors; Plant Mgt; T / A Plant Mgt; TRA; ABB; TSC, Import Offices (Oficinas de Importación)
OPI : OPPD**

V. ANTECEDENTES

En los establecimientos mataderos, la contaminación fecal de las canales es la causa primordial de contaminación por patógenos. Los patógenos pueden residir en el material fecal, tanto en el tracto gastrointestinal como en las superficies exteriores del animal o del ave de corral que va a ser sacrificado. Si no se presta atención a los procedimientos de manipulación y de tratamiento durante el sacrificio y el procesamiento, las partes comestibles de las canales se pueden contaminar con bacterias capaces de causar enfermedades en los seres humanos. Una vez introducidos en el entorno del establecimiento, los organismos se pueden propagar de canal en canal o por otros medios. Por lo tanto, el FSIS aplica un criterio de “tolerancia cero” para los materiales fecales visibles en las canales de aves de corral, así como para los materiales fecales, de ingesta y de leche visibles en las canales y en la carne de la cabeza, del carrillo y de la tráquea en los establecimientos inspeccionados dedicados al sacrificio de ganado.

Una perspectiva que el FSIS asume a la hora de minimizar la aparición de patógenos tales como el *E. Coli 0157:H7* en la carne es la verificación de que las heces, la ingesta y la leche no contaminan las partes y las canales de vacuno; o que si lo hacen, éstas son retiradas correctamente. El FSIS está proporcionando actualmente instrucciones al personal del programa de inspección sobre cómo verificar que la carne de las cabezas, los carrillos y las tráqueas –que son las partes de las canales de vacuno que pueden ser contaminadas por las heces, la ingesta o la leche- no están contaminadas con dichas sustancias. La carne procedente de dichas partes se utiliza con frecuencia en productos de carne picada de vacuno. Si la carne procedente de dichas partes se contamina, ésta constituirá un medio de importación de patógenos, con inclusión del *E. Coli 0157:H7*, hacia la carne picada de vacuno. El FSIS está remodelando la presente Directiva como una de la serie de medidas que está tomando para garantizar que la posibilidad de contaminación por *E. Coli 0157:H7* se reduce en la medida de lo posible.

La carne de la cabeza, del carrillo y de la tráquea son partes que pueden no estar presentes en la canal en el momento en el que la canal atraviesa el carril final. Por lo tanto, la verificación por parte del FSIS de que dichas partes no están contaminadas puede no realizarse en este punto del proceso. El personal del programa de inspección debe verificar que estas partes no se encuentran contaminadas por material fecal, ingesta o leche una vez completado el proceso de recolección, por ejemplo, en la fase de envasado o cuando el producto es colocado en un contenedor con fines de almacenamiento.

El FSIS ha proporcionado instrucciones al personal del programa de inspección en el sentido de que dicho personal dispone de acceso a los resultados de cualquier prueba de verificación y de cualesquiera actividades de seguimiento que se lleven a cabo y que puedan tener un impacto sobre el análisis de riesgos del establecimiento (Directiva FSIS 5000.2). El personal del programa de inspección debe revisar los resultados al menos de forma semanal.

PARTE II: INSPECCIÓN DEL MATERIAL FECAL, LA INGESTA Y LA LECHE EN EL GANADO

I. GENERAL

A. ¿Cuáles son los requisitos normativos en relación con el material fecal, la ingesta y la leche en las partes y las canales de ganado?

9 CFR 310.18 (a) establece: *Las canales, los órganos y otras partes deberán ser manipulados de forma sanitaria con el fin de prevenir la contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña; no obstante, si se produce contaminación, dicha canal, órgano u otra parte deberá ser retirado de manera satisfactoria para el inspector.*

En virtud de 9 CFR 417, el plan APPCC debe incluir, tal y como sea pertinente, unos puntos críticos de control que están diseñados para controlar los riesgos para la salud alimentaria que se han identificado (9 CFR 417.2 (c) (2)). Puesto que el material fecal es un vehículo para los patógenos, y puesto que virtualmente todos los establecimientos mataderos reconocen que la contaminación de la carne por parte de microorganismos patogénicos procedentes del material fecal, la ingesta y la leche es un riesgo para la salud alimentaria de probable aparición en el proceso de producción del matadero, el personal del programa de inspección debe verificar que los establecimientos mataderos han adoptado controles cuya eficacia pueden demostrar con el fin de reducir la aparición de patógenos, y que incluyen controles para prevenir la contaminación de las canales con material fecal, leche e ingesta.

