

DIRECTRIZ DEL FSIS

5420.1,
1ra. revisión

1/26/2005

CONDICIONES PARA RESPONDER ANTE LA AMENAZA DE LA SEGURIDAD NACIONAL PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

I. OBJETIVO

A. Esta directriz detalla los procedimientos de verificación de la seguridad alimentaria que el personal del programa de inspección deberá realizar durante una situación de emergencia, luego de que el Departamento de Seguridad Nacional (DHS) haya declarado una situación de amenaza: amarilla, naranja o roja. El personal del programa de inspección deberá poner en marcha estos procedimientos únicamente cuando así lo haya ordenado la Oficina de Distrito (DO) (El gerente del distrito o la persona designada por éste). En este caso, el personal del programa de inspección deberá seguir las instrucciones de esta directriz durante el período declarado como de amenaza creciente. Debido al papel desempeñado por el personal del programa de inspección durante el desarrollo de las labores que se les han asignado, así como de su ubicación geográfica, es altamente probable que estén en la posición de presenciar situaciones anómalas y que por ende les permitan identificar problemas relacionados con la seguridad alimentaria.

B. Esta directriz, también:

- establece cómo deberán comunicarse las declaraciones de una situación de amenaza al personal ubicado en el campo (es decir, fuera de las oficinas),
- proporciona instrucciones específicas sobre cómo deberá responder el personal ubicado en el campo respecto a las declaraciones de una situación de amenaza, e
- identifica los procedimientos a seguir para tratar y resolver de manera efectiva las preocupaciones de seguridad notificadas, para así garantizar la seguridad alimentaria y proteger la salud del público en general.

C. Esta directriz no contempla los procedimientos a seguir en el caso de que un establecimiento sufra un ataque terrorista. No obstante, de presentarse esta

contingencia, el inspector a cargo (IIC) inmediatamente deberá tomar las medidas necesarias para resguardar la seguridad del personal del programa de inspección y avisar a la DO; quien a su vez notificará a las autoridades locales correspondientes. Asimismo, y de ser necesario, la DO pudiera solicitarle al director ejecutivo de OFO (Consulte la directriz 6500.1 del FSIS: Respuesta en caso de emergencias) que active el Comité de emergencias (EMC) del FSIS .

II. CANCELACIÓN

Directriz 5420.1 del FSIS, con fecha 3/17/03.

III. MOTIVOS PARA LA REEXPEDICIÓN

Esta directriz se ha vuelto a redactar en su totalidad y proporciona los procedimientos para la verificación de la seguridad alimentaria (Códigos 08S03 al 08S07 del ISP).

IV. REFERENCIAS

9 CFR Parte 300 hasta el final.

Directriz 6500.1 del FSIS: Respuesta en caso de emergencias

Directriz 6000.1 del FSIS: Responsabilidades relacionadas con enfermedades presentadas por animales extranjeros y enfermedades que necesitan reportarse.

V. ANTECEDENTES

En 2002, la oficina de seguridad nacional de la Casa Blanca estableció un Sistema de aviso sobre la seguridad nacional basado en un código de colores, que le ayuda a comunicar, de manera efectiva y completa, información sobre el nivel de riesgo de actos terroristas a las autoridades federales, estatales y locales, así como a los ciudadanos en general. Cuando el Departamento de seguridad nacional declara un nivel de amenaza elevada (código amarillo) indica que existe un riesgo alto de que surjan actos terroristas. Asimismo, una declaración de un nivel alto (código naranja) indica que existe una situación de alto riesgo para que surjan actos terroristas. Por consiguiente, una declaración de una amenaza severa (código rojo) reflejaría un riesgo extremo para que surjan actos terroristas. Aun cuando esta amenaza pueda involucrar o no el abasto alimentario del país, es imperativo que el personal del programa de inspección tome ciertas acciones inmediatas durante estas situaciones de amenaza, de tal manera que se garantice la seguridad de los productos de carne, aves y huevo. Dadas las condiciones necesarias para responder ante una amenaza verosímil de un posible ataque terrorista, el personal del programa de inspección debe entender con claridad cuáles son sus funciones y sus responsabilidades para responder en forma adecuada ante dicha amenaza.

