

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

---

---

# DIRECTIVA DEL FSIS

---

---

10.240.5

2/3/09

Revisión 2

**PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACIÓN PARA LOS FUNCIONARIOS DE EJECUCIÓN, INVESTIGACIONES Y ANÁLISIS CONFORME AL REGLAMENTO SOBRE *Listeria monocytogenes* (Lm) Y EL PROGRAMA DE MUESTREO RUTINARIO PARA *Listeria monocytogenes* (RLm) BASADO EN RIESGOS**

## I. OBJETO

La presente directiva imparte instrucciones a los funcionarios de ejecución, investigaciones y análisis (Enforcement, Investigations and Analysis Officers - EIAO) acerca de cómo recoger muestras en el marco del programa de muestreo rutinario para *Lm* (RLm) basado en riesgos. Adicionalmente, esta directiva imparte instrucciones al personal de la oficina de distrito acerca de cómo programar un muestreo RLm. Este programa de muestreo incluye la recogida de muestras de producto, de contacto con alimentos y medioambientales (ausencia de contacto con alimentos), al igual que la realización de una evaluación de seguridad alimentaria (Food Safety Assessment - FSA). La Agencia de Seguridad Alimentaria (la Agencia) incluirá ahora el muestreo de salmuera como parte del muestreo RLm.

### *Puntos clave abordados*

- *Cambios en la política de muestreo*
- *Responsabilidades del EIAO en materia de recogida de muestras conforme al programa de muestreo RLm*
- *Ejecución de la normativa*

## II. CANCELCIÓN

Directiva del FSIS 10.240.5, Revisión 1, Evaluación por parte del funcionario de ejecución, investigaciones y análisis del cumplimiento del reglamento sobre *Listeria monocytogenes* (Lm) e introducción de la fase 2 del programa de pruebas de verificación para *Lm* basadas en riesgos, de fecha 3/15/06

---

**DISTRIBUCIÓN: Electrónica**

**OPI: OPPD**

### **III. RAZÓN DE LA REVISIÓN**

El FSIS ha revisado esta directiva con el fin de impartir instrucciones a los EIAO en relación con los cambios que se introducen en el programa de muestreo RLM, a saber:

1. un cambio en el número de unidades de muestra recogidas dependiendo del tamaño del establecimiento
2. la adición del muestreo de salmuera
3. instrucciones para seleccionar al azar el turno objeto del muestreo
4. la supresión del requisito de presentar muestras intactas después de la revisión previa a la expedición, y
5. la supresión del requisito de confeccionar y presentar la lista de comprobación de validación

### **IV. REFERENCIAS**

Título 21 del Código de Estados Unidos (“United States Code” – U. S. C.), secciones 453 y ss. y 601 y ss.

Título 9 del Código de Normativa Federal (Código de Federal Regulaciones – CFR), partes 416, 417, 430 y 500

Directiva del FSIS 5000.1, Funcionario de ejecución, investigaciones y análisis (EIAO)- Metodología exhaustiva de evaluación de seguridad alimentaria

Directiva del FSIS 7355.1, Utilización de los sellos de muestras del programa y otras aplicaciones

Directiva del FSIS 8080.1, Recogida de productos cárnicos y avícolas

Directiva del FSIS 10.200.1, Acceso a la información sobre las muestras del laboratorio desde LEARN

Directiva del FSIS 10.300.1, Protocolo de pruebas de verificación intensificada (IVT) para muestreo de producto, de contacto con alimentos y medioambiental para *Lm*

### **V. ANTECEDENTES**

El 6 de junio de 2003, el FSIS publicó una norma final provisional (68 FR 34207), por la que modificaba su normativa para exigir que los establecimientos oficiales que elaboran determinados productos cárnicos y avícolas listos para consumo prevengan la adulteración del producto por el contaminante medioambiental patogénico *L. monocytogenes (Lm)*. Adicionalmente, esta norma final provisional establece que el producto listo para consumo está adulterado si contiene *Lm*, o si entra en contacto directo con una superficie de contacto con alimentos que esté contaminada con *Lm*.

A través del programa de muestreo RLM, los EIAO verifican que los sistemas de seguridad alimentaria de un establecimiento controlen la *Lm* recogiendo muestras de producto intacto y frotis en las superficies en contacto con alimentos y medioambientales (ausencia de contacto con alimentos) durante la elaboración de productos cárnicos y avícolas listos para consumo con exposición postletal. Adicionalmente, cuando la oficina central programe un muestreo RLM, los EIAO deberán realizar una evaluación de seguridad alimentaria que permita determinar si los sistemas de seguridad alimentaria controlan la *Lm* en los establecimientos que elaboran productos listos para consumo con exposición postletal.