B. ¿Cuáles son las responsabilidades generales del personal del programa de inspección?

1. En cada uno de los establecimientos dedicados al sacrificio de ganado, las actividades del personal del programa de inspección incluyen controles de verificación para determinar si el establecimiento está produciendo canales y carne de cabeza, de carrillo y de tráquea que no estén contaminados con material fecal, ingesta o leche (Ver 9 CFR 307.2 (g), 310.3, 310.17 (a), 310.18 (a) y 318.2 (b) y (d)).

NOTA: La presente Directiva no afecta a la disposición de las canales de ganado y de las partes de las canales en las que se ha observado durante la inspección post-mortem la presencia de condiciones patológicas. Esta Directiva proporciona asimismo instrucciones adicionales sobre la toma de decisiones relativa a los incumplimientos de los requisitos normativos en los establecimientos mataderos (Parte 310; Ver asimismo 9 CFR 312.6 (a) y 318.2 (b) y (d)).

II. Personal del programa de inspección en línea

A. ¿Cuáles son las actividades de inspección en línea?

1. El personal del programa de inspección en línea debe verificar la eliminación de la contaminación durante el examen de las partes y de las canales como parte de la inspección post-mortem.

a. Cuando el personal del programa de inspección en línea encuentre heces, ingesta o leche, éste deberá detener la línea de sacrificio con el fin de que la canal sea reexaminada y reprocesada por el establecimiento, salvo que:

i. el establecimiento haya decidido establecer un circuito de salida del raíl con el fin de transportar las canales contaminadas fuera de la línea con el fin de ser reexaminadas, recortadas y colocadas de nuevo en la línea para su inspección final;

ii. y el personal del programa de inspección no haya determinado que el procedimiento de circuito de salida del raíl del establecimiento es inadecuado para prevenir la acumulación de canales o la contaminación cruzada de otras canales.

b. El personal del programa de inspección en línea que retenga una canal para su disposición veterinaria no debe autorizar el recorte por parte del establecimiento hasta después de la disposición por parte de un funcionario veterinario.

c. El personal del programa de inspección en línea debe notificar al personal del programa de inspección fuera de línea en los casos en los que considere:

i. que un procedimiento de circuito de salida del raíl del establecimiento es inadecuado para prevenir la acumulación de canales o la contaminación cruzada de otras canales;

ii. o que los procedimientos de sacrificio o de tratamiento de un establecimiento no se encuentran bajo control (por ejemplo, cuando se producen casos repetidos de canales contaminadas durante la inspección post-mortem en el punto de inspección del raíl, lo que indica una incapacidad para controlar los procesos de tratamiento).

d. Si el inspector de línea detecta contaminación en la carne de cabeza, el establecimiento debe eliminar la contaminación antes de que la carne de cabeza se pueda pasar a la siguiente fase. Si el inspector de línea detecta contaminación repetida, él / ella debe notificar este hecho al personal del programa de inspección fuera de línea. El personal del programa de inspección fuera de línea debe llevar a cabo unas actividades de verificación con el fin de determinar si el proceso del establecimiento y sus procedimientos de tratamiento sanitario están controlando eficazmente la contaminación durante el proceso de producción de carne de cabeza.

e. Si el inspector de línea detecta contaminación en la carne de tráquea durante la fase de recolección, el establecimiento debe eliminar la contaminación antes de que la carne de tráquea pueda pasar a la siguiente fase. Si el inspector de línea detecta contaminación repetida, él / ella debe notificar este hecho al personal del programa de inspección fuera de línea. El personal del programa de inspección fuera de línea debe llevar a cabo unas actividades de verificación con el fin de determinar si el proceso del establecimiento y sus procedimientos de tratamiento sanitario están controlando eficazmente la contaminación durante el proceso de producción de carne de tráquea.

III. Procedimientos de verificación

A. Para el personal de inspección fuera de línea, ¿cuál es la frecuencia de la verificación relativa a que las canales y la carne de la cabeza, el carrillo y la tráquea no están contaminadas con material fecal, ingesta o leche?

El personal del programa de inspección fuera de línea debe verificar la adecuación de los procedimientos del establecimiento con el fin de garantizar que las canales no se encuentran contaminadas por material fecal, ingesta o leche en el punto de inspección del raíl post-mortem, y que la carne de la cabeza, el carrillo y la tráquea no se encuentra contaminada por material fecal, ingesta o leche en el momento de la finalización del proceso de recolección, de acuerdo con la frecuencia establecida en el programa de procedimientos 03J01 / 03J02, así como en los casos en los que el personal del programa de inspección en línea notifique la existencia de un problema.

