

**OBTENCIÓN DE UN PERMISO DE INSPECCIÓN O EXENCIÓN PERSONAL PARA
EL SACRIFICIO DE GANADO Y PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE CARNES O
AVES**

PREÁMBULO

"La carne y los productos derivados de la carne son fuentes importantes del suministro alimenticio total de un país. Resulta de esencial importancia para el interés público la protección de la salud y el bienestar de los consumidores, lo cual se realiza garantizando que la carne y los productos derivados de la carne sean sanos, no estén adulterados y estén marcados, etiquetados y empaquetados adecuadamente..."¹

El *Programa Estatal de Inspección de Carnes y Aves de Texas (Programa estatal)* colabora con los ciudadanos, las comunidades y las industrias de carnes y aves de Texas para proteger, fomentar y mejorar la salud. Logramos cumplir con nuestra misión a través de la regulación y la exigencia del cumplimiento de las leyes y normas de salud pública necesarias para evitar enfermedades y proteger el bienestar público. Nuestros esfuerzos les aseguran a los ciudadanos del Estado que los productos que cuentan con el *Sello de Inspección de Texas* se originan en productos ganaderos sacrificados en forma sana y humana, y los mismos están preparados de manera higiénica, no contienen ingredientes perjudiciales y cuentan con marcas y etiquetas verdaderas.

El *Programa estatal* funciona en cooperación con el *Programa Federal de Inspección de Carnes y Aves (Programa federal)* del Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (Food Safety and Inspection Service, FSIS), del Departamento de Agricultura de EE. UU. (U.S. Department of Agriculture, USDA). El *Programa estatal* regula y exige el cumplimiento de los requisitos normativos que son "*por lo menos, equivalentes*" a aquéllos impuestos por el *Programa federal*, y las personas cuentan con la opción de solicitar una inspección Federal o Estatal para su planta. El fin de esta guía es brindar la información necesaria para que las personas obtengan el permiso estatal adecuado para sacrificar ganado y/o efectuar las operaciones de procesamiento de carnes o aves. La información que presentamos en esta guía es aplicable a compañías de gran envergadura, así como también a pequeñas y medianas empresas.

Las plantas de procesamiento de carnes o aves y mataderos son responsables de cumplir con las normas y leyes estatales y federales para elaborar productos alimentarios sanos y seguros. El objetivo del *Programa estatal* es proteger la salud pública maximizando el cumplimiento voluntario a través de leyes y normas concernientes al sacrificio y el procesamiento de productos de carnes y aves. El *Programa estatal* es responsable de verificar que los establecimientos cumplan con los requisitos normativos, y fomentamos el cumplimiento voluntario por parte de las diversas compañías para la efectiva consecución de los requisitos normativos. Esta relación asegura la producción, en un ambiente humano e higiénico, de productos de carnes y aves sanas y sin adulterar, los cuales estarán adecuada y exactamente marcados, empaquetados y etiquetados.

El Departamento Estatal de Servicios de Salud de Texas y el Departamento de Agricultura de EE. UU. son empleadores y proveedores que respetan el principio de igualdad de oportunidad

¹ *Código de Salud y Seguridad de Texas, Ley de Inspección de Carnes y Carne de Aves de Texas, §433.002*

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



laboral. Si usted considera que ha sido discriminado en función de su raza, color, nacionalidad, edad, sexo, religión o incapacidad, comuníquese con el Director de la Oficina de Adjudicación y Cumplimiento del Departamento de Agricultura de EE. UU. ubicado en 1400 Independence Avenue S.W., Washington, D.C. 20250-9410; o llame al (866) 632-9992 (línea gratuita), (202) 260-1026, (202) 401-0216 (TDD), o (800) 877-8339 (línea gratuita TDD).

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



Use esta página para anotaciones.

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.

**OBTENCIÓN DE UN PERMISO DE INSPECCIÓN O EXENCIÓN PERSONAL PARA
EL SACRIFICIO DE GANADO Y PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE CARNES O
AVES**

TABLA DE CONTENIDOS

CAPÍTULO 1: INTRODUCCIÓN	1
1. DECLARACIÓN DE OBJETIVOS DEL PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE CARNES Y AVES DE TEXAS	1
2. REFERENCIAS LEGALES	1
3. POLÍTICA DEL PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE CARNES Y CARNE DE AVES DE TEXAS.....	1
4. FILOSOFÍA DEL <i>PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE CARNES Y CARNE DE AVES DE TEXAS</i>	2
5. ADMINISTRACIÓN DEL <i>PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE CARNES Y AVES DE TEXAS</i>	2
6. APOYO DEL <i>PROGRAMA ESTATAL</i>	2
7. ALCANCE DE LAS ACTIVIDADES DEL <i>PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE CARNES Y AVES DE TEXAS</i>	3
8. COSTO DE LOS SERVICIOS DE INSPECCIÓN	4
9. "¿QUÉ TIPO DE PERMISO NECESITO?"	5
10. TIPOS DE PERMISOS	5
A. <i>Permiso de Inspección</i>	5
B. <i>Permiso de Exención Personal</i>	6
C. <i>Permiso de Exención para Aves o Conejos</i>	6
CAPÍTULO 2: EL PROCESO DE SOLICITUD	7
1. REQUISITOS LEGALES PARA OBTENER Y MANTENER UN PERMISO	7
2. PROCESO ADMINISTRATIVO PARA OBTENER UN PERMISO: PERSPECTIVA GENERAL	7
3. LAS RESPONSABILIDADES DEL SOLICITANTE.....	11
CAPÍTULO 3: ELEMENTOS REQUERIDOS PARA OBTENER UN PERMISO	12
1. ESTÁNDARES DE DESEMPEÑO SANITARIO (SANITATION PERFORMANCE STANDARDS, SPS)	12
2. ESTÁNDARES SOBRE PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES DE SANEAMIENTO (SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES, SSOP)	13
3. PLAN DEL TERRENO.....	14
4. CERTIFICACIÓN DE LA POTABILIDAD DEL AGUA	14
5. CERTIFICACIÓN DEL SISTEMA DE ALCANTARILLADO.....	15
6. PLAN DE DEFENSA ALIMENTARIA (OPCIONAL).....	15
7. SACRIFICIO HUMANITARIO	15
A. <i>General</i>	15
B. <i>Sacrificio ritual</i>	16
8. PLAN DE ANÁLISIS DE RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP).....	16
9. LISTERIA MONOCYTOGENES PROGRAMAS DE CONTROL: PRODUCTOS LISTOS PARA COMER (READY TO EAT, RTE)	17
10. ESCHERICHIA COLI PROGRAMA DE MUESTREO PARA LAS OPERACIONES DE SACRIFICADO	19
11. ETIQUETAS, RÓTULOS Y MARCAS	19
A. <i>El Sello de Inspección</i>	19
B. <i>Permiso de Inspección</i>	20
C. <i>Permiso de Exención Personal</i>	20
D. <i>Permiso de Exención para Aves o Conejos</i>	20
CAPÍTULO 4: ESTÁNDARES DE DESEMPEÑO SANITARIO (SANITATION PERFORMANCE STANDARDS, SPS)..	23
1. REGLAS GENERALES (9CFR§416.1)	24
2. TERRENOS Y CONTROL DE PLAGAS (9CFR§416.2(A)).....	24
3. CONSTRUCCIÓN (9CFR§416.2(B)).....	24
A. <i>Materiales de Construcción para las Salas de los Edificios (Superficies Terminadas)</i>	24
B. <i>Pisos</i>	25
C. <i>Perfil Cóncavo o Contenciones</i>	25

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



- D. Escaleras 25
- E. Pasillos y Plataformas de Acceso 26
- F. Paredes Interiores Inclusive Postes y Separadores..... 26
- G. Techos 26
- H. Ventanas y Tragaluces 26
- I. Puertas y Entradas (General) 27
- J. Tipos de Puertas..... 27
- 4. ILUMINACIÓN (9CFR§416.2(C)) 28
 - A. Iluminación General..... 28
- 5. VENTILACIÓN (9CFR§416.2(D)) 28
 - A. Ventilación en General..... 29
- 6. PLOMERÍA (9CFR§416.2(E))..... 29
 - A. Conexiones de Mangueras y Mangueras..... 30
 - B. Sistema de Drenaje del Establecimiento..... 30
 - C. Desagües del Piso..... 30
 - D. Cierres de Agua..... 31
 - E. Conductos del Drenaje 31
 - F. Bocas de Limpieza del Conducto 31
- 7. ELIMINACIÓN DE LAS AGUAS RESIDUALES (9CFR§416.2(F)) 31
 - A. Alcantarillado del Establecimiento 31
 - B. Depósitos de Grasas o Interceptores 32
- 8. SUMINISTRO DE AGUA Y REUTILIZACIÓN DEL AGUA, HIELO Y SOLUCIÓN (9CFR§416.2(G))..... 32
 - A. Agua Potable..... 33
 - B. Reflujo 33
- 9. VESTIDORES, LAVABOS Y SANITARIOS (9CFR§416.2(H))..... 34
 - A. Vestidores 35
 - B. Lockers 35
 - C. Fuentes de Agua Potable 35
 - D. Sanitarios 36
 - E. Áreas y Salas de Comedor..... 36
 - F. Lavabos para Manos..... 36
 - G. Ventilación 36
 - H. Empleados que Trabajan en Áreas de Productos No Comestibles..... 37
- 10. EQUIPO E INSTRUMENTOS (9CFR§416.3)..... 37
 - A. Equipo General..... 37
 - B. Equipo e Instrumentos 37
- 11. OPERACIONES SANITARIAS (9CFR§416.4) 38
- 12. HIGIENE DE LOS EMPLEADOS (CFR§416.5) 38

CAPÍTULO 5: ESTÁNDARES SOBRE PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES DE SANEAMIENTO (SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES, SSOP) 39

- 1. REGLAS GENERALES (9CFR§416.11)..... 39
- 2. DESARROLLO DE LA NORMATIVA SSOP (9CFR§416.12) 39
- 3. IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMATIVA SSOP Y EL MONITOREO (9CFR§416.13)..... 40
 - A. Saneamiento Pre-operacional..... 40
 - B. Saneamiento Operacional..... 40
 - C. Monitoreo 41
- 4. MANTENIMIENTO DE SSOP (9CFR§416.14)..... 41
- 5. ACCIONES CORRECTIVAS (9CFR§416.15) 41
- 6. REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DE REGISTROS (9CFR§416.16)..... 42
- 7. MUESTRA DE SSOP PROPORCIONADA POR FSIS 42

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



ANEXO A: FUENTES DE EXTENSIÓN43

INFORMACIÓN DE CONTACTO DE LA UNIDAD DE GARANTÍA DE SEGURIDAD DE LA CARNE 43

INFORMACIÓN DE CONTACTO DE LA ALIANZA INTERNACIONAL DE HACCP 44

INFORMACIÓN DE CONTACTO DE LA ASOCIACIÓN DE PROCESAMIENTO DE CARNE 44

INFORMACIÓN DE CONTACTO DE FSIS 44

ANEXO B: MUESTRA DE LA CERTIFICACIÓN DE AGUA Y AGUAS RESIDUALES DEL FSIS.....46

CARTA DE MUESTRA DEL FSIS CORRESPONDIENTE AL SUMINISTRO DE AGUA MUNICIPAL APROBADO 46

CARTA DE MUESTRA DEL FSIS PARA EL SISTEMA DE ALCANTARILLADO APROBADO 46

ANEXO C: MUESTRA DE SSOP PROPORCIONADA POR FSIS47

GENERAL 47

I. SANEAMIENTO PRE-OPERACIONAL: OBJETIVO DE LIMPIEZA PARA EL EQUIPO Y LAS INSTALACIONES..... 47

II. SANEAMIENTO OPERACIONAL: OBJETIVO DE LIMPIEZA PARA EL EQUIPO Y LAS INSTALACIONES 48

ANEXO D: CONSTRUCCIÓN Y PLANIFICACIÓN DE LAS INSTALACIONES (GENERAL)49

INTRODUCCIÓN..... 49

CONSIDERACIONES GENERALES..... 49

1. Ubicación 49

A. Sitio..... 49

B. Separación de Establecimientos Oficiales y No Oficiales..... 50

2. Diagramación 50

A. Flujo de las Operaciones..... 50

B. Flujo del Tránsito de Personas..... 51

C. Separación del Producto Crudo y el Listo para Comer..... 51

D. Salas para Productos Perecederos..... 51

E. Salas y Áreas para Productos Comestibles y No Comestibles..... 51

F. Subproductos para Usar en Alimentos para Animales, Mascotas o Peces..... 52

G. Refrigeradores y congeladores 52

H. Almacenamiento seco 52

I. Área de Oficina 53

J. Áreas Vehiculares Afuera del Edificio 53

ANEXO E: CONSTRUCCIÓN DE MATADEROS DE CARNES55

INTRODUCCIÓN..... 55

CONSIDERACIONES GENERALES..... 55

GANADO VACUNO, BECERROS, OVEJAS, CABRAS y CERDOS: Información General de las Instalaciones 57

1. CORRALES PARA EL GANADO 57

2. ÁREAS DE INSPECCIÓN ANTE-MORTEM 57

3. ÁREA DE SACRIFICIO 58

4. ÁREAS DE ATURDIMIENTO, INCLUSIVE MANGAS Y CALLEJONES..... 58

5. ORDEN DE LOS CARRILES Y CAMINOS PARA CAMIONES 59

6. EXTRACCIÓN DE LAS VÍSCERAS Y REFRIGERACIÓN DE LOS SUBPRODUCTOS COMESTIBLES..... 59

7. LAVADO DE LOS RESTOS..... 59

8. SALA/COMPARTIMENTO DE RETENCIÓN 59

GANADO VACUNO: Información Adicional de las Instalaciones 60

9. DISTRIBUCIÓN DE LA PREPARACIÓN DEL GANADO VACUNO 60

10. ALTURA DEL CARRIL, DISTANCIAS Y OTRAS DIMENSIONES DEL ÁREA DE SACRIFICIO..... 60

11. ÁREA SECA DE LLEGADA 60

12. ÁREA DE SANGRADO..... 60

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



13. INSTALACIONES PARA EL DEGOLLADO..... 60

14. INSTALACIONES PARA EL DESOLLADO 61

15. INSTALACIONES PARA PIES Y UBRES 61

16. PLATAFORMAS DE PIE..... 61

17. CARRETILLAS PARA VÍSCERAS 61

18. MESAS DE INSPECCIÓN CON TABLERO MÓVIL..... 62

19. PROGRAMA ESTATAL ESTACIÓN DE INSPECCIÓN POST-MORTEM Y CARRIL DE RETENCIÓN 62

BECERROS, OVEJAS Y CABRAS: Información Adicional de las Instalaciones 62

20. BECERROS, OVEJAS Y CABRAS: CONSIDERACIONES PARA LAS DISTANCIAS DE RIELES Y OTRAS INSTALACIONES 62

CERDOS: Información Adicional de las Instalaciones 63

21. CORRALES PARA EL GANADO..... 63

22. UBICACIÓN DE CIERTAS OPERACIONES 63

23. ORGANIZACIÓN DE CARRILES PARA CERDOS 63

24. ESCALDADO 63

25. DEPILADO, QUEMADO Y LAVADO DE LOS RESTOS..... 63

26. INSTALACIONES DE INSPECCIÓN 63

ANEXO F: CONSTRUCCIÓN DE MATADEROS AVÍCOLAS..... 65

INTRODUCCIÓN 65

CONSIDERACIONES GENERALES 65

 1. COBERTIZO DE RETENCIÓN O GALLINEROS 65

 2. MUELLES PARA RECIBIR Y MANIPULAR AVES VIVAS 66

 3. ÁREA DE SACRIFICIO 66

 4. INFORMACIÓN DE LAS INSTALACIONES PARA LAS ESTACIONES DE INSPECCIÓN DE AVES 66

 5. ÁREAS DE EVISCERACIÓN Y REPROCESAMIENTO 66

 6. MENUDENCIAS NO COMESTIBLES 66

 7. ELIMINACIÓN DE RESIDUOS DEL ESTABLECIMIENTO 67

 8. ELIMINACIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS 67

 9. ELIMINACIÓN DE LA BASURA 67

ANEXO G: CONSIDERACIONES PARA LA ILUMINACIÓN 68

 1. CONSIDERACIONES PARA LA ILUMINACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE CARNE 68

 2. CONSIDERACIONES PARA LA ILUMINACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS AVÍCOLAS 68

ANEXO H: CONSIDERACIONES PARA LAS DIMENSIONES DEL ÁREA DE SACRIFICIO..... 69

 1. CONSIDERACIONES SOBRE LAS DIMENSIONES PARA EL SACRIFICIO DE GANADO VACUNO..... 69

 2. CONSIDERACIONES SOBRE LAS DIMENSIONES DEL SACRIFICADO DE BECERROS, OVEJAS Y CABRAS..... 69

 3. CONSIDERACIONES SOBRE LAS DIMENSIONES PARA EL SACRIFICIO DE CERDOS..... 70

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.

***OBTENCIÓN DE UN PERMISO DE INSPECCIÓN O EXENCIÓN PERSONAL PARA
EL SACRIFICIO DE GANADO Y PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE CARNES O
AVES***

Use esta página para anotaciones.

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.

OBTENCIÓN DE UN PERMISO DE INSPECCIÓN O EXENCIÓN PERSONAL PARA EL SACRIFICIO DE GANADO Y PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE CARNES O AVES

Capítulo 1: INTRODUCCIÓN

1. Declaración de objetivos del Programa de Inspección de Carnes y Aves de Texas

El objetivo del *Programa Estatal de Inspección de Carnes y Aves de Texas (Programa estatal)* es proteger la salud pública, lo cual se realiza garantizando a los ciudadanos del Estado que los productos que cuentan con el *Sello de Inspección de Texas*² se originan de animales de ganado sanos que son sacrificados de forma humana y preparados de manera higiénica, y los cuales no contienen ingredientes perjudiciales, y los mismos están etiquetados de forma exacta.

2. Referencias legales

El *Programa estatal* es un programa conjunto entre el Departamento Estatal de Servicios de Salud (Department of State Health Services, DSHS) y el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (Food Safety and Inspection Service, FSIS) del Departamento de Agricultura de EE. UU. (U.S. Department of Agriculture, USDA). La *Ley de Inspección de Carnes y Carne de Aves de Texas*³, la *Ley Federal de Inspección de Carnes* y la *Ley Federal de Inspección de Productos de Aves*, sirven como los fundamentos legales a nivel Estatal y Federal del *Programa estatal*. El DSHS emplea estas leyes y normas derivadas de las mismas para administrar el *Programa estatal* en relación con la regulación de mataderos y/o plantas de procesamiento de productos de carne y aves, y que ingresan sus productos mediante el comercio interestatal.

- El DSHS administra el *Programa estatal* de conformidad con la *Ley de Inspección de Carnes y Aves*, el cual establece las leyes estatales básicas, cuyas normas están contenidas en el *Título 25: Servicios de Salud, Código Administrativo de Texas (Health Services, Texas Administrative Code, TAC), Capítulo 221 Garantía de Seguridad de la Carne*⁴. De conformidad con el *Subcapítulo III§661 de la Ley Federal de Inspección de Carnes*, el *Programa estatal* debe mantener su programa en una condición que sea "por lo menos, equivalente a" los requisitos federales. Para asistir en la consecución de este requisito, el *Programa estatal* adoptó como referencia varias partes del *Título 9: Animales y Productos de Animales, Título 9 del Código de Normas Federales (Code of Federal Regulations, [9CFR]) en 25TAC§221.11(a)*.
- El FSIS administra el *Programa Federal de Inspección de Carnes y Carne de Aves (Programa federal)* de conformidad con el *9CFR*. Véase el *9CFR§300 –§592*.

3. Política del Programa de Inspección de Carnes y Carne de Aves de Texas

La *Ley de Inspección de Carnes y Carne de Aves de Texas (§433.002)* documenta la política del *Programa estatal*.

"(a) *La carne y los productos derivados de la carne son fuentes importantes del suministro*

² El *Sello de Inspección* es un contorno del Estado de Texas, el cual contiene las palabras "Texas Insp. & Psd." (lo cual significa "Inspeccionado y aprobado por Texas" ["Texas Inspected and Passed"]) y el número del establecimiento se encuentra dentro del contorno. Véase el ejemplo en la parte superior derecha de la página siguiente. El otro logo en la parte superior izquierda es el Gran Sello del Estado de Texas.

³ La *Ley de Inspección de Carnes y Carne de Aves de Texas* es la cita del título abreviado del Capítulo 433 del Código de Salud y Seguridad.

⁴ Puede leer y obtener una copia de la *Ley de Inspección de Carnes y Carne de Aves de Texas* del sitio web del MSA <http://www.dshs.state.tx.us/msa/>. Una vez que se encuentre en el sitio web, haga clic en Estatutos/Ley para ubicar el enlace a la ley, también conocido como *Capítulo 433: Código de Salud y Seguridad de Texas*. En el sitio web de MSA también puede hacer clic en Normas/Reglamentos para dirigirse al *Título 25 del Código Administrativo de Texas (TAC), Capítulo 221: La Garantía de Seguridad de la Carne* contiene las normas del Programa estatal.

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



alimenticio total de un país. Resulta de esencial importancia para el interés público la protección de la salud y el bienestar de los consumidores, lo cual se realiza garantizando que la carne y los productos derivados de la carne sean sanos, no estén adulterados y estén marcados, etiquetados y empaquetados adecuadamente. Carnes o productos derivados de la carne que sean insalubres, estén adulterados o marcados erróneamente:

- (1) lesionan el bienestar público;
- (2) destruyen los mercados para las carnes y los productos derivados de la carne que son saludables, no están adulterados y están adecuadamente etiquetados y empaquetados;
- (3) causan pérdidas a los productores ganaderos y procesadores de carnes y productos derivados de la carne;
- (4) lesionan a los consumidores; y
- (5) pueden venderse a un precio menor y competir injustamente con los artículos sanos, sin adulterar y adecuadamente etiquetados y empaquetados, lo cual perjudica a los consumidores y al público en general.

“(b) La regulación por parte del comisionado y la cooperación de este estado y los Estados Unidos según se establece en este capítulo son pertinentes para la protección de la salud y el bienestar de los consumidores y demás fines de este capítulo”.

4. Filosofía del Programa de Inspección de Carnes y Carne de Aves de Texas

Los empleados del Programa estatal actuarán de conformidad con los más altos estándares de ética, responsabilidad, eficiencia y transparencia. Afirmamos que la salud pública es ámbito de la confianza pública y privada. Asumimos nuestras actividades con un profundo sentido de responsabilidad y propósito. Aseguramos tanto al público como a la comunidad regulada que nuestro enfoque normativo será equilibrado, sensible y justo. Respetamos los derechos del individuo para alcanzar y mantener prosperidad socio-económica y los derechos del público en general de contar con la posibilidad de disfrutar de sanos y seguros productos vacunos y de aves.

5. Administración del Programa de Inspección de Carnes y Aves de Texas

El Comisionado del DSHS administra el Programa estatal a través de la Unidad de Garantía de Seguridad de la Carne (Meat Safety Assurance Unit, MSA) (la sección funcional del Programa estatal que verifica el funcionamiento diario dentro del establecimiento) y el Grupo de Carnes (Meat Group, MG), Políticas, Estándares y Garantía de Calidad (Policy, Standards, and Quality Assurance Unit, PSQA) (la sección de cumplimiento y garantía de calidad del Programa estatal.) Conjuntamente, la MSA y el MG-PSQA funcionan bajo la orientación general y dirección operativa del Director Estatal, quien sirve simultáneamente como el Gerente de MSA.

Para mantener el Programa estatal "por lo menos, equivalente a" al Programa federal, debemos brindar servicios de inspección ante-mortem y post-mortem para el 100% del ganado sacrificado que se encuentra bajo inspección. Para los establecimientos que producen productos vacunos y carne de aves bajo inspección, debemos realizar tareas de inspección diarias *in situ* que el establecimiento produce bajo inspección.

6. Apoyo del Programa estatal

El Programa estatal es responsable de la regulación de la industria del sacrificio de ganado y el procesamiento de carnes o aves. Los empleados del Programa estatal verifican que los establecimientos cumplen con los requisitos normativos, y documentamos e informamos cualquier clase de incumplimiento que ocurriera. Para evitar conflictos de intereses reales o incluso la presentación de potenciales conflictos de intereses, los empleados del Programa estatal tienen prohibido aconsejar, propugnar, dirigir, apoyar, proponer, recomendar, sugerir o de cualquier otra manera informar a los establecimiento sobre el "cómo" relacionado con los aspectos de

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



construcción, operación y mantenimiento de sus instalaciones u operaciones que le permitirán cumplir con los requisitos normativos.

Los establecimientos son responsables de la construcción, la operación, el mantenimiento, etc. de sus instalaciones y operaciones para cumplir con los requisitos normativos. **Nosotros no podemos aceptar la siguiente declaración como documentación de apoyo para las decisiones del establecimiento: *Lo hice de tal forma debido a que el empleado del Programa estatal me indicó el quién/qué/cuándo/dónde/cómo en relación con el tema*.**

Por un lado, los empleados del *Programa estatal* proporcionarán asistencia a los establecimientos a través de la explicación de los requisitos normativos, brindando referencias sobre grupos que podrían ayudar al establecimiento, brindando información sobre oportunidades de capacitación, etc.

Véase el *Anexo A: RECURSOS DE APOYO* para obtener una lista sobre los recursos disponibles para que los establecimientos puedan recibir ayuda directa en la planificación, la construcción, el mantenimiento y la operación de sus edificios, instalaciones, equipos y operaciones.

7. Alcance de las actividades del Programa de Inspección de Carnes y Aves de Texas

La *Ley de Inspección de Carnes y Carne de Aves de Texas* es la ley estatal básica que establece la normativa del sacrificio humano e higiénico del "ganado" y el procesamiento relacionado con la producción de productos vacunos y de carne de aves que ingresan al comercio interestatal mayorista. El término "**Ganado**" incluye a las siguientes especies:

- ▶ Ganado vacuno
- ▶ Conejos domésticos
- ▶ Animales exóticos**
- ▶ Ovejas
- ▶ Pájaros de caza domesticados
- ** Ciervo axis
- ▶ Cabras
- ▶ Cerdos*
- ** Antílope Nilgai
- ▶ Aves de corral
- * Incluye no depredadores
- ** Otros rumiantes con patihendidos
- cerdos asilvestrados matados

● **Porcinos asilvestrados:** *"Descendientes silvestres de porcinos domesticados que o bien escaparon o se liberaron y posteriormente desarrollaron habilidades de supervivencia necesarias para permanecer en el hábitat natural. Algunos son cruzados con 'Jabalí ruso'."*⁵
En general, el *Programa estatal* regula los porcinos asilvestrados de conformidad con los mismos requisitos normativos que los porcinos. Sin embargo, consulte **25TAC§221.14(a)** y **25TAC§221.14(b)** para informarse sobre la exención para porcinos asilvestrados cazados y matados para sacrificio a modo personal y normas de procesamiento, respectivamente.

● **Animales exóticos:** *"Un miembro de una especie de caza no autóctona de este estado, inclusive el Ciervo axis, el antílope Nilgai o cualquier otro animal rumiante patihendido."*⁶
Según la ley Federal, los animales exóticos no son susceptibles. Como se estableció anteriormente, las normas estatales los definen como "ganado" y, por lo tanto, constituyen especies susceptibles. Además, las normas estatales los clasifican como *Animales como Fuentes Alimentarias Alternativas*. Consulte **25TAC§221.14(a)** y **25TAC§221.14(b)** para informarse sobre la exención para animales exóticos cazados y matados para sacrificar a modo personal y normas de procesamiento, respectivamente.

