

Modernización de la inspección de faena de aves de corral: enmiendas a los requisitos de inspección

¿Cuál es el propósito de esta Guía de cumplimiento?

Esta Guía de cumplimiento contiene información sobre el modo en que los establecimientos que producen aves de corral listas para cocinar (RTC, por sus siglas en inglés) pueden cumplir los nuevos requisitos de enfriamiento mediante la implementación de las antiguas disposiciones reglamentarias de tiempo y temperatura que la normativa final sobre la modernización de inspección de aves de corral eliminó del Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales (Código de Reglamentaciones Federales, por sus siglas en inglés), 381.66 (b) o mediante los procedimientos de tiempo, temperatura y enfriamiento que aprobó el Servicio de Seguridad e Inspección de Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) en virtud del Programa de iniciativas para combatir la *salmonella* (SIP, por sus siglas en inglés). El FSIS considera los antiguos procedimientos y reglamentaciones aprobados en virtud del SIP como “puertos seguros” científicamente validados. Los establecimientos también pueden elegir desarrollar sus propios procedimientos de enfriamiento validados que controlen los niveles de manera eficaz y que impidan la multiplicación de organismos de desechos y bacterias patógenas.

Contexto

El 21 de agosto de 2014, el FSIS publicó una normativa final para modernizar la inspección de la faena de aves de corral (consulte *Modernización de la inspección de faena de aves de corral*), <http://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/00ffa106-f373-437a-9cf3-6417f289bfc2/2011-0012F.pdf?MOD=AJPERES>. La normativa final eliminó los parámetros prescriptivos de tiempo y temperatura para aves de corral RTC y, en su lugar, exige que los establecimientos de aves de corral, distintos de los establecimientos de ráticas, incorporen procedimientos para enfriar aves de corral en su plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, por sus siglas en inglés), sus Procedimientos operativos estándar de saneamiento (SOP de saneamiento, por sus siglas en inglés) u otros programas de requisitos previos. La Agencia publica este material de orientación en el sitio web del FSIS: <http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/regulatory-compliance/compliance-guides-index> y anuncia su disponibilidad a través de la Actualización de componentes del FSIS. Esta Guía de cumplimiento articula el modo en que los establecimientos pueden cumplir los requisitos de enfriamiento. Es importante destacar que esta Guía representa el pensamiento actual sobre este tema y se debe considerar utilizable a partir de esta emisión.

Solicitud de comentarios

El FSIS solicita comentarios sobre este documento de orientación. Todas las personas interesadas pueden enviar comentarios sobre cualquier aspecto de este documento, incluidos, entre otros: contenido, legibilidad, utilidad y accesibilidad. El FSIS actualizará estas pautas en respuesta a cualquier comentario que reciba y según sea necesario para reflejar la información más actual disponible para el FSIS y para las partes interesadas. El período de comentarios será de 60 días.

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

Portal federal de creación de reglamentaciones electrónicas: En este sitio web, se puede escribir comentarios breves directamente en el campo de comentarios de esta página web o adjuntar un archivo para publicar comentarios más extensos. Vaya a <http://www.regulations.gov> y siga las instrucciones en línea de ese sitio para enviar comentarios. Los artículos por correo postal, incluso CD-ROM, y artículos entregados en mano o por medio de un servicio de mensajería, se deben enviar a Docket Clerk, U.S. Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service, Patriots Plaza 3, 1400 Independence Avenue, SW, Mailstop 3782, Room 8-163A, Washington, DC 20250-3700.

Instrucciones: Todos los artículos enviados por correo postal o correo electrónico deben incluir el nombre de la Agencia, FSIS y título del documento: Guía de cumplimiento del FSIS para requisitos de enfriamiento. Los comentarios recibidos se pondrán a disposición para inspección pública y se publicarán sin modificaciones, incluida cualquier información personal en <http://www.regulations.gov>.

Nuevas reglamentaciones en vigencia a partir del 20 de octubre de 2014

Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales, 381.66 (b) (1) (i). Todos los establecimientos oficiales de faena de aves de corral deben asegurarse de que todas las carcasas, partes y menudos se enfrien inmediatamente después de las operaciones de faena a fin de que no se produzcan patógenos, a menos que dichas aves de corral se congelen o cocinen de inmediato en el establecimiento oficial.

Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales, 381.66(b) (1) (ii). Las carcasas y las porciones grandes de aves de corral previamente enfriadas se deben mantener enfriadas para que no se produzcan patógenos, a menos que dichas aves de corral se envasen y congelen de inmediato en el establecimiento oficial.

Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales, 381.66(b) (2). Después de enfriar el producto, el establecimiento debe evitar la producción de patógenos en el producto, en la medida en que este permanezca en el establecimiento.

Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales, 381.66 (b) (3). El establecimiento debe desarrollar, implementar y mantener procedimientos de enfriamiento por escrito para abordar, como mínimo, la posibilidad de que se produzcan patógenos, las condiciones que afecten el enfriamiento de carcasas y el momento en que se complete el proceso de enfriamiento. El establecimiento debe incorporar estos procedimientos en su plan de HACCP, SOP de saneamiento u otro programa de requisitos previos.

Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales, 381.66 (e). El enfriamiento por aire es el método de enfriar carcasas y partes de aves de corral crudas principalmente con aire. Se puede aplicar una intervención antimicrobiana con agua al comienzo del proceso de enfriamiento, siempre y cuando su uso no genere ninguna absorción neta de agua o humedad durante el proceso de enfriamiento. La intervención antimicrobiana inicial puede ocasionar cierta reducción de temperatura en el producto, en la medida en que la mayoría de la supresión de la temperatura se lleve a cabo exclusivamente mediante aire enfriado.

Antiguas disposiciones reglamentarias que se han eliminado y que se pueden seguir para cumplir los nuevos requisitos

Los establecimientos pueden cumplir los nuevos requisitos de enfriamiento mediante la implementación de las antiguas disposiciones de tiempo y temperatura que la normativa final sobre la modernización de inspección de aves de corral eliminó del Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales, 381.66 (b). A continuación, se presentan las antiguas disposiciones reglamentarias que un establecimiento puede seguir implementando para cumplir los requisitos reglamentarios. El FSIS considera que estas disposiciones son “puertos seguros” que cumplirán los nuevos requisitos reglamentarios. Conforme a las nuevas reglamentaciones, los establecimientos que producen aves de corral RTC que decidan usar las antiguas reglamentaciones deben incorporar estos procedimientos en su sistema de HACCP (plan de HACCP, SOP de saneamiento u otros programas de requisitos previos). Estos procedimientos impedirán la producción de patógenos. Al igual que con cualquier otros procedimientos de un plan de HACCP, SOP de saneamiento u otro programa de requisitos previos que trate el tema de los patógenos, también deberán seguir supervisando esos parámetros operativos y mantener documentación que demuestre que están siguiendo estos procedimientos.

Antiguas disposiciones que el FSIS considera puertos seguros:

A. Todas las aves de corral faenadas y evisceradas en el establecimiento oficial se deben enfriar de inmediato después del procesamiento, de modo que la temperatura interna de carcasas y porciones grandes de aves de corral que pesen menos de 4 libras se redujera a 40 °F o menos dentro de las 4 horas de procesamiento; las carcasas que pesen de 4 a 8 libras, dentro de las 6 horas de procesamiento; y las que pesen más de 8 libras, dentro de las 8 horas de procesamiento, a menos que dichas aves de corral se congelen o cocinen inmediatamente en el establecimiento oficial. Una vez enfriadas, las aves de corral para ser envasadas y enviadas se deben almacenar a 40 °F o menos.

B. Durante las operaciones adicionales de procesamiento y envasado, la temperatura interna de las carcasas de aves de corral puede aumentar a 55 °F, siempre que inmediatamente después del envasado, las aves de corral se enfríen a 40 °F o se coloquen en un congelador. Todas las aves de corral que se conserven en el establecimiento envasadas durante más de 24 horas se deben conservar en una habitación a una temperatura de 36 F o menos. Estos tiempos y temperaturas garantizan que no se produzcan bacterias antes de que el envase deje el establecimiento.

C. Solo el hielo producido con agua potable se puede usar para hielo y agua de enfriamiento, con la excepción de que el agua y el hielo utilizados para enfriamiento se pueden reutilizar de acuerdo con el Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales, 416.2(g). Las porciones grandes de carcasas de aves de corral (tal como se define en el Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales, 381.170(b) (22) se pueden enfriar en agua y hielo. El hielo también se debe manipular y almacenar de manera higiénica.

D. El equipo de enfriamiento de aves de corral se debe operar de una manera que cumpla las normas de desempeño aplicables para la reducción de patógenos para productos crudos de aves de corral tal como se establece en el Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales, 381.94 y en las disposiciones del plan de HACCP del establecimiento.

E. Las carcasas y las porciones más grandes de aves de corral previamente enfriadas se deben mantener constantemente a 40 °F o menos hasta que se extraigan de cubas o tanques para envasar de inmediato. Dichos productos se pueden extraer de cubas o tanques antes de ser refrigerados a 40 °F o menos, para ser congelados o refrigerados en el establecimiento oficial. Estos productos no se deben envasar hasta después de haber sido enfriados a 40 °F o menos, excepto cuando se congelen inmediatamente después de envasados en el establecimiento oficial.

F. Los menudos se deben congelar a 40 °F o menos dentro de las dos horas del momento en que se extrajeron de las vísceras no comestibles, excepto que los menudos se refrigeren con la carcasa de la cual se extrajeron, los menudos deben estar sujetos a los mismos tiempos y temperaturas que las carcasas que se describen más arriba en los párrafos A y B. Para refrigerar los menudos, se deben seguir cualquiera de los métodos aceptables de enfriamiento de carcasas de aves de corral.