B. ¿Cuáles son las responsabilidades del personal del programa de inspección fuera de línea en los establecimientos mataderos de ganado?

1. Cuando se verifique que las canales están libres de material fecal, ingesta y leche, el personal del programa de inspección fuera de línea debe seleccionar unidades de canales en el punto de inspección del raíl post-mortem para su examen en línea, bien en el punto de inspección del raíl post-mortem o bien después de éste (Ver Anexo 2 en relación con la selección de las unidades de canal). Esta inspección se debe llevar a cabo antes del lavado final. En situaciones tales como las referidas a la seguridad de los trabajadores, el personal del programa de inspección debe desarrollar unos procedimientos adecuados junto con la dirección del establecimiento con el fin de llevar a cabo correctamente dicha inspección.

2. A la hora de verificar que la carne de la cabeza, el carrillo y la tráquea está libre de material fecal, ingesta y leche, el personal del programa de inspección debe seleccionar productos al final del proceso de recolección, una vez realizados todos los controles y las intervenciones del establecimiento. La citada verificación se puede llevar a cabo en el momento del envasado o cuando el producto es colocado en un contenedor con fines de almacenamiento. 9 CFR 417.5 (a) (2) estipula que el establecimiento debe mantener un plan APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP), que incluya los documentos de toma de decisiones asociados a la selección y al desarrollo de los PCC (Puntos Críticos de Control) y los límites críticos, así como los documentos que respaldan tanto los procedimientos seleccionados de verificación y de seguimiento como la frecuencia de dichos procedimientos. Puesto que el establecimiento está obligado a mantener una documentación que respalde los procedimientos de seguimiento (cantidad de producto examinado), el personal del programa de inspección debe examinar la misma cantidad de producto que el establecimiento ha reseñado en el plan APPCC en relación con el procedimiento de seguimiento. Si el establecimiento no cuenta con los documentos que respaldan el procedimiento de seguimiento y la frecuencia, se producirá incumplimiento de lo establecido en 9 CFR 417.5 (a) (2).

3. Cuando el personal del programa de inspección fuera de línea esté verificando únicamente la adecuación de los procedimientos del establecimiento para garantizar que las canales y la carne de la cabeza, el carrillo y la tráquea no se encuentran contaminadas por material fecal, ingesta o leche, dicho personal deberá documentar los resultados utilizando el procedimiento 03J01. Si la citada verificación se realiza junto con la verificación de los requisitos normativos APPCC (seguimiento, verificación, mantenimiento de registros, acciones correctoras y nueva evaluación), los resultados se deberán registrar utilizando bien el código de procedimiento 03J02 o 03J01, en función de los casos. Cuando el personal del programa de inspección fuera de línea detecte contaminación fecal, leche o ingesta en las canales o en la carne de la cabeza, el carrillo o la tráquea, el personal del programa de inspección deberá verificar que el establecimiento aplica una acción correctora que cumple los requisitos estipulados en 417.3. El personal del programa de inspección debe verificar que el establecimiento lleva a cabo acciones correctoras para:

- a. Identificar y eliminar la causa de la desviación.
- b. Garantizar que el Punto Crítico de Control (PCC) está bajo control una vez realizada la acción.
- c. Establecer medidas para prevenir la recurrencia.
- d. Garantizar que no se comercializa ningún producto que resulte perjudicial para la salud.

NOTA: 9 CFR 417.5 (a) (2) requiere que el establecimiento justifique y reseñe la frecuencia de seguimiento en su plan APPCC. Si el establecimiento cuenta con documentación que respalde el procedimiento de seguimiento y la frecuencia, y se detecta material fecal, ingesta o leche en las canales o en la carne de la cabeza, el carrillo o la tráquea, el personal del programa de inspección debe verificar que el establecimiento ha garantizado que todos los productos desde el último control de verificación aceptable no se encuentran adulterados antes de autorizar su comercialización. El personal del programa de inspección puede revisar los registros de seguimiento y los registros de las acciones correctoras, además de supervisar el aislamiento del producto afectado por parte del establecimiento, a la hora de verificar que el establecimiento está cumpliendo los requisitos normativos en materia de acciones correctoras. Dicha verificación formaría parte de un procedimiento APPCC 01 o 02. Si el establecimiento no cuenta con documentos que justifiquen y reseñen el procedimiento de seguimiento y la frecuencia, se producirá incumplimiento de 417.5 (a) (2).