⁵ 25TAC§221.12(b)(17)

⁶ 25TAC§221.12(b)(15)

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



- **Animales como fuentes alimentarias alternativas:** "Animales sacrificados y procesados como alimentos que son pasibles de inspección conforme a la *Ley de Inspección de Carnes y Carne de Aves de Texas* pero que no son pasibles de inspección conforme las leyes federales de inspección de carnes y carne de aves".⁷ Los requisitos normativos específicos del título **25TAC§221.15** son aplicables a los *Animales como Fuentes Alimentarias Alternativas* que se suman a los requisitos normativos correspondientes al ganado conforme a la *Ley de Inspección de Carnes y Carne de Aves de Texas* y los reglamentos federales establecidos en el título **25TAC§221.11(a)**.
- **Animales de caza:** "Animales salvajes que se cazan con fines alimentarios o recreativos y para lo cual el cazador debe obtener una licencia de caza del Departamento de Parques y Vida Silvestre de Texas antes de cazar dichos animales."⁸ Los animales de caza no son susceptibles conforme a la *Ley Federal de Inspección de Carnes* ni tampoco conforme a la *Ley de Inspección de Carnes y Carne de Aves de Texas* y, por lo tanto, el Programa estatal no regula el sacrificio (recolección) o procesamiento de animales de caza. El ciervo de cola blanca y el ciervo mula son ejemplos de animales de caza que no son susceptibles a la *Ley de Inspección de Carnes y Carne de Aves de Texas*.

Particularmente, el pescado y los animales de caza no están sujetos a las disposiciones de la *Ley de Inspección de Carnes y Carne de Aves de Texas*. Los productos alimentarios derivados de dichas especies podrán estar sujetos a otras leyes de inspección alimentaria estatales y/u ordenanzas locales, y si se envían a través del comercio interestatal o extranjero, estarán sujetos a las disposiciones de la *Ley de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos* administrada por la Administración de Alimentos y Medicamentos (Food and Drug Administration, FDA), perteneciente al Departamento de Salud y Servicios Sociales de EE. UU. (U.S. Department of Health and Human Services).

8. Costo de los servicios de inspección

Ningún establecimiento podrá realizar operaciones que requieran inspección a menos y hasta tanto obtengan un **Permiso de Inspección**, un **Permiso de Exención Personal** y/o un **Permiso de Exención para Aves o Conejos** por parte del DSHS. Las Personas⁹ que deseen obtener un permiso deben cumplir con los estándares establecidos por la *Ley de Inspección de Carnes y Carne de Aves de Texas*; las normas en **25TAC§221 SUBCAPÍTULO B**; y los reglamentos Federales adoptados por el DSHS en referencia a **25TAC§221.11(a)**.

No se cobra tarifa alguna para la solicitud, obtención o mantenimiento de un **Permiso de Inspección**, un **Permiso de Exención Personal** o un **Permiso de Exención para Aves o Conejos**.

El Estado de Texas, a través del DSHS, paga el salario y los costos de los empleados del *Programa estatal* por concepto de prestación de servicios de inspección durante la semana laboral básica. La semana laboral básica está constituida por cinco días consecutivos de ocho horas, de lunes a viernes,

⁷ 25TAC§221.12(b)(3)

⁸ 25TAC§221.12(b)(18)

⁹ 25TAC§221.12(b)(24): Persona: Cualquier individuo, sociedad, asociación, sociedades anónimas u organización comercial sin personería jurídica



inclusive, excluyendo el período para el almuerzo. Los establecimientos con un **Permiso de Inspección** deben pagar las tarifas correspondientes al Estado por concepto de servicios de inspección prestados en un feriado, durante horas extra y/o por la prestación de servicios de inspección para productos que no requieren inspección conforme a la ley estatal o federal.¹⁰ Además, los establecimientos con un **Permiso de Inspección** deben pagar las tarifas correspondientes a los servicios de inspección relacionados con el sacrificio y/o procesamiento de *Animales como Fuente Alimentaria Alternativa*.¹¹ El cronograma de pagos se encuentra en **25TAC§221.12(d)**.

El Estado de Texas no es responsable por el costo de preparación, equipamiento, mantenimiento y operación para que el establecimiento cumpla con los requisitos normativos. El Estado de Texas no es responsable por las pérdidas sufridas debido a la expropiación de animales, restos o productos.

9. "¿Qué tipo de permiso necesito?"

Una Persona involucrada en el comercio del sacrificio de ganado y/o procesamiento de carne originada del ganado debe cumplir con los estándares establecidos en la **Ley de Inspección de Carnes y Carne de Aves de Texas** y las normas del DSHS establecidas en **25TAC§221**, inclusive los reglamentos federales adoptados en referencia a **25TAC§221.11(a)**. Asimismo, la Persona debe contar con el permiso activo correspondiente otorgado por el DSH antes y durante el sacrificio de ganado y/o producción de productos vacunos y de carne de aves.

En la siguiente sección tratamos brevemente los tres tipos de permisos existentes. El *Programa estatal* asistirá al Solicitante para que éste determine si el comercio propuesto debe someterse a la inspección estatal y, si así fuera, el *Programa estatal* orientará al peticionante sobre qué tipo específico de permiso debe solicitar. Entregue al *Programa estatal* toda la información pertinente a la naturaleza y el tamaño de las operaciones. Consulte el Anexo A para obtener información sobre nuestros número de teléfono y nuestra dirección de correo postal.

10. Tipos de permisos

Un establecimiento debe contar con una autorización escrita emitida por el DSHS para operar una empresa dedicada al sacrificio de ganado y/o procesamiento de carnes o aves. Hacemos referencia a esta autorización escrita a través del término "concesión".

*"Una Persona no debe participar de una empresa sujeta a la Ley a menos que esa Persona... hubiera obtenido el Permiso de Inspección, la exención personal y/o la exención para aves o conejos correspondientes, todos ellos siendo documentos emitidos por el departamento (DSHS)."*¹²

El *Programa estatal* emite tres tipos diferentes de "permisos".

A. Permiso de Inspección.

Las Personas que sacrifican animales de ganado y/o procesan carnes o aves para elaborar productos previstos para el consumo humano y que ingresan esos productos al mercado interestatal mayorista deben contar con un **Permiso de Inspección** antes y durante la práctica de sus operaciones. Este permiso constituye una autorización por parte del *Programa estatal* para

¹⁰ 25TAC§221.12(d)

¹¹ 25TAC§221.15(b)

¹² 25TAC§221.12(c)(1)(A)



participar en un negocio sujeto a inspección conforme a la *Ley de Inspección de Carnes y Carne de Aves de Texas*. Algunas veces referido como "inspección total", las empresas que sacrifiquen y/o procesen ganado para el comercio interestatal deben contar con el **Permiso de Inspección**. Véase el Capítulo 2 para obtener más información.

B. Permiso de Exención Personal.

Las Personas que sacrifican animales de ganado y/o procesan carnes o aves entregadas por o para el propietario del ganado, con el fin de elaborar productos para el uso personal exclusivo del propietario del ganado, deben contar con un **Permiso de Exención Personal** antes y durante la práctica de sus operaciones. Los restos y las partes procesadas y/o sacrificadas de modo personal no podrán venderse ni donarse al público en general¹³; éstos son para uso exclusivo del propietario del ganado, familiares directos del propietario e invitados gratis en el hogar del propietario del ganado. Véase el Capítulo 2 para obtener más información.

C. Permiso de Exención para Aves o Conejos.

Las Personas que producen menos de 10.000 aves, conejos o una combinación de éstos por sí mismos criando anualmente en su propiedad, y que desean sacrificarlos o procesarlos para la venta al público, deben contar con un **Permiso de Exención para Aves o Conejos** antes y durante la práctica de las operaciones. Las Personas que cuentan con este permiso de inspección limitada podrán vender los restos y las partes de dichos animales en un mercado de venta al público ubicado fuera de sus propias instalaciones. Véase el Capítulo 2 para obtener más información.

¹³ La Ley de Inspección de Carnes y Carne de Aves de Texas, §433.006(c) establece que la exención de uso personal no es aplicable al propietario que pretende otorgar los restos, parte de los restos, carne o productos derivados de la carne a cualquier persona diferente de los familiares del propietario o invitado del propietario que no deba abonar ninguna tarifa.

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.

OBTENCIÓN DE UN PERMISO DE INSPECCIÓN O EXENCIÓN PERSONAL PARA EL SACRIFICIO DE GANADO Y PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE CARNES O AVES

Capítulo 2: EL PROCESO DE SOLICITUD

1. Requisitos legales para obtener y mantener un Permiso

Aseguramos tanto al público como a la comunidad regulada que nuestro enfoque normativo será equilibrado, sensible y justo. Respetamos los derechos del individuo para alcanzar y mantener prosperidad socio-económica y los derechos del público en general de contar con la posibilidad de disfrutar de sanos y seguros productos vacunos y de aves. Las plantas de procesamiento de carnes o aves y mataderos son responsables de cumplir con las normas y reglamentos estatales y de elaborar productos alimentarios sanos y seguros. El objetivo del *Programa Estatal de Inspección de Carnes y Carne de Aves de Texas (Programa estatal)* es proteger la salud pública maximizando el cumplimiento voluntario a través de leyes y normas concernientes al sacrificio y el procesamiento de productos de carnes y aves.

Ningún establecimiento podrá realizar operaciones que requieran inspección a menos y hasta tanto obtengan un **Permiso de Inspección**, un **Permiso de Exención Personal** y/o un **Permiso de Exención para Aves o Conejos** por parte del DSHS. Las Personas¹⁴ que deseen obtener un permiso deben cumplir con los estándares establecidos por la *Ley de Inspección de Carnes y Carne de Aves de Texas*, las normas en **25TAC§221 SUBCAPÍTULO B**, y los reglamentos Federales adoptados por el DSHS en referencia a **25TAC§221.11(a)**.

Para obtener un permiso, los Solicitantes deben enviar una solicitud al *Programa estatal*. Sin embargo, antes de enviar la solicitud, los Solicitantes deben estar listos para cumplir con todos los requisitos normativos. El párrafo dos de este capítulo presenta una perspectiva general del proceso administrativo necesario para obtener un permiso. Posteriormente a esta perspectiva general, presentamos algunas consideraciones técnicas concernientes a los requisitos normativos, las cuales permitirán que el Solicitante se prepare para la inspección inicial.

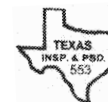
2. Proceso administrativo para obtener un permiso: Perspectiva general

A. Antes de enviar una solicitud, el Solicitante completará los siguientes elementos para cumplir con los requisitos normativos:

- En preparación de la solicitud de un **Permiso de Inspección, Permiso de Exención Personal o Permiso de Exención para Aves o Conejos**, el Solicitante:
 - Prepara el recinto y las instalaciones, los equipos y los instrumentos, las operaciones sanitarias, y la higiene de los empleados para cumplir con las normas establecidas por los Estándares de Desempeño Sanitario (Sanitation Performance Standards, SPS)
 - Prepara los Estándares sobre Procedimientos Operacionales de Saneamiento (Sanitation Standard Operating Procedures, SSOP)
 - Prepara un Plan del terreno
 - Obtiene la certificación de potabilidad del agua
 - Obtiene la certificación de aguas residuales
 - Asegura la observancia de los requisitos de seguridad de la OSHA establecidos en 29CFR§1910 (ej. procedimientos de cierre y etiquetado; suficiencia de y señalización de las salidas de la instalación, inclusive refrigeradores y congeladores; etc.)
 - Asegura el cumplimiento con las normas de sacrificio de forma humanitaria (mataderos)

¹⁴ **25TAC§221.12(b)(24)**: Persona: Cualquier individuo, sociedad, asociación, sociedades anónimas u organización comercial sin personería jurídica

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



- Prepara por escrito los *Estándares sobre Procedimientos Operacionales (SOP)* para un tratamiento humanitario (opcional)
- Los establecimientos de sacrificio ritual obtienen un documento escrito, firmado y fechado por parte de una autoridad competente, la cual da fe de la conducta del sacrificio ritual
- Prepara por escrito el *Plan de Defensa Alimentaria* (opcional)
- Para preparar la solicitud de un **Permiso de Inspección**, el Solicitante también:
 - Prepara un plan o planes por escrito del sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP)
 - Prepara un programa de control escrito (solo para productos listos para comer) de *Listeria monocytogenes*
 - Prepara un programa de muestreo por escrito (solo para mataderos) de *Escherichia coli*
 - Prepara bosquejos de etiquetas, marcas y dispositivos (marcas) para el producto
- B. El Solicitante podrá obtener los formularios actuales para la solicitud de permisos y etiquetas en la oficina central del *Programa estatal*.

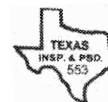
Unidad de Garantía de Seguridad de la Carne - Código postal 1872
Departamento Estatal de Servicios de Salud de Texas
P.O. Box 149347
Austin, TX 78714-9347
(512) 834-6760
- *Solicitud para la Inspección o Exención de Carnes y Aves de Texas* (MSA 54)
La solicitud del permiso contiene instrucciones para cada ingreso. Complete el formulario correctamente y en su totalidad.
- *Solicitud para la Aprobación de Etiquetas, Marcas o Dispositivos* (Z 1)
 - Si el Solicitante está solicitando un **Permiso de Inspección**, el Solicitante también deben enviar una *Solicitud para la Aprobación de Etiquetas, Marcas o Dispositivos* (Z 1) completa. La solicitud de la etiqueta contiene instrucciones para cada ingreso. Complete el formulario correctamente y en su totalidad.
- C. Luego de que el Solicitante completa los artículos anteriormente enumerados en 2.A y B y está pronto para la inspección, el Solicitante de un **Permiso de Inspección**, **Permiso de Exención Personal** y/o un **Permiso de Exención para Aves y Conejos** envía una solicitud de permiso correctamente completada (MSA 54) a la oficina central del *Programa estatal*.
- D. Si el Solicitante está solicitando un **Permiso de Inspección**, el Solicitante también envía una solicitud de etiquetas correctamente completada (Z 1) y bosquejos de etiquetas, marcas de inspección y/o dispositivos. En este paso, podrá mostrar tres ceros (000) en la leyenda de la inspección correspondiente al bosquejo de la etiqueta en lugar de un número real de establecimiento.
 - Los Solicitantes de un **Permiso de Exención Personal** o un **Permiso de Exención para Aves y Conejos** no necesitan la aprobación previa de las etiquetas.
- E. El *Programa estatal* revisará la solicitud del permiso (MSA 54).
 - Si la solicitud no está completa:
 - El *Programa estatal* devolverá la solicitud al Solicitante para que éste brinde información adicional
 - El Solicitante podrá actualizar la solicitud y enviarla nuevamente para su revisión
- F. El *Programa estatal* revisará la solicitud de etiquetas (Z 1) y los bosquejos de etiquetas, marcas de inspección y/o dispositivos.
 - A excepción de un número real de establecimiento, si la solicitud de etiquetas no está completa y/o si los bosquejos de las etiquetas, marcas de inspección y/o dispositivos no cumplen con los requisitos impuestos:

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



- El *Programa estatal* devolverá la solicitud de etiquetas (Z 1) y los bosquejos de etiquetas, marcas de inspección y/o dispositivos al Solicitante para que éste brinde información adicional.
 - El Solicitante podrá actualizar la solicitud y/o los bosquejos de etiquetas, marcas de inspección y/o dispositivos y podrá enviar nuevamente esta información para su revisión.
- G. Cuando el *Programa estatal* acepta la solicitud del permiso (MSA 54), la solicitud de etiquetas (Z 1) y los bosquejos de etiquetas, marcas y/o dispositivos, la oficina central del *Programa estatal* realizará lo siguiente:
- Asignará un número oficial de establecimiento al Solicitante
 - El establecimiento usará este número en la leyenda de la inspección para identificar todos los productos inspeccionados y aprobados que se prepararon en el establecimiento.
 - Notificará al Supervisor del Circuito del área para que realice una inspección inicial del establecimiento (MSA 59 i) y
 - Presentará una copia y solicitud para el permiso al Supervisor del Circuito
 - Presentará un *Certificado de Autorización* (MSA 65) al Supervisor del Circuito correspondiente a los mataderos que solicitan un **Permiso de Inspección**
 - Eventualmente, el Solicitante usará el *Certificado de Autorización* (MSA 65) completo para obtener marcas o dispositivos del fabricante que el Solicitante escoja y cuyos gastos deberá pagar el Solicitante.
- H. El Supervisor del Circuito acordará la fecha de inspección con el Solicitante y completará la inspección inicial del establecimiento con el tiempo suficiente para presentar un informe final a la oficina central del *Programa estatal* dentro de los 30 días calendario luego de recibir la notificación para realizar la inspección por parte del *Programa estatal*.
- Para un **Permiso de Inspección**, un **Permiso de Exención Personal** o un **Permiso de Exención para Aves o Conejos**, la inspección inicial incluye las siguientes confirmaciones sobre el establecimiento:
 - Cumplimiento de las normas SPS (inclusive los edificios, el terreno y las instalaciones; el equipamiento y los instrumentos; las operaciones sanitarias; y la higiene de los empleados)
 - SSOP por escrito (inclusive los procedimientos de saneamiento correspondientes a la pre-operación y durante la operación)
 - Plan del terreno
 - Certificación de la potabilidad del agua, firmada y fechada por la autoridad competente
 - Certificación de aguas residuales, firmada y fechada por la autoridad competente
 - Cumplimiento de los requisitos de seguridad de la OSHA establecidos en 29CFR§1910 (ej. procedimientos de cierre y etiquetado; suficiencia de y señalización de las salidas de la instalación, inclusive refrigeradores y congeladores; etc.)
 - Existencia del póster Federal de no discriminación (proporcionado por el *Programa estatal*)
 - Existencia de un *Plan de Defensa Alimentaria* por escrito (opcional) (Si está disponible)
 - Cumplimiento con las normas de sacrificio de forma humanitaria (solo mataderos)
 - Un documento escrito, firmado y fechado por parte de una autoridad competente, la cual da fe de la conducta del sacrificio ritual (solo para establecimientos de sacrificios rituales)
 - *Tratamiento Humano SOP* (Opcional) (solo mataderos; si está disponible)
 - Para un **Permiso de Inspección**, la inspección inicial también incluye las siguientes confirmaciones sobre el establecimiento:

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



- Plan o planes HACCP por escrito (inclusive la verificación que la Persona que desarrolló el o los Planes HACCP completó exitosamente un curso de instrucción sobre la implementación de los siete principios del sistema HACCP pertinentes al sacrificio de ganado y/o procesamiento de carnes o aves)
- Bosquejos de etiquetas, marcas y seguridad aprobados correspondientes a los artículos determinables
- *Listeria monocytogenes* Programas de Productos Listos para Comer (RTE) (si corresponde)
- *Escherichia coli* Programa de Muestreo para Operaciones de Sacrificio (si corresponde)
- Para mataderos solicitando un **Permiso de Inspección**,
 - El Supervisor del Circuito pide al Solicitante que complete la parte correspondiente al Solicitante (Sección I, artículos 1-12) del *Certificado de Autorización* (MSA 65)
 - El Supervisor del Circuito completa la parte correspondiente al Supervisor del Circuito (Sección II, artículos 1-5) del *Certificado de Autorización* (MSA 65), ingresando el nombre del Inspector a Cargo (IIC) en el artículo II 1, y la dirección de correo postal del establecimiento en los artículos II 2-5
- I. El Supervisor del Circuito enviará el informe completo (MSA 59 i), una copia del Plan del terreno y, si corresponde, el *Certificado de Autorización* (MSA 65) a la oficina central del *Programa estatal* y proporcionará una recomendación sobre si se debiera aprobar o no la solicitud del permiso.
- J. El *Programa estatal* revisará el informe y la recomendación del Supervisor del Circuito.
- K. Si el Solicitante no cumple con todos los requisitos normativos, el *Programa estatal* rechazará la solicitud y notificará al Solicitante la o las razones por las cuales se rechazó dicha solicitud.
 - En este caso, si el Solicitante desea continuar, el proceso administrativo comienza nuevamente en el Paso 2.A, anteriormente citado.
 - El Solicitante podrá enviar otra solicitud completa cuando el Solicitante considere que el establecimiento cumple con todos los requisitos normativos.
- L. Cuando el *Programa estatal* determina que el establecimiento cumple con todos los requisitos normativos, el *Programa estatal* emitirá un **Permiso de Inspección**, un **Permiso de Exención Personal** y/o un **Permiso de Exención para Aves o Conejos** a favor del Titular del Permiso.
 - La oficina central del *Programa estatal* enviará el permiso y, si corresponde, el *Certificado de Autorización* (MSA 65) completo al Establecimiento.
 - La oficina central del *Programa estatal* completará la parte correspondiente a la oficina central (Sección II, artículos 6-9) del *Certificado de Autorización* (MSA 65) antes de enviar dicho documento al Establecimiento.
- M. El Supervisor del Circuito concretará una reunión con el Titular del Permiso o el representante del Titular del Permiso (quien deberá ser una Persona que el Titular del Permiso citó en la solicitud del permiso) y:
 - Determinará un *Acuerdo Estándar sobre la Jornada Laboral* (MSA 56) conjuntamente con el Titular del Permiso o su representante.
 - El *Acuerdo Estándar sobre la Jornada Laboral* (MSA 56) registra los días de la semana y la hora correspondientes a los días en que el Establecimiento planifica trabajar durante la inspección.
- N. El Titular del Permiso obtendrá las etiquetas, marcas y/o dispositivos.
- O. El IIC debe aprobar las etiquetas, las marcas y/o los dispositivos antes de que el establecimiento comience sus operaciones de sacrificio y/o procesamiento.
- P. Luego de que un establecimiento hubiera funcionado conforme con el permiso correspondiente durante un período mínimo de tres meses o, para establecimientos con un **Permiso de Inspección**, los mismos hubieran funcionado durante un período mínimo de 120 días o que

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



contaran con un mínimo de, aproximadamente, 90 días según los registros de HACCP, el que sea menor, el *Programa estatal* realizará lo siguiente:

- Realizará una revisión detallada del establecimiento, lo que incluye, de forma enunciativa pero no limitativa, el cumplimiento continuo de SPS, SSOP, etiquetas y registros
 - En los establecimientos con un **Permiso de Inspección**, la revisión detallada también incluye los programas microbiológicos (si existieran) y una evaluación de seguridad alimentaria del Plan o planes HACCP del establecimiento.
- Q.** El establecimiento "pasa" la revisión detallada cuando éste cumple con todos los requisitos normativos y/o enmendó todos los incumplimientos.
- R.** El establecimiento continúa sus operaciones de conformidad con los requisitos normativos y el *Programa estatal* continúa el control de su cumplimiento.
- El establecimiento tomará la o las acciones correspondientes en el caso de observar un incumplimiento en función del requisito normativo o cuando el *Programa estatal* identifique e informe un incumplimiento de un requisito normativo.
 - El *Programa estatal* tomará las correspondientes acciones regulatorias cuando sea de su conocimiento que el establecimiento no cumple con uno o más requisitos normativos.

3. Las Responsabilidades del Solicitante

En el proceso de solicitud, el Solicitante es responsable de tener el edificio, las instalaciones, el equipo y los diversos programas y certificaciones listos para la inspección **antes de solicitar la inspección**. La única excepción es en relación con las etiquetas, cuyas versiones podrán estar pendientes de recibir un número oficial de establecimiento.

En el Capítulo 3, brindamos comentarios que podrán ayudar al Solicitante en su preparación para la inspección inicial. También aconsejamos a que los Solicitantes busquen otros recursos para apoyarlos en sus preparaciones. Estos recursos incluyen, de forma enunciativa pero no limitativa, el sitio web de FSIS (www.fsis.usda.gov) y la Alianza Internacional de HACCP(www.HACCPalliance.org). Véase el *Anexo A*: Fuentes de extensión.

OBTENCIÓN DE UN PERMISO DE INSPECCIÓN O EXENCIÓN PERSONAL PARA EL SACRIFICIO DE GANADO Y PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE CARNES O AVES

Capítulo 3: ELEMENTOS REQUERIDOS PARA OBTENER UN PERMISO

En los siguientes párrafos, le brindamos comentarios que podrán ayudar al Solicitante en su preparación para la inspección inicial. También aconsejamos a que los Solicitantes busquen otros recursos para apoyarlos en sus preparaciones. Estos recursos incluyen, de forma enunciativa pero no limitativa, el sitio web de FSIS (www.fsis.usda.gov) y la Alianza Internacional de HACCP(www.HACCPalliance.org). Véase el *Anexo A*: Fuentes de extensión.

1. Estándares de Desempeño Sanitario (Sanitation Performance Standards, SPS)

Todos los establecimientos que funcionan conforme a un permiso estatal deben cumplir con los requisitos normativos de higiene establecidos en **9CFR§416**.¹⁵ En lo concerniente a regulaciones de higiene, el título **9CFR§416.1** establece lo siguiente: “*Cada establecimiento oficial debe operarse y mantenerse de forma tal de poder evitar el surgimiento de condiciones insalubres y asegurar que el producto no sufra adulteraciones.*”

Para obtener (y mantener) un **Permiso de Inspección**, un **Permiso de Exención Personal** o un **Permiso de Exención para Aves o Conejos**, el establecimiento debe cumplir con los estándares de desempeño sanitario establecidos en el título **9CFR§416.2-§416.6**. Los mismos se relacionan con las instalaciones, el equipamiento y los instrumentos, las operaciones sanitarias, y la higiene de los empleados.

Podremos definir el término "sanitario" (y sus derivados) como la formulación y aplicación de procedimientos que establecen una condición medioambiental que fomenta la limpieza y protege la salud pública. Resulta de vital importancia tomar medidas sanitarias adecuadas y efectivas durante cada paso del proceso de fabricación de alimentos. La salubridad de los productos depende directamente de las prácticas sanitarias realizadas durante la operación de producción de los alimentos. Instalaciones y equipo insalubre, tratamiento inadecuado de los alimentos, higiene personal inadecuada y prácticas insalubres similares crean un ambiente propenso a la contaminación de los productos.

Todos los establecimientos deben cumplir con dos grupos normativos pertinentes al tema sanitario. El primer grupo está constituido por los Estándares de Desempeño Sanitario (Sanitation Performance Standards, SPS). El segundo grupo está constituido por los Estándares sobre Procedimientos Operacionales de Saneamiento (Sanitation Standard Operating Procedures, SSOP). Si un establecimiento desea evitar la creación de condiciones insalubres que podrían causar la adulteración del producto, es necesario el cumplimiento de ambos grupos normativos. Trataremos la normativa SPS en esta sección y SSOP en la sección siguiente.

La normativa SPS establece los **resultados** que el establecimiento debe alcanzar; **no establece una descripción paso a paso** sobre "cómo" realizar los procedimientos para mantener la inocuidad de los productos de carnes y aves. **Simplemente dicho, las normas definen el resultado esperado; las mismas no especifican los métodos a través de los cuales los establecimientos alcanzan ese resultado.** El establecimiento es el responsable de determinar "cómo" cumplir con la normativa SPS.