Conforme a la versión anterior de la directiva del FSIS 10.240.4, relativa a los procedimientos de verificación para los inspectores de seguridad alimentaria conforme al reglamento sobre *Lm* e introducción de la fase 2 del programa de pruebas de verificación para *Lm* basadas en riesgos, y conforme a la versión anterior de la directiva del FSIS 10.240.5, relativa a la evaluación del cumplimiento de la normativa para *Lm* por el funcionario de ejecución, investigaciones y análisis (Enforcement, Investigaciones and Analysis Officer - EIAO) e introducción de fase 2 del programa de pruebas de verificación para *Lm* basadas en riesgos, los EIAO debían recoger muestras de producto listo para consumo, pero no debían enviarlas al laboratorio hasta que el establecimiento hubiese llevado a cabo la revisión previa a la expedición del lote de muestreo. Sin embargo, si el establecimiento recogía una muestra del mismo lote de producción que los EIAO, y encontraba que su muestra era positiva para *Lm*, era probable que el establecimiento no llevase a cabo la revisión previa a la expedición del producto hasta la oportuna eliminación del producto. En consecuencia, conforme a la política anterior, los EIAO invertían tiempo en recoger muestras que los laboratorios del FSIS no analizaban, y de las que el FSIS no obtenía resultados para *Lm*.

## **VI. NUEVA POLÍTICA**

A. Gracias a la emisión de la presente directiva, los EIAO no deberán esperar hasta que el establecimiento lleve a cabo la revisión previa a la expedición para presentar al laboratorio muestras de producto listo para consumo para su análisis. Los EIAO deberán presentar al laboratorio las muestras de producto listo para consumo después de que el establecimiento haya llevado a cabo todas las intervenciones. Sin embargo, si un establecimiento es objeto de cualquier intervención basada en los resultados de una prueba microbiológica, los EIAO no deberán esperar a que establecimiento reciba los resultados de esta prueba microbiológica para enviar la muestra al laboratorio. En muchos casos, los EIAO recogerán y presentarán al laboratorio muestras del FSIS antes de que el laboratorio lleve a cabo la revisión previa a la expedición.

B. En cuanto al programa de muestreo RLM, entre septiembre de 2008 y junio de 2009, la Agencia seleccionará los establecimientos a partir de una lista de establecimientos que elaboran el 95% del volumen de productos cárnicos y avícolas. Anteriormente, esta selección de los establecimientos se realizaba

utilizando un algoritmo basado en riesgos. Este algoritmo clasificaba los establecimientos en función de los factores siguientes: la alternativa que el establecimiento había elegido para su producto con exposición postletal, el tipo y el volumen de producto elaborado listo para consumo, y el historial de pruebas para *Lm* del establecimiento. Desde julio de 2009, la Agencia incrementará el número de muestreos RLM para alcanzar el objetivo mínimo de la Agencia de una evaluación de seguridad alimentaria en cada establecimiento cada cuatro años.

C. Los EIAO deberán recoger muestras de salmuera como parte del programa de muestreo RLM en aquellos establecimientos que utilicen salmuera para enfriar el producto (véase el método de muestreo que especifica la directiva del FSIS 10.300.1, protocolo de pruebas de verificación intensificada (IVT) para muestreo de producto, superficies en contacto con alimentos y medioambiental para *Lm*. Las muestras de salmuera se recogen en superficies en contacto con alimentos o en el medio ambiente. Si la salmuera entra en contacto directo con producto no envasado, o con producto en una envoltura permeable o semipermeable, entonces la muestra de salmuera se considerará una muestra de superficie en contacto con alimentos. Si el producto se encuentra en una envoltura impermeable o en otro envase, la muestra de salmuera es una muestra medioambiental. Adicionalmente, será necesario que los EIAO tengan en cuenta si el establecimiento reutiliza salmuera en su proceso, a la hora de considerar qué producto podría estar afectado por el resultado positivo de una muestra.

D. En la emisión anterior de esta directiva, el número de unidades recogidas se basaba en el número de líneas del establecimiento con un máximo de 5 unidades. El número de unidades que se debe recoger conforme a esta directiva se basa en el tamaño del establecimiento y en la necesidad de asignar más eficazmente los recursos de laboratorio. En esta directiva, los EIAO deberán recoger 3 unidades de muestra en los establecimientos de gran tamaño, 2 unidades de muestra en los establecimientos pequeños, y 1 unidad de muestra en los establecimientos de tamaño muy reducido.