C. ¿Cómo determina el cumplimiento el personal del programa de inspección fuera de línea?

1. Si el personal de inspección fuera de línea verifica que el proceso controla la contaminación por material fecal, ingesta o leche durante el proceso de producción de canales, dicho personal deberá:

- a. determinar el volumen de sacrificio previsto para dicho día;
- b. determinar el número de unidades de canal sobre la base del volumen diario de sacrificio (Ver Anexo 2);
- c. seleccionar aleatoriamente el número adecuado de canales;
- d. examinar las unidades de canales seleccionadas utilizando la técnica aplicada por el personal del programa de inspección en línea en el punto de inspección del rail post-mortem;
- e. identificar los materiales extraños tales como el material fecal o la ingesta únicamente cuando tanto las características de color como de textura sean identificables (Ver Anexo 3);
- f. e identificar los materiales extraños tales como la leche únicamente cuando tanto las características de color como de consistencia sean identificables (Ver Anexo 3).

2. Si el personal del programa de inspección fuera de línea está verificando que el proceso controla la contaminación por material fecal, ingesta o leche durante el proceso de producción de carne de la cabeza, carne del carrillo o carne de la tráquea, dicho personal debe:

- a. revisar el plan APPCC con el fin de determinar la cantidad de carne de la cabeza, el carrillo o la tráquea que se debe seleccionar para su examen;
- b. examinar todas las superficies externas del producto seleccionado con el fin de detectar la presencia de material fecal, ingesta o leche.

PARTE III: INSPECCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN FECAL EN LAS AVES DE CORRAL

I. GENERAL

A. ¿Cuáles son los requisitos normativos relativos a la contaminación fecal en las aves de corral?

9 CFR 381.65 (e) estipula lo siguiente: *Las canales de aves de corral contaminadas con material fecal visible no se deberán introducir en el tanque de refrigeración.*

En virtud de 9 CFR 417, el plan APPCC debe incluir, en los casos pertinentes, puntos críticos de control que están diseñados para identificar riesgos para la seguridad alimentaria (§ 417.2 (c) (2)). Puesto que el material fecal es un vehículo para los patógenos, y la contaminación microbiológica es un riesgo para la seguridad alimentaria que se puede probablemente producir en el proceso de producción, los establecimientos deben controlar la presencia de patógenos en los productos, con inclusión de la prevención de la entrada de las canales de aves de corral contaminadas por material fecal visible en el tanque de refrigeración.

NOTA: La presente Directiva proporciona instrucciones para llevar a cabo actividades de verificación con el fin de determinar si un establecimiento oficial cumple lo estipulado en 9 CFR 381.65 (e). La presente Directiva no afecta a la disposición de canales de aves de corral en las que se han detectado condiciones patológicas durante la inspección o la reinspección post-mortem (9 CFR 381.71 y 381.91).

II. PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACIÓN

A. ¿Cuál es la frecuencia de realización de los controles de la contaminación fecal?

Cada día, el personal del programa de inspección debe realizar al menos dos controles de la contaminación fecal para cada línea de evisceración y para cada turno (es decir, el número total de controles será de al menos 2 x número de turnos x número de líneas).

B. ¿Cuál es la metodología de verificación de la inspección?

Cada control de la contaminación fecal realizado por el personal del programa de inspección en los establecimientos mataderos de aves de corral consiste en seleccionar y examinar 10 canales de ave, después del lavado final y antes del tanque de refrigeración, con el fin de verificar que el proceso del establecimiento produce canales libres de material fecal visible.

Si el personal del programa de inspección sólo lleva a cabo el control de 10 aves con el fin de verificar que el proceso del establecimiento produce canales libres de material fecal visible, dicho personal aplicará el procedimiento 03J01.

Si el personal del programa de inspección verifica otros requisitos normativos APPCC junto con el control de 10 aves, el personal del programa de inspección puede realizar el procedimiento 03J01 o 03J02.