¹⁵ Adoptado en referencia a **25TAC§221.11(a)(32)**

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



A pesar que los establecimientos pueden usar varias formas para alcanzar los estándares de desempeño, los resultados requeridos siempre son los mismos. Los establecimientos deben:

- Operar conforme a las condiciones sanitarias
- Asegurar que el producto no sufra adulteraciones
- Operar de forma que no interfiera con la inspección estatal y la exigencia del cumplimiento de los estándares

Muchas de las normas relacionadas con los estándares de desempeño sanitario tratan sobre las condiciones en y en los alrededores del establecimiento (ej., ventilación, iluminación, construcción de las instalaciones y el equipo, y el mantenimiento del terreno). La construcción, operación y el mantenimiento de estas instalaciones conforme a esta normativa SPS asegurará que está operando y manteniendo su establecimiento "...de forma tal de poder evitar el surgimiento de condiciones insalubres y para asegurar que el producto no sufra adulteraciones".

Véase el Capítulo 4, Anexo D, Anexo E y Anexo F para obtener información sobre algunos principios generales a tener en consideración durante la construcción y/o el reacondicionamiento con el fin de cumplir con la normativa SPS.

La *Guía para el Cumplimiento de los Estándares de Desempeño Sanitario* del FSIS constituye otra guía útil para la consecución de la normativa SPS durante la planificación, la construcción, el mantenimiento y la operación de los establecimientos de carnes y aves. Ver la página <http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/frpubs/sanitationguide.htm>.

2. Estándares sobre Procedimientos Operacionales de Saneamiento (Sanitation Standard Operating Procedures, SSOP)

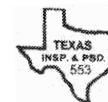
Todos los establecimientos deben cumplir con dos grupos normativos pertinentes al tema sanitario. El primer grupo está constituido por los Estándares de Desempeño Sanitario (Sanitation Performance Standards, SPS). El segundo grupo está constituido por los Estándares sobre Procedimientos Operacionales de Saneamiento (Sanitation Standard Operating Procedures, SSOP). Si un establecimiento desea evitar la creación de condiciones insalubres que podrían causar la adulteración del producto, es necesario el cumplimiento de ambos grupos normativos. Tratamos la normativa SPS en la sección anterior y SSOP en esta sección.

Todos los establecimientos que operan en función de un permiso estatal deben cumplir con **9CFR§416**¹⁶ el cual establece lo siguiente: "*Cada establecimiento oficial debe funcionar y mantenerse de forma tal de poder evitar el surgimiento de condiciones insalubres y para asegurar que el producto no sufra alteraciones.*"

Para obtener (y mantener) un **Permiso de Inspección**, un **Permiso de Exención Personal** o un **Permiso de Exención para Aves o Conejos**, el establecimiento debe cumplir con los Estándares sobre Procedimientos Operacionales de Saneamiento (SSOP) establecidos en el título **9CFR§416.2-§416.16**. Estas disposiciones requieren que el establecimiento prepare y mantenga SSOP por escrito. SSOP contiene procedimientos establecidos que deben cumplirse rutinariamente para garantizar un ambiente limpio, lo cual permitirá elaborar productos alimentarios inocuos y sin adulterar. Antes de que podamos otorgar la inspección, los establecimientos que realizan operaciones en función de cualquier permiso estatal deben desarrollar procedimientos operacionales estándar por escrito que permitirán contar con medidas sanitarias (SOP de Saneamiento o SSOP)

¹⁶ Adoptado en referencia a **25TAC§221.11(a)(32)**

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



personalizadas exclusivamente para las instalaciones y las operaciones del establecimiento. La gerencia del establecimiento debe desarrollar SSOP por escrito, la cual debe describir los procedimientos de saneamiento que se realizarán diariamente en el establecimiento. El establecimiento debe designar, por escrito, uno o varios empleados del establecimiento para monitorear SSOP y documentar el cumplimiento de SSOP y cualquier acción correctiva tomada con el fin de evitar la contaminación o adulteración directa del producto. Esta documentación escrita debe estar disponible para los empleados del *Programa estatal*.

La normativa SSOP del establecimiento debe detallar los procedimientos de saneamiento que usará diariamente antes de las operaciones (medidas sanitarias pre-operacionales) y durante las operaciones (medidas sanitarias operacionales) para evitar la contaminación o adulteración directa del producto. El establecimiento debe actualizar SSOP de modo que reflejen los cambios del equipo, las instalaciones, los procesos, las nuevas tecnologías o el o los empleados designados del establecimiento.

El Capítulo 5 de esta guía contiene algunos principios generales para la normativa SSOP. Además, existe un ejemplo de la normativa SSOP del FSIS en el *Anexo C*.

3. Plan del terreno

Para obtener un **Permiso de Inspección**, un **Permiso de Exención Personal** o un **Permiso de Exención para Aves o Conejos**, el establecimiento debe preparar una descripción de los límites de las instalaciones oficiales del establecimiento que se someterá a la inspección estatal. Nos referimos a esta descripción como el "Plan del terreno".

Como mínimo, el plan del terreno debe mostrar o describir la totalidad de las instalaciones oficiales en las cuales está ubicado el establecimiento, inclusive las ubicaciones de los edificios y las instalaciones, los caminos, los pozos de agua, los tanques sépticos o tanques colectores. Además, podrá mostrar o describir las características y superficies de los caminos, accesos vehiculares y calles dentro de la propiedad.

El establecimiento podrá proporcionar un dibujo estableciendo los límites de las instalaciones oficiales que se someterán a la inspección estatal, o el establecimiento podrá brindar una descripción por escrito de dichos límites. En caso de ser un dibujo, introduzca en el mismo una brújula apuntando hacia el Norte.

El personal del *Programa estatal* podrá solicitar la revisión del diseño en el sitio. Sin embargo, *por favor NO* envíe los diseños a la oficina central del *Programa estatal* en Austin. La oficina central del *Programa estatal* NO revisará, aprobará o brindará comentarios sobre ninguno de los diseños. NO devolveremos los diseños, y destruiremos y desecharemos todos los diseños.

4. Certificación de la Potabilidad del Agua

Los establecimientos que realicen operaciones en función de un **Permiso de Inspección**, un **Permiso de Exención Personal** o un **Permiso de Exención de Aves o Conejos** deben obtener una certificación por parte de una autoridad competente que certifique que su agua se origina en una fuente aprobada. Si la ciudad, el condado u otro sistema público de agua suministra el agua que ingresa al establecimiento, la Municipalidad, el Servicio Estatal de Salud Pública o una oficina del condado emitirá la carta. Si el agua proviene de un suministro de agua privado (tal como un pozo privado), la oficina del condado competente deberá emitir la carta.

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



En la certificación, la autoridad debe identificar la fuente del agua; establecer que la agencia es una fuente aprobada; y establecer que el agua es potable y cumple con las pruebas requeridas por los "Estándares de Agua Potable" de la Agencia de Protección Ambiental (Environmental Protection Agency, EPA). Conjuntamente con la certificación del agua, el establecimiento debe poseer en sus archivos un informe de laboratorio ("certificación de agua potable") actual y aceptable antes de que podamos otorgar la inspección. **Aviso:** Si el agua proviene de pozos privados, la certificación también debe establecer que los pozos se encuentran dentro de las instalaciones del establecimiento y que éste protege efectivamente dichos pozos contra la contaminación. Consulte el *Anexo B* para ver una muestra de la carta de certificación del FSIS.

5. Certificación del Sistema de Alcantarillado

Los establecimientos que realicen operaciones en función de un **Permiso de Inspección**, un **Permiso de Exención Personal** o un **Permiso de Exención de Aves o Conejos** deben obtener una certificación por parte de una autoridad competente que certifique que su sistema de alcantarillado es aceptable. Las autoridades de salud estatales o locales pueden proporcionar una carta declarando que el sistema de alcantarillado del establecimiento es aceptable. Si las autoridades estatales y locales certifican la fuente del agua, podrán certificar el sistema de alcantarillado en la misma carta. Consulte el *Anexo B* para ver una muestra de la carta de certificación del FSIS.

6. Plan de Defensa Alimentaria (Opcional)

A pesar que no es un requisito actual, todos los establecimientos con un **Permiso de Inspección**, un **Permiso de Exención Personal** o un **Permiso de Exención para Aves o Conejos** deben considerar preparar un *Plan de Defensa Alimentaria* por escrito.

Cuando nos referimos a la Seguridad Alimentaria, nos estamos refiriendo a la protección de los productos alimenticios causados por la contaminación **involuntaria** por parte de varios agentes; puede predecir muchas situaciones potenciales. Por otra parte, cuando nos referimos a la Defensa Alimentaria, nos estamos refiriendo a la protección de los productos alimenticios contra la adulteración **intencional** causada por agentes biológicos, químicos, físicos o radiológicos y cuyas situaciones **no** son predecibles. La Defensa Alimentaria toma en cuenta las vulnerabilidades del establecimiento y los procesos que no son típicamente considerados en este sistema de inocuidad alimentaria. Por ejemplo, un plan HACCP no toma en cuenta la seguridad externa del establecimiento pero un *Plan de Defensa Alimentaria* sí lo haría.

El FSIS desarrolló una guía para brindar asistencia a los pequeños y muy pequeños establecimientos, la cual se denomina *Desarrollo de un Plan de Defensa Alimentaria para Mataderos y Establecimientos de Procesamiento de Carnes y Aves*. Ésta contiene instrucciones, herramientas y un plan de muestra, y la puede obtener en

http://www.fsis.usda.gov/Food_Defense_&_Emergency_Response/Security_Guidelines/index.asp

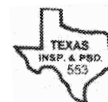
7. Sacrificio Humanitario

A. General

Para obtener y mantener un **Permiso de Inspección**, un **Permiso de Exención Personal** o un **Permiso de Exención para Aves o Conejos**, todos los mataderos deben cumplir con el título **9CFR§313, Sacrificio Humanitario de Ganado**¹⁷. Además, los establecimientos con un **Permiso de Exención Personal** también están sujetos al título **25TAC 221.14(a) (4)**,

¹⁷ Adoptado en referencia a **25TAC§221.11(11)**

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



Tratamiento Humanitario de los Animales.

A pesar de que no es un requisito normativo actual, un escrito estándar de los procedimientos operativos abordando el tratamiento humanitario de animales podría asistir al establecimiento en el planteamiento y cumplimiento de todos los aspectos del tratamiento humanitario.

B. Sacrificio ritual

Los establecimientos que realizan sacrificios rituales deben contar con un documento escrito, firmado y fechado por parte de una autoridad competente, la cual da fe de la conducta del sacrificio ritual en ese establecimiento.

El sacrificio ritual se define en **7USC§1902(b)** como un proceso que *"... se entiende por sacrificio de conformidad con los requisitos ritualísticos de la fe judía o cualquier otra religión que establezca un método de sacrificio a través del cual el animal sufre una pérdida de consciencia debido a una anemia cerebral causada por la ruptura simultánea e instantánea de las arterias carótidas a través del uso de un instrumento filoso en relación con dicho sacrificio"*.

Esta definición no exonera a su establecimiento de asegurar que el animal se encuentre inconsciente y no sienta dolor alguno antes y durante la realización de los procedimientos de preparación de los restos (*ej.*, descorrear, extracción de patas, extracción de orejas, extracción de cuernos, abertura de pellejos, *etc.*). Además, no exonera a su establecimiento de los requisitos normativos o cualquier otro aspecto relacionado con el tratamiento humano y sanitario de los animales antes de *"... del tratamiento u otra preparación del animal para un sacrificio ritual..."*.¹⁸ Específicamente, su establecimiento será responsable por el cumplimiento de los requisitos normativos de:

- **9CFR§313.1** pertinente a corrales, caminos vehiculares y rampas;
- **9CFR§§313.2(a-e)** pertinente al tratamiento del ganado antes de la preparación para su sacrificio;
- Sin embargo, excluyendo los requisitos normativos de **9CFR§313.2(f)**, **§313.5**, **§313.15**, **§313.16**, y **§313.30**, los cuales están relacionados con los métodos de aturdimiento.

Además, el *Programa estatal* impondrá el cumplimiento de las disposiciones establecidas en **9CFR§313.50** relacionadas con:

- **9CFR§313.50(a)** tratamiento inhumano debido a carencias, mal estado o averías en el equipo de las instalaciones;
- **9CFR§313.50(b)** tratamiento inhumano debido a las acciones de los empleados del establecimiento en el tratamiento o traslado del ganado antes de la preparación del sacrificio;
- Sin embargo, excluyendo **9CFR§313.50 (c)** pertinente al proceso de aturdimiento, a menos que el paso correspondiente al sacrificio no se realice de conformidad con **7USC§1902(b)**, es decir *"... a través del cual el animal sufre una pérdida de consciencia debido a una anemia cerebral causada por la ruptura simultánea e instantánea de las arterias carótidas a través del uso de un instrumento..."*.

8. Plan de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP)

¹⁸ 7 USC§1906

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



Para obtener (y mantener) un **Permiso de Inspección** el establecimiento debe cumplir con **9CFR§304.3(b) y (c) y §417**, Sistemas de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP). Ni las leyes estatales ni las federales requieren que los establecimientos que cuentan con un **Permiso de Exención Personal** o un **Permiso de Exención para Aves o Conejos** cumplan con los requisitos normativos del HACCP.

Las normas y los reglamentos requieren que los establecimientos de carnes y aves tomen medidas preventivas y correctivas en cada etapa (paso) de sus procesos de producción de alimentos en los cuales es posible que se presenten riesgos de seguridad alimentaria. Los establecimientos pueden lograr esto desarrollando e implementando el sistema HACCP en sus procesos operativos.

Los establecimientos que realizan operaciones en función de un **Permiso de Inspección** deben ejecutar, o haber realizado, un análisis de riesgos en relación con dichas operaciones. Un análisis de riesgos es el proceso utilizado para determinar los riesgos en la seguridad alimentaria que, probablemente, se presenten en los procesos de sacrificio y producción. Siempre que un análisis de riesgos identifique que uno o más riesgos en la seguridad alimentaria probablemente ocurrirá, el establecimiento deberá desarrollar un plan HACCP por escrito.

La Persona que desarrolla y reevalúa el plan HACCP debe haber completado exitosamente un curso de instrucción para la implementación de los siete principios del sistema HACCP pertinentes al sacrificio de ganado y/o procesamiento de carnes o aves. La Persona que desarrolla y reevalúa el plan del sistema HACCP puede ser un empleado del establecimiento o puede utilizar un consultor que no sea empleado del establecimiento para ayudarlo a desarrollar y reevaluar su plan del sistema HACCP.

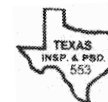
El FSIS ha identificado Coordinadores estatales del sistema HACCP para asistir a los establecimientos en el desarrollo de Planes HACCP y otros aspectos para cumplir con los requisitos normativos. El Coordinador HACCP de Texas es la Alianza Internacional de HACCP; ésta se encuentra en el Departamento de Ciencias Animales de Texas A&M University. Visite su sitio web en <http://haccpalliance.org/>.

El FSIS realiza talleres de HACCP a lo largo de todo el país y puede brindar una guía y video para estudiar de forma independiente a través del Programa de Extensión del USDA (<http://fsis.usda.gov>).

Además, varias asociaciones de procesamiento de carnes podrán contar con información sobre la disponibilidad de la capacitación o podrán recomendar consultores capacitados del sistema HACCP para ayudarlo a desarrollar su plan. Las facultades y universidades, individuos y comercios podrán estar calificados como Autoridades del Proceso y podrán ayudar en la promoción de asistencia para establecimientos nuevos y existentes que tratan con el sacrificio de ganado y/o procesamiento de carnes y aves. Los empleados del *Programa estatal* se encuentran disponibles para ayudarlo a encontrar información sobre los cursos o materiales de capacitación. Véase el *Anexo A: FUENTES DE EXTENSIÓN*.

9. **Listeria monocytogenes Programas de control: Productos listos para comer (Ready to Eat, RTE)**

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



De conformidad con **9CFR§430.4**¹⁹, los establecimientos que producen ciertos productos RTE deben contar con un plan escrito para evitar que el producto sufra adulteraciones por parte del patógeno contaminante ambiental conocido como *L. monocytogenes*. El plan debe contener procedimientos para el control de la bacteria *L. monocytogenes* a través de su plan HACCP, su normativa SSOP u otros programas de requisitos previos.²⁰

L. monocytogenes es un patógeno que está ampliamente distribuido en el medioambiente. Por ejemplo, las plantas, la tierra, los animales, el agua, el suelo, el polvo y el ensilaje pueden constituir fuentes de este patógeno. Debido a que el patógeno *L. monocytogenes* puede estar presente en animales de sacrificio y, posteriormente, en carnes y carne de aves crudas, así como también en otros ingredientes, la reintroducción continua al ambiente de procesamiento es una posibilidad grave. El patógeno puede contaminar superficies, equipos, pisos, drenajes, aguas estancadas y empleados que entran en contacto con los alimentos. Además, el patógeno puede originarse en ambientes húmedos y puede crear un nicho y formar biopelículas en el ambiente de procesamiento, las cuales son difíciles de eliminar durante el saneamiento. Otras características del *L. monocytogenes* que lo transforman en un patógeno difícil de controlar constituyen tolerancia al calor y la sal y su capacidad de crecimiento en temperaturas frías y habilidad de sobrevivir en temperaturas heladas.

El tratamiento letal que reciben los productos de carnes y aves procesados listos para comer (RTE) generalmente elimina la bacteria *L. monocytogenes*; sin embargo, la exposición del producto luego del tratamiento letal durante el los procesos de pelado, rebanado, re-empacado y otros pueden contaminar nuevamente el producto. Los investigadores han relacionado varios brotes de enfermedades de origen animal resultando en hospitalizaciones, abortos espontáneos, mortinatos y muertes con el consumo de fiambres y salchichas que contienen *L. monocytogenes*. Una de las causas más probables de la contaminación debido al patógeno *L. monocytogenes* en estos brotes fue la exposición y contaminación post-letal. Los fiambres y salchichas son ejemplos de productos de carnes y aves RTE que se someten a un tratamiento letal para eliminar los patógenos, pero experimentan una posterior exposición al ambiente durante el los procesos de pelado, rebanado y re-empacado. Si la bacteria *L. monocytogenes* está presente en el equipo utilizado durante los procesos de pelado, rebanado o re-empacado, el patógeno se transfiere al producto al estar en contacto con el mismo. Estos productos son ejemplos de productos de carnes y aves RTE que pueden tolerar el crecimiento de la bacteria *L. monocytogenes* durante el almacenamiento refrigerado. Debido a que los individuos consumen productos RTE sin cocinarlos, si estos productos están contaminados, existe la posibilidad de sufrir enfermedades causadas por los alimentos.

El establecimiento puede optar por una de las tres alternativas establecidas en la reglamentación para cumplir con los requisitos normativos con el fin de abordar el tema de la contaminación post-letal causada por el patógeno *L. monocytogenes* en estos productos.

- Según la Alternativa 1, el establecimiento implementa un tratamiento al producto luego de su

¹⁹ Adoptado en referencia a **25TAC§221.11(35)**

²⁰ Un programa de requisitos previos es un procedimiento o grupo de procedimientos diseñado para brindar condiciones básicas medioambientales u operacionales necesarias para la producción de alimentos sanos y seguros es decir, es un "requisito previo" para un plan HACCP.



exposición al medioambiente (tratamiento post-letal) y utiliza un inhibidor de crecimiento (agente o proceso antimicrobiano) para evitar el crecimiento del patógeno *L. monocytogenes* en el producto hasta su fecha de vencimiento.

- Según la Alternativa 2, para controlar el patógeno *L. monocytogenes*, el establecimiento puede utilizar o bien un tratamiento post-letal o un agente o proceso antimicrobiano.
- La Alternativa 3 requiere que el establecimiento cuente con un programa de sanitación que controle la contaminación causada por el patógeno *L. monocytogenes* en el ambiente de procesamiento y en el producto.

El FSIS preparó las **PAUTAS DE CUMPLIMIENTO PARA EL CONTROL DE LALISTERIA MONOCYTOGENES EN PRODUCTOS DE CARNES Y CARNES DE AVES LISTOS PARA COMER EXPUESTOS A TRATAMIENTOS POST-LETALES**. Están disponibles en Internet.

Consultar:

http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FRPubs/97-013F/Lm_Rule_Compliance_Guidelines_May_2006.pdf

10. *Escherichia coli* Programa de Muestreo para las Operaciones de Sacrificado

La contaminación fecal es una de las principales fuentes de contaminación de los restos animales causados por organismos patógenos. El mejor indicador de la contaminación fecal es el *Escherichia coli* (*E. coli*), Biotipo 1, también llamado genéricamente *E. coli*, debido a que es un organismo común, no patógeno que reside en el tracto intestinal de los animales para consumo humano. El tracto intestinal también es la vía primaria de contaminación de las carnes y aves con patógenos tales como el *E. coli* O157:H7, la *Salmonella* y el *Campylobacter*. Las pruebas constantes de *E. coli* realizadas por los mataderos los ayudan a detectar la presencia o ausencia de organismos microbiológicos, con el fin de determinar si el proceso de sacrificio está bajo control o si las heces contaminaron los restos animales. En otras palabras, las pruebas constituyen un proceso objetivo de control que sirven como indicador de la contaminación fecal.

Todos los mataderos que operan en función de un **Permiso de Inspección** deben desarrollar e implementar un programa de muestreo de *E. coli* por escrito de conformidad con **9CFR§310.25**²¹ para carnes o **9CFR§381.94** para aves²². Este programa debe describir los procedimientos de recolección y envío de las muestras correspondientes a la bacteria *E. coli* obtenidas a través de pruebas y deben identificar al empleado del establecimiento designado para recolectar dicha muestra. Los procedimientos deben identificar la ubicación del establecimiento del cual se recolectarán las muestras; debe abordar la forma en que el establecimiento obtiene la aleatoriedad de la muestra; y debe abordar la forma en que el establecimiento manipulará las muestras para asegurar la integridad de las mismas.

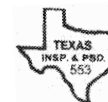
11. Etiquetas, Rótulos y Marcas

A. El Sello de Inspección

El *Sello de Inspección* es una leyenda de inspección que consiste en un contorno del Estado de Texas, el cual contiene las palabras "Texas Insp. & Psd." (lo cual significa "Inspeccionado y aprobado por Texas" ["Texas Inspected and Passed"]) y el número del establecimiento se encuentra dentro del contorno. Véase el ejemplo en la parte superior derecha de esta página. El otro logo en la parte superior izquierda es el Gran Sello del Estado de Texas.

²¹ Adoptado en referencia a **25TAC§221.11(8)**

²² Adoptado en referencia a **25TAC§221.11(8)**



B. Permiso de Inspección

Todos los productos de carnes y aves producidos en función de la inspección deben contar con el *Sello de Inspección* oficial antes de ingresar al mercado. Los establecimientos que realicen operaciones en función de un **Permiso de Inspección** deben obtener la aprobación de sus etiquetas, rótulos y marcas antes de poder utilizarlos. Realizaremos la inspección cuando aprobemos las etiquetas, los rótulos y las marcas del establecimiento y éste las tenga en su poder.

El matadero debe aplicar el *Sello de Inspección* de forma legible a todos los restos que pasan la inspección; una forma de lograr esto es marcar en tinta todos los restos de animales con la leyenda de la inspección estatal que incluye el número del establecimiento. El establecimiento de procesamiento debe aplicar el *Sello de Inspección* a todos los productos de carnes empacados; una forma de aplicar el *Sello de Inspección* a todos los productos empacados es aplicar las etiquetas en el empaquetado.

Cuando un Solicitante envía una solicitud de permiso completa, le asignaremos un número oficial de establecimiento que corresponderá a su establecimiento. El establecimiento usará este número para identificar todos sus productos inspeccionados y aprobados; nos referimos a esta acción como la "aplicación del *Sello de Inspección*". Para obtener la aprobación de las etiquetas, los rótulos y las marcas, enviar una solicitud de etiquetas (Z 1) completa y un bosquejo de la etiqueta. Consulte nuestra dirección postal en el párrafo 2.B. de este capítulo o en el Anexo A.

C. Permiso de Exención Personal

Los establecimientos que operan en función del **Permiso de Exención Personal** deben etiquetar sus productos; sin embargo, el establecimiento no necesita la aprobación de estas etiquetas. Los productos de carnes y aves deben empaquetarse y rotularse claramente como "**PROHIBIDA SU VENTA**" y con el nombre del propietario de los restos o del producto. **25TAC§221.14(a)(7)** establece lo siguiente: *"Los restos y las partes de éstos que se preparan de forma personal deben marcarse en el momento de la preparación con la leyenda "PROHIBIDA SU VENTA", en letras con una altura de, por lo menos, tres octavos de pulgada, y también debe identificar el nombre del propietario o un código que permita identificar el dueño de los restos o parte de éstos. La tinta que se usa para rotular los productos mencionados debe estar etiquetada para dicho fin. No debe usarse la tinta que contenga FD&C Violeta No. 1"*.

D. Permiso de Exención para Aves o Conejos

Los establecimientos que operan en función del **Permiso de Exención para Aves o Conejos** deben etiquetar sus productos; sin embargo, el establecimiento no necesita la aprobación de estas etiquetas. El establecimiento debe empaquetar e identificar claramente los productos de carnes y aves con el nombre y la dirección del matadero y el término "**EXENTO P.L. 90-492**". El **25TAC§221.14(c)(5)** establece lo siguiente: *"Los restos de animales y partes de éstos que se preparan en función de un permiso de inspección limitada para productores de escaso volumen de aves y conejos para venderse en un mercado ubicado fuera de las instalaciones del establecimiento, deben empacarse y el contenedor debe estar rotulado con el nombre y la dirección del matadero y el término 'Exento P.L. 90-492' en letras con una altura de, por lo menos, un cuarto de pulgada."*

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



Tabla de resumen: Elementos necesarios para un Permiso

Elemento	Permiso de Inspección	Permiso de Exención Personal	Permiso de Exención para Aves o Conejos	Comentario
Solicitud	Sí	Sí	Sí	
SPS	Sí	Sí	Sí	
SSOP	Sí	Sí	Sí	Por escrito
Plan del terreno	Sí	Sí	Sí	Por escrito o dibujado
Certificación de la Potabilidad del Agua	Sí	Sí	Sí	Autoridad competente
Certificación del Sistema de Aguas Residuales	Sí	Sí	Sí	Autoridad competente
Seguridad según la OSHA	Sí	Sí	Sí	
Póster federal sobre la no discriminación	Sí	Sí	Sí	Proporcionado por el Programa estatal
Plan de Defensa Alimentaria	Opcional	Opcional	Opcional	
Requiere Tratamiento Humanitario	Sí	Sí	Sí	Solo sacrificio de animales
Tratamiento Humanitario según SOP	Opcional	Opcional	Opcional	Solo sacrificio de animales
Documentos para el Sacrificio ritual	Sí	Sí	Sí	Solo sacrificio de animales; autoridad competente
HACCP	Sí	No	No	Por escrito; se requiere capacitación correspondiente
Programa de control y muestreo de <i>L. monocytogenes</i>	Sí	No	No	Solo Listo para comer
Programa de muestreo de <i>E. coli</i>	Sí	No	No	Solo sacrificio de animales
Etiquetas: Etiquetas, rótulos y dispositivos aprobados	Sí	No	No	Formulario Z1 de la Oficina central
Etiquetas: Nombre del propietario y	No	Sí	No	No requiere aprobación

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



"PROHIBIDA SU VENTA"				
Etiquetas: Nombre y dirección del matadero y "Exento - P.O. 90-492"	No	No	Sí	No requiere aprobación
Registros	Sí	Sí	Sí	Debe estar disponible luego de recibir el Permiso

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.

