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

DIRECTIVA DEL FSIS

10,010.1
Rev. 4

20 de agosto de 2015

ACTIVIDADES DE VERIFICACIÓN DE OBTENCIÓN DE MUESTRAS PARA *ESCHERICHIA COLI* PRODUCTORA DE LA TOXINA SHIGA (STEC) EN PRODUCTOS DE CARNE DE RES CRUDA

NOTA: Si bien esta directiva es una reemisión, no se hacen cambios fundamentales en esta revisión. El personal de la Agencia deberá leer el Capítulo I, sección III, CAMBIOS SIGNIFICATIVOS, a continuación para obtener información sobre los motivos de la reemisión de esta directiva. El personal de la Agencia deberá enfocarse en comprender la información reflejada en el documento.

NO SE DEBERÁ IMPLEMENTAR ESTA DIRECTIVA HASTA EL 1 DE SEPTIEMBRE DE 2015.

CAPÍTULO I: GENERALIDADES

I. PROPÓSITO

A. Esta directiva brinda instrucciones al personal del programa de inspección (IPP, por sus siglas en inglés) relativas a la obtención y el envío de muestras de productos de carne de res cruda conforme a los programas de obtención de muestras de rutina y seguimiento del Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) para *Escherichia coli* productora de la toxina Shiga (STEC, por sus siglas en inglés), y relativas a la actualización de la información relacionada con la obtención de muestras incluida en el perfil del Sistema de Información de Salud Pública (PHIS, por sus siglas en inglés). El FSIS analiza todas las muestras de carne de res cruda obtenidas conforme a los programas de obtención de muestras de rutina y seguimiento para *E. coli* O157:H7 y *Salmonela*. El FSIS también analiza los recortes para fabricar productos de carne de res procedentes de ganado faenado en el establecimiento para detectar STEC no O157. El FSIS ha revisado la presente directiva para reorganizarla y simplificarla, con el fin de que incluya únicamente las instrucciones relativas a la obtención de muestras del FSIS y la información relacionada con la obtención de muestras incluida en el perfil del PHIS.

B. Las instrucciones relativas a las actividades de verificación para STEC diferentes de obtención de muestras del FSIS se incluyen en una nueva directiva, Directiva del FSIS 10,010.2, *Actividades de verificación para Escherichia coli productora de la toxina Shiga (STEC) en productos de carne de res cruda*. En la Directiva del FSIS 10,010.2, Capítulo III, sección I, se brinda al IPP instrucciones para responder ante los resultados positivos en las pruebas de verificación del FSIS. En la Directiva del FSIS 10,010.3, *Metodología de trazabilidad para Escherichia coli (E. coli) O157:H7 en productos de carne de res cruda molida y recortes de mesa*, se brindan instrucciones a los encargados de aplicación de la ley, investigaciones y análisis (EIAO, por sus siglas en inglés) y a otros miembros del IPP sobre las investigaciones de trazabilidad, las nuevas instrucciones relativas al retiro de producto en circunstancias específicas e información sobre períodos de índices altos (HEP, por sus siglas en inglés).

C. El IPP responsable de obtener las muestras de carne de res cruda para el FSIS y de actualizar el perfil del PHIS en establecimientos que elaboran productos de carne de res cruda deberá disponer de dos horas del horario oficial habitual (01), como máximo, para leer esta directiva y actualizar el perfil. El IPP deberá designar como “Not performed” (no realizada) todas las demás tareas programadas (es decir, azul = sin abrir) que no haya comenzado debido al tiempo asignado para revisar esta emisión. El IPP deberá seleccionar “Higher priority task took precedent” (Prevaleció la tarea de mayor prioridad) en la lista desplegable de justificaciones. El IPP deberá ingresar Directiva 10,010.1 en el cuadro de texto de comentarios disponible.

D. El IPP deberá seguir las instrucciones brindadas en la Directiva del FSIS 10,010.1, rev. 3, hasta la fecha de implementación de esta directiva.

NOTA: A los fines de esta directiva, cuando en la presente se hace referencia a la “carne de res cruda”, se incluyen la carne de ternera y la carne de res no lista para consumo (NRTE, por sus siglas en inglés).

DISTRIBUCIÓN: Electrónica **OPI:** OPPD

II. CANCELACIONES

Directiva del FSIS 10,010.1, revisión 3, Actividades de verificación para *Escherichia coli* O157:H7 en productos de carne de res cruda, 3/31/10.

Aviso del FSIS 39-14, Aclaración y expansión de los criterios de elegibilidad para la obtención de muestras de los programas de obtención de muestras de rutina en recortes para fabricar productos de carne de res (MT60) y recortes de mesa (MT55), 8/13/14.

III. CAMBIOS SIGNIFICATIVOS

A. Esta directiva brinda nuevas instrucciones al IPP para hacer lo siguiente:

1. Obtener muestras de recortes de mesa y de otros componentes de carne de res cruda en función del volumen de producción (es decir, el IPP asignado a establecimientos con volúmenes de producción más elevados recibirán más solicitudes de muestras que el IPP asignado a establecimientos con volúmenes de producción más reducidos) (consulte el Capítulo I, sección IV. C. y D., y el Capítulo II, sección II).

2. Seleccionar, al azar, los otros componentes de carne de res cruda molida para someter a obtención de muestras (consulte el Capítulo V, sección I.A.).

3. Verificar que el perfil del establecimiento en el PHIS esté correcto para asegurarse de que el establecimiento sea elegible para la obtención de muestras en carne de res cruda molida y en componentes de carne de res cruda molida, según corresponda, para lo cual completará las tareas de alta prioridad específicas incluidas en el perfil actualizado del PHIS (consulte el Capítulo III, sección I, y el Anexo 1).

4. Obtener muestras de carne de res cruda enviadas a un establecimiento receptor para que reciban tratamiento con una intervención que no logra una letalidad completa (es decir, una reducción inferior a 5 logaritmos decimales en *Salmonela*) en el establecimiento receptor en el que se aplica la intervención, no en el establecimiento generador (consulte el Capítulo IV, sección IV.F.).

5. Completar los materiales de capacitación actualizados opcionales sobre la obtención de muestras de carne de res cruda nacional e importada (consulte el Capítulo V, sección I.D., el Capítulo IV, sección II.A., y el Anexo 6). Esta capacitación no es obligatoria, pero el IPP podrá decidir realizarla.

B. Esta directiva brinda al IPP asignado a los tipos de establecimientos mencionados más abajo instrucciones sobre cómo usar otras opciones de grupos de productos en el perfil del PHIS para actualizar la información sobre productos de carne de res cruda, de modo que el IPP en tales establecimientos no reciba tareas de obtención de muestras incorrectas (consulte el Capítulo III).

1. Establecimientos que únicamente dividen en porciones los productos de carne de res cruda molida y los reenvasan.

2. Establecimientos que reciben recortes para fabricar productos de carne de res comprados que están acompañados por certificados de análisis (COA, por sus siglas en inglés) con resultados negativos para *E. coli* O157:H7 (o para organismos de STEC o marcadores de virulencia) en las pruebas.

3. Establecimientos que reciben productos crudos no intactos comprados (p. ej., producto ablandado por métodos mecánicos o picado grueso) y utilizan dicho producto en su totalidad

para elaborar productos de carne de res cruda molida.

C. La directiva proporciona información y aclaraciones sobre lo siguiente:

1. La elegibilidad para la obtención de muestras en productos de carne de res cruda (Capítulo II, Figura 1).

2. Las ocasiones en que resulta adecuado obtener muestras congeladas (p. ej., cuando el congelamiento es un proceso activo que logra una reducción en STEC y es un punto crítico de control en el plan de Análisis de Peligros y de Puntos

Críticos de Control [HACCP, por sus siglas en inglés]) (consulte el Capítulo IV, sección IV.D.).

3. Los procedimientos para obtener muestras con el método N60 (consulte el Capítulo V, sección III, y el Anexo 2).

4. Los procedimientos de obtención de muestras alternativos para que el IPP obtenga producto de carne de res cruda molida en establecimientos que cumplen con los criterios específicos (consulte el Capítulo IV, sección V).

IV. ANTECEDENTES

A. El FSIS considera que toda carne de res cruda intacta y no intacta que se pretenda usar en un producto crudo no intacto que está contaminado con las STEC indicadas a continuación está adulterada en virtud de la Ley Federal de Inspección de Carnes (Título 21 del Código de Estados Unidos [USC, por sus siglas en inglés], sección 601(m)(1)): *E. coli* O157:H7, O26, O45, O103, O111, O121 y O145.

B. La obtención de muestras del FSIS verifica que los controles o los procedimientos de inocuidad alimentaria de un establecimiento manejen la STEC de manera adecuada.

C. El FSIS ha hecho cambios en el algoritmo de obtención de muestras para la programación de los programas de obtención de muestras en recortes de mesa (MT55) y otros componentes de carne de res cruda molida (MT54). Por lo tanto, el FSIS reemplazará dos códigos de proyecto el 1 de septiembre de 2015.

1. El MT55 será reemplazado por el nuevo código de proyecto MT65.

2. El MT54 será reemplazado por el nuevo código de proyecto MT64.

D. El FSIS implementará tales cambios para reflejar las modificaciones en el diseño estadístico de su obtención de muestras. Se necesitan nuevos códigos de proyecto para facilitar el análisis de datos (p. ej., para distinguir los resultados obtenidos y analizados conforme a los diseños de obtención de muestras revisados) para evaluar la eficacia del programa (p. ej., programación de muestras y frecuencias de obtención de muestras). Los proyectos de obtención de muestras MT65 y MT64 estarán vigentes a partir del 1 de septiembre de 2015, tal como se anunció en el Aviso del Registro Federal, *Obtención de muestras en recortes para fabricar productos de carne de res para Escherichia coli (E. coli) O157:H7 basado en riesgos (Volumen 80 del Registro Federal, página 23761 [29 de abril de 2015])*. Debido a tales cambios, el FSIS aumentará la frecuencia de las tareas de obtención de muestras en algunos establecimientos.

E. El FSIS exige que los establecimientos retengan o mantengan el control de los productos de carne de res cruda que el FSIS ha analizado para STEC hasta que se reciban los resultados negativos.

CAPÍTULO II: CRITERIOS DE ELEGIBILIDAD PARA LA OBTENCIÓN DE MUESTRAS DEL FSIS PARA STEC

I. OBTENCIÓN DE MUESTRAS EN PRODUCTOS NACIONALES

A. El IPP deberá saber que el FSIS realiza muestreos y pruebas en productos de carne de res cruda elegibles elaborados bajo inspección, incluidos los materiales originales inspeccionados que se utilizarán posteriormente en operaciones minoristas llevadas a cabo en el establecimiento.

B. Los establecimientos que faenan y procesan aún más el producto de carne de res cruda podrán ser elegibles para múltiples programas de obtención de muestras del FSIS para STEC. Tales

establecimientos podrán elaborar producto molido, recortes para fabricar productos de carne de res, recortes de mesa y otros componentes de carne de res cruda molida o de medallones de carne de res. Dichos establecimientos podrán usar el producto comprado para elaborar recortes de mesa o productos crudos no intactos. Por lo tanto, es posible que el IPP reciba tareas de obtención de muestras para muestras MT43, MT60, MT64 y MT65 durante el mismo margen de obtención de muestras.

C. Algunos establecimientos de faena podrán elaborar recortes para fabricar productos de carne de res y otros componentes de carne de res cruda molida, y moler ese producto o elaborar otro producto crudo no intacto. En tal situación, el IPP deberá realizar muestreos en los recortes conforme al programa de obtención de muestras MT60, en los otros componentes conforme al programa de obtención de muestras MT64

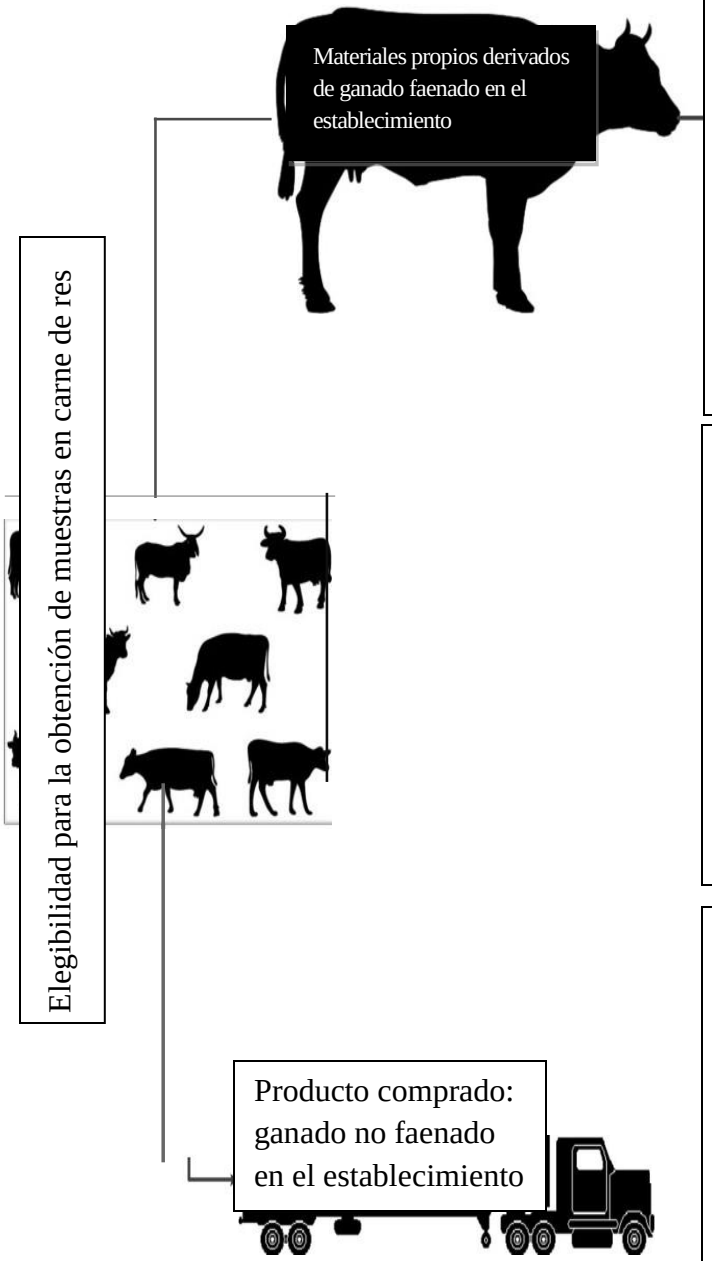
y en productos de carne de res cruda molida conforme al programa de obtención de muestras MT43 cuando reciba las solicitudes de obtención de muestras con esos códigos.

D. Los establecimientos serán elegibles para los programas de obtención de muestras MT65 y MT60 si utilizan ciertos tipos de productos comprados para elaborar recortes de mesa (MT65) y materiales originales de su propia operación de faena para elaborar recortes para fabricar productos de carne de res (MT60) (consulte la Figura 1 de este Capítulo).

E. En la Figura 1 que aparece en la página siguiente, se brinda una descripción general de los productos elegibles para cada uno de los programas de obtención de muestras de rutina para productos nacionales (MT60, MT64, MT65 y MT43). El IPP deberá consultar esa figura, según sea necesario, cuando reciba tareas de obtención de muestras de rutina para productos nacionales.

F. Tal como se indica en la Figura 1, el FSIS analiza todas las muestras de carne de res cruda obtenidas conforme a los programas de obtención de muestras de rutina y seguimiento para *E. coli* O157:H7 y *Salmonela*. El FSIS también analiza los recortes para fabricar productos de carne de res procedentes de ganado faenado en el establecimiento para detectar STEC no O157.

NOTA: Los recortes que un establecimiento procesador afiliado elabora a partir de canales, medias canales o cuartos suministrados por un solo establecimiento de faena de su estructura corporativa están sujetos al obtención de muestras MT60 en el establecimiento procesador afiliado; sin embargo, no se analizarán para STEC no O157 porque los recortes no se generan a partir de ganado faenado en el establecimiento.



MT60: recortes para fabricar productos de carne de res
Analizados para E. coli O157:H7, Salmonela y STEC no O157
Los productos elegibles de ganado (incluida la carne de ternera) faenado en el establecimiento y que el establecimiento pretende usar en producto crudo no intacto o cuando el uso previsto no esté claro son, entre otros, los siguientes:
1. Partes de carne de res de carne de res sin hueso de cualquier tamaño en cajas o en recipientes combinados que el establecimiento de faena elaborador pretende usar en producto crudo no intacto.
2. Cortes primarios que el establecimiento de faena elaborador pretende usar en producto crudo no intacto.
3. Cortes de aguja de dos piezas (es decir, la porción de paleta y un brazuelo del cuarto delantero envasados individualmente y colocados en el mismo contenedor).
4. Piezas más pequeñas de recortes de cortes subprimarios.
Nota: Los recortes que un establecimiento procesador afiliado elabora a partir de canales, medias canales o cuartos suministrados por un solo establecimiento de faena de su estructura corporativa están sujetos a la obtención de muestras MT60 en el establecimiento procesador afiliado; sin embargo, no se analizarán para STEC no O157.

MT64: componentes de carne de res cruda molida diferentes de recortes
Analizados para E. coli O157:H7 y Salmonela
Los productos elegibles de ganado (incluida la carne de ternera) faenado en el establecimiento son, entre otros, los siguientes:
1. Otros componentes de carne de res cruda molida elaborados a partir de carne de res de animales faenados en el establecimiento; por ejemplo:
a. carne de carrillo;
b. carne de cabeza;
c. carne de tráquea y esófago;
d. carne de corazón;
e. producto derivado de sistemas de recuperación avanzada de carne;
f. productos procesados a baja temperatura, como carne de res picada parcialmente desgrasada, tejido adiposo de carne de res parcialmente desgrasada y carne de res de textura fina magra procesada a baja temperatura.
2. Productos de carne de res amoniatados elaborados en establecimientos de faena y no dedicados a la faena.

MT65: recortes de mesa derivados de ganado no faenado en el establecimiento
Analizados para E. coli O157:H7 y Salmonela
Los recortes de mesa son un producto derivado de ganado no faenado en el establecimiento.
Los recortes de mesa elegibles son, entre otros, los siguientes:
1. Productos comprados que el establecimiento utiliza para elaborar recortes secundarios y piezas más pequeñas de recortes, como así también cortes de aguja, rueda, solomillo y otros cortes primarios o subprimarios que aún no son elegibles para la obtención de muestras conforme al programa de muestreo en recortes para fabricar productos de carne de res MT60 u otros componentes de carne de res cruda molida MT64, y que un procesador posterior recibe y utiliza para elaborar piezas más pequeñas de recortes o los utiliza en su totalidad para elaborar otro producto crudo no intacto.
2. Cortes primarios y subprimarios derivados de canales enteras, medias canales o cuartos de canales comprados, siempre y cuando el procesador posterior pretenda usar los cortes primarios y subprimarios para obtener producto crudo no intacto (p. ej., corte primario o subprimario entero que el procesador posterior molerá).

Figura 1: Elegibilidad para la obtención de muestras y frecuencias máximas mensuales de tareas de muestreo para cada programa de muestreo de rutina: MT60. MT64. MT65 v MT43.

MT43: productos de carne de res cruda molida en establecimientos que muelen o dan forma a medallones.
Analizados para E. coli O157:H7 y Salmonela
Los productos elegibles son, entre otros, los productos indicados a continuación, que se elaboran a partir de la molienda o la formación de medallones con materiales originales propios o comprados:
1. Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales, parte 319.15(a): carne de res picada o molida.
2.Parte 319.15(b): hamburguesa.
3.Parte 319.15(c): medallones de carne de res.
4. Otros productos de carne de res cruda que no cumplen con las normas de identidad para carne de res picada o molida, hamburguesa o medallones de carne de res, pero que se elaboran de manera similar; por ejemplo:
a. Productos de carne de res cruda molida con ingredientes o saborizantes (p. ej., medallones de carne de res con tomates cherry, mezclas para medallones).
b. Carne de res molida con uno o más condimentos diferentes cuando la carne de res es el condimento predominante (p. ej., carne de res molida con la adición de un 1 % de carne de cerdo).
c. Producto molido no listo para consumo (NRTE) que recibe un tratamiento térmico, pero no está totalmente cocido (p. ej., medallones de carne de res tratados térmicamente y marcados a la parrilla, pero no totalmente cocidos, producto tipo bistec frito como pollo o medallón de carne de res rebozado que es tratado térmicamente, pero no está totalmente cocido).

Frecuencias máximas mensuales de tareas de muestreo para cada programa de muestreo de rutina: MT60, MT64, MT65 y MT43

	Producto elegible, lb/día						
	Grande		Mediano		Pequeño		Muy pequeño
	>600,000 lb/día	250,001 a 600,000 lb/día	50,001 a 250,000 lb/día	6001 a 50,000 lb/día	3001 a 6000 lb/día	1001 a 3000 lb/día	<1001 lb/día
Cant. máx. de tareas de muestreo por est. en un mes	4	4	3	2	2	2	1

G. En la Tabla 1 a continuación, se brinda una descripción general de cada uno de los programas de obtención de muestras de seguimiento para productos nacionales (MT44, MT52, MT53, MT44T). En el caso de que se obtenga una muestra positiva en cualquiera de los programas de obtención de muestras de rutina para productos nacionales, se programarán muestras de seguimiento en el establecimiento. El propósito de programar tales muestras de seguimiento es determinar si el establecimiento maneja la STEC de manera adecuada. El IPP deberá consultar esta tabla, según sea necesario, cuando reciba tareas de obtención de muestras de seguimiento.

Tabla 1. Programas de obtención de muestras de seguimiento del FSIS para productos nacionales

Programa de obtención de muestras	Descripción
MT44	Obtención de muestras de seguimiento en producto de carne de res cruda molida, en respuesta a un resultado positivo detectado por el Servicio de Comercialización Agrícola (AMS, por sus siglas en inglés) o conforme al programa MT43 en producto de carne de res cruda molida en establecimientos federales.
MT52	Obtención de muestras de seguimiento en proveedores de recortes para fabricar productos de carne de res u otros componentes procedentes de proveedores de faena generadores, en respuesta a un resultado positivo detectado por el AMS o conforme a los programas MT43 o MT65 en carne de res molida.
MT53	Obtención de muestras de seguimiento en recortes u otros componentes que se realiza en el establecimiento que elaboró el producto, en respuesta a un resultado positivo detectado por el AMS o conforme a los programas MT60, MT65 y MT64 en recortes.
MT44T	Obtención de muestras de seguimiento en carne de res cruda molida, recortes u otro componente fuera de los proyectos MT44, MT53 y MT52, que obtuvo el IPP en un establecimiento inspeccionado por el gobierno federal.

II. FRECUENCIAS EN LA OBTENCIÓN DE MUESTRAS PARA PROGRAMAS DE OBTENCIÓN DE MUESTRAS DE RUTINA

A. El IPP deberá saber que el FSIS tiene una frecuencia mínima de obtención de muestras determinada para cada establecimiento. El FSIS realizará muestreos en cada establecimiento que:

1. Elabore productos de carne de res cruda molida, al menos, tres veces al año.

2. Elabore recortes de mesa, otros componentes de carne de res cruda molida o recortes para fabricar productos de carne de res, al menos, una vez al año para cada producto.

B. Si el IPP no recibe la cantidad mínima de tareas de obtención de muestras, en primer lugar, deberá determinar si cuenta con la información necesaria sobre el producto terminado en el perfil del PHIS para generar tareas de obtención de muestras específicas (consulte el Capítulo III).

1. Si la información incluida en el perfil del PHIS está correcta, deberá comunicarse con el Personal de Riesgos, Innovaciones y Administración (RIMS, por sus siglas en inglés) mediante la categoría “Sampling” (Obtención de muestras) de askFSIS para solicitar las tareas de obtención de muestras.

2. Si el IPP hizo cambios en el perfil del PHIS para generar tareas de obtención de muestras, deberá comunicarse con el RIMS
si no ha recibido tareas de obtención de muestras en el plazo de 45 días.

C. El IPP asignado a establecimientos con volúmenes de producción más elevados probablemente recibirá más tareas de obtención de muestras que el IPP asignado a establecimientos con volúmenes de producción más reducidos.

D. En la Figura 1, se proporciona información sobre la cantidad máxima de tareas de obtención de muestras para cada programa de obtención de muestras de rutina que el IPP podrá recibir mensualmente en función del volumen de producción del establecimiento. Los únicos cambios en las frecuencias máximas de las tareas de obtención de muestras están relacionados con los programas de obtención de muestras en recortes de mesa (MT65) y

otros componentes de carne de res cruda molida (MT64), y son consecuencia de los cambios de diseño en tales programas de obtención de muestras (consulte el Capítulo I, sección IV. C. y D., y el Capítulo II, sección II).

NOTA: Las frecuencias máximas indicadas en la Figura 1 solo se aplican a los programas de obtención de muestras de rutina. En el caso de que sea necesario realizar un obtención de muestras de seguimiento en respuesta a un resultado positivo detectado por el FSIS o el AMS, el IPP recibirá más tareas de obtención de muestras que las frecuencias máximas indicadas en la Figura 1 y deberá obtener las muestras según lo solicitado (consulte el Capítulo VII, sección II.C.).

III. USO PREVISTO Y ELEGIBILIDAD PARA LA OBTENCIÓN DE MUESTRAS

A. El uso previsto del producto es un factor clave para determinar si el FSIS obtendrá muestras. El FSIS realiza muestreos en productos que se pretenden usar en un producto crudo no intacto (p. ej., molido, ablandado por métodos mecánicos, ablandado mediante agujas y marinado al vacío) o cuando el uso previsto no esté claro.

B. El IPP no deberá someter a obtención de muestras al producto que el establecimiento pretende usar en un producto intacto o listo para consumo, o en un producto que recibirá otro tratamiento de letalidad completa en otro establecimiento inspeccionado por el gobierno federal. Si el producto recibirá un tratamiento de letalidad completa en otro establecimiento inspeccionado por el gobierno federal, el IPP deberá verificar que el análisis de peligros y el diagrama de flujo del establecimiento demuestren que el producto está previsto para uno de esos usos controlados, y que el establecimiento cuente con controles que garanticen que el producto se utilizará según lo previsto. De no ser así, el IPP deberá obtener la muestra. Algunos ejemplos de tratamientos de letalidad completa diferentes de la cocción pueden ser la pasteurización hiperbárica y la radiación, siempre y cuando el establecimiento cuente con la documentación de respaldo que demuestre que el tratamiento logra una reducción de 5 logaritmos decimales en *Salmonela* y aplique el tratamiento de acuerdo con sus parámetros operativos críticos.

C. Cuando los establecimientos no mantengan registros claros respecto del uso previsto del producto de carne de res cruda molida, los recortes para fabricar productos de carne de res, los recortes de mesa u otros componentes de carne de res cruda molida, el IPP deberá considerar que se pretende usar tales productos en la producción de productos crudos no intactos. Dichos productos estarán sujetos a los muestreos y las pruebas del FSIS para STEC.

D. Si un producto está sujeto a la obtención de muestras, el IPP deberá someter al producto a la obtención de muestras, incluso si el establecimiento decide modificar el uso previsto del producto (p. ej., cocinar todo el producto que la muestra representa o enviar el producto a otro establecimiento para su cocción una vez que el FSIS haya obtenido la muestra). En tal situación, el IPP deberá seguir adelante con el envío de la muestra al laboratorio del FSIS para su análisis.

E. El IPP deberá usar la Figura 1 para determinar si los productos que elabora el establecimiento están sujetos a los muestreos y las pruebas de rutina del FSIS, y, luego, deberá realizar las tareas "Update Profile- Raw ground beef products" (Actualizar perfil: productos de carne de res cruda molida) y "Update Profile- Other components" (Actualizar perfil: otros componentes), tal como se describe en el Capítulo III.

IV. OBTENCIÓN DE MUESTRAS EN PRODUCTOS IMPORTADOS

En la Tabla 2 a continuación, se brinda una descripción general de los productos elegibles para cada uno de los programas de obtención de muestras de rutina en productos importados (MT51 y MT08). El personal de inspección de importaciones deberá consultar esta tabla, según sea necesario, cuando reciba las tareas de obtención de muestras para producto importado.

Tabla 2. Programas de obtención de muestras del FSIS para productos importados	
residuos de	**Descripción**
MT51	Programa de obtención de muestras para recortes para fabricar productos de carne de res y otros componentes importados. Los recortes para fabricar productos de carne de res importados se someterán a obtención de muestras para *E. coli* O157:H7 y STEC no O157. Los otros componentes importados se someterán a obtención de muestras para *E. coli* O157:H7 y *Salmonela*.
MT08	Programa de obtención de muestras para productos de carne de res cruda molida importados. Los productos de carne de res cruda molida

	importados se analizarán para *E. coli* O157:H7 y *Salmonela*.

CAPÍTULO III. RESPONSABILIDADES EN CUANTO AL PERFIL DEL PHIS

I. GESTIÓN DEL PERFIL DEL PHIS

A. El IPP asignado a establecimientos que elaboran productos de carne de res cruda deberán buscar la tarea “Update Profile- Raw ground beef products” (Actualizar perfil: productos de carne de res cruda molida) en la lista de tareas y programarla en el calendario de tareas.

B. El IPP deberá determinar si el establecimiento elabora producto elegible para la obtención de muestras en producto de carne de res cruda molida MT43 (consulte la Figura 1 en el Capítulo II). Luego, el IPP deberá revisar el perfil del establecimiento y actualizarlo, según sea necesario, para que el establecimiento esté sujeto a la obtención de muestras MT43 (consulte la sección MT43 de la Tabla 3). El IPP deberá realizar esa tarea a más tardar 30 días después de la emisión de esta directiva.

C. Mientras realice la tarea “Update Profile- Raw ground beef products” (Actualizar perfil: productos de carne de res cruda molida), el IPP asignado a establecimientos que:

1. dividen en porciones los productos de carne de res cruda molida y los reenvasan;

2. reciben recortes para fabricar productos de carne de res comprados que están acompañados por certificados de análisis (COA) con resultados negativos para *E. coli* O157:H7 (o para organismos de STEC o marcadores de virulencia) en las pruebas; o

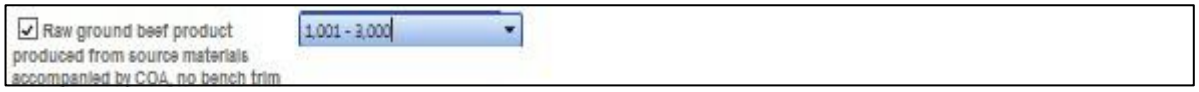
3. reciben productos crudos no intactos comprados (p. ej., producto ablandado por métodos mecánicos o picado grueso) y utilizan dicho producto en su totalidad para elaborar productos de carne de res cruda molida

deberá usar la información proporcionada en la Figura 1 del Capítulo II y en esta sección para determinar si el establecimiento elabora productos que no están sujetos a la obtención de muestras MT43 y MT65, y recibe incorrectamente las tareas de muestreo. El IPP en tales establecimientos deberá eliminar los otros productos de carne de res cruda molida mencionados en el perfil del PHIS, según corresponda, para que los establecimientos dejen de recibir tareas de muestreo incorrectas.

D. El IPP deberá saber que los establecimientos que únicamente dividen en porciones el producto de carne de res cruda molida y lo reenvasan reciben incorrectamente las tareas de muestreo MT43. El FSIS ha agregado otro grupo de productos en el PHIS, “Portioned raw ground beef product” (Producto de carne de res cruda molida dividido en porciones), para identificar dichos establecimientos a fin de que el IPP asignado a tales establecimientos deje de recibir tareas de muestreo MT43 una vez que se actualice el perfil del PHIS, tal como se describe en esta sección.

E. El IPP deberá saber que los establecimientos procesadores que reciben recortes para fabricar productos de carne de res comprados que están acompañados por COA con resultados negativos para *E. coli* O157:H7 (o para organismos de STEC o marcadores de virulencia) en las pruebas reciben incorrectamente las tareas de muestreo MT65. El FSIS ha agregado otro grupo de productos en el PHIS, “Raw ground beef product produced from source materials accompanied by COA, no bench trim” (Producto de carne de res cruda molida elaborado a partir de materiales originales que están acompañados por un COA, no con recortes de mesa) para identificar dichos establecimientos a fin de

que el IPP asignado a tales establecimientos
deje de recibir tareas de muestreo para recortes de mesa MT65 una vez que se actualice el perfil del PHIS, tal como se describe en esta sección.



F. El IPP deberá saber que los establecimientos procesadores que reciben productos crudos no intactos comprados (p. ej., producto ablandado por métodos mecánicos o picado grueso) y utilizan dicho producto en su totalidad para elaborar productos de carne de res cruda molida reciben incorrectamente las tareas de muestreo MT65. El FSIS ha agregado otro grupo de productos en el PHIS, “Raw ground beef product from non-intact source materials, no bench trim” (Producto de carne de res cruda molida elaborado a partir de materiales originales no intactos, no con recortes de mesa), para identificar dichos establecimientos a fin de que el IPP asignado a tales establecimientos deje de recibir tareas de muestreo en recortes de mesa MT65 una vez que se actualice el perfil del PHIS, tal como se describe en esta sección.

G. El IPP asignado a establecimientos que elaboran productos de carne de res cruda deberá buscar la tarea “Update Profile- Other components” (Actualizar perfil: otros componentes) en la lista de tareas y programarla en el calendario de tareas. El IPP deberá determinar si el establecimiento elabora producto elegible para la obtención de muestras en otros componentes de carne de res cruda molida MT64 (consulte la Figura 1 en el Capítulo II). Luego, el IPP deberá revisar el perfil del establecimiento y actualizarlo, según sea necesario, para que el establecimiento esté sujeto a la obtención de muestras MT64 (consulte la sección MT64 de la Tabla 3). El IPP deberá realizar esa tarea a más tardar 60 días después de la emisión de esta directiva.

H. Estas tareas deberán realizarse solo una vez por establecimiento activo. El IPP deberá seguir las instrucciones brindadas en la Directiva sobre el PHIS del FSIS 13,000.1, *Programación de tareas de inspección en planta en el Sistema de Información de Salud Pública (PHIS),* cuando programe sus tareas de inspección. El IPP deberá designar todas las tareas no programadas que no realizó como “Not performed” (no realizadas) debido a las tareas “Update Profile- Raw ground beef products” (Actualizar perfil: productos de carne de res cruda molida) o “Update Profile- Other components” (Actualizar perfil: otros componentes). El IPP deberá seleccionar “Higher priority task took precedent” (Prevaleció la tarea de mayor prioridad) como el código del motivo.

1. En establecimientos con varios inspectores/varios turnos, el inspector a cargo (IIC, por sus siglas en inglés) deberá determinar quién es el miembro del IPP que deberá realizar esas tareas y en qué turno.

2. En establecimientos con varios turnos que tienen un miembro del IPP por turno, el supervisor de primera línea (FLS, por sus siglas en inglés) deberá determinar quién es el miembro del IPP que deberá realizar esas tareas.

3. En establecimientos con varios turnos, el IPP que no esté asignado al turno en el cual se realizarán las tareas deberá marcar la tarea como “Not performed” (No realizada) y seleccionar la justificación “Task assigned to another inspector” (Tarea asignada a otro inspector).

4. El IPP asistente asignado a un establecimiento con un turno deberá realizar la tarea en la primera semana en que sea asignado a la instalación si el IPP asignado aún no la ha realizado.

I. El IPP deberá ingresar cada producto que el establecimiento elabora de acuerdo con el uso previsto del producto. El IPP deberá ingresar el volumen asociado con el uso previsto y la cantidad de días al mes en que se elabora dicho producto.

J. El IPP deberá eliminar los mismos grupos de productos que tienen el mismo uso previsto

identificado.

K. Cuando el IPP haga cambios en el perfil del establecimiento, deberá compartir los cambios con el equipo de gestión del establecimiento durante la reunión semanal. Si el establecimiento está en desacuerdo con los cambios, el IPP deberá actualizar el perfil con los cambios que el equipo de gestión del establecimiento puede fundamentar (p. ej., información más precisa sobre el volumen de producción).

L. Cuando el establecimiento cambie los productos terminados que elabora o el uso previsto del producto, el IPP, como parte de la tarea mensual relativa al perfil del PHIS, deberá seguir las instrucciones brindadas en la Directiva sobre el PHIS del FSIS 5,300.1, *Gestión del perfil del establecimiento en el Sistema de Información de Salud Pública (PHIS)*, para actualizar la información sobre los productos terminados en el perfil del PHIS, a fin de que el establecimiento esté sujeto a las tareas de muestreo correctas.

M. El IPP deberá seguir las instrucciones brindadas en la Directiva del FSIS 13,000.2, *Realización de tareas de muestreo en establecimientos oficiales mediante el uso del Sistema de Información de Salud Pública*, para cancelar una tarea de muestreo cuando se pretenda usar el producto en un producto listo para consumo (RTE, por sus siglas en inglés) o para recibir otro tratamiento de letalidad completa en un establecimiento inspeccionado por el gobierno federal únicamente (consulte el Capítulo I, sección III). El IPP también deberá cancelar una tarea de muestreo cuando el producto no lleve una marca de inspección porque se procesa conforme a una exención de venta minorista o cuando el producto se elabore a partir de ganado faenado conforme a una exención aduanera. Dicho producto no podrá ser sometido a ningún otro proceso en un establecimiento oficial.