## **VII. RESPONSABILIDADES DEL EIAO DE RECOGER MUESTRAS CONFORME AL PROGRAMA DE MUESTREO RLM**

### **A. Programación RLM**

1. Los distritos recibirán por correo electrónico el memorando de programación del grupo de trabajo de RLM 6 semanas antes del mes en que el comienzo del muestreo esté programado. Este memorando de programación enumera:

- a. los establecimientos donde la Agencia va a recoger muestras
- b. el tamaño del establecimiento, y
- c. el laboratorio del FSIS asignado para analizar las muestras

2. Después de recibir el memorando de programación, el director de distrito (District Manager - DM) o su suplente deberán asignar la actividad de recogida de muestras RLM a un EIAO que haya recibido formación en pruebas de verificación intensificada (IVT) (véase la directiva 10.300.1), y seleccionarán el día de la semana en que ocurrirá el muestreo.

3. El director de distrito deberá programar una evaluación de seguridad alimentaria en el establecimiento conjuntamente con el muestreo RLM. El director de distrito deberá programar una evaluación de seguridad alimentaria y un muestreo RLM, de manera que el EIAO reciba los resultados del muestreo RLM antes de que realice la evaluación de seguridad alimentaria, pudiendo compartir los resultados con el establecimiento en la reunión de análisis de resultados (exit conference).

**NOTA:** Los EIAO podrán formular preguntas relacionadas con el programa de muestreo RLM dirigiéndose al buzón de preguntas de muestreo RLM (RLM Samplig Questions Mailbox).

4. Además de realizar el muestreo RLM, los EIAO deberán realizar una evaluación de seguridad alimentaria de conformidad con la directiva del FSIS 5100.1. Los EIAO podrán encontrar información útil en las directrices de cumplimiento de control de *Lm* en productos cárnicos y avícolas listos para consumo con exposición postletal (Compliance Guidelines to Control *Listeria monocytogenes* in Post Lethality Exposed Ready-to-Eat Meat and Poultry Products).

[http://www.fsis.usda.gov/regulations\\_&\\_policies/Compliance\\_Guides\\_Index/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/regulations_&_policies/Compliance_Guides_Index/index.asp)

## **B. Responsabilidades del EIAO respecto a la programación de muestras RLM**

1. Dentro del calendario de 6 semanas anterior al mes en que el muestreo esté programado, el EIAO deberá:

a. seleccionar al azar el 1ero, el 2ndo o el 3er turno de lunes a jueves, o el 1er turno del viernes para recoger las muestras RLM dentro de la semana identificada en el memorando de programación RLM mensual

b. ponerse en contacto con el inspector a cargo (Inspector-In-Charge - IIC) del establecimiento para informarle de que la Agencia ha programado una actividad de recogida de muestras RLM conjuntamente con una evaluación de seguridad alimentaria, y cómo van los EIAO a realizar el muestreo, además del día en que el muestreo RLM ocurrirá.

c. solicitar la información siguiente al inspector a cargo:

i. el programa de producción y los tipos de productos listos para consumo con exposición postletal que se elaboran

ii. el número de líneas que elaboran productos listos para consumo con exposición postletal, y

iii. si el establecimiento utiliza salmuera para enfriar el producto. Los EIAO deberán obtener información que les permita determinar si la salmuera entra en contacto directo con el producto con exposición postletal, o si la salmuera se utiliza en el producto en una envoltura impermeable.

**NOTA:** Una “unidad de muestra” estándar consta de 10 frotis de superficie en contacto con alimentos, 5 frotis medioambientales y 3 muestras de producto intacto. Los EIAO deberán recoger las muestras de salmuera como una unidad adicional separada. Si el establecimiento utiliza salmuera, se deberá recoger 1 muestra de salmuera por unidad (p.e. si un EIAO está recogiendo 3 unidades y el establecimiento utiliza solamente 2 enfriadores de salmuera en 2 líneas separadas, entonces el EIAO deberá recoger 2 muestras de salmuera). El EIAO deberá recoger como máximo 3 muestras de salmuera por establecimiento, dependiendo de su disponibilidad en las líneas donde se realice el muestreo. Por lo general, un EIAO deberá recoger 1 unidad por cada línea de producto listo para consumo con exposición postletal sometida a muestreo.