VI. AVISO

A. En caso de que el Departamento de seguridad nacional declare cualquier situación de amenaza:

- Elevada (código amarillo), cuando aumenta el riesgo para que surjan actos terroristas.
- Alta (código naranja), cuando existe un riesgo alto para que surjan actos terroristas, o
- Severa (código rojo), cuando existe un riesgo extremo para que surjan actos terroristas.

la oficina de seguridad alimentaria y preparación en caso de emergencia (OFSEP) lo informará al administrador del FSIS y al director ejecutivo de todas las áreas del programa del FSIS. La oficina del administrador emitirá una carta vía correo electrónico, notificando a todos los empleados acerca del agudizamiento de una situación de amenaza.

B. La DO avisará a los IIC destacados en los establecimientos determinados por la Agencia como de alto riesgo al momento de dicha declaración, para que éstos sigan los procedimientos de verificación de la seguridad alimentaria y modifiquen sus actividades PBIS calendarizadas, o la metodología de verificación de los productos de huevo tal como lo indica el párrafo VII de esta directriz para el nivel de la amenaza. Los IIC avisarán la situación de amenaza, así como la puesta en marcha de los procedimientos de verificación de la seguridad alimentaria, a la gerencia del establecimiento.

C. La OFSEP comunicará la reducción en el nivel de amenaza a la DO a través del director ejecutivo de la OFO. Una vez que se reciba tal aviso por parte de la DO, el IIC deberá regresar a las actividades calendarizadas del PBIS o la metodología de verificación de productos de huevo, y deberá recomendar a la gerencia del establecimiento que continúe efectuando los procedimientos en una situación de amenaza menor, a menos de que la DO indique lo contrario.

VII. ACTIVIDADES ESPECÍFICAS EN CASO DE UNA SITUACIÓN DE AMENAZA

Cuando así lo haya ordenado el IIC, el personal del programa de inspección destacado en los establecimientos que elaboran productos de carne, aves y huevo, deberán seguir los procedimientos de verificación de la seguridad alimentaria, en lugar de otros procedimientos de protección al consumidor (OCP) ya calendarizados, de la siguiente forma:

ADVERTENCIA: El personal del programa de inspección asignado en los establecimientos de productos de carne y aves, continuarán realizando todas las actividades de seguridad alimentaria asignadas por el Sistema de inspección basado en los antecedentes de proceso de la planta (PBIS) y de igual manera, el personal asignado en establecimientos de productos de huevo continuarán realizando todas las actividades para asegurar la seguridad alimentaria, como lo obligan las normas y políticas actuales.

A. Situación de amenaza: elevada (código amarillo), alta (código naranja) o severa (código rojo) sin que exista una amenaza específica para con los alimentos o el sector agrícola. 1. Diariamente y durante el período de amenaza, el personal del programa de inspección destacado en los establecimientos de carne y aves deberá aplicar de manera aleatoria, uno de los procedimientos de verificación de la seguridad alimentaria listados en el párrafo VIII inciso C del código 08S03-08S07 ISP. Es decir, que deberá realizar este procedimiento en lugar de uno de los procedimientos del calendario 04 siguiente: Códigos 04A01, 04A02, 04A03, 04A04, 04B01, 04B02, 04B03, 04B04 ó 04C01 del ISP. Por ejemplo: durante una situación de amenaza elevada (código naranja) sin que exista una amenaza específica para los alimentos o el sector agrícola, si el martes están calendarizados los códigos 04A01 y 04B04 del ISP, entonces ese día el personal del programa de inspección puede realizar el 08S05 en lugar del 04A01. Si en un día determinado no está calendarizado seguir un procedimiento 04, el personal del programa de inspección puede realizar aleatoriamente uno de los códigos 08S03-08S07 ISP.

