TABLA DE CONTENIDOS

¿Qué información general sobre *Salmonela* y *Campylobacter* se incluye en esta Directiva? .. 1

¿Cuál es el propósito de esta Directiva?..... 1

¿Cuáles son los puntos claves? 1

¿Qué cancela esta Directiva? 2

¿Cuáles son las definiciones claves de los términos utilizados en esta Directiva?..... 2

¿Qué es un conjunto para *Salmonela*?.....2

¿Qué es la categoría 1?. 2

¿Qué es la categoría 2T?. 2

¿Qué es la categoría 2? 2

¿Qué es la categoría 3? 2

¿Qué es un serotipo de *Salmonela*?.....2

¿Qué es un subtipo de *Salmonela*? 2

¿Qué antecedentes necesito conocer acerca del programa de verificación de *Salmonela* y *Campylobacter*?..... 3

¿Cómo se estableció el programa?.....3

¿Cómo se establecieron las normas de desempeño?. 3

¿Cómo se programan los establecimientos para las pruebas? 3

¿Cuáles son los objetivos estratégicos de la Agencia? 3

¿Qué políticas aclara esta Directiva? 3

¿Cómo debo prepararme para tomar una muestra para *Salmonela* y *Campylobacter*? 5

¿Qué cosas básicas debería hacer o conocer?..... 5

¿Cómo debo actualizar en el PHIS el perfil para la obtención de muestras?.....5

¿Qué procedimientos básicos debería revisar antes de la obtención de muestras? 5

¿Cómo debo pedir los suministros para muestreo? 5

¿Cuáles son mis responsabilidades antes de tomar una muestra? 5

¿Qué debo hacer uno o más días antes de tomar una muestra?.....5

¿Qué debo hacer el día en que se toma una muestra? 6

¿Cómo debo seleccionar una muestra? 7

¿Qué debo comunicar al equipo de gestión del establecimiento?.....7

¿Qué producto debo elegir para someter a muestreo?.....7

¿Con qué frecuencia debo tomar una muestra?.....7

¿Qué debo someter a muestreo si hay varios turnos de producción?.....7

¿Cómo debo realizar la obtención de muestras en carcasas de POLLOS JÓVENES (HC11)? 8

¿Cuáles son las normas de desempeño para pollos jóvenes?..... 8

¿Qué debo someter a muestreo para el programa de verificación de pollos jóvenes? 8

¿Qué significa “pollo joven” a los fines de la obtención de muestras? 8

¿Debo realizar la obtención de muestras en pollos jóvenes exentos por motivos religiosos (aquellos sin la marca de inspección)?. 8

¿Debo realizar la obtención de muestras en productos redirigidos para la fabricación de alimentos para mascotas sin la marca de inspección?. 8

¿Debo realizar la obtención de muestras en productos que posteriormente se procesarán para obtener un producto RTE?. 8

¿Cómo debo prepararme para tomar una muestra de pollos jóvenes? 8

¿Cuándo debo tomar una muestra?. 8

¿Dónde debo tomar una muestra si hay múltiples líneas o enfriadores?.....8

¿Qué debo hacer antes de tomar la muestra? 8

¿Cómo debo tomar la muestra con el método de enjuague de carcasa?..... 9

¿Cómo debo seleccionar y obtener una carcasa para aplicar el método de enjuague?.....9

¿Qué ocurre si es peligroso extraer una carcasa de la línea o si hay intervenciones después del enfriamiento?. 9

¿Cómo debo aplicar el método de enjuague de carcasa?.....9

¿Qué debo hacer con el líquido excedente del enfriador?. 9

¿Cómo debo preparar la muestra para el envío?.....10

¿Cómo debo enviar la muestra?. 10

¿Cómo debo realizar la obtención de muestras en carcasas de PAVOS JÓVENES (HC11)? ... 11

¿Cuáles son las normas de desempeño para pavos jóvenes? 11

¿Qué debo someter a muestreo para el programa de verificación de pavos jóvenes? 11

¿Debo realizar la obtención de muestras en pavos jóvenes exentos por motivos religiosos (aquellos sin la marca de inspección)?. 11

¿Debo realizar la obtención de muestras en productos redirigidos para la fabricación de alimentos para mascotas sin la marca de inspección? 11

¿Debo realizar la obtención de muestras en productos que posteriormente se procesarán para obtener un producto RTE? 11

¿Cómo debo prepararme para tomar una muestra de pavos jóvenes?..... 11

¿Cuándo debo tomar una muestra?. 11

¿Dónde debo tomar una muestra si hay múltiples líneas o enfriadores? 11

¿Qué debo hacer antes de tomar la muestra? 11

¿Cómo debo tomar la muestra con el método de esponjado de carcasa? 12

¿Cómo debo seleccionar y obtener una carcasa para aplicar el método de esponjado?. 12

¿Qué ocurre si es peligroso extraer una carcasa de la línea o si hay intervenciones después del enfriamiento? 12

¿Cómo debo pasar la esponja por la carcasa?. 12

¿Qué debo hacer con el líquido excedente del enfriador?. 12

¿Cómo debo enviar la muestra?. 14

¿Cómo debo realizar la obtención de muestras en CARNE DE RES MOLIDA (HC01)?..... 16

¿Cuáles son las normas de desempeño para carne de res molida? 16

¿Qué debo someter a muestreo para el programa de verificación HC01 de carne de res molida? 16

¿Qué significa “carne de res molida” a los fines de la obtención de muestras?. 16

¿Qué no debo someter a muestreo como carne de res molida en el programa HC01?. 16

¿Debo incluir carne derivada de sistemas de recuperación avanzada de carne (AMR)?. 16

¿Debo realizar la obtención de muestras en carne de res molida con otros ingredientes, como condimentos y saborizantes?. 16

¿Debo realizar la obtención de muestras en productos de carne de res molida que contienen otros condimentos, además de carne de res?.....16

El establecimiento al que estoy asignado elabora menos de 1,000 libras de productos de carne de res cruda molida en un día normal de producción. ¿Debo realizar la obtención de muestras para *Salmonela* conforme al programa HC01 o MT43S?. 16

¿Debo realizar la obtención de muestras en productos redirigidos para la fabricación de alimentos para mascotas sin la marca de inspección?. 16

¿Debo realizar la obtención de muestras en productos que posteriormente se procesarán para obtener un producto RTE?. 16

¿Cómo debo prepararme para tomar una muestra de carne de res molida? 16

¿Cuándo debo tomar una muestra?. 16

¿Dónde debo tomar una muestra si hay múltiples líneas o moledoras? 17

¿Cómo debo tomar la muestra de carne molida? 17

¿Cómo debo seleccionar el producto molido para obtener una muestra?.....17

¿Qué ocurre si es peligroso tomar una muestra antes del envasado?. 17

¿Cómo debo obtener la muestra de carne molida? 17

¿Cómo debo enviar la muestra?. 18

¿Cómo debo enviar mi muestra al laboratorio (TODAS LAS CLASES DE PRODUCTOS)? 19

¿Cómo debo embalar la muestra para evitar que el laboratorio la deseche?..... 19

¿Cómo debo mantener fría la muestra durante el envío? 19

¿Cómo debo evitar que la muestra se congele durante el envío?. 19

¿Cómo debo evitar que la muestra presente pérdidas?.....19

¿Debería enfriar las muestras antes de enviarlas?. 19

¿Qué materiales de envío debo usar?. 19

¿Cómo debo evitar el movimiento de la muestra durante el envío?. 19

¿Cómo debo embalar la muestra para el envío?.....19

¿Qué debo incluir en el formulario de muestreo generado por el PHIS? 19

¿Cómo debo sellar el recipiente de transporte?. 20

¿Cómo debo enviar la muestra para evitar que el laboratorio la deseche?..... 20

¿A qué laboratorio debo enviar la muestra?. 20

¿Qué información debo incluir en el formulario de envío?. 20

¿Qué debo hacer si obtengo una muestra el viernes?. 20

¿Cómo debo mantener la seguridad de la muestra?. 20

¿Qué método de envío debo elegir?. 20

¿Debería realizar la obtención de muestras en producto crudo destinado a producto listo para consumo (RTE)? 21

¿Cuándo no se justifica la obtención de muestras de producto crudo? 21

¿Cuáles son los criterios para excluir al producto crudo de la obtención de muestras?. 21

¿Hay algún ejemplo para explicar los criterios?. 21

¿Cuáles son mis responsabilidades en cuanto a la verificación? 21

¿Qué debo verificar? 21

¿Cómo debo verificar que el establecimiento cumpla con los criterios? 21

¿Qué requisitos de HACCP deberá cumplir el establecimiento para la exclusión?.....21

¿Cómo puedo verificar que se cumplan los requisitos de HACCP? 21

¿Qué no cumpliría los requisitos? 22

¿Qué debo hacer si el establecimiento no cumple con los requisitos?. 22

¿Cuándo debería realizar la obtención de muestras en producto crudo a pesar de que está destinado a producto RTE? 22

¿Cuáles son mis otras responsabilidades? 22

¿Qué debo ingresar en el perfil del PHIS si el establecimiento elabora productos finales RTE y NRTE de una sola clase de producto y no cumple con los criterios para la exclusión de la obtención de muestras de productos crudos? 22

¿Qué debo ingresar en el perfil del PHIS si el establecimiento cumple con los criterios para la exclusión de la obtención de muestras de productos crudos y únicamente elabora productos finales RTE de una sola clase de producto? 22

¿Qué ocurre si determino que el establecimiento cumple con los criterios para la exclusión de la obtención de muestras de productos crudos, pero ya he comenzado a tomar muestras en un conjunto?. 23

¿Qué debo hacer si determino que un establecimiento que anteriormente cumplió con los criterios para la obtención de muestras de productos crudos ya no los cumple?.....23

¿Cómo debo verificar el programa de control de *Salmonela* o *Campylobacter* de un establecimiento? 24

¿A qué debería prestar especial atención cuando revise el programa de control? 24

¿Cuenta el establecimiento con procedimientos diseñados para abordar el control o la supervisión de *Salmonela* en algún programa de su sistema de inocuidad alimentaria?.....24

¿Qué debería considerar si el establecimiento cuenta con procedimientos diseñados para abordar el control de
Salmonela o *Campylobacter*, o hace modificaciones en tales procedimientos? 24

¿Qué datos del establecimiento debería revisar y con qué frecuencia debería revisarlos?. 24

¿Qué tendencias debería buscar en los datos del establecimiento?.....25

¿Cuáles son algunos ejemplos de hallazgos que no constituyen incumplimientos que debería analizar con el equipo de gestión del establecimiento?. 25

¿Qué debería hacer si tengo preguntas sobre el diseño del programa del establecimiento, el modo en que el establecimiento obtiene o analiza los datos o las tendencias de desarrollo?. 25

¿Qué debería hacer si el establecimiento altera sustancial o temporalmente su proceso de control de *Salmonela* o *Campylobacter*?..... 25

¿Cuáles son algunos ejemplos de cambios del establecimiento en su proceso de control?. 25