OBTENCIÓN DE UN PERMISO DE INSPECCIÓN O EXENCIÓN PERSONAL PARA EL SACRIFICIO DE GANADO Y PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE CARNES O AVES

Capítulo 4: Estándares de Desempeño Sanitario (Sanitation Performance Standards, SPS)

Todos los establecimientos deben cumplir con dos grupos normativos pertinentes al tema sanitario. El primer grupo está constituido por los Estándares de Desempeño Sanitario (Sanitation Performance Standards, SPS). El segundo grupo está constituido por los Estándares sobre Procedimientos Operacionales de Saneamiento (Sanitation Standard Operating Procedures, SSOP). Si un establecimiento desea evitar la creación de condiciones insalubres que podrían causar la adulteración del producto, es necesario el cumplimiento de ambos grupos normativos. Tratamos la normativa SSOP en el Capítulo 5.

En este capítulo, presentamos la normativa Estándares de Desempeño Sanitario (Sanitation Performance Standards, SPS) del título **9CFR§416**. Además, le presentamos para su consideración algunos principios generales sobre construcción y equipo y para el mantenimiento de las condiciones sanitarias en un matadero o establecimientos de procesamiento de carnes o aves. Estos principios generales no son requisitos, y los establecimientos no podrán citar este documento como documentación de apoyo de su o sus opciones relacionadas con el diseño, la construcción, el mantenimiento o las operaciones para cumplir con la normativa SPS.

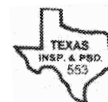
Los establecimientos que tengan presente los temas expuestos en este capítulo pueden estar casi seguros que pueden cumplir con las normativas SPS. Sin embargo, los establecimientos deben tener en cuenta que cada ambiente de sacrificio y procesamiento es único y que, en algunos casos, los principios establecidos en este capítulo podrán resultar inadecuados para asegurar el cumplimiento con la normativa SPS o evitar que los productos o los restos animales sufran adulteraciones. Este documento podrá resultar de utilidad como punto de partida para diseñar sus nuevas instalaciones para todos aquellos establecimientos que opten por innovar o personalizar sus construcciones y/o procedimientos de saneamiento.

Cada establecimiento oficial debe operar y mantener sus instalaciones de forma tal de poder evitar el surgimiento de condiciones insalubres y para asegurarse de no elaborar productos adulterados. La normativa SPS establecida en **9CFR§416.2 (a), (b), (c), (d), (e), (f), (g), (h) y §416.3** dispone los requisitos normativos en relación con la consecución de un objetivo, pero **no** prescribe los medios se deben implementar para alcanzar ese objetivo. Por lo tanto, para cumplir con la normativa SPS, los establecimientos podrán construir sus instalaciones, diseñar sus equipos y desarrollar y emplear procedimientos de saneamiento, sacrificio o procesamiento personalizados a en función de la naturaleza y el volumen de sus producciones.

Si bien el cumplimiento de las disposiciones normativas es obligatorio, los principios generales descritos en este capítulo no constituyen "requisitos". Los establecimientos deben cumplir con la normativa SPS, lo cual podrán realizar a través de la práctica de cualquier medio que consideren apropiado y para lo cual cuenten con documentación de apoyo que fundamente que su solución resultará en el cumplimiento de las normas sobre los estándares de desempeño.

El *Programa de Inspección de Carnes y Aves de Texas (Programa estatal)* verificará que los establecimientos oficiales cumplen con las normas sobre los estándares de desempeño, sin tomar en cuenta si los establecimientos consideran la información presentada en este documento. Nuevamente, los principios expuestos en el presente documento no constituyen requisitos, y los establecimientos no podrán citar este documento como documentación de apoyo de su o sus opciones relacionadas con el diseño, la construcción, el mantenimiento o las operaciones para cumplir con la normativa SPS.

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



1. Reglas generales (9CFR§416.1))

Cada establecimiento oficial se debe operar y mantener de forma tal de poder evitar el surgimiento de condiciones insalubres y para asegurarse de no elaborar productos adulterados.

2. Terrenos y Control de Plagas (9CFR§416.2(a))

(a) Recinto y control de plagas. El recinto de un establecimiento debe mantenerse para evitar condiciones que podrían acarrear situaciones de insalubridad, adulteración del producto o interferir con la inspección por parte de los empleados del programa del FSIS. Los establecimientos deben contar con un programa de control de plagas para prevenir la anidación y cría de plagas en el recinto y dentro de las instalaciones del establecimiento. Las sustancias utilizadas para el control de plagas deben ser seguras y efectivas según las condiciones de uso y no deben aplicarse ni almacenarse de forma tal que pudiera causar la adulteración del producto o el surgimiento de condiciones insalubres.

3. Construcción (9CFR§416.2(b))

(1) Los edificios del establecimiento, inclusive sus estructuras, salas y compartimentos, deben contar con una construcción sólida, deben mantenerse en buenas condiciones y ser del tamaño suficiente para permitir el procesamiento, tratamiento y almacenamiento del producto con el fin de evitar la adulteración del producto o la creación de condiciones insalubres.

(2) Las paredes, los pisos y los techos dentro de los establecimientos deben estar contruidos con materiales durables, impermeables a la humedad y se deben limpiarse y desinfectarse según sea necesario para evitar la adulteración del producto o la creación de condiciones insalubres.

(3) Las paredes, los pisos, los techos, las puertas, las ventanas y otras aberturas exteriores deben construirse y mantenerse de forma tal de evitar el ingreso de alimañas tales como moscas, ratas y ratones.

(4) Las salas y los compartimentos en los cuales se procesan, manipulan o almacenan los productos comestibles deben ser distintos e independientes de las salas y los compartimentos en los cuales se procesan, manipulan y almacenan los productos no comestibles en la medida de evitar la alteración del producto y la creación de condiciones insalubres.

Un elemento importante relacionado con el diseño de la construcción es la selección de los materiales de construcción adecuados para el establecimiento.

CONSIDERACIONES PARA CUMPLIR CON LOS ESTÁNDARES DE DESEMPEÑO

A. Materiales de Construcción para las Salas de los Edificios (Superficies Terminadas)

El producto ubicado en las áreas de producción y almacenaje corre riesgo de contaminación a través del contacto indirecto con materiales usados para la construcción del edificio. Considere construir las áreas de producción y almacenaje con materiales que sean fáciles de limpiar y permitan una desinfección profunda. Considere materiales que cuenten con las siguientes características:

- Rígidos y durables
- No tóxicos y no corrosivos
- Impermeables a la humedad
- Color tenue y sólido como el blanco
- Liso o texturizado con un diseño abierto y fácil de limpiar; por ejemplo, un diseño en el cual las ranuras y las áreas con ranuras y en desnivel sean continuas o cuenten con alguna forma de escape y no estén encerradas

Además, tenga en cuenta:

- Usar en el edificio materiales de construcción que sean fáciles de limpiar completamente para las áreas que no se utilizan para la producción o almacenaje

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



- Tenga en cuenta especialmente el uso de madera como material de construcción antes de realizar cualquier obra
 - La madera es un material absorbente y puede absorber no solo agua, sino también otras sustancias, inclusive químicos que crean riesgos de contaminación para los productos de carnes o aves
 - La madera es un material que se daña con facilidad y podrían crear partículas de madera (astillas) que contaminan los productos de carnes o aves
 - Si utiliza madera como material de construcción en las áreas del establecimiento oficial en donde el producto se verá expuesto, considere pulir la madera para alisarla y plastificarla completamente con algún tipo de revestimiento para evitar que la madera cause adulteraciones en los productos de carnes y aves. Considere revestimientos fáciles de limpiar y que permitan una completa desinfección, que sean durables, rígidos e impermeables a la humedad, no tóxicos y no corrosivos.
 - El uso de aceite de linaza caliente para tratar o revestir las áreas en las cuales los productos estarán expuestos fomenta el crecimiento de moho y hongos

B. Pisos

Además de la presencia de desechos comunes sobre un piso, los microbios que habitan en los desechos que se acumulan en las pequeñas grietas del piso pueden contaminar y adulterar el producto. Para evitar estas fuentes de contaminación, considere lo siguiente al momento de seleccionar e instalar los pisos en su establecimiento:

- En las áreas en donde manipulen o almacenen los productos, construya los pisos con materiales durables, fáciles de limpiar e impermeables a la humedad.
 - Los materiales que se usan comúnmente son hormigón, losetas no vidriadas, ladrillo y material sintético
 - Usualmente, el linóleo no soporta bien el tráfico pesado; las baldosas de linóleo se agrietan entre las baldosas, lo cual dificulta su limpieza
- Instalación y mantenimiento de pisos que disminuyan las probabilidades de grietas, desniveles u otras áreas bajas que podrían acumular humedad
- Instalación de superficies antideslizantes para los pisos en las áreas operacionales, ej. pisos de ladrillo u hormigón con partículas abrasivas incrustadas en la superficie. Considere terminaciones ásperas para pisos de hormigón
- Construir pisos inclinados para evitar charcos

C. Perfil Cóncavo o Contenciones

Los constructores utilizan un perfil cóncavo en las molduras que se encuentran entre la pared y el piso, entre columnas y (sub) pisos y entre el apoyo del equipo y el piso con el fin de brindar una transición lisa para permitir su fácil limpieza e inspección. Considere lo siguiente al utilizar perfiles cóncavos o contenciones:

- Los encajes ajustados y las juntas selladas ayudan a eliminar las grietas y hendiduras que podrían alojar insectos, alimañas y microbios
- Los ángulos pronunciados permite la acumulación de materiales y desechos
- Las contenciones ayudan a proteger las paredes y las terminaciones de las paredes.
 - Si son lo suficientemente altas, las contenciones ayudan a proteger las paredes de las paletas, los camiones o contenedores que se utilizan en el establecimiento.
 - Considere insertar perfiles cóncavos en la base de la contención

D. Escaleras

Al seleccionar escaleras, considere lo siguiente:

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



- Escalones sólidos y peldaños cerrados con contenciones laterales de material similar.

E. Pasillos y Plataformas de Acceso

Considere lo siguiente al instalar pasillos y plataformas de acceso:

- En los departamentos que tratan los productos comestibles, construir pasillos y plataformas de acceso con materiales que usted seleccione teniendo en cuenta los mismos principios generales que se usan para los pisos
- La utilización de enrejados abiertos como pisos para los pasillos y plataformas de acceso dentro del establecimiento, particularmente en las áreas de producción, podrían rasquetear la suciedad y otros tipos de desechos de las suelas de los zapatos y contaminar el producto, los materiales de empaque y el equipo
- Considere evitar la instalación de pasillos y plataformas de acceso sobre las líneas de producción y el equipo de procesamiento

F. Paredes Interiores Inclusive Postes y Separadores

Para evitar la contaminación del producto a través del contacto con las paredes interiores, considere lo siguiente al seleccionar los materiales para las superficies terminadas de las paredes:

- En las áreas en donde se almacena o manipula el producto, terminar las paredes interiores con materiales fáciles de limpiar, que permitan un limpieza profunda y que sean impermeables a la humedad.
 - Son ejemplos de dichos materiales los ladrillos vidriados, baldosas vidriadas, hormigón liso y plástico de fibra de vidrio reforzado (fiberglass reinforced plastic, FRP)
- Use una textura lisa en las paredes
- Use selladores sólidos, lisos y al ras en los materiales para cubrir las paredes con el fin de minimizar la acumulación de material extraño

G. Techos

Considere lo siguiente cuando construya los techos en áreas en donde se manipularán y almacenarán los productos:

- Prevenir la acumulación de suciedad o polvo que podría filtrarse a través de las áreas superiores o podría caer desde las superficies de acumulación más elevadas sobre el equipo o los productos expuestos
- Mantener los techos y las estructuras más elevadas libres de pintura o yeso descascarado, polvo, condensado, goteras y otros materiales o defectos
- Construir los techos en áreas en donde los productos se almacenan o manipulan y terminarlos con materiales que puedan limpiarse a fondo y que sean resistentes a la humedad;
 - El hormigón liso, el plástico de fibra de vidrio reforzado, etc. constituyen algunos ejemplos.

H. Ventanas y Tragaluces

Las ventanas (y tragaluces) pueden constituir potenciales fuentes de contaminación del producto a través de suciedad, agua, desechos o vidrio quebrado. Considere lo siguiente:

- Proteger todas las ventanas exteriores para excluir insectos, pájaros y otras alimañas
- Inclinar las cornisas de las ventanas aproximadamente a unos 45 grados para evitar la acumulación de suciedad, agua o desechos
- Construir el alféizar por lo menos 3 pies sobre el piso para evitar que el vidrio de la ventana se dañe al impactar contra carretillas de mano u otro equipo similar

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



- Instalar en las salas en donde el producto está expuesto ventanas que cuenten con paneles de acrílico o plástico de policarbonato u otro material inastillable

I. Puertas y Entradas (General)

Las puertas son barreras que permiten el transporte del producto y las personas, pero también presentan una barrera contra contaminantes tales como suciedad, insectos y otras alimañas, así como también contra los microbios que transportan dichos contaminantes. El tipo de puerta, el material de construcción y la sala en donde se ubica la puerta son importantes consideraciones a tener en cuenta en el momento de instalar las puertas en el establecimiento. Las puertas son importantes para mantener buenas condiciones sanitarias, especialmente en las áreas de producción y almacenamiento. Considere lo siguiente para las áreas de producción y almacenamiento:

- Impermeabilidad contra la humedad
- Encaje ajustado para minimizar el intercambio de aire y prevenir la entrada de insectos y alimañas dentro del establecimiento
- Cierre automático y utilizado a lo largo del establecimiento para prevenir la contaminación de los productos a través de olores y sus contaminantes relacionados.
- Ancho y altura para permitir el movimiento del producto expuesto a través de las entradas sin que éste entre en contacto con las puertas o las jambas
- Rígidas y durables con juntas selladas en las jambas y las paredes
- Construir un espacio intermedio cerrado tales como un vestíbulo en un bloque cerrado para las puertas que se abren directamente hacia el exterior del edificio desde las salas de producción, lo cual ayudará a prevenir el acceso directo de los contaminantes y microbios a las áreas dentro del establecimiento

J. Tipos de Puertas

Considere lo siguiente al seleccionar un tipo de puertas para su establecimiento:

- La puerta giratoria doble horizontal es una puerta de panel inflexible con dos separaciones que cuentan con ventanas de plástico (paneles de visualización), la cual únicamente se balancea en el plano horizontal. Si opta por esta puerta, tenga en cuenta lo siguiente:
 - Esta puerta puede ser útil en salas con dimensiones que no permitirían el uso de una puerta tipo persiana corrediza vertical u horizontal.
 - La opción de apertura automática podría ser beneficiosa para el saneamiento y evitar daños.
- La puerta corrediza vertical (manual o automática) es una puerta con un único panel inflexible que solamente se mueve en el plano vertical. Considere lo siguiente:
 - Esta puerta puede ser útil en salas con dimensiones que no permitirían el uso de una puerta tipo persiana o corrediza horizontal.
 - La opción de apertura automática podría ser beneficiosa para el saneamiento y evitar daños.
- La puerta elevada tipo garaje (manual o automática) es una puerta abisagrada de varios paneles que se mueve desde el plano vertical al horizontal. Considere lo siguiente:
 - Esta puerta podría resultar una excelente opción para galpones o edificios que se usan para almacenar los equipos que usa para el mantenimiento exterior del establecimiento, *ej.* una cortadora de césped.
 - Este tipo de puerta posee espacios entre los paneles, los cuales permiten recolectar productos tales como carnes y grasas, así como también contaminantes; podrían resultar inadecuadas en áreas en donde el producto está expuesto o en áreas sujetas a limpieza con líquidos.

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



- La puerta tipo persiana (manual o automática) es una puerta con un panel único que solamente se mueve en un plano vertical y, al abrirla, se enrolla bien asegurada en el tambor de la persiana. Considere lo siguiente:
 - Esta puerta puede usarse como alternativa para los espacios que limitan la apertura de una puerta.
 - Instalación de varias funciones adicionales para transformarla en una barrera efectiva contra la contaminación
- La cortina de aire o la puerta de aire es una puerta que usa una capa de aire generada por ventiladores mecánicos para separar dos salas o áreas. Considere lo siguiente:
 - Cuidadosa selección, instalación y mantenimiento para que la misma sea eficaz
 - Puede disminuir o eliminar el efecto de separación si se crea un desequilibrio de aire (desequilibrio de presión) al abrir la puerta. El desequilibrio de aire puede ocurrir debido a los cambios en el flujo de aire causados por aberturas en otras salas, especialmente otras puertas.
 - El movimiento del aire puede mezclar los contaminantes, tales como la suciedad y el polvo

4. Iluminación (9CFR§416.2(c))

Para asegurar el cumplimiento de las condiciones sanitarias y evitar que el producto sufra alteraciones, se debe facilitar una iluminación de buena calidad y suficiente intensidad en las áreas en donde se procesan, manipulan, almacenan o examinan los alimentos, en donde se limpian los equipos y los instrumentos, y en las áreas que se utilizan para el aseo de las manos, los vestidores y lockers y los sanitarios.

Es importante controlar el ambiente de manufactura para mantener un ambiente limpio y desinfectado durante las operaciones de carnes y aves. La iluminación es un aspecto clave para controlar el ambiente de manufactura.

CONSIDERACIONES PARA CUMPLIR CON LOS ESTÁNDARES DE DESEMPEÑO

A. Iluminación General

La iluminación es de vital importancia para mantener un ambiente limpio y desinfectado durante las operaciones de sacrificio y procesamiento. Sin una iluminación adecuada, frecuentemente resulta difícil ubicar y corregir las condiciones insalubres. Tenga en cuenta lo siguiente al optar e instalar los sistemas de iluminación:

- En salas en donde tendrá carnes y aves expuestas, asegurar la máxima seguridad para descartar la contaminación de los productos debido a vidrios rotos y prevenir la acumulación de suciedad, producto y desechos en las superficies de las lámparas a través de la integración de superficies en los enseres que permitan la fácil limpieza de los mismos
- Facilitar una iluminación lo suficientemente intensa para permitir que tanto el personal del establecimiento como el de inspección vean las condiciones sanitarias y la contaminación del producto. Los expertos en iluminación miden la intensidad de la luz en "pies candelas".

Observe los gráficos en el Anexo G para informarse sobre el mínimo de pies candela para la luz artificial.

5. Ventilación (9CFR§416.2(d))

Se debe contar con una ventilación adecuada para controlar olores, vapores y condensación de forma tal de prevenir la adulteración del producto y la creación de condiciones insalubres.

Es importante controlar el ambiente de manufactura para mantener un ambiente limpio y

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



desinfectado durante las operaciones de carnes y aves. La ventilación es un aspecto clave para controlar el ambiente de manufactura.

CONSIDERACIONES PARA CUMPLIR CON LOS ESTÁNDARES DE DESEMPEÑO

A. Ventilación en General

Un buen sistema de ventilación es importante para la producción de productos sanos de carnes y aves. Una ventilación adecuada ayuda a asegurar buenas condiciones sanitarias en todas las áreas del establecimiento, inclusive las salas de trabajo, procesamiento y salas sociales. Si no se controla la calidad del aire que ingresa al establecimiento, los productos podrán sufrir alteraciones y contaminarse debido a la presencia de polvo, insectos, olores o condensación. Considere lo siguiente:

- Diseñar el sistema de ventilación para evitar turbulencia; cuanto mayor sea la distancia que deba recorrer el aire, mayor será la resistencia que deberá enfrentar el aire no solo por parte de aire estático, sino también por parte de objetos sólidos tales como paredes, equipos, personas y el producto
- El tamaño del establecimiento; cuanto más grande sean las instalaciones, mayor será el volumen de aire que deberá moverse
- Compensar los cambios de la temperatura exterior y la humedad que causen problemas de condensación dentro del establecimiento
- Instalar pantallas y filtros para depurar polvo, olores e insectos que se transportaron desde el exterior para prevenir la contaminación del producto
- A través del uso de ventilación mecánica, transfiera aire fresco hacia las áreas que no cuentan con una ventilación natural adecuada
- Prevenir la formación de vapor, tales como vaho o niebla que podrían afectar el saneamiento o interferir con la capacidad del inspector para realizar la inspección
- Brindar la suficiente cantidad de aire exterior compensatorio para los extractores con el fin de prevenir que el aire pase hacia el interior y a través de los ductos, refrigeradores y áreas de producción hacia el área servida por el extractor

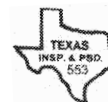
6. Plomería (9CFR§416.2(e))

Los sistemas de plomería deben estar instalados y ser mantenidos para:

- (1) Transportar las cantidades suficientes de agua hacia los lugares requeridos a lo largo del establecimiento;*
- (2) Trasladar adecuadamente las aguas residuales y los desechos líquidos del establecimiento;*
- (3) Prevenir que los productos, los suministros de agua, el equipo y los instrumentos sufran adulteraciones y prevenir el surgimiento de condiciones insalubres a lo largo del establecimiento;*
- (4) Brindar un adecuado drenaje del piso en todas las áreas en donde los pisos están sujetos a una limpieza de tipo inundación o en donde las operaciones normales liberan o descargan agua u otro desecho líquido en el piso;*
- (5) Prevenir condiciones de contraflujo en y de las conexiones entre los sistemas de tuberías que descargan aguas negras o residuales y sistemas de tuberías que transportan agua para la manufactura del producto; y*
- (6) Prevenir la obstrucción de gases de alcantarilla.*

La plomería es un aspecto clave para controlar el ambiente de manufactura. Si no se diseña e instala adecuadamente el sistema de plomería, los productos podrán sufrir de contaminación a través de inundaciones, contrasifonajes, obstrucciones y conexiones cruzadas con el sistema de agua potable. Esta sección brinda información sobre las instalaciones de plomería en los establecimientos de carnes y aves. Consulte el Código Nacional de Plomería para obtener más información sobre el diseño y la modificación de las instalaciones de plomería.

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



CONSIDERACIONES PARA CUMPLIR CON LOS ESTÁNDARES DE DESEMPEÑO

A. Conexiones de Mangueras y Mangueras

Con fines de limpieza, considere contar con una cantidad suficiente de conexiones para mangueras ubicadas en lugares convenientes, las cuales contarán con válvulas de mezcla de agua fría y caliente o conexiones de agua caliente a lo largo del establecimiento. Las conexiones para mangueras son importantes para fomentar la limpieza rutinaria del establecimiento. Considere lo siguiente:

- La cantidad y la ubicación de los desagües
- Instalación de reguladores de presión en los suministros de agua fría y caliente antes de la válvula de mezclado
- Brindar conexiones de mangueras con reguladores de presión para prevenir el contrasifonaje

B. Sistema de Drenaje del Establecimiento

Es necesario contar con sistemas de drenaje y plomería eficientes y efectivos para quitar rápidamente del ambiente de procesamiento los líquidos y desechos sólidos suspendidos en el mismo. Considere lo siguiente:

- Designar, instalar y mantener la plomería de conformidad con los códigos, ordenanzas y disposiciones aplicables a nivel estatal y local
- Determinar la ubicación de los conductos de drenaje con el fin de evitar que los productos o el equipo se vean afectados en caso de pérdidas
- Separar los conductos de desagüe de los sanitarios de otros drenajes del establecimiento hacia un lugar fuera del edificio, más alejado que los filtros de grasa

C. Desagües del Piso

Existen dos tipos básicos de desagües: punto de desagüe y zanja de desagüe. El punto de desagüe, el tipo de desagüe más comúnmente usado en la mayoría de las áreas, está ubicado en lugares estratégicos dentro de la sala con el piso inclinado hacia el desagüe. Las aguas residuales fluyen hacia la superficie del piso hasta que las mismas alcanzan e ingresan en el desagüe. La zanja de desagüe consiste en una zanja de paso que recolecta los desechos de un área más grande y dirige el flujo hacia una abertura del desagüe. El piso está inclinado hacia la zanja. Considere lo siguiente:

- Contar con una entrada de drenaje de cuatro pulgadas por cada 400 pies cuadrados de superficie
- Contar con una inclinación uniforme de, aproximadamente, un cuarto de pulgada por pie de las entradas del drenaje con el fin de asegurar un flujo adecuado y evitar charcos
- La ubicación de los desagües del piso dependerá de muchos factores tales como el tipo de tarea que se realiza en ese espacio específico, la forma geométrica del área, las vías de circulación de los camiones y las ubicaciones del equipo
- Diseñar una zanja de desagüe para las áreas en donde se usan grandes cantidades de agua que fluyen hacia la dirección opuesta del flujo del producto
- Considere el punto de todas partes de los pisos en donde realiza operaciones extremadamente mojadas o en donde frecuentemente utiliza la manguera para limpiar los pisos
- Tenga en cuenta de no ubicar los drenajes de los pisos debajo del cualquier equipo que pudiera impedir la limpieza de dichos drenajes
- Considere el uso de máquinas de limpieza mecánicas (ej., fregaderos de piso; aspiradoras para pisos secos o mojados) en lugar de instalar desagües en salas sin desagües tales como salas de almacenamiento en seco, grandes refrigeradores para productos terminados y

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



almacenes de distribución

D. Cierres de Agua

Considere equipar cada desagüe de piso con un cierre de agua profundo y ventilarlo adecuadamente hacia el exterior. El propósito de estos cierres es sellar el sistema de drenaje para que los malos olores (gases de alcantarilla) no puedan ingresar al establecimiento. La eficacia del cierre dependerá de la existencia de cantidad suficiente de agua como para crear un sellado. A medida que el agua fluye a través del cierre y por la tubería del drenaje, se crea una succión que jalará el agua hacia afuera del cierre y romperá el sellado a menos que la succión se quiebre ventilando la tubería del drenaje del lado residual del cierre hacia el aire exterior. La evaporación del agua atrapada también puede romper el sellado.

E. Conductos del Drenaje

Todos los conductos del drenaje deben cumplir con las reglamentaciones legales a nivel local. Considere contar con filtros efectivos contra roedores para prevenir que los conductos del drenaje se transformen en entradas hacia el establecimiento para plagas, inclusive ratas y ratones.

F. Bocas de Limpieza del Conducto

Una boca de limpieza del conducto puede ayudar a prevenir bloqueos en la alcantarilla. Considere lo siguiente:

- Ubicar las bocas de limpieza del conducto de modo que puedan accederse fácilmente y puedan usarse sin constituir un riesgo de contaminación para los productos comestible
- Ubicar las bocas de limpieza en los "conductos elevados" de las inclinaciones del piso o alejadas de las vías de circulación podría ayudar a evitar charcos de agua

7. Eliminación de las Aguas Residuales (9CFR§416.2(f))

Las aguas residuales se deben desechar en un sistema de alcantarillado independiente de todos los otros conductos de drenaje o deben desecharse a través de otros medios adecuados para prevenir la obstrucción de las aguas residuales en áreas en donde se procesa, manipula y almacena el producto. Cuando un alcantarillado es un sistema privado que requiere de la aprobación de una autoridad de salud estatal o local, el establecimiento debe entregar el FSIS con la carta de aprobación de esa autoridad conforme sea solicitada.

El diseño y la construcción de las instalaciones para el tratamiento de las aguas residuales deben cumplir con los requisitos legales locales. Un sistema de alcantarillado diseñado inadecuadamente puede contaminar el terreno y el suministro de agua.