2. El personal del programa de inspección destacado en los establecimientos de procesamiento de productos de huevo realizarán aleatoriamente uno de los cinco procedimientos de verificación de la seguridad alimentaria listados en el párrafo VIII B, diariamente durante la situación de amenaza, y en su ronda de labores establecidas después de que hayan realizado todos los procedimientos de aseguramiento de la seguridad alimentaria.

3. El personal del programa de inspección realizará los procedimientos de verificación de la seguridad alimentaria como procedimientos SIN CALENDARIZACIÓN y como parte de su ronda de labores establecidas, después de que hayan realizado todos los procedimientos de aseguramiento de la seguridad alimentaria.

B. situación de amenaza elevada (código naranja) con una amenaza específica para los alimentos o el sector agrícola.

1. Diariamente y durante el período de amenaza, el personal del programa de inspección destacado en los establecimientos de carne y aves deberá aplicar, de manera aleatoria, tres de los procedimientos de verificación de la seguridad alimentaria listados en el párrafo VIII inciso C del código 08S03-08S07 ISP. C). Es decir, que deberá realizar estos procedimientos en lugar de de los procedimientos del calendario 04 (consulte la lista en el párrafo VII A 1): Si en un día determinado no está calendarizado seguir un procedimiento 04, el personal del programa de inspección puede realizar aleatoriamente uno de los códigos 08S03-08S07 ISP.

2. El personal del programa de inspección destacado en establecimientos de productos de huevo realizará de manera aleatoria tres de los procedimientos de verificación de la seguridad alimentaria como parte de su ronda de labores establecidas, después de que hayan realizado todos los procedimientos de aseguramiento de la seguridad de los alimentos. El personal del programa de inspección deberá seleccionar tres procedimientos de la lista a partir del número 6 (ISP 08S08) Materia prima que ingresa al número 11 (ISP 08S13): Comportamiento de los empleados.

3. El personal del programa de inspección destacado en establecimientos que elaboran productos de carne, ave y huevo, también deberán tomar cualquier medida

adicional ordenada por la DO, que está basada en la información recibida acerca de la amenaza particular hacia el producto o proceso.

4. Los tres procedimientos de verificación de la seguridad alimentaria deberán realizarse SIN CALENDARIZACIÓN y como parte de su ronda de labores establecidas, después de que hayan realizado todos los procedimientos de la seguridad alimentaria.

C. Situación de amenaza severa (código rojo) con una amenaza específica para los alimentos o el sector agrícola.

1. Durante la situación de amenaza el personal del programa de inspección destacado en los establecimientos de carne y aves deberá aplicar TODOS los procedimientos de verificación de la seguridad alimentaria listados en el párrafo VIII inciso C del código 08S03-08S013 ISP. C) daily for the duration of the threat condition. Es decir, que deberá realizar todos estos procedimientos en lugar de los procedimientos del calendario 04 (consulte la lista en el párrafo VII A 1): Si en un día determinado no está calendarizado seguir un procedimiento 04, el personal del programa de inspección puede realizar todos los códigos 08S03-08S013 ISP.

2. El personal del programa de inspección destacado en los establecimientos de procesamiento de productos de huevo realizarán TODOS los procedimientos de verificación de la seguridad alimentaria listados en el párrafo VIII B ¿B, diariamente durante la situación de amenaza y en su ronda de labores establecidas después de que hayan realizado todos los procedimientos de seguridad alimentaria.

3. El IIC recibirá instrucciones específicas por parte de la DO, acerca de otras medidas de seguridad que deberá realizar, basadas en la información recibida acerca de la amenaza específica al producto o proceso. Tales medidas pueden incluir el muestreo de productos específicos, si así lo ordenaran, para asegurar la protección de la salud pública, además de tomar las acciones regulatorias correspondientes.

4. La DO enviará personal del programa de inspección a aquellos establecimientos donde se elaboran los productos nombrados en la situación de amenaza, de tal manera que el FSIS asegure su presencia en el lugar durante cualquier actividad operativa.

