

GUÍA DE CONFORMIDAD DE UNIDAD DE SACRIFICIO MÓVIL

Este documento de guía sigue los procedimientos de los documentos guía de la Oficina de Administración y Presupuesto (OMB, por sus siglas en inglés) “Boletín final de Buenas Prácticas de Guianza para Agencias”. Puede encontrar más información sobre las políticas y los procedimientos de la OMB en la página web del FSIS: www.fsis.usda.gov/Significant_Guidance/index.asp

El FSIS recomienda a aquellos que poseen o gestionan unidades de sacrificio móviles que hagan uso de esta guía para cumplir con los requisitos reglamentarios pertinentes.

En este documento se incluyen recomendaciones y no requisitos reglamentarios.

El FSIS solicita que todas las personas interesadas remitan comentarios sobre cualquier aspecto de este documento, incluyendo pero no limitándose al: contenido, legibilidad, aplicabilidad y accesibilidad. El período para comentarios será de 60 días. El documento se actualizará en respuesta a las observaciones.

Los comentarios se pueden enviar por cualquiera de los siguientes medios:

Portal Federal de eRulemaking: este sitio web proporciona la posibilidad de escribir comentarios breves directamente en el campo de comentario de esta página web o adjuntar un archivo con comentarios más largos. Visite <http://www.regulations.gov>

Siga las instrucciones en línea dispuestas en ese sitio para enviar comentarios.

Correo, incluyendo disquetes o CD-ROM, y artículos entregados en mano o por mensajería: Envíelo al Secretario de Expediente, Departamento de Agricultura de los EE.UU. (USDA), FSIS, Room 2-2127, George Washington Carver Center, 5601 Sunnyside Avenue, Mailstop 5474, Beltsville, MD 20705-5474.

Instrucciones: Todos los elementos enviados por correo o correo electrónico deben incluir el nombre de la Agencia y el número de expediente FSIS-2010-0004. Los comentarios recibidos se pondrán a disposición de la inspección pública y se publicarán sin cambios, incluyendo cualquier información personal, en <http://www.regulations.gov>

I. DEFINICIÓN

Unidad de sacrificio móvil: Una unidad de sacrificio móvil (MSU, por sus siglas en inglés) es una instalación de sacrificio autocontenida que puede trasladarse de un sitio a otro.

II. PROPÓSITO

Esta directriz está dirigida a los propietarios y gerentes de las MSU de carne roja o aves que sean nuevas o existentes y que deseen que su establecimiento se someta a la inspección Federal y continúe sus operaciones de acuerdo con las regulaciones del Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos (FSIS). Los operadores de las MSU están sujetos a los mismos requisitos reglamentarios que aplican para las instalaciones fijas ("físicas"). Esta directriz incluye los procedimientos necesarios para recibir una concesión Federal de inspección, las inquietudes particulares que pueden surgir con respecto a las unidades de sacrificio móviles y los enlaces para revisar los requisitos y recursos reglamentarios.

III. VENTAJAS DEL SACRIFICIO MÓVIL

Las industrias cárnica y de aves se han consolidado cada vez más y a su vez el interés de los consumidores en productos locales y especializados ha seguido creciendo¹. La consolidación de la industria ha dado lugar a una falta de establecimientos, inspeccionados por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) ó por el Estado, que se encuentran disponibles para los pequeños productores de ganado y aves en algunas zonas remotas o poco pobladas. Estos pequeños productores a menudo atienden las necesidades de su comunidad y la demanda creciente de productos de carne y aves alimentados con forraje, naturales y orgánicos. Las MSUs pueden prestarle el servicio a múltiples productores pequeños en áreas donde los servicios de sacrificio pueden ser inasequibles o no están disponibles. Por lo tanto, las MSU pueden ayudar a los pequeños productores a satisfacer esta demanda, ampliar sus negocios y crear valor en las comunidades rurales.