¿Qué debería verificar si un establecimiento hace cambios en su sistema de inocuidad alimentaria durante las pruebas *de verificación de Salmonela* del FSIS o después de tales pruebas?.....26

¿Cuáles son algunos ejemplos de cambios respecto de los cuales debería adoptar medidas? 26

¿Cuáles son algunos ejemplos de cambios que generalmente no requieren medidas? 26

¿Qué medidas debo adoptar si hay algún cambio que no está respaldado? 26

¿Cómo puedo solicitar la obtención de muestras de seguimiento cuando hay algún cambio no fundamentado? 26

¿Qué información debería incluir al solicitar un conjunto de seguimiento cuando hay algún cambio no fundamentado? 27

¿Cómo y cuándo sabré si me conceden la solicitud para un conjunto de seguimiento?. 27

¿Qué sucede si solicito un conjunto de seguimiento mientras aún sigue en curso un conjunto de verificación?. 27

¿Qué debería considerar si el establecimiento no participa en el SIP? 27

¿Debería documentar mis hallazgos en un NR?. 27

¿Se realizará una FSA cuando haya un cambio no fundamentado?. 27

¿Cómo se informarán los resultados de *Salmonela* y *Campylobacter*? 28

¿Cómo se informarán los resultados de cada muestra? 28

¿Qué se informará de inmediato cuando se finalice un conjunto? 28

¿Cómo se distribuirá el “informe de conjunto finalizado”?. 28

¿Debo emitir un NR cuando no se apruebe un conjunto de verificación de *Salmonela* o *Campylobacter*?.....28

¿Qué se informará en la carta de “finalización del conjunto” (EOS)? 28

¿Qué información se incluirá en la carta de EOS? 28

¿Hay información adicional disponible para proporcionarle al establecimiento? 28

¿Cuál es la importancia de informar los subtipos de *Salmonela*?. 29

¿Significa automáticamente la presencia de un subtipo que el producto ha causado enfermedades?. 29

¿Dónde puedo encontrar los diversos datos en la carta?.....29

El último conjunto finalizó hace varias semanas. ¿Por qué el establecimiento no ha recibido una carta de EOS?..29

¿Cómo debo comunicar al establecimiento los asuntos relacionados con el control de *Salmonela* y *Campylobacter*? 30

¿Cuándo debería mantener conversaciones con el equipo de gestión del establecimiento?. 30

¿Qué información debería analizar con el equipo de gestión del establecimiento?. 30

¿Qué información específica debería proporcionarle al establecimiento?..... 30

¿Cómo debo analizar una carta de EOS con el equipo de gestión del establecimiento? 30

¿Cómo debo documentar mi reunión con el equipo de gestión del establecimiento?. 30

¿Cómo se asegurará la Agencia de que esta Directiva sea eficaz? 31

ANEXOS

ANEXO 1: CÓMO PONERSE LOS GUANTES ESTÉRILES 33

ANEXO 2: CÓMO PREPARAR LA ESPONJA Y LA PLANTILLA PARA LA OBTENCIÓN DE MUESTRAS 35

ANEXO 3: CÓMO APLICAR EL MÉTODO DE ESPONJADO DE CARCASA/CANAL (GENERALIDADES) 37

ANEXO 4: CÓMO APLICAR EL MÉTODO DE ENJUAGUE DE CARCASA DE POLLO JOVEN 40

ANEXO 5: CÓMO APLICAR EL MÉTODO DE ESPONJADO DE CARCASA DE PAVO JOVEN 44

ANEXO 6: CÓMO APLICAR EL MÉTODO DE ESPONJADO DE CANAL DE RES..... 50

ANEXO 7: CÓMO APLICAR EL MÉTODO DE ESPONJADO DE CANAL DE CERDO 54

ANEXO 8: CÓMO OBTENER UNA MUESTRA DE PRODUCTO MOLIDO (CARNE DE RES, POLLO O PAVO) (HC01) 59

ANEXO 9: MODELO DE CARTA DE FINALIZACIÓN DEL CONJUNTO 62

DIRECTIVA DEL FSIS	10,250.1	20 de septiembre de 2013

PROGRAMA DE VERIFICACIÓN DE SALMONELA Y *CAMPYLOBACTER* PARA PRODUCTOS DE CARNES Y AVES DE CORRAL CRUDOS

CAPÍTULO I: GENERALIDADES

I. PROPÓSITO

La presente directiva incorpora en un documento todas las instrucciones que el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) ha emitido para el personal del programa de inspección (IPP, por sus siglas en inglés) respecto de las actividades de verificación de *Salmonela* y *Campylobacter* para productos de carnes y de aves de corral crudos. En la actualidad, esta directiva no incluye instrucciones de muestreo para las siguientes clases de productos: novillos o vaquillonas, vacas o toros, pollo molido (HC01), pavo molido (HC01) y cerdos de mercado. Actualmente, el FSIS no realiza muestreos ni pruebas para *Salmonela* en novillos o vaquillonas, vacas o toros, o cerdos de mercado. Los procedimientos de muestreo en canales de ganado y cerdo se incluyen como anexos de esta directiva en caso de que sean necesarios para fines especiales. El FSIS realiza muestreos y pruebas para *Salmonela* y *Campylobacter* en productos de pollo y pavo molido o triturado. El FSIS ha incluido instrucciones relativas a tales productos en diversos avisos. Como se ha anunciado en el *Registro Federal*, el FSIS pretende desarrollar nuevas normas de desempeño (*Salmonela* y *Campylobacter*) para productos de pollo y pavo molido o triturado no listos para consumo (NRTE, por sus siglas en inglés) (consulte el Volumen 77 del Registro Federal, página 72686).

PUNTOS CLAVES:

- *Obtención de muestras en clases de productos crudos para las pruebas de verificación de Salmonela y Campylobacter realizadas por el FSIS.*

- *Obtención de muestras en establecimientos de bajo volumen.*

- *Exclusión de un establecimiento de las pruebas de verificación cuando todos los productos elaborados estén destinados a producto listo para consumo (RTE, por sus siglas en inglés).*

- *Revisión de los datos obtenidos a partir de los programas que utilizan los establecimientos para controlar o supervisar la Salmonela en clases de productos crudos.*

- *Solicitud de la programación expeditiva de la obtención de muestras de verificación de Salmonela realizado por el FSIS cuando un establecimiento haya alterado sustancialmente su sistema de inocuidad alimentaria o haya modificado temporalmente su proceso sin la validación correspondiente en el plan de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP, por sus siglas en inglés) durante la obtención de muestras del FSIS o después de este.*

- *Revisión de las cartas de finalización del conjunto (EOS, por sus siglas en inglés) del establecimiento, para comprender y evaluar los resultados de las pruebas.*

II. CANCELACIÓN

Directiva del FSIS 10,230.5, Enmienda 1, con fecha 4 de febrero de 1998, Guía autodidáctica para la obtención de muestras de productos de carnes y de aves de corral crudos para análisis de *Salmonela*.

Aviso del FSIS 19-13, con fecha 12 de marzo de 2013, Obtención de muestras en establecimientos de carne de res cruda molida con bajo volumen de producción para detectar *Salmonela*.

Aviso del FSIS 23-13, con fecha 22 de marzo de 2013, Producto crudo destinado a producto listo para consumo excluido de las *pruebas para Salmonela*.

Aviso del FSIS 54-12, con fecha 11 de septiembre de 2012, Normas de desempeño para *Salmonela* y *Campylobacter* en carcasas enfriadas en establecimientos de faena de pollos y pavos jóvenes.

Aviso del FSIS 57-12, con fecha 14 de septiembre de 2012, Elegibilidad para la obtención de muestras en carcasas de pollos jóvenes.

Aviso del FSIS 66-12, con fecha 24 de octubre de 2012, Medidas que deben adoptarse cuando un establecimiento altere sustancial o temporalmente su proceso de control de *Salmonela*.

III. *SALMONELA* Y CATEGORÍAS

Conjunto para Salmonela: Cantidad determinada de muestras tomadas en días de producción consecutivos, para evaluar el control del proceso de un establecimiento. Esa cantidad varía según la clase de producto.

Categoría 1. Control constante del proceso: Establecimientos con un porcentaje de resultados positivos para *Salmonela* en las muestras obtenidas y analizadas por el FSIS equivalente al 50 % o menos de la norma de desempeño en los dos últimos conjuntos de muestras finalizados.

Categoría 2T. Control variable del proceso, pero en transición a un control constante del proceso: Establecimientos con un porcentaje de resultados positivos para Salmonela en las muestras obtenidas y analizadas por el FSIS equivalente al 50 % o menos de la norma de desempeño en el último conjunto de muestras finalizado, pero superior al 50 % de la norma de desempeño en el conjunto de muestras finalizado anteriormente.

Categoría 2. Control variable del proceso: Establecimientos con un porcentaje de resultados positivos para *Salmonela* en las muestras obtenidas y analizadas por el FSIS que está por encima del 50 %, pero sin superar la norma de desempeño en el último conjunto de muestras finalizado.

Categoría 3. Control sumamente variable del proceso: Establecimientos con un porcentaje de resultados positivos para *Salmonela* en las muestras obtenidas y analizadas por el FSIS que supera la norma de desempeño en el último conjunto de muestras finalizado.

Serotipo de Salmonela: Grupo o subespecies de microorganismos bacterianos de *Salmonela* estrechamente relacionados, distinguidos por un conjunto característico de antígenos de estructuras celulares.

Subtipo de Salmonela: Incluye el serotipo de la cepa de muestra, el patrón de electroforesis en gel de campo pulsado (PFGE, por sus siglas en inglés) y el perfil de resistencia antimicrobiana.

NOTA: Una vez que se haya realizado la obtención de muestras para dos conjuntos completos en el 90 % de los establecimientos de pollos jóvenes elegibles, la Agencia considerará establecer los establecimientos de categoría 1, 2 y 3 para *Campylobacter* conforme a la nueva norma de

desempeño (distinta de la para *Salmonela*) y considerará publicar los establecimientos de categoría 2 y 3 (consulte el Volumen 75 del Registro Federal, página 27291). El FSIS anunció que, una vez realizado la obtención de muestras para dos conjuntos completos en el 90 % de los establecimiento de pavos jóvenes, la Agencia publicará en su sitio web los nombres de los establecimientos que no cumplan con la norma en el último conjunto (consulte el Volumen 75 del Registro Federal, página 27292).

IV. ANTECEDENTES

A. En 1996, el FSIS estableció el programa de verificación de *Salmonela* como parte de la Normativa final *Reducción de patógenos/sistemas de análisis de peligros y de puntos críticos de control (PR/HACCP, por sus siglas en inglés)* (Volumen 61 del Registro Federal, página 38806). Conforme a dicho programa, el FSIS evalúa el desempeño y los controles de la industria para reducir *la contaminación con Salmonela* en productos de carnes y de aves de corral crudos.