1. El personal del programa de inspección debe:
 - a. seleccionar de forma aleatoria 10 canales;
 - b. y examinar las canales seleccionadas fuera de línea, bien en:
 - i. la misma localización en la que se realiza la verificación pre-refrigeración, en los establecimientos inspeccionados en virtud de las normativas de producto acabado (9 CFR 381.76 (b) (3) (iv) (d) (II));
 - ii. o bien en el punto de inspección en el que se lleva a cabo la verificación del Nivel Aceptable de Calidad (“Acceptable Quality Level” – AQL) en las plantas sujetas a inspección convencional.
2. El personal del programa de inspección debe verificar la presencia de material fecal visible, utilizando el siguiente procedimiento de inspección:
 - a. Parte trasera externa. Mientras se sujeta la canal, con la parte trasera hacia el observador y empezando por la zona del corvejón, supervise los corvejones, la parte trasera de las patas, la zona de la cola, la parte trasera de la canal y el lado superior de las alas.
 - b. Parte delantera externa. Gire la canal y supervise el lado inferior de las alas, el pecho y la parte frontal de las piernas.
 - c. Zona de aleteo del cuello. Supervise la zona de aleteo del cuello y la zona de entrada torácica.
3. A medida que el personal del programa de inspección examina las canales, dicho personal debe buscar respuestas a las siguientes preguntas:
 - a. Si la contaminación se detecta en las canales o las partes durante el control de la contaminación fecal, ¿se pueden identificar las características de color, consistencia y composición de las heces (Ver Anexo 1)?
 - b. Si la contaminación se detecta en las canales o las partes durante el control de la contaminación fecal, y las características de las heces no son identificables, ¿se pueden identificar las características relativas a la ingesta (Ver Anexo 1)?

Si se detecta contaminación fecal durante el control de la contaminación fecal, el personal del programa de inspección debe notificar al establecimiento y verificar el cumplimiento de los requisitos en materia de acciones correctoras estipulados en 9 CFR 417.3. Los incumplimientos se deben documentar de acuerdo con lo descrito en la Directiva FSIS 5000.1, Revisión 1, Capítulo IV.

Si el personal del programa de inspección estuviera realizando el procedimiento 03J01 cuando se llevó a cabo la observación, se aplicará el procedimiento 03J02.

Si se detecta ingesta durante el control de la contaminación fecal, se debe notificar dicho resultado al establecimiento. La ingesta debe ser retirada del ave. No se producirá incumplimiento documentado en relación con dicho resultado.

PARTE IV: DOCUMENTACIÓN

A. ¿Cómo debe documentar el personal del programa de inspección los resultados del control de verificación cuando se realiza el procedimiento 03J01?

1. El personal del programa de inspección fuera de línea debe marcar el procedimiento 03J01 como realizado en el Programa de Procedimientos cada vez que lleve a cabo esta verificación, en el caso de que, durante el citado procedimiento de verificación, dicho personal no detecte ningún material fecal en ninguna de las canales de ave ni ningún material fecal, ingesta o leche en las canales de los animales o en la carne de la cabeza, el carrillo o la tráquea.

2. Cuando el personal del programa de inspección detecte material fecal identificable en canales de aves de corral, o material fecal, ingesta o leche en las canales de animales o en la carne de la cabeza, el carrillo o la tráquea durante esta verificación, se debe marcar el indicador de la tendencia de seguimiento.

3. Cuando el personal del programa de inspección fuera de línea detecte cualquier incumplimiento mientras realiza el procedimiento 03J01, él / ella deberá realizar el procedimiento 03J02 en relación con dicha producción específica. Se deben verificar todos los requisitos normativos mientras se lleva a cabo este procedimiento, con inclusión del requisito relativo a la acción correctora.

B. ¿Cómo documenta el personal del programa de inspección los resultados del control de verificación cuando realiza un procedimiento 03J02?

1. Si el personal del programa de inspección realiza un procedimiento 03J02 y no detecta ningún material fecal en ninguna de las canales de ave, o no detecta ningún material fecal, ingesta o leche en las canales de animales o en la carne de la cabeza, el carrillo o la tráquea durante esta verificación, y no se observa ningún otro incumplimiento normativo, se debe marcar el procedimiento 03J02 como realizado en el Programa de Procedimientos.