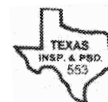
CONSIDERACIONES PARA CUMPLIR CON LOS ESTÁNDARES DE DESEMPEÑO

A. Alcantarillado del Establecimiento

Las aguas residuales son una de las fuentes más peligrosas de patógenos humanos. Las aguas residuales jamás deberán entrar en contacto con los productos, el equipo, los instrumentos o cualquier de las superficies que entren en contacto con los alimentos. Considere lo siguiente:

- El sistema deberá ser lo suficientemente grande como para administrar la cantidad de aguas residuales producidas por el establecimiento y permitir un aumento de éstas en el futuro
- Diseño y operación de un tanque séptico privado, un sistema de tratamiento previo o un sistema de tratamiento para prevenir la contaminación de los productos
- Ubicar las instalaciones para las aguas residuales alejadas de los lugares en donde se operan con los productos y los ingredientes, así como también de las áreas de almacenamiento de

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



los empaques

- Ubicar un área para limpiar los contenedores de desechos sólidos con agua caliente, desagües y contener cerca de cualquier instalación de desecho de los desperdicios sólidos

B. Depósitos de Grasas o Interceptores

Los depósitos de grasas pueden constituir una fuente de contaminación de los productos si no los ubica y designa adecuadamente. Considere lo siguiente:

- Ubicar los depósitos de grasas o interceptores para recuperar las grasas alejadas de los departamentos de productos comestibles y áreas de envío y recepción
- Sellar los depósitos de grasas que ubique dentro de un establecimiento con una cubierta hermética al gas y ubicarla en una sala ventilada
- Construir depósitos de grasas de forma tal que pueda vaciarlos completamente para limpiarlos
- Pavimentar y contar con desagües para el área que rodea un depósito de grasas exterior con material impermeable, como el hormigón

8. Suministro de Agua y Reutilización del Agua, Hielo y Solución (9CFR§416.2(g))

(1) Suministro de agua corriente que cumple con las normas del Reglamento Nacional Primario de Agua Potable (40 CFR parte 141), a una temperatura adecuada y la presión que sea necesaria, debe proporcionarse en todas las áreas que sean requeridas (para el procesamiento del producto, la limpieza de las salas y el equipo, los instrumentos y materiales de empaque, para las instalaciones sanitarias que usarán los empleados, etc.). Si un establecimiento utiliza un suministro de agua municipal, debe tener disponible para el FSIS, conforme sea solicitado, un informe de agua, emitido por una autoridad estatal u oficina de salud local, que certifique o dé fe de la potabilidad del suministro de agua. Si un establecimiento utiliza un pozo privado como su suministro de agua, debe tener disponible para el FSIS, conforme sea solicitado, la documentación que certifique la potabilidad del suministro de agua, la cual debe haberse renovado, por lo menos, semestralmente.

(2) El agua, el hielo y las soluciones (tales como salmuera, humo líquido o propilenglicol) utilizados para enfriar o cocinar los productos listos para comer puede volver a usarse con los mismos propósitos, siempre que se mantengan libres de organismos patógenos y coliformes fecales y otras contaminaciones físicas, químicas y microbiológicas han sido reducidas para prevenir la adulteración del producto.

(3) El agua, el hielo y las soluciones para enfriar o lavar el producto crudo pueden volver a usarse con los mismos propósitos si se tomaron medidas para reducir la contaminación física, química o microbiológica con el fin de prevenir la contaminación o adulteración del producto. Los elementos reutilizados que entraron en contacto con el producto crudo no pueden volver a utilizarse en los productos listos para comer.

(4) El agua reacondicionada que jamás contó con desechos humanos y que se trató con en instalaciones in situ que brindan tratamientos avanzados para aguas residuales puede usarse en el producto crudo, excepto en la formulación del producto, y a través de las instalaciones en áreas de producción de comestibles y no comestibles, siempre que se tomen medidas para asegurar que esta agua cumple con los criterios establecidos en el párrafo (g) (1) de esta sección. Los productos, las instalaciones, el equipo y los instrumentos que entran en contacto con esta agua deben someterse a una limpieza individual final con agua no reacondicionada que cumpla con los criterios establecidos en el párrafo (g) (1) de esta sección.

(5) Toda agua que nunca contó con residuos humanos y que está libre de organismos patógenos puede usarse en áreas de producción de comestibles y no comestibles, siempre que la misma no entre en contacto con el producto comestible. Por ejemplo, esta agua reutilizable puede usarse para mover sólidos pesados, para limpiar el fondo de los bebederos, o para limpiar las áreas ante-mortem, los corrales del ganado, los camiones, las jaulas de aves, los arpones recolectores, los pisos de las salas recolectoras y áreas similares dentro del establecimiento.

(6) El agua que no cumpla con las condiciones de uso establecidas en los párrafos (g) (1) a (g) (5) de esta sección no podrá usarse en las áreas en donde se manipulan o preparan los productos comestibles ni de cualquier forma que permitiría la adulteración del producto comestible o la creación de condiciones insalubres.

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



El suministro de agua debe ser abundante, limpio y potable, y debe contar con la presión adecuada e instalaciones para permitir no solo su distribución a lo largo del establecimiento, sino también su protección contra la contaminación y polución.

CONSIDERACIONES PARA CUMPLIR CON LOS ESTÁNDARES DE DESEMPEÑO

A. Agua Potable

El suministro adecuado de agua fresca y limpia es de vital importancia para las operaciones del establecimiento. El primer requisito es que el suministro de agua del establecimiento sea potable o inocuo para el consumo humano y el procesamiento de alimentos. El suministro de agua del establecimiento debe cumplir con los estándares de potabilidad establecidos en el *Reglamento Nacional Primario de Agua Potable* emitido por la Agencia de Protección Ambiental de EE.UU. (Environmental Protection Agency, EPA).

B. Reflujo

Los oficiales de salud pública se han preocupado durante largo tiempo sobre las conexiones cruzadas que podrían permitir el reflujo en los sistemas de distribución del suministro de agua potable. Las conexiones cruzadas pueden surgir de varias formas y en lugares insospechados. La inversión de la presión y el flujo en el sistema de agua pueden ser impredecible. Las conexiones cruzadas de la plomería entre un suministro de agua potable y otro no potable pueden constituir un riesgo grave para la salud pública. Existen varios casos en los que las conexiones cruzadas fueron las causantes de la contaminación del agua potable, acarreado la propagación de enfermedades. Estas preocupaciones, en la medida en que se relacionan con los establecimientos de carnes y aves, se merecen nuestra especial atención. Estas preocupaciones continúan al instalar, reparar, reemplazar o extender los sistemas de tuberías y agua potable.

Existen dos tipos básicos de riesgos que principalmente constituyen una preocupación para los sistemas de tuberías: la *tubería sólida* con conexiones de válvulas y la *entrada sumergida*. La conexión de la tubería sólida suministra un sistema de tuberías auxiliar desde la fuente potable. Es una conexión directa de una tubería con otra tubería o receptáculo. Los instaladores podrían, accidentalmente, realizar conexiones de tuberías sólidas con conductos de desecho del desperdicio cuando el instalador asume incorrectamente que el flujo siempre será en una sola dirección. Un ejemplo sería conectar un conducto que transporte agua de cocina usada, no potable desde una camisa de agua o condensador directamente al conducto de agua, sin cámara de aire (ver debajo). "El reflujo" ocurrirá con una tubería de entrada sumergida si la presión diferencial se invierte sin una cámara de aire. El hecho de cubrir el extremo de salida de un conducto de agua potable con agua u otro líquido podría crear una entrada sumergida. El otro líquido podría no ser potable. Por ejemplo, una manguera tirada en una piscina o charco de agua en el piso podría crear una entrada sumergida.

Cuando existe una conexión cruzada, cualquier situación que cause una presión diferencial con el conducto potable que sufre de presión baja podrían resultar en la contaminación de todo el sistema de distribución de agua y el suministro de agua potable; el término que se utiliza para describir esta situación es "reflujo". Las circunstancias debajo ilustradas pueden producir un reflujo:

- El "contrasifonaje" es una forma de reflujo. El mismo surge como consecuencia de la presión negativa en las tuberías de entrega de un suministro de agua potable que resulta en el flujo del fluido en la dirección inversa. Otras causas incluyen la influencia de la presión atmosférica sobre una fuente de contaminación líquida que fuerza al contaminante hacia el

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



sistema del suministro de agua potable que está filtrando. En este caso, la acción es el fenómeno común de sifón. La presión negativa diferencial que comenzará el sifonaje es una incidencia potencial en cualquier conducto de suministro.

- El "reflujo de presión diferencial" se refiere al flujo invertido debido a la contrapresión diferente al sifonaje. Cualquier sistema de fluidos interconectado en el cual la presión de uno excede la presión del otro puede causar un flujo desde uno hacia el otro debido al diferencial. Este tipo de reflujo constituye una preocupación en los edificios en donde se mantienen dos o más sistemas de tuberías. Usualmente, el suministro de agua potable está bajo presión por parte del conducto de agua de la ciudad. Ocasionalmente, se usa una bomba auxiliar. Una bomba centrífuga con frecuencia presuriza el sistema auxiliar, pero la presión de gas o vapor desde una caldera podría causar contrapresión. La inversión de la presión diferencial podría ocurrir cuando la presión en el sistema potable disminuye por debajo del que se encuentra en el sistema al cual se conecta el agua potable. El mejor método de prevenir este tipo de reflujo es implementar una completa separación de los dos sistemas y/o usar una cámara de aire. Otros métodos de seguridad consisten en la instalación de dispositivos mecánicos para la prevención del reflujo. Todos los métodos requieren inspecciones y mantenimiento regulares programados con el fin de asegurar que los dispositivos instalados continúen funcionando correctamente.

Tenga en cuenta los siguientes al momento de implementar una protección contra el reflujo y el contrasifonaje:

- El suministro de agua de los corrales para lavar o mojar el ganado
- El suministro de agua del compresor de los sistemas de refrigeración, torres de refrigeración y salas de calderas
- El suministro de agua para limpiar los sistemas, los sistemas de limpieza *in situ* (CIP), etc.
- El suministro de agua para las conexiones de las mangueras

Se encuentran disponibles varios dispositivos mecánicos anti-reflujo para prevenir el reflujo en un sistema de suministro de agua potable. Considere lo siguiente:

- Tamaño de la tubería, ubicación, la necesidad de realizar periódicamente pruebas de los dispositivos de reflujo para asegurar su correcto funcionamiento

Los siguientes son seis tipos básicos de dispositivos para corregir las conexiones cruzadas:

- Cámara de aire
- Bucles barométricos
- Reguladores tanto de presión como atmosféricos
- Válvulas de doble control con extractor atmosférico intermedio
- Ensamblajes para válvulas de doble control
- Válvula para prevenir el reflujo principal de la presión reducida

También, consulte sus códigos de edificación y Junta de Salud locales ya que podrían contener requisitos específicos relacionados con el reflujo.

9. Vestidores, Lavabos y Sanitarios (9CFR§416.2(h))

(1) Vestidores, sanitarios y mingitorios deben existir en cantidades suficientes, deben ser amplios, estar ubicados en lugares convenientes y deben mantenerse limpios y desinfectados y en buenas condiciones en todo momento con el fin de asegurar la limpieza personal de todas las Personas que manipulen cualquiera de los productos. Deben estar ubicados de forma independiente de las salas y compartimentos en los cuales se procesan, almacenan y manipulan los productos.

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



(2) Los lavabos que cuentan con agua corriente fría o caliente, jabón y toallas, deben estar ubicados cerca o dentro de los mingitorios y en cualquier otro lugar a lo largo del establecimiento según se considere necesario para asegurar la limpieza personal de todas las Personas que manipulan algún producto.

(3) Los contenedores de basura deben construirse y mantenerse de tal forma que el mismo proteja contra la creación de condiciones insalubres y la adulteración del producto.

Una posible fuente de contaminación del producto es la contaminación cruzada originada en las instalaciones sociales para empleados. Al diseñar y ubicar las instalaciones para los empleados, tenga en cuenta de prevenir conglomeraciones y congestiones, así como también proporcionar la cantidad suficiente de lavabos y sanitarios para todos los empleados.

CONSIDERACIONES PARA CUMPLIR CON LOS ESTÁNDARES DE DESEMPEÑO

A. Vestidores

Además de las consideraciones de privacidad, tenga en cuenta de ubicar los vestidores en donde no constituirán una posible fuente de contaminación cruzada para el producto. Considere lo siguiente:

- Vestidores independientes de las salas y compartimentos en donde se prepara, almacena o manipula el producto
- Vestidores independientes del área de los sanitarios
- Proporcionar vestidores independientes para cada sexo si personas de ambos sexos se encuentran trabajando en el establecimiento
- Proporcionar vestidores independientes para inspectores de mataderos
- Proporcionar vestidores con una iluminación de buena calidad abundante y bien distribuida
- Proporcionar vestidores independientes para los empleados del departamento de productos crudos y otros productos con el fin de prevenir la contaminación cruzada del producto
- Proporcionar receptáculos para la ropa sucia adyacentes a los vestidores' de los empleados
- Proporcionar duchas para los empleados del matadero y una ducha independiente para el o los inspectores

B. Lockers

Considere proporcionar lockers para la ropa y los artículos personales de los empleados:

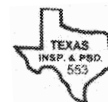
- Ubicar los lockers independientemente de las salas o compartimentos en donde se prepara, almacena o manipula el producto con el fin de prevenir posibles contaminaciones cruzadas
- Brinde lockers de tamaño suficiente para guardar un cambio de ropa y otros artículos personales
- Los lockers deben estar fabricados con material rígido, durable, no corrosivo, fácil de limpiar e inspeccionar, impermeables a la humedad, en color tenue y sólido, de textura lisa o fácil de limpiar y su parte superior debe estar inclinada
- Ya sea instalando lockers con el espacio suficiente debajo de los mismos para poder limpiarlos e inspeccionarlos fácilmente, o adhiriendo los lockers al piso

C. Fuentes de Agua Potable

Si brinda fuentes de agua potable, considere lo siguiente:

- Instalar las fuentes de agua potable en lugares convenientes a lo largo del establecimiento para minimizar la distancia que los empleados deben trasladarse para llegar hasta la fuente. Esto es particularmente importante para prevenir la contaminación cruzada de los empleados que trabajan en las áreas de productos crudos o no comestibles y que se trasladan hasta áreas de procesamiento o productos listos para comer para usar una fuente de agua potable. Considere las siguientes ubicaciones para la instalación de fuentes de agua

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



potable:

- Áreas sociales inclusive cafeterías, vestidores (lockers) y sanitarios
- Oficina del Inspector
- Áreas de productos comestibles, inclusive la sala de sacrificio, deshuesado y áreas de despiece
- Áreas de productos no comestibles
- Inmediatamente afuera de los congeladores y refrigeradores
- Áreas de almacenamiento
- Conectar las fuentes de agua potable al suministro de agua potable
- Conectar la descarga o bien directamente al sistema de drenaje subterráneo o a través de una cámara de aire a un eje de desagüe
- Considere fuentes de agua potable que funcionan de forma no manual, y posicionarse como parte integral del lavabo, ubicando el pico para tomar lo suficientemente elevado como para evitar salpicar desde el lavabo

D. Sanitarios

Los sanitarios pueden transformarse fácilmente en una posible fuente de contaminación del producto. Tenga en cuenta lo siguiente para el diseño, la ubicación en la distribución del establecimiento y al determinar la cantidad de sanitarios que deban brindarse:

- Separar los sanitarios de las salas y compartimentos en donde se preparan, almacenan y manipulan los productos
- Puertas automáticas
- Ventilación hacia la parte exterior del edificio
- Distribuir los sanitarios para que puedan ingresarse a través de vestidores o vestíbulos intermedios y no directamente desde la sala de producción o almacenamiento

E. Áreas y Salas de Comedor

Tenga en cuenta lo siguiente para prevenir que los empleados contaminen los productos o contaminen sus alimentos con microbios trasladados desde los productos crudos o desde sus espacios de trabajo:

- Proporcionar comedores independientes para los empleados

F. Lavabos para Manos

Uno de los pasos más importantes que usted puede tomar para prevenir la contaminación cruzada del producto por parte de sus empleados es proporcionar lavabos para manos ubicados en lugares convenientes. Considere proporcionar lavabos para manos en o cerca de los sanitarios, vestidores (lockers) y salas de producción. Asimismo, considere:

- Proporcionar lavabos para manos que no sean operados manualmente
- Proporcionar agua corriente fría y caliente, jabón y toallas descartables
- Proporcionar lavabos para manos en las salas sociales y en las áreas de los productos, combinando un grifo que brinde tanto agua fría como caliente por sobre el borde del tazón para permitir tanto el lavado de manos como de brazos

G. Ventilación

Al diseñar sus salas sociales, la ventilación para los sanitarios y vestidores puede prevenir el ingreso de olores desde las áreas de producción. Considere lo siguiente:

- Ventilación mecánica (ej., extractor) para salas sociales, sanitarios y vestidores que no cuenten con aire acondicionado con el fin de trasladar el aire hacia el exterior
- Proporcionar puertas con laminillas para los vestidores y sanitarios con ventilación

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



trasladada hacia el exterior para facilitar el flujo de aire

H. Empleados que Trabajan en Áreas de Productos No Comestibles

La interacción de los empleados que trabajan en las áreas de productos no comestibles con otros empleados en las salas sociales comunes aumenta el riesgo de la contaminación cruzada del producto. Considere lo siguiente:

- Separar las salas sociales para los empleados que trabajan en áreas tales como salas de curtido, productos condenados o no comestibles, áreas de retención de animales o departamentos de sacrificio de las salas sociales de otros empleados que trabajan con productos crudos o procesados al calor, expuestos y comestibles

10. Equipo e Instrumentos (9CFR§416.3)

(a) El material y la construcción del equipo y los instrumentos utilizados para el procesamiento o para manipular de alguna otra forma el producto o ingredientes comestibles debe facilitar la limpieza profunda y asegurar que su uso no cause la adulteración del producto durante su procesamiento, manipulación o almacenaje. El equipo y los instrumentos deben mantenerse en limpios y desinfectados para no adulterar el producto.

(b) El equipo o los instrumentos no deben estar contruidos o ubicados ni deben operarse de tal forma que evite que los empleados del programa de inspección ejecuten las tareas correspondientes a la inspección del equipo o los instrumentos para determinar si los mismos se encuentran en condiciones sanitarias aceptables.

(c) El material y la construcción de los receptáculos utilizados para almacenar materiales no comestibles deben ser adecuados para que su uso no permita la adulteración de los productos comestibles o la creación de condiciones insalubres. Dichos receptáculos no deben usarse para almacenar productos comestibles y deben contar con marcas distintivas y evidentes para identificar usos permitidos.

CONSIDERACIONES PARA CUMPLIR CON LOS ESTÁNDARES DE DESEMPEÑO

A. Equipo General

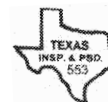
Considere materiales de equipo que cumplan con **21CFR§170-§190** las reglamentaciones de la Administración de Alimentos y Medicamentos (Food and Drug Administration, FDA) relacionadas con el contacto directo de los alimentos. Puede obtener una copia de este documento de la Oficina Gubernamental de Impresión (Government Printing Office, GPO), Superintendente de Documentos, Dirección interna: SSOP, Washington, DC 20402-9328.

B. Equipo e Instrumentos

Los equipos e instrumentos usados para manipular y preparar el producto o ingrediente comestible en cualquier establecimiento oficial deben ser fáciles de limpiar y no constituir una fuente de contaminación. Considere lo siguiente:

- Superficies de contacto lisas; mantenidas libres de marcas, rajaduras, grietas y hendiduras; anticorrosivas y anti abrasivas; no absorbentes; inastillable; no tóxicas; e incapaz de migrar hacia los productos alimenticios
- No se deben pintar las superficies del equipo ni las áreas en o por encima del área de contacto directo con el producto
- Los materiales de construcción que constituyen fuentes de contaminación incluyen el cadmio, antimonio o plomo como enchapado o el material base del enchapado, plomo que exceda el 5 por ciento de aleación e instrumentos esmaltados y porcelana utilizados en la manipulación y procesamiento del producto
- Diseñar e instalar el equipo para descartar elementos extraños tales como lubricantes, intercambiadores térmicos, condensados, soluciones de limpieza, desinfectantes y otros materiales que no sean alimentos con el fin de evitar la contaminación o adulteración de los productos e ingredientes alimentarios

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



- Equipo que sea auto vaciante o diseñado para evacuar el agua
- Todas las superficies en contacto con el producto permiten el contacto con soluciones de limpieza y agua de enjuague
- Sistemas de limpieza *in situ* (CIP) con procedimientos de saneamiento son tan completos y efectivos como aquéllos que usaría para el saneamiento del equipo desmontado
- Tenga en cuenta lo siguiente para quitar los residuos orgánicos e inorgánicos del/en los sistemas CIP:
 - Aflojar con soluciones de limpieza y desinfección y agua de enjuague todas las superficies interiores del sistema
 - Sistemas que cuentan con función de auto vaciado, sin áreas bajas o flojas
 - Interior de tuberías en acero inoxidable sumamente pulido para una fácil inspección
 - Codos fácilmente extraíbles con rápidos mecanismos de desconexión instalados en cada cambio de dirección
 - Codos cortos para permitir que se verifique que el interior está limpio

11. Operaciones Sanitarias (9CFR§416.4)

(a) Todas las superficies que entren en contacto con los alimentos, inclusive las superficies de contacto con instrumentos y equipos, deben limpiarse y desinfectarse con la frecuencia que se estime necesaria para prevenir la creación de condiciones insalubres y la alteración del producto.

(b) Todas las superficies de las instalaciones, equipos e instrumentos que entren en contacto con productos no alimentarios y que se utilicen en las operaciones del establecimiento deben limpiarse y desinfectarse con la frecuencia que se estime necesaria para prevenir la creación de condiciones insalubres y la alteración del producto.

(c) Los compuestos de limpieza, los agentes de desinfección, los auxiliares de procesamiento y otros químicos utilizados por un establecimiento deben ser seguros y efectivos según las condiciones de uso. Dichos químicos deben utilizarse, manipularse y almacenarse de forma tal de no adulterar el producto o crear condiciones insalubres. Los empleados del programa de inspección del FSIS deben tener acceso a la documentación que fundamente la seguridad del uso de un químico en un ambiente de procesamiento de alimentos.

(d) Se debe proteger el producto de cualquier adulteración durante su procesamiento, manipulación, almacenamiento, carga y descarga en o durante el traslado desde establecimientos oficiales.

12. Higiene de los Empleados (CFR§416.5)

(a) Aseo personal. Todas las personas que trabajan en contacto con el producto, las superficies de contacto con los alimentos y los materiales de empaquetamiento del producto deben respetar las prácticas de higiénicas durante la duración de su turno con el fin de prevenir la adulteración del producto y la creación de condiciones insalubres.

(b) Vestimenta. Los delantales, levitas y otro tipo de prendas de vestir que usen las personas que manipulan el producto deben estar fabricados con material descartable o fácil de limpiar. Se debe usar ropa limpia desde el comienzo de cada día laborable y se debe cambiar la vestimenta durante el día con la frecuencia que se considere necesaria para prevenir la adulteración del producto y la creación de condiciones insalubres.

(c) Control de enfermedades. Cualquier persona que sufra o aparente sufrir una enfermedad infecciosa, herida abierta, inclusive furúnculos, llagas o heridas infectadas, o cualquier otra anomalía fuente de contaminación microbiana, debe abstenerse de realizar cualquier operación que podría resultar en la adulteración del producto y la creación de condiciones insalubres hasta que se resuelva el padecimiento médico.

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.

OBTENCIÓN DE UN PERMISO DE INSPECCIÓN O EXENCIÓN PERSONAL PARA EL SACRIFICIO DE GANADO Y PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE CARNES O AVES

Capítulo 5: Estándares sobre Procedimientos Operacionales de Saneamiento (Sanitation Standard Operating Procedures, SSOP)

Todos los establecimientos deben cumplir con dos grupos normativos pertinentes al tema sanitario. El primer grupo está constituido por los Estándares de Desempeño Sanitario (Sanitation Performance Standards, SPS). El segundo grupo está constituido por los Estándares sobre Procedimientos Operacionales de Saneamiento (Sanitation Standard Operating Procedures, SSOP). Si un establecimiento desea evitar la creación de condiciones insalubres que podrían causar la adulteración del producto, es necesario el cumplimiento de ambos grupos normativos. Tratamos la normativa SPS en el Capítulo 4, y en este capítulo tratamos la normativa SSOP.

Antes de que podamos otorgar la inspección, los establecimientos que realizan operaciones en función de cualquier permiso estatal deben desarrollar normativas SSOP escritas personalizadas a sus establecimientos. La normativa SSOP escrita describe los procedimientos de saneamiento que el establecimiento realizará diariamente. En general, la normativa SSOP contiene procedimientos establecidos que deben cumplirse rutinariamente para garantizar un ambiente limpio, lo que permitirá elaborar productos alimentarios inocuos y sin adulterar.

Todos los establecimientos con un **Permiso de Inspección**, un **Permiso de Exención Personal** o un **Permiso de Exención para Aves o Conejos** deben cumplir con **9CFR§416.11 a §416.16**, estableciendo la obligación de contar con estándares de procedimientos operacionales de saneamiento por escrito (Saneamiento SOP o SSOP). Esta documentación escrita debe estar disponible para el *Programa de Inspección de Carnes y Aves de Texas (Programa estatal)* en todo momento.

El *Programa de Inspección de Carnes y Aves de Texas (Programa estatal)* verificará que los establecimientos oficiales cumplen con los requisitos normativos SSOP, sin tomar en cuenta si los establecimientos consideran la información presentada en este documento. Nuevamente, los principios expuestos en el presente documento no constituyen requisitos, y los establecimientos no podrán citar este documento como documentación de apoyo de su o sus opciones relacionadas con el diseño, la construcción, el mantenimiento o las operaciones para cumplir con la normativa SPS.

1. Reglas generales (9CFR§416.11)

"De conformidad con los requisitos establecidos en esta parte, cada establecimiento oficial debe crear, implementar y mantener procedimientos estándar operacionales de saneamiento por escrito (normativa SOP de Saneamiento)".

2. Desarrollo de la Normativa SSOP (9CFR§416.12)

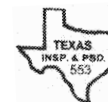
(a) La normativa de SOP de Saneamiento debe describir todos los procedimientos que un establecimiento oficial realizará diariamente, antes y durante las operaciones, suficientes para prevenir la contaminación directa o la adulteración del o los productos.

(b) La normativa SOP de Saneamiento debe estar firmada y fechada por el individuo con la autoridad general in situ o un oficial de mayor rango del establecimiento. Esta firma debe significar que el establecimiento implementará la normativa SOP de Saneamiento en función de las disposiciones establecidas y observará la normativa SOP de Saneamiento de conformidad con los requisitos establecidos en esta parte. La normativa SOP de Saneamiento debe firmarse y fecharse al implementarse inicialmente la normativa SOP de Saneamiento y siempre que se implemente cualquier modificación a la normativa SOP de Saneamiento.

(c) Los procedimientos establecidos en la normativa SOP de Saneamiento que se deben realizar antes de las operaciones deben identificarse como tales y deben abordar, como mínimo, la limpieza de las superficies que entran en contacto con los alimentos correspondientes a las instalaciones, el equipo y los instrumentos.

(d) La normativa SOP de Saneamiento debe especificar la frecuencia con que se deberá ejecutar cada uno de

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



los procedimientos establecidos en la normativa SOP de Saneamiento, así como también se debe identificar al empleado o empleados del establecimiento responsables de la implementación y el mantenimiento de dicha/s disposición/es.