N. En el caso de que el IPP reciba una tarea de muestreo correspondiente a un programa de muestreo para el cual el establecimiento no es elegible, el IPP deberá indicar "Requested sample/product never slaughtered/produced" (Se solicitó muestra/el producto nunca se faenó/elaboró) como el motivo de la cancelación de la tarea. El IPP deberá tener en cuenta que cancelar una tarea y proporcionar esa justificación no garantiza que el IPP no recibirá otras tareas de muestreo. Si el IPP recibe una tarea de muestreo y el establecimiento no es elegible para la obtención de muestras, deberá revisar el perfil del establecimiento para asegurarse de que esté correcto y hacer los cambios necesarios para corregir la información en el perfil.

O. En la Tabla 3, se indican los grupos de productos terminados en el PHIS que generarán tareas de muestreo específicas. En el Anexo 1, se proporciona información detallada sobre cómo los productos terminados deberán aparecer en el perfil del PHIS, para que se reconozca que los establecimientos están sujetos a las tareas de muestreo conforme a los proyectos MT60, MT65, MT64 y MT43, según corresponda. En el Anexo 1, se proporciona información que describe cómo eliminar productos terminados (Figura 2) y agregar productos (Figuras 3A-3F). En el Anexo 1, se incluye una captura de pantalla en la que se le indica al IPP cómo ingresar productos terminados para que los establecimientos estén sujetos a las tareas de muestreo correctas. En el Anexo 1, también se incluyen capturas de pantalla en las que se le indica al IPP cómo ingresar productos terminados que están previstos para producto RTE (Figura 19) a fin de que los establecimientos no estén sujetos a las tareas de muestreo.

Tabla 3. Grupos de productos terminados en el PHIS que generarán tareas de muestreo específicas. Consulte el Anexo 1 para ver las figuras mencionadas.

Programa de obtención de muestras	**Productos terminados**
Recortes para fabricar productos de carne de res **NOTA:** Estos productos son elaborados de materiales internos con la excepción de los recortes elaborados por establecimientos procesadores afiliados.	Recortes para fabricar productos de carne de res (Figura 4)
	Recortes de carne de res a partir de carne de res no intacta (Figura 5)
	Producto de carne de res molida a partir de materiales originales propios
	Producto de hamburguesa/medallón de carne de res (Figura 7)
	Carne de res molida combinada con otros condimentos a partir de materiales originales propios (Figura 8)
	Hamburguesa/medallón de carne de res combinados con otros condimentos a partir de materiales originales propios (Figura 9)
	Otro producto no intacto (salchichas frescas, pastel de carne, "gyros" [emparedados de carne de cordero en pan pita], albóndigas) (Figura 10)
	Productos ablandados por métodos mecánicos a partir de materiales originales propios (Figura 11)
	Recortes elaborados por un establecimiento procesador afiliado (Figura 12)
Recortes de mesa **NOTA**: Estos productos son elaborados de materiales comprados.	Recortes de mesa (recortes de animales no faenados en el establecimiento) (Figura 13)
	Recortes de mesa (derivados de carne de res no intacta de animales no faenados en el establecimiento) (Figura 14)
	Recortes de carne de res a partir de carne de res no intacta (Figura 5) **NOTA**: El IPP deberá usar este grupo de productos terminados para identificar los recortes de mesa derivados de producto ablandado por

	Producto de carne de res molida a partir de materiales originales comprados (Figura 15)

	Carne de res molida combinada con otros condimentos a partir de materiales originales comprados (Figura 16)
	Hamburguesa/medallón de carne de res combinados con otros condimentos a partir de materiales originales comprados (Figura 17)
	Producto de hamburguesa/medallón de carne de res (Figura 7)
	Otro producto no intacto (salchichas frescas, pastel de carne, "gyros" [emparedados de carne de cordero en pan pita], albóndigas,
	Productos ablandados por métodos mecánicos a partir de materiales originales comprados (Figura 18)
Otros componentes de	Carne de cabeza (Figura 20)
	Carne de carrillo (Figura 21)
	Carne de corazón (Figura 22)
	Carne de tráquea y esófago (Figura 23)
	Producto de carne de res molida a partir de materiales originales propios
	Carne de res amoniatada (Figura 24)
	Recuperación avanzada de carne (AMR, por sus siglas en inglés) (Figura 25)
	Producto procesado a baja temperatura: carne de res de textura fina (FTB, por sus siglas en inglés) (Figura 26)
	Producto procesado a baja temperatura: tejido adiposo de carne de res parcialmente desgrasada (PDBFT, por sus siglas en inglés) (Figura 27)
	Producto procesado a baja temperatura: carne de res picada parcialmente desgrasada (PDCB, por sus siglas en inglés) (Figura 28)
Producto de carne de res	Producto de hamburguesa/medallón de carne de res (Figura 7)
	Producto de carne de res molida a partir de materiales originales propios
	Producto de carne de res molida a partir de materiales originales comprados
	Carne de res molida combinada con otros condimentos a partir de materiales originales
	Carne de res molida combinada con otros condimentos a partir de materiales originales comprados (Figura 16)
	Hamburguesa/medallón de carne de res combinados con otros condimentos a partir de materiales originales propios (Figura 9)
	Hamburguesa/medallón de carne de res combinados con otros condimentos a partir de materiales originales comprados (Figura 17)

NOTA: Los establecimientos no estarán sujetos a tareas de muestreo específicas en el PHIS si todos los grupos de productos terminados elegibles conforme a los criterios de programación de la obtención de muestras en el perfil del PHIS están marcados como "intended for RTE only" (previsto para producto RTE únicamente).

II. RESPONSABILIDADES DE SUPERVISIÓN RELACIONADAS CON EL PERFIL DEL PHIS

A. El personal de supervisión deberá asegurarse de que se realicen las tareas "Update Profile- Raw ground beef products" (Actualizar perfil: productos de carne de res cruda molida) y "Update Profile- Other components" (Actualizar perfil: otros componentes), para lo cual revisará el informe del PHIS "Task Summary for a Circuit" (Resumen de tareas para un circuito).

B. El personal de supervisión deberá revisar los perfiles de los establecimientos en el PHIS. El personal de supervisión deberá asegurarse de que el IPP haya ingresado correctamente la información en el perfil del PHIS, tal como se describe en la sección I de este Capítulo, para que los establecimientos estén reconocidos en el PHIS como elegibles para la obtención de muestras MT43 y MT64, según corresponda.

CAPÍTULO IV: PREPARACIÓN PARA LA OBTENCIÓN DE MUESTRAS

I. PREPARACIÓN PARA OBTENER UNA MUESTRA DE PRODUCTO CRUDO PARA LAS PRUEBAS DE VERIFICACIÓN PARA STEC

A. El IPP deberá proporcionar tiempo suficiente para que el establecimiento retenga el lote sometido a muestreo, pero no tanto como para que altere el proceso. Para conceder a los establecimientos el tiempo suficiente para que retengan todo el lote sometido a muestreo, el IPP deberá hacer lo siguiente:

1. Tener conocimientos respecto de las prácticas de producción del establecimiento.

2. Informar con 1 día de anticipación si dicho tiempo es suficiente para que el establecimiento retenga el lote sometido a muestreo. El IPP también podrá informar con 2 días de anticipación si fuera necesario. El tiempo necesario para la notificación al establecimiento no impedirá que el FSIS pueda llevar a cabo actividades de verificación que sean representativas de las prácticas de producción reales del establecimiento. Si el aviso con menos de 1 día de anticipación no supone dificultades para el establecimiento, el IPP podrá informar con menos de 1 día de anticipación antes de que el FSIS obtenga una muestra para las pruebas para STEC.

3. Considerar las solicitudes del establecimiento de informar con más de 2 días de anticipación antes de la obtención de la muestra en función del producto y el flujo del proceso del establecimiento. En algunos casos, según dicha consideración, es posible que el IPP acepte que se deba informar con más de 2 días de anticipación. Por ejemplo, si un establecimiento elabora producto listo para su venta y solicita que el inspector le informe dos días antes de tomar una muestra, para que el establecimiento pueda adaptar sus niveles de producción para cumplir con sus pedidos, pero retenga de todas maneras el lote sometido a muestreo, el inspector deberá aceptar dicha solicitud. Si el IPP tiene preguntas sobre el fundamento de un establecimiento para solicitar que se le informe con mayor anticipación, deberá enviarlas a través de askFSIS.

4. Informar al establecimiento que es responsable de respaldar su fundamento para definir el lote de producción que la muestra representa (es decir, el lote sometido a muestreo).

5. Informar al establecimiento que deberá retener o mantener el control del lote sometido a muestreo cuando el FSIS obtenga muestras para STEC, hasta que se disponga de resultados negativos.

B. El IPP deberá saber que el FSIS no reconoce el turno de producción “de limpieza a limpieza” por sí solo como base fundamentada para distinguir una parte de la producción de otra parte de la producción.

C. El IPP deberá saber que existen factores o condiciones que pueden determinar el lote sometido a muestreo; por ejemplo:

1. Programas de muestreo científicos de base estadística para STEC que el establecimiento utiliza para distinguir entre los segmentos de producción.

2. Procedimientos Operativos Estándar de Saneamiento (SOP de Saneamiento) u otros programas de requisitos previos utilizados para controlar la propagación de la contaminación cruzada con *E. coli* O157:H7 entre los componentes de carne de res cruda durante la producción. A continuación, se indica lo que podría producir contaminación cruzada entre los componentes de carne de res cruda durante la producción:

    a. Procedimientos de faenado sanitario inadecuados.

    b. Superficies en contacto con productos en equipos, como maquinarias y

herramientas manuales de los empleados, en condiciones insalubres.

c. Higiene inadecuada de los empleados.

3. Intervenciones de procesamiento que limitan o controlan la contaminación con STEC.

4. Recortes para fabricar productos de carne de res y componentes de carne de res cruda, o reelaboración continuada de un período de producción a otro.

D. Si se elaboraron varios lotes de producto de carne de res cruda molida a partir de materiales originales del mismo lote de producción de un solo proveedor y se determinó que parte de ese producto dio positivo para STEC, el IPP deberá saber que se necesita una base científica para justificar el motivo por el cual todo producto crudo molido elaborado en la moledora a partir de esos materiales originales no debería considerarse adulterado.

E. Si el IPP tiene preguntas sobre la definición de lote sometido a muestreo o sobre su respaldo por parte del establecimiento, deberá comunicarse con el encargado de aplicación de la ley, investigaciones y análisis (EIAO) por medio de su cadena de mando para solicitar asistencia.

NOTA: Cuando el IPP sea asignado a un establecimiento desconocido, deberá analizar la obtención de muestras con el establecimiento durante la reunión inicial. Como parte de ese análisis, el IPP deberá determinar con cuánta anticipación deberá informar al establecimiento antes de obtener una muestra.

II. PROGRAMACIÓN DE MUESTRAS EN EL PHIS

Cuando al IPP se le asignen tareas de muestreo para STEC en el PHIS, deberá programar la tarea de muestreo dentro del margen de muestreo. El IPP deberá seguir las instrucciones brindadas en la Directiva del FSIS 13,000.2 y en la Guía de usuario del PHIS relativas a la programación y la finalización de la tarea de muestreo mediante el PHIS.

III. PEDIDO DE LOS SUMINISTROS PARA OBTENCIÓN DE MUESTRAS

A. El IPP deberá seguir las instrucciones brindadas en la Directiva del FSIS 13,000.2 y solicitar los suministros para muestreo para STEC, al menos, 72 horas antes de la fecha programada para la obtención de muestras.

NOTA: El laboratorio del FSIS no enviará los suministros para muestreo de manera automática en el momento en que se programe la muestra.

B. El IPP deberá enviar las solicitudes para los kits de suministros para el método N60 y los suministros adicionales para la obtención de muestras N60 al laboratorio Western Laboratory por medio del siguiente buzón de Outlook:

FSIS - Suministros para muestreo - Western Lab

IV. INSTRUCCIONES DE OBTENCIÓN DE MUESTRAS GENERALES PARA OBTENCIÓN DE MUESTRAS DE RUTINA PARA STEC

A. El IPP deberá notificar al equipo de gestión del establecimiento antes de obtener muestras. El IPP deberá informar al establecimiento el motivo por el cual obtendrá la muestra (p. ej., pruebas de verificación del FSIS de rutina o muestreo de seguimiento en respuesta a un resultado positivo para STEC en las pruebas del FSIS o del AMS).

B. El IPP deberá emplear un método para seleccionar, al azar, el lote de producción para la obtención de muestras. El IPP deberá seleccionar, al azar, un día, un turno y un horario dentro del margen para la obtención de muestras una vez que se indique en el PHIS la fecha de obtención correspondiente. El IPP deberá obtener muestras de todos los turnos en los que opera el establecimiento e incluir los viernes en la selección al azar. Debe haber las mismas posibilidades de que la obtención de muestras se realice durante un turno en particular.

C. El IPP podrá ser asignado a más de una tarea de muestreo durante el mismo margen de muestreo en un establecimiento que elabora producto de carne de res cruda molida, recortes para fabricar carne de res, otros componentes de carne de res cruda molida o de medallón de carne de

res, y recortes o producto crudo no intacto a partir de producto comprado.

1. El IPP no deberá obtener una muestra de carne de res cruda molida del mismo lote de materiales originales (es decir, recortes para fabricar productos de carne de res, recortes de mesa u otros componentes de carne de res cruda molida) que otro IPP ya haya sometido a muestreo.

2. Si el establecimiento elabora diariamente 1,000 libras de producto o menos, o solo lo hace de manera intermitente, el IPP solo deberá obtener una muestra. El IPP deberá realizar la obtención de muestras en recortes para fabricar productos de carne de res conforme al programa de muestreo MT60.

NOTA: Tal como se describe en el Capítulo III, el IPP deberá ingresar en el PHIS los volúmenes de producción de producto y la cantidad de días al mes en que se elaboran los productos.

D. El IPP deberá obtener producto fresco y no congelado para la obtención de muestras para STEC. El IPP solo deberá obtener una muestra de producto congelado si el establecimiento tiene un punto crítico de control (CCP, por sus siglas en inglés) para congelamiento en su plan de HACCP y el congelamiento es un proceso activo que logra una reducción en STEC (p. ej., un congelador en espiral).

E. El IPP deberá obtener la muestra una vez que el establecimiento haya finalizado la producción de un lote (según lo definido por el establecimiento) y haya aplicado todos los tratamientos antimicrobianos al producto que se someterá a muestreo.

NOTA: La aplicación de un tratamiento antimicrobiano (que no sea un tratamiento que logra una letalidad completa)
no deja exento al producto de la obtención de muestras de rutina.

F. La pasteurización hiperbárica (HPP, por sus siglas en inglés) o la radiación podrán aplicarse de manera que logren la letalidad completa, o bien podrán aplicarse para que no se logre la letalidad completa. Tal como se describe en el Capítulo II, sección III. B., si el producto recibirá un tratamiento de letalidad completa en un establecimiento inspeccionado por el gobierno federal, el IPP deberá verificar que el análisis de peligros y el diagrama de flujo del establecimiento demuestren que el producto está previsto para ese uso, y que el establecimiento cuente con controles que garanticen que el producto se utilizará según lo previsto. Si el producto se enviará fuera del establecimiento para que sea tratado con una intervención (p. ej., HPP o radiación) que no logra una letalidad completa, el IPP deberá verificar que el análisis de peligros y el diagrama de flujo del establecimiento demuestren que el producto será tratado con una de esas intervenciones, que el establecimiento cuente con controles que garanticen que se aplicará la intervención y que el establecimiento no realizará la revisión previa al envío hasta que se hayan aplicado tales tratamientos. El IPP deberá verificar, mediante la revisión de los registros, que el establecimiento mantenga la documentación suficiente para respaldar su declaración de que el producto recibirá una intervención fuera del establecimiento. De ser así, el IPP no deberá someter a muestreo al producto.

EJEMPLO: El establecimiento recibe cartas de garantía que demuestran que todo el producto será tratado con la intervención y mantiene registros que documentan la comunicación permanente con el establecimiento receptor para verificar que todo su producto sea tratado con la intervención.

G. El IPP en el establecimiento receptor deberá someter a muestreo al producto tras la aplicación de la intervención que no logra una letalidad completa.

H. El IPP deberá obtener una muestra aun si un establecimiento ya ha analizado el lote de producción para STEC.

I. Si el establecimiento pretende analizar el producto para cualquiera de las STEC adulterantes antes de realizar la revisión previa al envío, el IPP no deberá esperar hasta que el establecimiento reciba los resultados de las pruebas para obtener la muestra. Cada vez que el IPP obtenga muestras analizadas para STEC, deberá verificar que los establecimientos retengan el lote sometido a muestreo o mantengan su control.

J. Si un establecimiento no retiene ni mantiene el control del producto analizado por el FSIS para

STEC, deberá redactar un registro de incumplimiento (NR, por sus siglas en inglés) porque el establecimiento envió el producto antes de que el FSIS determinara que el producto no estaba adulterado y porque el establecimiento no realizó la revisión previa al envío una vez que estuvieron disponibles todos los resultados de las pruebas relevantes, según lo requiere el Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales , parte 417.5(c). En tal situación, el IPP deberá comunicarse de inmediato con la Oficina del Distrito (DO, por sus siglas en inglés).

V. PROCEDIMIENTOS DE OBTENCIÓN DE MUESTRAS ALTERNATIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE MUESTRAS EN PRODUCTOS DE CARNE DE RES CRUDA MOLIDA (MT43)

A. Generalidades

1. Los procedimientos de muestreo alternativos se aplican únicamente a la obtención de muestras en productos de carne de res cruda molida (MT43).
   Los procedimientos de muestreo alternativos difieren del loteo alternativo descrito en la sección VI de este Capítulo. El IPP deberá seguir las instrucciones a continuación para estos procedimientos de muestreo alternativos cuando obtenga una muestra de carne de res cruda molida para la obtención de muestras conforme al proyecto MT43, siempre y cuando los establecimientos cumplan con los requisitos específicos correspondientes a cada procedimiento de muestreo alternativo.

2. Los procedimientos de muestreo alternativos son, entre otros, los siguientes:

   a. Molienda de un lote mínimo de producto.

   b. Obtención de muestras en un lote al comienzo de la producción.

NOTA: En el caso de un resultado positivo, el IPP deberá saber que el FSIS considera que todos los mismos materiales originales utilizados para elaborar el producto de carne de res cruda molida positivo son positivos, salvo que el establecimiento tenga una base científica para distinguir los lotes de producción que utilizan los mismos materiales originales (es decir, muestreo sólido de materiales originales o producto terminado, o la aplicación de una intervención antimicrobiana validada en materiales originales o producto terminado de acuerdo con la documentación de respaldo del establecimiento).

B. Molienda de un lote mínimo de producto**.** Un establecimiento podrá solicitar que el FSIS realice muestreos en producto de un lote mínimo de producto que representa todo el lote en una moledora más pequeña.

1. En tal caso, el IPP deberá verificar que:

   a. El establecimiento haya redactado procedimientos para moler un lote mínimo de producto que represente al proceso de producción del establecimiento en una moledora más pequeña fuera de línea.

   b. El establecimiento tenga documentación de respaldo que describa cómo el lote mínimo es representativo del proceso de producción del establecimiento. Como parte de la verificación de que el lote mínimo representa al proceso habitual del establecimiento, el IPP deberá asegurarse de que la documentación incluya una proporción adecuada de todos los tipos y proveedores de recortes utilizados para elaborar el lote de producción más grande. c. El lote mínimo no sea inferior a 50 libras.

2. Si el establecimiento cumple con los criterios mencionados en el punto B. 1 anterior, el IPP deberá realizar muestreos en ese lote mínimo de producto después de seleccionar, al azar, el día, el turno y el horario, y de notificar al establecimiento, tal como se estipula en las secciones I y IV de este Capítulo. Si el establecimiento no cumple con los criterios, el IPP deberá obtener la muestra tal como se describe en el Capítulo V.

C. Obtención de muestras en un lote al comienzo de la producción. Un establecimiento podrá solicitar que el FSIS realice muestreos en un lote de producto de carne de res cruda molida al comienzo de la producción.

1. En ese caso, el IPP deberá verificar que el establecimiento tenga cronogramas de producción que definan los componentes específicos utilizados en los horarios de producción específicos.

2. Si el establecimiento opera de acuerdo con los cronogramas de ese tipo, el IPP deberá hacer lo siguiente:

a. Seleccionar, al azar, la fecha y el horario de producción dentro de un margen de obtención de muestras en el calendario de tareas en el PHIS.

b. Seleccionar un horario de producción para la obtención de muestras que sea después del inicio de las operaciones. Si el establecimiento cuenta con documentación que demuestre que está programado moler un lote específico de producto en un horario de producción específico, el IPP deberá permitir que el establecimiento muela ese lote de producto al inicio de las operaciones el día en que el PHIS organice que el IPP realice una tarea de muestreo.

c. Verificar que el establecimiento no considere a los materiales originales del producto crudo molido que el FSIS someterá a muestreo de manera diferente a cómo considera a los otros materiales originales utilizados para la molienda. Por ejemplo, el IPP deberá verificar que el establecimiento no aplique intervenciones en el material original que no utiliza habitualmente en el producto molido que el FSIS someterá a muestreo.

3. Si un establecimiento solicita que el FSIS realice muestreos en producto de carne de res cruda molida al comienzo de la producción y cumple con todos estos criterios, el IPP deberá obtener muestras al comienzo de la producción. Si el establecimiento no cumple con los criterios, el IPP deberá obtener la muestra tal como se describe en el Capítulo V.

VI. LOTEO ALTERNATIVO PARA LA OBTENCIÓN DE MUESTRAS EN PRODUCTOS DE CARNE DE RES CRUDA MOLIDA (MT43), RECORTES PARA FABRICAR PRODUCTOS DE CARNE DE RES (MT60), OTROS COMPONENTES DE CARNE DE RES CRUDA MOLIDA (MT64) Y RECORTES DE MESA (MT65)

A. Un establecimiento podrá solicitar reducir el tamaño de su lote a un recipiente combinado o a alguna otra unidad (p. ej., caja) para muestras de carne de res cruda molida, recortes para fabricar productos de carne de res, otros componentes de carne de res cruda molida y recortes de mesa el día en que el FSIS obtenga muestras.

B. En tal caso, el IPP deberá verificar que el establecimiento cumpla con los siguientes requisitos:

1. Tenga una intervención validada para STEC en un CCP del plan de HACCP conforme al cual se elaboran recortes para fabricar productos de carne de res u otros componentes de carne de res cruda molida, o exija que sus proveedores tengan un CCP en los casos en que se aplica una intervención validada en los materiales originales utilizados para fabricar el producto de carne de res cruda molida o los recortes de mesa.

2. Realice muestreos y pruebas en cada lote de producción para STEC y, generalmente, obtenga sus muestras de carne de res cruda molida, recortes para fabricar productos de carne de res, otros componentes de carne de res cruda molida o recortes de mesa en varios recipientes combinados u otras unidades de muestra.

C. Si un establecimiento cumple con los criterios mencionados en el punto B. anterior y reduce el tamaño de su lote de producto molido o recortes de mesa a partir de materiales originales, recortes para fabricar productos de carne de res u otros componentes a un solo recipiente combinado o a una sola unidad de muestra cuando el FSIS someta a muestreo al producto, el IPP deberá obtener una muestra de ese único recipiente combinado o de esa única unidad de muestra. Si el establecimiento no cumple con los criterios, el IPP deberá obtener la muestra tal como se describe en el Capítulo V.

VII. RECOPILACIÓN DE INFORMACIÓN SOBRE LOS PROVEEDORES

A. El IPP deberá recopilar información sobre los materiales originales y los proveedores en el momento en que obtenga una muestra de rutina de carne de res cruda molida (MT43) y de recortes de mesa (MT64), como también cuando realice un muestreo de seguimiento conforme a esos

programas (MT44, MT44T, MT52 o MT53). En el Anexo 1 de la Directiva del FSIS 10,010.3, *Metodología de trazabilidad para Escherichia coli (E. coli) O157:H7 en productos de carne de res cruda molida y recortes de mesa*, se le indica al IPP la información sobre los materiales originales y los proveedores que deberá recopilar en el momento en que obtenga muestras de carne de res cruda molida y recortes de mesa. Dicha información permitirá que el FSIS rastree el material crudo hasta llegar al establecimiento de faena original. El IPP podrá conservar la etiqueta real de los envases vacíos. El equipo de gestión del establecimiento también podrá proporcionar información sobre los materiales originales. En el caso de los materiales originales importados, el IPP deberá registrar el número del certificado de inspección.

B. El IPP deberá documentar esa información en un memorando de entrevista (MOI, por sus siglas en inglés) (consulte la Directiva del FSIS 5000.1, *Verificación del sistema de inocuidad alimentaria de los establecimientos*). El IPP deberá incluir el texto "Información sobre el proveedor" en la línea de asunto del MOI. El IPP también deberá tomar nota de toda información que el establecimiento no pueda proporcionar. El IPP deberá entregar una copia del MOI al equipo de gestión del establecimiento. La información incluida en el MOI se pondrá a disposición del IPP o de los EIAO para que la utilicen durante las investigaciones de trazabilidad, tal como se describe en la Directiva del FSIS 10,010.3.

CAPÍTULO V: PROCEDIMIENTOS DE OBTENCIÓN DE

MUESTRAS I. GENERALIDADES

A. El establecimiento podrá ser elegible para más de un programa de muestreo. El IPP deberá realizar muestreos en componentes de carne de res, recortes para fabricar productos de carne de res y recortes de mesa por separado y conforme a sus respectivos códigos de muestreo, siguiendo las instrucciones brindadas en este Capítulo. Cuando el establecimiento elabore varios tipos de recortes o componentes, el IPP deberá seleccionar, al azar, los recortes para fabricar productos de carne de res, los recortes de mesa y los componentes de carne de res, y obtener muestras conforme a sus respectivos códigos de muestreo. En el caso de un evento de muestreo determinado, el IPP deberá obtener solo un tipo de recortes o tipo de componentes, siempre que sea posible. El objetivo es que, mediante la selección al azar, todos los productos elegibles que el establecimiento elabore y que estén sujetos a la obtención de muestras tengan posibilidades de ser seleccionados a lo largo del tiempo. El IPP deberá asegurarse de obtener recortes de mesa conforme al código MT65, incluso si el establecimiento ha mezclado recortes de animales faenados en el establecimiento.

B. El IPP deberá obtener muestras de un lote de acuerdo con las prácticas de loteo del establecimiento.
C. El IPP deberá aplicar técnicas asépticas, incluida la técnica de colocación de guantes, cuando obtenga las muestras.
D. La capacitación en video sobre la obtención de muestras para STEC en productos de carne de res cruda nacionales está disponible en Internet. Consulte el Anexo 6 para obtener información sobre cómo recibir crédito por realizar la capacitación opcional.

E. Se encuentran disponibles anexos que incluyen procedimientos de obtención de muestras paso a paso según el programa de muestreo. En el Anexo 2, se indican los procedimientos de obtención de muestras que deben seguirse para los recortes para fabricar productos de carne de res (MT60) y los recortes de mesa (MT65). En el Anexo 3, se indican los procedimientos de obtención de muestras que deben seguirse para otros componentes de carne de res cruda molida (MT64). En el Anexo 4, se indican los procedimientos de obtención de muestras que deben seguirse para el producto de carne de res cruda molida (MT43).

II. ENVASADO FINAL

A. El IPP deberá obtener productos de carne de res cruda molida en su envase final siempre que sea posible. El IPP deberá obtener la cantidad adecuada de productos envasados para que la muestra equivalga a dos libras.

B. El IPP deberá colocar el producto obtenido en su envase final en la bolsa no estéril más grande suministrada junto con los suministros para muestreo. El IPP no deberá utilizar las bolsas Whirl-Pak® cuando obtenga productos en su envase final.

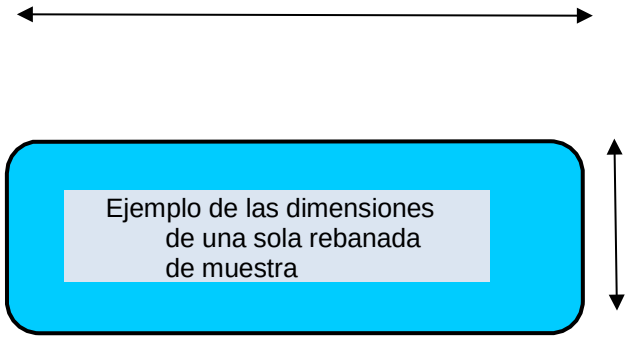
III. MÉTODO DE OBTENCIÓN DE MUESTRAS N60

A. La obtención de muestras N60 es el método de obtención de muestras que el IPP deberá utilizar cuando obtenga muestras de recortes para fabricar productos de carne de res y recortes de mesa, siempre y cuando el establecimiento elabore recortes para fabricar productos de carne de res y recortes de mesa en cantidades que sean lo suficientemente grandes como para ser sometidos a muestreo con el método N60. El IPP asignado a establecimientos que elaboran recortes para fabricar productos de carne de res y recortes de mesa de tamaño suficiente para ser sometidos a muestreo con el método N60 y recortes demasiado pequeños para ser sometidos a muestreo con el método N60 deberá obtener muestras del producto que permita aplicar los procedimientos N60. Si el establecimiento mezcla ambos tipos de recortes, siempre que sea posible, el IPP deberá obtener muestras del producto que permita aplicar los procedimientos N60 antes de la mezcla.

NOTA: Si el establecimiento únicamente elabora recortes para fabricar productos de carne de res y recortes de mesa que son demasiado pequeños para ser sometidos a muestreo con el método N60, el IPP deberá obtener una muestra siguiendo el método aséptico de toma de muestras (consulte la sección IV de este Capítulo).

B. El IPP no deberá utilizar el método N60 cuando obtenga otras muestras de componentes de carne de res cruda molida (MT64). El IPP deberá obtener muestras de otros componentes de carne de res cruda molida siguiendo el método aséptico de toma de muestras (consulte la sección IV de este Capítulo).

C. La obtención de muestras N60 consiste en obtener 60 rebanadas delgadas de la superficie externa de los tejidos de carne de res. Cada rebanada de muestra debe tener unas 3 pulgadas de largo por 1 pulgada de ancho y 1/8 de pulgada de grosor, tal como se muestra más abajo. Es importante obtener rebanadas delgadas porque la superficie de la canal de res puede contaminarse por los procedimientos de faenado sanitario inadecuados. El IPP deberá obtener únicamente una rebanada de muestra de cada una de las 60 piezas individuales de recortes. El IPP no deberá tomar varias muestras de una sola pieza de recortes para fabricar productos de carne de res, salvo que el lote de producción tenga menos de 60 piezas individuales. La obtención de rebanadas delgadas de la superficie externa maximiza la proporción del área sometida a muestreo, lo que aumenta la probabilidad de detectar patógenos si están presentes.



D. El IPP deberá utilizar 3 bolsas Whirl-Pak cuando obtenga muestras aplicando los procedimientos N60. El IPP deberá colocar 30 piezas en cada una de las dos bolsas Whirl-Pak. **NOTA**: Si se cortan del tamaño correcto, 30 rebanadas de muestra deberían llenar una bolsa Whirl-Pak hasta la línea de llenado. En la tercera bolsa Whirl-Pak, el IPP deberá obtener de manera aséptica muestras de recortes del mismo lote de producción siguiendo la técnica de toma de muestras. En el caso de piezas de recortes más grandes, el IPP deberá cortar la pieza de recorte para que quepa en la bolsa Whirl-Pak, dejando un espacio de, al menos, 2 a 3 pulgadas en la bolsa.

E. El IPP deberá seleccionar, al azar, un lote de producción de acuerdo con las prácticas de loteo del establecimiento con cada lote que tenga las mismas posibilidades de ser seleccionado, independientemente de la ubicación del producto.

1. Si el lote de producción específico de un establecimiento está compuesto por más de 5 contenedores, el IPP deberá seleccionar, al azar, 5 contenedores para la obtención de muestras, y cada contenedor tendrá las mismas posibilidades de ser seleccionado.

2. Si el lote de producción específico de un establecimiento está compuesto por 5 contenedores o menos, el IPP deberá consultar la Tabla 4 para determinar la cantidad de piezas de muestras que deberá obtener de cada contenedor.

TABLA 4: Cantidad de piezas de muestras a obtener por contenedor	
Cant. de contenedores en cada lote	*Cant. de piezas de muestras a seleccionar de* cada *contenedor*
5	12 piezas
4	15 piezas
3	20 piezas

2	30 piezas
1	60 piezas

3. Si el establecimiento reduce el tamaño de su lote a un contenedor y cumple con el loteo alternativo mencionado en el Capítulo IV, sección VI, el IPP deberá obtener muestras de ese contenedor.

F. Algunos establecimientos de faena podrán transferir recortes para fabricar productos de carne de res a otro establecimiento que se encuentre en el mismo edificio que el establecimiento de faena o separado de las instalaciones de faena únicamente por una pared para amoniatar el producto. En algunos establecimientos de faena y fabricación, el producto que se pretende usar en producto amoniatado podrá trasladarse en una cinta transportadora directamente hasta el segundo establecimiento. El IPP deberá realizar muestreos en los recortes para fabricar productos de carne de res en el establecimiento de faena, como si un establecimiento enviaría ese producto a una ubicación más distante.

G. El IPP deberá utilizar el método N60 para obtener muestras de cortes primarios y subprimarios que se utilizarán para elaborar productos ablandados por métodos mecánicos antes del ablandamiento si el IPP puede hacerlo de manera segura. Cuando los cortes primarios y subprimarios utilizados para elaborar producto ablandado por métodos mecánicos procedan de ganado faenado en el establecimiento, el IPP deberá someter a muestreo a los cortes primarios y subprimarios conforme al programa MT60. Cuando los cortes primarios y subprimarios u otro material original utilizados para elaborar productos ablandados por métodos mecánicos procedan de producto comprado, el IPP deberá someter a muestreo a los cortes primarios y subprimarios o a otro material original conforme al programa MT65.

H. El IPP asignado a establecimientos que aplican un antimicrobiano y ablandan en un túnel cerrado o sistema tipo cabina deberá preguntarle al equipo de gestión del establecimiento si tiene la capacidad para apagar temporalmente el componente de ablandamiento o si acepta hacerlo, para que el IPP pueda obtener la muestra de manera segura después del tratamiento antimicrobiano y antes del ablandamiento. Si el establecimiento tiene la capacidad para hacerlo y está de acuerdo con ello, el IPP deberá obtener la muestra cuando el producto salga del túnel o gabinete tras recibir el tratamiento antimicrobiano. Una vez que el IPP obtenga la muestra aplicando los procedimientos N60, el establecimiento podría luego hacer circular el resto del producto que será tratado en el ablandador.

I. Si el establecimiento no tiene la capacidad de apagar temporalmente el componente de ablandamiento o no acepta hacerlo, el IPP deberá obtener la muestra del producto ablandado por métodos mecánicos aplicando los procedimientos N60 e indicar en el PHIS que el producto ablandado por métodos mecánicos ha sido sometido a muestreo.

IV. OBTENCIÓN DE MUESTRAS SIGUIENDO EL MÉTODO ASÉPTICO DE TOMA DE MUESTRAS

A. El IPP deberá obtener muestras siguiendo el método aséptico de toma de muestras y no deberá utilizar el método de muestreo N60 cuando obtenga otras muestras de componentes de carne de res cruda molida (MT64).

B. El IPP deberá obtener muestras siguiendo el método aséptico de toma de muestras cuando no haya disponible producto de carne de res cruda molida (MT43) en su envase final o cuando el envase sea demasiado grande.

C. Para las muestras obtenidas siguiendo el método aséptico de toma de muestras, el IPP deberá obtener una cantidad suficiente de producto para llenar cada una de las tres bolsas Whirl-Pak hasta la línea de llenado. En el caso de los componentes más grandes, como corazones, el IPP deberá obtener

una o más piezas, o la cantidad suficiente para llenar cada una de las 3 bolsas Whirl-Pak® hasta por encima de la línea de llenado, pero dejando un espacio de, al menos, 2 a 3 pulgadas en el extremo superior de la bolsa cuando obtenga muestras MT64.

V. PREGUNTAS EN EL PHIS RELACIONADAS CON EL MATERIAL DE MUESTRA

A. Para cada muestra de recortes para fabricar productos de carne de res obtenida en los programas de muestreo MT60, MT52 y MT53, el IPP deberá responder las siguientes preguntas en la tarea de obtención de muestras del Sistema de Información de Salud Pública (PHIS), además de todas las otras preguntas que no sean específicas de la obtención de muestras para STEC no O157. Las respuestas del IPP a las preguntas son importantes, ya que determinan qué análisis realizarán los laboratorios del FSIS. (La muestra para STEC no O157 únicamente se analizará cuando la respuesta a todas las preguntas indicadas más abajo sea “sí”).

B. A continuación, se indican algunas de las opciones de respuesta como guía para ayudar al IPP con la selección de las respuestas.