c. determinar el número de unidades de muestras que es necesario recoger. El tamaño del establecimiento se basa en las categorías de establecimientos especificadas en el preámbulo HACCP (61 FR 38806); los tamaños se basan en el número de empleados. El tamaño del establecimiento se define como: Establecimientos de gran tamaño – 500 ó más empleados, Pequeños establecimientos – 10 ó más empleados, pero menos de 500, y Establecimientos de tamaño muy reducido – menos de 10 empleados o unas ventas anuales inferiores a 2,5 millones de dólares. Los EIAO deberán:

i. recoger muestras en un máximo de 3 líneas donde se elabore producto con exposición postletal (3 unidades de muestra) en los establecimientos de gran tamaño

ii. recoger muestras en un máximo de 2 líneas donde se elabore producto con exposición postletal (2 unidades de muestra) en los pequeños establecimientos, y

iii. recoger muestras en un máximo de 1 línea donde se elabore producto con exposición postletal (1 unidad de muestra) en los establecimientos de tamaño muy reducido

d. enviar la información siguiente al buzón de programación de muestras RLM por Outlook Express, al menos 2 semanas antes de la fecha programada para el muestreo:

- i. la fecha de recogida de muestras y el turno de producción
- ii. el número de unidades de muestra que se necesiten en función del tamaño del establecimiento
- iii. el laboratorio de campo designado en el memorando de programación mensual
- iv. el número del establecimiento
- v. el nombre del contacto y el número de teléfono
- vi. el sitio adonde se deberán enviar los formularios y los suministros (FedEx no realiza entregas en un buzón de correos)
- vii. las solicitudes de suministros especiales (p.e. guantes más grandes) o recipientes de transporte grandes, en caso de que se necesiten, y
- viii. las solicitudes de suministros para muestreo de salmuera (se necesitan guantes y un recipiente de recogida), además de los formularios (RLMCONT si la salmuera entra en contacto directo con el producto con exposición postletal, o RLMENV si la salmuera se utiliza para producto en una envoltura impermeable), en caso de que se necesiten

**NOTA:** El buzón de programación de muestras envía la información tanto a los buzones de Outlook Express del laboratorio de suministros de muestreo, como a la oficina central de formularios de muestreo.

2. Dentro de las 2 semanas siguientes a la presentación de la información al buzón de programación de muestras RLM, el EIAO debería recibir los formularios y suministros. Si los formularios se pierden, el EIAO puede enviar un e-mail a la dirección de Outlook Express de la oficina central de formularios de muestreo para solicitar los formularios adicionales que necesite.

3. Al menos 1 semana antes de la fecha de recogida de las muestras RLM, el EIAO deberá notificar a la dirección del establecimiento que la Agencia ha programado una actividad de recogida RLM en ese establecimiento. El EIAO deberá:

a. dejar tiempo al establecimiento para que retenga todo el producto representado por la muestra. Si el establecimiento utiliza salmuera, podría ser necesario que el EIAO deje más tiempo al establecimiento para que retenga todo el producto representado por la muestra.

b. explicar la manera como los EIAO realizan el muestreo

c. animar al establecimiento a que se prepare para retener todo el producto afectado representado por las muestras, y

d. notificar al establecimiento que si no retiene todo el producto afectado representado por los resultados positivos de las muestras, se podría proceder a una recogida del producto de conformidad con la directiva del FSIS 8080.1.

### **C. Responsabilidades del EIAO en materia de recogida de muestras**

1. En la recogida de muestras, el EIAO que haya recibido formación para la realización de pruebas IVT deberá:

a. seguir la metodología de recogida de muestras de producto, contacto con alimentos y medioambientales, además de las muestras de salmuera de conformidad con la directiva del FSIS 10.300.1. Los EIAO podrán recoger las muestras de salmuera como muestras medioambientales o como muestras de contacto con alimentos. Los EIAO deberán realizar las pruebas RLM tan pronto como sea posible dentro de la evaluación de seguridad alimentaria para facilitar la recepción de los resultados y la elaboración del informe de evaluación de seguridad alimentaria sin un retraso innecesario.

b. recoger muestras intactas de los productos asociados con el mismo día y turno de producción representadas por los frotis de superficies en contacto con alimentos y medioambientales. En todos los casos, para cada línea donde se realicen pruebas, los EIAO deberán recoger al azar una unidad consistente en 3 muestras intactas de productos con exposición postletal, 10 frotis de superficies en contacto con alimentos y 5 frotis medioambientales. Los EIAO deberán recoger las muestras de salmuera como muestras adicionales por separado.