La normativa SSOP puede identificar al o los empleados del establecimiento (preferentemente, posiciones en lugar de nombres específicos de los empleados del establecimiento) responsables de la implementación y el mantenimiento de la normativa SOP de Saneamiento. El establecimiento identificará al o los empleados del establecimiento para que monitoreen y evalúen la efectividad de la normativa SOP de Saneamiento y para que realicen las correcciones pertinentes. El empleado de la posición identificada podrá implementar uno o más de los siguientes métodos para ejecutar la evaluación: (1) organoléptico (sensorial: ej., vista, tacto, olfato); (2) químico (ej., verificación del nivel del cloro); (3) microbiológico (ej., exudado microbiano y cultivo de las superficies de los equipos e instrumentos que entran en contacto con el producto).

Los establecimientos pueden especificar el método, la frecuencia y los procesos de registro asociados con el monitoreo.

3. Implementación de la Normativa SSOP y el Monitoreo (9CFR§416.13)

(a) Antes de comenzar las operaciones, cada establecimiento oficial debe realizar procedimientos pre-operacionales establecidos en la normativa SOP de Saneamiento.

(b) Cada establecimiento oficial debe realizar todos los procedimientos restantes establecidos en la normativa SOP de Saneamiento en función a las frecuencias especificadas.

(c) Cada establecimiento oficial debe monitorear diariamente la implementación de los procedimientos establecidos en la normativa SOP de Saneamiento.

A. Saneamiento Pre-operacional

De conformidad con **9CFR§416.12(c)**, los procedimientos de saneamiento pre-operacionales deben abordar, como mínimo, la limpieza de las superficies que entran en contacto con los alimentos correspondientes a las instalaciones, el equipo y los instrumentos. Los procedimientos pre-operacionales establecidos para el saneamiento deben resultar en instalaciones, equipos e instrumentos limpios antes de comenzar la producción. Se considera que las instalaciones, el equipo y los instrumentos están limpios cuando los mismos están libres de suciedad, desechos de tejidos, químicos u otras sustancias perjudiciales que podrían contaminar un producto alimentario de carne o ave. Los procedimientos pre-operacionales establecidos para el saneamiento deben describir la rutina sanitaria diaria que se utiliza para prevenir la contaminación directa o la adulteración del producto. Los procesos sanitarios deben incluir la limpieza de las superficies que entran en contacto con los productos correspondientes a las instalaciones, el equipo y los instrumentos para prevenir la contaminación directa o la adulteración del producto.

Los siguientes dos procedimientos sanitarios de saneamiento pre-operacional no constituyen requisitos normativos de SSOP; sin embargo, sería bueno que incluyera lo siguiente:

- Descripciones correspondientes al desmontaje del equipo, re-ensamblaje luego de la limpieza, uso de químicos aceptables según las instrucciones de la etiqueta y técnicas de limpieza
- La aplicación de desinfectantes a las superficies que entran en contacto con el producto luego de la limpieza con el fin de disminuir o destruir la bacteria que podría haber sobrevivido al proceso de limpieza

B. Saneamiento Operacional

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



Todos los establecimientos de carnes y aves deben describir las rutinas diarias sanitarias que el establecimiento realizará durante las operaciones para prevenir la contaminación directa o la adulteración del producto. Los procedimientos establecidos para el saneamiento operacional deben resultar en un ambiente higiénico para preparar, almacenar o manipular los productos alimentarios de carne o ave de conformidad con la sección 416 del Reglamento de Inspección de Carnes y Aves. Los procedimientos establecidos durante las operaciones pueden incluir, si corresponde:

- Saneamiento de las instalaciones, el equipo y los instrumentos durante la producción, según corresponda, durante descansos, entre turnos y limpieza en la mitad del turno
- Higiene del empleado: incluye la higiene personal, la limpieza de las prendas de vestir y guantes, cobertores de cabello, lavado de manos, salud, etc.
- El manipuleo del producto en áreas para productos crudos y cocidos
- Control de la condensación

Los procedimientos sanitarios establecidos para el saneamiento variarán de acuerdo a cada establecimiento. Los establecimientos con procesamientos complejos necesitan procedimientos de saneamiento adicionales para asegurar un ambiente inocuo y prevenir la contaminación cruzada.

C. Monitoreo

El o los empleados designados por el establecimiento deben monitorear SSOP y documentar el cumplimiento SSOP y cualquier acción correctiva tomada con el fin de evitar la contaminación o adulteración directa del producto. Para el monitoreo del saneamiento pre-operacional, considere evaluar y documentar la limpieza efectiva de todas las superficies de contacto con el producto correspondientes a las instalaciones, equipo y/o instrumentos que el establecimiento utilizará al comienzo de la producción. Para el monitoreo del saneamiento operacional, considere documentar el cumplimiento de la normativa SSOP, inclusive las acciones que identifiquen y corrijan las situaciones o circunstancias de contaminación directa del producto que se originen en diversas fuentes ambientales (instalaciones, equipo, plagas, etc.) o se presenten como causa de las prácticas de los empleados (higiene personal, manipuleo del producto etc.).

4. Mantenimiento de SSOP (9CFR§416.14)

Cada establecimiento oficial debe evaluar rutinariamente la efectividad de la normativa SOP de Saneamiento y los procedimientos establecidos en la misma correspondientes a la prevención de la contaminación directa o adulteración del o los productos y debe revisar ambos según sea necesario para salvaguardar su vigencia y eficacia en relación con los cambios en las instalaciones, el equipo, las operaciones o el personal.

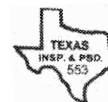
El establecimiento debe actualizar SSOP de modo que reflejen los cambios del equipo, las instalaciones, los procesos, las nuevas tecnologías o el o los empleados designados del establecimiento.

5. Acciones Correctivas (9CFR§416.15)

(a) Cada establecimiento oficial debe tomar la o las acciones correctivas que correspondan cuando o bien el establecimiento o FSIS determine que la normativa SOP de Saneamiento o los procedimientos establecidos en la misma, o la implementación o mantenimiento de la normativa SOP de Saneamiento, podrían haber permitido la contaminación directa o adulteración del o los productos.

(b) Las acciones correctivas incluyen procedimientos para asegurar el desecho adecuado del o los productos que podrían estar contaminados, restaurar las condiciones sanitarias y prevenir la reincidencia de la contaminación directa o adulteración del o los productos, inclusive la reevaluación y modificación adecuada

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



de la normativa SOP de Saneamiento y los procedimientos establecidos en dicha normativa o las mejoras que correspondan para la ejecución de la normativa SOP de Saneamiento o los procedimientos establecidos en dicha normativa.

Las acciones correctivas de SSOP debe incluir el restablecimiento de las condiciones sanitarias, documentación sobre los productos involucrados (si correspondiera) y medidas preventivas para evitar la reincidencia. En caso de apartamiento de los procedimientos sanitarios establecidos en SSOP, el establecimiento debe tomar las acciones correctivas y preventivas para evitar la contaminación directa o adulteración del producto. El establecimiento debe registrar las acciones correctivas y preventivas que se ejecuten. Considere capacitar a los empleados y a los funcionarios de la gerencia en el uso del protocolo para documentar las acciones correctivas.

6. Requisitos para la Gestión de Registros (9CFR§416.16)

(a) Cada establecimiento oficial debe mantener registros diarios suficientes para documentar la implementación y el monitoreo de la normativa SOP de Saneamiento y cualquier acción correctiva que se hubiera ejecutado. El o los empleados del establecimiento establecidos en la normativa SOP de Saneamiento como responsables de la implementación y el monitoreo del o los procedimientos dispuestos en la normativa SOP de Saneamiento deben autenticar estos registros con sus iniciales y la fecha.

(b) Los registros requeridos por esta parte podrán mantenerse en computadoras siempre que el establecimiento implemente los controles correspondientes para asegurar la integridad de los datos electrónicos.

(c) Los registros requeridos por esta parte deben guardarse, por lo menos, durante 6 meses y deben estar disponibles para FSIS. Todos estos registros deben mantenerse en el establecimiento oficial durante las 48 horas inmediatamente siguientes a la finalización, y posteriormente podrán guardarse en instalaciones fuera del establecimiento siempre que dichos registros estén disponibles para FSIS dentro de las 24 horas de que los mismos sean solicitados.

El establecimiento debe guardar todos los registros del mismo correspondientes al monitoreo del saneamiento pre-operacional y operacional, inclusive las acciones correctivas para prevenir la contaminación directa o adulteración del producto, durante seis (6) meses, y dichos registros deben estar disponibles para el *Programa estatal*. Luego de 48 horas, el establecimiento podrá guardar los registros en una ubicación fuera de sus instalaciones, pero debe permitir que el *Programa estatal* cuente con acceso a dichos registros dentro de las 24 horas de solicitados los mismos.

7. Muestra de SSOP Proporcionada por FSIS

El FSIS proporciona una muestra de SSOP, la cual se encuentra en el *Anexo C*. Este documento se proporciona únicamente con fines educativos y se recomienda su estudio, pero no lo utilice literalmente.

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.

OBTENCIÓN DE UN PERMISO DE INSPECCIÓN O EXENCIÓN PERSONAL PARA EL SACRIFICIO DE GANADO Y PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE CARNES O AVES

La información contenida en este Anexo es meramente informativa y no debe considerarse como instructiva. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.

Anexo A: FUENTES DE EXTENSIÓN

El *Programa de Inspección de Carnes y Aves de Texas* (Programa estatal) es responsable de regular la industria de sacrificio de ganado y procesamiento de carnes o aves. Los empleados del *Programa estatal* verifican que los establecimientos cumplen con los requisitos normativos, y documentamos e informamos cualquier clase de incumplimiento que ocurriera. Para evitar conflictos de intereses reales o incluso la presentación de potenciales conflictos de intereses, los empleados del *Programa estatal* tienen prohibido aconsejar, propugnar, dirigir, apoyar, proponer, recomendar, sugerir o de cualquier otra manera informar a los establecimiento sobre el "cómo" relacionado con los aspectos de construcción, operación y mantenimiento de sus instalaciones u operaciones que le permitirán cumplir con los requisitos normativos.

Los establecimientos son responsables de la construcción, la operación, el mantenimiento, etc. de sus instalaciones y operaciones para cumplir con los requisitos normativos. **Nosotros no podemos aceptar la siguiente declaración como documentación de apoyo para las decisiones del establecimiento: *Lo hice de tal forma debido a que el empleado del Programa estatal me indicó el quién/qué/cuándo/dónde/cómo en relación con el tema.***

Por un lado, los empleados del *Programa estatal* proporcionarán asistencia a los establecimientos a través de la explicación de los requisitos normativos, brindando información de contacto sobre grupos que podrían ayudar al establecimiento, brindando información sobre oportunidades de capacitación, etc.

El *Programa estatal* proporciona esta lista para que le sirva de ayuda; esta información no representa una "lista aprobada", y no asumimos ninguna responsabilidad debido a acciones o inacciones por parte de cualquier Persona incluida en esta lista. Si usted es, o si tiene conocimiento de, otra referencia, por favor comuníquese con nosotros en la oficina central del *Programa estatal*.

Información de Contacto de la Unidad de Garantía de Seguridad de la Carne

Unidad de Garantía de Seguridad de la Carne - Código postal 1872
Departamento Estatal de Servicios de Salud de Texas
1100 W. 49th St.
P.O. Box 149347
Austin, TX 78714-9347

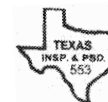
(512) 834-6760 Teléfono
(512) 834-6763 Fax

- Programa de Inspección de Carnes y Aves de Texas <http://www.dshs.state.tx.us/msa>
- Unidad de Garantía de Seguridad de la Carne de Texas <http://www.dshs.state.tx.us/msa>

Enlaces a los requisitos normativos:

- **9CFR§300-§599 (Título 9 Animales y Productos Animales, Código de Regulaciones Federales, §300-§599, Servicios de Inspección de Inocuidad Alimentaria):** <http://ecfr.gpoaccess.gov>
- **Ley de Inspección de Carnes y Aves de Texas (Código de Salud y Seguridad de Texas,**

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



Capítulo 433): <http://tlo2.tlc.state.tx.us/statutes/hs.toc.htm>

- **25TAC§221** (Título 25 Código Administrativo de Texas (Texas Administrative Code, TAC), Parte 1, Departamento Estatal de Servicios de Salud, Capítulo 221 Garantía de Seguridad de la Carne, Subcapítulo B Inspección de Carnes y Aves): [http://info.sos.state.tx.us/pls/pub/readtac\\$ext.viewtac](http://info.sos.state.tx.us/pls/pub/readtac$ext.viewtac)

Información de Contacto de la Alianza Internacional de HACCP

El FSIS ha identificado Coordinadores estatales del sistema HACCP para asistir a los establecimientos en el desarrollo de Planes HACCP y otros aspectos para cumplir con los requisitos normativos. El Coordinador HACCP de Texas es la Alianza Internacional de HACCP; ésta se encuentra en el Departamento de Ciencias Animales de Texas A&M University.

- International HACCP Alliance <http://www.haccpalliance.org>

Información de Contacto de la Asociación de Procesamiento de Carne

Varias asociaciones de procesamiento de carnes podrán contar con información sobre la disponibilidad de la capacitación o podrán recomendar consultores capacitados del sistema HACCP para ayudarlo.

- Asociación Americana de Procesadores de Carne (American Association of Meat Processors) <http://www.aamp.com>
- Asociación Conjunta Oklahoma-Texas de Procesadores de Carne (Oklahoma-Texas Meat Processors Association) <http://www.otmpa.com>
- Asociación de Carne del Suroeste (Southwest Meat Association) <http://www.southwestmeat.org>
- Asociación de Procesadores de Carne de Texas (Texas Association of Meat Processors)

Teléfono: 979 -458-0530

Las facultades y universidades, individuos y comercios podrán estar calificados como Autoridades del Proceso y podrán ayudar en la promoción de asistencia para establecimientos nuevos y existentes que tratan con el sacrificio de ganado y procesamiento de carnes y aves.

Información de Contacto de FSIS

El *Programa estatal* está asociado con el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (Food Safety Inspection Service, FSIS), y le recomendamos que visite la gran variedad de páginas con las cuales cuenta esta división. El FSIS realiza talleres en todo el país y puede brindar una guía y video de autoestudio a través del Programa de Extensión del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) (<http://www.fsis.usda.gov>).

- Página de inicio: Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (Food Safety Inspection Service), USDA <http://www.fsis.usda.gov>
- Ley de Igualdad y de Aplicación de Regulaciones a la Pequeña Empresa (Small Business Regulatory Enforcement Fairness Act, SBREFA) <http://www.sba.gov/advo/laws/sbrefa.html>
- Código de Regulaciones Federales del FSIS <http://www.gpoaccess.gov/cfr/index.html>
- Directiva 5000.1 del FSIS: Verificación del Sistema de Seguridad Alimentario del Establecimiento - Revisión 1 (95 páginas) http://www.fsis.usda.gov/regulations_&_policies/5000_Series-Program_Services/index.asp
- Contactos y Coordinadores HACCP http://www.fsis.usda.gov/contact_us/_state_haccp_contacts_&_coordinators/index.asp

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



- Página para Establecimientos Pequeños y Muy Pequeños
http://www.fsis.usda.gov/Small_Very_Small_Plants/index.asp
- Personal de Etiquetado y Protección al Consumidor (LARC)
http://www.fsis.usda.gov/About_FSYS/labeling_&_consumer_protection/index.asp
- Regístrese en el servicio de alertas por correo electrónico del FSIS para recibir información actualizada:
http://www.fsis.usda.gov/news_&_events/email_subscription/index.asp

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.

OBTENCIÓN DE UN PERMISO DE INSPECCIÓN O EXENCIÓN PERSONAL PARA EL SACRIFICIO DE GANADO Y PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE CARNES O AVES

La información contenida en este Anexo es meramente informativa y no debe considerarse como instructiva. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.

Anexo B: MUESTRA DE LA CERTIFICACIÓN DE AGUA Y AGUAS RESIDUALES DEL FSIS

CARTA DE MUESTRA DEL FSIS CORRESPONDIENTE AL SUMINISTRO DE AGUA MUNICIPAL APROBADO

<<MEMBRETE DE LA AUTORIDAD DE APROBACIÓN >>

Mi O'Globin Meat Packers, Inc.
9876 Meat Packers Row
Dripping Springs, TX 12345

Estimado Señor:

Certifico que City Municipal Water Co. aprobó el agua potable de Mi O'Globin Meat Packers, Inc., ubicado en 9876 Meat Packers Row, Dripping Springs, Texas. La <<AUTORIDAD DE APROBACIÓN>> aprobó a City Municipal Water Co. Esta agua es potable y cumple con las pruebas establecidas por la Agencia de Protección Ambiental en sus "Estándares de Agua Potable".

Adjunto encontrará una certificación de potabilidad del agua actual y un informe de la muestra de laboratorio de <<AUTORIDAD DE APROBACIÓN>>.

Atentamente,

Sr. Cer T Fier
<<Título>>

CARTA DE MUESTRA DEL FSIS PARA EL SISTEMA DE ALCANTARILLADO APROBADO

<<MEMBRETE DE LA AUTORIDAD DE APROBACIÓN >>

Mi O'Globin Meat Packers, Inc.
9876 Meat Packers Row
Dripping Springs, TX 12345

Estimado Señor:

Certifico que Mi O'Globin Meat Packers, Inc., ubicado en 9876 Meat Packers Row, Dripping Springs, Texas, está conectado al Sistema de alcantarillado municipal de Dripping Springs. Inspeccioné el sistema de desecho del establecimiento y considero que el mismo es aceptable según los estándares de este departamento.

Atentamente,

Sra. Cer T Fier
<<Título>>

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.

OBTENCIÓN DE UN PERMISO DE INSPECCIÓN O EXENCIÓN PERSONAL PARA EL SACRIFICIO DE GANADO Y PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE CARNES O AVES

La información contenida en este Anexo es meramente informativa y no debe considerarse como instructiva. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.

Anexo C: MUESTRA DE SSOP PROPORCIONADA POR FSIS

GENERAL

Mi O'Globin Meat Packers, Inc. es un establecimiento de procesamiento de carnes rojas. Este establecimiento recibe carne de res y puerco para su procesamiento. Este establecimiento corta y pica el producto y lo empaca.

ESTRUCTURA DE LA ADMINISTRACIÓN

- Propietario –
- Gerente –
- Líder de Equipo 1 –
- Líder de Equipo 2 –

Los Líderes de Equipo son responsables de implementar y monitorear diariamente las normativas SOP de Saneamiento y registrar sus observaciones y las acciones correctivas que se hubieran ejecutado. Los Líderes de Equipo son responsables de capacitar y asignar tareas específicas a otros empleados y monitorear su rendimiento en función de la normativa SOP de Saneamiento. El Gerente del Establecimiento mantendrá todos los registros, datos, listas de verificación y otra información pertinente en relación con la normativa SOP de Saneamiento en actas y facilitará su acceso al personal de inspección según se solicite.

I. SANEAMIENTO PRE-OPERACIONAL: OBJETIVO DE LIMPIEZA PARA EL EQUIPO Y LAS INSTALACIONES

A. Los Líderes de Equipo o su delegado desmontará, limpiará y desinfectará todo el equipo antes de comenzar la producción.

1. Procedimiento sanitario del establecimiento para el saneamiento del equipo.

El Líder de Equipo o su delegado deberá realizar lo siguiente:

- a. Quitar los desechos de producción de todos los equipos.
- b. Enjuagar el equipo con agua potable para quitar los desechos restantes.
- c. Aplicar un limpiador aprobado al equipo y limpiarlo adecuadamente.
- d. Desinfectar el equipo con desinfectante aprobado y enjuagarlo con agua potable.
- e. Montar nuevamente el equipo luego de la inspección pre-operacional por parte del gerente de planta o personal de inspección.

2. Implementación, monitoreo y gestión de registros

El Líder de Equipo realiza inspecciones de saneamiento diarias utilizando el método organoléptico luego de la finalización de las tareas de saneamiento pre-operacionales del equipo. El Líder de Equipo registrará los resultados en un formulario de Saneamiento Pre-operacional. Si el Líder de Equipo considera que el equipamiento es aceptable, el Líder de Equipo marcará el renglón correspondiente en el formulario. Si el Líder de Equipo determina que el equipamiento no es aceptable, documentarán tales acciones y tomarán las acciones correctivas correspondientes.

3. Acciones correctivas

Si el Líder de Equipo determina que el equipamiento que se está inspeccionando no pasa la prueba organoléptica, el Líder de Equipo repetirá el procedimiento y las inspecciones de limpieza. El Líder de Equipo monitoreará la limpieza del equipo que se está inspeccionando y, si fuera necesario, recapacitará a los empleados. El Líder de Equipo registra las acciones correctivas en

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



los formularios de saneamiento pre-operacionales.

B. Limpieza de las instalaciones inclusive pisos, paredes y techos.

1. Procedimientos de limpieza

- a. Barra los residuos y deséchelos.
- b. Enjuague las instalaciones con agua potable.
- c. Limpie las instalaciones con un limpiador aprobado.
- d. Enjuague las instalaciones con agua potable.

2. Limpieza de pisos y paredes

- a. Limpie los pisos y las paredes al final de cada día de producción.
- b. Limpie los techos según sea necesario.

3. Monitoreo del establecimiento

- a. El Líder de Equipo realiza inspecciones organolépticas diarias antes de comenzar las operaciones.
- b. El Líder de Equipo registra los resultados en un formulario de saneamiento pre-operacional.

4. Acción correctiva

Cuando el Líder de Equipo descubre que las instalaciones no pasan la inspección organoléptica, se repiten los procedimientos e inspecciones de limpieza. El Líder de Equipo inspecciona la limpieza de las instalaciones y recapacita a los empleados según sea necesario. El Líder de Equipo registra la acción correctiva para prevenir la contaminación directa o adulteración del producto en los formularios de saneamiento pre-operativos.

II. SANEAMIENTO OPERACIONAL: OBJETIVO DE LIMPIEZA PARA EL EQUIPO Y LAS INSTALACIONES

A. El procesamiento se realiza en función de condiciones sanitarias con el fin de prevenir la contaminación directa y cruzada del producto.

1. Procedimientos sanitarios para el procesamiento

- a. Los empleados limpian y desinfectan las manos, guantes, cuchillos y otros instrumentos de mano, tablas para cortar, etc., según sea necesario durante el procesamiento con el fin de prevenir la contaminación de los productos.
- b. Durante el correr del día, según sea necesario, los empleados limpian y desinfectan todas las mesas del equipo y otras superficies que entren en contacto con el producto.
- c. Cuando los empleados abandonan el área de procesamiento, éstos cuelgan las prendas de vestir, tales como delantales y guantes, en las áreas designadas. Los empleados mantienen las prendas de vestir limpias y desinfectadas y se cambian, por lo menos, una vez al día y con mayor asiduidad si fuera necesario.

2. Monitoreo y gestión de registros

El Líder de Equipo es responsable de asegurar que todos los empleados cumplan con las medidas de higiene, los procedimientos sanitarios de manipuleo y los procedimientos de limpieza. El Líder de Equipo monitorea los procedimientos de saneamiento durante el día y registra los resultados diariamente en un formulario de Saneamiento Operacional.

3. Acción correctiva

El Líder de Equipo identifica los problemas de limpieza, detiene la producción si fuera necesario y notifica a los empleados del área de procesamiento para que tomen las medidas correspondientes para corregir los problemas sanitarios. Si es necesario, el Líder de Equipo recapacita a los empleados de procesamiento y registra las acciones correctivas en el formulario de Saneamiento Operacional.

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.

OBTENCIÓN DE UN PERMISO DE INSPECCIÓN O EXENCIÓN PERSONAL PARA EL SACRIFICIO DE GANADO Y PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE CARNES O AVES

La información contenida en este Anexo es meramente informativa y no debe considerarse como instructiva. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.

Anexo D: CONSTRUCCIÓN Y PLANIFICACIÓN DE LAS INSTALACIONES (GENERAL)

INTRODUCCIÓN

Consulte el Capítulo 4 para obtener información sobre las consideraciones relacionadas con los Estándares de Desempeño Sanitario (SPS).

En este anexo presentamos algunos principios generales para la construcción y el mantenimiento de las condiciones sanitarias en establecimientos de sacrificio y procesamiento de ganado. Los establecimientos que tengan presente los temas expuestos en este capítulo pueden estar casi seguros que pueden cumplir con las normas establecidas en los Estándares de Desempeño Sanitario (Sanitation Performance Standards, SPS). Los establecimientos deben tener en cuenta que cada ambiente de sacrificio y procesamiento es único. En algunos casos, los principios que se presentan en este capítulo podrán resultar inadecuados para asegurar el cumplimiento de SPS o para prevenir la adulteración de los restos animales o productos en su finca y según sus condiciones operacionales. Sin embargo, los establecimientos que opten por innovar o personalizar sus construcciones y/o procedimientos de saneamiento podrán encontrar que este documento resulta de mucha utilidad como punto de partida para la construcción de sus nuevas instalaciones o reformar sus instalaciones existentes.

Si bien el cumplimiento de las disposiciones normativas es obligatorio, los principios generales descritos en este capítulo no constituyen "requisitos". Los establecimientos deben cumplir con la normativa SPS, lo cual podrán realizar a través de la práctica de cualquier medio que consideren apropiado y para lo cual cuenten con documentación de apoyo que fundamente que su solución resultará en el cumplimiento de las normas sobre los estándares de desempeño. Nuevamente, estos principios no constituyen requisitos, y los establecimientos no podrán citar este documento como documentación de apoyo de su o sus opciones relacionadas con el diseño, la construcción, el mantenimiento o las operaciones para cumplir con la normativa SPS.

El *Programa de Inspección de Carnes y Aves de Texas (Programa estatal)* verificará que los establecimientos oficiales cumplen con las normas SPS, sin tomar en cuenta si los establecimientos usan la información presentada en este documento.

CONSIDERACIONES GENERALES

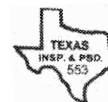
1. Ubicación

Seleccionar la ubicación para su establecimiento constituye un factor importante en la consecución de ambientes sanitarios para la producción de productos de carne y ave. Al seleccionar una ubicación, es aconsejable que tenga en cuenta el ambiente físico del sitio; la accesibilidad; la separación de su recinto de otros negocios; las áreas comunes que comparte con otros establecimientos; y si realizará negocios no inspeccionados por parte del *Programa estatal* tales como la venta al público o el sacrificio a modo personal en o cerca de su recinto.

A. Sitio

Considere el tamaño del sitio para permitir la construcción de edificios, estacionamientos, caminos de acceso y futuras expansiones. El sitio debe ser lo suficientemente grande como para alojar un suministro de agua potable para cubrir sus necesidades de procesamiento, y un sistema

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



de alcantarillado que pueda administrar desechos líquidos de forma efectiva y procesar el agua creada por su establecimiento. Además, evalúe la existencia de riesgos sanitarios en el lugar en donde se posiblemente se ubicarían sus instalaciones. Considere lo siguiente:

- Ubicar su establecimiento en áreas sin industrias que propensas a la atracción de alimañas tales como vertederos y deshuesaderos
- Ubicar su establecimiento en un área sin olores ni partículas en suspensión en la atmósfera causadas por industrias vecinas u otras fuentes externas que pudieran producir: e.j., refinerías de petróleo, vertederos de basura, establecimientos químicos, establecimientos de desecho de aguas residuales, tintorerías y plantas de celulosa.
- Los vientos predominantes como factor para determinar el la ubicación debido a que los vientos pueden trasladar sustancias procedentes de fuentes distantes

B. Separación de Establecimientos Oficiales y No Oficiales

En ocasiones, un establecimiento está ubicado al lado o en el mismo edificio que otros comercios que no deben someterse a inspección estatal. En estos casos, debe tomar las precauciones necesarias para que las operaciones de los negocios adyacentes no contaminen el producto. Al presentar la *Solicitud del Permiso*, el Solicitante deben enviar un Plan del terreno (designación escrita de los límites del recinto oficial). Ver Capítulo 3.