1. ¿Contiene el lote sometido a muestreo recortes para fabricar productos de carne de res procedentes de ganado faenado únicamente en el establecimiento?

    a. Sí.

    b. No.

NOTA: El IPP que obtenga recortes en establecimientos procesadores afiliados conforme al proyecto MT60 deberá responder "No" a esta respuesta para que la muestra no sea analizada para STEC no O157 en el laboratorio.

2. ¿Contiene el lote sometido a muestreo únicamente recortes para fabricar productos de carne de res y ningún otro componente? (PARA MUESTRAS MT52 Y MT53 ÚNICAMENTE).

    a. Sí. El IPP deberá seleccionar "Sí" cuando haya verificado que todo el lote sometido a muestreo esté compuesto únicamente por recortes para fabricar productos de carne de res y no contenga ninguna cantidad de otros componentes ni otro material.

    b. No. El IPP deberá seleccionar "No" cuando el lote sometido a muestreo contenga cualquier cantidad de material que no sea recortes para fabricar productos de carne de res.

C. Si el IPP sospecha que un establecimiento cambia sus prácticas de loteo u otras prácticas operativas habituales (incluida la composición del lote) para impedir que el FSIS realice pruebas en muestras de recortes para fabricar productos de carne de res para las STEC no O157 relevantes, el IPP deberá consultar a su cadena de mando de supervisión para obtener más instrucciones.

VI. EMBALAJE Y ENVÍO DE LA MUESTRA

El IPP deberá usar solo los materiales de envío que proporcione el laboratorio y consultar la Directiva del FSIS 7335.1, *Utilización de los sellos de muestras para muestras del programa y otras aplicaciones*, para obtener las instrucciones completas sobre el uso correcto de los sellos de muestras.

VII. ACCESO A LOS RESULTADOS DE LAS PRUEBAS

A. Para obtener los resultados de las pruebas, el IPP deberá acceder al Sistema de Gestión de Información de Laboratorio (LIMS, por sus siglas en inglés), LIMS-Direct, para cada muestra enviada. Los laboratorios informarán los resultados para todas las STEC adulterantes (*E. coli* O157:H7 y STEC no O157) de cada muestra en LIMS-Direct.

NOTA: Los resultados para *Salmonela* continuarán mostrándose en LIMS-Direct, en la sección "Analysis Result: Non-regulatory Result" (Resultado del análisis: resultado no reglamentario), y se mostrarán como "positive" (positivo) o "negative" (negativo).

B. Los resultados positivos de las pruebas "no aceptables" para STEC adulterante se informarán en LIMS-Direct en cuanto se haya realizado y revisado cada análisis. Si la muestra se confirma positiva para una STEC no O157, LIMS-Direct mostrará los serogrupos de STEC no O157 específicos que son positivos. Los resultados "aceptables" de las pruebas no se informarán en LIMS-Direct hasta

después de que se hayan realizado todos los análisis de las muestras y los resultados cumplan con los requisitos reglamentarios del FSIS.

C. Luego de recibir los resultados de las pruebas para STEC, el IPP deberá informar al establecimiento que esté reteniendo el producto que no necesita continuar haciéndolo si dio negativo para STEC. El IPP deberá saber que los establecimientos no tienen la obligación de retener producto cuando están pendientes los resultados para *Salmonela*. Si el IPP recibe los resultados para *Salmonela* antes de los resultados para *E. coli* O157:H7, deberá esperar para notificar al establecimiento hasta después de haber recibido los resultados para STEC.

D. Desecho de la muestra: Si el laboratorio del FSIS desecha una muestra enviada para pruebas de detección de STEC, el IPP deberá notificar al equipo de gestión del establecimiento para que se pueda liberar el producto. El IPP deberá adoptar la medida adecuada, en función del motivo del desecho de la muestra, cuando corresponda. El IPP deberá revisar el motivo por el cual se desechó la muestra y hacer los ajustes necesarios en cuanto al modo en que las muestras deben obtenerse, sellarse y enviarse para asegurarse de que el laboratorio no deseche las muestras futuras por haber sido manipuladas o embaladas de manera incorrecta.

NOTA: Es posible que haya motivos para los desechos de las muestras (p. ej., problemas con FedEx) que estén fuera del control del IPP.

CAPÍTULO VI: MEDIDAS DEL FSIS EN RESPUESTA A LOS RESULTADOS DE LAS PRUEBAS PARA STEC REALIZADAS POR EL FSIS O POR OTRA ENTIDAD FEDERAL O ESTATAL

I. RESULTADOS NEGATIVOS DE LAS PRUEBAS

El IPP deberá notificar de inmediato al establecimiento los resultados negativos de las pruebas, para que el establecimiento pueda liberar el producto.

II. RESULTADOS PRESUNTAMENTE POSITIVOS DE LAS PRUEBAS

Cuando la DO reciba una notificación a través de LIMS-Sistema de transferencia de información biológica por correo electrónico (BITES, por sus siglas en inglés) de que una muestra es presuntamente positiva, la DO deberá seguir las instrucciones brindadas en la Directiva del FSIS 10,010.3.

III. RESULTADOS POSITIVOS CONFIRMADOS DE LAS PRUEBAS

En el caso de un resultado positivo confirmado en producto de carne de res cruda molida o recortes, o en otros componentes que se pretenden usar en producto crudo no intacto, el lote sometido a muestreo está adulterado. La persona de contacto en la DO deberá informar de inmediato al IPP asignado a ese establecimiento y al equipo de gestión del establecimiento. El IPP deberá seguir las instrucciones brindadas en el Capítulo III, sección I, de la Directiva del FSIS 10,010.2 para responder ante los resultados positivos confirmados.

IV. RESPONSABILIDADES DE LA DO EN RESPUESTA A UN RESULTADO POSITIVO CONFIRMADO EN LAS PRUEBAS REALIZADAS POR EL FSIS

A. Generalidades

1. La DO ingresará información en el Sistema de rastreo de *E. coli* O157:H7: proveedores positivos (STEPS, por sus siglas en inglés) en función de un resultado positivo detectado por el FSIS o de un resultado positivo detectado por el AMS. Si el resultado positivo detectado por otra entidad federal o estatal dio lugar a un retiro, la DO deberá ingresar la información en STEPS en función de los resultados obtenidos por esos terceros.

2. Si la DO ingresa uno o más establecimientos en STEPS que no se encuentran en su distrito, STEPS notificará automáticamente a la DO correspondiente. La DO que reciba la notificación deberá repetir los pasos anteriores para los establecimientos que se encuentren en su distrito y agregar toda la información adicional en STEPS.

3. El IPP únicamente recibirá instrucciones para obtener muestras de seguimiento del establecimiento que elaboró el producto positivo confirmado y en los establecimientos de faena generadores (consulte el Capítulo VII).

B. En respuesta a un resultado positivo confirmado de una muestra en las pruebas realizadas por el FSIS, la DO deberá hacer lo siguiente:

1. Acceder a STEPS, abrir un expediente del caso para el incidente y seguir los procedimientos de STEPS.

2. Indicar al IPP en los establecimientos proveedores que realice las tareas:

a. La DO deberá indicar al IPP en todos los establecimientos que suministraron producto representado por la muestra positiva, incluidos los establecimientos de faena generadores que fueron identificados en STEPS, que realice las tareas de verificación de HACCP y de SOP de Saneamiento dirigidas, según las secciones V y VI de este Capítulo.

b. La DO deberá indicar al IPP en los establecimientos de faena generadores que realice una tarea de faenado sanitario dirigido.

3. Programar una evaluación de riesgos para la salud pública (PHRE, por sus siglas en inglés) con un motivo justificado y, tras la finalización de la PHRE, adoptar las medidas de aplicación de la ley adecuadas, si se justifican, o programar una evaluación de seguridad alimentaria (FSA, por sus siglas en inglés) con un motivo justificado, tal como se describe en la Directiva del FSIS 5100.4, *Metodología de evaluación de riesgos para la salud pública (PHRE) que aplican los encargados de aplicación de la ley, investigaciones y análisis (EIAO)*.

C. La DO deberá adoptar las medidas de aplicación de la ley adecuadas (p. ej., Aviso de aplicación de la ley previsto [NOIE, por sus siglas en inglés], aplazar o suspender la inspección, restablecer una suspensión), si se justifica, en función de los hallazgos de los EIAO o del IPP, tal como se describe en la Directiva del FSIS 5100.3, *Informe administrativo de aplicación de la ley (AER, por sus siglas en inglés)*.

V. RESPONSABILIDADES DEL IPP EN EL ESTABLECIMIENTO QUE RECIBE UN RESULTADO POSITIVO CONFIRMADO EN LAS PRUEBAS REALIZADAS POR EL FSIS O POR OTRA ENTIDAD FEDERAL O ESTATAL

A. En el caso de un resultado positivo confirmado en producto de carne de res cruda molida o recortes de carne de res, o en otros componentes que se pretenden usar en producto crudo no intacto, el lote sometido a muestreo está adulterado.

B. El IPP deberá realizar una tarea de verificación de HACCP dirigida para el lote de producción específico que dio positivo y documentar el incumplimiento, según corresponda, tal como se describe en la Directiva del FSIS 10,010.2.

C. El IPP que realice una investigación de trazabilidad, tal como se describe en la Directiva del FSIS 10,010.3, en respuesta a un resultado presuntamente positivo en carne de res molida o recortes de mesa detectado por el FSIS o por otra agencia federal o estatal deberá usar la información recopilada durante la investigación de trazabilidad para realizar la tarea de verificación de HACCP dirigida. En tal situación, el único requisito reglamentario de HACCP que probablemente no haya sido verificado previamente durante la investigación de trazabilidad es la medida correctiva, así que el IPP deberá verificar el resto de los requisitos reglamentarios de HACCP durante la tarea de verificación de HACCP dirigida (consulte el Capítulo dos, sección III, de la Directiva del FSIS 10,010.2).

D. El IPP deberá realizar una tarea de SOP de Saneamiento dirigida y deberá verificar que el establecimiento esté implementando correctamente su SOP de Saneamiento, tal como se estipula en la Directiva del FSIS 5000.1.

E. El IPP deberá realizar una tarea de faenado sanitario de carne de res dirigida, tal como se describe en la Directiva del FSIS 6410.1, *Verificación de procedimientos para el control de procesos y faenado sanitario por parte del personal del programa de inspección (IPP) fuera de línea en operaciones de faena de ganado de cualquier edad*, si el resultado positivo de la muestra correspondió a producto procedente de la propia operación de faena del establecimiento.

F. El IPP deberá obtener muestras de seguimiento, tal como se describe en el Capítulo VII.

VI. RESPONSABILIDADES DEL IPP ASIGNADO A ESTABLECIMIENTOS QUE SUMINISTRARON LOS MATERIALES ORIGINALES UTILIZADOS PARA ELABORAR EL PRODUCTO POSITIVO

A. El IPP asignado a establecimientos de faena y procesamiento adicional proveedores deberá hacer lo siguiente:

1. Realizar una tarea de verificación de HACCP dirigida, tal como se describe en la Directiva del FSIS 10,010.2, para el lote de producción específico de materiales originales utilizados para elaborar el producto que dio positivo.

2. Realizar una tarea de SOP de Saneamiento dirigida relativa a la revisión de los registros del día o de los días en que se utilizaron los materiales originales para elaborar el producto que dio positivo.

B. El IPP asignado a establecimientos de faena proveedores deberá hacer lo siguiente:

1. Realizar una tarea de faenado sanitario de carne de res dirigida.

2. Llevar a cabo la obtención de muestras de seguimiento, tal como se describe en el Capítulo VII.

CAPÍTULO VII: PROCEDIMIENTOS DE OBTENCIÓN DE

MUESTRAS DE SEGUIMIENTO I. GENERALIDADES

A. El IPP deberá obtener muestras de seguimiento en respuesta a los resultados positivos detectados por el FSIS o por el Servicio de Comercialización Agrícola (AMS) en cuanto sea posible tras la obtención de los resultados positivos, salvo que el establecimiento deje de elaborar todos los productos de carne de res cruda que se pretendían usar en producto crudo no intacto. El propósito de la obtención de muestras de seguimiento es determinar si el proceso del establecimiento maneja la STEC de manera eficaz.

B. El IPP deberá obtener muestras de seguimiento del mismo tipo de producto que dio positivo, si está disponible. Si el establecimiento no está elaborando el producto solicitado, el IPP deberá obtener muestras de seguimiento de recortes para fabricar productos de carne de res si el establecimiento los está elaborando.

C. En el caso de que el establecimiento no elabore el producto que dio positivo ni los recortes para fabricar productos de carne de res, el IPP deberá obtener muestras de seguimiento de otros componentes de carne de res cruda molida o recortes de mesa, si están disponibles.

D. El IPP no deberá esperar hasta que el establecimiento adopte medidas correctivas o esté seguro de que sus medidas correctivas sean eficaces para obtener muestras de seguimiento.

E. El IPP deberá seguir obteniendo muestras para una tarea de muestreo de seguimiento hasta que se finalice el conjunto. Específicamente, el IPP deberá seguir obteniendo muestras de seguimiento hasta que se haya obtenido la cantidad correspondiente de muestras (16 u 8 muestras negativas consecutivas; consulte la sección II.C. de este Capítulo) para cada conjunto de muestreo de seguimiento iniciado.

NOTA: El estado de un conjunto de seguimiento podrá determinarse mediante un informe del PHIS y se incluye en las alertas de actualización de conjuntos.

F. La Oficina de Integración de Datos y Protección Alimentaria (ODIFP, por sus siglas en inglés) ha automatizado la asignación de muestras de seguimiento en el PHIS. Los conjuntos de muestreo de seguimiento se generarán en respuesta a cada resultado positivo obtenido mediante los programas de muestreo de rutina del FSIS en el establecimiento que recibió el resultado positivo.

1. Un resultado positivo en carne de res cruda molida en la obtención de muestras conforme al programa MT43 o detectado por el AMS dará lugar a un conjunto de muestreo de seguimiento MT44, salvo que el establecimiento sea una combinación de establecimiento de faena/procesamiento que suministró los materiales originales utilizados para elaborar el producto crudo molido positivo. En tal situación, el PHIS generará un conjunto de muestreo de seguimiento MT53.

2. Un resultado positivo en recortes para fabricar productos de carne de res en la obtención de

muestras conforme al programa MT60 o detectado por el AMS, en recortes de mesa (MT65) o en otros componentes de carne de res molida o de medallones de carne de res cruda (MT64) dará lugar a un conjunto de muestreo de seguimiento MT53.

G. El FSIS también programa conjuntos de muestreo de seguimiento en los establecimientos de faena proveedores en respuesta a un resultado positivo en la muestra de carne de res cruda molida de la obtención de muestras conforme al programa MT43 o detectado por el AMS y un resultado positivo en recortes de mesa (MT65).

1. Los conjuntos de muestreo de seguimiento del proveedor tienen el código de proyecto MT52. Los conjuntos de muestreo de seguimiento del proveedor se analizan en mayor detalle en la sección II de este Capítulo.

2. En una situación limitada, el FSIS programará un conjunto de muestreo de seguimiento para un establecimiento de faena proveedor en respuesta a un resultado positivo en producto amoniatado (consulte la sección II.D. de este Capítulo).

H. El FSIS también podrá programar un conjunto de muestreo de seguimiento (MT44T) fuera de tales proyectos de muestreo de seguimiento; p. ej., en respuesta a un brote o a un retiro.

I. Cada resultado positivo en un conjunto de muestreo de seguimiento da inicio a otro conjunto de muestreo de seguimiento. El PHIS agregará automáticamente tareas de muestreo de seguimiento suficientes para que el IPP obtenga la cantidad deseada de resultados negativos consecutivos para finalizar los conjuntos de muestreo de seguimiento.

J. El IIC debería esperar recibir un conjunto de muestreo de seguimiento en el plazo de los 2 días posteriores a la recepción del resultado positivo de la muestra. Si el IPP no recibe el conjunto de seguimiento dentro de ese plazo, el IIC deberá comunicarse con el Personal de Riesgos, Innovaciones y Administración (RIMS) mediante la categoría “Sampling” (Obtención de muestras) de askFSIS para solicitar un conjunto de muestreo de seguimiento.

K. El IPP deberá comunicarse con el RIMS a través de askFSIS si tiene preguntas sobre la obtención de muestras, lo que incluye si los conjuntos de muestreo de seguimiento tienen el código de proyecto adecuado y la cantidad planificada, y de qué productos deben obtenerse muestras. El IPP también deberá comunicarse con el RIMS antes de cancelar una tarea de muestreo de seguimiento, para determinar si es adecuado cancelar la tarea de muestreo de seguimiento.

L. Una alerta del PHIS informa al IPP sobre los componentes que deben someterse a muestreo en función de la información incluida en la base de datos.

II. OBTENCIÓN DE MUESTRAS DE SEGUIMIENTO EN LOS PROVEEDORES

A. Si los establecimientos de faena generadores suministraron más de un tipo de material original utilizado en la muestra positiva de carne de res molida o de recortes de mesa, el PHIS generará tareas de muestreo para cada tipo de material original.

B. El IPP deberá obtener una sola muestra de seguimiento o varias muestras de seguimiento en los establecimientos proveedores, según lo asignado. El PHIS no asigna tareas de muestreo de seguimiento en establecimientos que únicamente deshuesan o fabrican cortes primarios o subprimarios de carne de res, pero no faenan, salvo por los recortes de carne de res amoniatados (consulte los puntos C.4. y 5. de esta sección), porque las muestras de seguimiento del proveedor se centran en el establecimiento de faena proveedor.

C. Si el PHIS determina que un establecimiento de faena generador fue el único proveedor o que alguno de los establecimientos de faena generadores fueron proveedores que han sido identificados previamente en STEPS en el plazo aproximado de 4 meses (o 120 días) a partir del resultado positivo actual en producto crudo molido o recortes de mesa, el PHIS asignará 16 (u 8 en respuesta a un resultado positivo detectado por el AMS o si el establecimiento elabora menos de 1,000 libras por día del producto que dio positivo) tareas de muestreo de seguimiento MT52 para los establecimientos de faena generadores. Las muestras de seguimiento se identificarán para cada componente utilizado
en el producto positivo de carne de res cruda molida o de recortes de mesa.

1. Si un proveedor no es el único proveedor o es un proveedor reincidente en STEPS, el PHIS

asignará para el proveedor una sola tarea de muestreo de seguimiento para cada componente utilizado en el producto positivo de carne de res cruda molida o de recortes de mesa.

2. En el caso de un resultado positivo para *E. coli* O157:H7 detectado por el AMS en una muestra de carne de res cruda molida conforme al programa de compra de bienes del AMS, el PHIS asignará al establecimiento de faena generador 8 tareas de muestreo de seguimiento MT52. El IPP deberá obtener muestras de seguimiento de los materiales originales solicitados que se utilizaron para elaborar el producto molido que el AMS detectó positivo hasta que se reciban 8 muestras

negativas consecutivas, independientemente del tamaño del establecimiento, en respuesta a un resultado
positivo detectado por el AMS.

3. En establecimientos combinados de faena/procesamiento, si una agencia federal que no sea el FSIS ni una entidad estatal detecta un resultado positivo en producto molido, el FSIS y el establecimiento que elaboró los materiales originales utilizados para elaborar el producto molido aceptarán los resultados, y el PHIS asignará al establecimiento combinado de faena/procesamiento tareas de muestreo MT53.

    a. El IPP deberá obtener 8 o 16 muestras MT53, en función del tamaño del establecimiento y el tipo de materiales originales utilizados en el producto positivo de carne de res cruda molida.

    b. El IPP no deberá obtener muestras de seguimiento de producto de carne de res cruda molida.

NOTA: Las muestras de seguimiento de producto de carne de res cruda molida deberán obtenerse en moledoras que utilizaron materiales originales comprados (consulte la sección I.F.1. de este Capítulo).

4. Si se usó producto amoniatado procesado a baja temperatura (LTR, por sus siglas en inglés) como componente en productos de carne de res cruda molida que dieron positivo para *E. coli* O157:H7 en la obtención de muestras realizado por el FSIS o por otra entidad federal o estatal, el PHIS asignará tareas de muestreo MT53. El IPP deberá obtener muestras MT53 de tejido de carne de res magra sin hueso (BLBT, por sus siglas en inglés) amoniatado en el establecimiento que elaboró el producto LTR amoniatado, incluso si ese establecimiento no es un establecimiento de faena generador.

5. Si el establecimiento que elaboró el producto LTR amoniatado no es un establecimiento de faena proveedor generador, el PHIS no solicitará tareas de muestreo MT52 en los establecimientos de faena que elaboraron los materiales originales utilizados en el producto LTR amoniatado, salvo lo estipulado en el punto D.3 de esta sección.

D. Si el producto LTR amoniatado da positivo conforme al programa de muestreo de verificación MT53:

1. El IPP deberá recopilar información sobre el proveedor del establecimiento que elaboró el producto amoniatado procesado a baja temperatura.

2. La DO deberá ingresar los establecimientos proveedores en STEPS.

3. El PHIS asignará tareas de muestreo MT52 a los establecimientos de faena que elaboraron los materiales originales utilizados en el producto LTR amoniatado positivo.

III. INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA LA OBTENCIÓN DE MUESTRAS DE SEGUIMIENTO (MT52) EN COMPONENTES DE CARNE DE RES INTACTA QUE NO SE PRETENDEN USAR EN PRODUCTO CRUDO NO INTACTO

A. Si el producto intacto se utilizó como componente en producto de carne de res cruda molida o se sometió a muestreo como recortes de mesa que el FSIS detecta positivos para *E. coli* O157:H7, el IPP deberá seleccionar una canal (en lugar del componente de la canal) en el establecimiento de faena generador para la obtención de muestras de seguimiento conforme a las siguientes condiciones:

1. Los registros del plan de HACCP y los registros de especificaciones de compra para el

producto elaborado en el establecimiento de faena generador demuestran que no se pretendía usar el producto intacto para producto de molienda o no intacto, y que el establecimiento informó a los compradores que no se pretendía usar el producto para molienda.

2. El establecimiento obtuvo el producto intacto de la canal de una manera que minimice la mezcla con otro producto y envasó el producto separado de

otro producto sin mezclar (p. ej., los cortes de aguja sin hueso se colocaron sobre una cinta transportadora y, luego, se redireccionaron para el envasado sin que se mezclen con otro producto).

B. El IPP deberá verificar que se cumplan las condiciones mencionadas en el punto A. anterior. Si se cumplen las condiciones mencionadas anteriormente en el punto A., el IPP deberá obtener las muestras en el establecimiento de faena generador de una o más canales que permanecen colgadas en el enfriador antes de la fabricación, de acuerdo con las prácticas de loteo del establecimiento.

1. El IPP no deberá esperar hasta que el establecimiento divida la canal en cortes primarios y subprimarios para obtener muestras de seguimiento.

2. El IPP deberá emplear el método N60 para obtener rebanadas de la superficie de canal de la misma parte de la canal utilizada para elaborar producto de carne de res cruda molida o recortes de mesa, si se conoce.

    a. Si se desconoce la ubicación en la canal, el IPP deberá someter a muestreo lo siguiente:

        i. Rueda interna.

        ii. Rueda externa.

        iii. Falda.

        iv. Pecho.

        v. Brazuelo.

    b. Si el establecimiento de faena designa más de 1 canal como lote, el IPP deberá obtener muestras de más de 1 canal como se indica a continuación:

TABLA 5: Cantidad de piezas de muestras a obtener por canal	
Cant. de canales en cada lote específico	**Cant. de piezas de muestras a obtener de cada canal**
5 o más	**12 piezas**
4	**15 piezas**
3	**20 piezas**
2	**30 piezas**
1	**60 piezas**

    c. El IPP deberá cortar la cantidad suficiente de rebanadas delgadas de las superficies de la canal para obtener 2 libras.

C. Si no se cumplen las dos condiciones mencionadas en el punto A. anterior, el IPP deberá realizar muestreos en los componentes intactos que se utilizaron para elaborar productos de carne de res cruda molida o de recortes de mesa aplicando el método N60.

D. Si la muestra obtenida por el FSIS da positivo al realizar los procedimientos mencionados en el punto B., generalmente solo la canal sometida a muestreo estará implicada, ya que la contaminación con STEC suele ser una contaminación de origen puntual que se produce esporádicamente como consecuencia de la manipulación durante el desolle y el faenado de la canal. No obstante, si el establecimiento no evita que las canales se mezclen o no tiene los controles adecuados para evitar la contaminación cruzada entre las canales, no podrá designar un solo lote de canal para la obtención de muestras.

1. El establecimiento podrá decidir destruir la canal implicada o utilizarla para elaborar productos que serán procesados para destruir el patógeno (p. ej., mediante la cocción).

2. Dado que los establecimientos quitan la carne de cabeza y de carrillo, la tráquea y el esófago, los corazones o las vísceras durante el proceso de sacrificio y los procesan por separado del resto de la canal, el FSIS no considerará que tales partes están relacionadas con el resultado positivo para STEC, salvo que haya contaminación cruzada, procedimientos de faenado sanitario inadecuados o controles inadecuados para evitar la contaminación.

CAPÍTULO VIII – OBTENCIÓN DE MUESTRAS EN PRODUCTO DE CARNE DE RES CRUDA PREVISTO PARA EL PROGRAMA NACIONAL DE ALMUERZOS ESCOLARES (NSLP)

I.GENERALIDADES

Los establecimientos podrán elaborar producto para el Programa Nacional de Almuerzos Escolares (NSLP, por sus siglas en inglés), que es administrado por el Servicio de Alimentos y Nutrición (FNS, por sus siglas en inglés). El AMS es responsable de realizar pruebas en producto conforme al NSLP.

II.RESPONSABILIDADES DE VERIFICACIÓN DEL IPP

A. El IPP verificará que los establecimientos manejen la STEC adulterante de manera adecuada, para lo cual obtendrá muestras en establecimientos que elaboran producto de carne de res cruda para el NSLP, incluso si el establecimiento obtiene una muestra que deberá ser analizada para el programa del AMS.

1. Cuando el IPP reciba una tarea de muestreo en un establecimiento que elabora producto para el NSLP y otros procesadores que procesarán el producto aún más, el IPP deberá priorizar realizar la obtención de muestras en el producto no destinado al NSLP, si está disponible. Si solo el producto destinado al NSLP está disponible durante el margen de muestreo, el IPP deberá obtener muestras de ese producto.

2. Cuando un establecimiento elabore carne de res cruda no intacta o carne de res cruda intacta que se pretende usar en producto no intacto para el NSLP únicamente, el IPP deberá obtener muestras según lo solicitado. En tal situación, el IPP deberá obtener la muestra, incluso si el establecimiento obtiene una muestra del mismo lote de producción para las pruebas del AMS para el NSLP.

B. El IPP deberá revisar la Tabla 6 y usar la información como guía para determinar en qué momento deben obtenerse muestras conforme al NSLP.

Tabla 6. Tipo de muestra que deberá obtenerse en establecimientos que elaboran producto destinado al NSLP conforme a los programas de muestreo de rutina del FSIS

¿Qué producto está disponible en en el momento de la obtención de la muestra?	Situación hipotética 1. El est. elabora productos para el NSLP únicamente.	Situación hipotética 2. El est. elabora productos para el NSLP y otros clientes.	Situación hipotética 3. El est. elabora otro producto para el cliente únicamente.

¿Qué producto debería obtener el IPP?	Respuesta 1. Obtener producto destinado al NSLP.	Respuesta 2. Obtener producto destinado a otros clientes, si está disponible, y producto destinado al NSLP si el producto para otros clientes no está disponible.	Respuesta 3. Obtener producto destinado a otro cliente.

C. Cuando una muestra obtenida conforme al NSLP dé positivo, el IPP deberá obtener producto para la obtención de muestras de seguimiento del producto destinado al NSLP o de otro producto. El IPP no deberá anteponer la obtención de muestras en productos para otros clientes a la obtención de muestras en producto destinado al NSLP.

NOTA: Las muestras que también se hayan obtenido para las pruebas conforme al NSLP no podrán reemplazar a aquellas obtenidas por el FSIS para la obtención de muestras de seguimiento.

D. Cuando una muestra obtenida conforme al NSLP dé positivo, el IPP deberá obtener 8 muestras de seguimiento, incluso en establecimientos de alto volumen, debido a las otras pruebas a las que debe someterse al producto sujeto a la obtención de muestras realizado por el AMS.

E. El IPP será responsable de verificar las medidas correctivas de un resultado positivo para la muestra del FSIS o para una muestra obtenida por el establecimiento para las pruebas del AMS, incluida la disposición adecuada del producto. Si alguna de las muestras da positivo, se consideraría que el producto está adulterado, y el IPP deberá seguir las instrucciones relativas a los resultados positivos de las muestras.

III. RESPONSABILIDADES DE LA DO EN RESPUESTA A UN RESULTADO POSITIVO CONFIRMADO EN LAS PRUEBAS REALIZADAS POR EL AMS

La DO deberá seguir las instrucciones brindadas en el Capítulo VI de esta directiva.

CAPÍTULO IX – OBTENCIÓN DE MUESTRAS EN PRODUCTOS IMPORTADOS

I. DEFINICIONES PARA LA OBTENCIÓN DE MUESTRAS EN PRODUCTOS IMPORTADOS

A. El PHIS hará asignaciones de muestreo para STEC en función de los datos de envío (categoría del proceso, categoría del producto, grupo del producto) ingresados en el PHIS. Los tres niveles de reinspección (LOR, por sus siglas en inglés) que el PHIS asigna a un tipo de inspección (TOI, por sus siglas en inglés) son normal, incrementado e intensificado.

B. Los proyectos de muestreo para producto importado analizado para STEC son los siguientes:

1. MT08. El TOI y el proyecto de muestreo para el patógeno *E. coli* O157:H7 en producto de carne de res (incluida la carne de ternera) cruda molida importado. Se asigna en LOR normal, incrementado o intensificado.

2. MT51. El TOI y el proyecto de muestreo para *E. coli* O157:H7 y STEC no O157 en recortes para fabricar productos de carne de res importados, y para *E. coli* O157:H7 en otros componentes de carne de res cruda molida. Se asigna en LOR normal, incrementado o intensificado.

C. El producto de carne de res cruda importado obtenido para el análisis de STEC conforme a los programas de muestreo MT08 y MT51 también se analizará para *Salmonela.*

II. OBTENCIÓN DE MUESTRAS GENERAL EN PRODUCTOS DE CARNE DE RES CRUDA LLEVADO A CABO EN ESTABLECIMIENTOS IMPORTADORES

A. La capacitación en video sobre la obtención de muestras para STEC en productos de carne de res cruda importados está disponible en Internet. Consulte el Anexo 6 para obtener información sobre cómo recibir crédito por realizar esta capacitación opcional.

B. En el Anexo 5, se proporcionan los procedimientos para la obtención de muestras para la obtención de muestras conforme al método N60 en recortes para fabricar productos de carne de res congelados importados MT51 y otros componentes congelados.

C. Cuando el PHIS asigne un TOI relativo a *E. coli* O157:H7 para el análisis de STEC a un lote de producto importado, el personal de inspección de importaciones deberá hacer lo siguiente:

1. Notificar al equipo de gestión del establecimiento importador el motivo por el cual se obtendrá una muestra para las pruebas de detección de *E. coli* O157:H7 (LOR normal, incrementado o intensificado) y si también se analizará o no la muestra para STEC no O157 (lotes sometidos a muestreo que contienen recortes para fabricar productos de carne de res únicamente).

2. Seguir las instrucciones de muestreo para el producto correspondiente.

3. Cuando corresponda, averiguar si el importador designado (IOR, por sus siglas en inglés) retendrá el lote en el lugar, en el establecimiento de inspección de importaciones oficial, o fuera del lugar bajo el control del IOR. Si el lote se retendrá fuera del lugar, el personal de inspección de importaciones deberá registrar la ubicación en el bloque “Remarks” (Notas) de la página “Sample Collection – Sample Management” (Obtención de muestras: gestión de muestras) del PHIS.

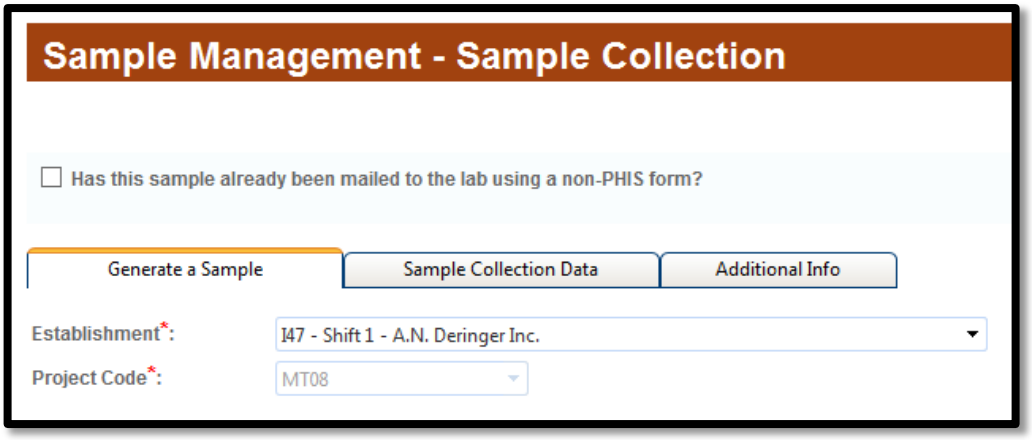
4. Obtener muestras correspondientes a una fecha o un

código de producción específicos. D. En el PHIS, el personal de

inspección de importaciones deberá hacer lo siguiente:

1. En la pantalla correspondiente a los TOI de laboratorio, hacer clic en la casilla “Sample Form” (Formulario de muestra). Aparecerá la página “Sample Management – Sample Collection” (Gestión de muestras: obtención de muestras), con la pestaña “Generate a Sample” (Generar una muestra) abierta.

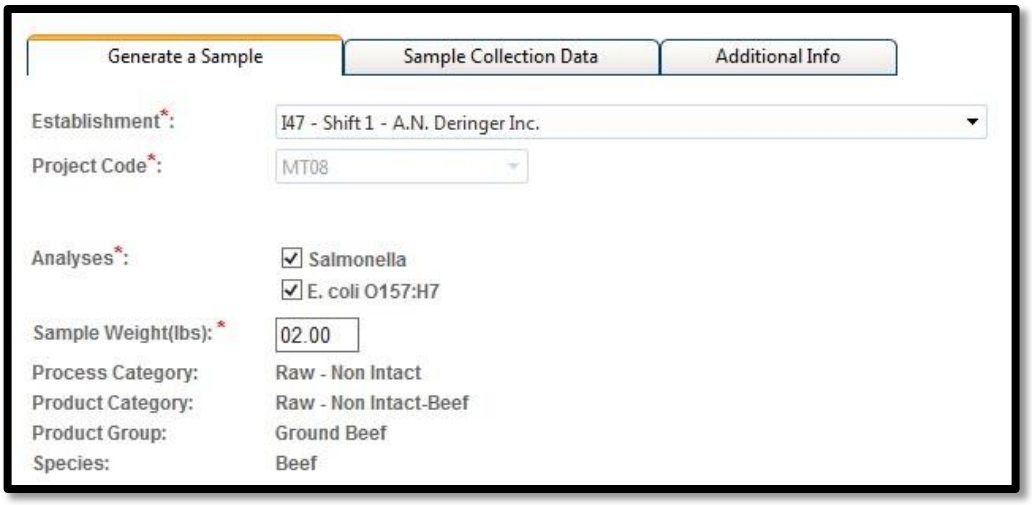
NOTA: En el raro caso de que ya se haya enviado la muestra al laboratorio en un formulario no emitido por el PHIS porque dicho sistema estaba caído durante el LOR incrementado o intensificado, y el personal de inspección de importaciones envió la muestra por fuera del PHIS, el personal de inspección de importaciones deberá, antes de continuar, colocar una marca de verificación en la casilla “Has this sample already been mailed to the lab using a non-PHIS form?” (¿Ya se ha enviado esta muestra al laboratorio mediante un formulario no emitido por el PHIS?).



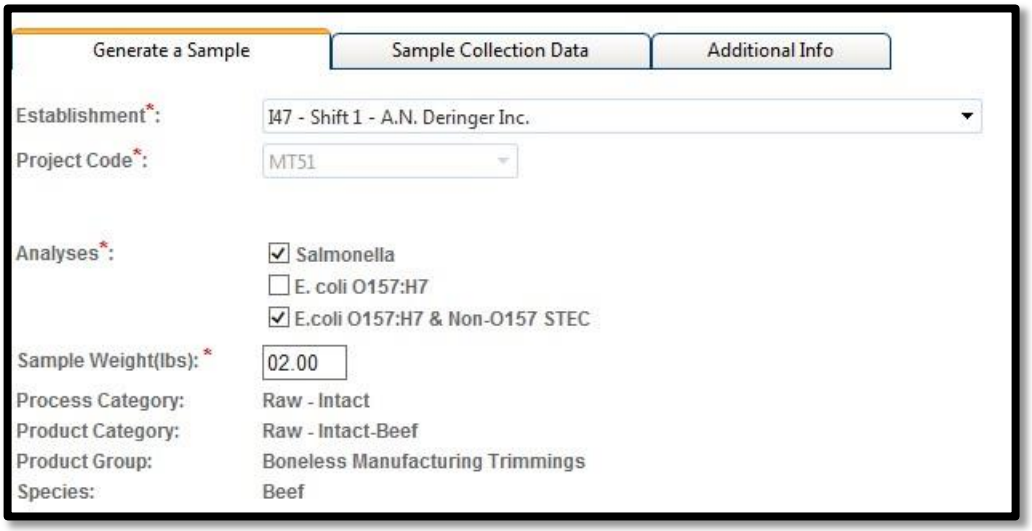
2. Verificar que la información que aparece en pantalla sea correcta. Si la información no es correcta, deberá hacer las correcciones correspondientes antes de continuar.