**NOTA:** Si un establecimiento no elabora producto en una línea en particular el día en que un EIAO realice un RLM, el EIAO podrá no obstante recoger una muestra de esa línea. Deberá recoger muestras en las superficies de contacto de esa línea conforme al código de proyecto RLM CONT, e indicar que esa línea no estaba en uso en el bloque 28. Los EIAO deberán recoger muestras en las superficies medioambientales como RLMENV. Si un establecimiento no elabora producto en una línea en particular el día en que un EIAO realice un RLM, el EIAO deberá considerar la necesidad de que el establecimiento realice una limpieza completa conforme a su programa SSOP en el equipo del establecimiento cuando revise los resultados de las muestras RLM.

c. recoger muestras de contacto con alimentos y medioambientales (ausencia de contacto con alimentos) utilizando las directrices siguientes:

i. Los EIAO deberán recoger algunos frotis en superficies en contacto con alimentos al final de las actividades preoperativas de control de higiene, de ser posible, aunque antes del comienzo de la producción. Sin embargo, los EIAO deberán recoger más frotis en superficies en contacto con alimentos durante las

operaciones, idealmente al comienzo de los descansos rutinarios programados por el establecimiento, y no durante el control de higiene preoperativo.

ii. Los EIAO deberán recoger muestras medioambientales (ausencia de contacto con alimentos) en zonas del establecimiento donde se estén transformando o se mantengan los productos, incluidos los secadores-ahumadores, los enfriadores y las salas de producción.

iii. Y los EIAO deberán recoger 1 muestra de salmuera por unidad si el establecimiento utiliza salmuera para enfriar producto (p.e. si el establecimiento tiene en funcionamiento 3 líneas y en 2 de ellas tiene enfriadores de salmuera, entonces el EIAO recogería 3 unidades, siendo las muestras de salmuera de 2 de estas unidades representativas de los 2 enfriadores de salmuera) como parte del muestreo RLM (véase la directiva del FSIS 10.300.1).

d. velar por la seguridad de las muestras al preparar, almacenar, envasar y presentar las muestras para su análisis (véase la directiva del FSIS 7355.1, Utilización de sellos de muestras para muestras de programa y otras aplicaciones).

#### **D. Responsabilidades del EIAO en materia de presentación de muestras**

1. En la presentación de muestras, el EIAO deberá:

a. presentar muestras sin esperar a que el establecimiento realice la revisión previa a la expedición. Por lo que se refiere a las muestras de producto, los EIAO deberán recoger la muestra después de que el establecimiento haya realizado el lote de producción (según lo defina el establecimiento) y haya aplicado todas las intervenciones, a excepción de una intervención de muestras microbiológicas. Si el establecimiento tiene la intención de analizar el producto para *Lm* antes de realizar la revisión previa a la expedición, los EIAO no deberán esperar a que el establecimiento reciba los resultados de las pruebas. Los EIAO deberán seguir las directrices siguientes:

i. presentar las muestras el mismo día si las recogen durante el primer turno (es decir, el primer turno diurno), o

ii. presentar las muestras utilizando la primera recogida disponible de FedEx si las recogen durante el segundo o el tercer turno, de lunes a jueves. Los EIAO deberán guardar las muestras refrigeradas cuando las vayan a enviar al día siguiente.

b. al presentar las muestras recogidas, especificar al laboratorio el tipo de muestra (p.e. contacto con alimentos) indicando en el Formulario del FSIS 10.210-3 el código de proyecto pertinente (p.e. RLMCONT) en el bloque 14, y

c. rellenar toda la información solicitada en la Parte II según lo especificado en el bloque 18 del Formulario del FSIS 10.210-3. El laboratorio desechará aquellas muestras cuyos formularios estén incompletos.

## VIII. EJECUCIÓN

### Resultados de la recogida de muestras y evaluación de seguridad alimentaria

1. El EIAO deberá:

a. seguir la directiva del FSIS 10.200.1: Acceso a información sobre muestras del laboratorio desde LEARN, para obtener los resultados de los análisis por medio de este sistema, y

b. notificar de inmediato los resultados de las pruebas a la dirección del establecimiento

2. Si la muestra de cualquier producto listo para consumo recogida por el EIAO da un resultado positivo para *Lm*, el producto del lote donde se haya recogido la muestra estará adulterado.

3. Si una muestra de superficie en contacto con producto listo para consumo con exposición postletal que el EIAO haya recogido da un resultado positivo para *Lm*, cualquier producto en contacto directo con esta superficie estará adulterado. Sin embargo, si ese producto se somete a un tratamiento postletal validado en un punto del proceso después de la superficie positiva, el producto podría no estar adulterado en el momento de su distribución.

**NOTA:** Si una muestra RTE medioambiental (ausencia de contacto con alimentos) con exposición postletal que los EIAO hayan recogido da un resultado positivo para *Lm*, es posible que el producto haya sido elaborado en condiciones insalubres.