B. La Normativa final PR/HACCP estableció las normas de desempeño para *Salmonela* en determinas clases de productos en función de los estudios nacionales de referencia que se llevaron a cabo antes de su implementación. Desde ese momento, el FSIS ha publicado una serie de avisos del *Registro Federal* y ha establecido normas de desempeño revisadas para determinadas clases de productos. La Agencia continúa trabajando activamente para revisar que tales normas de desempeño cumplan con los objetivos en materia de salud pública.

C. Cada mes, el FSIS programa alrededor de 75 conjuntos de muestras de verificación de *Salmonela*. Se utiliza el algoritmo de programación para asignar los recursos de muestreo, para lo cual se priorizan las pruebas de los establecimientos de categoría 3, luego las pruebas de los establecimientos de categoría 2 (incluidos los establecimientos de categoría 2T) y, por último, las pruebas de los establecimientos de categoría 1. El algoritmo de programación también considera qué clase de producto elabora el establecimiento, y se priorizan las pruebas en establecimientos de pollos jóvenes y, luego, en establecimientos que elaboran otras clases de productos crudos en orden descendente según la prioridad actual de la Agencia. Por último, el algoritmo de programación prioriza las pruebas en establecimientos con cantidades superiores a las esperadas de cepas con serotipos de *Salmonela* que causan con frecuencia enfermedades en seres humanos (es decir, conjuntos que superan el percentil 75 para tales serotipos, por clase de producto). Los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés) definen los serotipos humanos frecuentes que son motivo de preocupación para la salud pública como los 20 principales serotipos de *Salmonela* de origen humano informados a los CDC, mediante el Sistema de Información de Laboratorio de Salud Pública. Dicha lista se actualiza todos los años (la última actualización corresponde al año 2011) y se puede encontrar en: http://www.cdc.gov/ncezid/dfwed/PDFs/salmonella-annual-report-2011-508c.pdf. Hay una descripción más detallada del algoritmo y de los criterios de programación del FSIS disponible en: *Funciones* del algoritmo de programación relativo a Salmonela.

D. La Agencia tiene dos objetivos estratégicos (medidas de desempeño corporativo) que están relacionados con la
Salmonela:

1. La “medida relativa a todas las enfermedades”. Esta medida registra y establece objetivos trimestrales para reducir el total de enfermedades causadas por tres patógenos (*Salmonela*, *E. coli* O157:H7 y *Listeria monocytogenes*) atribuidos a los productos regulados por el FSIS. Esta medida pretende ayudar a la Agencia a cumplir con los objetivos de Personas saludables 2020.

2. El porcentaje de establecimientos de pollos jóvenes que cumplen con la nueva norma de desempeño para *Salmonela*. Esta medida también se registra de manera trimestral.

E. El FSIS ha emitido una serie de directivas y avisos que detallan políticas e instrucciones sobre *Salmonela* y *Campylobacter*. La presente directiva consolida varias de esas emisiones en una sola directiva. Además, el FSIS realizó una serie de análisis sobre la implementación de las instrucciones existentes en el campo. En función de dicho análisis, el FSIS aclara diversas

cuestiones en esta directiva; por ejemplo:

1. Instrucciones de muestreo actualizadas para aclarar que:

   a. El IPP deberá notificar al equipo de gestión del establecimiento antes de tomar una muestra.

   b. Como máximo, se deberá programar la obtención de una muestra para *Salmonela* o *Campylobacter* por día de producción con varios turnos.

c. El producto de aves de corral exento por motivos religiosos no estará sujeto a muestreo.

d. El producto molido con mezcla de condimentos no será elegible para la obtención de muestras conforme al código HC01.

e. Toda muestra que sea seleccionada al azar a lo largo de los turnos, pero que se obtenga una vez que el retiro de FedEx ya no esté disponible, podrá conservarse refrigerada durante la noche y enviarse al día siguiente, y el laboratorio no la desechará.

2. Información sobre las normas de desempeño vigentes para pollos jóvenes y pavos jóvenes.

3. Instrucciones actualizadas sobre cómo determinar si una clase de producto está exenta de la obtención de muestras porque el establecimiento envía la totalidad de ese tipo de producto a otro establecimiento federal para que se elabore producto RTE.

CAPÍTULO II: PREPARACIÓN PARA REALIZAR LA OBTENCIÓN DE MUESTRAS EN EL PRODUCTO CRUDO PARA LAS PRUEBAS DE VERIFICACIÓN DE *SALMONELA* Y *CAMPYLOBACTER*

I. POLÍTICAS GENERALES SOBRE EL MUESTREO

A. El IPP deberá actualizar periódicamente los volúmenes de producto en el Sistema de Información de Salud Pública (PHIS, por sus siglas en inglés) para asegurarse de que toda la información sea precisa (consulte la **Directiva del FSIS 5300.1**, *Gestión del perfil del establecimiento en el Sistema de Información de Salud Pública).*

B. Antes de la obtención de muestras, el IPP deberá familiarizarse con lo siguiente:

1. La obtención de muestras al azar, que puede incluir la utilización de tablas de números aleatorios, la extracción de tarjetas o la utilización de números aleatorios generados por computadora.

2. Las técnicas asépticas para la obtención de muestras. En términos generales, los organismos extraños presentes en el entorno, manos, ropa, recipientes de muestras y dispositivos para la obtención de muestras pueden dar lugar a resultados analíticos erróneos. Es necesario cumplir requisitos estrictos para el análisis microbiológico; por lo tanto, es fundamental aplicar técnicas asépticas para la obtención de muestras y utilizar equipos limpios y desinfectados.

3. Los pasos para la toma de muestras correspondientes a la clase de producto que se someterá a muestreo. La Agencia tiene un programa de verificación de *Salmonela* y normas de desempeño asociadas para pollos jóvenes (YC, por sus siglas en inglés) —consulte el Capítulo III—, pavos jóvenes (YT, por sus siglas en inglés) —consulte el Capítulo IV— y carne de res molida (GB, por sus siglas en inglés) —consulte el Capítulo V. Además, la Agencia ha establecido normas de desempeño para *Campylobacter* para YC e YT que están verificadas con la misma muestra que se utiliza para *Salmonela*. Cada una de estas clases de productos tiene una metodología de muestreo específica con la que el IPP deberá familiarizarse antes de realizar la obtención de muestras en una clase en particular.

II. PEDIDO DE LOS SUMINISTROS PARA MUESTREO

El IPP deberá solicitar los suministros para muestreo, al menos, 72 horas antes de que comience la obtención de muestras. Las solicitudes de suministros para muestreo para las pruebas de verificación de *Salmonela* y *Campylobacter* deberán enviarse a través del PHIS, que asignará automáticamente el pedido de suministros al laboratorio del FSIS correspondiente.

III. RESPONSABILIDADES DEL IPP

A. Uno o más días antes de la obtención de muestras, el IPP deberá hacer lo siguiente:

1. Designar un área para preparar y reunir los suministros para muestreo. Será conveniente disponer de un carro de acero inoxidable con ruedas cuando se lleve a cabo el procedimiento de obtención de muestras. Podría ser útil llevar un organizador con asa al lugar de muestreo para transportar los suministros y apoyar las bolsas de muestras en las que el IPP añadirá las soluciones estériles.

2. Abrir el recipiente de transporte y controlar para asegurarse de que incluya todos los suministros necesarios para la obtención de muestras. Retirar los suministros del recipiente. Estos podrán almacenarse en la oficina del gobierno.

3. Controlar el recipiente de agua de peptona tamponada (BPW, por sus siglas en inglés) para comprobar que el contenido no tenga partículas ni esté turbio o sucio. Usar solamente BPW transparente. Colocar el BPW en un refrigerador seguro al recibirla para enfriarla previamente. Los recipientes de BPW defectuosa deberán marcarse claramente como “mal” y devolverse al laboratorio proveedor. (Si se realizará la obtención de muestras en producto triturado, no se requerirá BPW).

4. Colocar los paquetes de gel refrigerante en el congelador.

5. Colocar el recipiente de transporte abierto en el enfriador/refrigerador para enfriarlo previamente.

B. El día de la obtención de muestras, el IPP deberá hacer lo siguiente:

1. Reunir el Formulario de solicitud de análisis de muestra del PHIS correspondiente para el producto que se someterá a muestreo (Formulario 8000-18 u 8000-19); los suministros generales para obtener las muestras (p. ej., bolsas para obtener muestras, guantes estériles); y los materiales específicos para el tipo de muestra que se obtendrá (p. ej., plantillas y esponjas para tomar muestras en carcasas de pavo, o bolsas Whirl-Pak™ o anillos estériles para producto molido).

2. Obtener la solución desinfectante, de ser necesario.

3. Retirar el correspondiente recipiente de BPW del refrigerador/enfriador. Usar solamente el BPW enfriada previamente cuando se realice la obtención de muestras.

4. Asegurarse de tener todos los suministros para muestreo a la mano y fácilmente disponibles antes de comenzar con la obtención de muestras.

5. Desinfectar el carro, el organizador con asa[1] u otras superficies designadas como áreas de trabajo, para lo cual se deberá pasar un paño o una toalla de papel limpios desechables empapados con una solución recién preparada de 500 partes por millón (ppm) de hipoclorito de sodio (hipoclorito de sodio al 0.05 %) u otra solución desinfectante aprobada que proporcione la concentración de cloro equivalente disponible. Si el IPP usa una solución de hipoclorito de sodio, deberá prepararla justo antes de usarla, ya que su concentración disminuye según pasa el tiempo. Para preparar la solución, el IPP deberá añadir 2 a 4 oz de hipoclorito de sodio (Purex® o su equivalente)[1] en un galón (128 oz) de agua potable. Esto permitirá obtener una concentración de 500 a 1000 ppm de hipoclorito. No deberá haber líquido acumulado sobre las superficies del área de trabajo antes de colocar sobre ellas los suministros para muestreo o los envases de productos.

[1]El IPP podrá comprar un organizador con asa de plástico y blanqueador Purex®, de ser necesario. Se podrá obtener el reembolso de tales gastos si se presenta un cupón de viaje o un Formulario estándar 1164.

6. Lavarse y frotarse las manos hasta la mitad del antebrazo antes de iniciar el procedimiento de obtención de muestras como tal. Usar jabón para manos antibacteriano. Secarse las manos con toallas de papel desechables. El efecto abrasivo del papel ayudará a eliminar las bacterias adicionales.

7. Usar guantes estériles mientras se obtengan las muestras (consulte el Anexo 1: Cómo ponerse los guantes estériles). Los únicos elementos que deberían entrar en contacto con la superficie externa del guante estéril, puesto en la mano que se usa para realizar la obtención de muestras, son la muestra que se obtiene, el utensilio estéril para muestreo (p. ej., la esponja de muestras) y la plantilla, cuando se utilice. Se deberá recordar que las superficies externas del recipiente de muestras no son estériles.

IV. SELECCIÓN DE LA MUESTRA

A. El IPP deberá notificar al equipo de gestión del establecimiento oficial justo antes de obtener cada muestra que se obtendrá una muestra de rutina para *Salmonela* o *Campylobacter* como parte de un conjunto.