5. Si el personal del programa de inspección es incapaz de terminar TODOS los procedimientos de verificación de la seguridad alimentaria junto con los procedimientos de su ronda de labores normales, deberán comunicarse con el supervisor de la línea de producción, para que les guíe respecto a cuáles serán los procedimientos de inocuidad de los alimentos que deberán realizar o, en su defecto, apruebe la utilización de tiempo extra.

VIII. PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACIÓN DE LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

A. El propósito de los procedimientos de emergencia para la verificación de la seguridad alimentaria es garantizar la identificación y la mitigación máxima posible, de cualquier atentado potencial contra la seguridad de un establecimiento que por ende pudiera provocar a la contaminación deliberada [de los alimentos ahí elaborados]. Un atentado potencial puede ser cualquier situación identificada por la planta productora (o que deberá ser puesta en marcha para proteger las operaciones de la planta) que se identifique u observe como una falla (anómala) o fuera de lugar. Ejemplos de atentados contra la seguridad incluyen falta de control en el acceso al área restringida: donde se almacenan los ingredientes; las rejas o puerta de entrada a las instalaciones; la puerta de acceso al pozo de agua no tiene candado y está abierta; o evidencia de manipulación sospechosa (hoyos o cortes) en el empaque de los ingredientes secos utilizados en la preparación del producto.

B. Los IIC deberán avisar inmediatamente a la gerencia del establecimiento si se detecta o surge cualquier problema. El personal del programa deberá tomar una acción inmediata en el preciso instante en que se observe que un producto ha sido adulterado. En caso de la adulteración del producto, el personal del programa de inspección deberá tomar una acción inmediata tal y como lo establece la norma establecida para productos adulterados.

C. Como mínimo, los ICCs deberán:

1. 08S03 – Exterior de las instalaciones

Revise el perímetro exterior del establecimiento para verificar que las bardas y rejas (si existen) están intactas. Verifique que todos los accesos al establecimiento estén asegurados contra el ingreso no autorizado. Deberá poner mucha atención a la entrada de camiones y áreas de estacionamiento, cualesquiera camiones utilizados como bodegas o almacenes de ingredientes secos o fríos, así como a las secciones externas de los silos utilizados para almacenar productos líquidos elaborados con huevo.

ACTIVIDADES SUGERIDAS:

- Elija una o más áreas o departamentos y revise las ventanas, aberturas y puertas o compuertas hacia el techo, aperturas de ventilación, tanques de almacenamiento a granel, etc. para verificar que estén aseguradas apropiadamente y de manera razonable.
- Ejemplos de un “aseguramiento apropiado y razonable”, incluyen la utilización de: Candados, "*jimmy plates*", empaques para cierre hermético, alarmas, sensores para la detección de intrusos, protecciones, vigilancia de vídeo de circuito cerrado, patrullas policíacas, iluminación adecuada interior y exterior, sistemas de estacionamiento autorizado, sistemas de tarjetas de identificación, puertas metálicas en el área de acceso exterior a la planta, y control de las llaves de todas las puertas.
- Aviso de seguridad: Las salidas de emergencia no deberán estar bloqueadas desde el interior.

2. 08S04 – Control y uso de productos químicos peligrosos

Vigile la utilización y almacenamiento de todos los productos peligrosos dentro del establecimiento y verifique que la entrada a dichas áreas de almacén esté controlada, así como el uso de bitácoras sea constante y actualizado. Deberá poner mucha atención en los productos de limpieza, especialmente aquellos utilizados en los sistemas de limpieza internos, o en las áreas donde se mezclan los productos a granel (por ej.: silos). Además, deberá verificarse que el laboratorio controla los reactivos y cultivos.

ACTIVIDADES SUGERIDAS:

- Vigile el manejo o almacenamiento de uno o más productos peligrosos (productos químicos no relacionados con alimentos) para determinar si su manejo y almacenamiento demuestra un control y cuenta con un acceso limitado apropiado para con el tipo de productos peligrosos.
- Verifique que los materiales estén identificados de manera adecuada y estén almacenados lejos de los productos comestibles; además de que el registro de entradas y salidas esté archivado, sea preciso y completo. Algunos ejemplos de medidas razonables para controlar el acceso a estos materiales, serían la utilización de candados, cuya llave sólo está en manos de aquellos empleados designados o de aparatos electrónicos para el acceso.
- Si la planta lleva un registro de los productos peligrosos, compárelos contra las existencias para verificar su exactitud.