4. Los EIAO deberán seguir las instrucciones contenidas en la directiva del FSIS 5100.1 acerca de cómo formular recomendaciones en materia de medidas de ejecución al director de distrito o a su suplente. Adicionalmente, los EIAO deberán tener en cuenta lo siguiente al formular recomendaciones:

a. Si el FSIS obtiene resultados positivos en una muestra de producto, y el establecimiento ha analizado el producto, los EIAO deberán comprobar los resultados de las pruebas para *Lm* del establecimiento, para determinar si el establecimiento también ha obtenido resultados positivos para *Lm* en ese producto.

b. Si el establecimiento ha retenido el producto o ha mantenido el producto bajo control (p.e. el establecimiento ha trasladado el producto fuera de sus instalaciones, pero no ha realizado la revisión previa a la expedición o ha trasladado la propiedad del producto a otra entidad) a la espera de los resultados de sus propios análisis, y el FSIS y el establecimiento han encontrado que el producto es positivo para *Lm*, los EIAO deberán verificar que el establecimiento adopte las medidas correctivas pertinentes como parte de la evaluación de seguridad alimentaria.

5. Los EIAO deberán ponerse en contacto con el funcionario de recogida de producto del distrito (District Recall Officer - DRO) siguiendo las instrucciones de la directiva del FSIS 8080.1, en caso de que cualquier producto adulterado del lote donde se hayan recogido las muestras haya entrado en el comercio.

## **IX. ANÁLISIS DE DATOS**

La oficina de ciencia de salud pública (Office of Public Health Science - OPHS), la oficina de defensa alimentaria y respuesta de emergencia (Office of Food Defense and Emergency Response - OFDER), y la oficina de desarrollo de políticas y programas (Office of Policy and Program Development - (OPPD) analizarán los datos del programa de muestreo RLM de conformidad con el plan de análisis de datos del FSIS (FSIS Data Analysis Plan) para el programa de muestreo RLM. La OPHS evaluará los resultados del programa de muestreo RLM para incorporarlos al modelo de evaluación de riesgos de *Lm*. Además, la OPHS notificará los resultados en el sitio web "FSIS OPHS Microbiology Data Collection and Report". Conjuntamente con la OPHS y la OPPD, la OFDER evaluará los datos del proyecto de muestreo RLM, procediendo a publicar un informe técnico anual en el sitio web del FSIS. La OPPD evaluará el programa como ayuda para que la Agencia informe sobre las decisiones futuras en materia de políticas. La OPPD, la OFDER y la OPHS colaborarán en la medida en que esto sea necesario.

Todas las preguntas técnicas se deberán dirigir a la división de desarrollo de políticas (Policy Development Division), y todas las preguntas relativas al muestreo a la división de gestión de riesgos e innovaciones (Risk and Innovations Management Division), o llamando al 1-800-233-3935 o accediendo a <http://askfsis.custhelp.com>.

(sigue firma)