B. El IPP deberá emplear un método para seleccionar al azar el producto específico para la obtención de muestras. Es muy importante que todos los turnos, los rieles, los enfriadores, los congeladores y las moledoras tengan las mismas oportunidades de ser seleccionados para la obtención de muestras (consulte la sección I.B.1 de este Capítulo).

C. El IPP deberá obtener una muestra cada día en que el establecimiento elabore el producto indicado en la tarea de muestreo que figura en la barra de tareas del IPP en el PHIS, salvo que se disponga otra cosa.

D. El IPP deberá obtener muestras representativas de todos los turnos de producción como parte de la finalización del conjunto completo. No será necesario asegurarse de que se obtengan proporciones iguales de muestras de cada turno de producción. Como máximo, se deberá programar la obtención de UNA muestra por día de producción con varios turnos. El inspector a cargo (IIC, por sus siglas en inglés) deberá coordinar las tareas de obtención y envío de muestras que tengan lugar durante diferentes turnos.

CAPÍTULO III: PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO PARA *SALMONELA* Y *CAMPYLOBACTER* EN POLLOS JÓVENES (CARCASA; HC11)

I. NORMAS DE DESEMPEÑO

Clase de producto	Patógeno	Norma de desempeño	Cantidad de muestras analizadas	Método de muestreo	Cantidad máxima de resultados positivos para satisfacer la norma	Norma revisada implementada
Pollos jóvenes (carcasa)	*Salmonela*	7.5 %	51	100 ml de enjuague de BPW	5	1 de julio de 2011
	Campylobacter	10.4 %			8	

II. ELEGIBILIDAD DEL PRODUCTO PARA LA OBTENCIÓN DE MUESTRAS

A. Las carcasas de “gallinas silvestres Rock Cornish” (también denominadas “gallinas silvestres Cornish” o “polluelas”), “pollos de engorde”, “pollos para freír” y “pollos para rostizar” (también denominados “pollos para asar”), tal como se describe en el Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales , parte 381.170(a), están incluidas en la clase de producto “pollo joven” y deberán someterse a muestreo para *Salmonela* y *Campylobacter*. Otras clases de productos de pollo —capón, gallina, ave de corral, pollo para hornear o pollo para estofar, y gallo o pollo adulto— no están sujetas a las pruebas de verificación del FSIS.

B. El FSIS no obtendrá muestras de pollos o productos de pollo elaborados conforme a la exención religiosa y que no tengan la marca de inspección, ni las analizará para detectar *Salmonela* y *Campylobacter*. Las aves de corral exentas por motivos religiosos se considerarán un producto único que no estaba incluido en los estudios de referencia de los cuales derivaron las normas de desempeño para *Salmonela* y *Campylobacter*.

C. Los productos de cualquier clase de producto redirigidos para la fabricación de alimentos para mascotas sin la marca de inspección no estarán sujetos a la obtención de muestras del FSIS para *Salmonela* o *Campylobacter*.

D. Un establecimiento estará excluido de la obtención de muestras cuando procese todo el producto de una clase de producto para obtener producto RTE o traslade todo el producto de una clase de producto a otro establecimiento oficial inspeccionado por el gobierno para que se someta a procesamiento adicional y se obtenga un producto RTE (consulte el Capítulo VII: Producto crudo destinado a producto listo para consumo excluido de las pruebas para *Salmonela*).

III. PREPARACIÓN PARA OBTENER UNA MUESTRA

A. El IPP deberá seleccionar el momento en el que obtendrá la muestra. Deberá determinar los horarios en que las carcasas enfriadas estarán disponibles al final de la línea de goteo o en el último punto fácilmente accesible antes del envasado o corte (o el equivalente en las operaciones de enfriamiento por aire o de deshuese en caliente) y, luego, seleccionar al azar el momento dentro del plazo para la obtención de la muestra.

B. El IPP deberá seleccionar el enfriador o la línea de donde obtendrá la muestra. Si hay más de un sistema de enfriador en funcionamiento en el momento de la obtención de la muestra, el IPP deberá seleccionar al azar el tanque de enfriamiento del cual obtendrá la muestra. El IPP deberá determinar el punto seguro y adecuado del cual obtendrá la unidad de muestra. Para las carcasas deshuesadas en caliente, el IPP deberá determinar la línea al azar.

C. El IPP deberá aplicar técnicas asépticas y realizar los siguientes procedimientos paso a paso:

1. Lavarse y desinfectarse las manos.

2. Desinfectar las superficies de trabajo (las superficies que entrarán en contacto con los suministros *mientras se estén reuniendo*).

3. Reunir los suministros.

4. Etiquetar el recipiente de muestras.

5. Lavarse y desinfectarse las manos nuevamente.

6. Llevar los suministros al lugar de muestreo.

7. Desinfectar las superficies de trabajo (las superficies que entrarán en contacto con los suministros *durante la obtención de muestras*).

8. Disponer los suministros.

9. Abrir la bolsa estéril grande.

10. Ponerse los guantes estériles (consulte el Anexo 1: Cómo ponerse los guantes estériles).

IV. OBTENCIÓN DE LA MUESTRA (ENJUAGUE DE CARCASA)

A. En el momento elegido, el IPP deberá seleccionar al azar una carcasa en el área de aplicaciones después del enfriamiento, una vez que se hayan aplicado todas las intervenciones y que haya transcurrido el tiempo de goteo suficiente para evitar la dilución de la muestra. El IPP deberá seleccionar una carcasa y, luego, contar hacia atrás o hacia adelante 5 carcasas y seleccionar la siguiente carcasa para la obtención de muestras (a fin de evitar todo posible sesgo durante la selección). Si la sexta carcasa no es un ave entera (p. ej.,sin cortar, con o sin cogote), contar hacia atrás o hacia adelante otras 5 carcasas para la selección de la muestra. Repetir hasta que se disponga de una carcasa entera.

B. En establecimientos en los que la ubicación final de la línea de goteo hace que resulte peligroso para el IPP retirar una carcasa de una línea en movimiento, el IPP deberá extraer la muestra a la salida del enfriador, directamente de la cinta transportadora. Si el establecimiento ha alterado temporalmente la ubicación de su intervención antimicrobiana final habitual debido a un evento imprevisto (p. ej., funcionamiento defectuoso de un equipo), el IPP deberá seleccionar una carcasa después del nuevo paso de intervención. (Consulte también el Capítulo VIII, sección II. Medidas que deben adoptarse cuando un establecimiento altere sustancial o temporalmente su proceso de control de *Salmonela* o *Campylobacter*).

C. El IPP deberá enjuagar la carcasa con BPW (consulte el Anexo 4: Cómo aplicar el método de enjuague de carcasa de pollo joven).

D. El IPP deberá tomar la carcasa seleccionada al azar y dejar drenar el líquido excedente sin contaminar los elementos estériles.

NOTA: En general, el tiempo de goteo de 1 minuto es suficiente. Durante ese tiempo, el IPP deberá tener cuidado para evitar la contaminación cruzada.

Luego, el IPP deberá realizar los siguientes procedimientos paso a paso:

1. Colocar la carcasa en la bolsa (el cogote primero).

2. Colocar la bolsa con la carcasa sobre la superficie plana desinfectada.

3. Abrir el recipiente de BPW y verter el BPW en la bolsa, dentro de la cavidad de la carcasa.

4. Manipular la piel floja del cogote y colocarla sobre los huesos del cogote. (Hacer eso a través de la bolsa).

5. Extraer el aire excedente de la bolsa, retorcer el extremo superior y doblarlo para cerrar la bolsa.

6. Mezclar el BPW por toda la cavidad de la carcasa y por fuera de la carcasa durante un minuto.

7. Colocar la bolsa con el pollo sobre la superficie plana desinfectada, con el extremo superior de la bolsa orientado hacia arriba.

E. El IPP deberá preparar la muestra para el envío. Es aceptable quitarse los guantes en este momento; sin embargo, el IPP deberá continuar trabajando de manera aséptica y realizar los siguientes procedimientos paso a paso:

1. Quitar la tapa a rosca del recipiente estéril de muestras y colocarla en la bolsa estéril resellable pequeña.

2. Abrir la bolsa grande con el pollo y verter 100 ml de BPW dentro del recipiente estéril de muestras.

3. Retirar la tapa a rosca de la bolsa resellable pequeña y cerrar el recipiente de muestras. Asegurarse de que la tapa esté bien roscada, pero no ajustarla demasiado.

4. Colocar el recipiente de muestras en la bolsa resellable pequeña, extraer el aire excedente y sellar la bolsa.

5. Desechar el líquido restante.

6. Devolver el pollo al tanque de enfriamiento o al lugar donde se seleccionó.

F. Ahora la muestra está completa. Seguir las instrucciones de almacenamiento y envío brindadas en el Capítulo VI: Envío de la muestra obtenida.

CAPÍTULO IV: PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO PARA *SALMONELA* Y *CAMPYLOBACTER* EN PAVOS JÓVENES (CARCASA; HC11)

I. NORMAS DE DESEMPEÑO

Clase de producto	Patógeno	Norma de desempeño	Cantidad de muestras analizadas	Método de muestreo	Cantidad máxima de resultados positivos para satisfacer la norma	Norma revisada implementada
Pavos jóvenes (carcasa)	*Salmonela*	1.7 %	56	Obtención de muestras del área de dorso y muslo: 50 cm^2 de cada una con una esponja de celulosa hidratada con BPW	4	1 de julio de 2011
	Campylobacter	0.79 %			3	

II. ELEGIBILIDAD DEL PRODUCTO PARA LA OBTENCIÓN DE MUESTRAS

A. El FSIS no obtendrá muestras de pavos o productos de pavo elaborados conforme a la exención religiosa y que no tengan la marca de inspección, ni las analizará para detectar *Salmonela* y *Campylobacter*. Las aves de corral exentas por motivos religiosos se considerarán un producto único que no estaba incluido en los estudios de referencia de los cuales derivaron las normas de desempeño para *Salmonela* y *Campylobacter*.

B. Los productos de cualquier clase de producto redirigidos para la fabricación de alimentos para mascotas sin la marca de inspección no estarán sujetos a la obtención de muestras del FSIS.

C. Un establecimiento estará excluido de la obtención de muestras cuando procese todo el producto de una clase de producto para obtener producto RTE o traslade todo el producto de una clase de producto a otro establecimiento oficial inspeccionado por el gobierno para que se someta a procesamiento adicional y se obtenga un producto RTE (consulte el Capítulo VII: Producto crudo destinado a producto listo para consumo excluido de las pruebas para *Salmonela*).

III. PREPARACIÓN PARA OBTENER UNA MUESTRA

A. El IPP deberá seleccionar el momento en el que obtendrá la muestra. Deberá determinar los horarios en que las carcasas enfriadas estarán disponibles al final de la línea de goteo o en el último punto fácilmente accesible antes del envasado o corte (o el equivalente en las operaciones de enfriamiento por aire) y, luego, seleccionar al azar el momento dentro del plazo para la obtención de

la muestra.