2. Diagramación

Entre las decisiones importantes que usted toma en relación con la construcción o modificación de un establecimiento es la diagramación de su edificio, inclusive la ubicación de las salas y el equipo, el flujo del producto y las vías de circulación de las personas. No solo es posible que un establecimiento mal diseñado afecte su productividad, sino que también puede resultar en operaciones congestionadas que podrían causar condiciones insalubres.

A. Flujo de las Operaciones

La dirección de ingreso y los medios por los cuales se traslada o fluye el producto dentro de un establecimiento son consideraciones de gran importancia, aunque a menudo descuidadas, que podrían influir enormemente en la inocuidad y seguridad de los productos terminados. Desde el punto de vista del flujo del producto, tenga en cuenta que posibles contaminaciones microbiológicas podrían adulterar todos los productos de carne y aves crudas; aborde esta situación según corresponda.

El producto que está procesando debe fluir progresivamente desde la mayor posible exposición de contaminación hasta la menor posible exposición de contaminación, con procesos intermedios diseñados para quitar o disminuir los contaminantes cuando sea posible. El flujo de aire y personas debe ser justamente opuesto, moviéndose progresivamente desde las áreas más limpias hacia las áreas de menor limpieza.

Considere lo siguiente al diseñar el flujo del producto:

- Trasladar el producto desde las áreas de producción de elementos crudos hasta las áreas de cocción completa, y así disminuir sistemáticamente los riesgos de contaminación a lo largo del camino
- Ubicar los contenedores y receptáculos de basura de modo tal que no constituyan un riesgo de contaminación para el producto
- Seleccionar salas lo suficientemente grandes como para permitir la instalación de todos los equipos necesarios, contando con espacio para ejecutar las operaciones e inspecciones
- Ubicar los pasajes de personas para permitir el máximo espacio para el paso de los

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



- productos, las áreas de trabajo y el equipo de producción
- No obstruir los pasos para los camiones

B. Flujo del Tránsito de Personas

El control inadecuado del flujo del tránsito de personas a través de las áreas de producción operacionales es uno de los riesgos más graves de contaminación del producto. Las personas pueden actuar como portadoras y trasladar contaminantes exteriores tales como suciedad, desechos y alimañas, los cuales constituyen vectores ideales para el crecimiento microbiano y pueden contaminar el producto tanto de forma directa como indirecta. Considere lo siguiente:

- Diseñar las vías de circulación para impedir que los empleados que usted no designa rutinariamente a ciertas áreas de trabajo pasen a través de dichas áreas
 - Por ejemplo, diseñe el flujo de tal modo que el personal que trabaja en las áreas de animales vivos no deba atravesar las áreas de productos cocidos para poder acceder a las salas sociales
- Diseñe las salas sociales tales como los sanitarios, los vestidores (lockers) y las cafeterías de forma tal de minimizar la contaminación causada por las vías de circulación de personas

C. Separación del Producto Crudo y el Listo para Comer

La contaminación cruzada de los productos listos para comer por parte de productos crudos podrá ocurrir si la diagramación del flujo no toma en cuenta la necesidad de mantener estos productos de forma separada. Para prevenir la contaminación cruzada en la preparación de productos, considere lo siguiente:

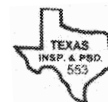
- Separar físicamente las áreas de productos cocidos expuestos de las otras áreas del establecimiento
- Proporcionar pasajes no peatonales para el traslado de productos o suministros
- Usar un sistema de ventilación para alejar el flujo de aire de las áreas de productos cocidos expuestos
- Ubicar equipo de control ambiental, tales como ventiladores y evaporador con bandejas de condensación, alejado del producto (ej., no encima de los productos)
- Separar las salas sociales, almacenamiento en seco, mantenimiento, fabricación de cajas/cartón, empaquetado y áreas de palatización de salas de productos cocidos expuestos
- Cubrir el producto cocido en contenedores rígidos para protegerlo de cualquier contaminación mientras permanece en almacenaje
- Proporcionar refrigeradores y/o congeladores separados para usar con los productos cocidos expuestos
- Proporcionar entradas y salidas independientes para todos los aparatos de cocina de productos expuestos
- No usar el enjuague o las tinas de reacondicionamiento de los productos cocidos

D. Salas para Productos Perecederos

Diseñar y construir salas para productos perecederos de tal forma de inhibir el crecimiento de microorganismos en las operaciones que podrían contaminar el producto. Además, prevenir la contaminación de otras operaciones tales como las salas en donde se preparan ingredientes crudos. Prepare los ingredientes que no sean carnes o aves en una sala o salas independientes de las salas de procesamiento de carnes o aves. Por ejemplo, realice la preparación de vegetales crudos para usar en el producto en una sala independiente de las salas de procesamiento de carnes o aves.

E. Salas y Áreas para Productos Comestibles y No Comestibles

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



Es fácil contaminar los productos comestibles a través del contacto con productos no comestibles, grasas o aguas residuales originadas en áreas de productos no comestibles. Con el fin de prevenir que ocurra esta contaminación, tenga en cuenta lo siguiente:

- Diseñar el flujo del producto no comestible y condensado de forma tal que éste no entre en contacto con el producto comestible
- Separar e identificar el departamento de productos no comestibles, interceptores de grasas y equipo para el tratamiento de aguas residuales en un área definida, alejada de las áreas que se utilizan para los productos comestibles
- Diseñar mangas cerradas semi-cubiertas que conduzcan directamente desde la sala de sacrificio hacia la sala de manipulación de productos no comestibles para prevenir el ingreso de olores desagradables, que emanan de los productos no comestibles y condensados, a las salas de los productos comestibles
- Si el establecimiento no cuenta con instalaciones para el reciclaje de los subproductos de origen animal, proveer instalaciones de almacenamiento refrigeradas y herméticas para mantener estos productos antes de que los mismos se trasladen hacia el establecimiento de reciclaje correspondiente
 - Separar estas instalaciones de almacenaje de las salas de productos comestibles, y construirlas con el fin de prevenir condiciones insalubres, inclusive la atracción o anidación de alimañas
- Pavimentar y encerrar las áreas utilizadas por los camiones de productos no comestibles para facilitar su limpieza y se puedan controlar fácilmente los olores y las alimañas
- Permitir, en donde sea necesario, que la cámara de calderas sea una sala independiente y así prevenir que la suciedad y los olores desagradables ingresen en las salas en donde se procesan o manipulan los productos cárnicos

F. Subproductos para Usar en Alimentos para Animales, Mascotas o Peces

Los establecimientos que procesan subproductos en alimentos para animales, mascotas o peces deben contar con salas descaracterizantes, de enfriamiento, empaquetadoras o para la preparación de los subproductos. Considere lo siguiente:

- Almacenar independientemente los subproductos que usará para producir alimentos para animales, mascotas o peces con el fin de prevenir la contaminación cruzada y su mezcla con productos comestibles

G. Refrigeradores y congeladores

Los refrigeradores y congeladores deben contar con el espacio suficiente para refrigerar y almacenar el producto. Considere lo siguiente:

- Almacenar el producto de forma tal que evite circunstancias que podrían resultar en contaminación
- Construir los refrigerados y congeladores, inclusive las puertas, con materiales que sean fáciles de limpiar y permitan un aseo profundo, y que sean durables, rígidos, impermeables a la humedad, no tóxicos y no corrosivos
- Construir e instalar las puertas del congelador para evitar la acumulación de escarcha y lo suficientemente anchas como para prevenir la contaminación de los productos a través del contacto de éstos con el marco de la puerta
- Equipar los refrigeradores y congeladores con plataformas de piso, paletas u otros medios para asegurar la protección del producto contra la contaminación proveniente del piso

H. Almacenamiento seco

Los materiales de empaque y los ingredientes deben almacenarse para evitar condiciones que

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



podrían causar la contaminación del producto. Considere lo siguiente:

- Almacenar los materiales secos de almacenamiento en una sala dedicada exclusivamente para estos materiales secos
- Construir el área de almacenamiento seco de forma tal que las plataformas puedan espaciarse alejadas de las paredes y pasillos que se encuentran entre las filas con el fin de facilitar la limpieza del área
- Almacenar todos los ingredientes de los productos no cárnicos en contenedores cerrados y etiquetados, sobre bastidores
- Construir las plataformas y los estantes de almacenamiento lo suficientemente elevados del piso para facilitar la limpieza
- Adherir las plataformas al piso para prevenir la anidación de insectos y la acumulación de suciedad y otros materiales

I. Área de Oficina

El hecho de proporcionar suficiente espacio para la oficina permitirá realizar los negocios en un área independiente de las áreas de producción. Proporcionará un área para la oficina, incluso muebles, iluminación, calefacción y servicios sanitarios que sean necesarios, sin cobrar alquiler, y para el uso exclusivo y con fines oficiales, para el Inspector y otros empleados del *Programa estatal* designados para las tareas de inspección a realizarse en su establecimiento, según lo estipulado por la reglamentación.

- Debe tener en cuenta que el *Programa estatal* adoptó el título **9CFR§307.1**: "*Los establecimientos oficiales deben proporcionar un área de oficina, incluso muebles, iluminación, calefacción y servicios sanitarios que sean necesarios, sin cobrar alquiler, para el uso exclusivo y con fines oficiales, para el Inspector y otros empleados designados del Programa (estatal) (para cumplir con tareas de inspección en su establecimiento). Este espacio debe cumplir con la aprobación del supervisor del circuito y debe estar convenientemente ubicado, adecuadamente ventilado y debe contar con lockers apropiados para la protección y el almacenamiento de los suministros del Programa (estatal) y con instalaciones adecuadas para que los empleados del Programa (estatal) cambien su atuendo en caso de que el supervisor del circuito estime necesarias dichas instalaciones para la muda de ropa. A discreción del (Programa estatal), los establecimientos pequeños y muy pequeños que requieran servicios de un inspector que no trabaje a tiempo completo no deben brindar estas instalaciones si existieran instalaciones adecuadas en un lugar cercano convenientemente ubicado... "*

J. Áreas Vehiculares Afuera del Edificio

Designa áreas para vehículos afuera de su edificio de modo de brindar espacio suficiente para camiones y otros vehículos con el fin de operar sin dañar su edificio y prevenir condiciones insalubres que podrían contaminar el producto en su establecimiento. Considere lo siguiente:

- El uso de hormigón o materiales similares de superficies duras para pavimentar el área de estacionamiento de vehículos y las áreas de carga y descarga facilita la limpieza y eliminan la posibilidad de charcos de agua o polvo
- Proporcionar desagües adecuados en las áreas ubicadas afuera del edificio, en donde se realizan tareas de cargas y descargas
- Restringir el desagüe de los muelles de carga al área inmediatamente cercana al área del muelle
- Designar áreas para vehículos lo suficientemente grandes como para permitir que los camiones más grandes o los vehículos de envíos usados por el establecimiento cuenten con un radio de giro adecuado

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



- Proporcionar conexiones para mangueras que permitan la limpieza de las áreas vehiculares adyacentes al establecimiento

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.

OBTENCIÓN DE UN PERMISO DE INSPECCIÓN O EXENCIÓN PERSONAL PARA EL SACRIFICIO DE GANADO Y PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE CARNES O AVES

La información contenida en este Anexo es meramente informativa y no debe considerarse como instructiva. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.

Anexo E: CONSTRUCCIÓN DE MATADEROS DE CARNES

INTRODUCCIÓN

Véase el Capítulo 4 para obtener información sobre las consideraciones de las normas establecidas en los Estándares de Desempeño Sanitario (Sanitation Performance Standards, SPS) y el *Anexo D* sobre los principios relacionados con la planificación y construcción general de las instalaciones.

En este anexo presentamos algunos principios generales para la construcción y el mantenimiento de las condiciones sanitarias en mataderos de carnes. Los establecimientos que tengan presente los temas expuestos en este capítulo pueden estar casi seguros que pueden cumplir con las normas establecidas en los Estándares de Desempeño Sanitario (Sanitation Performance Standards, SPS). Los establecimientos deben tener en cuenta que cada ambiente de sacrificio es único. En algunos casos, los principios que se presentan en este capítulo podrán resultar inadecuados para asegurar el cumplimiento de SPS o para prevenir la adulteración de los restos animales o productos en su finca y según sus condiciones operacionales. Sin embargo, los establecimientos que opten por innovar o personalizar sus construcciones y/o procedimientos de saneamiento podrán encontrar que este documento resulta de mucha utilidad como punto de partida para la construcción de sus nuevas instalaciones o reestructurar sus instalaciones existentes.

Si bien el cumplimiento de las disposiciones normativas es obligatorio, los principios generales descritos en este capítulo no constituyen "requisitos". Los establecimientos deben cumplir con la normativa SPS, lo cual podrán realizar a través de la práctica de cualquier medio que consideren apropiado y para lo cual cuenten con documentación de apoyo que fundamente que su solución resultará en el cumplimiento de las normas sobre los estándares de desempeño. Nuevamente, estos principios no constituyen requisitos, y los establecimientos no podrán citar este documento como documentación de apoyo de su o sus opciones relacionadas con el diseño, la construcción, el mantenimiento o las operaciones para cumplir con la normativa SPS.

El *Programa de Inspección de Carnes y Aves de Texas (Programa estatal)* verificará que los establecimientos oficiales cumplen con las normas SPS, sin tomar en cuenta si los establecimientos usan la información presentada en este documento.

CONSIDERACIONES GENERALES

A pesar de que la carne fresca del ganado es prácticamente estéril, cuando se sacrifica un animal, muchos factores pueden contribuir a la contaminación de los restos...esto incluye a los mataderos construidos y diseñados incorrectamente.

Este capítulo brinda información para que los mataderos de carnes tomen en cuenta durante la construcción o modificación de las instalaciones que se utilizarán en el sacrificio de animales.

Debido a las diferencias existentes en el proceso de sacrificio de diversas especies de ganado, podría ser necesario que las instalaciones reflejaran estas diferencias. Organizamos este capítulo de la siguiente manera:

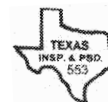
- Las secciones 1 a 8 brindan alguna información general para las instalaciones que sacrifican ganado vacuno, becerros, ovejas, cabras y cerdos

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



- Las secciones 9 a 19 contienen información adicional para las operaciones de sacrificio del ganado vacuno
- La sección 20 contiene información adicional para operaciones de sacrificio de becerros, ovejas y cabras
- Las secciones 21 a 26 contienen información adicional para las operaciones de sacrificio de cerdos

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



GANADO VACUNO, BECERROS, OVEJAS, CABRAS y CERDOS: Información General de las Instalaciones

SACRIFICIO DE CARNES

Información General de las Instalaciones

Los siguientes principios generales son para los establecimientos que sacrifican ganado vacuno, becerros, ovejas, cabras y cerdos.

1. Corrales para el Ganado

Además de prevenir la contaminación del departamento de sacrificios animales y minimizar los contaminantes en los pellejos de los animales, un correcto diseño y construcción de los corrales del ganado evitan que los animales sufran lesiones. Considere la siguiente información al diseñar y construir corrales para el ganado:

- Ubicar los corrales para el ganado afuera del departamento de sacrificios de animales para prevenir la contaminación de los productos a causa de polvo, olores y otros contaminantes
- Separar los corrales para el ganado de los otros departamentos por medio de particiones de altura completa construidas con material no poroso
- Construir y mantener los corrales para el ganado, caminos de entrada y rampas de tal modo que no cuenten con objetos filosos o protuberancias que podrían causar lesiones o dolor a los animales
- Construir los pisos de los corrales, rampas, mangas de descarga y pasajes para permitir que el ganado cuente con una superficie de paso firme
 - Los pisos con superficies cuadrículadas ("waffled") y rampas antideslizantes constituyen efectivos diseños de construcción
- Inclinan los pisos de corrales, rampas, mangas de descarga y pasajes para permitir la limpieza y el desagüe
- Construir los cerramientos de los corrales lo suficientemente altos y sólidos para evitar que el ganado se escape
- Construir verjas, cercos y mangas con una superficie lisa y fácil de limpiar
- Construir verjas para el personal o, si las paredes son de hormigón, apoyos en las paredes para permitir que el personal salga del corral en caso de una emergencia
- Proporcionar canales de agua con tubos de rebose ubicados encima o adyacentes a los desagües del piso del corral para ayudar a prevenir que el ganado se resbale o se caiga en los pisos cubiertos con exceso de agua, lo cual causa una mayor contaminación de su pellejos
- Proporcionar conexiones para mangueras para usar durante las limpiezas
- Cubrir los corrales para proteger a los animales contra condiciones climáticas adversas
- Proporcionar espacio suficiente en los corrales para que, si se mantienen durante la noche, los animales puedan acostarse además de contar con instalaciones para agua y alimentos
- Acomodar los corrales en los caminos de entrada de forma tal de minimizar las esquinas bruscas e inversión de la dirección durante la movilización de los animales
- Proporcionar un corral de "Sospechosos" o "Condenados" disponible en todo momento y diseñado para permitir una separación completa del resto del ganado, inclusive el sistema de desagüe

2. Áreas de Inspección Ante-mortem

Diseñar y construir las áreas de inspección ante-mortem para facilitar la inspección y prevenir que

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



los animales sufran lesiones. Considere lo siguiente:

- Proporcionar la capacidad suficiente para introducir la máxima cantidad de animales de varias especies que el establecimiento sacrificará en un solo día para evitar retrasos en las operaciones de sacrificio
- Proporcionar un corral de sospechosos independiente con un brete para facilitar la inspección ante-mortem de los animales, inclusive para tomar la temperatura del animal
- Acondicionar el corral para el ganado, inclusive el área del corral de sospechosos y el brete, con un techo estanco para contar con un área adecuada para la inspección ante-mortem durante malas condiciones climáticas
- Diseñar las instalaciones de inspección ante-mortem para permitir el transporte humano de animales lesionados o sedados hacia y desde el departamento de sacrificio, posiblemente usando entradas y montacargas especiales para transportarlos

3. Área de Sacrificio

El área de sacrificio es una de las áreas más difíciles de mantener desinfectadas debido a la naturaleza de las operaciones de sacrificio. Considere lo siguiente:

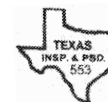
- Separar el área de sacrificio del exterior a través de un separador de altura completa o pared construida en material impermeable
- Instalar puertas automáticas hacia el exterior del matadero para minimizar el riesgo de contaminación, inclusive la contaminación causada por alimañas, y equiparlas con un efectivo dispositivo para atrapar moscas
- Organizar el espacio en el área de sacrificio para facilitar la ejecución de las operaciones en forma sanitaria y una inspección eficiente
- Ubicar los caminos para camiones a través de los cuales se trasladan los productos desde el área de sacrificio hacia salas tales como el refrigerador de achuras para evitar el transporte por debajo de los carriles de los que cuelgan los restos animales y los productos
- Designar las vías de paso del Personal para evitar el tráfico a través de las hileras de los restos de animales

4. Áreas de Aturdimiento, Inclusive Mangas y Callejones

Diseño y construya las áreas de aturdimiento, mangas y callejones para prevenir congestiones, lesiones a animales y minimizar la contaminación de pellejos que podrían acarrear la contaminación de los restos de animales. Considere lo siguiente:

- Asegurarse que el área de aturdimiento y todos los caminos, mangas y callejones que se dirigen hacia la misma sean lo suficientemente grandes para las especies sacrificadas
- Mantener el área de aturdimiento y todos los caminos, mangas y callejones que se dirigen hacia la misma de forma tal que no produzcan dolor a los animales causado por dispositivos de retención; proyecciones filosas tales como plataformas flojas; pernos expuestos; planchas astilladas o dañadas; metales sobresalientes; ruedas o engranajes expuestos; etc.
- Mantener el área de aturdimiento y todos los caminos, mangas y callejones que se dirigen hacia la misma libres de agujeros y aberturas innecesarias que podrían causar lesiones a los pies o patas de los animales
- Cubrir las verjas elevadas en la parte inferior de los bordes para prevenir que los animales se lesionen
- Construir el piso con cemento áspero o poroso para disminuir las caídas
- Proporcionar áreas de aturdimiento para recluir a los animales aturdidos antes del sangrado
- Proporcionar cadenas para sujetar a los animales durante las operaciones de sacrificios ritualísticos

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



- Diseñar el área de aturdimiento para limitar los movimientos libres de los animales para permitir que el operador localice la ubicación de aturdimiento con un alto grado de exactitud
- Diseñar y construir el área de aturdimiento para asegurarse que ninguna verja automática causará lesiones a los animales en caso de utilizarse un mecanismo eléctrico de aturdimiento

5. Orden de los Carriles y Caminos para Camiones

Organice los carriles para prevenir la contaminación de los restos de animales. Proporcione espacio suficiente para mover los restos de los animales sin que éstos toquen el equipo, las paredes, las columnas y otras partes fijas del edificio, así como otros restos. Considere lo siguiente:

- Al determinar la organización de los carriles, tenga en cuenta el tipo y la velocidad del carril
- Organice los alerones del carril para que los restos de animales pasen por la posición final de la inspección de restos luego del alerón final
- Proporcionar una altura suficiente en el carril de refrigeración para permitir el paso adecuado desde la parte más baja del resto animal más largo hasta el punto más alto del piso para prevenir la contaminación de los restos animales debido a desechos en el piso y de salpicaduras durante las limpiezas
- Proporcionar una sala o área para lavar los camales, ganchos y carritos con un extractor en una pared exterior para administrar el vapor

6. Extracción de las Vísceras y Refrigeración de los Subproductos Comestibles

La manipulación de órganos y partes comestibles (achuras) a temperaturas propicias para el crecimiento bacteriano requiere la extracción de las vísceras y la refrigeración de los subproductos comestibles para prevenir que éstos se contaminen. Considere lo siguiente:

- Proporcionar instalaciones o equipos, tales como camiones o plataformas para vísceras, para separar y manipular las vísceras de varias especies de animales para prevenir que dichas partes se mezclen
- Proporcionar un refrigerador independiente o un refrigerador para partes de restos animales independientemente drenado para mantener refrigerados los órganos y partes comestibles (*achura*) de modo de prevenir la contaminación cruzada
- Proporcionar un camión con plataformas de metal desmontables para trasladar los subproductos comestibles al refrigerador
- Asegurarse que el personal del departamento de sacrificio tenga acceso al refrigerador del subproducto comestible sin tener que pasar a través de la hilera de restos animales o a través de un refrigerador colmado de restos animales

7. Lavado de los Restos

En un área para el lavado de restos animales, puede quitar el polvo del hueso y cualquier otra contaminación accidental de los restos animales inspeccionados. Considere lo siguiente:

- Proporcionar un área independientemente drenada o un área que se encuentre inclinada hacia un desagüe en el piso en donde pueda lavar los restos animales inspeccionados
- Si utiliza un método manual para el lavado de restos animales, proporcione una plataforma en donde el personal del establecimiento pueda lavar todas las partes de los restos

8. Sala/Compartimento de Retención

Dependiendo de las necesidades de la inspección, es posible que deba contar con una sala, jaula, compartimento o receptáculo de retención. Considere lo siguiente:

- Equipar la sala o compartimento de retención para el bloqueo o sellado
- Marcar visiblemente la sala o el compartimento con el término "Retenido"

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



- Separar físicamente el compartimento de retención de la parte restante del refrigerador para prevenir la contaminación cruzada de los restos animales inspeccionados y aprobados.
- Lograr la separación creando un compartimento construido con separadores fabricados en pantallas de alambre anticorrosivo o metal expandido

GANADO VACUNO: Información Adicional de las Instalaciones

SACRIFICIO DEL GANADO VACUNO

Además de la información general brindada en las secciones 1 a 8 de este capítulo, considere la información adicional presentada a continuación en las secciones 9 a 19 sobre los mataderos de ganado vacuno.

9. Distribución de la Preparación del Ganado Vacuno

Es posible utilizar una gran variedad de formas de distribución del ganado vacuno durante la preparación de las operaciones de sacrificio de ganado vacuno. Tenga en cuenta la cantidad de animales sacrificados, la tasa de inspección y la cantidad de inspectores para optar por la distribución durante las operaciones de sacrificio.

10. Altura del Carril, Distancias y otras Dimensiones del Área de Sacrificio

Para asistirlo con la planificación de la distribución de su área de sacrificio, tenga en cuenta el gráfico en el *Anexo H* para optar por las distancias, inclusive las alturas del carril, las distancias del carril y otras dimensiones correspondientes al área de sacrificio de ganado vacuno.