3. Marcar las casillas del campo “Analyses” (Análisis) correspondientes para el TOI asignado como se muestra a continuación:

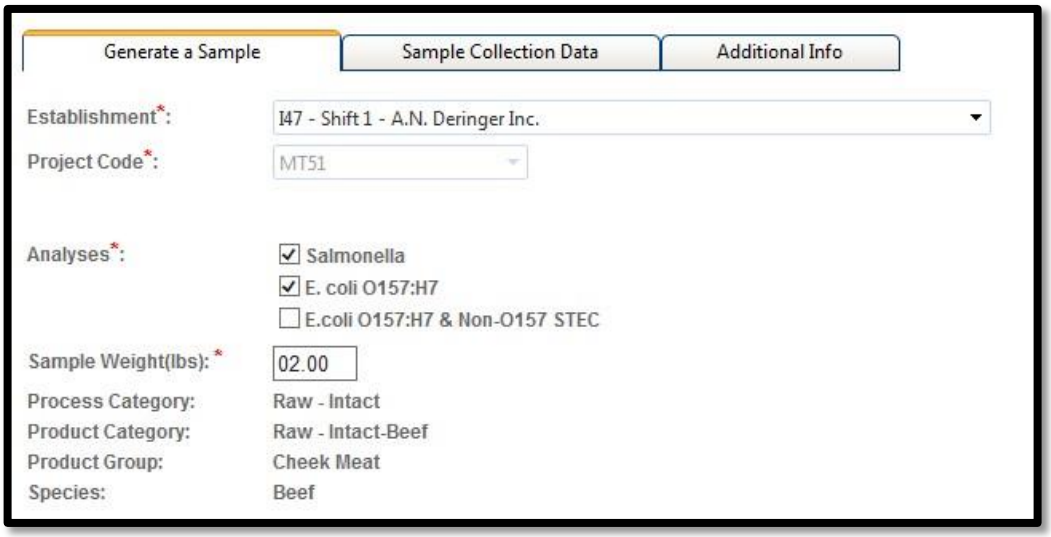
   a. *MT08 para E. coli* O157:H7



b. MT51 para STEC: (recortes para fabricar productos sin hueso)

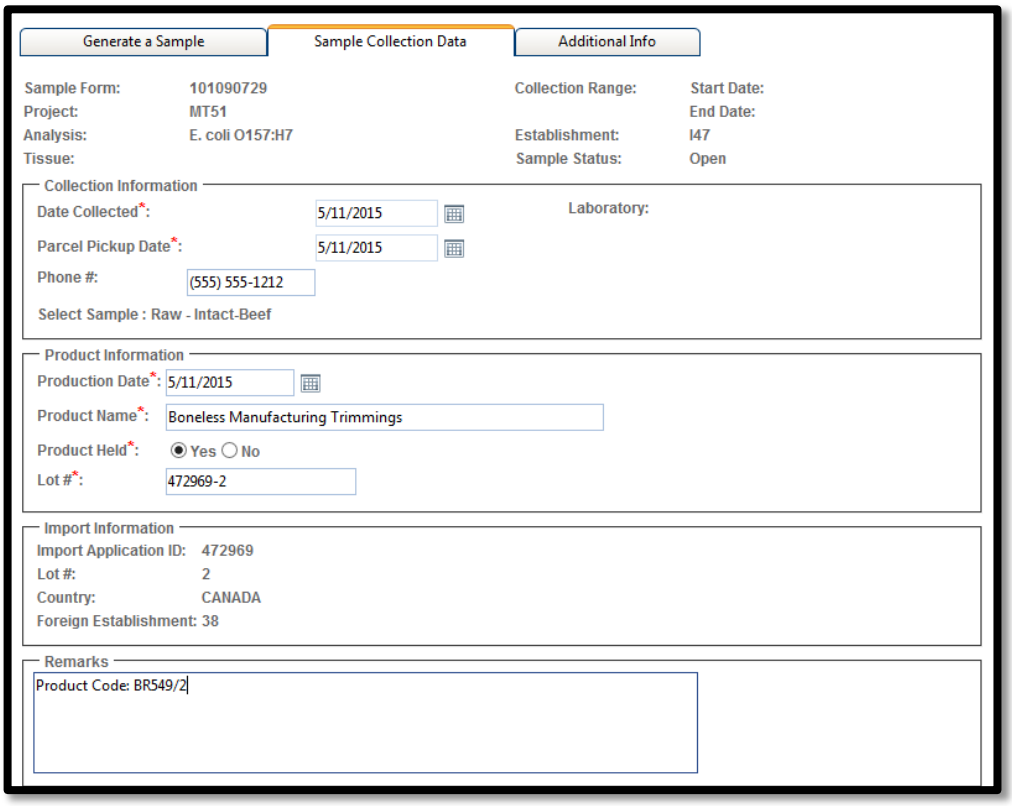


c. *MT51 para E. coli* O157:H7: (diferentes de los recortes para fabricar productos sin hueso)



4. Ingresar el peso correcto de la muestra y guardar la información.

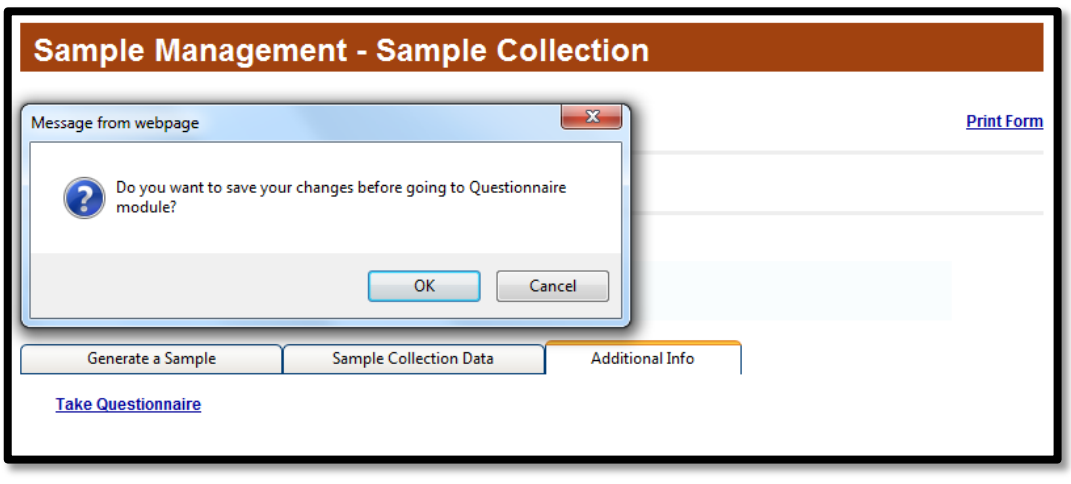
5. Después de abrir la pestaña “Sample Collection Data” (Datos sobre la obtención de muestras), completar los campos obligatorios.



6. Para el campo “Production Date” (Fecha de producción), si el código de producto es una fecha calendario, seleccionar la fecha. Si el código no es una fecha calendario, el personal de inspección de importaciones deberá escribir “Product Code:” (Código de producto:) en el bloque “Remarks” (Notas) que aparece en la pestaña “Sample Collection Data” (Datos sobre la obtención de muestras), seguido del código de producto, y seleccionar la fecha de hoy para el campo “Production Date” (Fecha de producción).

7. En el bloque “Remarks” (Notas), ingresar toda información adicional que pueda resultar útil para el laboratorio. Cuando se retendrá el lote fuera del establecimiento hasta que se informen los resultados de laboratorio, el personal de inspección de importaciones deberá ingresar el nombre y la dirección de la ubicación en la que el IOR indique que se retendrá el lote. Seleccionar “Save & Continue” (Guardar y continuar).

8. Una vez que se abra la pestaña “Additional Info” (Información adicional), hacer clic en “Take Questionnaire” (Completar cuestionario) y, si se le indica, guardar los cambios.



9. Para completar y guardar el cuestionario, seguir las indicaciones que aparecen en pantalla.

10. Regresar a la pantalla “Lab Sampling” (Obtención de muestras del laboratorio), en la pestaña “Data Collection” (Recopilación de datos) y seleccionar “Print Form” (Imprimir formulario). Revisar el formulario en línea y, si está correcto, imprimirlo.

11. Antes de hacer clic en “Submit to Lab” (Enviar al laboratorio), ingresar el cargo y la fecha, y, luego, enviar al laboratorio.

E. El personal de inspección de importaciones deberá acceder al Sistema de Gestión de Información de Laboratorio (LIMS-Direct) para recuperar los resultados de laboratorio y proporcionar los resultados al equipo de gestión del establecimiento importador, incluso si el establecimiento recibe notificaciones por correo electrónico.

F. El personal de inspección de importaciones deberá acceder al PHIS para verificar que se hayan publicado los resultados relativos al lote en el PHIS. Si no se publican los resultados en el PHIS en el plazo de las 48 horas, el personal de inspección de importaciones deberá enviar un Recibo de datos (“Foot Prints Ticket”).

G. El personal de inspección de importaciones no deberá realizar el TOI en el PHIS cuando reciba la notificación de que se ha desechado una muestra de laboratorio de un lote retenido bajo el control del IOR y que el laboratorio del FSIS no la analizará. El personal de inspección de importaciones deberá notificar al establecimiento de inspección de importaciones oficial para que el IOR pueda liberar el producto.

H. El personal de inspección de importaciones deberá acceder al PHIS para enviar una 2.a muestra cuando reciba la notificación de que se ha desechado una muestra de laboratorio de un lote retenido bajo el control del FSIS y que el laboratorio del FSIS no la analizará. El personal de inspección de importaciones deberá notificar al establecimiento de inspección de importaciones oficial para que este pueda notificar al IOR que el lote continuará retenido hasta que se informen los resultados de la 2.a muestra.

I. El personal de inspección de importaciones deberá enviar un Formulario del FSIS 9770-3 completo, “Informe y hallazgos de muestras desechadas” para las muestras que el laboratorio del FSIS informe como desechadas al supervisor después de su finalización. El personal de inspección de importaciones asignado al establecimiento importador desde el cual se envió la muestra deberá completar el formulario.

J. El personal de inspección de importaciones deberá iniciar un ingreso denegado en el PHIS para el lote sometido a muestreo si la
muestra se informa como positiva. Si el lote se retuvo fuera de las instalaciones, el personal de inspección de importaciones deberá notificar al equipo de gestión del establecimiento importador que solicite que el IOR devuelva el producto al establecimiento de inspección de importaciones oficial para el marcado y la disposición. EXCEPCIÓN: Si el envío proviene de Canadá y se devolvió a Canadá conforme a los procedimientos del Anexo J mencionados en la Directiva del FSIS 9900.6, *Programa de muestreo de laboratorio para productos de carnes, de aves de corral y de huevos importados,* no será necesario devolver el envío para su marcado y disposición.

K. El personal de inspección de importaciones deberá notificar a su supervisor de inmediato si el personal de inspección de importaciones toma conocimiento de que el IOR no ha retenido el lote y lo ha enviado a los comercios.

L. El personal de inspección de importaciones deberá verificar que el marcado y la disposición del lote para los lotes con ingreso denegado, conforme a la Directiva sobre el PHIS del FSIS 9900.8,

Ingreso denegado de productos de carnes, de aves de corral y de huevos, y huevos en cáscara a Estados Unidos (EE. UU.).

III. PROGRAMA DE OBTENCIÓN DE MUESTRAS PARA RECORTES PARA FABRICAR PRODUCTOS DE CARNE DE RES Y OTROS COMPONENTES IMPORTADOS (MT51)

A. El producto sometido a muestreo conforme al programa de muestreo MT51 en establecimientos de inspección de importaciones oficiales podrá incluir los recortes para fabricar productos de carne de res y otros componentes (como carne de carrillo, carne de cabeza u otros componentes descritos en esta Directiva). Los lotes sometidos a muestreo diferentes de los recortes para fabricar productos de carne de res deberán ser analizados para *E. coli* O157:H7 y *Salmonela* únicamente, mientras que los lotes que contengan solo recortes

para fabricar productos de carne de res también serán analizados para STEC no O157, en función de las respuestas a las preguntas sobre la parte del cuestionario que aparece en la pestaña “Additional Info” (Información adicional) en el PHIS.

B. Para los recortes para fabricar productos de carne de res y otros componentes de carne de res cruda molida frescos (no congelados), el personal de inspección de importaciones deberá seguir los métodos descritos para la inspección nacional.

C. Para realizar muestreos en recortes para fabricar productos de carne de res y otros componentes de carne de res cruda molida congelados, el personal de inspección de importaciones deberá seleccionar 5 contenedores del lote. Los contenedores deberán tener la misma fecha o el mismo código de producción. El personal de inspección de importaciones deberá obtener 60 piezas individuales de recortes para fabricar productos de carne de res y otros componentes de carne de res cruda molida congelados, tal como se describe en el Anexo 5.

D. Para cada muestra de recortes para fabricar productos de carne de res obtenida en el programa de muestreo MT51, el personal de inspección de importaciones deberá responder, en el formulario de obtención de muestras del PHIS, la pregunta que aparece más abajo. La respuesta que el personal de inspección de importaciones dé a la pregunta es importante, ya que determina qué análisis realizarán los laboratorios del FSIS. La muestra será analizada para STEC no O157 únicamente cuando la respuesta a la pregunta indicada en el punto E. a continuación sea “sí”.

E. La pregunta es la siguiente: ¿Contiene el lote sometido a muestreo únicamente recortes para fabricar productos de carne de res y ningún otro componente?

1. El personal de inspección de importaciones deberá seleccionar “Sí” cuando haya verificado que todo el lote sometido a muestreo esté compuesto únicamente por recortes para fabricar productos de carne de res y no contenga ninguna cantidad de otros componentes ni otro material.

2. El personal de inspección de importaciones deberá seleccionar “No” cuando el lote sometido a muestreo contenga cualquier cantidad de material que no sea recortes para fabricar productos de carne de res.

IV. OBTENCIÓN DE LOS RESULTADOS DE LAS MUESTRAS

El personal de inspección de importaciones deberá acceder a LIMS-Direct para conocer los resultados de las muestras, tal como se describe para las muestras nacionales.

V. MEDIDAS QUE DEBERÁN ADOPTARSE EN FUNCIÓN DE LOS RESULTADOS

A. Cuando una muestra dé negativo para *E. coli* O157:H7, el lote sometido a muestreo no estará sujeto a pruebas adicionales, el personal de inspección de importaciones deberá liberarlo si está retenido por el FSIS y todos los demás criterios de reinspección se considerarán aceptables.

B. Resultados presuntamente positivos

1. Cuando el LIMS-Sistema de transferencia de información biológica por correo electrónico (BITES) notifique al equipo de gestión de inspección de importaciones de la Oficina de Operaciones de Campo (OFO, por sus siglas en inglés) (Oficina Central y supervisor) que una muestra es presuntamente positiva, el supervisor deberá notificar al personal de inspección de importaciones que la muestra tiene un estado presuntamente positivo. El personal de la Oficina Central de importaciones/personal de Gestión de Retiradas

y Análisis Técnico (RMTAS, por sus siglas en inglés) de la OFO deberá seguir las instrucciones brindadas en la Directiva del FSIS 10,010.3.

2. El personal de inspección de importaciones deberá hacer lo siguiente:

a. Notificar al equipo de gestión del establecimiento sobre el resultado presuntamente positivo e informar a su supervisor si el lote está retenido por el importador designado o por el FSIS, y la ubicación del lote.

b. Proporcionar al supervisor una copia del certificado sanitario y cualquier otro documento pertinente al lote, incluidas las copias del formulario del FSIS 9540-1 y del formulario de laboratorio que podrá imprimirse en el PHIS.

c. Si el lote está retenido por el IOR, informar al equipo de gestión del establecimiento importador que el personal de inspección de importaciones colocará el producto bajo la retención del FSIS. El personal de inspección de importaciones deberá solicitar que el equipo de gestión del establecimiento importador se comunique con el IOR para informar el resultado presuntamente positivo y que el producto quedará retenido por el FSIS. El personal de inspección de importaciones deberá informar a su supervisor que el producto está retenido por el FSIS.

d. Si el lote no está retenido por el FSIS, pero aún se encuentra en el establecimiento importador, el personal de inspección de importaciones deberá retener el producto y solicitar al equipo de gestión del establecimiento importador que se comunique con el IOR para informar el resultado presuntamente positivo y la retención del producto. El personal de inspección de importaciones deberá informar a su supervisor que el producto quedará retenido.

e. Si el lote está retenido por el IOR y ha sido trasladado del establecimiento de inspección oficial a una ubicación fuera del establecimiento, indicar al equipo de gestión del establecimiento importador que deberá hacer lo siguiente:

i. Comunicarse con el IOR para informar el resultado presuntamente positivo.

ii. Informar al IOR que el personal de inspección de importaciones colocará el producto bajo la retención del FSIS y detener el posterior traslado del producto.

iii. Solicitar la ubicación del producto fuera del establecimiento. El personal de inspección de importaciones deberá comunicarle a su supervisor la información sobre la ubicación.

f. La Oficina Central de la OFO deberá notificar a los funcionarios del programa de inspección sobre el país exportador involucrado en cuanto el laboratorio de la Agencia informe un resultado presuntamente positivo, para poder identificar si el establecimiento del país exportador tiene en Estados Unidos algún otro producto del lote presuntamente positivo identificado.

C. Resultados positivos confirmados

1. Cuando una muestra tenga un resultado positivo confirmado para alguna STEC adulterante, el personal de inspección de importaciones deberá hacer lo siguiente:

a. Para un lote inicialmente retenido por el IOR, iniciar un ingreso denegado en el PHIS para el lote sometido a muestreo. Si el lote se retuvo fuera de las instalaciones, solicitar al equipo de gestión del establecimiento importador que se comunique con el IOR para informar el resultado positivo y solicitar que el lote sea devuelto al establecimiento de inspección de importaciones oficial en cuanto sea posible.

b. Para un lote inicialmente retenido por el FSIS, iniciar un ingreso denegado en el PHIS. El personal de inspección de importaciones deberá seguir los procedimientos de ingreso denegado identificados en la Directiva sobre el PHIS del FSIS

9900.8.

c. Comunicarse con su supervisor, quien deberá comunicarse con el RMTAS para iniciar un retiro si el lote se envió a los comercios. El gerente de distrito (DM, por sus siglas en inglés) de la OFO deberá seguir los procedimientos de retiro según la Directiva del FSIS 8080.1, *Retiro del mercado de productos de carnes y de aves de corral*, y la sección D, que aparece más abajo.

2. El personal de la Oficina Central de inspección de importaciones de la OFO deberá notificar a los funcionarios del programa de inspección sobre el país exportador involucrado en cuando el laboratorio informe un resultado positivo, para poder identificar

si el país extranjero tiene algún otro lote de producción del lote identificado que se exportó a Estados Unidos. Si el país extranjero identifica algún lote del mismo productor con el mismo código de producción, la OFO deberá hacer lo siguiente:

a. Solicitar un retiro del producto si el personal de inspección de importaciones aprobó el producto conforme a la reinspección de las importaciones.

b. Denegar el ingreso del producto si el personal de inspección de importaciones no ha aprobado el producto conforme a la reinspección de las importaciones.

3. La Oficina Central de inspección de importaciones de la OFO deberá emitir una alerta al personal de inspección de importaciones para que deniegue el ingreso del mismo lote de producto con los mismos códigos de producción que el país extranjero presenta para la reinspección por parte del FSIS de las importaciones tras el resultado positivo confirmado y, de ser necesario, indicarle al personal de importaciones que adopte medidas adicionales.

D. Si el IOR envió a los comercios el producto representado por las mismas fechas o los mismos códigos de producción que dieron positivo para una STEC adulterante, sucederá lo siguiente:

1. El personal de inspección de importaciones deberá enviar una copia completa del Formulario del FSIS 9540-1 y el certificado sanitario extranjero por fax al (202) 720-6050, a la Oficina Central de inspección de importaciones de la OFO.

2. La Oficina Central de inspección de importaciones de la OFO deberá notificar al jefe del servicio de inspección en el país de origen y al representante del Servicio Exterior Agrario (FAS, por sus siglas en inglés) correspondiente al país desde el cual llegó el producto positivo sobre la muestra con resultado positivo confirmado para STEC adulterante. La Oficina Central de inspección de importaciones de la OFO también deberá informar si el FSIS solicitará que el IOR retire todo el producto correspondiente que se encuentre en los comercios. La Oficina Central de inspección de importaciones de la OFO
deberá solicitar que el país extranjero lleve a cabo una FSA o un procedimiento equivalente en el establecimiento productor y analice las muestras de seguimiento de la instalación de molienda o de los establecimientos de faena generadores que elaboraron el producto positivo.

EJEMPLO: Se importó producto de carne de res cruda procedente de un solo lote, pero como dos envíos separados con diferentes marcas de envío. El FSIS únicamente analizó uno de los envíos, detectó que era positivo y denegó el ingreso del envío. Los productos que el FSIS sometió a muestreo y liberó estaban en almacenamiento en frío y, por lo tanto, no se distribuyeron. La compañía quiso trasladar ese producto a un establecimiento oficial para un tratamiento de letalidad. No hay ningún plan de HACCP ni revisión previa al envío relacionados con el producto
ahora nacional. El producto mencionado en este ejemplo debería trasladarse solamente bajo el sello del FSIS porque no hay ningún establecimiento nacional proveedor que controle el producto según las instrucciones brindadas en esta directiva.

CAPÍTULO X: ANÁLISIS DE DATOS

Los miembros de la Oficina de Ciencias de Salud Pública informarán los resultados de las pruebas de laboratorio para STEC del FSIS correspondientes a productos de carne de res cruda molida, recortes y otros componentes de carne de res cruda molida en el sitio web del FSIS. El personal de Análisis e Integración de Datos (DAIS, por sus siglas en inglés) de la ODIFP computará los cálculos de la prevalencia anual de STEC adulterante en carne de res cruda molida y recortes para fabricar productos de carne de res. Los miembros de DAIS también compararán las frecuencias de obtención de muestras

correspondientes a las tareas de muestreo MT55 y MT54 con las frecuencias de obtención de muestras correspondientes a las tareas de muestreo MT65 y MT64, y determinarán si las frecuencias de obtención de muestras mejoran como resultado del nuevo diseño de los programas de muestreo en recortes de mesa y otros componentes de carne de res cruda molida.

CAPÍTULO XI: PREGUNTAS

Remita las preguntas sobre esta directiva al Personal de Riesgos, Innovaciones y Administración a través de askFSIS o por teléfono al 1-800-233-3935. Al enviar una pregunta, use la pestaña “Submit a Question” (Enviar una pregunta) e ingrese la siguiente información en los campos provistos:

Campo “Subject” (Asunto):	Ingrese **Directiva 10,010.1**
Campo “Question” (Pregunta):	Ingrese la pregunta de la manera más detallada posible.
Campo “Product” (Producto):	Seleccione **“General Inspection Policy”** (Política de inspección general) desde el menú desplegable.
Campo “Category” (Categoría):	Seleccione **“Sampling *E. coli* O157:H7”** (Obtención de muestras - E. coli O157:H7) desde el menú desplegable.
Campo “Policy Arena” (Ámbito de las políticas):	Seleccione **“Domestic (U.S.) Only”** (Nacional [EE. UU.] únicamente) desde el menú desplegable.

Cuando se hayan completado todos los campos, presione **“Continue”** (Continuar) y, en la pantalla siguiente, presione **“Finish Submitting Question” (Finalizar envío de preguntas).**

NOTA: Consulte la Directiva del FSIS 5620.1, *Cómo usar askFSIS*, para obtener información adicional sobre el envío de preguntas.

Administrador adjunto
Oficina de Desarrollo de Políticas y Programas

ANEXO 1 Actualización del perfil del establecimiento en el PHIS para garantizar que los establecimientos sean elegibles para la obtención de muestras en recortes para fabricar productos de carne de res MT60, recortes de mesa MT65, productos de carne de res cruda molida MT43 y otros componentes de carne de res cruda molida MT64, según corresponda

En este anexo, se describe cómo eliminar productos terminados (Figura 2) y agregar productos (Figuras
3A-3F). También se muestran capturas de pantalla para indicar cómo aparecerá el perfil del establecimiento en el PHIS correspondiente a cada producto terminado mencionado en la Tabla 6 (Figuras 4-21) para garantizar que los establecimientos sean
reconocidos en el PHIS como elegibles para los programas de muestreo para STEC, según corresponda.

Figura 2. Cómo eliminar un producto en la página “Products” (Productos) del perfil del establecimiento. Seleccione el ícono de papelera (flecha amarilla) para eliminar el producto.

Figuras 3A-3F. Cómo agregar un nuevo grupo de productos en la página “Products” (Productos) del perfil del establecimiento. Siga los pasos diagramados en las Figuras 3A a 3F para agregar un nuevo grupo de productos al perfil del establecimiento. Después de completar cada pantalla, asegúrese de hacer clic en el botón “Save” (Guardar) situado en la parte inferior de la pantalla.

Figura 3A. En la pestaña “Products” (Productos), seleccione “Add a new Product Group” (Agregar un nuevo grupo de productos) (flecha amarilla).

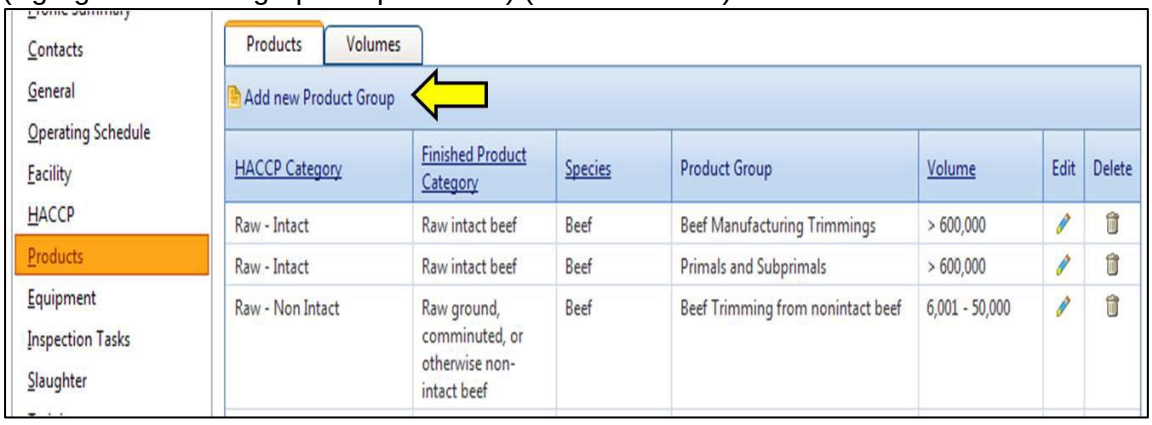


Figura 3B. En la pestaña “Raw” (Crudo) (flecha amarilla), complete los campos “HACCP Category” (Categoría de HACCP) y “HACCP Plan” (Plan de HACCP). Para el campo “Finished Product Category” (Categoría de producto terminado), ingrese “Raw intact beef” (Carne de res cruda intacta) (recuadro rojo).

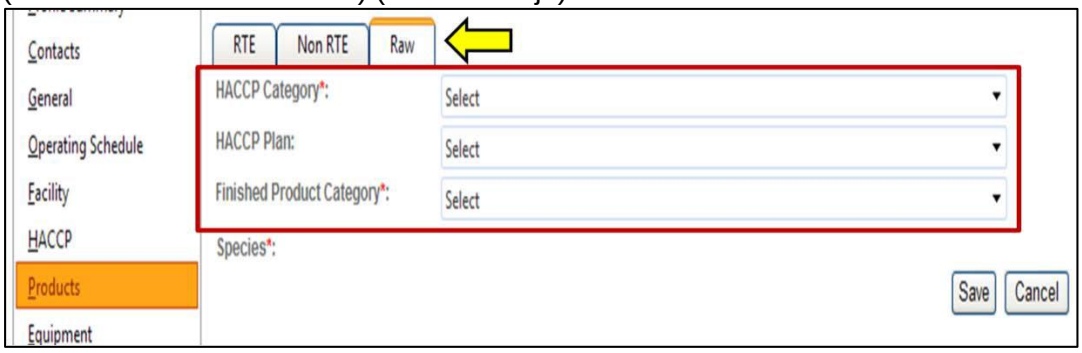


Figura 3C. Después de realizar los pasos indicados en la Figura 3B, seleccione el Grupo de productos correspondiente. En este ejemplo, seleccione “Beef Manufacturing Trimmings” (Recortes para fabricar productos de carne de res) (flecha amarilla).

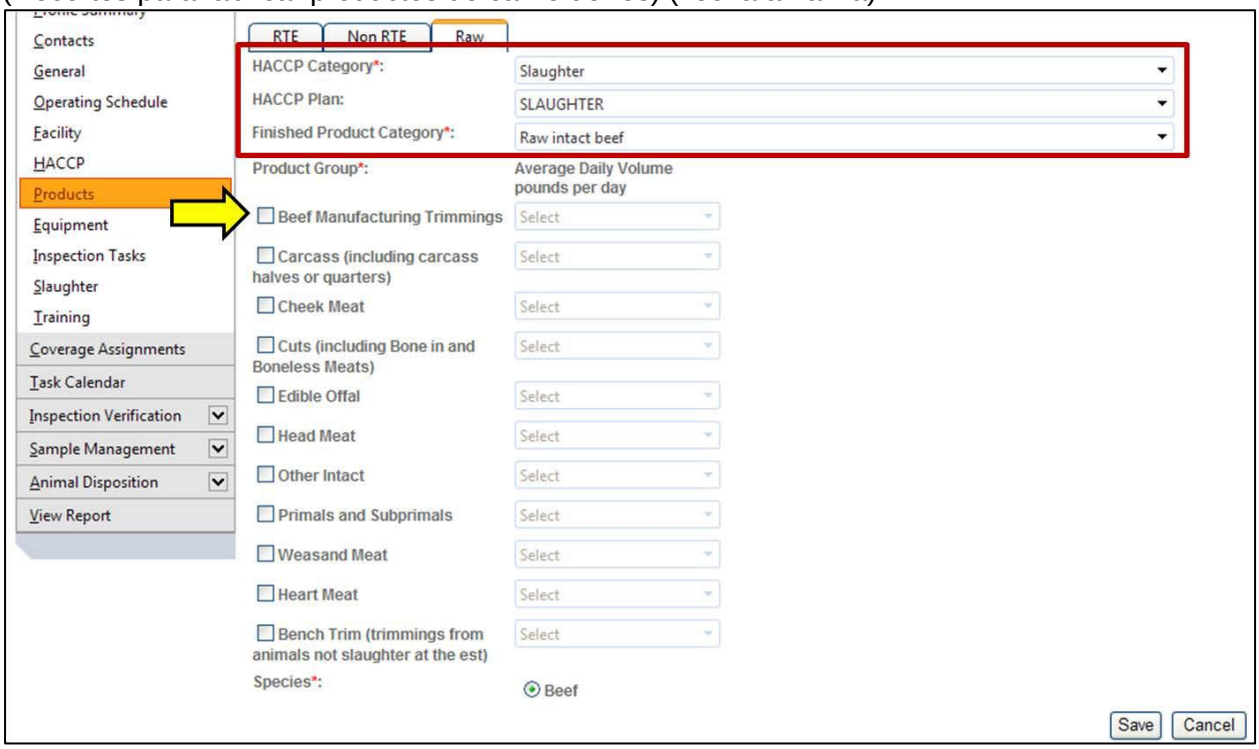


Figura 3D. Para cada Grupo de productos seleccionado, ingrese los datos de “Average Daily Volume” (Volumen diario promedio) (libras por día) (recuadro rojo). Para el uso previsto en producto crudo no intacto (p. ej., carne de res cruda molida, producto ablandado por métodos mecánicos, producto marinado por golpeteo al vacío) o cuando el uso previsto no esté claro, seleccione “Other” (Otro) (flecha amarilla).

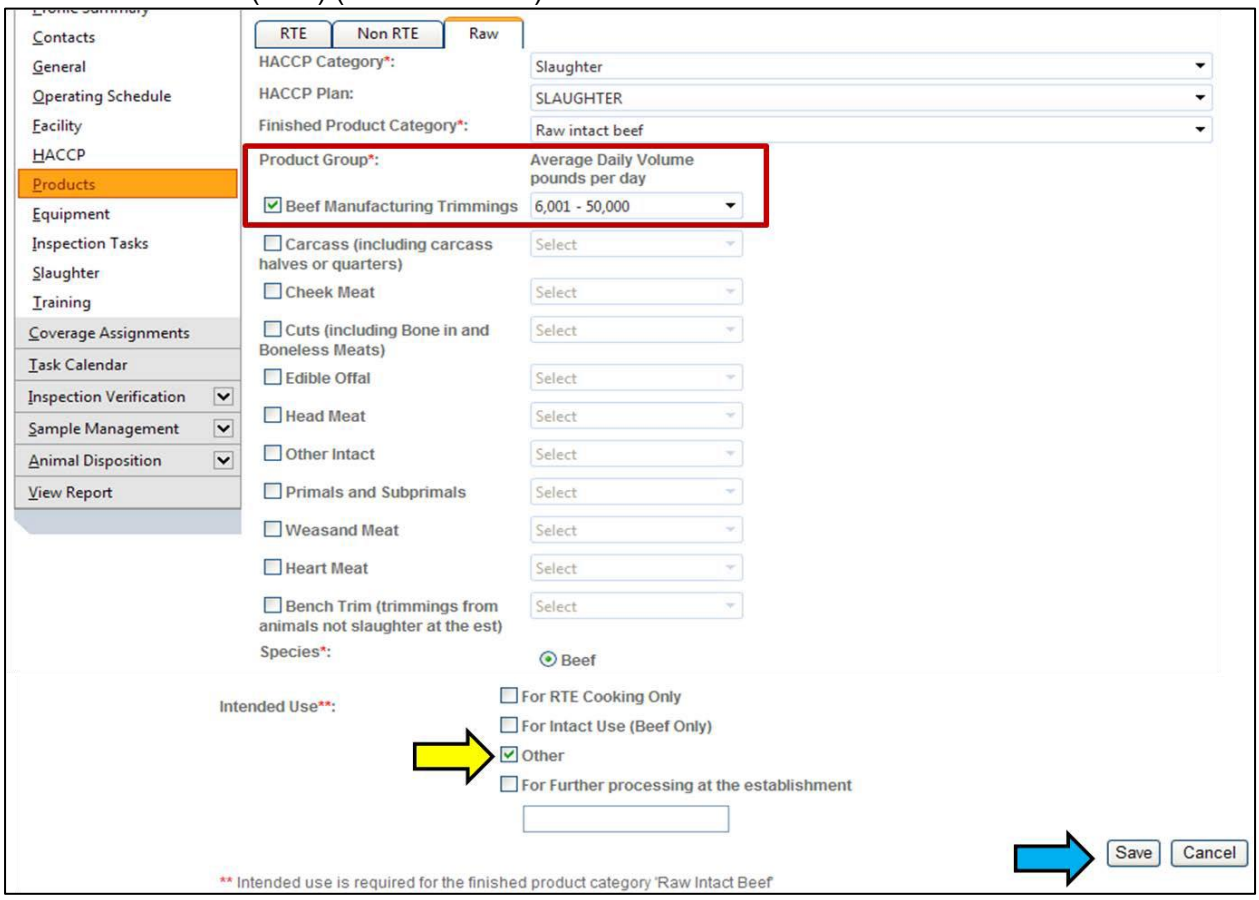


Figura 3E. En este ejemplo, se agregó el grupo de productos “Beef Manufacturing Trimmings” (Recortes para fabricar productos de carne de res) (recuadro rojo) al perfil del establecimiento.