Las ventajas de las MSU frente a las estructuras fijas incluyen menores costes de procesamiento, reducción del estrés en los animales, menor inversión de capital y menos resistencia por parte de los municipios y los vecinos².

IV. LO QUE SE REQUIERE PARA OPERAR UN MSU BAJO LA INSPECCIÓN FEDERAL

A. Concesión de Inspección

Póngase en contacto con la Oficina de Distrito (DO) que tenga jurisdicción sobre el área geográfica en la que principalmente operará la MSU. La DO le enviará un paquete informativo y una Solicitud para la Inspección Federal de Carne, Aves o Importación, Formulario FSIS 5200-2. Un listado de ubicaciones de DOs y la información de contacto se encuentra disponible (consulte http://www.fsis.usda.gov/Contact_Us/Office_Locations_& Phone_Numbers/index.asp).

Existen siete pasos básicos necesarios para obtener la inspección Federal de carne y aves en la Guía de Concesión de Inspección Federal (consulte http://www.fsis.usda.gov/Regulations & Policies/Grant_of_Inspection_Guideline/index.asp).

Al hacer clic en el título de cada viñeta que se encuentra bajo los Pasos Requeridos para Obtener la Inspección Federal de Carne y Aves, podrá ver una descripción detallada de cada paso, incluyendo las citas normativas, los formularios y los formularios de muestra.

Los pasos son:

1. Radicar una Aplicación para Inspección
2. Las Instalaciones Deben Cumplir con los Estándares de Desempeño Reglamentarios
3. Obtención de Etiquetas o Marcas Aprobadas
4. Obtención de la Carta de Aprobación de Fuente de Agua
5. Obtención de la Carta Aprobación del Sistema de Desagüe
6. Proporcionar un Procedimiento Operativo Estándar Escrito para el Saneamiento
7. Proporcionar un Análisis de Riesgos Escrito y un Plan HACCP

Sólo se debe remitir la solicitud para la Concesión de Inspección Federal a la DO. Todos los demás documentos incluidos en la lista anterior se mantendrán en el expediente en las instalaciones y se podrán consultar a petición del personal de los programas de inspección (IPP) para su examinación. Los representantes de la DO están disponibles para asistirle en el proceso de solicitud y para responder a cualquier pregunta adicional que pueda tener sobre los requisitos reglamentarios.

Habiendo recibido su solicitud y completado los elementos preliminares, una persona designada por la DO revisará la MSU. Si toda la documentación y la instalación cumple con los requisitos reglamentarios, se emitirá una concesión de inspección condicional para darle 90 días para validar su programa HACCP.

Funcionamiento en Múltiples Distritos:

En el caso de una MSU que operará en más de un distrito, el propietario debe primero presentar una solicitud de inspección en la Oficina Principal del distrito donde la unidad estará operando principalmente. La Oficina Principal de la DO le asignará el número de establecimiento primario (por ejemplo, Est. 00). A continuación, el propietario de la MSU le envía una aplicación distinta a cada distrito adicional donde estará operando. Los distritos restantes utilizarán el mismo número de establecimiento, pero con un sufijo alfabético adicional (por ejemplo, 00 A, 00 B, etc.) que identifica el establecimiento cuando opera dentro de ese distrito específico. Los perfiles de planta en cada distrito indicarán que la MSU está “operando bajo la designación” 00, 00 A, 00 B.

La Oficina Principal del DO puede designarle un contacto o un especialista del caso para coordinar el intercambio de información entre los distritos en relación con las actividades de la MSU y el estado de cumplimiento. Esto también facilitará las evaluaciones de salubridad de alimentos, que serán la responsabilidad primordial de la Oficina Principal de la DO. (Una evaluación de la salubridad de alimentos considera todos los aspectos relativos a la seguridad alimentaria que se refieren a un establecimiento y a su entorno, a la naturaleza y la fuente de todos los materiales

recibidos, y los procesos y productos de la planta.)