B. El IPP deberá seleccionar el enfriador o la línea de donde obtendrá la muestra. Si hay más de un sistema de enfriador en funcionamiento en el momento de la obtención de la muestra, el IPP deberá seleccionar al azar el tanque de enfriamiento del cual obtendrá la muestra. El IPP deberá determinar el punto seguro y adecuado del cual obtendrá la unidad de muestra. Para las carcasas deshuesadas en caliente, el IPP deberá determinar la línea al azar.

C. El IPP deberá aplicar técnicas asépticas y realizar los siguientes procedimientos paso a paso:

1. Lavarse y desinfectarse las manos.

2. Desinfectar las superficies de trabajo (las superficies que entrarán en contacto con los suministros *mientras se estén reuniendo*).

3. Reunir los suministros.

4. Asegurarse de que una de las bolsas de la esponja se etiquete con una “S” y la otra, con una “C”.

5. Lavarse y desinfectarse las manos nuevamente.

6. Llevar los suministros al lugar de muestreo.

7. Desinfectar las superficies de trabajo (las superficies que entrarán en contacto con los suministros *durante la obtención de muestras*).

8. Disponer toallas absorbentes o una rejilla desinfectada sobre la superficie de trabajo para evitar que la carcasa se resbale.

9. Disponer los suministros.

10. Póngase los guantes estériles (consulte el Anexo 1: Cómo ponerse los guantes estériles).

IV. OBTENCIÓN DE LA MUESTRA (MUESTRA DE ESPONJA)

A. En el momento elegido, el IPP deberá seleccionar al azar una carcasa en el área de aplicaciones después del enfriamiento, una vez que se hayan aplicado todas las intervenciones y que haya transcurrido el tiempo de goteo suficiente para evitar la dilución de la muestra. El IPP deberá seleccionar una carcasa y, luego, contar hacia atrás o hacia adelante 5 carcasas y seleccionar la siguiente carcasa para la obtención de muestras (a fin de evitar todo posible sesgo durante la selección). Si la sexta carcasa no es un ave entera (p. ej., sin cortar, con o sin cogote), contar hacia atrás o hacia adelante otras 5 carcasas para la selección de la muestra.
Repetir hasta que se disponga de una carcasa entera.

B. En establecimientos en los que la ubicación final de la línea de goteo hace que resulte peligroso para el IPP retirar una carcasa de una línea en movimiento, el IPP deberá extraer la muestra a la salida del enfriador, directamente de la cinta transportadora. Si el establecimiento ha alterado temporalmente la ubicación de su intervención antimicrobiana final habitual debido a un evento imprevisto (p. ej., funcionamiento defectuoso de un equipo), el IPP deberá seleccionar una carcasa después del nuevo paso de intervención. (Consulte también el Capítulo VIII, sección 2. Medidas que deben adoptarse cuando un establecimiento altere sustancial o temporalmente su proceso de control de *Salmonela* o *Campylobacter*).

C. El IPP deberá pasar la esponja por la carcasa y preparar la muestra para el envío (conforme a las técnicas generales de esponjado, tal como se detalla en el Anexo 2: Cómo preparar la esponja y la plantilla para la obtención de muestras; en el Anexo 3: Cómo aplicar el método de esponjado de carcasa/canal [generalidades] y en el Anexo 5: Cómo aplicar el método de esponjado de carcasa de pavo joven).

D. El IPP deberá tomar la carcasa seleccionada al azar y dejar drenar el líquido excedente sin contaminar los elementos estériles. No deberá tocar las áreas de dorso o muslo.

NOTA: En general, el tiempo de goteo de 1 minuto es suficiente. Durante ese tiempo, el IPP deberá tener cuidado para evitar la contaminación cruzada.

Luego, el IPP deberá realizar los siguientes procedimientos paso a paso:

1. Colocar el pavo con la pechuga hacia abajo sobre las toallas o la rejilla. No permitir que las áreas de muestreo (dorso y muslo;
   consulte Áreas de muestreo para las pruebas de *Salmonela* en carcasas de pavo) entren en contacto con ninguna superficie.

2. Quitarse los guantes y desecharlos.

3. Abrir la bolsa de la esponja.

4. Verter el contenido del recipiente de BPW más pequeño marcado con una “S” dentro de la bolsa de la esponja marcada con una “S”.

5. Dejar el recipiente de BPW vacío a un lado.

6. Cerrar la bolsa y masajear la esponja.

7. Empujar la esponja hacia el extremo superior de la bolsa y, luego, abrir la bolsa; dejar la bolsa a un lado sobre una superficie desinfectada.

8. Abrir la bolsa de la plantilla y dejarla a un lado sobre una superficie desinfectada.

9. Ponerse un segundo par de guantes.

10. Retirar la esponja.

11. Retirar la plantilla.

12. Disponer la plantilla sobre el área de muestreo del dorso y sostenerla a la IZQUIERDA de la columna vertebral (consulte Áreas de muestreo para las pruebas de *Salmonela* en carcasas de pavo). No tocar el área de muestreo.

13. Sostener la plantilla con la mano enguantada y, con la otra mano, barrer el área con la esponja.

14. Hacer 10 barridos verticales por toda el área de muestreo; luego, hacer 10 barridos horizontales por toda el área de muestreo.

15. Disponer la plantilla sobre el muslo IZQUIERDO (consulte Áreas de muestreo para las pruebas de *Salmonela* en carcasas de pavo). No tocar el área de muestreo.

16. Sostener la plantilla con la mano enguantada y, con la otra mano, barrer el área con la esponja.

17. Dar vuelta la esponja para utilizar el lado no usado para el muslo.

18. Hacer 10 barridos verticales por toda el área de muestreo; luego, hacer 10 barridos horizontales por toda el área de muestreo.

19. Colocar la esponja en la bolsa Whirl-Pak® (marcada con una “S”) y sellar la bolsa.

20. Desechar la plantilla.

21. Repetir el procedimiento. Para ello, verter el contenido del recipiente de BPW más grande marcado con una “C” dentro de la bolsa de la esponja marcada con una “C”; luego, frotar el

lado DERECHO de la misma carcasa usando un nuevo par de guantes y una nueva plantilla.

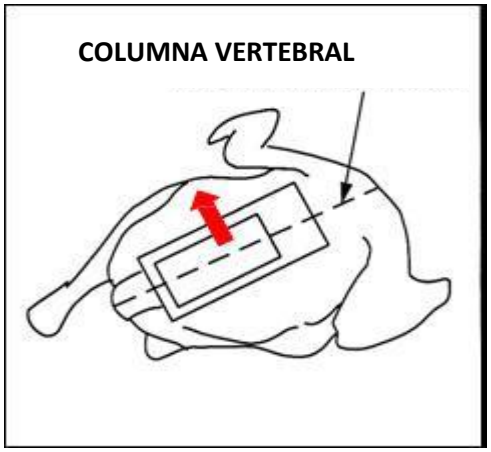
22. Colocar la segunda esponja en la bolsa Whirl-Pak® (marcada con una “C”) y sellar la bolsa.

E. Ahora la muestra está completa. Siga las instrucciones de almacenamiento y envío brindadas en el Capítulo VI: Envío de la muestra obtenida.

Áreas de muestreo para las pruebas de *Salmonela* en carcasas de pavo:

Dorso

Localizar la cola. El área que se someterá a muestreo (5 cm x 10 cm) comienza justo antes de la cola y se extiende hacia adelante a lo largo de ambos lados de la columna vertebral. Se tomarán de manera individual dos muestras por separado; se utilizarán una plantilla y una esponja justo a la izquierda de la columna vertebral, y la otra plantilla y la otra esponja, justo a la derecha de la columna vertebral.



NOTA: La ubicación real de cada plantilla individual utilizada mientras se aplica el método de esponjado será a la izquierda o a la derecha del centro, no directamente sobre la columna vertebral.

Muslo

Localizar la articulación de la cadera. El área que se someterá a muestreo (5 cm x 10 cm) comienza en la articulación de la cadera y se extiende lateral y ventralmente para cubrir el área del muslo.

CAPÍTULO V: PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO PARA *SALMONELA* EN CARNE DE RES MOLIDA (HC01)

I. NORMAS DE DESEMPEÑO

Clase de producto	Patógeno	Norma de desempeño	Cantidad de muestras analizadas	Método de muestreo	Cantidad máxima de resultados positivos para satisfacer la norma	Norma revisada implementada
Carne de res molida	*Salmonela*	7.5 %	53	Una muestra por evento	5	N/C

II. ELEGIBILIDAD DEL PRODUCTO PARA LA OBTENCIÓN DE MUESTRAS

A. El IPP deberá realizar la obtención de muestras en carne cruda molida y picada de canales de ganado (res o ternera) que cumplen con las normas de identidad para carne de res molida y picada (Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales, parte 319.15(a)) o para carne de hamburguesa (Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales, parte 319.15(b)).

B. El IPP no deberá realizar la obtención de muestras en medallones de carne de res, tal como se define en el Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales, parte 319.15(c), en bistecs fabricados ni en productos similares, tal como se define en el Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales, parte 319.15(d), conforme al código de carne de res molida HC01.

C. Los productos sometidos a muestreo pueden contener carne derivada de sistemas de recuperación avanzada de carne (AMR, por sus siglas en inglés), pero el IPP no deberá realizar la obtención de muestras en carne AMR de por sí.

D. El IPP deberá hacer todo lo posible para realizar la obtención de muestras en carne de res molida antes de que se hayan añadido otros ingredientes, como condimentos y saborizantes. Sin embargo, en casos en los que tales muestras no estén disponibles, el IPP deberá realizar la obtención de muestras en carne de res molida a la que se le hayan añadido otros ingredientes.

E. El IPP no deberá realizar la obtención de muestras en productos de carne de res molida que contengan otros condimentos, además de la carne de res, conforme al código de carne de res molida HC01.

F. Los establecimientos que elaboren **menos de 1,000 libras** de productos de carne de res cruda molida en un día normal de producción serán sometidos a muestreo conforme al código de muestra MT43S y no serán sometidos a muestreo conforme al programa de muestreo de carne de res molida HC01. Las instrucciones para obtener muestras MT43S se brindan en los avisos sobre la obtención de muestras de carne de res molida para *E. coli* O157:H7.

G. Los productos de cualquier clase de producto redirigidos para la fabricación de alimentos para mascotas sin la marca de inspección no estarán sujetos a la obtención de muestras del FSIS.

H. Un establecimiento estará excluido de la obtención de muestras cuando procese todo el producto de una clase de producto para obtener producto RTE o traslade todo el producto de una clase de producto a otro establecimiento oficial inspeccionado por el gobierno para que se someta a procesamiento adicional y se obtenga un producto RTE (consulte el Capítulo VII: Producto crudo destinado a producto listo para consumo excluido de las pruebas para *Salmonela*).