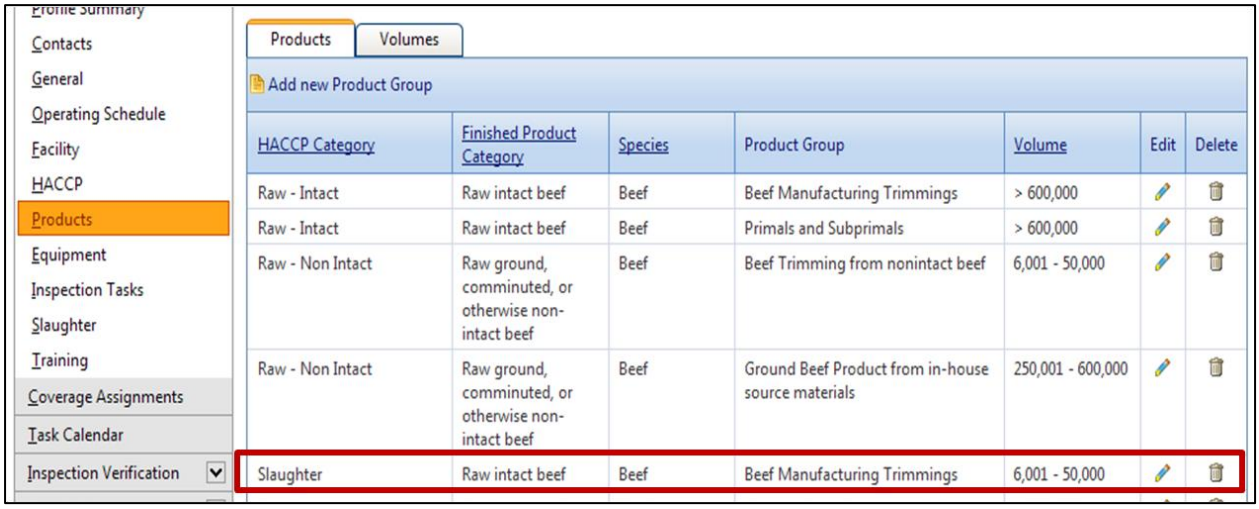


Figura 3F. Seleccione la pestaña “Volumes” (Volúmenes) y verifique que los volúmenes de HACCP estén correctos. De no ser así, revise los volúmenes.

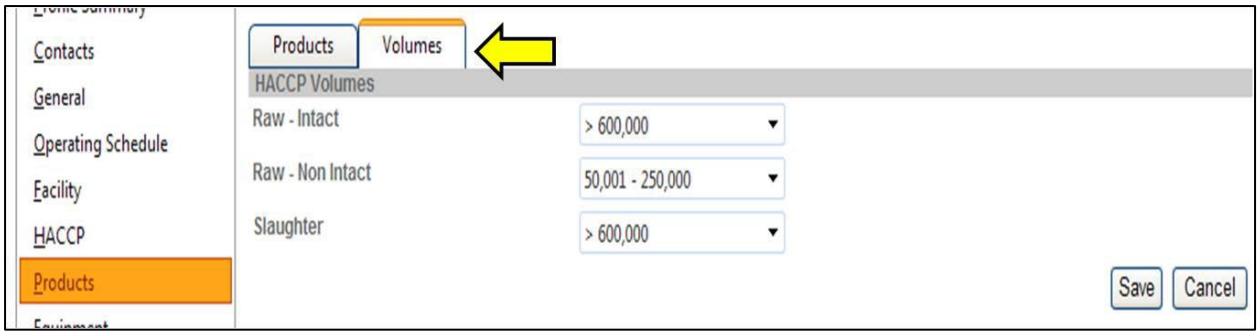


Figura 4. Recortes para fabricar productos de carne de res (MT60). En la pestaña “Raw” (Crudo), para el campo “HACCP Category” (Categoría de HACCP), seleccione “Slaughter” (Faena) o “Raw Intact” (Crudo intacto), e ingrese el nombre del plan de HACCP del establecimiento. Para el campo “Finished Product Category” (Categoría de producto terminado), seleccione “Raw intact beef” (Carne de res cruda intacta). Para el campo “Product Group” (Grupo de productos), seleccione “Beef Manufacturing Trimmings” (Recortes para fabricar productos de carne de res). Ingrese el volumen diario promedio y la cantidad de días al mes en que se elabora el producto. Para el campo “Intended Use” (Uso previsto), seleccione “Other” (Otro).

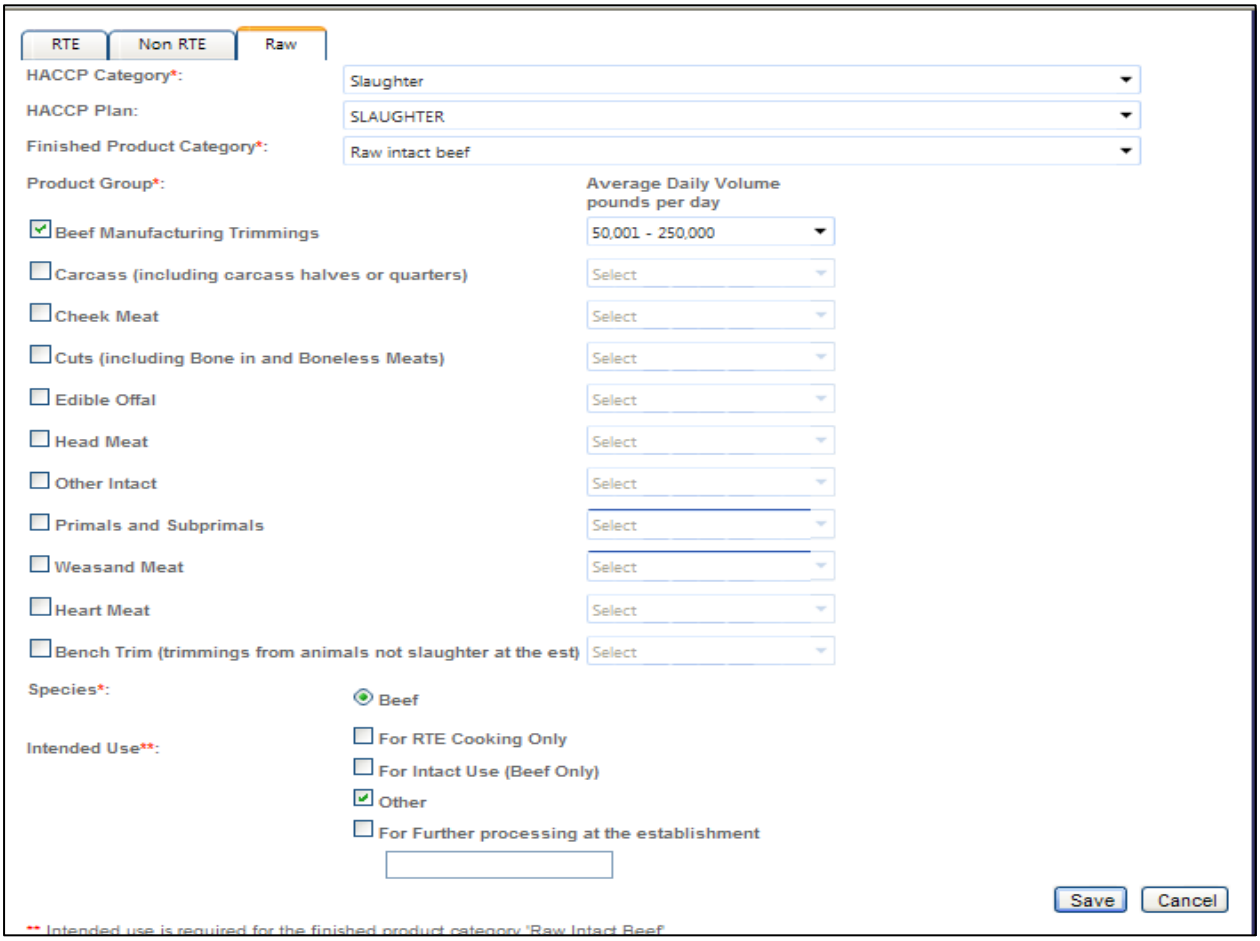


Figura 5. Recortes de carne de res procedentes de carne de res no intacta (MT60 y MT65). En la pestaña “Raw”, para el campo “HACCP Category” (Categoría de HACCP), seleccione “Raw - Non Intact” (Crudo: no intacto) e ingrese el nombre del plan de HACCP del establecimiento. Para el campo “Finished Product Category” (Categoría de producto terminado), seleccione “Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef” (Carne de res no intacta cruda molida, triturada o de otro modo). Para el campo “Product Group” (Grupo de productos), seleccione “Beef Trimming from nonintact beef” (Recortes de carne de res procedentes de carne de res no intacta). Ingrese el volumen diario promedio y la cantidad de días al mes en que se elabora el producto. Para el campo “Intended Use” (Uso previsto), seleccione “Other” (Otro).

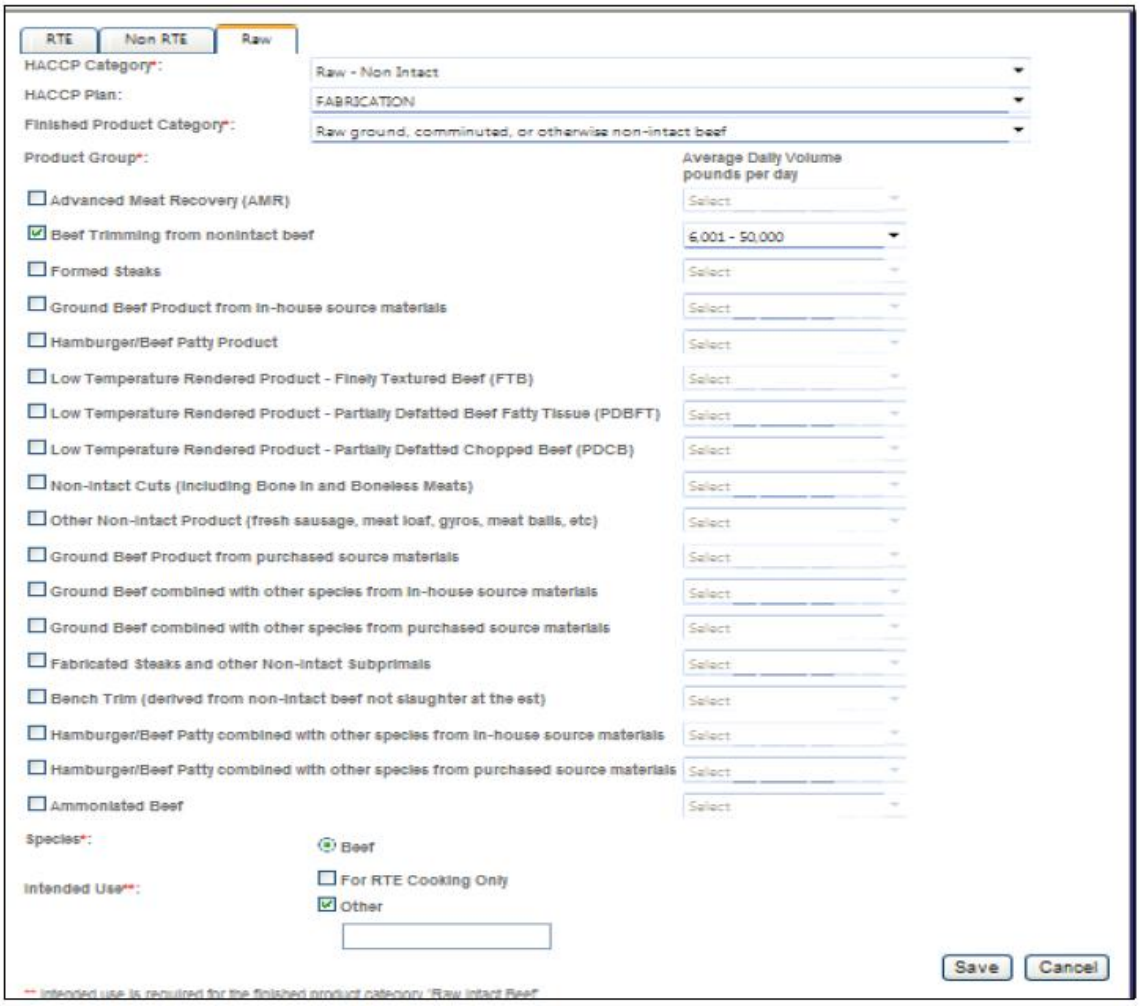


Figura 6. Producto de carne de res molida a partir de materiales originales propios (MT43, MT60 y MT64). En la pestaña “Raw” (Crudo), para el campo “HACCP Category” (Categoría de HACCP), seleccione “Raw - Non Intact” (Crudo: no intacto) e ingrese el nombre del plan de HACCP del establecimiento. Para el campo “Finished Product Category” (Categoría de producto terminado), seleccione “Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef” (Carne de res no intacta cruda molida, triturada o de otro modo). Para el campo “Product Group” (Grupo de productos), seleccione “Ground Beef Product from in-house source materials” (Producto de carne de res molida a partir de materiales originales propios). Ingrese el volumen diario promedio y la cantidad de días al mes en que se elabora el producto. Para el campo “Intended Use” (Uso previsto), seleccione “Other” (Otro).

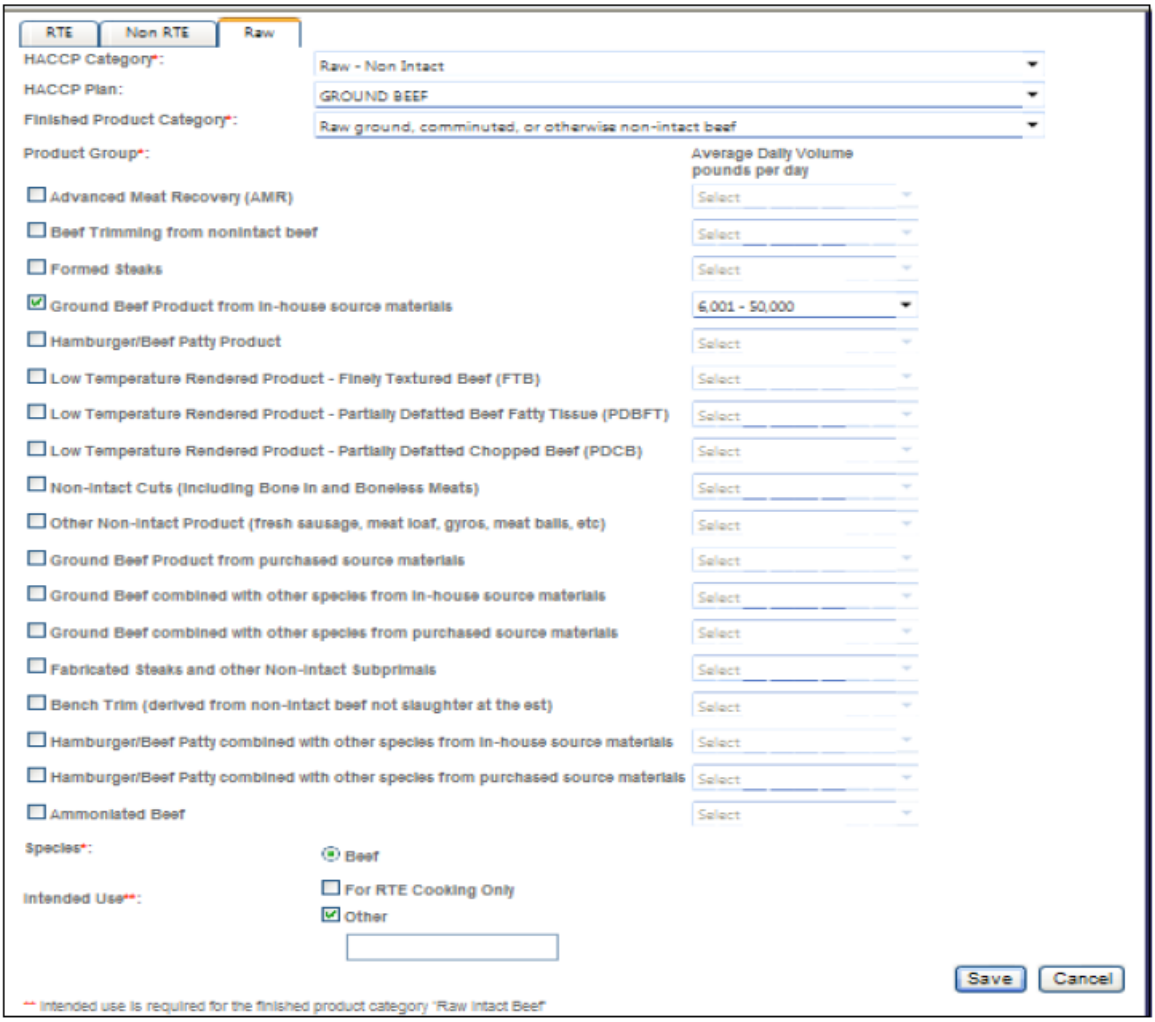


Figura 7. Producto de hamburguesa/medallón de carne de res (MT43, MT60 y MT65). En la pestaña “Raw” (Crudo), para el campo “HACCP Category” (Categoría de HACCP), seleccione “Raw - Non Intact” (Crudo: no intacto) e ingrese el nombre del plan de HACCP del establecimiento. Para el campo “Finished Product Category” (Categoría de producto terminado), seleccione “Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef” (Carne de res no intacta cruda molida, triturada o de otro modo). Para el campo “Product Group” (Grupo de productos), seleccione “Hamburger/Beef Patty Product” (Producto de hamburguesa/medallón de carne de res). Ingrese el volumen diario promedio y la cantidad de días al mes en que se elabora el producto. Para el campo “Intended Use” (Uso previsto), seleccione “Other” (Otro).

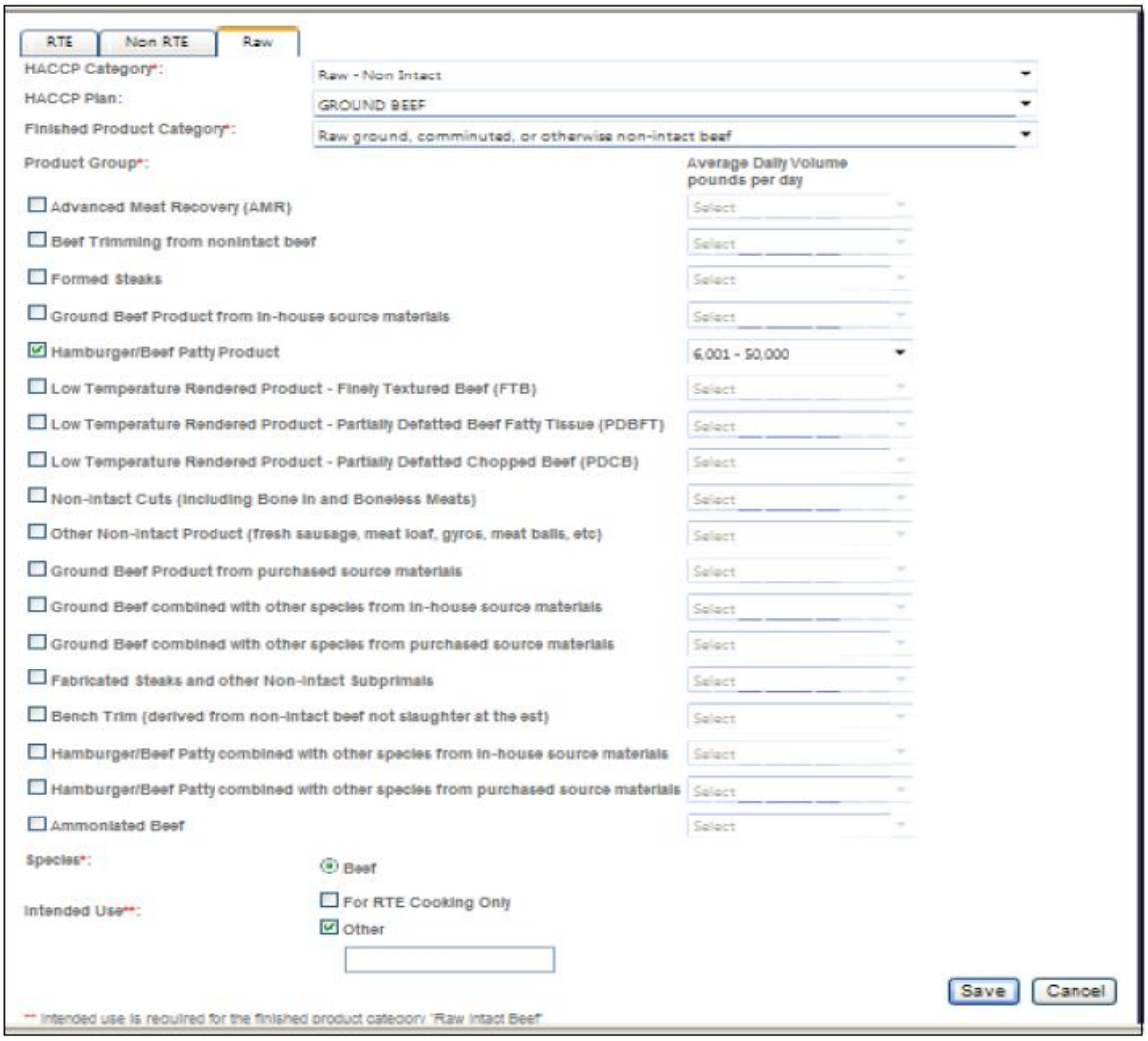


Figura 8. Carne de res molida combinada con otros condimentos a partir de materiales originales propios (MT43 and MT60). En la pestaña “Raw” (Crudo), para el campo “HACCP Category” (Categoría de HACCP), seleccione “Raw - Non Intact” (Crudo: no intacto) e ingrese el nombre del plan de HACCP del establecimiento. Para el campo “Finished Product Category” (Categoría de producto terminado), seleccione “Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef” (Carne de res no intacta cruda molida, triturada o de otro modo). Para el campo “Product Group” (Grupo de productos), seleccione “Ground Beef combined with other species from in-house source materials” (Carne de res molida combinada con otros condimentos a partir de materiales originales propios). Ingrese el volumen diario promedio y la cantidad de días al mes en que se elabora el producto. Para el campo “Intended Use” (Uso previsto), seleccione “Other” (Otro).

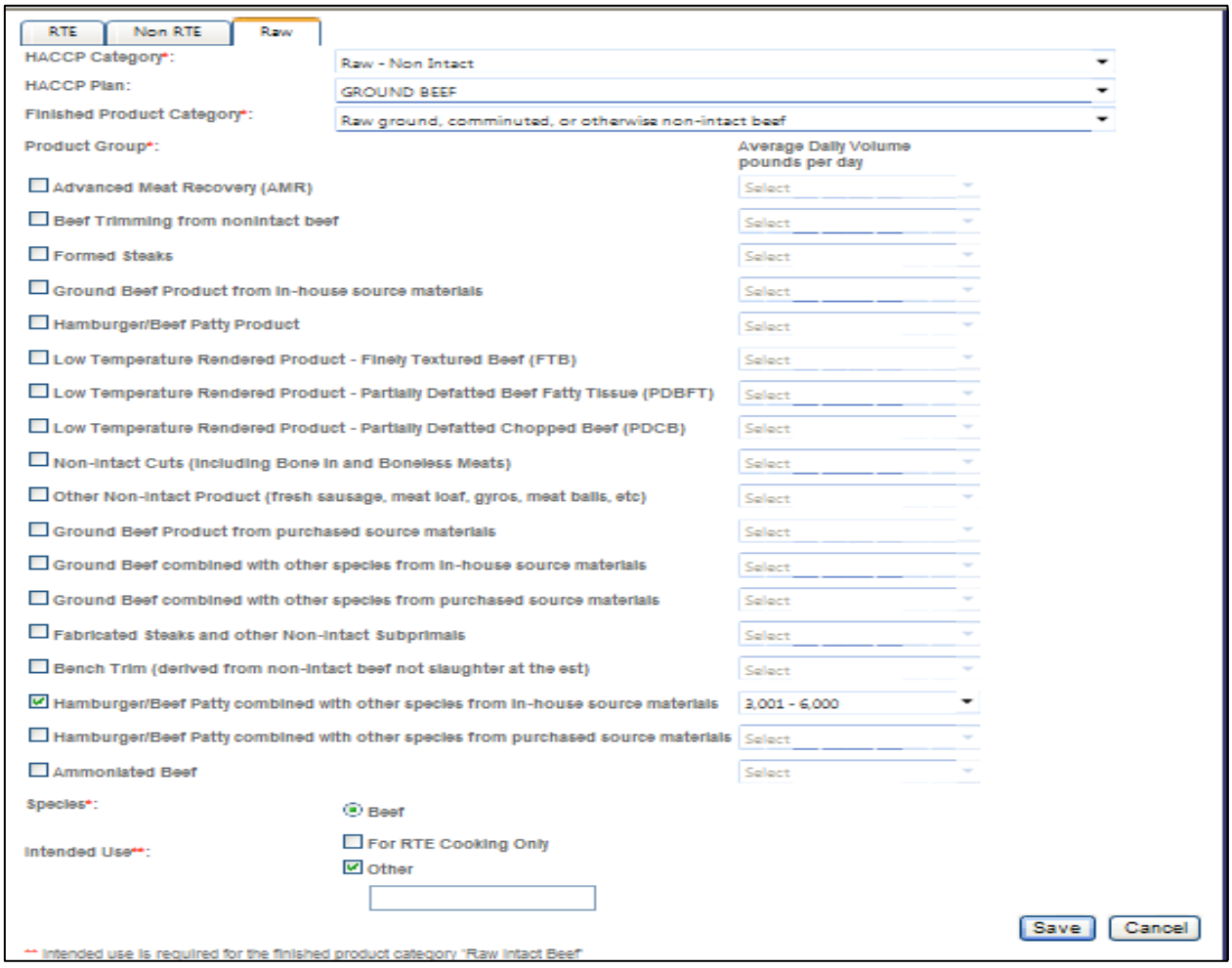


Figura 9. Hamburguesa/medallón de carne de res combinados con otros condimentos a partir de materiales originales propios (MT43 y MT60). En la pestaña “Raw” (Crudo), para el campo “HACCP Category” (Categoría de HACCP), seleccione “Raw - Non Intact” (Crudo: no intacto) e ingrese el nombre del plan de HACCP del establecimiento. Para el campo “Finished Product Category” (Categoría de producto terminado), ingrese “Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef” (Carne de res no intacta cruda molida, triturada o de otro modo). Para el campo “Product Group” (Grupo de productos), ingrese “Hamburger/Beef Patty combined with other species from in-house source materials” (Hamburguesa/medallón de carne de res combinados con otros condimentos a partir de materiales originales propios). Ingrese el volumen diario promedio y la cantidad de días al mes en que se elabora el producto. Para el campo “Intended Use” (Uso previsto), seleccione “Other” (Otro).

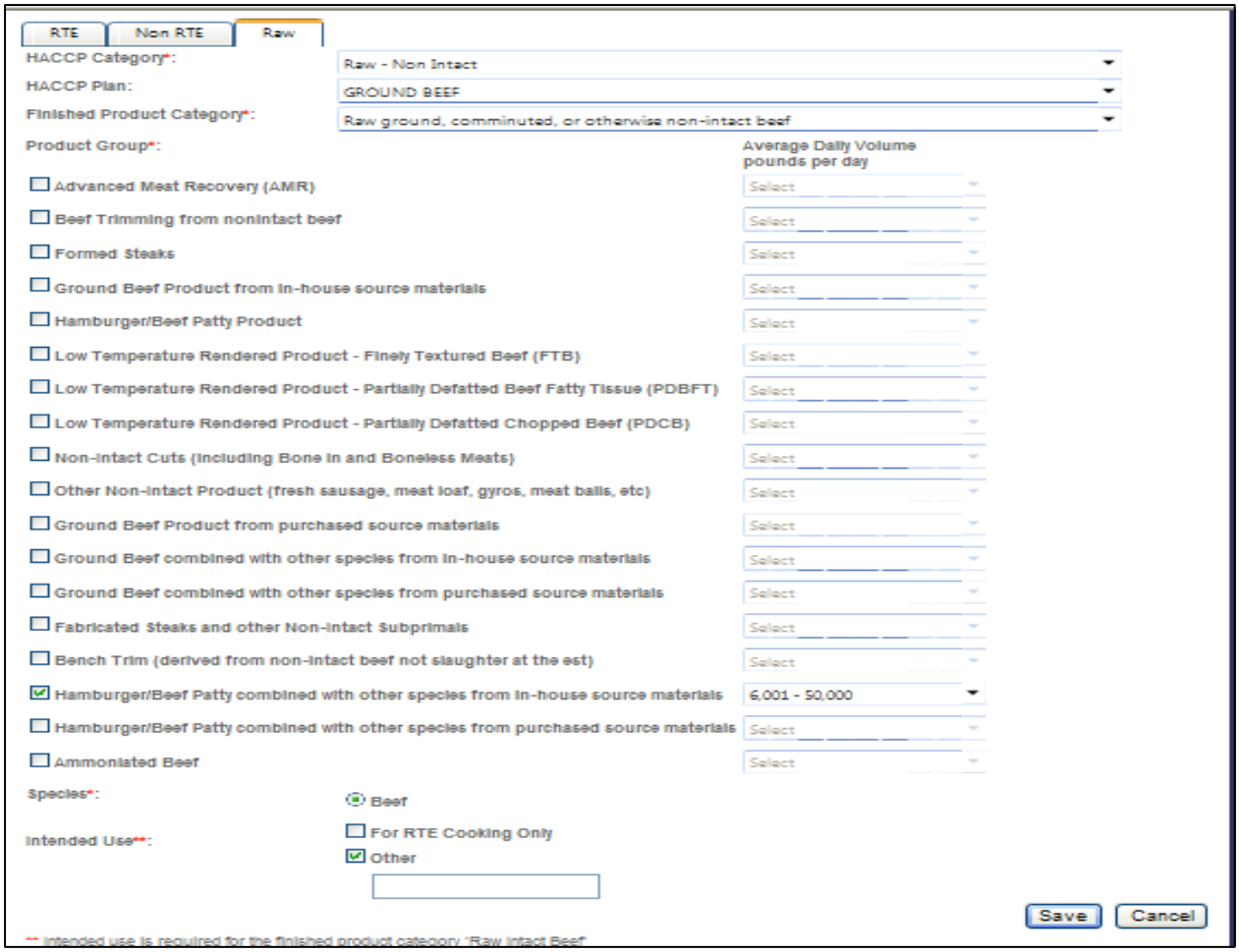


Figura 10. Otro producto no intacto (salchichas frescas, pastel de carne, “gyros” [emparedados de carne de cordero en pan pita], albóndigas, etc.) (MT60 y MT65). En la pestaña “Raw” (Crudo), para el campo “HACCP Category” (Categoría de HACCP), seleccione “Raw - Non Intact” (Crudo: no intacto) e ingrese el nombre del plan de HACCP del establecimiento. Para el campo “Finished Product Category” (Categoría de producto terminado), seleccione “Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef” (Carne de res no intacta cruda molida, triturada o de otro modo). Seleccione el grupo de productos “Other Non-Intact Product (fresh sausage, meat loaf, gyros, meat balls, etc.)” (Otro producto no intacto [salchichas frescas, pastel de carne, “gyros” (emparedados de carne de cordero en pan pita), albóndigas, etc.]). Ingrese el volumen diario promedio y la cantidad de días al mes en que se elabora el producto. Para el campo “Intended Use” (Uso previsto), seleccione “Other” (Otro).

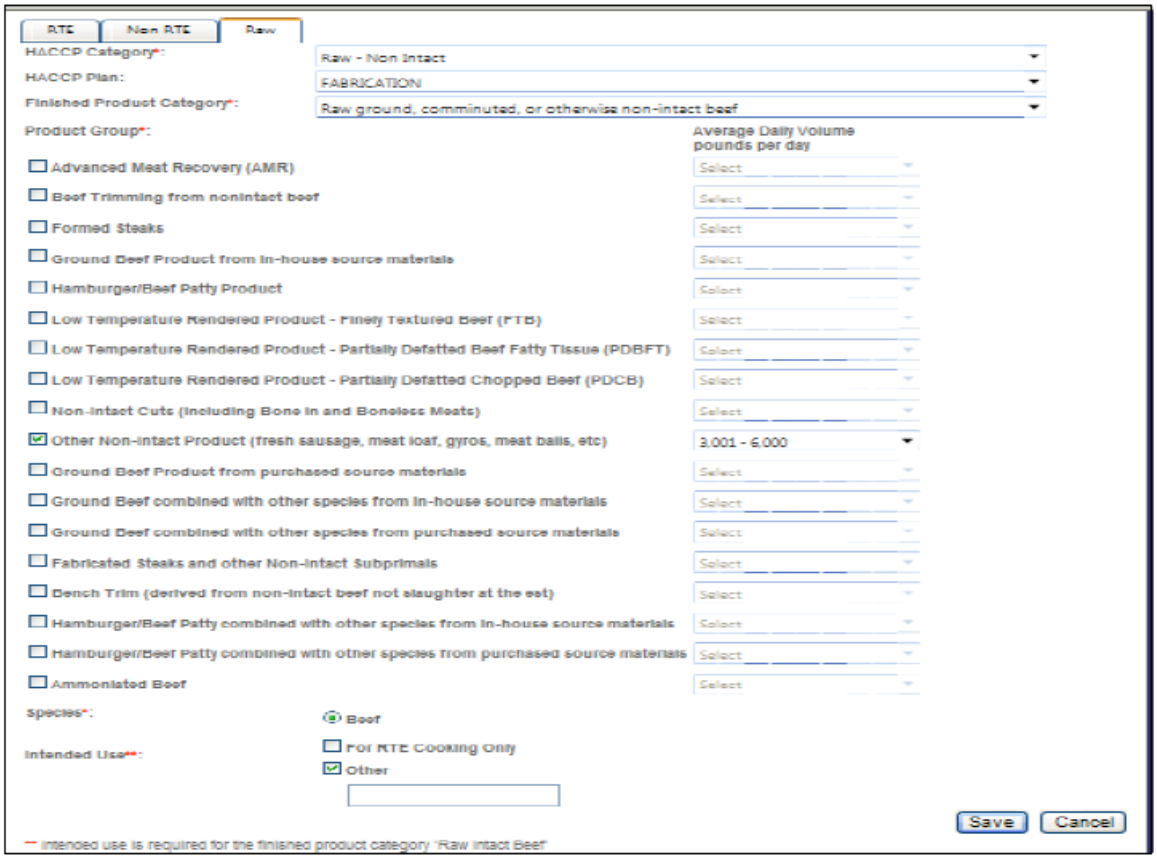


Figura 11. Productos ablandados por métodos mecánicos a partir de materiales originales propios (MT60). En la pestaña “Raw” (Crudo), para el campo “HACCP Category” (Categoría de HACCP), seleccione “Raw - Non Intact” (Crudo: no intacto) e ingrese el nombre del plan de HACCP del establecimiento. Para el campo “Finished Product Category” (Categoría de producto terminado), seleccione “Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef” (Carne de res no intacta cruda molida, triturada o de otro modo). Para el campo “Product Group” (Grupo de productos), seleccione “Mechanically tenderized products from in-house source materials” (Productos ablandados por métodos mecánicos a partir de materiales originales propios). Ingrese el volumen diario promedio y la cantidad de días al mes en que se elabora el producto. Para el campo “Intended Use” (Uso previsto), seleccione “Other” (Otro).

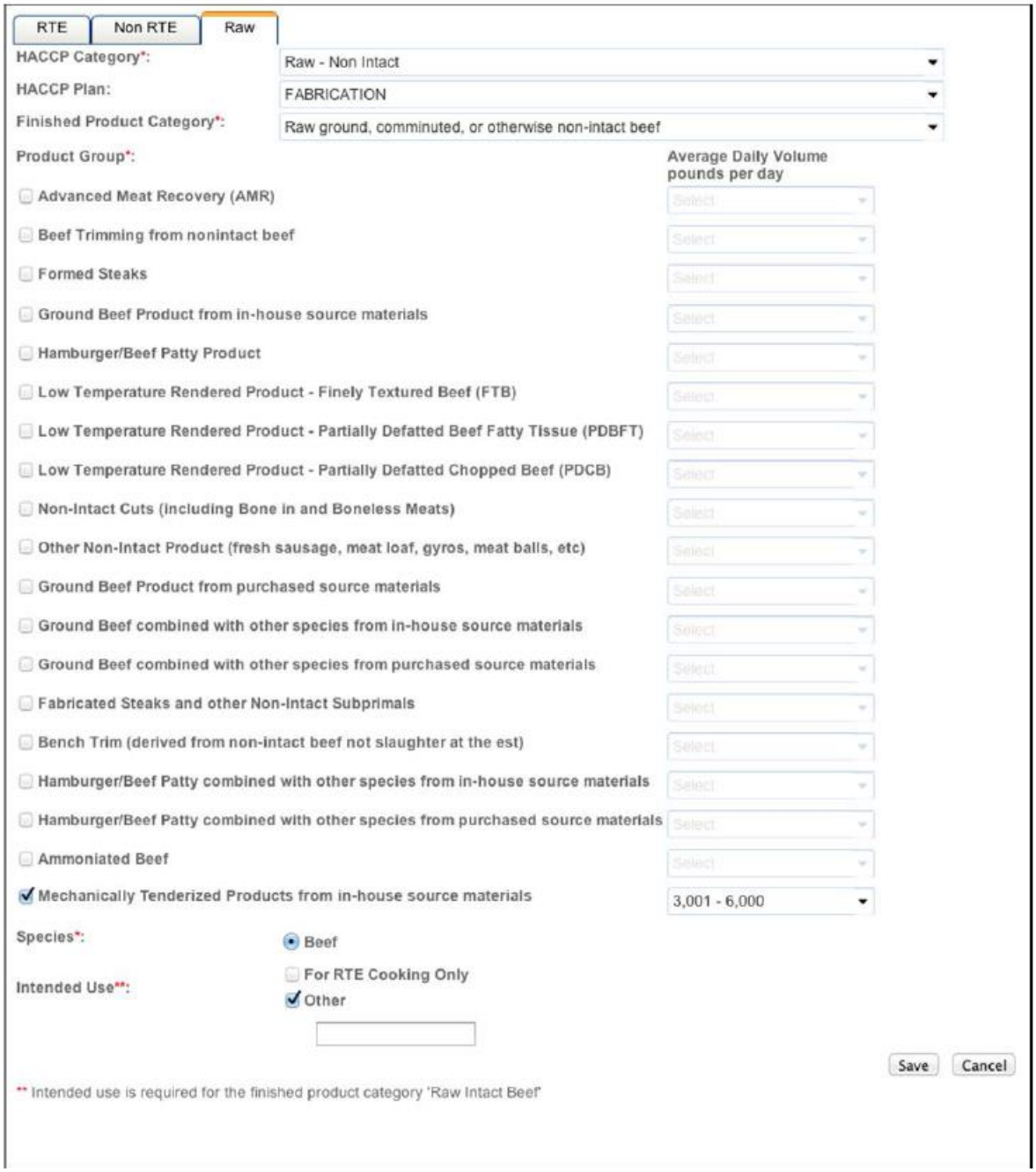


Figura 12. Recortes elaborados por un establecimiento procesador afiliado (MT60). En la pestaña “Raw” (Crudo), para el campo “HACCP Category” (Categoría de HACCP), seleccione “Raw - Intact” (Crudo: intacto) e ingrese el nombre del plan de HACCP del establecimiento. Para la categoría de producto terminado “Raw intact beef” (Carne de res cruda intacta), seleccione el grupo de productos “Trim produced by sister processing establishment” (Recortes elaborados por un establecimiento procesador afiliado). Ingrese el volumen diario promedio y la cantidad de días al mes en que se elabora el producto. Para el campo “Intended Use” (Uso previsto), seleccione “Other” (Otro).

