

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

DIRECTIVA DEL FSIS

10,230.4

06 de agosto de
1996

PROGRAMA DE VIGILANCIA DE SALMONELA PARA PRODUCTOS CON HUEVO LÍQUIDOS Y
CONGELADOS

I. PROPÓSITO

Esta directiva brinda a los inspectores información acerca del programa de
vigilancia de salmonela para productos con huevo líquidos y congelados
pasteurizados.

II. CANCELACIÓN

Sección 8.IV.A. del Manual del inspector para productos con huevo con fecha

III. RESERVADO

IV. RESERVADO

V. CATEGORÍAS DE OBTENCIÓN DE MUESTRAS

A. Claras (con o sin ingredientes agregados).

B. Huevos enteros o yemas (con menos del 2 % de ingredientes agregados o sin ingredientes agregados).

C. Huevos enteros (o yemas o mezclas de estas con el 2 % o más de ingredientes agregados que no sean sal ni azúcar).

D. Huevos enteros, o yemas o mezclas de estas (con el 2 % o más de sal o azúcar agregadas).

1037

VI. DISPOSICIONES GENERALES DE OBTENCIÓN DE MUESTRAS

A. La frecuencia de muestreo aumentará o disminuirá en función de los antecedentes que tenga la planta respecto de la producción de productos con resultado negativo para Salmonela.

DISTRIBUCIÓN: Oficinas de Inspección, T/A OPI: Inspectores de Operaciones de Inspección (IO, por sus siglas en inglés)/División de Inspección de Productos de Huevo (EPID, por sus siglas en inglés), Equipo de gestión de la planta, Equipo de gestión de la planta T/A TRA, ABB, PRD, Oficinas de Importación

B. Deberán obtenerse y analizarse por separado cinco muestras

individuales de cada lote. Se considera que un lote es la producción de un día (ciclo de pasteurización separado físicamente) de cada tipo de producto perteneciente a la categoría correspondiente.

C. El producto deberá someterse a muestreo en estado líquido. Si se permite la cocción de un producto de huevo en vez de la pasteurización, el producto cocido deberá ser seleccionado para la obtención de muestras en la frecuencia especificada para la categoría de producto correspondiente.

D. Las muestras deberán extraerse del primer y último producto envasado, de forma aleatoria durante todo el envasado, o una vez que el producto haya sido conservado en el refrigerador o en el congelador.

Además, las muestras deberán extraerse de diferentes tipos de envases.

VII. TASAS DE OBTENCIÓN DE MUESTRAS

La obtención de muestras de cada categoría de producto comenzará en el nivel de frecuencia del 100 %, salvo o hasta que se hayan establecido antecedentes de cumplimiento (60 lotes consecutivos dan negativo para Salmonela). Para cada categoría, se identificará un tipo de producto para la obtención de muestras todos los días de forma rotativa. (No es necesario que todos los productos pertenecientes a una categoría sean sometidos a muestreo todos los días).

Sin antecedentes de cumplimiento para una categoría: cada lote deberá someterse a muestreo hasta que se determine que 60 lotes consecutivos dan negativo para Salmonela.

Nivel 1: 1 lote sometido a muestreo por cada 2 lotes producidos.

Nivel 2: 1 lote sometido a muestreo por cada 4 lotes producidos.

Nivel 3: 1 lote sometido a muestreo por cada 8 lotes producidos. Reducción de la frecuencia de muestreo: a criterio de la planta

1. Para reducir la frecuencia de muestreo del 100 % al nivel 1, 60 lotes consecutivos pertenecientes a una categoría de producto deberán dar negativo para Salmonela.

2. Para reducir la frecuencia de muestreo del nivel 1 al nivel 2, 60 lotes sometidos a muestreo pertenecientes a la categoría de producto deberán dar negativo para Salmonela.

3. Para reducir la frecuencia de muestreo del nivel 2 al nivel 3, 60 lotes sometidos a muestreo pertenecientes a la categoría de producto deberán dar negativo para Salmonela.

NOTA: Las plantas que actualmente realicen la obtención de muestras conforme a uno de los tres niveles de muestreo reducido podrán mantener ese nivel hasta que los resultados de la obtención de muestras indiquen que debe aumentarse la frecuencia de muestreo o que puede reducirse la frecuencia de muestreo.

Medida requerida para lotes positivos para Salmonela

1. Si se determina que un lote da positivo para Salmonela en alguno de los 3 niveles de muestreo reducido, la planta deberá comenzar de inmediato a realizar la obtención de muestras de toda la categoría de producto al 100 %.
2. Una vez que 60 lotes consecutivos de esa categoría de producto den negativo para Salmonela, podrá reanudarse la frecuencia de muestreo en el nivel alcanzado antes de que se determinara el resultado positivo. Sin embargo, si el producto inicialmente identificado como positivo para Salmonela no es sometido a muestreo durante esos 60 lotes consecutivos, el próximo lote producido de ese producto deberá ser sometido a muestreo.
3. Si se determina que 2 lotes pertenecientes a la misma categoría dan positivo para Salmonela en un período de 12 meses, la planta deberá regresar al nivel de muestreo del 100 % para esa categoría. Una vez que se determine que 60 lotes consecutivos no tienen Salmonela, la planta deberá cumplir con los requisitos de nivel 1 y de nivel 2 antes de pasar al nivel 3.

Registros requeridos

Las reglamentaciones exigen que la planta conserve los registros de cada lote de producto producido. Los registros deberán conservarse durante 2 años y deberán estar disponibles para los empleados del Programa cuando se soliciten.

Los registros deberán incluir la siguiente información:

1. Tipo de producto, categoría y número de lote de cada lote producido.
2. Número, peso neto y tipo de envases en cada lote; p. ej., 125 latas de 30 lb; 250 cajas de 30 lb (6 envases de cartón de 5 lb).
3. Para cada lote sometido a muestreo, el número de lote, la fecha de muestreo, la cantidad de muestras obtenidas, la parte del lote del cual se obtuvieron las muestras, es decir, número de envase, número de palé, etc., y nivel de muestreo de esa categoría de producto.
4. Resultados de cada muestra.
5. Nombre y ubicación del laboratorio reconocido que realiza los análisis.

Responsabilidades del inspector

1. Según las instrucciones, examinar periódicamente los registros de la planta para asegurarse de que se sigan los procedimientos de muestreo adecuados.
2. **Garantizar que la planta tome las medidas requeridas cuando se determina que una muestra da positivo para Salmonela.**
3. Iniciar la medida correspondiente si hay indicios de incumplimiento de los requisitos.



[Firma]

Administrador adjunto

Operaciones de inspección

Anexo: Diagrama de flujo de la obtención de muestras de productos con huevo

Anexo

Programa de vigilancia de salmonela para productos con huevo líquidos y congelados

