

**DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA DE
ESTADOS UNIDOS**
**SERVICIO DE INOCUIDAD E INSPECCIÓN DE LOS
ALIMENTOS**
WASHINGTON DC

DIRECTIVA DEL FSIS	6440.1	14 de abril de 2011
---------------------------	--------	------------------------

**ACTIVIDADES DE VERIFICACIÓN PARA EL INFLADO CON AIRE SANITARIO
DE CARCASAS Y PARTES DE GANADO**

I. PROPÓSITO

La presente directiva brinda instrucciones al personal del programa de inspección (IPP, por sus siglas en inglés) respecto de cómo llevar a cabo la verificación de saneamiento en los establecimientos que usan aire para inflar las carcasas y las partes de las carcasas del ganado, a fin de facilitar, por ejemplo, la extracción del cuero o desarmar las carcasas.

II. [RESERVADO]

III. [RESERVADO]

IV. [REFERENCIAS]

Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales, Partes 310.13(a) and 310.13 (b) (2)

Directiva del FSIS 5000.1, "Verificación del sistema para la inocuidad de los alimentos de un establecimiento" (Capítulo I, Parte XI, "Equipo y utensilios")

V. ANTECEDENTES

A. En respuesta a una solicitud presentada a la Agencia, el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) publicó en el Registro Federal (FR, por sus siglas en inglés) la normativa final "Permiso para usar inflado con aire en carcasas y partes de carne" (FR, Volumen 75, página 69575). La normativa final y el Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales, 310.13 revisado que se relaciona con ella se encuentran disponibles en Internet en

<http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FRPubs/2007-0039F.pdf>

B. La normativa final introdujo enmiendas en el Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales, 310.13(a) para estipular que los establecimientos que faenen ganado y preparen carcasas o partes de ganado las inflen con aire si elaboran, implementan y mantienen controles para garantizar que dichos

procedimientos no generen condiciones insalubres ni adulteren el producto. De conformidad con la normativa final, se permiten todos los métodos de inflado con aire, siempre y cuando los establecimientos elaboren, implementen y mantengan controles por escrito que garanticen que estos procedimientos, cuando se apliquen, no generen condiciones insalubres ni adulteren el producto. La normativa final exige que los establecimientos incorporen estos controles en el plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, por sus siglas en inglés) o los procedimientos operativos estándar de saneamiento (SOP de saneamiento) u otro programa de requisitos previos.

La reglamentación enmendada estipula lo siguiente:

§ 310.13, Inflado de carcasas o de partes de estas; transferencia de redaña u otro tipo de grasa.

(a) Los establecimientos que faenen ganado y preparen carcasas y partes de ganado pueden inflarlas con aire si elaboran, implementan y mantienen controles para garantizar que el procedimiento de inflado con aire no genere condiciones insalubres ni adultere el producto. Los establecimientos deberán incorporar estos controles en los planes de HACCP o SOP de saneamiento u otros programas de requisitos previos.

(b)(1) Queda prohibida la transferencia de redaña u otro tipo de grasa de una carcasa con grasa a una carcasa magra.

(2) La inserción de aire comprimido en los cráneos del ganado junto con un aturdidor de bala cautiva para mantener inmovilizado al animal en las operaciones de faenado queda prohibida.

VI. ACTIVIDADES DE VERIFICACIÓN PARA EL INFLADO CON AIRE SANITARIO DE CARCASAS Y PARTES

A. Si un establecimiento usa aire para inflar carcasas o partes de estas, el IPP deberá revisar los procedimientos del establecimiento y verificar que este cuente con los controles adecuados por escrito. Una vez que el IPP determine en virtud de qué programa el establecimiento aplica estos controles, el IPP deberá seguir las instrucciones que consten en la Directiva del FSIS 5000.1, Verificación del sistema de inocuidad alimentaria de un establecimiento.