11. Área Seca de Llegada

El área seca de llegada aloja a los animales aturdidos que se quitan del corral de aturdimiento. Considere lo siguiente:

- Ubicar el área cerca del área de aturdimiento
- Brindar espacio suficiente para el ganado
- Ubicar el área seca de llegada independientemente del área de sangrado
- Drenar el área seca de llegada independientemente del área de sangrado
- Cerrar el área seca de llegada con un vallado lo suficientemente alto y sólido para prevenir que los animales aturdidos de forma inadecuada se escapen de la zona

12. Área de Sangrado

Un área de sangrado contenida ayudará a contener la sangre y prevenir que ésta contamine los restos animales. Considere lo siguiente:

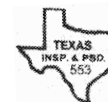
- Ubicar el área de sangrado de tal forma que la sangre no se salpique sobre los animales aturdidos que están recostados en el área seca de llegada ni sobre los restos animales que se están desollando en los bastidores de preparación
- Construir el contenedor alrededor del área de sangrado lo suficientemente alejado de la cama o bastidor de preparación para permitir que se cuente con el espacio necesario para maniobrar los restos animales hacia el interior de la cama o bastidor

13. Instalaciones para el Degollado

Para las actividades de degollado, tenga en cuenta lo siguiente:

- Proporcionar el espacio suficiente para el descornado, purgado y lavado

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



- Proporcionar espacio suficiente para almacenar las cabezas sobre los estantes o camiones luego de su extracción de los restos
- Contenga y drene las áreas de abandono y extracción de cabezas si usa una desolladora de bajada
- Proporcionar una cabina para lavar la cabeza
- Proporcionar espacio suficiente para presentar la cabeza adecuadamente ante la inspección y para inspeccionar las cabezas

14. Instalaciones para el Desollado

Para limitar la contaminación causada por los pellejos, proporcione una manga para los pellejos cerca del lugar en donde extrae el pellejo de los restos animales. Considere lo siguiente:

- Proporcionar la manga con una cobertura de metal sólido resistente al óxido
- Proporcionar la manga con una puerta automática hacia adentro que cuente con un marco de metal ajustado
- Proporcionar un conducto de ventilación para evacuar los contaminantes atmosféricos de los pellejos tales como caspa, suciedad, esporas, olores y pelos
- Ventilar el conducto de ventilación hacia el exterior
- Proporcionar espacio suficiente entre la desolladora y la evisceración de los restos para permitir una inspección cervical antes de la inspección de las vísceras

15. Instalaciones para Pies y Ubres

- Debido al alto riesgo de contaminación de los restos a causa de pies y ubres que extrajo de los restos, considere proporcionar una manga o deslizador para trasladar estas partes hacia los contenedores

16. Plataformas de Pie

Al diseñar e instalar plataformas de pie para los empleados del establecimiento que realizan las diversas operaciones de preparación de restos, tome en cuenta lo siguiente:

- Ubicar plataformas de pie elevadas para que no toquen las partes desolladas de los restos
- Establecer plataformas estacionarias lo más alejadas posible del carril de preparación para prevenir el contacto con las patas delanteras del ganado vacuno
- Espaciar los botones o detenciones del carril en la cita mecánica o carriles de flujo de gravedad que están lo suficientemente alejados para prevenir el contacto entre los restos, para brindar espacio para las operaciones y prevenir la contaminación cruzada casada por los restos

17. Carretillas para Vísceras

Usualmente, los establecimientos con una tasa limitada de sacrificio introducen las vísceras en una carretilla de mano especialmente diseñada para la inspección. Considere lo siguiente:

- Construir las carretillas para vísceras en acero inoxidable o galvanizado para facilitar su limpieza
- Proporcionar carretillas para vísceras con una plataforma de inspección y un compartimento de vísceras más bajo
- Proporcionar un área independientemente drenada para el lavado y la esterilización del equipo
- Ubicar las instalaciones para el lavado de la carretilla para vísceras en o cerca del lugar en donde descarga los productos condenados de los camiones
- Construir las paredes del área de lavado de la carretilla con paredes que sean lo suficientemente altas para contener cualquier salpicado

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



18. Mesas de Inspección con Tablero Móvil

Para la inspección, algunos establecimientos posicionan las vísceras sobre una mesa con tablero móvil. Considere lo siguiente:

- Instalar una mesa lo suficientemente larga para permitir la evisceración, inspección y extracción de vísceras
- Instalar en la mesa un sistema continuo de saneamiento
- Instalar un desagüe debajo de la mesa para prevenir que el agua drene a través del piso y hacia otras áreas de la sala
- Ubicar la plataforma de pie, los lavabos para manos, la herramienta manual de desinfección (esterilizador), cabina para el lavado de botas y lockers para guardar las botas a lo largo del extremo de carga de la mesa

19. Programa estatal Estación de Inspección Post-Mortem y Carril de Retención

El *Programa estatal* necesita instalaciones especiales para realizar la inspección post-mortem del ganado vacuno. Considere lo siguiente:

- Proporcionar una estación de inspección que cuente con un espacio despejado de 5 pies para cada inspector de cabezas o restos
- Si usa mesas para vísceras, brinde 8 pies para cada inspector de vísceras en el lado de la mesa correspondiente al inspector
- Un mínimo de 50 pies candelas de iluminación libre de sombra en las superficies de inspección para la cabeza, las vísceras y los restos
- Un lavabo para manos (diferente al que funciona manualmente), con jabón, toallas, agua fría y caliente y adyacente al área de trabajo del inspector
- Para cada inspector de cabeza y vísceras en las líneas de sacrificio de ganado, un esterilizador adyacente al área de trabajo del inspector
- Para operaciones mecanizadas, un interruptor de control de las líneas adyacente a cada estación de inspección
- Carril o carriles para cargar los restos animales retenidos para su desecho final conjuntamente con plataformas y lavabos para manos
- Construir el carril de retención lo suficientemente largo para prevenir que los restos animales se toquen y causen contaminaciones cruzadas

BECERROS, OVEJAS Y CABRAS: Información Adicional de las Instalaciones

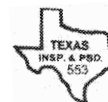
SACRIFICIO DE BECERROS, OVEJAS Y CABRAS

Además de la información general brindada en las secciones 1 a 8 de este capítulo, considere la información adicional presentada a continuación en sección 20 sobre los mataderos de becerros, ovejas y cabras.

20. Becerros, Ovejas y Cabras: Consideraciones para las Distancias de Rieleles y Otras Instalaciones

Para asistirlo con la planificación de la distribución de su área de sacrificio, tenga en cuenta el gráfico en el *Anexo H* para optar por las distancias, inclusive las alturas del carril, las distancias del carril y otras dimensiones correspondientes al área de sacrificio de becerros, ovejas y cabras.

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



CERDOS: Información Adicional de las Instalaciones

Además de la información general brindada en las secciones 1 a 8 de este capítulo, considere la información adicional presentada a continuación en las secciones 21 a 26 sobre los mataderos de cerdos.

21. Corrales para el Ganado

Corrales para cerdos con un techo para refugio y con un sistema de duchas rociadoras para evitar que los cerdos se sobrecalienten en temperaturas mayores a 70°F

22. Ubicación de Ciertas Operaciones

Ubicar algunas operaciones y/o equipo en un área o áreas independientes del área de preparación de restos ayudará a prevenir la contaminación. Considere lo siguiente:

- Elevación, degollado y sangrado
- Cuba de escaldado
- Máquina de pelado ubicada dentro de un área contenida con una salida de desagüe que no permita obstrucciones
- Mesa de colgado
- Operaciones de quemado

23. Organización de Carriles para Cerdos

Para asistirlo con la planificación de la distribución de su área de sacrificio, tenga en cuenta el gráfico en el *Anexo H* para optar por las distancias, inclusive las alturas del carril, las distancias del carril y otras dimensiones correspondientes al área de sacrificio de cerdos.

24. Escaldado

Muchos establecimientos usan un tanque de escaldado para quitar el pelo y otros contaminantes. Para evitar la contaminación de los restos animales, tenga en cuenta lo siguiente:

- Instalar un extractor mecánico sobre el tanque de escaldado para dispersar el vapor

25. Depilado, Quemado y Lavado de los Restos

- La existencia de un carril (carril de desecho) antes de la operación de despojo de la cabeza puede facilitar la extracción de cerdos sucios de la línea de preparación para limpiarlos
- La existencia de un interruptor de encendido y apagado automático para un dispositivo utilizado para la extracción del pelo puede ayudar a prevenir que los restos se quemen cuando la cadena se detenga
- Proporcione rociadores de agua para limpiar los pelos de los restos animales si usa una pulidora
- Ubique una lavadora de restos animales para quitar el pelo del pellejo que el proceso de escaldado y pelado no pudieron completar cerca del lugar luego de completar las operaciones de depilado y antes de la estación de despojo de la cabeza

26. Instalaciones de Inspección

El *Programa estatal* necesita instalaciones independientes para realizar la inspección post-mortem

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



de los cerdos. Éstas incluyen:

- Una estación de inspección que cuente con un espacio despejado de 5 pies para cada inspector de cabezas o restos
- Al utilizar mesas para vísceras, 8 pies para cada inspector de vísceras en el lado de la mesa correspondiente al inspector
- Un mínimo de 50 pies candelas de iluminación libre de sombra en las superficies de inspección para la cabeza, las vísceras y los restos
- Un lavabo para manos (diferente al que funciona manualmente), con jabón, toallas, agua fría y caliente, adyacente al área de trabajo del inspector
- Para cada inspector de cabeza en las líneas de sacrificio de cerdos, un esterilizador adyacente al área de trabajo del inspector
- Para operaciones mecanizadas, un interruptor de control de las líneas adyacente a cada estación de inspección
- Para las líneas de sacrificio de cerdos que requieran tres o más inspectores, y para las configuraciones que requieran de uno y dos inspectores en donde el establecimiento instala un espejo, instalaciones especiales según lo que se describe a continuación:
 - En la estación de inspección de los restos animales, un espejo de vidrio o plástico anti-distorsión, de por lo menos 5 pies montado en la estación de inspección de los restos animales. Debería estar ubicado lo suficientemente alejado del eje vertical de la línea en movimiento para permitir que los restos se giren, pero no a más de 3 pies de distancia, para permitir que cualquier inspector parado en la estación de inspección de restos animales vea la parte trasera de los restos

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.

OBTENCIÓN DE UN PERMISO DE INSPECCIÓN O EXENCIÓN PERSONAL PARA EL SACRIFICIO DE GANADO Y PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE CARNES O AVES

La información contenida en este Anexo es meramente informativa y no debe considerarse como instructiva. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.

Anexo F: CONSTRUCCIÓN DE MATADEROS AVÍCOLAS

INTRODUCCIÓN

Véase el Capítulo 4 para obtener información sobre las consideraciones de las normas establecidas en los Estándares de Desempeño Sanitario (Sanitation Performance Standards, SPS) y el *Anexo D* sobre los principios relacionados con la planificación y construcción general de las instalaciones.

En este anexo presentamos algunos principios generales para la construcción y el mantenimiento de las condiciones sanitarias en mataderos de aves. Los establecimientos que tengan presente los temas expuestos en este capítulo pueden estar casi seguros que pueden cumplir con las normas establecidas en los Estándares de Desempeño Sanitario (Sanitation Performance Standards, SPS). Los establecimientos deben tener en cuenta que cada ambiente de sacrificio es único. En algunos casos, los principios que se presentan en este capítulo podrán resultar inadecuados para asegurar el cumplimiento de SPS o para prevenir la adulteración de los restos animales o productos en su finca y según sus condiciones operacionales. Sin embargo, los establecimientos que opten por innovar o personalizar sus construcciones y/o procedimientos de saneamiento podrán encontrar que este documento resulta de mucha utilidad como punto de partida para la construcción de sus nuevas instalaciones o reestructurar sus instalaciones existentes.

Si bien el cumplimiento de las disposiciones normativas es obligatorio, los principios generales descritos en este capítulo no constituyen "requisitos". Los establecimientos deben cumplir con la normativa SPS, lo cual podrán realizar a través de la práctica de cualquier medio que consideren apropiado y para lo cual cuenten con documentación de apoyo que fundamente que su solución resultará en el cumplimiento de las normas sobre los estándares de desempeño. Nuevamente, estos principios no constituyen requisitos, y los establecimientos no podrán citar este documento como documentación de apoyo de su o sus opciones relacionadas con el diseño, la construcción, el mantenimiento o las operaciones para cumplir con la normativa SPS.

El *Programa de Inspección de Carnes y Aves de Texas (Programa estatal)* verificará que los establecimientos oficiales cumplen con las normas SPS, sin tomar en cuenta si los establecimientos usan la información presentada en este documento.

CONSIDERACIONES GENERALES

La carne de aves vivas sanas es prácticamente estéril. Sin embargo, muchos factores pueden contribuir con la contaminación de los restos animales durante el sacrificio; mataderos diseñados y construidos incorrectamente constituyen dos de estos factores. Si sacrifica animales pequeños tales como conejos o aves migratorias bajo inspección voluntaria, tenga en cuenta la información en este capítulo. Consulte las Secciones 1 a 8 del Anexo D para obtener información general sobre todos los establecimientos oficiales de carnes y aves.

1. Cobertizo de Retención o Gallineros

Al construir cobertizos de retención o gallineros para las aves, considere lo siguiente:

- Proporcionar un mínimo de 30 pies candelas de luz para facilitar la inspección ante-mortem
- Construir los cobertizos para que resistan diversas condiciones climáticas

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



2. Muelles para Recibir y Manipular Aves Vivas

Prevenir el ingreso de polvo, plumas y otras sustancias molestas en las áreas en donde se preparan, manipulan o almacenan los productos comestibles puede ayudar a controlar la adulteración del producto. Puede resultar de ayuda separar físicamente el muelle de animales vivos de las áreas en donde se preparan, manipulan o almacenan los productos comestibles. Considere lo siguiente:

- Usar paredes impermeables de altura completa con puertas impermeables automáticas y limitar la cantidad de aberturas en las paredes únicamente a las que sean necesarias para las cintas transportadoras de aves

3. Área de Sacrificio

Con el fin de minimizar el riesgo de contaminación de los productos, considere lo siguiente para el área de sacrificio:

- Para minimizar el riesgo de contaminación, separar el área de sacrificio (inclusive operaciones de aturdimiento, sangrado, recolección, escaldado y evisceración) de aquellas áreas del establecimiento en donde prepare o almacene productos comestibles
- Contener la sangre en el área de sacrificio, especialmente el área de aturdimiento y sangrado, en un área lo más pequeña posible

4. Información de las Instalaciones para las Estaciones de Inspección de Aves

No existen principios generales para las instalaciones correspondientes al Sistema de Inspección Tradicional, excepto los temas relacionados con la iluminación. La información correspondiente al Sistema Racionalizado de Inspección (Streamline Inspection System, SIS), el Nuevo Sistema de Inspección de Velocidad de la Línea (New Line Speed Inspection System, NEL) y el Nuevo Sistema de Inspección de Pavos (New Turkey Inspection system, NTI) están disponibles en la guía de construcción del USDA.

5. Áreas de Evisceración y Reprocesamiento

La correcta organización del área de evisceración facilitará la eficiencia de las operaciones sanitarias y el proceso de inspección. Considere lo siguiente:

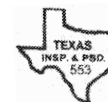
- Proporcionar placas de goteo debajo de las líneas de producción al ubicar estas líneas sobre áreas tales como pasillos, pasos de camiones, estaciones de trabajo
- Proporcionar equipo para prevenir que el agua, los productos avícolas o cualquier otro material caigan sobre las áreas de producción ubicadas debajo
- Proporcionar un área para una estación de reprocesamiento para el reacondicionamiento de productos retenidos, inclusive para quitar los contaminantes

6. Menudencias No Comestibles

En establecimientos avícolas, diseñar las instalaciones para la manipulación de menudencias no comestibles de modo que sean capaces de alojar la cantidad y el tamaño de las aves que está procesando, así como también de forma tal de prevenir la contaminación de productos comestibles. Considere lo siguiente:

- Construir pasajes que sean lo suficientemente largos para permitir la extracción limpia y ordenada de las menudencias no comestibles durante el procesamiento, sin apilarlas, y evitando la contaminación cruzada de los productos comestibles
- Construir el carril de agua para los sistemas semi-secos de menudencias avícolas a una altura apropiada sobre la superficie y posicionado horizontalmente a una distancia adecuada de la

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



línea vertical del grillete. Muchos establecimientos utilizan lo siguiente:

- Procesamiento de pollos pequeños: Distancia vertical entre 34 y 36 pulgadas. Distancia horizontal entre 7 y 10 pulgadas
- Procesamiento de pavos: Distancia vertical entre 34 y 36 pulgadas. Distancia horizontal entre 13 y 15 pulgadas
- Construcción de la o las canaletas del piso con lados verticales dentro del poste que sostiene el carril de agua (a un mínimo de 6 pulgadas) para prevenir que los pies de los trabajadores ingresen en la canaleta
- Construcción de canaletas lo suficientemente anchas para atrapar todo el material que cae desde los restos animales
- Instalación de protectores de salpicado en todos los lugares a lo largo de la línea de evisceración en donde los empleados podrían ser salpicados
- Construcción de tuberías para el traslado de las menudencias para permitir la limpieza diaria y posicionadas de forma tal que permita llevar a cabo el proceso de desinfección sin mayores problemas, ej., ninguna tubería recostada sobre el piso o el fondo de una canaleta
- Paredes laterales de las tolvas con inclinación suficiente para asegurar que las menudencias depositadas en la tolva se deslicen hasta la cinta transportadora

7. Eliminación de Residuos del Establecimiento

El control y la eliminación de los residuos del establecimiento son unas de las principales preocupaciones. El óptimo uso y reducción de los residuos constituyen metas esenciales para la economía de todos los establecimientos. Desde el punto de vista del saneamiento de un establecimiento, existen dos preocupaciones de gran importancia en relación con la eliminación de residuos. Considere lo siguiente:

- Los residuos del establecimiento contienen la mayor parte de los contaminantes y microbios originados en los procesos de producción del establecimiento, y dichos microorganismos no solo generan enfermedades, sino que también echan a perder el producto
- Los residuos del establecimiento atraen plagas tales como insecto y roedores

8. Eliminación de Residuos Orgánicos

Es importante la adecuada eliminación de los residuos orgánicos tales como plumas, vísceras, sangre y abono para prevenir la contaminación. Considere lo siguiente:

- Quitar los materiales residuales y no permitir que se acumulen en o cerca del recinto
- Desechar los residuos sin crear condiciones insalubres o inaceptables
- Eliminar los residuos diariamente
- Limpiar receptáculos antes de usarlos nuevamente y protegerlos contra anidaciones y plagas de insectos y roedores

9. Eliminación de la Basura

La basura, tales como las toallas de papel, cartones, desperdicios de oficina y materiales de etiquetado, puede transformarse en un problema sanitario. Considere lo siguiente:

- Ubicar contenedores apropiados en lugares convenientes a lo largo del establecimiento y vaciarlos con frecuencia
- Evitar la acumulación de basura antes de su eliminación causa inconvenientes
- Eliminar diariamente los residuos del establecimiento, o con mayor asiduidad si fuera necesario, para prevenir inconvenientes

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.

OBTENCIÓN DE UN PERMISO DE INSPECCIÓN O EXENCIÓN PERSONAL PARA EL SACRIFICIO DE GANADO Y PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE CARNES O AVES

La información contenida en este Anexo es meramente informativa y no debe considerarse como instructiva. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.

Anexo G: CONSIDERACIONES PARA LA ILUMINACIÓN

1. Consideraciones para la Iluminación de los Establecimientos de Carne

ESTABLECIMIENTO DE CARNE		
CONSIDERACIONES SOBRE LA MÍNIMA INTENSIDAD DE ILUMINACIÓN		
Área	30 pies candela	50 pies candela
Iluminación general (en áreas en donde los animales son sacrificados, eviscerados y en donde se procesan o empaquetan los productos)	X	
Refrigerador para menudencias	X	
Refrigeradores para restos animales	X	
Congeladores	X	
Almacenamiento seco	X	
Inspección ante-mortem	X	
Área de inspección del corral de sospechosos		X
Estaciones de inspección		X
Áreas de Inspección para el control de calidad del establecimiento		X
Áreas de reacondicionamiento y reinspección		X
Todas las áreas restantes	X	

2. Consideraciones para la Iluminación de los Establecimientos Avícolas

ESTABLECIMIENTO AVÍCOLA			
CONSIDERACIONES SOBRE LA MÍNIMA INTENSIDAD DE ILUMINACIÓN			
Área	30 pies candela	50 pies candela	200 pies candela
Inspección ante-mortem	X		
Estación de inspección (Tradicional)		X	
Estación de inspección (NELS/SIS/NTI)			X
Áreas de inspección pre y post enfriamiento			X
Áreas de reacondicionamiento y reinspección			X
Áreas de Inspección para el control de calidad del establecimiento			X
Todas las áreas restantes	X		

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.

OBTENCIÓN DE UN PERMISO DE INSPECCIÓN O EXENCIÓN PERSONAL PARA EL SACRIFICIO DE GANADO Y PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE CARNES O AVES

La información contenida en este Anexo es meramente informativa y no debe considerarse como instructiva. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.

Anexo H: CONSIDERACIONES PARA LAS DIMENSIONES DEL ÁREA DE SACRIFICIO

1. Consideraciones sobre las Dimensiones para el Sacrificio de Ganado Vacuno

Para tomar medidas de distancias horizontales, mida la distancia desde el centro del carril.

Para todas medidas de distancias verticales, mida la distancia desde la parte superior del carril hasta la parte más alta del piso.

Ítem	Distancia vertical	Distancia horizontal
Carril de sangrado (distancia desde el carril hasta el lugar de aplicación del grillete hasta el pie del grillete: 4 pies)	16 pies	
Carriles de preparación (longitud de la carretilla: 1 pie 3 pulgadas)	12 pies 3 pulgadas	
Carriles de carne de res (longitud de la carretilla: 1 pie 3 pulgadas)	11 pies	
Equipo de movimiento: alturas de los carriles de la cinta transportadora, plataformas, tablero de la mesa de inspección de vísceras		
Área seca de llegada frente al corral de aturdimiento		7 por 8 pies
Contención del área de sangrado hasta las placas de inclinación (no de los carriles cabezales)		5 pies
Entre el carril cabezal y el carril de lavado de los restos, si son paralelos		6 pies
Entre los carriles cabezales y de lavado y la pared de la sala de sacrificio		3 pies
Entre las líneas centrales de las camas de preparación		8 pies
Entre el tablero móvil de la mesa y el carril de preparación en la plataforma del inspector		5 pies 6 pulgadas
Área para esterilizar el camión de inspección de las vísceras		7 por 8 pies

2. Consideraciones sobre las Dimensiones del Sacrificio de Becerros, Ovejas y Cabras

Para tomar medidas de distancias horizontales, mida la distancia desde el centro del carril.

Para todas medidas de distancias verticales, mida la distancia desde la parte superior del carril hasta la parte más alta del piso.

Ítem	Distancia vertical	Distancia horizontal
Carril de sangrado para becerros (distancia desde el la parte superior del carril hasta el lugar de aplicación del grillete)	11 pies	

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



hasta el pie del grillete: 2 pies 6 pulgadas)		
Carriles de sangrado si únicamente se sacrificarán ovejas y cabras	9 pies - 11 pies	
Carriles de preparación (longitud de la carretilla: 1 pie)	8 pies 6 pulgadas	
Carriles refrigeradores, restos de becerros (longitud del carril: 1 pie)	8 pies 6 pulgadas	
Carriles refrigeradores, restos de ovejas o cabras (longitud del carril: 1 pie)	7 pies 6 pulgadas - 8 pies 6 pulgadas	
Equipo de movimiento		
Vertical del carril hasta el borde del sitio de inspección de vísceras		2 pies
Longitud del carril desde el punto de evisceración hasta el punto en donde se completa la inspección de los restos		6 pies

3. Consideraciones sobre las Dimensiones para el Sacrificio de Cerdos

Para tomar medidas de distancias horizontales, mida la distancia desde el centro del carril.

Para todas medidas de distancias verticales, mida la distancia desde la parte superior del carril hasta la parte más alta del piso.

Ítem	Distancia vertical
Carril de sangrado hasta la plataforma de degollado	10 pies 6 pulgadas
Extensión del carril de sangrado hasta la parte superior de la cuba de escaldado	9 pies
Carriles de preparación. Aviso: Cabezas despojadas pero aún adheridas	11 pies
Camales (restos colgados hasta el piso (1 pie)	10 pies
Distancias desde el carril hasta el fondo de las placas de inspección y de las varias plataformas de pie	
Carriles en refrigeradores para restos de cerdos con cabezas extraídas (1 pie)	9 pies
Carriles hasta los refrigeradores para los restos con cabezas adheridas (1 pie)	10 pies

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.

***OBTENCIÓN DE UN PERMISO DE INSPECCIÓN O EXENCIÓN PERSONAL PARA
EL SACRIFICIO DE GANADO Y PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE CARNES O
AVES***

Use esta página para anotaciones.

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.

OBTENCIÓN DE UN PERMISO DE INSPECCIÓN O EXENCIÓN PERSONAL PARA EL SACRIFICIO DE GANADO Y PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE CARNES O AVES

ÍNDICE

¿

¿Qué tipo de permiso necesito? · 5

A

Acuerdo Estándar sobre la Jornada Laboral (MSA 56) · 10

Agua

Potable

Reglamento Nacional Primario de Agua Potable · 33

Anexo

Anexo A Fuentes de extensión · 44

Anexo B Muestra de la Certificación de Agua Potable y Aguas Residuales del FSIS · 47

Anexo C Muestra de SSOP proporcionada por FSIS · 48

Anexo D Planificación y construcción de las instalaciones (General) · 50

Anexo E Construcción de mataderos de carnes · 56

Anexo F Construcción de mataderos avícolas · 66

Anexo G Consideraciones para la iluminación · 70

Anexo H Consideraciones para las dimensiones del área de sacrificio · 71

C

Capítulo

Capítulo 1 Introducción · 1

Capítulo 2 Proceso de solicitud · 7

Capítulo 3 Elementos requeridos para obtener un Permiso · 12

Capítulo 4 SPS · 23

Capítulo 5 SSOP · 40

Certificación de la potabilidad del agua

Requisito para · 14

Certificación del Sistema de alcantarillado

Requisito para · 15

D

Declaración de objetivos · 1

Derechos civiles · ii

Discriminación

Dirección para presentar la reclamación · ii

Discriminación · ii

Igualdad de oportunidades · i

E

E. coli

Programa de Muestreo para las Operaciones de Sacrificio de Animales · 19

E. coli · 19

E. coli · 19

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



E. coli · 19

Epílogo de la Guía del Consumidor · 77

Equivalente al requisito · i, 1, 2

Estándares sobre Procedimientos Operacionales de Saneamiento

Requisito para · 13

F

Formularios

Acuerdo Estándar sobre la Jornada Laboral (MSA 56) · 10

Formularios

Solicitud para la Inspección o Exención de Carnes y Aves de Texas (MSA 54) · 8

Fuentes de extensión · 44

L

Listeria monocytogenes

Programa de control requerido para los RTE · 17

M

Microbiológico

E. coli · 19

Muestra de SSOP Proporcionada por FSIS · 43

O

Organización administrativa del *Programa estatal* · 2

P

Permiso

Requisitos legales · 7

Permiso de Exención para Aves o Conejos · 6, 7, 9, 17, 20, 40

Costo de · 4

Definición · 6

Etiquetas, rótulos y marcas · 20

Permiso de Exención Personal · 6, 7, 17

Etiquetas, rótulos y marcas · 20

Permiso de Inspección · i, 5, 7, 9, 19, 40

Costo de · 4

Etiquetas, rótulos y marcas · 20

HACCP · 17

Preámbulo de la *Guía del Consumidor* · i

Programa estatal

Declaración de objetivos · 1

Equivalente al requisito · i, 1, 2

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.



S

Sacrificio humanitario

 Cumplimiento requerido · 15

 Sacrificio ritual (Definición) · 16

Sacrificio ritual

 Cumplimiento requerido · 16

SPS (Capítulo 4) · 23

SSOP (Capítulo 5) · 40

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.

**OBTENCIÓN DE UN PERMISO DE INSPECCIÓN O EXENCIÓN PERSONAL PARA
EL SACRIFICIO DE GANADO Y PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE CARNES O
AVES**

EPÍLOGO

Estamos de acuerdo con usted que:

*"La carne y los productos derivados de la carne son fuentes importantes del suministro alimenticio total de un país. Resulta de esencial importancia para el interés público la protección de la salud y el bienestar de los consumidores, lo cual se realiza garantizando que la carne y los productos derivados de la carne sean sanos, no estén adulterados y estén marcados, etiquetados y empaquetados adecuadamente..."*²³

Le agradecemos su interés en producir productos cárnicos y avícolas que se originen de ganado sano sacrificado de manera humana y se preparen de forma sanitaria, no contengan ingredientes perjudiciales y cuenten con sellados y etiquetados verdaderos.

Esperamos que esta *Guía del Consumidor* lo ayude a informarse sobre los detalles del *Programa de Inspección de Carnes y Aves de Texas* y el proceso y los requisitos para obtener y mantener un Permiso de Inspección, un Permiso de Exención Personal o un Permiso para Aves o Conejos. Si tiene alguna sugerencia para mejorar esta *Guía del Consumidor*, no dude en comunicarse con nosotros:

Unidad de Garantía de Seguridad de la Carne - Código postal 1872
Departamento Estatal de Servicios de Salud de Texas
1100 W. 49th St.
P.O. Box 149347
Austin, TX 78714-9347

(512) 834-6760 Teléfono
(512) 834-6763 Fax

<http://www.dshs.state.tx.us/msa>

²³ Código de Salud y Seguridad de Texas, Ley de Inspección de Carnes y Carne de Aves de Texas, §433.002

Las consideraciones presentadas en este documento son meramente informativas y no deben valorarse en calidad de directrices. Los establecimientos no pueden citar dichas consideraciones ni tampoco esta Guía del Consumidor como documentación de apoyo para tomar sus decisiones.