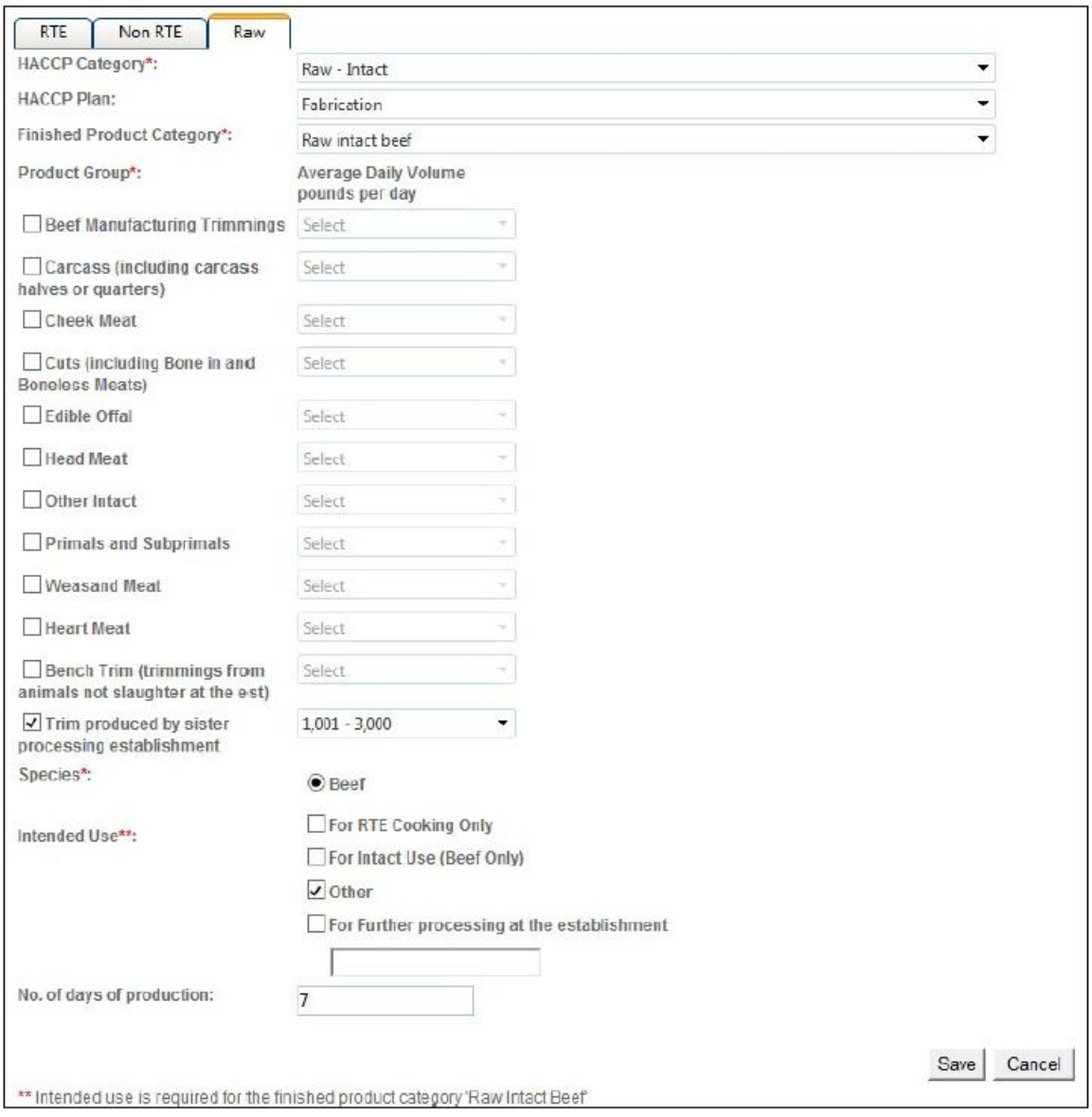


Figura 13. Recortes de mesa (recortes de animales no faenados en el establecimiento) (MT65). En la pestaña “Raw” (Crudo), para el campo “HACCP Category” (Categoría de HACCP), seleccione “Raw - Intact” (Crudo: intacto) e ingrese el nombre del plan de HACCP del establecimiento. Para la categoría de producto terminado “Raw intact beef” (Carne de res cruda intacta), seleccione el grupo de productos “Bench Trim (trimmings from animals not slaughter at est)” (Recortes de mesa [recortes de animales no faenados en el est.]). Ingrese el volumen diario promedio y la cantidad de días al mes en que se elabora el producto. Para el campo “Intended Use” (Uso previsto), seleccione “Other” (Otro).

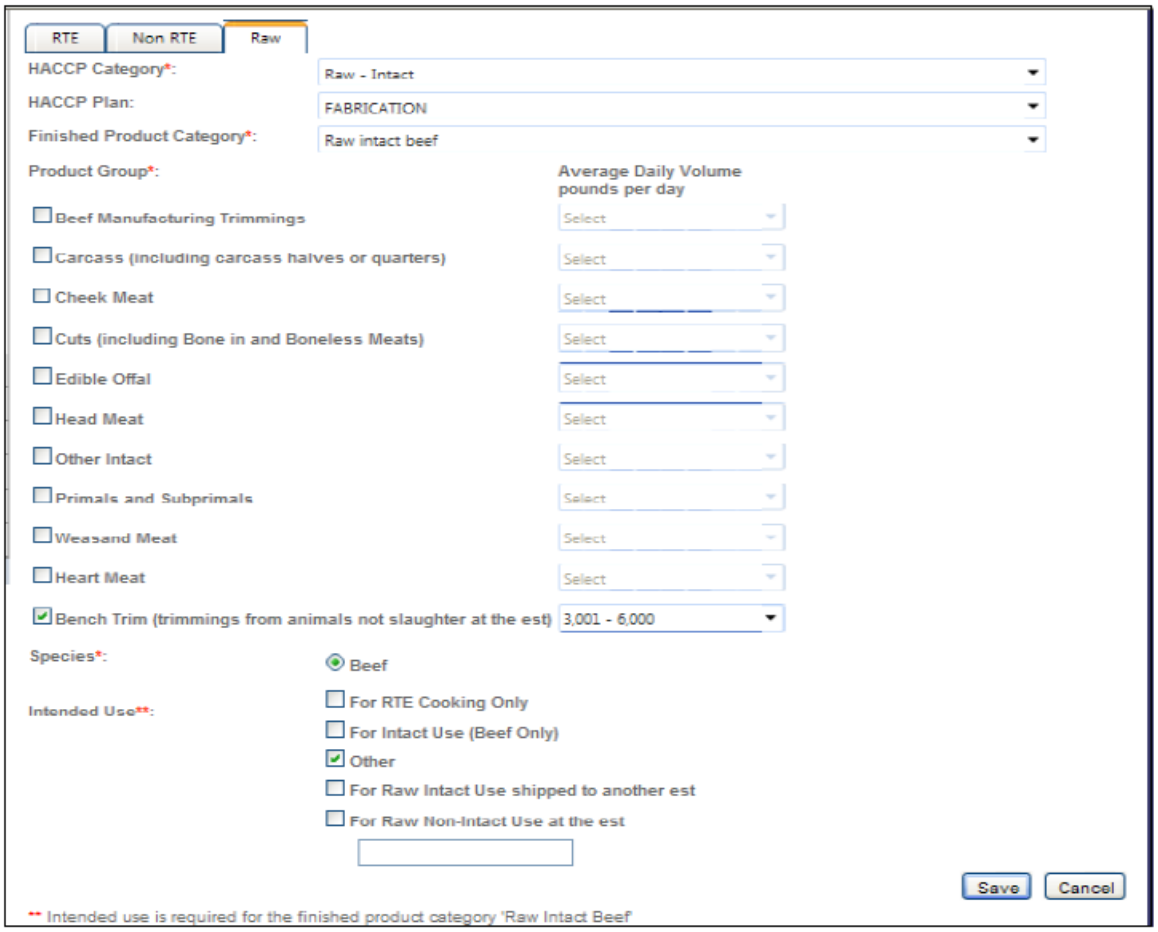


Figura 14. Recortes de mesa (derivados de carne de res no intacta de animales no faenados en el establecimiento) (MT65). En la pestaña “Raw” (Crudo), para el campo “HACCP Category” (Categoría de HACCP), seleccione “Raw - Non Intact” (Crudo: no intacto) e ingrese el nombre del plan de HACCP del establecimiento. Para el campo “Finished Product Category” (Categoría de producto terminado), seleccione “Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef” (Carne de res no intacta cruda molida, triturada o de otro modo). Para el campo “Product Group”, seleccione “Bench Trim (derived from non-intact beef not slaughter at the est)” (Recortes de mesa [derivados de carne de res no intacta de animales no faenados en el est.]). Ingrese el volumen diario promedio y la cantidad de días al mes en que se elabora el producto. Para el campo “Intended Use” (Uso previsto), seleccione “Other” (Otro).

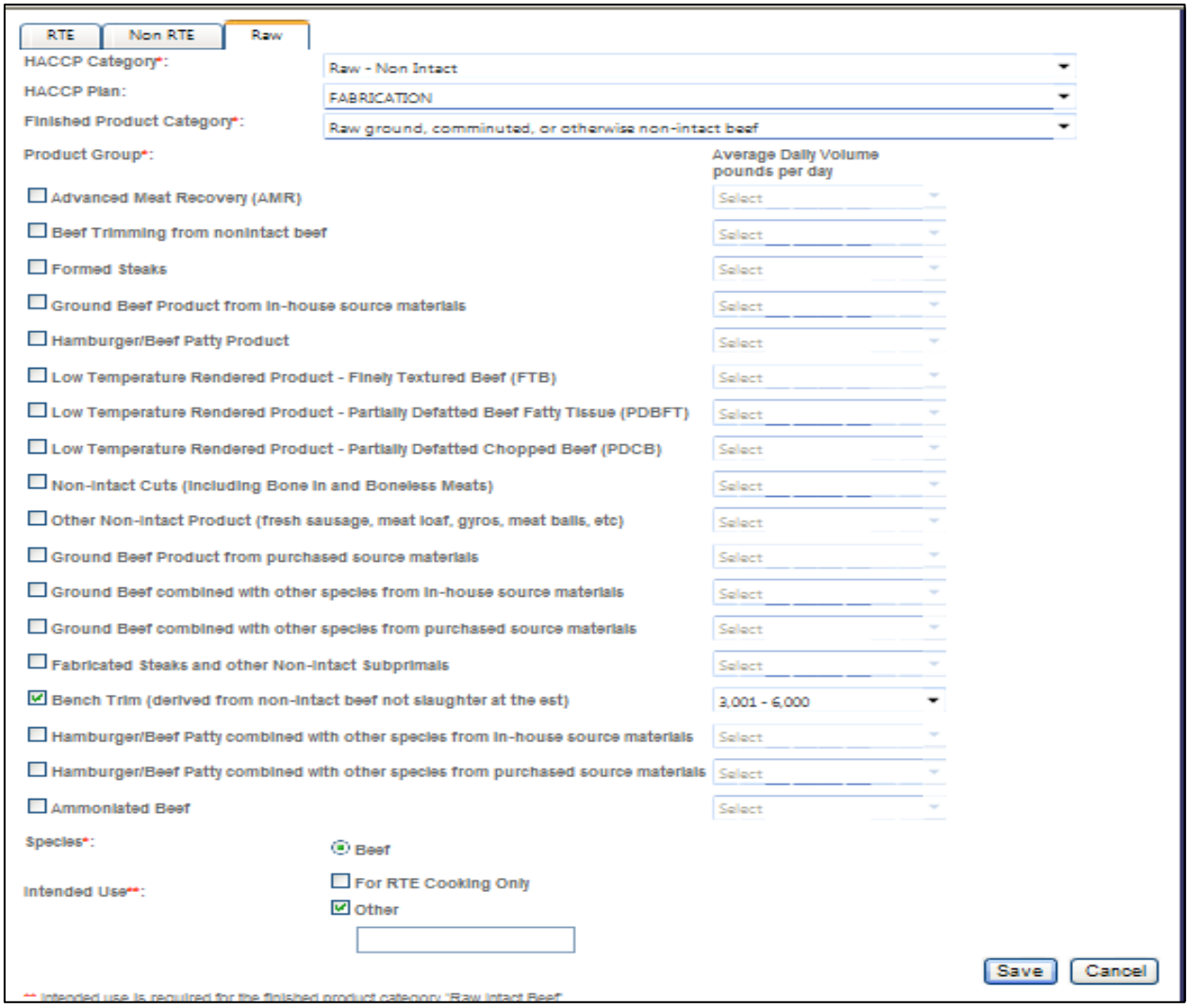


Figura 15. Producto de carne de res molida a partir de materiales originales comprados (MT43 y MT65). En la pestaña “Raw” (Crudo), para el campo “HACCP Category” (Categoría de HACCP), seleccione “Raw - Non Intact” (Crudo: no intacto) e ingrese el nombre del plan de HACCP del establecimiento. Para el campo “Finished Product Category” (Categoría de producto terminado), seleccione “Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef” (Carne de res no intacta cruda molida, triturada o de otro modo). Para el campo “Product Group” (Grupo de productos), seleccione “Ground Beef Product from purchased source materials” (Producto de carne de res molida a partir de materiales originales comprados). Ingrese el volumen diario promedio y la cantidad de días al mes en que se elabora el producto. Para el campo “Intended Use” (Uso previsto), seleccione “Other” (Otro).

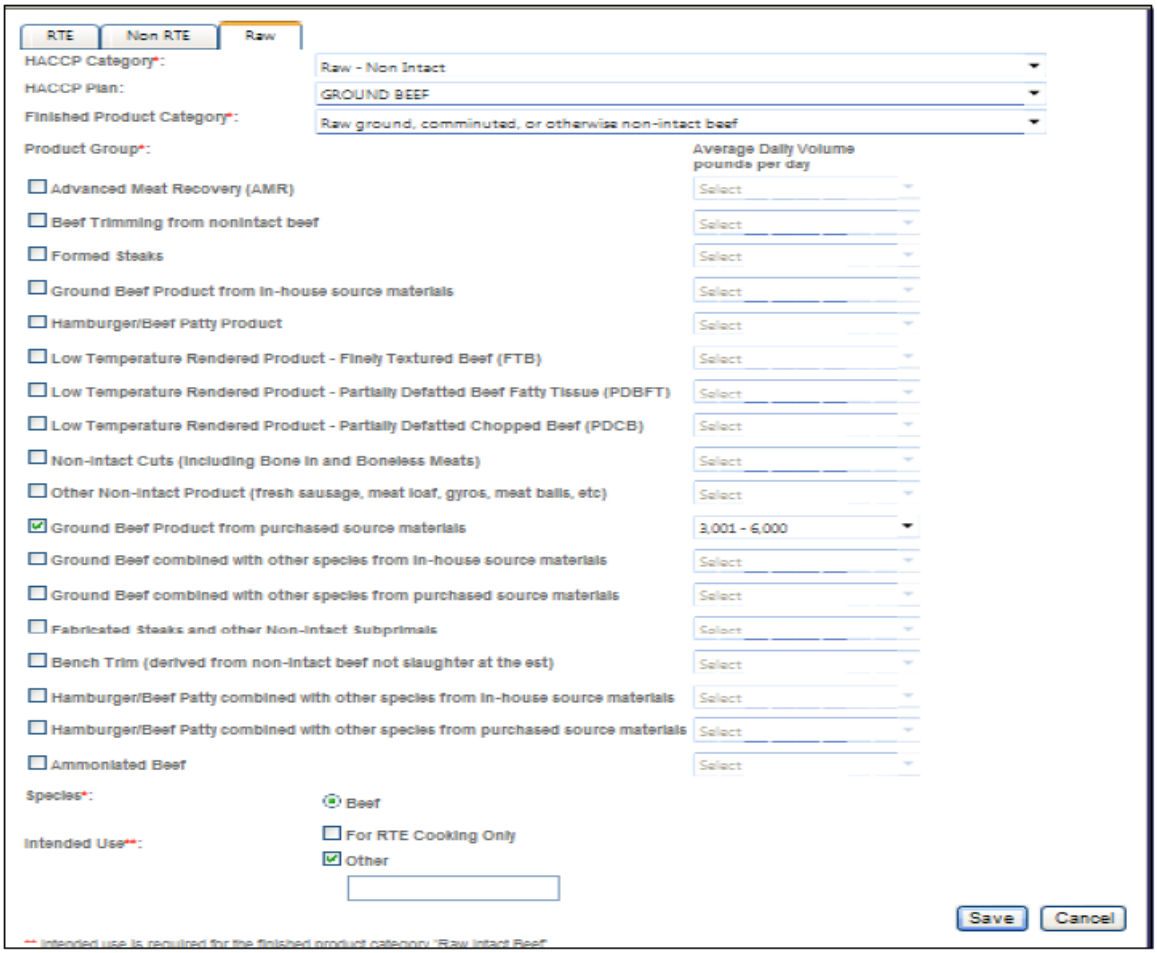


Figura 16. Carne de res molida combinada con otros condimentos a partir de materiales originales comprados (MT43 y MT65). En la pestaña “Raw” (Crudo), para el campo “HACCP Category” (Categoría de HACCP), seleccione “Raw - Non Intact” (Crudo: no intacto) e ingrese el nombre del plan de HACCP del establecimiento. Para el campo “Finished Product Category” (Categoría de producto terminado), seleccione “Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef” (Carne de res no intacta cruda molida, triturada o de otro modo). Para el campo “Product Group” (Grupo de productos), seleccione “Ground Beef combined with other species from purchased source materials” (Carne de res molida combinada con otros condimentos a partir de materiales originales comprados). Ingrese el volumen diario promedio y la cantidad de días al mes en que se elabora el producto. Para el campo “Intended Use” (Uso previsto), seleccione “Other” (Otro).

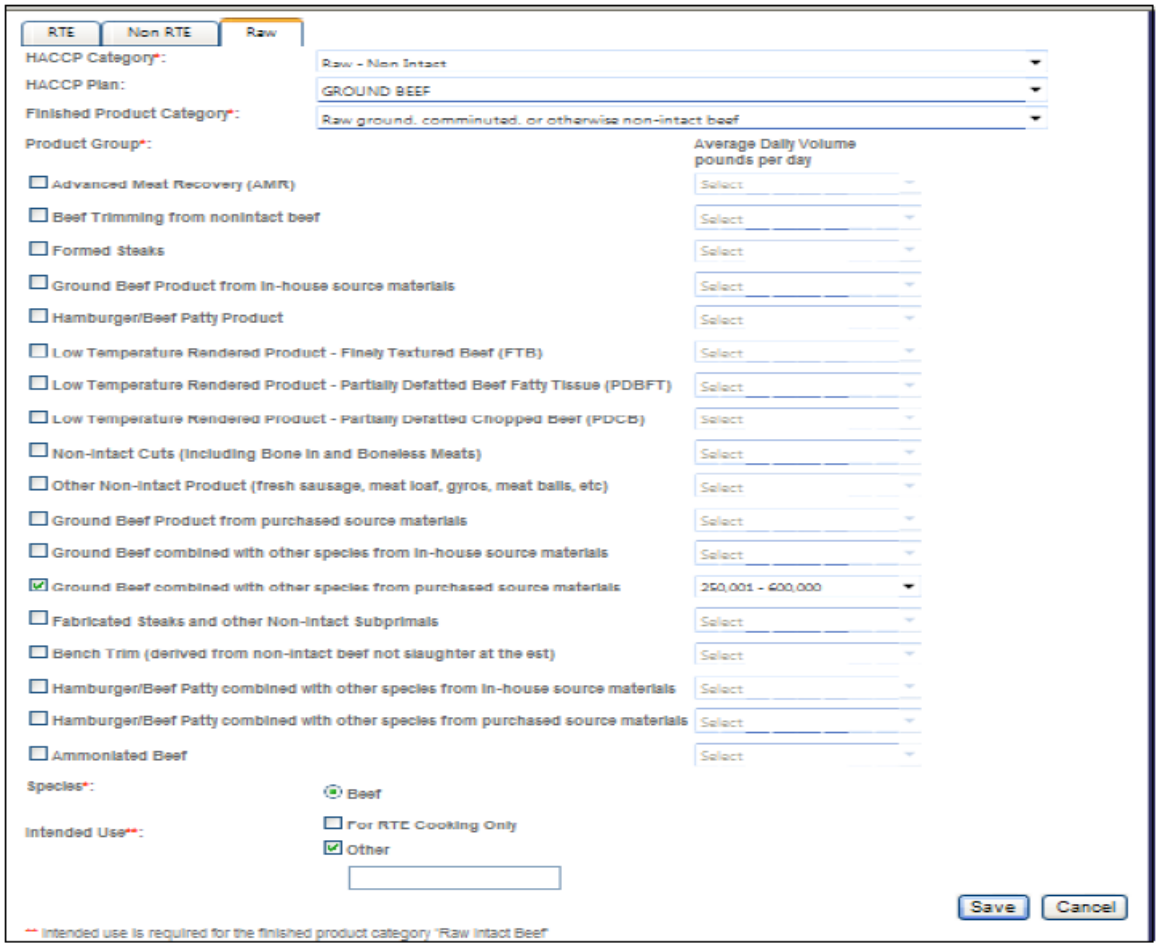


Figura 17. Hamburguesa/medallón de carne de res combinados con otros condimentos a partir de materiales originales comprados (MT43 y MT65). En la pestaña “Raw” (Crudo), para el campo “HACCP Category” (Categoría de HACCP), seleccione “Raw - Non Intact” (Crudo: no intacto) e ingrese el nombre del plan de HACCP del establecimiento. Para el campo “Finished Product Category” (Categoría de producto terminado), seleccione “Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef” (Carne de res no intacta cruda molida, triturada o de otro modo). Para el campo “Product Group” (Grupo de productos), ingrese “Hamburger/Beef Patty combined with other species from purchased source materials” (Hamburguesa/medallón de carne de res combinados con otros condimentos a partir de materiales originales comprados). Ingrese el volumen diario promedio y la cantidad de días al mes en que se elabora el producto. Para el campo “Intended Use” (Uso previsto), seleccione “Other” (Otro).

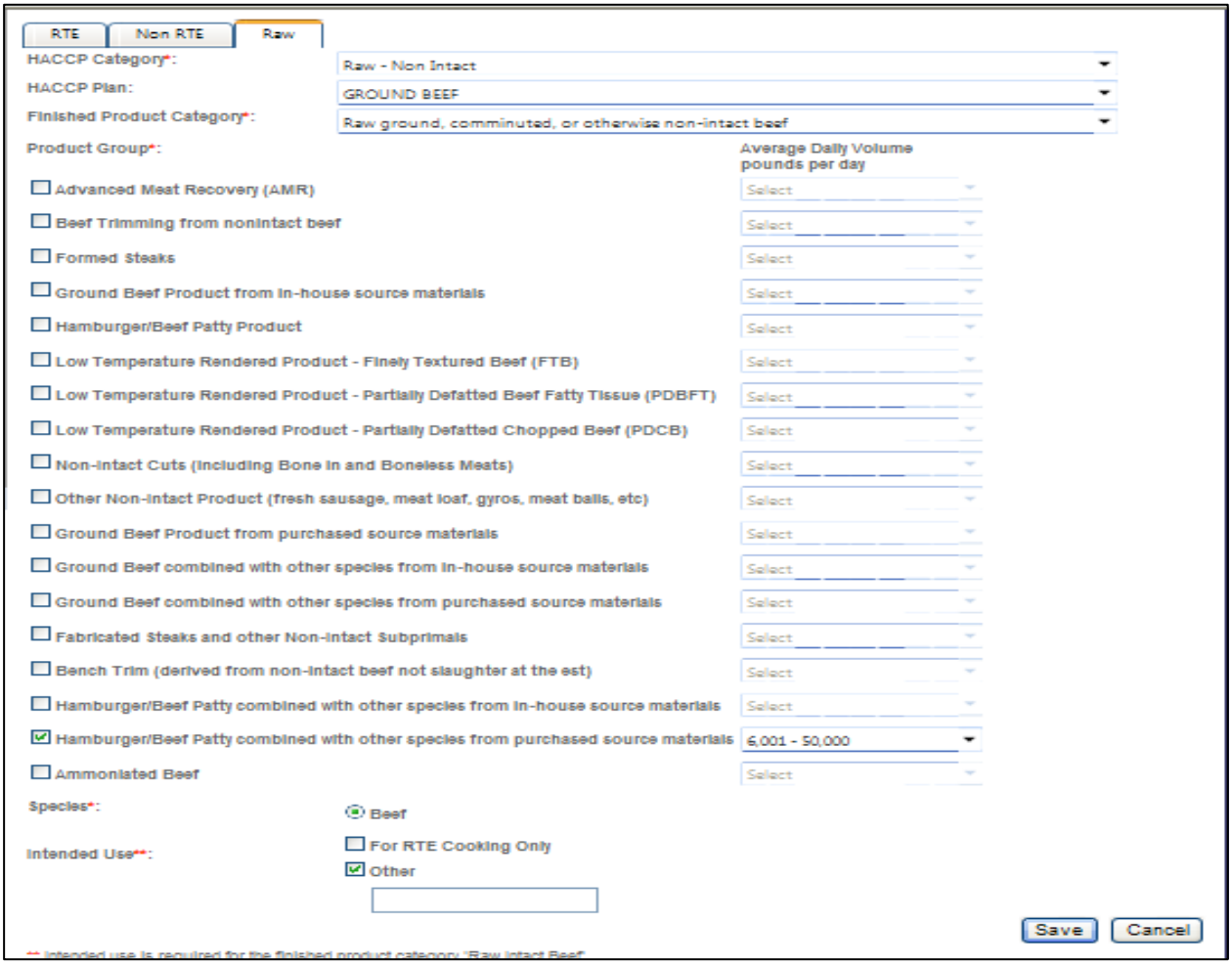


Figura 18. Productos ablandados por métodos mecánicos a partir de materiales originales comprados (MT65). En la pestaña “Raw” (Crudo), para el campo “HACCP Category” (Categoría de HACCP), seleccione “Raw - Non Intact” (Crudo: no intacto) e ingrese el nombre del plan de HACCP del establecimiento. Para el campo “Finished Product Category” (Categoría de producto terminado), seleccione “Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef” (Carne de res no intacta cruda molida, triturada o de otro modo). Para el campo “Product Group” (Grupo de productos), seleccione “Mechanically tenderized products from purchased source materials” (Productos ablandados por métodos mecánicos a partir de materiales originales comprados). Ingrese el volumen diario promedio y la cantidad de días al mes en que se elabora el producto. Para el campo “Intended Use” (Uso previsto), seleccione “Other” (Otro).

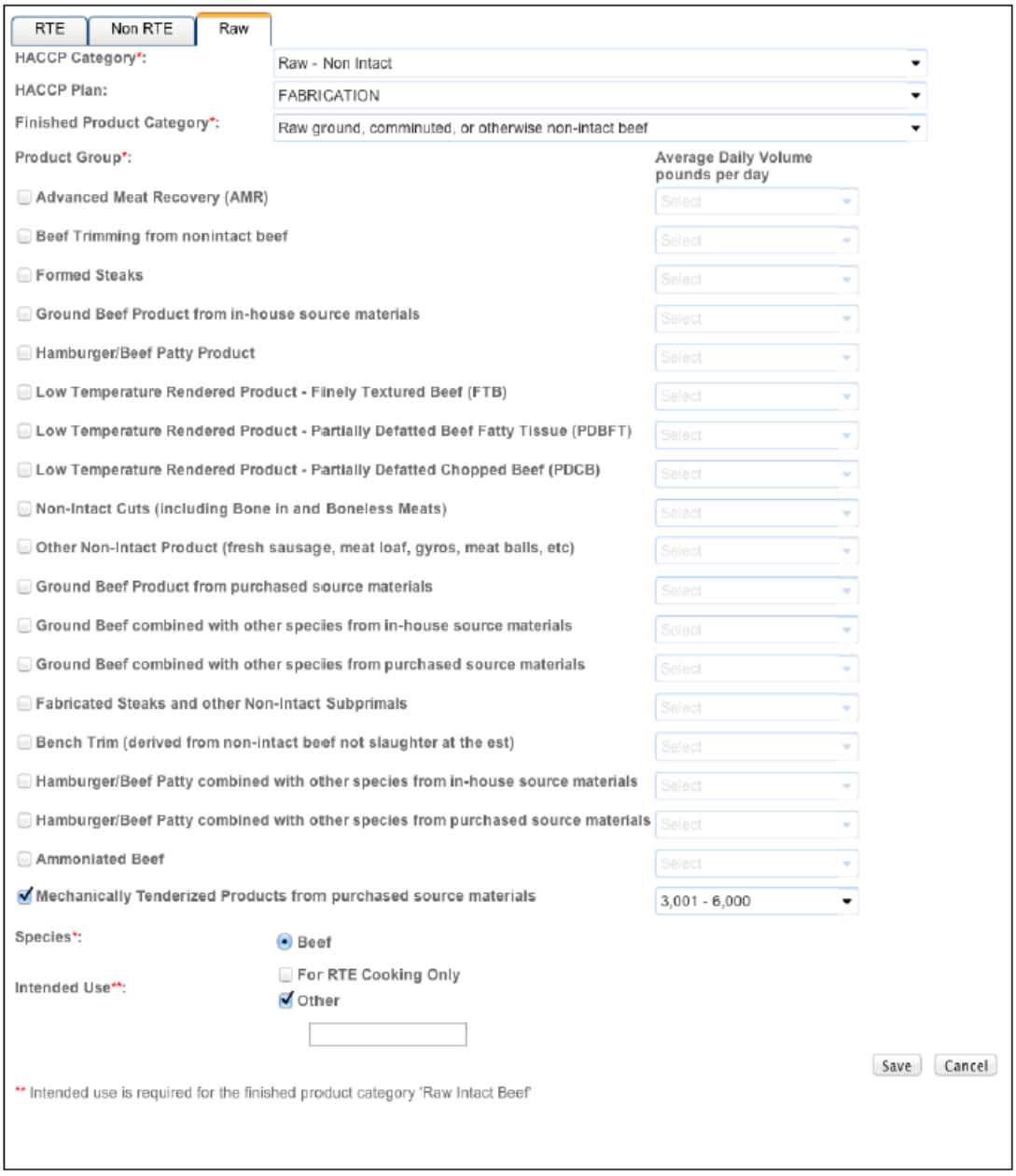


Figura 19. Ejemplo de un perfil del PHIS correspondiente a un producto que se pretende usar en productos listos para consumo (RTE) en otro establecimiento inspeccionado por el gobierno federal. No seleccione ningún otro uso previsto.

NOTA: Los establecimientos no estarán sujetos a tareas de muestreo específicas en el PHIS si todos los grupos de productos terminados elegibles conforme a los criterios de programación de la obtención de muestras en el perfil del PHIS están marcados como "intended for RTE only" (previsto para producto RTE únicamente).

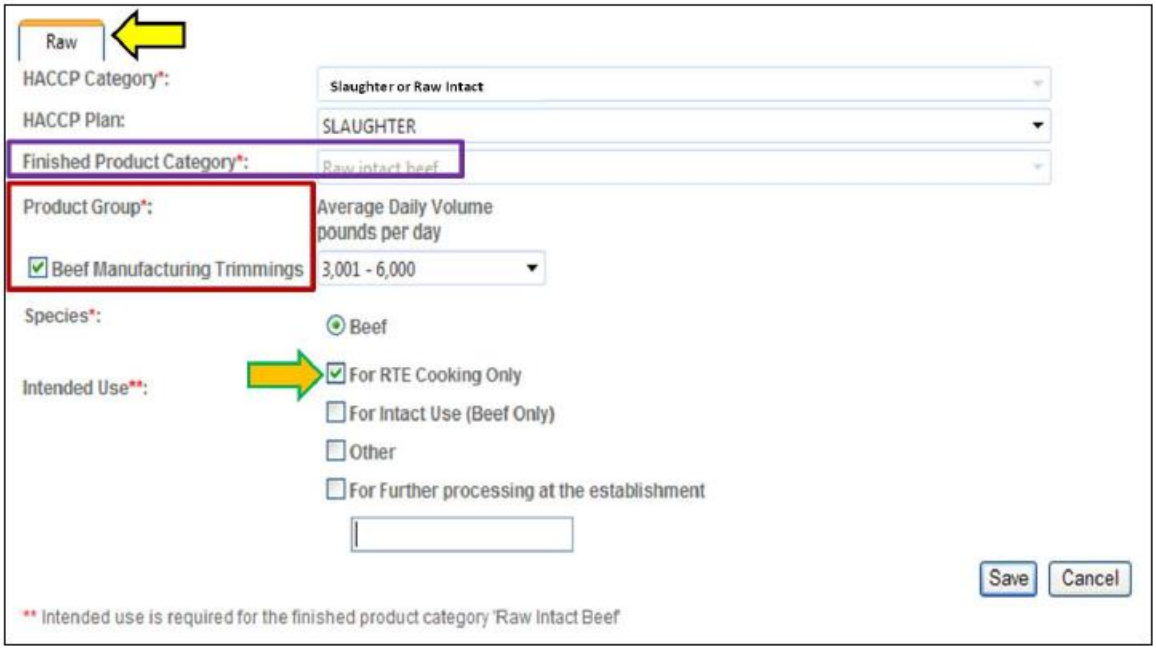


Figura 20. Carne de cabeza (MT64). En la pestaña "Raw" (Crudo), seleccione "Slaughter" (Faena) o "Raw Intact" (Crudo intacto) en el campo "HACCP Category" (Categoría de HACCP). Seleccione el nombre del plan de HACCP del establecimiento. En el campo "Finished Product Category" (Categoría de producto terminado), elija "Raw intact beef" (Carne de res cruda intacta). Seleccione "Head Meat" (Carne de cabeza) en el campo "Product Group" (Grupo de productos). Ingrese el volumen diario promedio y la cantidad de días al mes en que se elabora el producto. Seleccione "Other" (Otro) en el campo "Intended Use" (Uso previsto).