Administrador Adjunto  
Oficina de desarrollo de políticas y programas

Directiva del FSIS 10.240.5  
Anexo 1

<b>NOMBRE Y CÓDIGO DEL PROYECTO</b>	<b>RLMCONT</b> – Muestreo rutinario de superficies en contacto con alimentos durante la elaboración de productos cárnicos y avícolas listos para consumo
<b>PERSONAL DE RECOGIDA DE MUESTRAS</b>	Personal del FSIS formado en técnicas de recogida aséptica de muestras IVT
<b>PRODUCTO SOMETIDO A MUESTREO / SELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO DEL MUESTREO</b>	<p>Recoja un frotis en aquellas superficies que estén con contacto directo con el producto listo para consumo con el mayor riesgo de exposición postletal en la zona de producción (p.e. cintas transportadoras, estanterías de almacenamiento para enfriamiento, transportadores, loncheadores, cortadores y troceadores, peladores, cargadores, encimeras). Las muestras de salmuera se pueden considerar de contacto (si la salmuera entra en contacto directo con el producto con exposición postletal) o medioambientales (si la salmuera se utiliza con un producto en una envoltura impermeable).</p> <p><b>NOTA:</b> Los guantes o la ropa que utilicen los empleados se pueden someter a muestreo si el FSIS observa un contacto directo con alimentos.</p>
<b>ANALIZADO PARA</b>	<i>Listeria monocytogenes</i>
<b>INSTRUCCIONES DE RECOGIDA ESPECIALES</b>	<p>Recoja las muestras correspondientes a cada formulario. Seleccione al azar el 1ero, el 2do o el 3er turno de lunes a jueves, o el primer turno diurno del viernes dentro de la ventana de pruebas de 1 semana designada en el memorando de programación RLM.</p> <p>En todos los casos, las muestras RLM (RLMPROD, RLMCONT, RLMENVR) se deben recoger en el mismo día y lote de producción.</p> <p>Recoja muestras que sean representativas de las condiciones de producción del lote sometido a muestreo.</p> <p>La mayoría de las muestras se debería recoger durante el turno de producción con el menor número de muestras recogidas antes del comienzo de las operaciones. Al recoger muestras durante las operaciones, lo ideal es no perturbar la producción, p.e. durante los descansos o al final de un turno.</p>
<b>FORMULARIO DE SOLICITUD DE MUESTRA</b>	Rellene la parte II del formulario 10.210-3. Los bloques 19, 20, 22, y 28-32 son obligatorios. Introduzca la solicitud de muestra y una copia de la etiqueta en una bolsa de plástico, y la bolsa de plástico en el recipiente de transporte con la muestra. Si no ha recogido una muestra, rellene el bloque 33 y envíe por correo el formulario al laboratorio enumerado en el bloque 9.
<b>NOTIFICACIÓN AL ESTABLECIMIENTO</b>	Notifique el muestreo con suficiente anticipación a la dirección del establecimiento, de manera que pueda retener el producto representado por la muestra. Incumbe al establecimiento tomar la decisión de retener el producto.
<b>INSTRUCCIONES DE ENVÍO ESPECIALES</b>	<p>Envíe la muestra al laboratorio designado en el memorando de programación RLM tan pronto como la recoja durante la siguiente recogida disponible de FedEx.</p> <p>Identifique la muestra y séllela de conformidad con la directiva del FSIS 7.355.1, rev. 2. Envíela refrigerada o congelada. Utilice suficiente refrigerante para que la muestra se mantenga fría durante el tránsito. Envíe las muestras de lunes a viernes, de modo que lleguen al día siguiente. No envíe muestras los sábados ni las vísperas de festivo.</p>
<b>REFERENCIAS</b>	Directiva del FSIS 10.240.5; Directiva del FSIS 7355.1, Rev. 2

Directiva del FSIS 10.240.5  
Anexo 2

<b>CÓDIGO Y NOMBRE DEL PROYECTO</b>	<b>RLMENVR</b> – Muestreo rutinario de superficies medioambientales (ausencia de contacto con alimentos) durante la elaboración de productos cárnicos y avícolas listos para consumo
<b>PERSONAL DE RECOGIDA DE MUESTRAS</b>	Personal del FSIS formado en técnicas de recogida aséptica de muestras IVT
<b>PRODUCTO SOMETIDO A MUESTREO / SELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO DEL MUESTREO</b>	Recoja un frotis en aquellas superficies que tengan un contacto indirecto o potencial con producto listo para consumo con el mayor riesgo de exposición postletal en la zona de producción (p.e. palos de las fregonas o prendas externas que pueda manipular una persona que toque producto listo para consumo) o sin contacto (p.e. suelos, desagües, paredes, orificios de ventilación o estructuras suspendidas).
<b>ANALIZADO PARA</b>	<i>Listeria monocytogenes</i>
<b>INSTRUCCIONES ESPECIALES DE RECOGIDA</b>	<p>Recoja las muestras correspondientes a cada formulario. Seleccione al azar el 1ero, el 2do o el 3r turno de lunes a jueves, o el primer turno diurno del viernes dentro de la ventana de pruebas de 1 semana designada en el memorando de programación RLM.</p> <p>En todos los casos, las muestras RLM (RLMPROD, RLMCONT, RLMENVR) se deben recoger en el mismo día y lote de producción.</p> <p>Recoja muestras que sean representativas de las condiciones de producción del lote sometido a muestreo.</p> <p>Al recoger muestras durante las operaciones, lo ideal es no perturbar la producción, p.e. durante los descansos o al final de un turno.</p>
<b>FORMULARIO DE SOLICITUD DE MUESTRA</b>	Rellene la parte II del formulario 10.210-3. Los bloques 19, 20, 22, y 28-32 son obligatorios. Introduzca la solicitud de muestra y una copia de la etiqueta en una bolsa de plástico, y la bolsa de plástico en el recipiente de transporte con la muestra. Si no ha recogido una muestra, rellene el bloque 33 y envíe por correo el formulario al laboratorio enumerado en el bloque 9.
<b>NOTIFICACIÓN AL ESTABLECIMIENTO</b>	Notifique el muestreo con suficiente anticipación a la dirección del establecimiento. Por lo general, un resultado positivo no implicará al producto, pero incumbe al establecimiento tomar la decisión de retener el producto.
<b>INSTRUCCIONES DE ENVÍO ESPECIALES</b>	Envíe la muestra al laboratorio designado en el memorando de programación RLM tan pronto como la recoja durante la siguiente recogida disponible de FedEx. Identifique la muestra y séllela de conformidad con la directiva del FSIS 7.355.1, rev. 2. Envíela refrigerada o congelada. Utilice suficiente refrigerante para que la muestra se mantenga fría durante el tránsito. Envíe las muestras de lunes a viernes, de modo que lleguen al día siguiente. No envíe muestras los sábados ni las vísperas de festivo.
<b>REFERENCIAS</b>	Directiva del FSIS 10.240.5; Directiva del FSIS 7355.1, Rev. 2