3. 08S05 – Animales vivos (sólo para las plantas de sacrificio)

Vigile a los animales en pie que llegan al establecimiento, para detectar síntomas de enfermedades que pudieran indicar la introducción de un agente patógeno (por ej.: enfermedad de la fiebre aftosa (*foot and mouth disease*) en el ganado. También, notifique con rapidez al Servicio de Inspección fitozoosanitaria (APHIS) cuando detecte síntomas de enfermedades animales extranjeras (FAD) en ganado o aves durante la inspección ante y post mortem (consulte la directriz 6000.1 del FSIS).

ACTIVIDADES SUGERIDAS:

- Utilice los procedimientos de aviso normal para la FAD. Comuníquese con la DO y el funcionario de salud estatal o el veterinario responsable del área (AVIC). **(consulte la directriz 6000.1 del FSIS).**
- Durante una situación de amenaza elevada (código naranja) o severa (código rojo) con una amenaza específica a los alimentos y el sector agrícola, los veterinarios encargados de la salud pública (PHVs) deberán realizar inspecciones ante mortem en las plantas de sacrificio de ganado y aves, hasta donde les sea posible.

4. 08S06 – Calibración del equipo

Verifique que el equipo esté bien calibrado.

5. 08S07 – Muelles de embarque y envío

Vigile las áreas del muelle de embarque así como el tráfico vehicular que entra y sale del establecimiento. Reporte inmediatamente a la gerencia, cualquier cargamento desatendido dejado en los muelles de embarque, así como los vehículos sin identificación estacionados alrededor de las instalaciones. Explique a la gerencia de la instalación de la importancia de asegurarse de que los choferes de los camiones no tengan acceso sin supervisión en las áreas de recepción y almacenamiento. Sugiera que la gerencia de la instalación verifique la seguridad de los productos secos y los fríos almacenados en contenedores o trailers estacionados en el lugar; además de que los trailers estén estacionados en áreas de acceso restringido dentro de las instalaciones; y que el personal responsable de la seguridad de las instalaciones verifique los trailers como parte de sus rondas de vigilancia. Deberá ponerse mucha atención a las entregas de productos líquidos de huevo en los silos y los contenedores combinados de los retazos de carne y de ingredientes secos.

ACTIVIDADES SUGERIDAS:

- Verifique si la planta cuenta con un sistema para reportar las entregas desatendidas dejadas en los muelles de embarque (por ej.: la planta cuenta con un horario de entregas y el personal verifica que cada entrega forma parte de este programa, además de asegurarse de que aquellas entregas no programadas permanezcan fuera de las instalaciones hasta que se verifique al remitente).
- Verifique si la planta cuenta con áreas de estacionamiento controlado para que los vehículos de los visitantes e invitados se encuentren a una distancia segura de las instalaciones principales; además de que siguen los procedimientos para mantener el control de éstos.

6. 08S08 – Recepción de materia prima

Vigile la recepción de la materia prima para verificar que la entrega sea cotejada contra los documentos de envío. Deberá poner mucha atención a los camiones cisterna (pipas), así como a los productos líquidos elaborados con huevo contenidos en bolsas plásticas; ingredientes secos; contenedores combinados de retazos de carne fresca y aves; así como a las cajas de retazos congelados en espera de su proceso ulterior.

ACTIVIDADES SUGERIDAS:

- Revise uno o más ingredientes distintos o cargamentos de materia prima que ingresa, para determinar si los documentos de envío/factura de embarque es exacta, entregada a tiempo, existe un archivo precedente (si los documentos llegaron antes del envío), y coinciden con los materiales a ingresar.
- Si un establecimiento cuenta con un sistema de rastreo o entrada para verificar la llegada de las entregas contra los documentos de envío o facturas de embarque, entonces revise al azar una muestra de los registros.