El titular de la concesión debe garantizar que el IPP tenga acceso a la MSU en todo momento siempre que se solicite el acceso, de conformidad con la Ley Federal de Inspección de Carne, Sec. 606 ("acceso en todo momento, día o noche, ya sea que el establecimiento esté operando o no") y la Ley de Inspección de Productos de Aves, Sec. 11 ("acceso a sus lugares de operación y facilidades para examinar ...").

Programación:

Cada vez que el MSU se traslada a una ubicación distinta, y antes de llevar a cabo cualquier operación de sacrificio, el operador de la MSU que supervisa dicha locación notificará al respectivo DO. El FSIS entiende que la programación ordinaria descrita en las normativas puede no ser aplicable a la mayoría de MSU. Sin embargo, el operador de la MSU tiene que proporcionar a cualquier distrito en el que operará un calendario de días y horas de operación, de conformidad con el título 9 del Código de Reglamentos Federales (9 CFR) 307.4 (d) (1) para carne o 381.37 d) (1) para aves. El calendario de operaciones debe proporcionarse con la mayor antelación posible, lo que permitirá disponer del tiempo suficiente para que la DO genere la programación de los procedimientos de asignación de personal y de inspección necesarios para los servicios del FSIS. Se recomienda al menos dos o cuatro semanas de antelación, en función del grado de previsibilidad y coherencia de las operaciones de la MSU. La programación de trabajo presentada debe especificar las horas diarias de trabajo en las operaciones y los periodos de almuerzo. Los cambios que se produzcan en la programación deben ser aprobados por la DO.

Si la MSU funcionará únicamente por temporadas, se especificarán las fechas de operación a la DO. La suspensión voluntaria de las operaciones para cubrir los períodos inactivos temporales que no superen los 120 días calendario se puede solicitar por escrito a través de los canales de la DO.

NOTA: La asignación de personal a unidades móviles de sacrificio puede representar un reto para el FSIS. Puede ser difícil que la Agencia encuentre personal que proporcione inspección en la ubicación en la que una unidad pretende funcionar.

Por lo tanto, la comunicación con la DO por parte del operador de la unidad móvil es especialmente importante.

B. Requisitos de Saneamiento

Los establecimientos de carne y aves con una concesión de inspección del FSIS deben llevar a cabo sus operaciones conforme a todas las disposiciones de 9 CFR Parte 416 -- Saneamiento (véase http://www.access.gpo.gov/nara/cfr/waisidx_07/9cfr416_07.html).

Una explicación detallada de los reglamentos de higiene, incluyendo los métodos ya probados para cumplir con los requisitos reglamentarios, se encuentra en la Guía de Conformidad con los Estándares de Desempeño en Saneamiento (consulte http://www.fsis.usda.gov/Regulations_&_Policies/Sanitation_Performance_Standards/index.asp).

1. Desempeño en Saneamiento y Consideraciones Especiales para las MSUs

a. Agua

Con el fin de recibir una concesión de inspección, todos los establecimientos federales deben proporcionar al personal del FSIS la documentación que certifique que el suministro de agua, sin importar cuál sea la fuente, cumple con las normas Nacionales de Agua Potable Primaria (40 CFR, parte 1410). La MSU puede operar en una ubicación donde pueda utilizar directamente un suministro de agua municipal o bien agua de un pozo privado. Como alternativa, es permisible transportar agua en un tanque al lugar de sacrificio mientras exista un informe de agua que certifique la potabilidad de la fuente de agua. Esta documentación debe estar disponible para su revisión por el FSIS en todas las ubicaciones operativas antes de iniciar las actividades de sacrificio en ese sitio específico. Para el caso de un pozo privado, esta documentación se renovará semestralmente para cualquier lugar de sacrificio recurrente (por ejemplo, un rancho o una granja en concreto donde la MSU opera en varias ocasiones a lo largo del año). Algunas MSUs trabajarán en conjunto con una instalación de fabricación (oficial) inspeccionada por el FSIS, lugar de donde obtienen su agua. En todos los casos, la disponibilidad de la documentación que certifique que las fuentes de agua son potables es un requisito permanente. Por medio de las normas de saneamiento en 9 CFR 416.2 g) (1), se establecen los requisitos de abastecimiento de agua. La IPP verificará que la MSU cumple con estos requisitos de acuerdo con la Directiva 5000.1 del FSIS (consulte <http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FSISDirectives/5000.1Rev3.pdf>).