B. Además, el IPP deberá verificar que el establecimiento cuente con las medidas adecuadas para evitar que se generen condiciones insalubres. Deberá observar directamente el uso del inflado con aire, revisar los registros del establecimiento y buscar respuestas a preguntas tales como las siguientes:

1. ¿Se asegura el establecimiento de que se filtre el aire para evitar la contaminación de las carcasas o las partes con contaminantes tales como aceite, agua, óxido o contaminación microbiana, por ejemplo, empleando un sistema de filtrado que esté compuesto por no menos de dos etapas: una etapa inicial de filtrado en el punto de uso o bien cerca de este y que conste de un aerosol o un filtro coalescente, capaz de filtrar en un grado que no supere las 0.75 micras, para eliminar aceite y agua, y una segunda etapa de filtrado en el punto donde se conecte la manguera con boquilla de aguja con la línea de aire o bien cerca de este, que ofrezca un filtrado que no supere las 0.3 micras?
2. ¿Se asegura el establecimiento de que la aguja de inyección de aire empleada para inflar las carcasas o las partes se desinfecte al pasar de una carcasa a la otra, por ejemplo, limpiando y desinfectando con agua a 180 °F o con un desinfectante químico aceptable?
3. ¿Cumplió el establecimiento con los procedimientos especificados para verificar la existencia de condiciones sanitarias efectivas? Un ejemplo de

dicho procedimiento consistiría en que un establecimiento realice pruebas en busca de contaminación en las carcasas o las partes, o bien en que pruebe el aire, documente los resultados y se asegure de que los resultados de las pruebas demuestren que el proceso cumple con las reglamentaciones en comparación con los criterios mínimos establecidos previamente.

4. ¿Aplica el establecimiento medidas correctivas cuando se detecta contaminación a partir del uso de equipo de inflado con aire en las carcasas o las partes?

C. Para determinar el incumplimiento, el IPP deberá verificar la implementación de los procedimientos del establecimiento siguiendo la metodología de verificación que consta en la Directiva del FSIS 5000.1, y documentar y citar la reglamentación 310.13 que consta en el Código de Reglamentaciones Federales respecto de todo incumplimiento observado de acuerdo con las instrucciones de la Directiva del FSIS 5000.1, Capítulo IV, Aplicación de la ley.

VII. ANÁLISIS DE DATOS

De manera semestral, el Grupo de Análisis e Integración de Datos de la Oficina de Integración de Datos y Protección de Alimentos revisará los datos del Sistema de Inspección en Función del Desempeño (PBIS, por sus siglas en inglés) o del Sistema de Información de Salud Pública durante actividades de inspección en busca de posibles tendencias en incumplimientos de equipos. Además, el análisis deberá incluir los procedimientos de las Normas de Desempeño en el Saneamiento, identificar posibles tendencias de incumplimiento por actividad, en particular en lo relativo al cumplimiento del Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales, 310.13(a) y 416.3, e incluir una revisión de incumplimientos repetitivos dentro de plantas individuales para evaluar la eficacia de las medidas correctivas. Los resultados de estos análisis deberán compartirse con la Oficina de Operaciones en Campo y la Oficina de Desarrollo de Políticas y Programas, División de Riesgos, Innovaciones y Administración, para determinar si los hallazgos sugieren al IPP posibles mejoras en las pautas o los procedimientos de verificación de equipos.

VIII. MEDIDAS ADICIONALES

Si el IPP tiene inquietudes sobre incumplimientos, respecto de si el sistema se está utilizando de un modo adecuado y eficaz y si las prácticas sanitarias se supervisan de acuerdo con los procedimientos exigidos, debe debatirlas con su supervisor.

Remita las preguntas respecto de esta directiva a la División de Desarrollo de Políticas (PDD, por sus siglas en inglés) llamando al 1-800-233-3935 o bien a través de ask FSIS en <http://askfsis.custhelp.com>.



Administrador adjunto
Oficina de Desarrollo de Políticas y Programas