2. Si el personal del programa de inspección detecta material fecal identificable en cualquier canal de ave de corral, o material fecal, ingesta o leche en cualquier canal o carne de la cabeza, el carrillo o la tráquea cuando realiza el procedimiento 03J02, dicho personal debe notificar este hecho al establecimiento y completar este procedimiento antes de cumplimentar el Formulario FSIS 5400-4, documentación del Registro de Incumplimientos (“Noncompliance Record” – NR).

a. No existe necesidad de llevar a cabo otro procedimiento 03J02, puesto que todos los requisitos, con inclusión de la acción correctora, se pueden verificar como parte del procedimiento que está realizando el personal del programa de inspección.

b. Cuando se complete el procedimiento 03J02, se deben documentar todos los incumplimientos en un (NR) utilizando el indicador de tendencia adecuado.

c. Si el único incumplimiento detectado fue la contaminación por material fecal, ingesta o leche, se utilizará la tendencia de seguimiento en relación con dicho incumplimiento.

PARTE V: EJECUCIÓN DE LA LEGISLACIÓN

A. ¿Cuál es la metodología de ejecución?

1. Si el personal del programa de inspección detecta incumplimientos repetidos referidos a material fecal y determina que dichos resultados se deben a la misma causa, se deben aplicar los NR (Registros de Incumplimientos). Si los resultados no se deben a la misma causa, no se deberán aplicar los NR. Cuando se apliquen los NR, el personal del programa de inspección deben seguir la metodología establecida en la Directiva FSIS 5000.1, Revisión 1, Capítulo IV, Ejecución de la Legislación (“Enforcement”), CSIs, Parte VI, Aplicación de los NR (“Linking NRs”). Asimismo, cuando el personal del programa de inspección tenga dudas acerca de si los resultados fecales documentados demuestran la existencia de un problema sistémico, el personal del programa de inspección debe revisar todos los registros relevantes, con inclusión de los resultados genéricos del *E. Coli*, el cumplimiento de los requisitos APPCC, el cumplimiento del PNCH (Plan Nacional de Control de Higiene – “Sanitation Standard Operating Procedures” – SSOP), el cumplimiento de la Normativa de Rendimiento Sanitario (“Sanitation Performance Standard”), los resultados de las pruebas de Salmonella y cualesquiera otros resultados de pruebas de verificación microbiológica.

2. El personal del programa de inspección deberá determinar si los resultados demuestran que se ha tratado de incidentes aislados de incumplimientos referidos a material fecal, o si los resultados demuestran la existencia de un problema sistémico en el sistema de seguridad alimentaria del matadero. A la hora de determinar este hecho, el personal del programa de inspección debe buscar respuestas a preguntas tales como:

- a. ¿Cuál es el porcentaje de incumplimientos?
- b. ¿Ha aplicado el establecimiento medidas significativas de prevención?
- c. ¿Se ha reducido el porcentaje de incumplimientos?
- d. ¿Indican las pruebas de verificación genéricas de *E. Coli* la existencia de un problema en los procedimientos de tratamiento sanitario o en los procedimientos de control de higiene del establecimiento?
- e. ¿Existen indicadores de que otras partes del sistema APPCC no están bien diseñadas para prevenir los riesgos referidos a la seguridad alimentaria?
- f. ¿Está realizando el establecimiento otras pruebas de verificación que resulten relevantes (por ejemplo, pruebas de verificación en relación con los clientes)? En caso afirmativo, ¿cuáles son los resultados de dichas pruebas de verificación?
- g. ¿Se están aplicando todas las partes del sistema APPCC de acuerdo con su diseño?
- h. ¿Existen indicadores de que las intervenciones antimicrobianas del establecimiento no funcionan de acuerdo con lo previsto?

- i. ¿Indican los resultados del programa de verificación microbiológica del establecimiento la existencia de picos que pudieran demostrar la existencia de problemas con el control de higiene? En caso afirmativo, ¿aplica el establecimiento acciones correctoras para eliminar dichos problemas?

3. Si el personal del programa de inspección determina que los resultados repetidos referidos a la presencia de material fecal, ingesta o leche representan una tendencia en desarrollo, se deben aplicar los NR con el fin de documentar que el proceso de sacrificio no es eficaz a la hora de prevenir la contaminación de las canales. Esta situación puede ocasionar una determinación en el sentido de que el sistema de seguridad alimentaria es inadecuado. En caso afirmativo, el personal del programa de inspección debe seguir la metodología establecida en la Directiva FSIS 5000.1, Revisión 1, Capítulo IV, Ejecución, Normativas relativas a las Prácticas para Determinar la Acción Adecuada de Ejecución de la Legislación (“Rules of Practice to determine the appropriate enforcement action”).