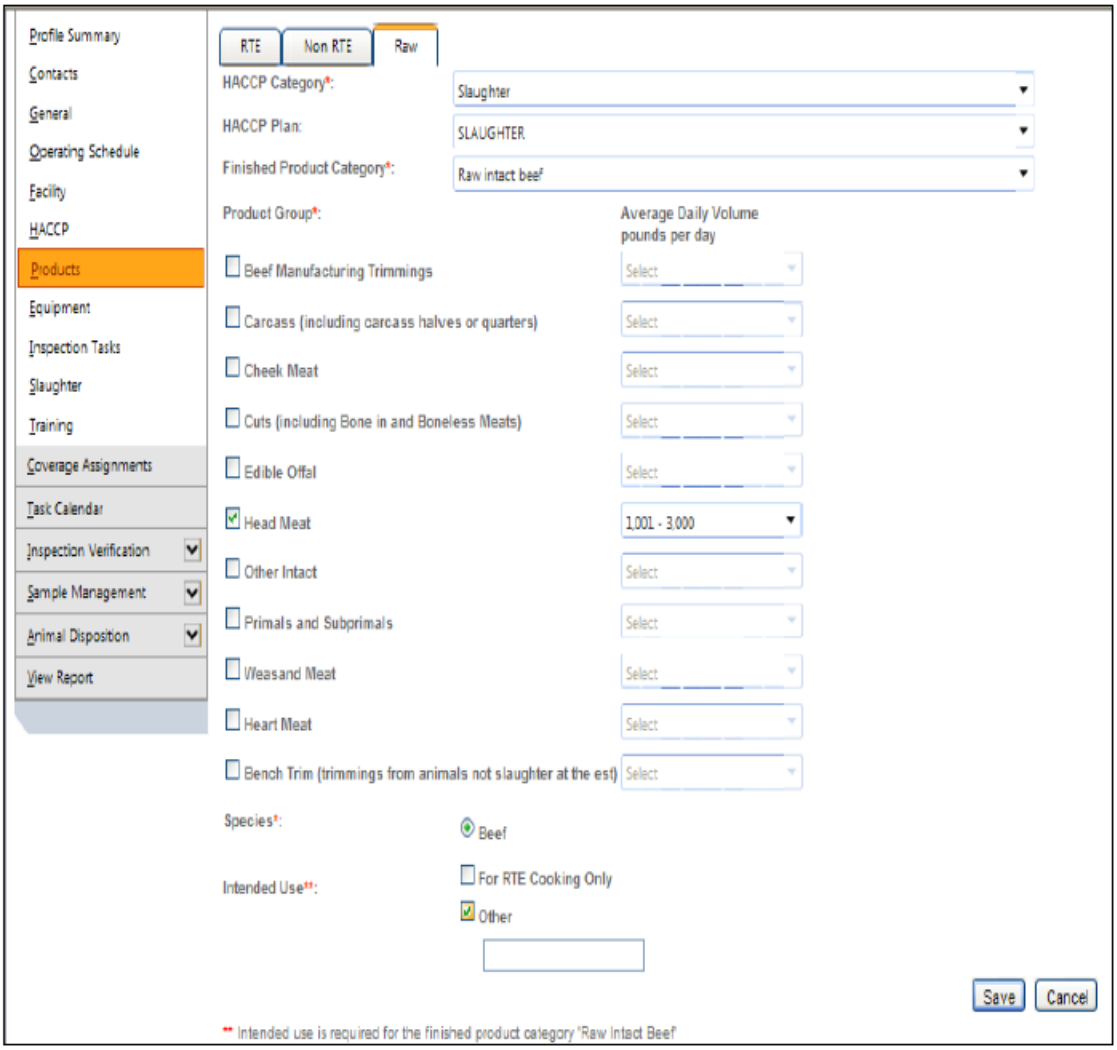


Figura 21. Carne de carrillo (MT64). En la pestaña "Raw" (Crudo), seleccione "Slaughter" (Faena) o "Raw Intact" (Crudo intacto) en el campo "HACCP Category" (Categoría de HACCP). Seleccione el nombre del plan de HACCP del establecimiento. En el campo "Finished Product Category" (Categoría de producto terminado), elija "Raw intact beef" (Carne de res cruda intacta). Seleccione "Cheek Meat" (Carne de carrillo) en el campo "Product Group" (Grupo de productos). Ingrese el volumen diario promedio y la cantidad de días al mes en que se elabora el producto. Seleccione "Other" (Otro) en el campo "Intended Use" (Uso previsto).

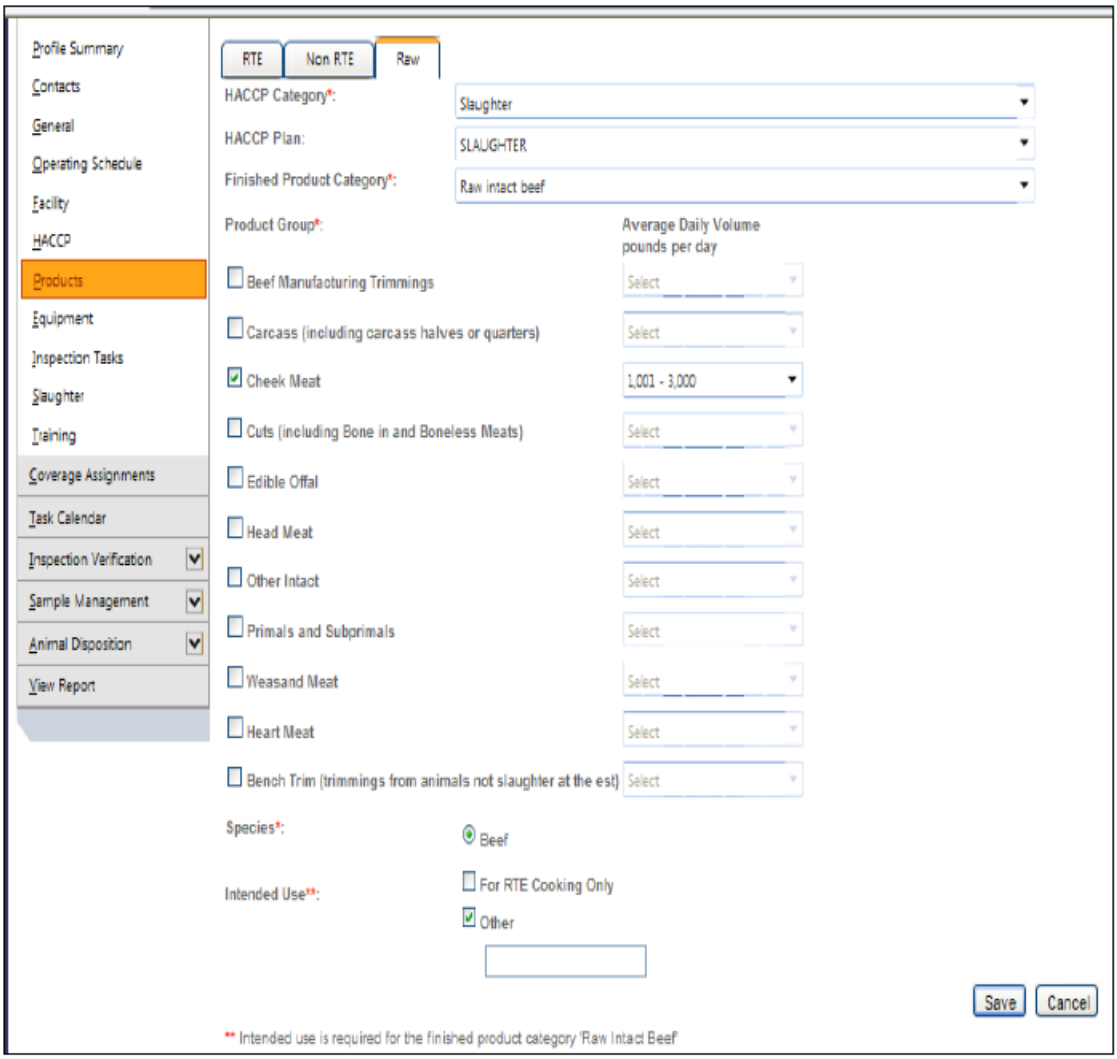


Figura 22. Carne de corazón (MT64). En la pestaña “Raw” (Crudo), seleccione “Slaughter” (Faena) o “Raw Intact” (Crudo intacto) en el campo “HACCP Category” (Categoría de HACCP). Seleccione el nombre del plan de HACCP del establecimiento. En el campo “Finished Product Category” (Categoría de producto terminado), elija “Raw intact beef” (Carne de res cruda intacta). Seleccione “Heart Meat” (Carne de corazón) en el campo “Product Group” (Grupo de productos). Ingrese el volumen diario promedio y la cantidad de días al mes en que se elabora el producto. Seleccione “Other” (Otro) en el campo “Intended Use” (Uso previsto).

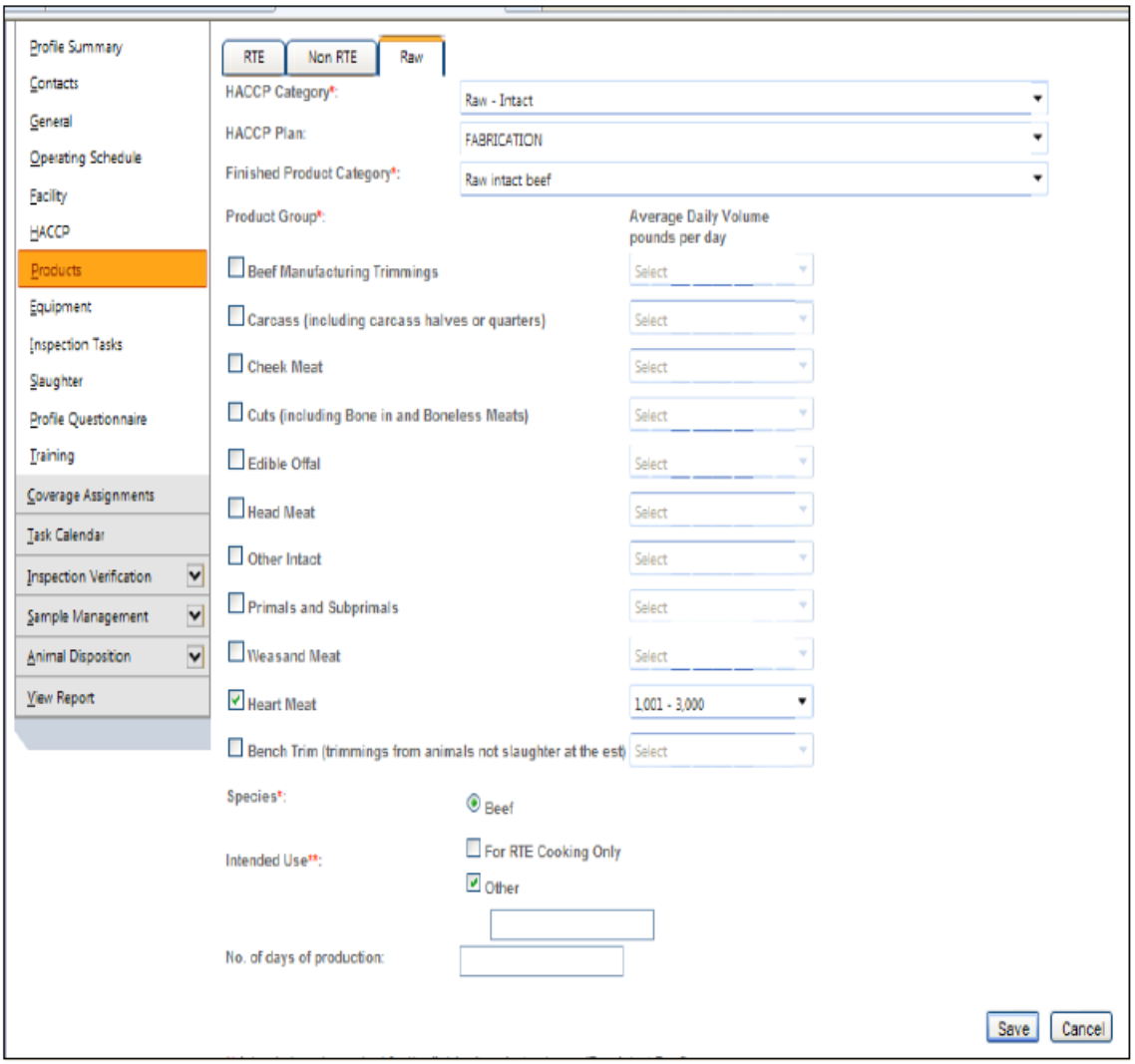


Figura 23. Carne de tráquea y esófago (MT64). En la pestaña “Raw” (Crudo), seleccione “Slaughter” (Faena) o “Raw Intact” (Crudo intacto) en el campo “HACCP Category” (Categoría de HACCP). Seleccione el nombre del plan de HACCP del establecimiento. En el campo “Finished Product Category” (Categoría de producto terminado), elija “Raw intact beef” (Carne de res cruda intacta). Seleccione “Weasand Meat” (Carne de tráquea y esófago) en el campo “Product Group” (Grupo de productos). Ingrese el volumen diario promedio y la cantidad de días al mes en que se elabora el producto. Seleccione “Other” (Otro) en el campo “Intended Use” (Uso previsto).

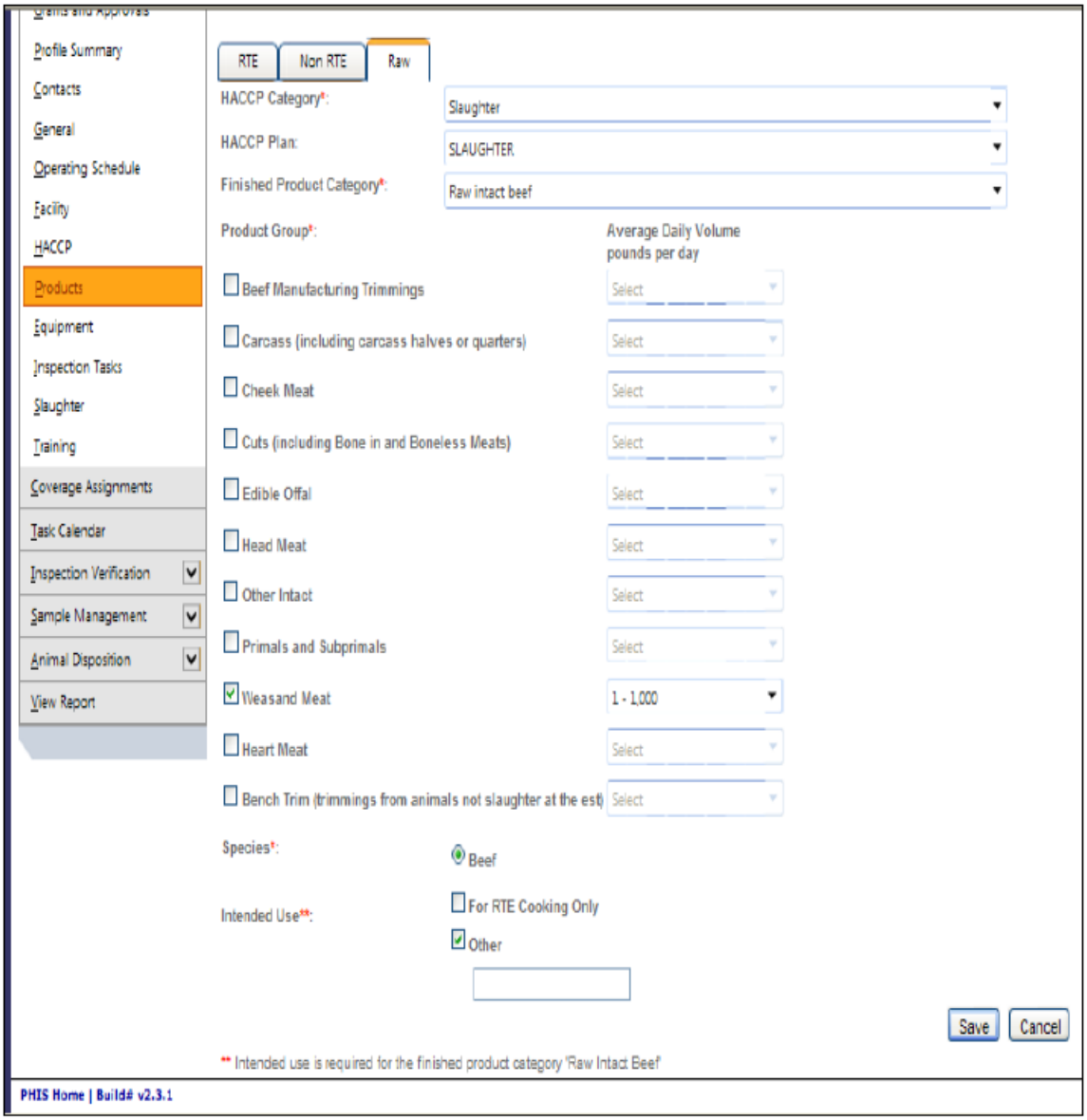


Figura 24. Carne de res amoniatada (MT64). En la pestaña “Raw”, seleccione la categoría de HACCP “Raw - Non Intact” (Crudo: no intacto). Seleccione el nombre del plan de HACCP del establecimiento. Elija la categoría de producto terminado “Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef” (Carne de res no intacta cruda molida, triturada o de otro modo). Seleccione el grupo de productos “Ammoniated beef” (Carne de res amoniatada). Ingrese el volumen diario promedio y la cantidad de días al mes en que se elabora el producto. Seleccione “Other” en el campo “Intended Use” (Uso intacto).

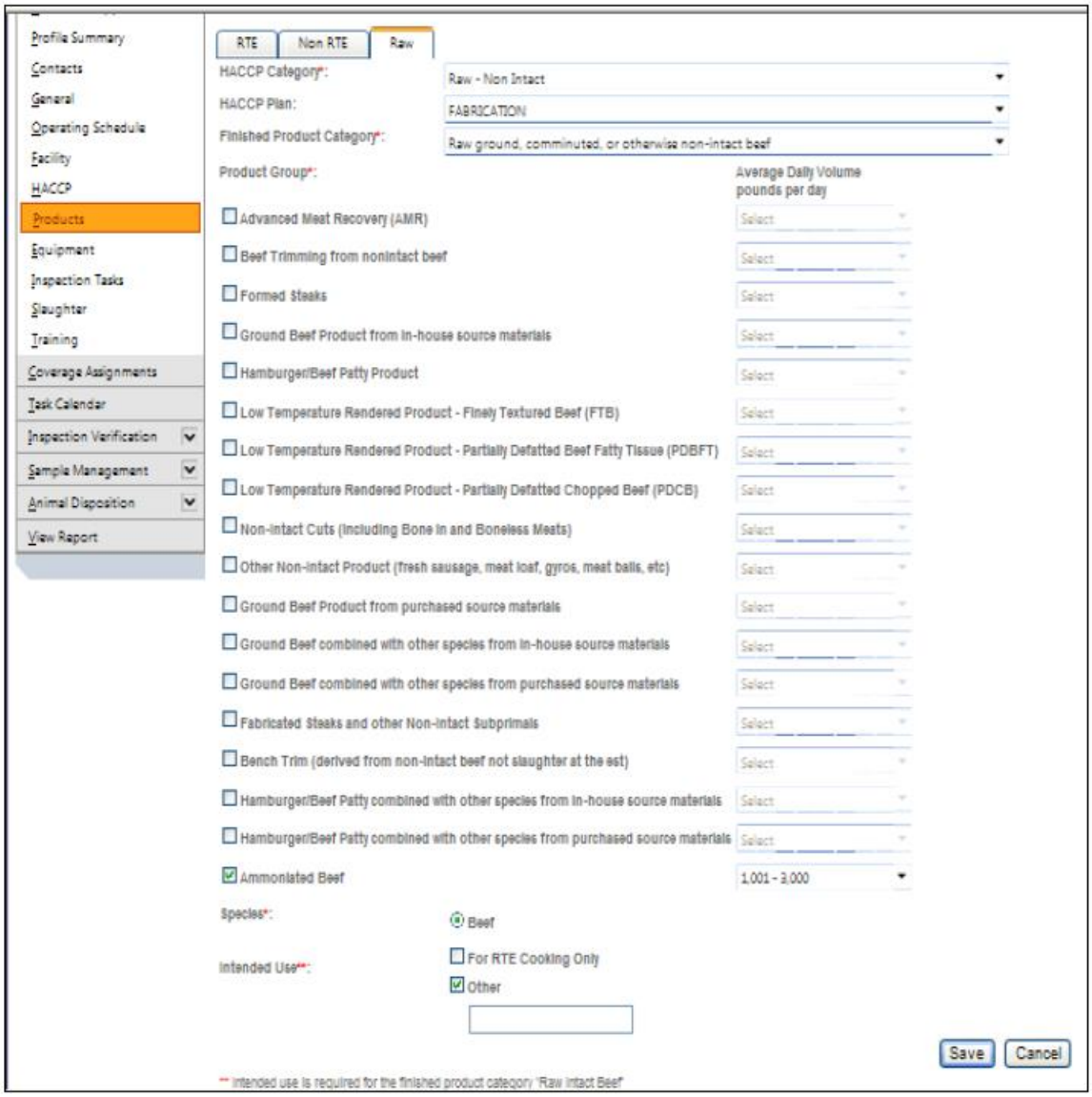


Figura 25. Recuperación avanzada de carne (AMR) (MT64). En la pestaña “Raw” (Crudo), seleccione la categoría de HACCP “Raw - Non Intact” (Crudo: no intacto). Seleccione el nombre del plan de HACCP del establecimiento. Elija la categoría de producto terminado “Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef” (Carne de res no intacta cruda molida, triturada o de otro modo). Seleccione el grupo de productos “Advanced Meat Recovery (AMR)” (Recuperación avanzada de carne [AMR]). Ingrese el volumen diario promedio y la cantidad de días al mes en que se elabora el producto. Seleccione “Other” (Otro) en el campo “Intended Use” (Uso previsto).

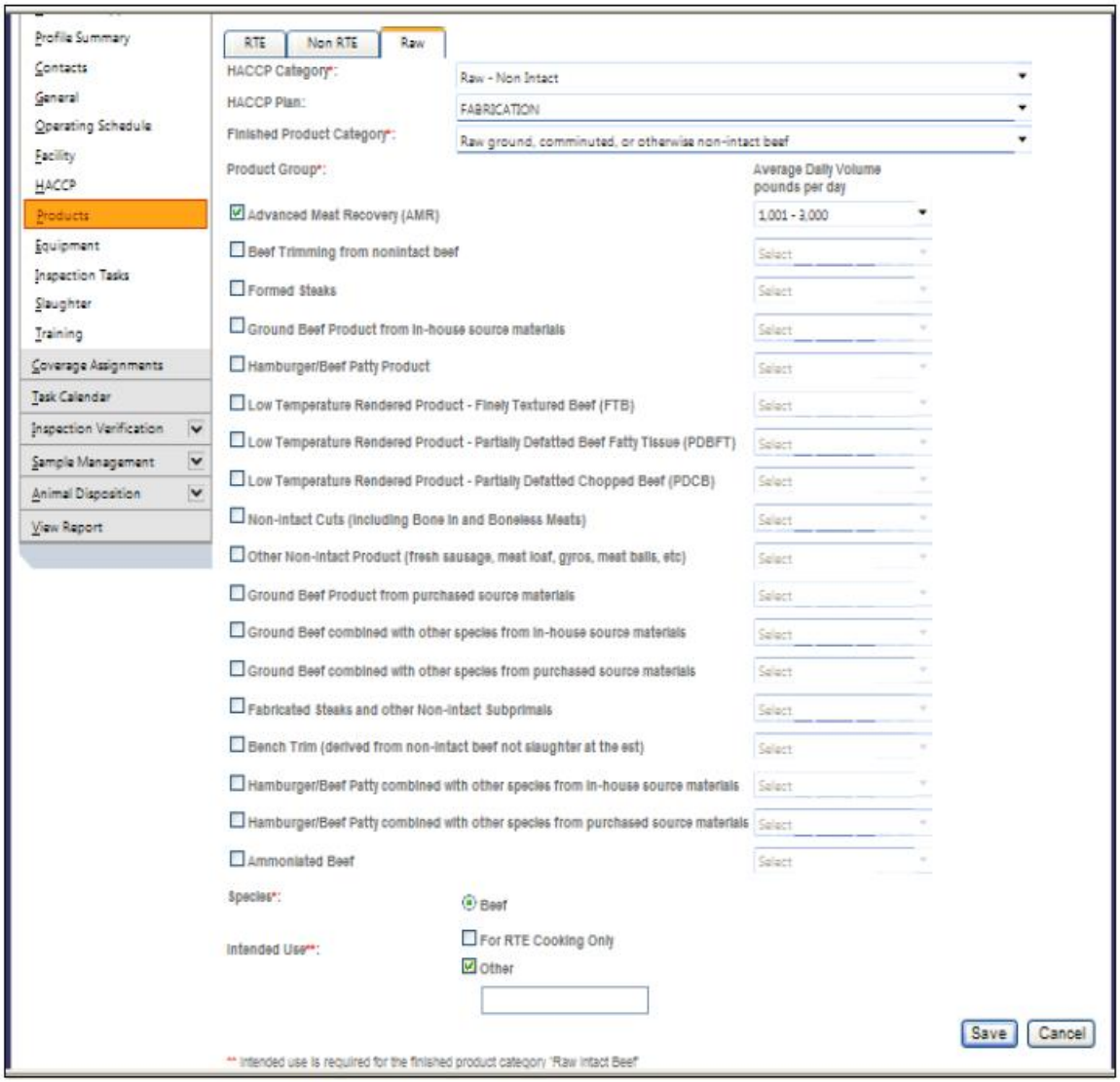


Figura 26. Producto procesado a baja temperatura: carne de res de textura fina (FTB) (MT64). En la pestaña “Raw” (Crudo), seleccione la categoría de HACCP “Raw - Non Intact” (Crudo: no intacto). Seleccione el nombre del plan de HACCP del establecimiento. Elija la categoría de producto terminado “Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef” (Carne de res no intacta cruda molida, triturada o de otro modo). Seleccione el grupo de productos “Low Temperature Rendered Product- Finely Textured Beef (FTB)” (Producto procesado a baja temperatura: carne de res de textura fina [FTB]). Ingrese el volumen diario promedio y la cantidad de días al mes en que se elabora el producto. Seleccione “Other” en el campo “Intended Use” (Uso previsto).

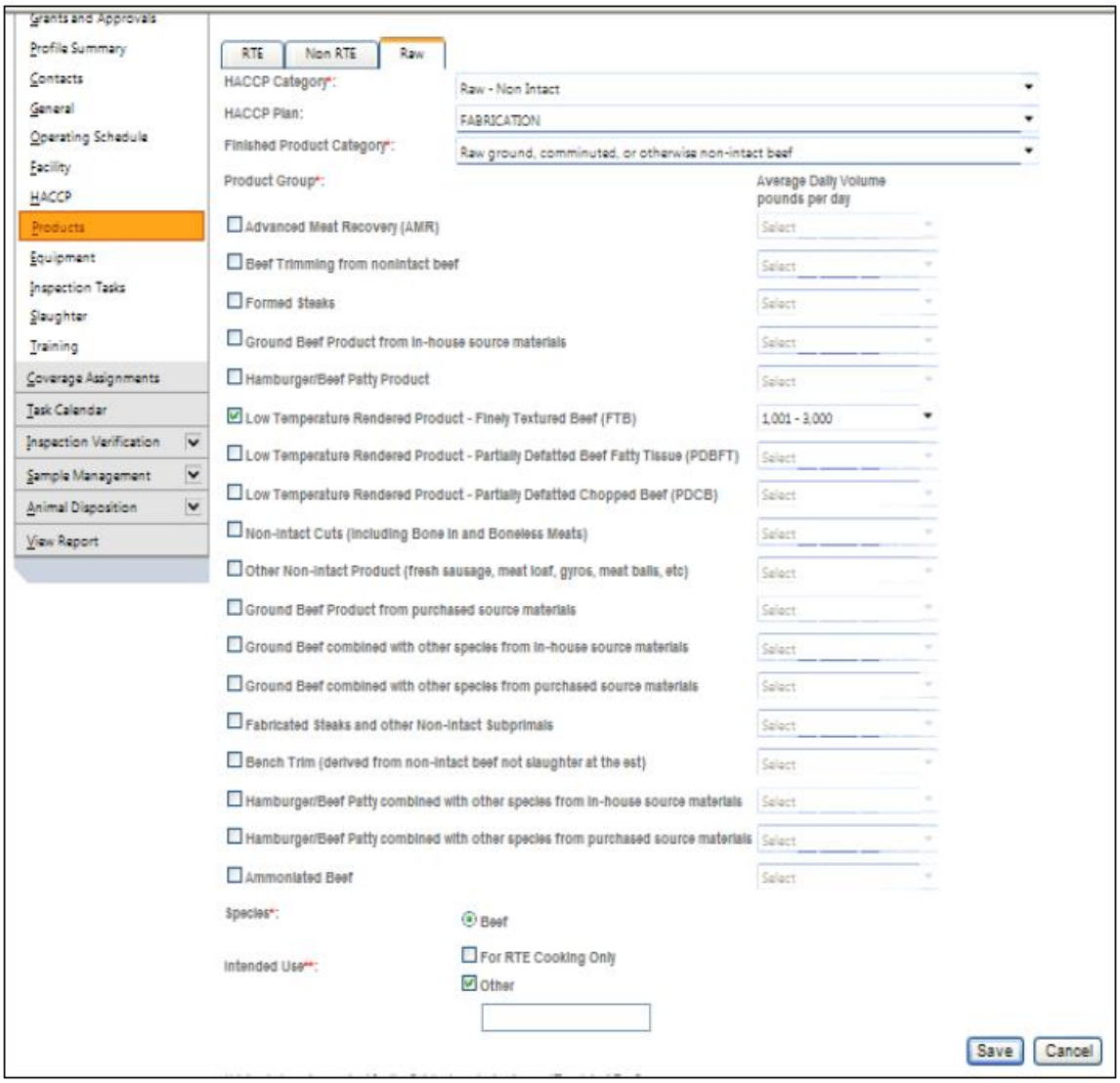


Figura 27. Producto procesado a baja temperatura: tejido adiposo de carne de res parcialmente desgrasada (PDBFT) (MT64). En la pestaña “Raw” (Crudo), seleccione la categoría de HACCP “Raw - Non Intact” (Crudo: no intacto). Seleccione el nombre del plan de HACCP del establecimiento. Elija la categoría de producto terminado “Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef” (Carne de res no intacta cruda molida, triturada o de otro modo). Seleccione el grupo de productos “Temperature Rendered Product - Partially Defatted Beef Fatty Tissue (PDBFT)” (Producto procesado a baja temperatura: tejido adiposo de carne de res parcialmente desgrasada [PDBFT]). Ingrese el volumen diario promedio y la cantidad de días al mes en que se elabora el producto. Seleccione “Other” (Otro) en el campo “Intended Use” (Uso previsto).

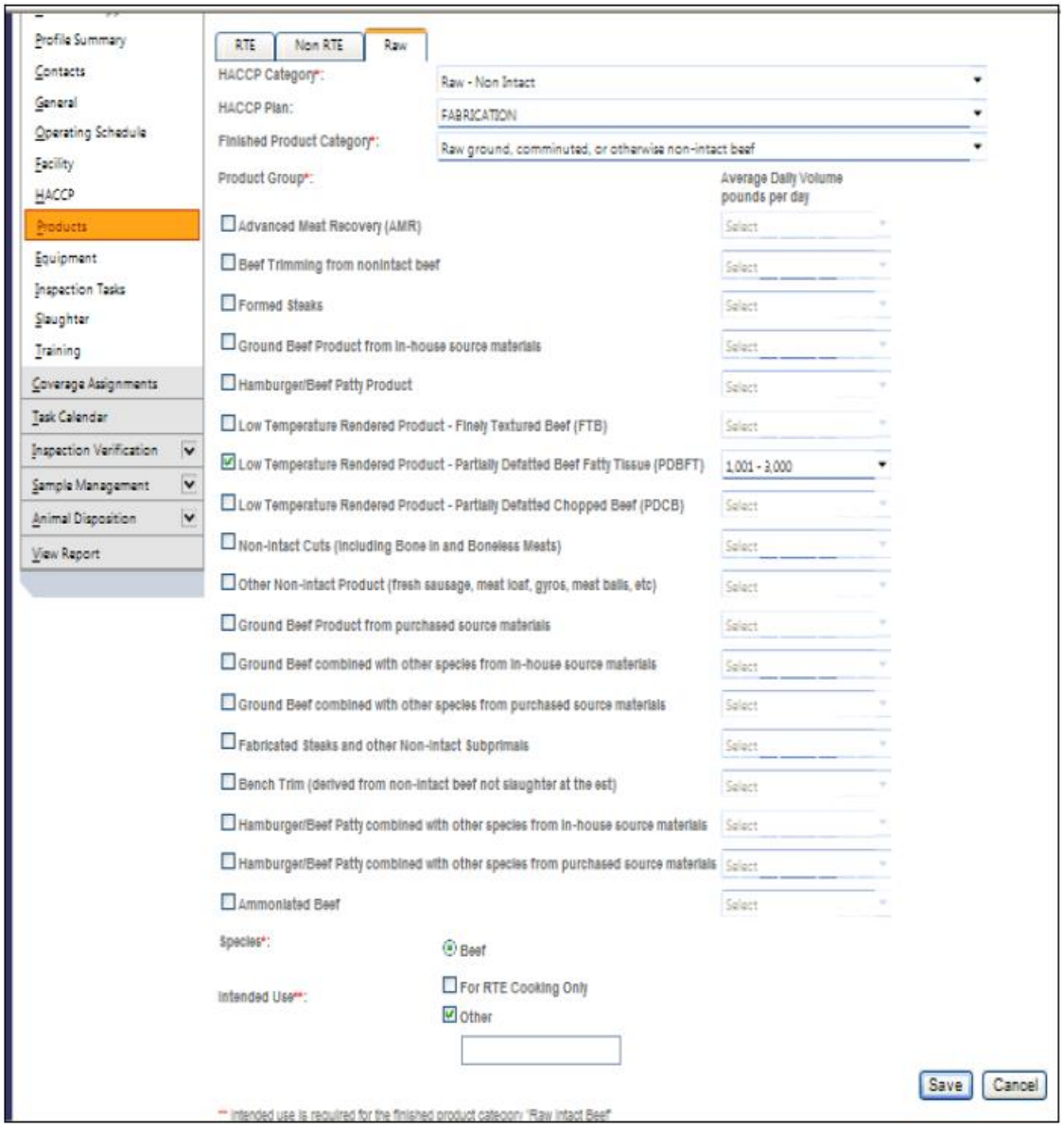
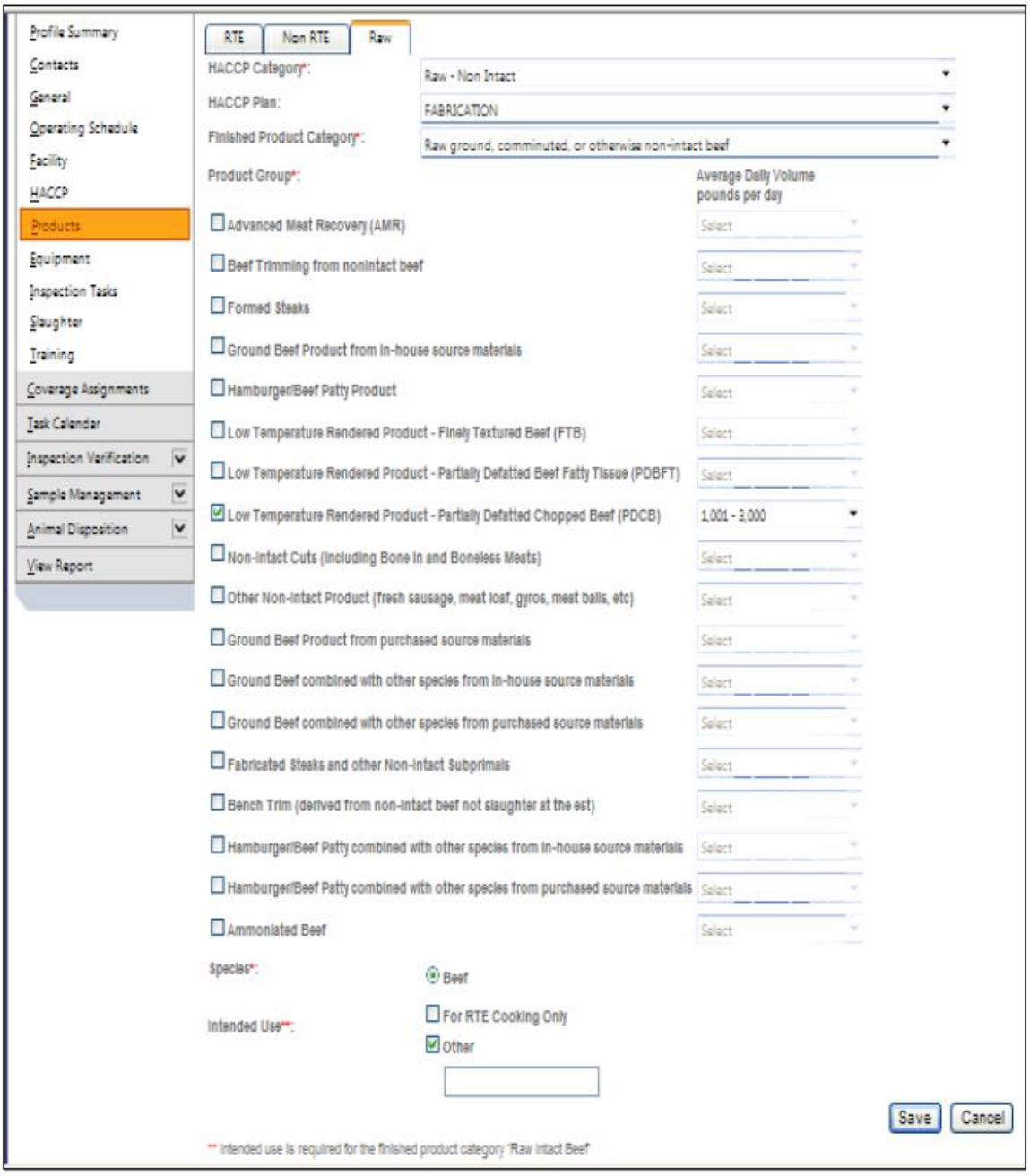


Figura 28. Producto procesado a baja temperatura: carne de res picada parcialmente desgrasada (PDCB) (MT64). En la pestaña “Raw” (Crudo), seleccione la categoría de HACCP “Raw - Non Intact” (Crudo: no intacto). Seleccione el nombre del plan de HACCP del establecimiento. Elija la categoría de producto terminado “Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef” (Carne de res no intacta cruda molida, triturada o de otro modo). Seleccione el grupo de productos “Low Rendered Product Partially Defatted Chopped Beef (PDCB)” (Producto procesado a baja temperatura: carne de res picada parcialmente desgrasada [PDCB]). Ingrese el volumen diario promedio y la cantidad de días al mes en que se elabora el producto. Seleccione “Other” (Otro) en el campo “Intended Use” (Uso previsto).