7. 08S09 - Mantenimiento

Vigile todas las actividades de mantenimiento, construcción o reparación efectuadas en el establecimiento, para asegurarse de que el personal a cargo de éstas cuenta tanto con una identificación apropiada como con la autorización para realizarlas. Deberá prestar mucha atención si en un momento dado el personal de construcción (o cualquier otro personal no autorizado) intenta ingresar sin éxito en áreas en las que se efectúan procesos de gran importancia, a las que no tienen acceso (por ej.: molienda, emulsificación, áreas de almacén de materiales secos y/o fríos, silos, áreas de preparación de soluciones) Además, determine si el contratista encargado del mantenimiento, el personal del tercer turno y cualesquiera otros individuos son sometidos a una verificación de sus antecedentes o están supervisados por el personal de seguridad de la instalación; de lo contrario, deberá establecer cuáles son las implicaciones para con su plan de seguridad.

ACTIVIDADES SUGERIDAS:

- Verifique que el establecimiento cuenta con procedimientos de control de la entrada y salida de todas las personas que llegan a las instalaciones (empleados, obreros, contratistas independientes, visitantes, invitados, vendedores, choferes de camiones, etc.), como: sistemas de identificación personal, restricción del tránsito de las personas, etc.

Evalúe los registros, si están disponibles, para determinar su exactitud y si la información está completa, lo que será indicativo de si la planta cumple con sus procedimientos establecidos para identificar al personal y controlar el acceso a las distintas áreas del establecimiento (por ej.: horarios para los distintos turnos, áreas, etc.).

8. 08S10 – Áreas de almacén y bodega

Revise los productos almacenados en las bodegas de materiales fríos y/o secos para buscar evidencia de manipulación sospechosa. Deberá prestar mucha atención a los receptáculos de ingredientes a granel que serán mezclados, como serían: los contenedores combinados de los retazos de carne y aves que serán molidos o emulsificados. También deberá revisar los ingredientes secos, incluyendo: especias, materiales para empanado (o empanizado) y rebozado, y aquellos utilizados en preparaciones líquidas para inyectar, para detectar alguna señal de manejo sospechoso.

ACTIVIDADES SUGERIDAS:

- En el área de bodega seleccione al azar un producto y revise si su empaque ha sufrido algún desperfecto, por ej. busque: hoyos, corte o cualquier otra evidencia que pudiera indicar un manejo sospechoso.
- Evalúe los registros que el establecimiento pudiera tener, respecto al monitoreo de la integridad del empaque de los productos.

9. 08S11 – Sistema de transporte y almacenamiento del agua

Revise la seguridad de los sistemas de transporte y almacenamiento del agua, especialmente estos últimos, así como los sistemas de re-utilización de agua. Verifique el abastecimiento del agua potable y reporte a la gerencia del establecimiento cualquier cambio en su: apariencia, sabor u olor. Deberá prestar mucha atención al agua utilizada para preparar las soluciones de inyección, así como el agua y hielo utilizados en los procesos de emulsificación (productos de salchichonería y hotdogs). En menor grado, también deberá atender el agua utilizada para preparar los aerosoles y películas (*surfactants*) de agentes antimicrobianos; además de que también deberá de revisar el agua de recambio del tanque de enfriamiento.

ACTIVIDADES SUGERIDAS:

- Determinar si existe un control del acceso a los pozos privados.
- Determinar si los tanques de agua y hielo potable están asegurados apropiadamente.
- Determinar si se inspeccionan las tuberías de agua potable de las áreas de proceso, para detectar un manejo sospechoso.
- Pregunte a la gerencia del establecimiento si la planta cuenta con un plan para avisar a los funcionarios de salud local, en caso de que se detecte un manejo sospechoso o un peligro en el abastecimiento del agua.
- Determine si el agua o hielo es: cristalina, inodora y no presenta una contaminación visible.