III. PREPARACIÓN PARA OBTENER UNA MUESTRA

A. El IPP deberá seleccionar el momento en el que obtendrá la muestra. Deberá determinar los horarios en que se elaborará ese producto crudo molido y, luego, seleccionar al azar el momento dentro del plazo para la obtención de la muestra.

B. El IPP deberá seleccionar la moledora de la cual obtendrá la muestra. Si más de una línea de producto molido está en funcionamiento en el momento de la obtención de la muestra, el IPP deberá seleccionar al azar la línea de producto molido de la cual obtendrá la muestra, y aplicar técnicas asépticas y realizar los siguientes procedimientos paso a paso:

1. Lavarse y desinfectarse las manos.

2. Desinfectar las superficies de trabajo (las superficies que entrarán en contacto con los suministros *mientras se estén reuniendo*).

3. Reunir los suministros.

4. Etiquetar la bolsa de la muestra.

5. Lavarse y desinfectarse las manos nuevamente.

6. Llevar los suministros al lugar de muestreo.

7. Desinfectar las superficies de trabajo (las superficies que entrarán en contacto con los suministros *durante la obtención de muestras*).

8. Abrir la bolsa Whirl-Pak®.

9. Manipular el anillo hacia el extremo superior de la bolsa. Hacer eso a través de la bolsa. Doblar la base de la bolsa y dejar la bolsa a un lado en posición vertical sobre una superficie desinfectada.

10. Ponerse los guantes estériles (consulte el Anexo 1: Cómo ponerse los guantes estériles).

11. Retirar el anillo.

12. Desenvolver el anillo y ubicarlo en el centro de la lámina de plástico estéril.

IV. OBTENCIÓN DE LA MUESTRA

A. El IPP deberá obtener muestras de carne de res cruda molida al azar (consulte el Anexo 8: Cómo obtener una muestra de producto molido [HC01]) después del proceso de molienda final, antes de la adición de condimentos o saborizantes (si fuera posible) y antes del envasado final.

B. En los casos en que sea imposible o peligroso obtener producto antes del envasado, el IPP deberá obtener muestras de manera aséptica después del envasado, pero antes del enfriamiento o congelamiento. El IPP deberá seleccionar varios envases de los cuales obtendrá una porción de la muestra.

C. El IPP deberá hacer lo siguiente:

1. Compactar de manera uniforme la carne de res molida obtenida dentro del anillo.

2. Sostener el anillo sobre la bolsa Whirl-Pak® abierta y presionar el bloque compactado de

producto molido dentro de la bolsa.

No permitir que el producto toque el exterior de la bolsa.

3. Sacudir la muestra hacia la base de la bolsa, extraer el aire excedente y cerrar la bolsa.

4. Preparar la muestra para el envío. Es aceptable quitarse los guantes en este momento. Continuar trabajando de manera aséptica.

D. Ahora la muestra está completa. Seguir las instrucciones de almacenamiento y envío brindadas en el Capítulo VI: Envío de la muestra obtenida.

CAPÍTULO VI: ENVÍO DE LA MUESTRA OBTENIDA (TODAS LAS CLASES DE PRODUCTOS) I. EMBALAJE DE LA MUESTRA

A. El IPP deberá colocar el paquete de gel refrigerante congelado en la base del recipiente de transporte refrigerado. Durante los calurosos meses de verano, quizá sea necesario incluir paquetes de gel refrigerante adicionales en el recipiente de transporte (los laboratorios los suministrarán según la estación del año).

B. El IPP deberá colocar la plancha de cartón corrugado encima del paquete de gel refrigerante, para evitar que la muestra entre en contacto directo con el paquete de gel refrigerante congelado. Esa barrera evita que las porciones de la muestra se congelen, lo que afectaría los resultados de la muestra.

C. El IPP deberá asegurarse de que el recipiente de muestras (bolsas o frascos) esté bien cerrado. Las tapas de los frascos deberán roscarse bien, sin ajustarlas demasiado, para evitar que haya pérdidas.

NOTA: El laboratorio desechará las muestras que lleguen en recipientes con pérdidas.

D. El IPP deberá dejar enfriar las muestras de enjuague o esponja antes de embalarlas, para lo cual las refrigerará durante una hora si eso no demora el envío por FedEx.

E. El IPP deberá colocar la muestra enfriada (esponja, enjuague o producto crudo molido) encima de la plancha de cartón. El IPP deberá usar solo los suministros para muestreo y embalaje que proporcionen los laboratorios. El IPP no deberá sellar con cinta adhesiva la muestra ni envolverla, como así tampoco llenar la caja de muestras con periódico o materiales de embalaje similares.

NOTA: El laboratorio desechará la muestra si se utilizan recipientes de muestras que no sean los suministrados o si se utilizan materiales de embalaje extraños para enviar las muestras. Cuando se quite la cinta adhesiva extraña en el laboratorio, podría dañarse la muestra.

F. El IPP deberá insertar el tapón de poliestireno expandido y presionarlo para minimizar el espacio y estabilizar la muestra durante el envío. El IPP deberá presionar firmemente el tapón de poliestireno expandido sobre la muestra para evitar movimientos y pérdidas del recipiente de muestras.

G. El IPP deberá embalar la muestra en el recipiente de muestras, lo más próximo posible al horario de retiro previsto del servicio de envío de paquetes. El recipiente de transporte en sí no debería usarse como refrigerador. No obstante, podrán almacenarse varias muestras de ese día (de ser necesario) en el recipiente de transporte abierto ubicado en un enfriador o refrigerador. El IPP nunca deberá almacenar las cajas de muestras embaladas y preparadas cerca de áreas expuestas a calor excesivo ni permitir que su temperatura descienda por debajo de los 32 °F (0 °C).

NOTA: Los laboratorios no considerarán válidas las muestras congeladas (por debajo de los 32 °F [0 °C]) ni las muestras que estén demasiado tibias (por encima de los 59 °F [15 °C]), y no las analizarán cuando lleguen a sus instalaciones. Algunas bacterias pueden resultar dañadas por temperaturas que sean demasiado frías, mientras que las temperaturas demasiado cálidas pueden permitir que las bacterias se multipliquen. Si las muestras se conservan a temperaturas inadecuadas, podrían obtenerse resultados analíticos inexactos.

H. El IPP deberá completar de manera precisa las secciones “Time Collected” (Momento de la

obtención) y “Mail/Ship Date” (Fecha de correo/envío) en el formulario de muestreo generado por el PHIS. Si la fecha de obtención o envío impresa en el formulario es inexacta y el IPP no puede corregirla, el IPP deberá cancelar la tarea de muestreo en el calendario de tareas del PHIS, para lo cual hará clic con el botón secundario en la tarea. El IPP deberá reprogramar la tarea de muestreo con la fecha de obtención o envío correcta. Esa acción hará que se genere un nuevo formulario y también podrá dar lugar a la asignación de un laboratorio diferente. Si el IPP ha ingresado una fecha en el formulario del PHIS, que es incorrecta pero no puede modificarse en el PHIS, deberá

hacer el cambio manualmente con tinta. El laboratorio aceptará los cambios hechos (con tinta) en las fechas en ese momento. El IPP deberá firmar el formulario de muestra completo y colocarlo en la funda de plástico, encima del tapón de poliestireno expandido.

NOTA: Incluso si la información se envía electrónicamente a través del PHIS, el IPP deberá firmar el formulario impreso del PHIS que se envíe junto con la muestra. Si el formulario de muestra está incompleto, es decir, no está firmado ni fechado, o se ha omitido información, el laboratorio desechará la muestra.

I. El IPP deberá colocar el sello para recipientes de muestras de laboratorio del FSIS (Formulario del FSIS 7355-2A) en la solapa interior del recipiente de transporte, tal como se describe en la Directiva del FSIS 7355.1 *Utilización de los sellos de muestras para muestras del programa de laboratorio y otras aplicaciones.* El IPP deberá cerrar las solapas de la caja para que el sistema de cierre del recipiente quede seguro. El IPP no deberá colocar cinta adhesiva en la caja si hay cierres sin cinta adhesiva.

II. ENVÍO DE LA MUESTRA

A. El IPP deberá seleccionar el correspondiente recibo de franqueo facturable de FedEx (etiqueta de envío) con la dirección impresa del laboratorio designado que realizará el análisis. El laboratorio designado para la muestra se puede encontrar en el ítem 5 del bloque de información sobre la obtención en el Formulario del PHIS 8000-18 u 8000-19. En el recipiente de transporte vacío, se incluye una etiqueta de envío para los tres laboratorios, y el IPP deberá verificar que se seleccione el correcto para la muestra.

B. El IPP deberá completar el número de la planta, la fecha del envío y el número de teléfono de la planta. El IPP deberá firmar el recibo y retirar la copia superior para que le quede como constancia. El IPP deberá colocar el recibo de franqueo en la caja de modo tal que cubra cualquier recibo de franqueo anterior que aún esté adherido a la caja.

C. El IPP deberá fijar la etiqueta especial “Saturday Delivery” (Entrega en sábado) en el recipiente de transporte si la muestra se obtiene el viernes. Esa etiqueta tiene instrucciones especiales para avisarle al conductor de FedEx que el laboratorio aceptará envíos el sábado. El IPP deberá colocar esa etiqueta arriba del recibo de franqueo para los envíos que se realicen los viernes únicamente, para asegurarse de que se efectúe la entrega el sábado.

D. El IPP deberá asegurarse de que se mantenga la seguridad de la muestra en todo momento (consulte la Directiva del FSIS 7355.1).

E. El IPP deberá enviar la muestra refrigerada al laboratorio del FSIS designado mediante el servicio de entrega al día siguiente. El IPP deberá llamar al servicio de entrega de paquetes al día siguiente (FedEx) por teléfono y programar el retiro de la muestra. Las muestras obtenidas en el primer turno deberán programarse para el retiro y, siempre que sea posible, el envío deberá realizarse el *mismo día calendario* en que se obtenga la muestra. El IPP deberá retener durante la noche las muestras que seleccione al azar demasiado tarde en el primer turno o a lo largo de los turnos, y una vez que FedEx ya no esté disponible para realizar el retiro el mismo día calendario. Por ejemplo, las muestras obtenidas de la última producción, segundos turnos, deberán retenerse durante la noche en condiciones de refrigeración y enviarse el siguiente día calendario mediante el servicio de entrega de paquetes al día siguiente.

NOTA: El laboratorio desechará las muestras que no se reciban al día siguiente del

día del envío. Todas las fechas que figuren en el formulario de muestreo generado por el PHIS que se envíe junto con la muestra deberán ser exactas.

CAPÍTULO VII: PRODUCTO CRUDO DESTINADO A PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO EXCLUIDO DE LAS *PRUEBAS PARA SALMONELA*

I. CIRCUNSTANCIAS EN LAS QUE NO SE JUSTIFICA LA OBTENCIÓN DE MUESTRAS

A. Un establecimiento cumple con los criterios de exclusión cuando procesa todo el producto de una clase de producto (p. ej., pollos jóvenes) para obtener producto RTE o traslada todo el producto de una clase de producto a otro establecimiento oficial inspeccionado por el gobierno para que se someta a procesamiento adicional y se obtenga producto RTE.