b. Eliminación de Aguas de Desagüe y Aguas Residuales

El operador de la MSU debe proporcionarle al FSIS una carta de aprobación de la autoridad sanitaria local para todo lugar de sacrificio específico. Por lo general, una MSU no tendrá instalaciones de desagüe tradicionales a menos que haya acceso a un sistema séptico privado que funciona en el sitio de sacrificio. Algunas MSUs pueden tener un tanque colector y transportarán el agua residual para su descarga en una estación de acoplamiento de MSU. Como alternativa, la eliminación de aguas residuales pueda adaptarse a la situación específica. Por ejemplo, la sangre y el agua residual pueden ser dispersadas en la propiedad del productor lejos de cualquier corriente o drenaje, siempre que la autoridad sanitaria local lo permita. En cualquier caso, el operador de la MSU debe presentar una carta

de la autoridad sanitaria local en relación con el manejo de aguas residuales en cualquier lugar operacional específico. Esto es necesario para obtener y cumplir con los términos de la concesión.

c. Terreno e Instalaciones

Las paredes, suelos y techos de la MSU deben ser construidos con materiales duraderos impermeables a la humedad y que pueden ser limpiados y esterilizados cuando se requiera para evitar la adulteración del producto o la creación de condiciones insalubres (9 CFR 416.2 (b) (1y 2)). El calor y el aislamiento adecuados ayudarán a evitar el congelamiento de las tuberías de agua durante la operación en clima frío.

El operador debe realizar mantenimiento a la MSU e implementar un programa para evitar la entrada de plagas o que les sirvan de refugio. Los métodos para evitar la entrada de plagas pueden incluir: 1) Mantener las puertas y ventanas cerradas tanto como sea posible. 2) Usar ventiladores de alta potencia para evitar la entrada de insectos voladores. 3) Spray y cebo para las moscas antes del día de la matanza. 4) Aplicar un agente tensoactivo en spray o una mezcla de agua y aceite mineral al cuero del ganado antes de descuerar para reducir el riesgo de que las moscas contaminen el producto comestible. 5) Control de los roedores en las estaciones de acoplamiento o en cualquier otra zona de operación, y donde se almacene la MSU durante las horas en que no opere.

Las sustancias de control de plagas deben ser aprobadas por la Agencia de Protección Ambiental (EPA, por sus siglas en inglés) para su uso en entornos de procesamiento de alimentos y ser utilizadas de una manera que no adultere el producto o genere condiciones insalubres. En virtud de la Ley Federal de Insecticidas, Fungicidas y Rodenticidas (FIFRA), la EPA revisa la formulación de los plaguicidas, el uso previsto y otra información; registra todos los pesticidas para su uso en los Estados Unidos; y prescribe los requisitos reglamentarios de etiquetado, uso y otros requisitos reglamentarios para evitar efectos adversos no razonables en el medio ambiente, incluyendo a los seres humanos, la fauna, la flora y la propiedad. Cualquier establecimiento de carne o aves que utilice un pesticida debe cumplir con los requisitos de la FIFRA.

Los terrenos que rodean directamente al sitio de operación de la MSU serán objeto del mantenimiento para evitar la creación de condiciones insalubres que puedan llevar a la adulteración del producto. Posicionar la MSU sobre una placa de concreto o grava bien drenada puede ser útil para controlar el estiércol, el lodo, el agua acumulada y otros problemas de saneamiento. Se recomienda desangrar los animales en una placa de concreto inclinada con líneas que lleven a un campo de drenaje, o como alternativa, un lecho de grava puede permitir que la sangre y el agua drenen y se evita la acumulación. La posición de las puertas dentro de la MSU debe considerarse con relación a los vientos dominantes para ayudar a controlar el polvo transportado por el aire, los productos químicos agrícolas o los olores asociados con el lugar de operación. Si se utiliza un generador de motor de combustión como fuente de energía para la MSU, las emisiones de gases de escape no deben crear olores que afecten la operación sanitaria de la MSU.