10. 08S12 – Producción o proceso

Revise los procesos de elaboración (sacrificio, cadena de elaboración, fabricación, empaque, etc.) donde se manipula el producto expuesto, y busque indicios de un posible intento para introducir contaminantes en el producto. En particular, observe las operaciones donde se mezclan o almacenan productos a granel, además del proceso de monitoreo en los tanques de pesaje, almacenamiento en silos de productos líquidos elaborados con huevo, molienda o emulsificación de productos de carne y aves, áreas de preparación de las soluciones de inyección, así como las áreas de embarque de las cisternas (pipas) de productos líquidos elaborados con huevo. También deberá revisar las bodegas donde se almacenan ingredientes fríos y/o secos (por ej.: contenedores de retazos de carne y de especias) utilizados en estas operaciones.

ACTIVIDADES SUGERIDAS:

- Al azar revise una muestra del equipo para ver si la planta cuenta con procedimientos activos para monitorear la operación del equipo para prevenir un manejo sospechoso del producto.
 - Al azar revise un proceso (por ej.: piso de sacrificio; área de producción de carne de res molida, sala de descascarado del huevo) para ver si la planta cuenta con procedimientos activos para monitorear el proceso de producción para prevenir la contaminación del producto.
- Observe la preparación de uno o más lotes de producto para determinar si los procedimientos de la planta cumplen con las directrices de seguridad.
- Observe si la planta cuenta con un sistema para evaluar y/o revisar el producto que ha sido devuelto, para detectar evidencia de una manipulación sospechosa antes de que el producto sea rescatado o re-trabajado.

11. 08S13 – Comportamiento de los empleados

Observe el comportamiento y el tránsito interno de los empleados del establecimiento, especialmente de aquellos que de repente se presentan en áreas donde no están asignados para trabajar. Exhorte a que la gerencia del establecimiento controle el acceso de su personal en áreas en las que se efectúan procesos de gran importancia (por ej.: donde se mezclan los productos a granel). Más aún, coménteles la importancia de elevar la concienciación de la seguridad alimentaria a través de programas de capacitación del personal.

ACTIVIDADES SUGERIDAS:

- Verifique para determinar si la planta cuenta con un sistema que restrinja o indique el acceso de los empleados en áreas correspondientes (por ej.: uniformes de distintos colores (codificados), credenciales de identificación, hojas de registro de salida o identificaciones con fotografía).

Al azar, observe a los empleados que no portan identificación apropiada, que parecen no tener ninguna ingerencia en el área en que se encuentran, o que de alguna manera aparentan estar fuera de lugar o que parecen realizar labores poco apropiadas.

D. Los IIC deberán recomendar que la gerencia del establecimiento consulte el sitio Web sobre: “Seguridad de los alimentos y preparación en situaciones de emergencia” del FSIS en http://www.fsis.usda.gov/Food_Security_&_Emergency_Preparedness/index.asp, el cual contiene las guías de seguridad alimentaria para las industrias procesadoras de alimentos, además de otra información relacionada con la seguridad de éstos. Estas guías muestran ciertas medidas de seguridad que los establecimientos probablemente querrán incorporar en sus planes de seguridad alimentaria. Los IICs deberán reunirse frecuentemente con la gerencia del establecimiento para revisar el contenido de su plan de seguridad alimentaria.

IX. DOCUMENTOS

El personal del programa de inspección deberá llevar un registro del funcionamiento de los procedimientos ISP listados en el párrafo VII, así como los hallazgos documentales, de la manera siguiente:

A. Carne y aves

1. Cuando el personal del programa de inspección haya seguido el procedimiento 08S sin haber encontrado ningún atentado (infracción) o problema, deberá registrarlo como realizado bajo el indicador de tendencia "A".