B. Por ejemplo, un establecimiento faena pollos jóvenes y elabora pollo molido no listo para consumo (NRTE) como uno de sus productos. El establecimiento envía todo su producto de pollo molido NRTE a otro establecimiento que lo utiliza para hacer un producto RTE. En tal situación, el IPP no deberá realizar la obtención de muestras en pollo molido NRTE; no obstante, si algún producto crudo no está destinado a producto RTE en un establecimiento oficial, las carcasas de pollos jóvenes aún serían elegibles para la obtención de muestras para *Salmonela*.

II. RESPONSABILIDADES DE VERIFICACIÓN DEL IPP

A. Si el establecimiento:

1. procesa todo el producto o todo el producto de una clase de producto en particular para obtener producto RTE; o

2. traslada todo el producto o todo el producto de una clase de producto en particular a otro establecimiento oficial inspeccionado por el gobierno para que se someta a procesamiento adicional y se obtenga producto RTE,

el IPP deberá verificar durante la realización del procedimiento de HACCP asociado que el uso previsto de todo el producto que el establecimiento elabora consiste en procesarlo para obtener producto RTE (Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales, parte 417.2(a)(2)). Si un establecimiento cumple con los criterios mencionados en la sección II.A.1. anterior, todos los productos crudos de esa clase de producto permanecerán en el establecimiento para que se sometan a procesamiento adicional.

B. Para realizar la verificación, el IPP deberá hacer lo siguiente:

1. Observar que se traslade todo el producto para que se someta a procesamiento adicional y se obtenga producto RTE en el establecimiento.

2. Revisar los registros para asegurarse de que todos los productos serán sometidos a procesamiento adicional para obtener productos RTE en el establecimiento. Los registros pueden incluir aquellos que contienen códigos de producción o códigos de lotes de producción.

C. En establecimientos que declaren que cumplen con los criterios mencionados en la sección II.A.2. anterior, el IPP deberá revisar el plan de HACCP y el análisis de peligros del establecimiento para el uso previsto de los productos, y deberá verificar que el establecimiento tenga procedimientos incorporados en su sistema de inocuidad alimentaria para efectuar el traslado de todo el producto de esa clase de producto a otro establecimiento inspeccionado por el gobierno en el cual el producto se someterá a procesamiento adicional para obtener producto RTE.

D. Algunas maneras aceptables en las que el IPP podría verificar que el establecimiento ha incorporado los procedimientos necesarios en su sistema de inocuidad alimentaria son las siguientes:

1. El establecimiento mantiene los registros que demuestran que el establecimiento oficial que recibe el producto crudo procesa la totalidad del producto para obtener producto RTE, como una copia de los registros de HACCP que demuestra que el producto cumple con el punto crítico de control (CCP, por sus siglas en inglés) de letalidad que concuerda con los conocimientos de embarques en los que figuran los códigos de producción correspondientes.

2. El establecimiento recibe cartas de garantía que demuestran que todo el producto de una clase de producto en particular se someterá a procesamiento adicional para obtener producto RTE y mantiene la comunicación permanente con el establecimiento receptor para verificar que todo su producto se procese como RTE.

3. El establecimiento tiene un acuerdo contractual con el establecimiento receptor, de modo que el establecimiento elaborador conoce el proceso de producción del establecimiento receptor.

E. Algunos procedimientos insuficientes serían los siguientes:

1. El establecimiento solo etiqueta el producto crudo con la declaración “para procesamiento adicional”.

2. El establecimiento solo conserva una carta del establecimiento receptor en la que se establece que solo elabora producto RTE, sin que el establecimiento receptor reúna información adicional para verificar que todo el producto se procese para obtener producto RTE en un establecimiento oficial.

F. Si un establecimiento no tiene procedimientos incorporados en su sistema de inocuidad alimentaria para efectuar el traslado de todo el producto a otro establecimiento inspeccionado por el gobierno en el cual el producto será procesado para obtener producto RTE, el establecimiento aún estará sujeto a la obtención de muestras tradicional conforme al programa de pruebas de verificación para *Salmonela*. El IPP deberá saber que es responsabilidad del establecimiento conservar la documentación suficiente para respaldar la declaración del establecimiento de que el producto en cuestión será sometido a procesamiento adicional para obtener producto RTE.

NOTA: Los productos NRTE destinados a otros establecimientos inspeccionados por el gobierno que no sean nacionales, donde serán procesados para obtener productos RTE NO cumplen con los criterios mencionados en la sección II.A.2. anterior. Algunos ejemplos de tales establecimientos son los establecimientos extranjeros, inspeccionados por el estado o de servicios alimentarios, como hoteles, restaurantes e instituciones (HRI, por sus siglas en inglés).

G. Si un establecimiento elabora más de un lote de carne de res molida NRTE, envía el producto a establecimientos diferentes y uno de los establecimientos elabora productos NRTE, el IPP deberá someter a muestreo al producto conforme al programa de pruebas de verificación para *Salmonela*. Parte del producto elaborado de la clase de producto (p. ej., carne de res molida NRTE) se destina, al menos, a un establecimiento que lo utiliza para obtener producto NRTE. En tal situación, a la hora de obtener una muestra, el IPP no deberá diferenciar entre el producto destinado a establecimientos que elaboran el producto RTE frente al producto destinado a establecimientos que elaboran el producto NRTE.

III. INSTRUCCIONES ADICIONALES PARA EL IPP

A. En el caso de que un establecimiento NO cumpla con los criterios mencionados en la sección II. A. anterior y elabore productos finales RTE y NRTE de una sola clase de producto, el IPP deberá realizar dos entradas para la clase de producto en el perfil del establecimiento.

1. Marcar la casilla de uso previsto “RTE” en el perfil del establecimiento en una de las entradas.

2. NO marcar la casilla de uso previsto “RTE” en el perfil del establecimiento en la otra entrada.

NOTA: Este establecimiento SÍ será programado para la obtención de muestras de verificación a través del PHIS si cumple con el volumen de producto y con otros requisitos de elegibilidad para la obtención de muestras.

B. En el caso de que un establecimiento cumpla con los criterios mencionados en la sección II.A. anterior y elabore SOLAMENTE productos finales RTE de una sola clase de producto, el IPP deberá hacer lo siguiente:

1. Realizar una sola entrada para la clase de producto en el perfil del establecimiento.

2. Marcar la casilla de uso previsto “RTE” en el perfil del establecimiento correspondiente a ese producto.

NOTA: Este establecimiento NO será programado para la obtención de muestras de verificación a través del PHIS. C. Si el IPP, mientras obtenga muestras para el programa de pruebas de verificación para *Salmonela* en un establecimiento, determina que el establecimiento cumple con los criterios mencionados en la sección II.A. anterior, deberá finalizar el conjunto antes de continuar con las instrucciones brindadas en este aviso.

D. Si el IPP determina que un establecimiento ya no procesa todo el producto crudo de una clase en particular para obtener producto RTE o ya no traslada todo el producto crudo de una clase en particular a otro establecimiento oficial inspeccionado por el gobierno para que se someta a procesamiento adicional y se obtenga un producto RTE, el IPP deberá actualizar las entradas en el perfil del establecimiento.

CAPÍTULO VIII: VERIFICACIÓN DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE *SALMONELA* Y *CAMPYLOBACTER* DEL ESTABLECIMIENTO PARA CLASES CRUDAS DE PRODUCTO DE CARNES O DE AVES DE CORRAL

I. REVISIÓN DE LOS PROGRAMA DE CONTROL DE *SALMONELA* Y *CAMPYLOBACTER* DEL ESTABLECIMIENTO PARA CLASES CRUDAS DE PRODUCTO DE CARNES O DE AVES DE CORRAL

A. El IPP deberá determinar si un establecimiento cuenta con procedimientos diseñados para abordar el control o la supervisión de *Salmonela* en algún programa de su sistema de inocuidad alimentaria (p. ej., HACCP, procedimientos operativos estándar de saneamiento, programas de requisitos previos u otros programas que el establecimiento no considere parte del sistema de HACCP). Tales programas pueden ser, entre otros, los siguientes:

1. *Pruebas para Salmonela* en animales vivos o en instalaciones de crianza de animales, pruebas en productos o pruebas en el entorno de producción o de estabulación antes de la faena.

2. Pruebas para otra contaminación bacteriana cuando el establecimiento utiliza esos datos para respaldar las decisiones sobre *Salmonela* o *Campylobacter*.

3. Intervenciones para reducir o eliminar las bacterias *Salmonela* o *Campylobacter*.

4. Otras prácticas previas a la faena o programas de especificaciones de compra que tienen la finalidad de reducir la *Salmonela* en animales vivos o en materiales crudos recibidos en el establecimiento.

B. Si el establecimiento cuenta con procedimientos diseñados para abordar el control de *Salmonela* o *Campylobacter*, o hace modificaciones en tales procedimientos, el IPP deberá buscar respuestas a preguntas tales como las siguientes:

1. ¿Qué datos se recopilan para respaldar el programa?

2. ¿Cómo considera el establecimiento tales datos como una medida de este programa? Por ejemplo:

   a. ¿Cómo analiza el establecimiento los datos y registra los resultados del programa?

   b. ¿Cómo explica el establecimiento el modo en que se utilizarán los datos para respaldar o verificar la efectividad del programa?

   c. ¿Cómo determina y explica el establecimiento la diferencia entre fluctuaciones habituales en los datos y lo que representa que el programa no funciona tal como está diseñado (es decir, está fuera de control)?

   d. ¿Considera el establecimiento la carga entrante de *Salmonela* o *Campylobacter* en la efectividad de las intervenciones aplicadas durante el procesamiento? (Es decir, ¿examina si la alta carga entrante de *salmonella* o *Campylobacter* puede superar las intervenciones implementadas?)

C. De acuerdo con las instrucciones brindadas en la Directiva del FSIS 5000.2, *Revisión de los datos de las pruebas del establecimiento por parte del personal del programa de inspección*, de manera

semanal, el IPP deberá revisar los datos del programa, salvo que sea más apropiada otra frecuencia en función del momento en que el establecimiento recopila los datos. Por ejemplo, si el establecimiento recopila los datos sobre *Salmonela* u otros datos relacionados con la *Salmonela* de manera mensual, el IPP deberá revisar esos datos específicos mensualmente.

D. El IPP deberá buscar tendencias como las siguientes:

1. Una parte significativa de los resultados del programa supera los criterios establecidos a lo largo del tiempo.

2. Algunas instancias de los resultados del programa superan los criterios establecidos por un gran margen dentro de un período relativamente breve.

3. Los resultados del programa muestran una tendencia coherente de empeoramiento del desempeño durante un período relativamente prolongado.

E. En el ejemplo a continuación, los resultados no representarían por sí solos un incumplimiento reglamentario. No obstante, el IPP deberá analizar los hallazgos con los miembros del equipo de gestión del establecimiento para determinar cómo interpretaron los resultados y respondieron ante ellos.