La ventilación adecuada en el pequeño espacio de una MSU es de máxima importancia para controlar los olores, vapores y condensación para evitar la adulteración del producto (9 CFR 416.2 (d)).

b. Instalaciones Sanitarias y Espacios de Oficina para el Personal de Inspección

Las instalaciones de lavado de manos y lavabos se requieren para los empleados de IPP y la MSU (9 CFR 416.2 (h) (1-2)) Si bien estas instalaciones posiblemente no pueden ubicarse dentro de la MSU, deben estar disponibles a una distancia "razonable". Por ejemplo, los inodoros portátiles y el desinfectante de manos fuera de la MSU instalaciones de lavado de manos disponibles dentro de la unidad se considerarían adaptaciones razonables. Algunas MSUs operarán en la propiedad del productor y las instalaciones de aseo de la granja pueden ser suficientes si se encuentran a una distancia razonable. Otras MSUs posiblemente operen en proximidad cercana a un edificio público, o una instalación de fabricación oficial asociada, donde se encuentran estos servicios. En todos los casos, la DO determinará lo que constituye un servicio "razonable".

Los inspectores no necesitan tener una oficina oficial dentro de una MSU si opera como parte de una combinación o como patrullaje asignado. Como alternativa, el inspector del USDA puede tener acceso a una oficina en una instalación de fabricación oficial asociada. Cualquier otro arreglo equivalente al espacio de oficina y a las instalaciones requeridas de conformidad con 9 CFR 307.1 y 2, o 381.36, son aceptables si son aprobados por un designado de la DO. Sin embargo, se recomienda que la MSU proporcione un escritorio con suficiente iluminación, silla, nevera o refrigerador para almacenar muestras de laboratorio (por ejemplo, muestras de residuos o especímenes microbiológicos) recogidas por el IPP, y un gabinete que se pueda poner bajo llave para almacenar la marcas y documentos oficiales del USDA. La DO determinará la logística caso por caso para las comunicaciones telefónicas con el IPP (por ejemplo, el uso de teléfonos celulares), así como los mecanismos para el envío al FSIS de muestras de laboratorio (ya sea directamente desde el sitio de operaciones de la MSU o cuando los inspectores transportan las muestras a una ubicación central de recogida de paquetes).

2. Procedimientos Operativos Estándar de Saneamiento (SOPs de Saneamiento)

Una MSU inspeccionada federalmente debe cumplir con 9 CFR 416.11 y 416.12, los cuales requieren que los establecimientos desarrollen, implementen y mantengan procedimientos operativos estándar por escrito para el saneamiento. Todos los requisitos de registro en 9 CFR 416.16 aplican a una MSU. Los registros se conservarán en la MSU y se ponen a disposición del IPP cuando se solicitan.

Se puede encontrar información adicional sobre los SOPs de Saneamiento en las Preguntas Comunes de Plantas Pequeñas y Muy Pequeñas sobre Procedimientos Operativos Estándar de Saneamiento (consulte http://www.fsis.usda.gov/Help/FAQs_SSOP_3/index.asp).

C. Sistemas Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP)

Debe desarrollarse un análisis de riesgos y un plan HACCP de sacrificio por escrito adaptados a su MSU por un individuo entrenado en los principios del HACCP antes de que se le conceda la inspección federal (9 CFR 304.3 (b) o 381.22 (b)), y posteriormente tendrá que implementarlos y mantenerlos para poder continuar con la operación.