Directiva del FSIS 10.240.5  
Anexo 3

<b>CÓDIGO Y NOMBRE DEL PROYECTO</b>	<b>RLMPROD</b> – Muestreo de productos cárnicos y avícolas intactos listos para consumo conjuntamente con pruebas de superficies en contacto con alimentos o medioambientales (ausencia de contacto con alimentos)
<b>PERSONAL DE RECOGIDA DE MUESTRAS</b>	Personal del FSIS formado en técnicas de recogida aséptica de muestras IVT
<b>PRODUCTO SOMETIDO A MUESTREO</b>	<p>Seleccione el producto listo para consumo con el mayor riesgo de exposición postletal en el momento de la recogida:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Charcutería loncheada en el establecimiento federal</li> <li>2) Charcutería expedida en piezas enteras desde el establecimiento federal (excluidos los embutidos cocidos; solamente aquellos con exposición postletal)</li> <li>3) Salchichas</li> <li>4) Ensaladas preparadas, patés y productos cárnicos para untar</li> <li>5) Productos totalmente cocidos (distintos a los productos cocidos 1-4 anteriores)</li> <li>6) Productos fermentados</li> <li>7) Productos deshidratados</li> <li>8) Productos curados con sal</li> <li>9) Productos etiquetados "Mantener en congelador"</li> </ol> <p><b>NOTA:</b> NO recoja muestras del mismo lote de producto durante más de un proyecto de recogida de muestras (RLm, ALLRTE y RTE001).</p>
<b>ANALIZADO PARA</b>	<i>Listeria monocytogenes</i>
<b>INSTRUCCIONES DE RECOGIDA ESPECIALES</b>	<p>Recoja solamente muestras intactas. Seleccione al azar el 1ero, el 2do o el 3r turno de lunes a jueves, o el primer turno diurno del viernes dentro de la ventana de pruebas de 1 semana designada en el memorando de programación RLm.</p> <p>En todos los casos, las muestras RLm (RLMPROD, RLMCONT, RLMENVR) se deben recoger en el mismo día y lote de producción.</p> <p>Recoja suficiente producto intacto, de manera que se puedan presentar al menos UNA libra (aprox. 450 gramos) de carne o de aves de corral al laboratorio para su análisis. Si la muestra intacta de producto es demasiado grande para enviarla al laboratorio, solicite al establecimiento que reduzca su peso hasta obtener una libra sin introducir ningún cambio en sus operaciones de transformación. Si esto no fuese posible, póngase en contacto con el laboratorio para ver si existe un recipiente de transporte de mayor tamaño.</p>
<b>FORMULARIO DE SOLICITUD DE MUESTRA</b>	Rellene la parte II del formulario 10.210-3. Los bloques 19, 20, 22, y 28-32 son obligatorios. Introduzca la solicitud de muestra y una copia de la etiqueta en una bolsa de plástico, y la bolsa de plástico en el recipiente de transporte con la muestra. Si no ha recogido una muestra, rellene el bloque 33 y envíe por correo el formulario al laboratorio enumerado en el bloque 9.
<b>NOTIFICACIÓN AL ESTABLECIMIENTO</b>	Notifique el muestreo con suficiente anticipación a la dirección del establecimiento, de manera que pueda retener el producto representado por la muestra. Incumbe al establecimiento tomar la decisión de retener el producto.
<b>INSTRUCCIONES DE ENVÍO ESPECIALES</b>	Envíe la muestra inmediatamente después de que el producto representado por la muestra haya pasado todas las intervenciones del establecimiento, salvo las pruebas microbiológicas. Identifique la muestra y séllela de conformidad con la directiva del FSIS 7.355.1, rev. 2. Envíela refrigerada o congelada. Utilice suficiente refrigerante para que la muestra se mantenga fría durante el tránsito. Envíe las muestras de lunes a viernes, de modo que lleguen al día siguiente. No envíe muestras los sábados ni las vísperas de festivo.
<b>REFERENCIAS</b>	Directiva del FSIS 10.240.5; Directiva del FSIS 7355.1, Rev. 2