Si el personal del programa de inspección tiene preguntas acerca de esta Directiva, dicho personal se debe poner en contacto con el Centro de Servicio Técnico.

Philip S. Derfler
Administrador Adjunto
Oficina de Desarrollo de Políticas y Programas

Directiva FSIS 6420.2
Anexo 1

IDENTIFICACIÓN DE LAS HECES EN LAS AVES DE CORRAL

Con el fin de identificar si un establecimiento previene la entrada de las canales de aves de corral con material fecal visible en el tanque de refrigeración (tal y como estipula § 381.65 (e)), el personal del programa de inspección que examina las canales debe ser capaz de identificar correctamente las heces.

Tres factores –el color, la consistencia y la composición- resultan esenciales a la hora de identificar el material fecal en el interior o en el exterior de las canales de aves de corral.

- El color de las heces oscila entre tonos variados de amarillo a verde, marrón y blanco.
- La consistencia de las heces es característicamente entre semi-sólida y una pasta.
- La composición de las heces puede o no incluir material vegetal.

El personal del programa de inspección debe poner especial cuidado a la distinción entre las heces y la ingesta.

- El color de la ingesta varía con la dieta.
- La consistencia de la ingesta es característicamente sólida o granular, y en ocasiones existe presencia de fluidos digestivos.
- La composición de la ingesta es material vegetal identificable.

(La Sección 381.65 (e) no es aplicable a la ingesta. No obstante, el personal del programa de inspección que detecte ingesta durante los controles de la contaminación fecal debe notificar este hecho a la dirección del establecimiento con el fin de retirar la ingesta de las canales afectadas)

Directiva FSIS 6420.2
Anexo 2

EXAMEN DE LAS CANALES DE GANADO

Sobre la base del volumen de sacrificio previsto para ese día (número de animales), se deberá determinar el número de unidades de canales que se van a examinar aplicando la siguiente tabla. Si las canales están divididas, cada media canal es $\frac{1}{2}$ unidad de canal (de modo que se debe seleccionar el doble de medias canales).

<u>Número de animales</u>	<u>Número de unidades de canales</u>
100 o menos	2
101 a 250	4
251 a 500	7
Más de 500	11

- a. Seleccione de forma aleatoria las unidades.
- b. Examine las unidades de canales utilizando la técnica que el personal del programa de inspección aplica en el punto de inspección del raíl post-mortem (Parte II., II, B, 2).

El personal del programa de inspección fuera de línea debe verificar que las canales no se encuentran contaminadas por material fecal, ingesta o leche en el puesto de inspección del raíl post-mortem.

Directiva FSIS 6420.2
Anexo 3

IDENTIFICACIÓN DE CONTAMINANTES EN EL GANADO

A la hora de determinar si un establecimiento ha prevenido de forma eficaz la contaminación o ha eliminado los contaminantes de las canales o de las partes de las canales, el personal del programa de inspección asignado a la verificación de los procedimientos de tratamiento sanitario debe ser capaz de identificar correctamente las heces, la ingesta y la leche.

a. Heces e ingesta

El personal del programa de inspección debe identificar los materiales extraños tales como las heces o la ingesta sobre la base de dos factores: el color y la textura.

- El color de la contaminación fecal o de ingesta es amarillo, verde o marrón; De castaño a marrón oscuro, en el caso de cerdos; De marrón a negro, en el caso de ovejas y cabras.
- La contaminación fecal o de ingesta presenta una textura fibrosa o vegetal. Las heces y la ingesta de las cabras y de las ovejas pueden presentar una apariencia alquitranada. Las heces y la ingesta de los cerdos pueden incluir partículas de grano identificables.

El personal del programa de inspección debe identificar los materiales extraños tales como las heces o la ingesta únicamente cuando dicho personal sea capaz de identificar tanto el color como la textura, de acuerdo con lo descrito con anterioridad. Por sí mismo, el tamaño no resulta relevante a la hora de identificar la contaminación fecal o de ingesta. No obstante, a medida que el tamaño disminuye, el color y la textura son más difíciles de discernir.

b. Leche

El personal del programa de inspección debe identificar los materiales extraños tales como la leche sobre la base de dos factores: el color y la consistencia.

- El color de la leche es un color claro que oscila entre el blanco y el amarillo claro.
- La consistencia de la leche oscila entre acuosa y viscosa o coagulada.

La leche, en caso de estar presente, tiende a detectarse en la línea intermedia, durante o después de la retirada de las glándulas (ubres).