El análisis de riesgos es el proceso utilizado para determinar los riesgos de salubridad de alimentos con probabilidad razonable de que se produzcan en el proceso de producción y para identificar las medidas que el establecimiento puede aplicar para controlar esos riesgos. Siempre que un análisis de riesgos identifique un riesgo de salubridad de alimentos con probabilidad razonable de que se produzca, se debe desarrollar un plan HACCP escrito. Los riesgos de sacrificio típicos pueden incluir, pero no se limitan a: 1) Control de las heces, ingesta o contaminación de la leche; 2) Microorganismos causantes de enfermedades (*E. coli* O157:H7; *Salmonella*); y 3) Residuos químicos, pesticidas o medicamentos.

El enfriamiento y el almacenamiento en frío del producto pueden realizarse dentro de la MSU o en una instalación de fabricación asociada, dependiendo de las decisiones del análisis de riesgo. El operador de la MSU no está obligado a producir canales completas o parciales únicamente, pero cualquier actividad de proceso adicional se debe incluir en el plan HACCP y en los documentos de soporte asociados. Además, todos los requisitos de registro en 9 CFR 417.5 aplican a una MSU.

El análisis de riesgos y el plan HACCP para una MSU no deben ser excesivamente complicados. Sin embargo, un operador de una MSU puede optar por usar a un consultor externo que no está empleado por el establecimiento para desarrollar su sistema de salubridad de alimentos. La oficina de Promoción del FSIS (consulte http://www.fsis.usda.gov/About_Fsis/OOEET/index.asp) puede proporcionar información sobre los talleres de HACCP, así como una guía y videos de autoaprendizaje. También pueden asistirle brindándole los contactos con relación a la Ley de Aplicación Justa de Regulaciones para Pequeñas Empresas (SBREFA, por sus siglas en inglés). Adicionalmente, cada Estado asigna Coordinadores HACCP para ayudar a los establecimientos con el desarrollo de programas HACCP (consulte http://www.fsis.usda.gov/contact_us/state_haccp_contacts_&_coordinators/index.asp).

D. Inquietudes Reglamentarias de Sacrificio

1. Carne (Ganado): los operadores de MSU deben cumplir con todos los reglamentos de sacrificio de ganado descritos en 9 CFR Partes 307 a 314. Esto incluye los requisitos de pruebas microbiológicas tales como la prueba de *E. coli* genérica (9 CFR 310.25 (a)). El Sacrificio Humanitario de Ganado se trata en 9 CFR Parte 313. El FSIS recomienda que las instalaciones de sacrificio, incluyendo las MSU, utilicen un abordaje sistemático para

el sacrificio humanitario, enfocado en tratar el ganado de una manera que incluya la minimización de la excitación, la incomodidad y las lesiones accidentales cuando se desembarquen o arreen los animales. El operador de la MSU se hace responsable de cumplir todos los requisitos reglamentarios para el sacrificio humanitario de ganado y debe considerar cuidadosamente el diseño de cualquier corral de estancia, pasarelas y rampas disponibles en cualquier sitio operativo específico, así como los métodos usados para contener adecuadamente a los animales y producir la insensibilidad inmediata al realizar el aturdimiento. En la mayoría de las circunstancias, si se utiliza un arma de fuego, la cabeza puede usarse en el producto comestible, excepto la lengua. La autoridad que ejerce el FSIS para hacer cumplir los requerimientos de manejo humanitario inicia cuando los animales comienzan a ser manipulados por el operador de la MSU o el propietario del ganado, cuando se preparan para el sacrificio. Las Directivas FSIS 6900.1 y 6900.2 contienen información adicional sobre el manejo humanitario (consulte <http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FSISDirectives/6900.1Rev1.pdf> <http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FSISDirectives/6900.2Rev1.pdf>).

Cada sitio de operaciones de la MSU es debe disponer de un corral de estancia donde el IPP pueda observar los animales vivos en reposo y en movimiento, así como un corral de estancia para los animales designados como Sospechosos EE.UU. Los animales enfermos con discapacidades que requieran una inspección adicional dispondrán de un corral que les provea suficiente protección de las condiciones climáticas adversas.