G. Las prácticas y los procedimientos de lavado, enfriado y escurrido de aves de corral deben ser tales que minimicen la absorción y la retención de agua en el momento de envasado. El establecimiento debe proporcionar balanzas, pesos, dispositivos de identificación y otros suministros necesarios para realizar pruebas de agua.

H. En aves de corral listas para cocinar, enfriadas por aire, la temperatura interna de las carcasas se debe reducir a 40 °F o menos en un plazo de 16 horas.

Exenciones de los procedimientos de enfriado alternativos concedidos en virtud del Programa de iniciativas para combatir la salmonela (SIP)

De acuerdo con la normativa final de Modernización de faena de aves de corral, los establecimientos ya no necesitarán exenciones de las disposiciones reglamentarias del Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales, 381.66 para usar enfoques alternativos para enfriar aves de corral. Los establecimientos a los que se les concedieron exenciones del SIP de las reglamentaciones de tiempo y temperatura pueden utilizar los procedimientos de enfriado alternativos para cumplir los nuevos requisitos reglamentarios. El FSIS considera que los procedimientos alternativos aprobados de acuerdo con las exenciones del SIP se deben validar para impedir la producción de patógenos.

Los establecimientos que produzcan aves de corral RTC que decidan utilizar parámetros operativos alternativos concedidos según el SIP deben incorporar estos procedimientos científicamente validados en su sistema de HACCP (plan de HACCP, SOP de saneamiento u otros programas de requisitos previos). También deberán seguir supervisando esos parámetros operativos.

A continuación, se presentan ejemplos de procedimientos alternativos comunes implementados por establecimientos que participaron en el SIP. Dado que estos procedimientos alternativos han sido validados de acuerdo con el programa de SIP, todos los establecimientos que produzcan aves de corral RTC pueden decidir implementar los procedimientos alternativos e incorporar estos procedimientos científicamente validados en su sistema de HACCP (plan de HACCP, SOP de saneamiento u otros programas de requisitos previos). Estos procedimientos abordarán la producción de patógenos y no se necesita ninguna validación científica adicional. Sin embargo, al igual que con cualquier procedimiento en un plan de HACCP, SOP de saneamiento u otro programa de requisitos previos que trate el tema de los patógenos, los establecimientos deberán documentar que han ejecutado estos procedimientos validados para operar según lo previsto dentro de su establecimiento.

- Procedimientos alternativos para enfriar carcasas de pollos pequeños inmediatamente después del procedimiento de modo que la temperatura interna se reduzca a 44 °F o menos en seis horas en la salida del refrigerador. De acuerdo con estos procedimientos alternativos, la temperatura interna puede aumentar a un máximo de 55 °F durante el procesamiento adicional siempre y cuando inmediatamente después del envasado las aves de corral se coloquen en un refrigerador que rápidamente reduzca la temperatura interna a 44 °F o menos, y que la temperatura se mantenga hasta el envío. Según estos procedimientos, las aves de corral que se conserven envasadas durante más de 24 horas se deben mantener en una habitación a una temperatura de 40 °F o menos y las aves de corral que se envíen envasadas desde el establecimiento se deben mantener y enviar a una temperatura interna de 44 °F o menos.
- Procedimientos de tiempo y temperatura como el límite crítico (CL, por sus siglas en inglés) en el punto crítico de control (CCP, por sus siglas en inglés) para enfriar carcasas de pollos pequeños inmediatamente después del procesamiento de modo que la temperatura interna se reduzca a 45 °F o menos en 16 horas. De acuerdo con este procedimiento alternativo, después del enfriado, la temperatura interna puede aumentar a un máximo de 60 °F durante el procesamiento adicional siempre y cuando inmediatamente después del envasado las aves de corral se coloquen en un refrigerador que rápidamente reduzca la temperatura interna a 45 °F o menos hasta el envío. Según este procedimiento, las aves de corral que se conserven envasadas durante más de 24 horas de deben mantener en una habitación a una temperatura de 36 °F o menos.
- Procedimientos para mantener carcasas y porciones grandes de pollos pequeños previamente enfriados de modo que la temperatura interna sea de 44 °F o menos hasta que se extraigan de cubas y tanques para envasar de inmediato. Dichos productos se pueden extraer de cubas o tanques antes de ser refrigerados a 44 °F o menos, para ser congelados o refrigerados en el establecimiento oficial. Según este procedimiento alternativo, estos productos no se pueden envasar hasta después de haber sido enfriados a 44 °F o menos, excepto cuando se congelen inmediatamente después de envasados en el establecimiento oficial.
- Procedimientos para enfriar menudos, porciones grandes, patas y partes a 44 °F o menos dentro de las 4 horas desde el momento de extraerse de las vísceras no comestibles.