2. Cuando el personal del programa de inspección haya seguido el procedimiento 08S y éste detecte un atentado (infracción) o problema, aún cuando no exista evidencia de la adulteración del producto, entonces deberán:

- i. Registrarlo como realizado bajo el indicador de tendencia "S",
- ii. Avisar inmediatamente a la gerencia del establecimiento y revisar sus hallazgos junto con ellos,
- iii. Preparar un memorando de entrevista que describa todos los posibles atentados a la seguridad, además de presentar una explicación de las discusiones entabladas con la gerencia del establecimiento; asimismo, deberá indicarle que consulte la página Web listada en el párrafo VIII inciso C, anterior. Este memorando deberá venir encabezado con la leyenda: "Información importante sobre la seguridad". (Consulte el ejemplo en el anexo 1), y
- iv. Enviar una copia del memorando al analista del distrito y a la gerencia de la planta, además de retener una copia para su archivo.

3. Cuando el personal del programa de inspección haya seguido el procedimiento 08S y éste detecte un atentado (infracción) o problema, y además exista evidencia de la adulteración del producto que representa un peligro a la seguridad del alimento, entonces deberá:

- i. Registrarlo como realizado bajo el indicador de tendencia "T",
- ii. Crear un archivo documental de los hallazgos en el formato de registro de incumplimiento (NR) tal y como lo establece la Directriz 5000.1 1ra. revisión, del FSIS,
- iii. Avisar inmediatamente a la gerencia del establecimiento y revisar sus hallazgos junto con ellos,
- iv. Realizar (como fuera del programa) el procedimiento 02 HACCP para el producto particular adulterado y tomar las medidas apropiadas establecidas en el Capítulo II de la Directriz 5000.1 revisión del FSIS.

AVISO: Si el personal del programa de inspección detecta la adulteración del producto, pero que no la considera como un riesgo a la seguridad alimentaria, deberá

verificar que el establecimiento tome una acción correctiva acorde con el CFR 9 416.15 (Consulte el Capítulo I de la Directriz 5000.1, 1ra. revisión del FSIS).

B. Productos de huevo

El personal del programa de inspección asignado en establecimientos que elaboran productos de huevo deberá:

1. Registrar el desempeño de estas actividades en la sección de observaciones del formato "Reporte diario de las operaciones de la planta" (PY-203 para productos de huevo líquido y PY-159 para productos de huevo deshidratado).
2. Preparar un memorando de entrevista que describa todos los posibles atentados a la seguridad, además de presentar una explicación de las discusiones entabladas con la gerencia del establecimiento; asimismo, deberá indicarle que consulte la página Web listada en el párrafo VIII inciso C, anterior. Este memorando deberá venir encabezado con la leyenda: "Información importante sobre la seguridad". (Consulte el ejemplo en el anexo 1), y
3. Cuando el atentado (infracción) o problema provoca la adulteración del producto y ésta pone en peligro la seguridad del alimento, incluya este hecho y su importancia en el memorando de entrevista,
4. Envíe una copia del memorando al analista del distrito y a la gerencia de la planta, y
5. Anexe una copia del memorando en el informe diario de operaciones de la planta y guarde otra copia en su archivo.

Canalice todas las preguntas relacionadas con esta directriz a través de las vías de comunicación de los supervisores.

/s/ Philip S. Derfler

Administrador Asistente
Oficina de Políticas, Desarrollo de Programas y Capacitación de los Empleados

Anexo

Memorando de entrevista

Información importante sobre la seguridad

Fecha
Dirección

El (día) a las (hora) encabezé una reunión informativa acerca la seguridad de los alimentos, con la participación de: (nombre/s y puesto/s del personal del establecimiento asistente) en las instalaciones de (nombre y dirección del establecimiento).

Durante esta reunión expuse ante la gerencia de la planta los posibles atentados a la seguridad:

- (Lista de los atentados)

A continuación describo la plática sostenida con la gerencia del establecimiento:

- (descripción/relatoría de la plática)

Recomendé a la gerencia del establecimiento que consulte las guías de seguridad de los alimentos para las industrias procesadoras de alimentos, para que obtenga información adicional sobre otras medidas de seguridad.

Se le proporcionará una copia de este memorando de entrevista a la gerencia de la planta y el archivo oficial del USDA guardará otra copia.

(Firma)
(Nombre en letra de imprenta)
(Número de identificación)