Las canales de ganado de especies variadas, o las canales de sacrificio especializado tenidas y transportadas en la MSU, deben tener una separación adecuada o envolturas protectoras con el fin de minimizar la posible contaminación cruzada causada por el contacto de canal a canal. Los artículos no comestibles deben ser desnaturalizados y manipulados conforme a 9 CFR 325.11 y 325.13.

2. Poultry: los operadores de las MSU deben cumplir con todas las normas de sacrificio de aves en 9 CFR Part 381, incluyendo el sacrificio de conformidad con la buenas prácticas comerciales, tal como se describe en 9 CFR 381.65 (b). Los requerimientos de pruebas de *E. coli* genéricas aplican de acuerdo a 9 CFR 381.94(a). Los artículos no comestibles deben ser desnaturalizados y manipulados conforme a 9 CFR 381.95 y 381.193.
3. Las declaraciones especiales en el etiquetado (como "completamente natural") de productos de carne y aves requieren la aprobación previa de la División de Etiquetado y Desarrollo de Políticas (LPDD) (ph: 301-504-0878, FAX: 301-504-0873). Usted debe remitirle a esa oficina una copia de la etiqueta y también los documentos de soporte o las declaraciones que sustenten cualquier declaración especial. Los enlaces se encuentran en el sitio web www.fsis.usda.gov para: *Declaraciones de Cría de Animales*, *Declaraciones de Natural y Orgánico*, y "*Orgánico Certificado*". (vease

http://www.fsis.usda.gov/Regulations_&Policies/claims_guidance/index.asp).

4. El desecho de las canales y despojos puede lograrse de varias maneras. Póngase en contacto con la autoridad sanitaria reguladora local para obtener más información sobre las alternativas en su área. Por ejemplo, se puede permitir que la carne desnaturalizada o los despojos de aves permanezcan en la granja para ser compostados para ser utilizados como corrección de suelos cuando lo permitan las regulaciones locales. Muchos productores prefieren esta práctica porque se aumentan los nutrientes del suelo, y se evitará el aumento del coste de transformación.
5. Si el producto retenido por el FSIS para una examinación adicional se va a transportar en la MSU a una instalación oficial para la determinación del desecho del producto por un Veterinario de Salud Pública, el establecimiento debe obtener la aprobación del FSIS de los medios utilizados para sujetar la canal y sus partes conforme a 9 CFR 307.2 (h) y 310.3, o 381.77.
6. Los animales exóticos (por ejemplo, bisonte, alce) o aves (por ejemplo, anseriformes migratorias, aves de caza) sacrificadas bajo la inspección federal voluntaria deben cumplir con 9 CFR Parte 352 o Parte 362, respectivamente.

V. Información Adicional

La Red de Asistencia al Procesador de Carne tipo Nicho, patrocinada en parte por la Agencia de Desarrollo Rural del USDA y por el Servicio Cooperativo de Investigación, Educación y Extensión del Estado (CSREES) proporciona adicional información útil para el diseño de una unidad, los asuntos de gestión de la fuerza de trabajo y otra información no regulatoria (consulte http://www.extension.org/pages/Mobile_Slaughter/Processing_Units).

Referencias

1. Federal States Marketing Improvement Program Grant. “Mobile Slaughter Unit for Wyoming. Assessment of Need and Values” Concesión del Programa para la Mejora del Mercadeo en Estados Federales “Unidad de Sacrificio Móvil para Wyoming. Evaluación de las Necesidades y Valores”) 1 de julio de 2004. <http://www.uvm.edu/livestock/meat/WY074.pdf>
2. Simon, Ken. “Is a Mobile Slaughterhouse Coming to Connecticut?” (¿Llegará un Matadero Móvil a Connecticut?) <http://www.workingtheland.com/feature-mobile-slaughterhouse.htm>