ANEXO 2. RECORTES PARA FABRICAR PRODUCTOS DE CARNE DE RES (MT60)/RECORTES DE MESA (MT65) Obtención de muestras con el método N60 y el método de toma de muestras

PARA la obtención de muestras con el método N60: siga las instrucciones brindadas en los pasos 3 a 14.

PARA la obtención de muestras con el método de toma de muestras: siga las instrucciones brindadas en los pasos 4 a 7 y en el paso 15.

Kit básico de suministros para muestreo
3 bolsas Whirl-Pak® estériles con cierre y línea de llenado
1 bolsa con cierre hermético de 13” x 18” identificada con la etiqueta “Non Sterile” (No estéril)
1 par de guantes estériles
3 franqueos facturables de FedEx: (EL, MWL, WL)
1 Formulario del FSIS 7355-2A/AB (conjunto de sellos de muestras)
1 funda de plástico de 6” x 12”
1 recipiente de transporte
1 paquete de gel refrigerante
1 separador de cartón
1 almohadilla absorbente
1 tapón de poliestireno expandido

Kit de suministros para el método N60* (disponible cuando se solicite al laboratorio Western Laboratory)
1 organizador con asa
1 cuchillo para deshuesar
1 gancho
1 guante de malla anticortes, tamaño grande: (los tamaños pequeño, mediano y extra grande están disponibles a pedido)
1 clip
1 plantilla de color azul del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) para cortar rebanadas de muestra conforme al método N60 (1 pulgada de ancho por 3 pulgadas de largo y 1/8 de pulgada de grosor)

***** El kit también incluye los suministros mencionados en el kit básico de suministros para muestreo.

Kit básico de suministros

Kit de suministros para el método N60

Suministros adicionales

Suministros adicionales (disponibles cuando se soliciten al laboratorio Western Laboratory)

- Chaira
- Paño estéril
- Cuchillo para deshuesar con hoja curva
- Fórceps
- Desinfectante de superficies

NOTA: Los elementos individuales mencionados en el kit básico de suministros para muestreo y en el kit de suministros para el método N60 están disponibles a pedido.

Al recibir los suministros para la obtención de muestras:

1. Verifique la recepción de todos los suministros necesarios para realizar la obtención de muestras.

2. Retire los paquetes de gel refrigerante del recipiente de transporte y colóquelos en el congelador, al menos, 24 horas antes de la obtención de muestras. Enfríe previamente el recipiente de transporte.

El día de la obtención de muestras:

1. Busque una estación de trabajo adecuada cerca del área de producción para colocar el equipo.

2. Limpie y desinfecte la estación de trabajo y el organizador con asa, y déjelos secar al aire.

   Si no se dispone de una superficie fácil de desinfectar cerca del área en la que realizará la obtención de muestras, use el paño de plástico estéril para crear una superficie de trabajo para el equipo de muestreo desinfectado.

3. Desinfecte el cuchillo, la chaira y el gancho. Déjelos secar al aire.

   NOTA: Utilice la misma solución desinfectante que utiliza el establecimiento, si se utiliza una, de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta. Si el establecimiento utiliza solo agua caliente, utilice agua caliente únicamente para desinfectar el equipo para muestreo. Si el establecimiento no utiliza ningún método de desinfección, utilice la solución desinfectante que proporciona el laboratorio del FSIS Western Laboratory.

4. Lávese y séquese las manos.

5. Abra las bolsas Whirl-Pak® estériles. Para abrirlas, quite la tira abre fácil situada en el extremo superior, sujete las dos pequeñas pestañas blancas y sepárelas. No toque la superficie interior de la bolsa.

6. Coloque la bolsa Whirl-Pak® cerca del área en la que tomará las muestras. La bolsa tiene una base con fuelle; por lo tanto, una vez que se agregue el producto, quedará en posición vertical.

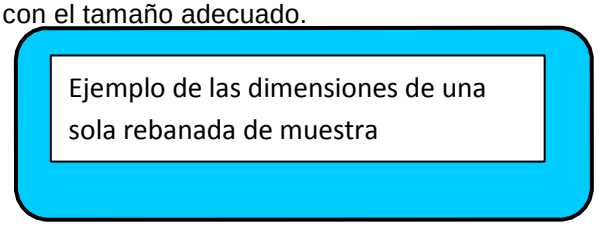
7. Póngase el guante de malla en la mano con la que no sostiene el cuchillo y, luego, póngase los guantes estériles.

8. De manera aséptica, obtenga los recortes de un lote de producción. Use el gancho desinfectado para ubicar y apoyar una pieza de carne en la parte superior del recipiente.

   Para los recortes más grandes, quizá desee utilizar un cuchillo para deshuesar con hoja curva y un gancho para deshuesar corto, en lugar del gancho estándar y el cuchillo para deshuesar estándar.

   Obtenga las muestras de la superficie <u>externa</u> original de la canal.

9. Emplee el método N60. El método N60 consiste en obtener 60 rebanadas delgadas de la superficie externa de los tejidos de carne de res. Cada rebanada de muestra debería tener unas 3 pulgadas de largo por 1 pulgada de ancho y 1/8 de pulgada de grosor. Es importante obtener rebanadas delgadas porque la superficie de la canal de res puede contaminarse por los procedimientos de faenado sanitario inadecuados. Para facilitar el corte, haga dos cortes paralelos en la superficie de la carne. Estos cortes deberían hacerse con una separación de 1 pulgada y tener una longitud de 3 a 4 pulgadas. Esto hará más fácil cortar la rebanada de muestra con el tamaño adecuado.



10. Corte una rebanada de la superficie que tenga, aproximadamente,
    1 pulgada de ancho por 3 pulgadas de largo y 1/8 de pulgada de grosor. Recuerde centrarse en las rebanadas delgadas del tejido de la superficie externa. Obtenga únicamente una rebanada de muestra de cada una de las 60 piezas individuales de recortes. <u>No</u> obtenga varias rebanadas de muestra de una sola pieza de recorte, salvo que el lote que será el lote de producción conste de menos de 60 piezas de recortes individuales.

    NOTA: Es importante mantener las tiras muy delgadas y que envíe la mayor superficie externa posible. Tenga cuidado para asegurarse de que las muestras contengan algo de carne, ya que si toda la muestra consiste en grasa,

esta podría interferir en el análisis de la muestra.

11. Coloque cada rebanada en una de las bolsas Whirl-Pak® estériles. Continúe este proceso hasta que haya reunido 30 piezas en una bolsa Whirl-Pak.

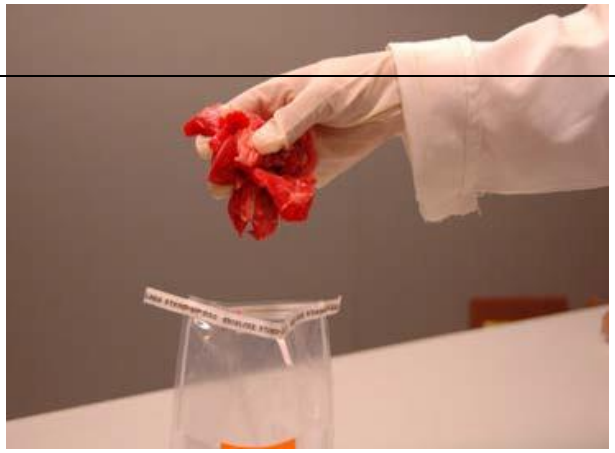
12. Repita los pasos 9 a 11 hasta que haya reunido dos bolsas Whirl-Pak® que contengan 30 rebanadas cada una.

NOTA: Si se cortan del tamaño correcto, 30 rebanadas de muestra deberían llenar una bolsa Whirl-Pak® hasta la línea de llenado.

La fotografía muestra el tamaño de muestra correcto de cada pieza para el método N60 comparado junto a la plantilla.

13. En la tercera bolsa Whirl-Pak® estéril, obtenga de manera aséptica muestras de recortes del mismo lote de producción siguiendo la técnica de toma de muestras. No será necesario contar la cantidad de piezas ni cortar las piezas hasta obtener una dimensión determinada. Obtenga las piezas con la mayor superficie externa posible.

    Para las piezas de recortes más grandes, como los cortes de aguja, corte la pieza de recorte grande de modo que quepa en la bolsa de muestras, pero asegúrese de dejar, al menos, 2 a 3 pulgadas de espacio en el extremo superior de la bolsa y de extraer la mayor cantidad de aire de la bolsa antes de cerrarla.



14. Una vez que finalice la obtención de muestras, con cuidado, extraiga

el aire excedente de la bolsa de muestras, doble bien el extremo superior, al menos, cuatro veces y, luego, doble las pestañas laterales para asegurar los pliegues en su lugar. No ate los extremos.	
15. Si el recorte de mesa disponible es demasiado pequeño para la obtención de muestras N60, obtenga muestras siguiendo el método aséptico de toma de muestras y llene cada una de las 3 bolsas Whirl-Pak® hasta la línea de llenado. Obtenga las piezas con la mayor superficie externa posible. 16. Siga las instrucciones brindadas en el paso 14 para cerrar y asegurar las bolsas Whirl-Pak®.	

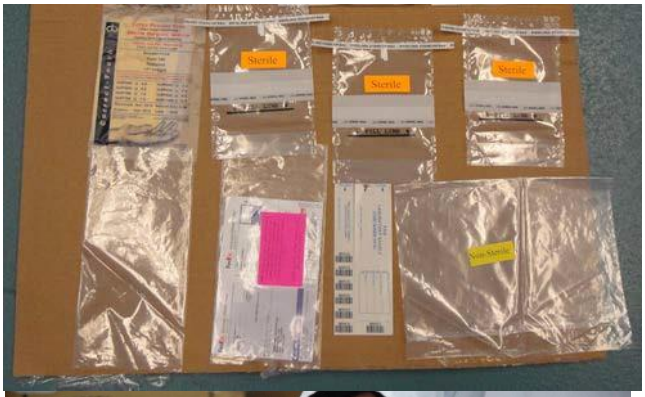
ANEXO 3. OBTENCIÓN DE MUESTRAS DE RUTINA DE OTROS COMPONENTES DE CARNE DE RES CRUDA MOLIDA (MT64)

NOTA: Otros componentes de carne de res cruda molida incluyen carne de carrillo, carne de cabeza, carne de tráquea y esófago, carne de corazón, producto procedente de sistemas de recuperación avanzada de carne (AMR), productos procesados a baja temperatura, como carne de res picada parcialmente desgrasada, tejido adiposo de carne de res parcialmente desgrasada y carne de res de textura fina magra procesada a baja temperatura.

Kit de suministros para muestreo

3 bolsas Whirl-Pak® estériles con cierre y línea de llenado
1 bolsa con cierre hermético de 13” x 18” identificada con la etiqueta “Non Sterile” (No estéril)
1 par de guantes estériles
3 franqueos facturables de FedEx: (EL, MWL, WL)
1 Formulario del FSIS 7355-2A/AB (conjunto de sellos de muestras)
1 funda de plástico de 6” x 12”

1 recipiente de transporte
1 gel refrigerante
1 separador de cartón
1 almohadilla absorbente



Al recibir los suministros para la obtención de muestras:

1. Verifique la recepción de todos los suministros necesarios para realizar la obtención de muestras.

2. Retire los paquetes de gel refrigerante del recipiente de transporte y colóquelos en el congelador, al menos, 24 horas antes de la obtención de muestras. Enfríe previamente el recipiente de transporte.

El día de la obtención de muestras:

1. Busque una estación de trabajo adecuada cerca del área de producción para colocar el equipo.

2. Limpie y desinfecte la estación de trabajo y el organizador con asa, y déjelos secar al aire.

   Si no se dispone de una superficie fácil de desinfectar cerca del área en la que realizará la obtención de muestras, use el paño de plástico estéril para crear una superficie de trabajo para el equipo de muestreo desinfectado.

3. Lávese y séquese las manos.

4. Abra las bolsas Whirl-Pak® estériles. Para abrirlas, quite la tira abre fácil situada en el extremo superior, sujete las dos pequeñas pestañas blancas y sepárelas. No toque la superficie interior de la bolsa.

5. Coloque la bolsa Whirl-Pak® cerca del área en la que tomará las muestras. La bolsa tiene una base con fuelle; por lo tanto, una vez que se agregue el producto, quedará en posición vertical.

6. Póngase el guante de malla en la mano con la que no sostiene el cuchillo y, luego, póngase los guantes estériles.

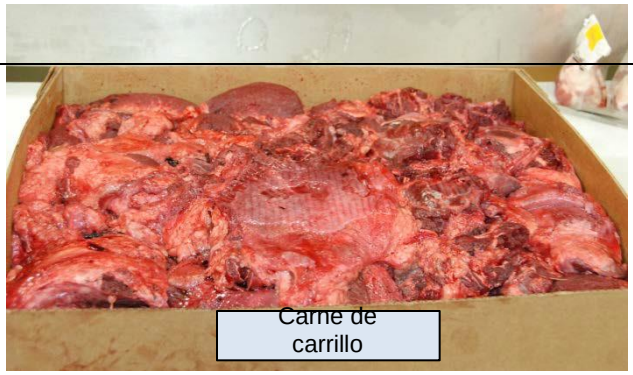
NOTA: No será necesario ponerse un guante de malla antes del enguantado si la obtención de muestras no requiere cortes de componentes de carne de res para facilitar su colocación en las bolsas de muestras.

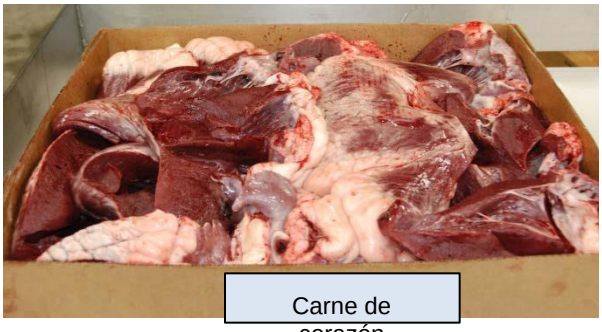
7. Seleccione, al azar, un tipo de componente que el establecimiento elabora. No incluya varios tipos de componentes en una muestra, siempre que sea posible.

8. Al realizar la obtención de muestras en componentes de carne de res cruda molida que no sean recortes, es posible que deba cortar tales componentes (p. ej., carne de cabeza, carne de carrillo, tráquea y esófago o corazón) en piezas más pequeñas para que quepan en las bolsas Whirl-Pak®. No empleará el método de muestreo N60 para obtener muestras de otros componentes.

   a. Para los componentes más grandes, como corazones, obtenga una o más piezas o la cantidad suficiente para llenar cada una de las 3 bolsas Whirl-Pak® por encima de la línea de llenado, pero dejando un espacio de, al menos, 2 a 3 pulgadas en el extremo superior de la bolsa.

   b. Cuando realice la obtención de muestras en tipos de componentes más pequeños (como producto de AMR o productos procesados a baja temperatura), obtenga muestras siguiendo el método aséptico de toma de muestras y llene cada una de las 3 bolsas Whirl-Pak® hasta la línea de llenado.





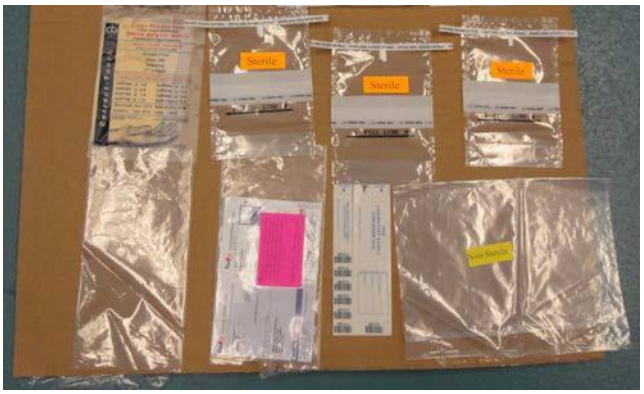
9. Extraiga la mayor cantidad de aire de las bolsas, doble bien el extremo superior, al menos, cuatro veces. No llene en exceso las bolsas. Doble las pestañas laterales para asegurar los pliegues en su lugar. No ate los extremos.	

ANEXO 4. OBTENCIÓN DE MUESTRAS DE RUTINA DE PRODUCTOS DE CARNE DE RES CRUDA MOLIDA (MT43) EN EL ENVASE FINAL Y CON EL MÉTODO DE TOMA DE MUESTRAS

El IPP deberá obtener producto de carne de res cruda molida en su envase final, siempre que sea posible.
Cuando no haya disponible producto en su envase final o cuando el envase sea demasiado grande, el IPP deberá obtener muestras siguiendo el método aséptico de toma de muestras, tal como se describe en los pasos 3 a 9.

Suministros para muestreo para la obtención de muestras en carne de res cruda molida

3 bolsas Whirl-Pak® estériles con cierre y línea de llenado
1 bolsa con cierre hermético de 13” x 18” identificada con la etiqueta “Non Sterile” (No estéril)
1 par de guantes estériles
3 franqueos facturables de FedEx: (EL, MWL, WL)
1 Formulario del FSIS 7355-2A/AB (conjunto de sellos de muestras)
1 funda de plástico de 6” x 12”
1 recipiente de transporte
1 paquete de gel refrigerante
1 separador de cartón
1 almohadilla absorbente
1 tapón de poliestireno expandido



Al recibir los suministros para la obtención de muestras:

1. Verifique la recepción de todos los suministros necesarios para realizar la obtención de muestras.

2. Retire los paquetes de gel refrigerante del recipiente de transporte y colóquelos en el congelador, al menos, 24 horas antes de la obtención de muestras. Enfríe previamente el recipiente de transporte.

El día de la obtención de muestras:

1. Busque una estación de trabajo adecuada cerca del área de producción para colocar el equipo.

2. Limpie y desinfecte la estación de trabajo y el organizador con asa, y déjelos secar al aire. Si no se dispone de una superficie fácil de desinfectar cerca del área en la que realizará la obtención de muestras, use el paño de plástico estéril para crear una superficie de trabajo para el equipo de muestreo desinfectado.

A. Obtención de una muestra de carne de res cruda molida en su envase final	
1. Cuando obtenga una muestra de carne de res molida en su envase final, obtenga la cantidad adecuada de productos envasados para que la muestra equivalga a dos libras. Por ejemplo, si la carne de res cruda molida está envasada en fundas plásticas de 1 lb, obtenga dos fundas plásticas de 1 lb.	
2. Coloque el producto obtenido en su envase final en la bolsa no estéril más grande suministrada con los suministros para muestreo. No utilice las bolsas Whirl-Pak®.	
B. Obtención de una muestra de carne de res cruda molida siguiendo el método de toma de muestras	
NOTA: Utilice este método para obtener muestras de producto de carne de res cruda molida si no hay producto disponible en su envase final o si el envase es demasiado grande. 3. Lávese y séquese las manos. 4. Abra las bolsas Whirl-Pak® estériles. Para abrirlas, quite la tira abre fácil situada en el extremo superior, sujete las dos pequeñas pestañas blancas y sepárelas. No toque la superficie interior de la bolsa. 5. Coloque la bolsa Whirl-Pak® cerca del área en la que tomará las muestras. La bolsa tiene una base con fuelle; por lo tanto, una vez que se agregue el producto, quedará en posición vertical.	

6. Póngase los guantes estériles. 7. Obtenga muestras de carne de res cruda molida siguiendo el método aséptico de toma de muestras.	
8. Obtenga la cantidad suficiente de carne de res cruda molida para llenar cada una de las tres bolsas Whirl-Pak® hasta la línea de llenado. No llene ni por encima ni por debajo de la línea de llenado.	
9. Una vez que finalice la obtención de muestras, con cuidado, extraiga el aire excedente de cada bolsa de muestras Whirl-Pak®, doble bien el extremo superior, al menos, cuatro veces y, luego, doble las pestañas laterales para asegurar los pliegues en su lugar. No ate los extremos.	

ANEXO 5. OBTENCIÓN DE MUESTRAS DE RECORTES PARA FABRICAR PRODUCTOS DE CARNE DE RES CONGELADOS Y OTROS COMPONENTES CONGELADOS IMPORTADOS (MT51) SIGUIENDO EL MÉTODO N60

Kit básico de suministros para muestreo
3 bolsas Whirl-Pak® estériles con cierre y línea de llenado
1 bolsa con cierre hermético de 13” x 18” identificada con la etiqueta “Non Sterile”(No estéril)
1 par de guantes estériles
3 franqueos facturables de FedEx: (EL, MWL, WL)
1 Formulario del FSIS 7355-2A/AB (conjunto de sellos de muestras)
1 funda de plástico de 6” x 12”
1 recipiente de transporte
1 paquete de gel refrigerante
1 separador de cartón
1 almohadilla absorbente
1 tapón de poliestireno expandido

Kit básico de suministros para muestreo

Kit de suministros para el método N60*
(disponible cuando se solicite al laboratorio Western Laboratory)
1 organizador con asa
1 cuchillo para deshuesar
1 gancho
1 guante de malla anticortes, tamaño grande: (los tamaños pequeño, mediano y extra grande están disponibles a pedido)
1 clip
1 plantilla de color azul del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) para cortar rebanadas de muestra conforme al método N60
(1 pulgada de ancho por 3 pulgadas de largo y 1/8 de pulgada de grosor)

Kit de suministros para el método N60

***** El kit también incluye los suministros mencionados en el Kit básico de suministros para muestreo

Suministros adicionales

NOTA: Los elementos individuales mencionados en el kit básico de suministros para muestreo y en el kit de suministros para el método N60 están disponibles a pedido.

Suministros adicionales (disponibles cuando se soliciten al laboratorio Western Laboratory)
- Chaira
- Paño estéril
- Cuchillo para deshuesar con hoja curva
- Fórceps
- Desinfectante de superficies

Al recibir los suministros para la obtención de muestras: 1. Verifique la recepción de todos los suministros necesarios para realizar la obtención de muestras. 2. Retire los paquetes de gel refrigerante del recipiente de transporte y colóquelos en el congelador, al menos, 24 horas antes de la obtención de muestras. Enfríe previamente el recipiente de transporte.	
El día de la obtención de muestras: 1. Busque una estación de trabajo adecuada cerca del área de producción para colocar el equipo. 2. Limpie y desinfecte la estación de trabajo y el organizador con asa, y déjelos secar al aire. Si no se dispone de una superficie fácil de desinfectar cerca del área en la que realizará la obtención de muestras, use el paño de plástico estéril para crear una superficie de trabajo para el equipo de muestreo desinfectado. 3. Desinfecte el cuchillo, la chaira y el gancho. Déjelos secar al aire. **NOTA:** Utilice la misma solución desinfectante que utiliza el establecimiento, si se utiliza una, de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta. Si el establecimiento utiliza solo agua caliente, utilice agua caliente únicamente para desinfectar el equipo para muestreo. Si el establecimiento no utiliza ningún método de desinfección,	

4. Seleccione la cantidad de contenedores de producto congelado del mismo lote. Todos los contenedores seleccionados deberían tener la misma fecha o el mismo código de producción. Si están disponibles, seleccione, al azar, cinco (5) contenedores para someter a muestreo. Lleve los contenedores de producto congelado al área en la que se realizará la obtención de muestras.	
5. Retire el bloque congelado de producto del contenedor y colóquelo en el área designada para la obtención de muestras. Si no es posible retirar el producto congelado del contenedor (como en el caso de un recipiente combinado lleno de producto congelado), se debería presentar el contenedor de modo que quede expuesta la superficie superior del bloque congelado.	

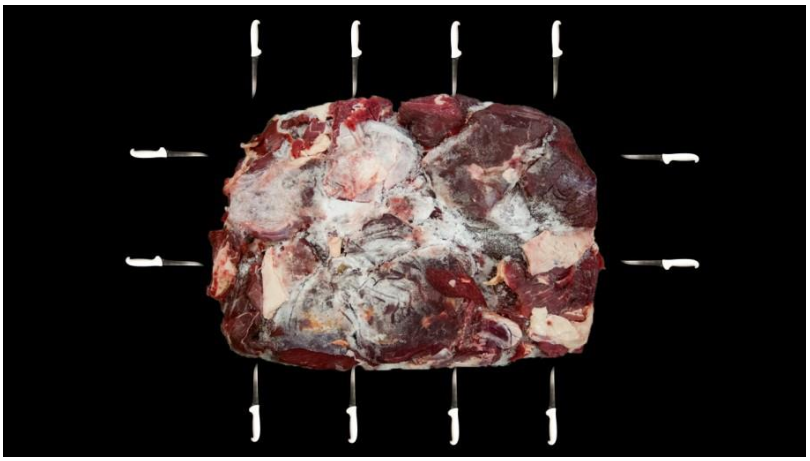
6. Lávese y séquese las manos.	
7. Abra las bolsas Whirl-Pak® estériles. Para abrirlas, quite la tira abre fácil situada en el extremo superior, sujete las dos pequeñas pestañas blancas y sepárelas. No toque la superficie interior de la bolsa. 8. Coloque la bolsa Whirl-Pak® cerca del área en la que tomará las muestras. La bolsa tiene una base con fuelle; por lo tanto, una vez que se agregue el producto, quedará en posición vertical. 9. Póngase el guante de malla en la mano con la que no sostiene el cuchillo y, luego, póngase los guantes estériles.	
10. De manera aséptica, obtenga las muestras utilizando el gancho y el cuchillo desinfectados. Corte una rebanada de la superficie que tenga, aproximadamente, 1 pulgada de ancho por 3 a 4 pulgadas de largo y 1/8 de pulgada de grosor. Recuerde centrarse en las rebanadas delgadas del tejido de la superficie externa. **NOTA:** Es importante mantener las tiras muy delgadas y que envíe la mayor superficie externa posible. Tenga cuidado para asegurarse de que las muestras contengan algo	

de carne, ya que si toda la muestra consiste en grasa, esta podría interferir en el análisis de la muestra.

11. Obtenga la cantidad adecuada de muestras de cada bloque congelado, en función de la cantidad de contenedores disponibles del lote específico.

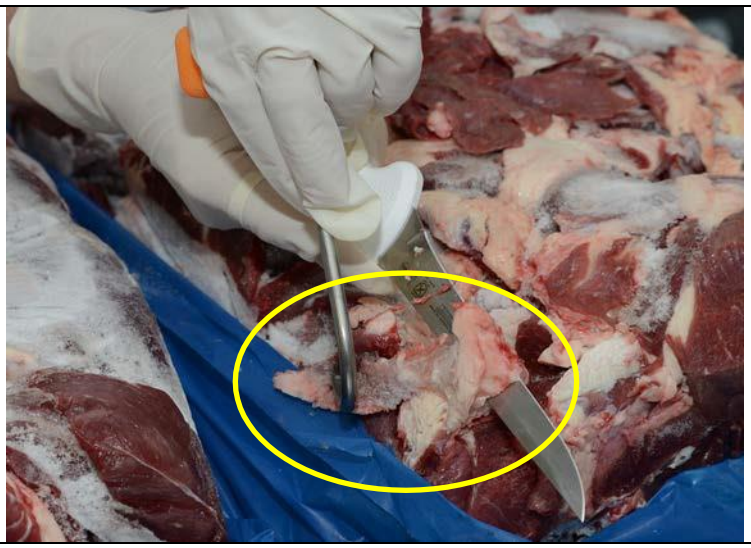
Cant. de contenedores	Cant. de muestras a obtener de cada
5	12
4	15
3	20
2	30
1	60

De cada uno de los 5 contenedores, obtenga muestras de 12 ubicaciones distribuidas de manera uniforme por la superficie del bloque congelado. Obtenga muestras de la mayor superficie posible. El diagrama muestra cómo obtener una muestra en cada punto de 30 grados de la superficie de todo el bloque congelado.



12. Mantenga las rebanadas muy delgadas y asegúrese de que las muestras contengan algo de carne y que no consistan en tejido adiposo en su mayor parte.

NOTA: La grasa puede interferir en el análisis de las muestras.



La fotografía muestra el tamaño de muestra correcto de cada pieza para el método N60 comparado junto a la plantilla.

13. Coloque cada rebanada en una de las bolsas Whirl-Pak® estériles. Continúe este proceso hasta que haya reunido 30 piezas en una bolsa Whirl-Pak.

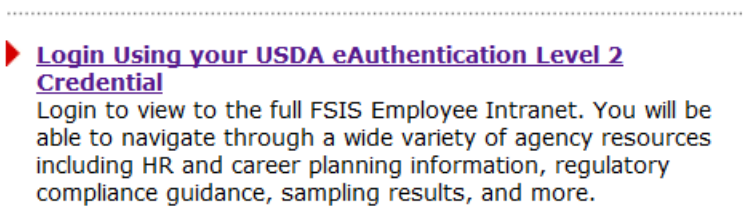
14. Repita los pasos 10 a 13 hasta que haya reunido dos bolsas Whirl-Pak® que contengan 30 rebanadas cada una.

NOTA: Si se cortan del tamaño correcto, 30 rebanadas de muestra deberían llenar una bolsa Whirl-Pak® hasta la línea de llenado.

15. En la tercera bolsa Whirl-Pak® estéril, obtenga de manera aséptica muestras de recortes del mismo lote de producción. No será necesario cortar las piezas con una dimensión determinada. Obtenga las piezas con la mayor superficie externa posible. Para las piezas de recortes más grandes, como los cortes de aguja, corte la pieza de recorte grande de modo que quepa en la bolsa de muestras, pero asegúrese de dejar, al menos, 2 a 3 pulgadas de espacio en el extremo superior de la bolsa y de extraer la mayor cantidad de aire de la bolsa antes de cerrarla.	
16. Una vez que finalice la obtención de muestras, con cuidado, extraiga el aire excedente de la bolsa de muestras, doble bien el extremo superior, al menos, cuatro veces y, luego, doble las pestañas laterales para asegurar los pliegues en su lugar. No ate los extremos.	

ANEXO 6. CÓMO ACCEDER A LOS CURSOS DE CAPACITACIÓN EN VIDEO OPCIONALES: *OBTENCIÓN DE MUESTRAS PARA STEC EN PRODUCTOS DE CARNE DE RES CRUDA NACIONALES* y *OBTENCIÓN DE MUESTRAS PARA STEC EN PRODUCTOS DE CARNE DE RES CRUDA IMPORTADOS*

Puntaje aprobatorio: 70 %
El Centro de Aprendizaje (CFL, por sus siglas en inglés) subirá las calificaciones finales a AgLearn.
No hay límite en la cantidad de veces que se puede repetir el examen.

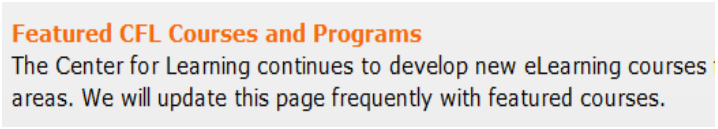
1	Inicie sesión en Inside FSIS • Vaya a Inside FSIS, en http://inside.fsis.usda.gov. • Haga clic en *"Login Using your USDA eAuthentication Level 2"* (Inicio de sesión con la credencial de nivel 2 de autenticación electrónica *del USDA).*  • Después de leer la página "Security Warning" (Advertencia de seguridad), ingrese su identificación de usuario y contraseña. Recuerde que las contraseñas distinguen mayúsculas de minúsculas y deberán ingresarse exactamente como se establecieron. • Por último, haga clic en el botón *LOGIN* (Iniciar sesión), en "User ID & Password" (Id. de usuario y contraseña).

2 Encuentre el curso

- Una nueva página abrirá la página principal de *INSIDE FSIS*.

- Desplácese hacia abajo de la página hasta que vea *"Employee Services"* (Servicios para empleados) y, luego, haga clic en el enlace *"Training"* (Capacitación).

- Desplácese hacia abajo de la página y busque ***"Featured CFL Courses and Programs"*** (Cursos y programas de CFL destacados) (el enlace se encuentra cerca de la parte inferior de la página).



- **Capacitación** Video sobre la obtención de muestras para STEC en productos de carne de res cruda nacionales

- **Capacitación** Video sobre la obtención de muestras para STEC en productos de carne de res cruda importados

3 Complete el curso

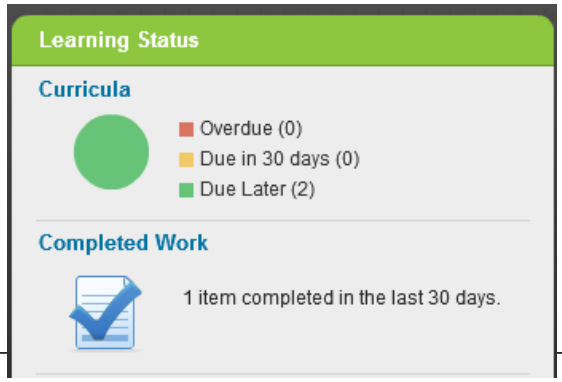
- Mire el video; si lo desea, podrá volver a reproducir el curso. Cuando considere que está listo para hacer la prueba, salga de la pantalla.

- Haga clic en ***"STEC Sampling of Domestic Raw Beef Products" (Obtención de muestras para STEC en productos de carne de res cruda nacionales) o "STEC Sampling of Imported Raw Beef Products Quiz"*** (Obtención de muestras para STEC en productos de carne de res cruda importados) para comenzar el examen. ¡Buena suerte!

Antes de mirar el video, deberá deshabilitar el bloqueador de ventanas emergentes. Haga clic en "Tools" (Herramientas) > "Pop Up Blocker" (Bloqueador de ventanas emergentes) > "Turn Off Pop Up Blocker" (Deshabilitar bloqueador de ventanas emergentes) > "Yes" (Sí).

4	Instrucciones adicionales • Antes de hacer clic en “Submit” (Enviar), asegúrese de hacer clic en “Save” (Guardar) para guardar las respuestas en un archivo. • Luego, abra Outlook y adjunte el archivo de respuestas a un mensaje de correo electrónico dirigido a FSISAgLearn@fsis.usda.gov. • Agregue un asunto y el mensaje; luego, haga clic en “Send” (Enviar). • Vuelva a habilitar el bloqueador de ventanas emergentes. Haga clic en “Tools” (Herramientas) > “Pop Up Blocker” (Bloqueador de ventanas emergentes) > “Turn On Pop Up Blocker” (Habilitar bloqueador de ventanas emergentes) > “Yes” (Sí).

5	Impresión del certificado de finalización Después de aprobar la prueba y una vez que AgLearn haya registrado los resultados, estará listo para imprimir un Certificado de finalización. • Vaya a AgLearn, en www.aglearn.usda.gov. • Haga clic en el botón *“Login”* (Iniciar sesión). • Después de leer la página “Security Warning” (Advertencia de seguridad), ingrese su identificación de usuario y contraseña. Recuerde que las contraseñas distinguen mayúsculas de minúsculas y deberán ingresarse exactamente como se establecieron.

5	Imprima el certificado de finalización (continuación) Después de aprobar la prueba y una vez que AgLearn haya registrado los resultados, estará listo para imprimir un Certificado de finalización. • Vaya a AgLearn, en www.aglearn.usda.gov. • Haga clic en el botón *"Login"* (Iniciar sesión). • Después de leer la página "Security Warning" (Advertencia de seguridad), ingrese su identificación de usuario y contraseña. Recuerde que las contraseñas distinguen mayúsculas de minúsculas y deberán ingresarse exactamente como se establecieron. • Luego, haga clic en el botón *"LOGIN"* (Iniciar sesión), en "User ID & Password" (Id. de usuario y contraseña). • Se abrirá una nueva página en la pantalla; busque la columna *"Learning Status"* (Estado de aprendizaje) y, luego, haga clic en el ícono *"Completed Work"* (Trabajo finalizado). 

5	Imprima el certificado de finalización (continuación) • Se abrirá una nueva página en la pantalla, llamada *"Completed Work"* (Trabajo finalizado). • En la página, verá una tabla simple. Tome el ratón y mueva el puntero sobre el curso designado *"STEC Sampling of Domestic Raw Beef Products" (Obtención de muestras para STEC en productos de carne de res cruda nacionales) o "STEC Sampling of Imported Raw Beef Products"* (Obtención de muestras para STEC en productos de carne de res importados). • A continuación, aparecerá una pequeño recuadro en la pantalla. Tome el ratón y haga clic en el botón *"Print Certificate"* (Imprimir el certificado). • Imprima el certificado y guárdelo como constancia.