Ejemplo: El establecimiento A analiza una muestra de producto para *Salmonela* una vez por turno y ha establecido criterios (en función de las normas de desempeño del FSIS publicadas en el Registro Federal [Volumen 76 del Registro Federal, página 15282]) de no más de 5 resultados positivos en un margen variable de 51 muestras. El IPP debería analizar tales resultados con el equipo de gestión del establecimiento si observa alguna de las siguientes tendencias:

1. El IPP observa que, en el transcurso de un mes, los resultados positivos de las pruebas superaron 5 veces de 20 (25 %) los criterios del establecimiento de 5 resultados positivos en el margen de 51 muestras.

2. El IPP observa que, en el transcurso de una semana, se obtuvieron 9 resultados positivos en las pruebas de las últimas 51 muestras, lo que supera significativamente el límite de control del establecimiento de 5 resultados positivos.

3. El IPP observa que, en el transcurso de 3 meses, los resultados positivos de las pruebas superaron los criterios del establecimiento 1 vez durante el primer mes, 3 veces durante el segundo mes y 7 veces durante el tercer mes, lo que demuestra una tendencia de empeoramiento del desempeño.

F. Si el IPP tiene preguntas sobre el diseño del programa, sobre la manera en que el establecimiento recopila o analiza los datos, o sobre las tendencias de desarrollo, deberá abordar las inquietudes por medio de los canales de supervisión.

NOTA: El IPP deberá seguir las instrucciones brindadas en la Directiva del FSIS 5020.1, *Verificación del programa de iniciativa de Salmonela* para verificar la obtención de muestras y las pruebas para *Salmonela* en establecimientos que participan en el programa de iniciativa de Salmonela (SIP, por sus siglas en inglés).

II. MEDIDAS QUE DEBEN ADOPTARSE CUANDO UN ESTABLECIMIENTO ALTERE SUSTANCIAL O TEMPORALMENTE SU PROCESO DE CONTROL DE *SALMONELA* O *CAMPYLOBACTER*

A. Luego de un conjunto de verificación de *Salmonela*, un establecimiento podrá hacer cambios sustanciales en su sistema de inocuidad alimentaria, como retirar compuestos a base de cloro del proceso o sustituir otras sustancias químicas antimicrobianas. Tales cambios serán aceptables si

están validados; no obstante, en algunos casos, las pruebas de la Agencia podrían justificarse para verificar que el alimento elaborado mediante el sistema modificado sea seguro. Como alternativa, un establecimiento podrá modificar temporalmente su proceso de inocuidad de los alimentos durante la obtención de muestras de verificación de *Salmonela* o *Campylobacter*, y, luego, regresar a las condiciones previas a la obtención de muestras una vez finalizado la obtención de muestras del FSIS. Por ejemplo, un establecimiento podrá aumentar los niveles de cloro en los equipos o en los enfriadores de aves de corral hasta niveles no respaldados en su análisis de peligros y, luego, disminuir los niveles nuevamente tras la finalización del conjunto.

NOTA: Tales instrucciones **no** se limitan a los establecimientos de aves de corral.

B. El IPP deberá verificar que esos cambios en el sistema de inocuidad alimentaria estén acompañados de manera coherente con documentación de respaldo de HACCP, incluso durante las pruebas de verificación de *Salmonela* del FSIS y después de ellas, en función de los requisitos del Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales, parte 417.2(a), y del Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales, parte 417.5(a)(1). Además, el IPP deberá determinar si un establecimiento alteró su sistema de inocuidad alimentaria para que concuerde con el conjunto de muestras de verificación de *salmonella* o *Campylobacter* del FSIS. El veterinario de salud pública (PHV, por sus siglas en inglés) deberá presentar ante la oficina del gobierno, o mediante el PHIS, un Memorando de entrevista (MOI, por sus siglas en inglés) en el que se detallen los cambios o las modificaciones que haga un establecimiento en su proceso cuando el FSIS lleve a cabo un conjunto de muestras de verificación de *Salmonela* o *Campylobacter*. El PHV deberá presentar la información ante el equipo de gestión del establecimiento para su análisis en la próxima reunión semanal (consulte la Directiva del FSIS 5010.1, *Temas relativos a la inocuidad de los alimentos para analizar durante las reuniones semanales*, y la Directiva del FSIS 5000.1).

C. Los ejemplos de los cambios que el párrafo B de esta sección suele abarcar son, entre otros, los siguientes:

1. Cambio temporal en los antimicrobianos utilizados en un enfriador de aves de corral solamente durante el conjunto de verificación de *Salmonela* o *Campylobacter*, como reemplazar el cloro con ácido peroxiacético (PAA, por sus siglas en inglés).

2. Aumento sustancial de los niveles de antimicrobianos por encima de los parámetros normales de funcionamiento solamente durante un conjunto de verificación de *Salmonela* o *Campylobacter*. Este tipo de cambio incluye aumentar los niveles de un sistema validado hasta los límites superiores si el establecimiento opera habitualmente en los límites inferiores. Por ejemplo, si el valor del intervalo validado de cloro en agua potable del establecimiento que se mide en la toma de agua dulce del enfriador es de 20 a 50 ppm, el establecimiento mantiene habitualmente un nivel de 20 ppm, pero aumenta el nivel a 50 ppm solamente durante el conjunto.

3. Reemplazo permanente del agua hiperclorada sistémica con antimicrobianos no a base de cloro desde el último conjunto de verificación de *Salmonela* o *Campylobacter* sin la validación adecuada.

D. Los ejemplos de los cambios que esta política NO suele abarcar son, entre otros, los siguientes:

1. Reemplazo de equipos, que funcionarán de la misma manera que los equipos anteriores. Por ejemplo, reemplazo de un enfriador por inmersión de aves de corral con otro sin cambiar los parámetros antimicrobianos o de temperatura del producto.

2. Adición o retiro permanente de antimicrobianos en diversas fases del proceso si los cambios se han reflejado correctamente en el sistema de inocuidad alimentaria del establecimiento con la correspondiente documentación de respaldo.

E. Si el IPP identifica cambios temporales, modificaciones o inconsistencias en las prácticas de producción de un establecimiento que concuerdan con la muestra del FSIS y se confirma mediante la documentación y los análisis de que los cambios no están respaldados en el sistema de HACCP, el PHV deberá informar a la Oficina del Distrito (DO, por sus siglas en inglés) por medio de la

cadena de supervisión. En el mismo momento, el PHV deberá enviar la información a través de askFSIS directamente al Grupo de Coordinación de *Salmonela* y *Campylobacter* (SCCG, por sus siglas en inglés) y solicitar la programación de otro conjunto de verificación de *Salmonela* o *Campylobacter* para el establecimiento.

F. La solicitud de programación deberá dirigirse a askFSIS, a través de las siguientes opciones:

- Campo “Product” (Producto): “General Inspection Policy” (Política de inspección general)

- Campo “Category” (Categoría): “Sampling” (Obtención de muestras)
  - Campo “Sub-category” (Subcategoría):

“Request Expedited SALM Verif Set” (Solicitar conjunto de verif. de SALM. expeditivo)

G. El PHV deberá incluir la siguiente información en la solicitud:

1. Línea de asunto: “Request Expedited *Salmonella* Verification Set” (Solicitar conjunto de verificación de Salmonela expeditivo).

2. Texto del mensaje: el nombre y el número del establecimiento.

3. Un resumen detallado de las observaciones del PHV y del supervisor de primera línea (FLS, por sus siglas en inglés) que podrían respaldar la solicitud de otro muestreo de verificación de *salmonella* o *Campylobacter*.

NOTA: Esas opciones son SOLO para las solicitudes de conjuntos expeditivos indicadas en este Capítulo.

H. Después de la revisión de la información presentada, el SCCG enviará una respuesta, generalmente en el plazo de 30 días y a través de los habituales procedimientos de respuesta ante incidentes de askFSIS, en la que se informará si se iniciará un conjunto de verificación de *Salmonela* o *Campylobacter* para el establecimiento.

I. Si la solicitud de otra programación se realiza cuando un conjunto de verificación de *Salmonela* o *Campylobacter* aún sigue en curso, el conjunto vigente se llevará a cabo hasta su finalización, con la posibilidad de que le siga otro conjunto completo. La mayor prioridad para la programación de conjuntos se concederá a los establecimientos que no recopilan diariamente datos sobre *Salmonela* ni otros datos relacionados con la salud pública, mientras que a los establecimientos que demuestren control constante del proceso conforme al SIP (consulte la Directiva del FSIS 5020.1) se les otorgará una prioridad menor.

J. Si el establecimiento no participa en el SIP, el IPP deberá revisar los datos de las pruebas microbianas del establecimiento (consulte la Directiva del FSIS 5000.2) y, luego, comparar los datos del último período de producción con los resultados obtenidos desde el inicio del conjunto de verificación de *Salmonela* o *Campylobacter*. Es posible que los resultados diferentes estén relacionados con la variabilidad en las intervenciones que el establecimiento aplica.

K. El PHV deberá revisar la documentación de respaldo del establecimiento y emitir un registro de incumplimiento (NR, por sus siglas en inglés) si las intervenciones no se implementan de una manera que sea coherente con su documentación de respaldo o si los cambios en el proceso no están respaldados en el análisis de peligros. Por ejemplo, el sistema de inocuidad alimentaria del establecimiento podría depender normalmente de la aplicación directa de un sistema de reducción de patógenos en particular, pero el establecimiento varía la concentración sin el respaldo concreto para satisfacer una especificación de compra específica (p. ej., exportación), o cuando se lleve a cabo la obtención de muestras de verificación del FSIS.

L. Si el IPP y el supervisor de primera línea (FLS) tienen indicios de que el establecimiento hace cambios en un proceso alternativo sin fundamento o continúa teniendo incumplimientos asociados con decisiones insostenibles, la DO deberá considerar programar una evaluación de inocuidad de los alimentos (FSA, por sus siglas en inglés) con un motivo justificado. La FSA deberá

usarse para determinar si el análisis de peligros y la documentación de respaldo asociados con el proceso alternativo o modificado demuestran que el proceso evitará o controlará las bacterias *Salmonela* o *Campylobacter* de manera que sea, al menos, tan protector como el proceso utilizado durante las pruebas de verificación de *Salmonela o Campylobacter* del FSIS.

CAPÍTULO IX: INFORME DE LOS RESULTADOS DE LA OBTENCIÓN DE MUESTRAS PARA *SALMONELA* Y *CAMPYLOBACTER*

I. MUESTRAS INDIVIDUALES

Los resultados de laboratorio de las muestras individuales estarán a disposición del IPP en cuanto se publiquen en el Sistema de Gestión de Información de Laboratorio (LIMS, por sus siglas en inglés), LIMS-Direct. Los datos sobre los serotipos de las muestras positivas para *Salmonela* se agregarán posteriormente una vez que esté disponible la información actualizada.

NOTA: El hecho de llamar al laboratorio no acelerará el informe de los resultados.

II. INFORMES DE CONJUNTOS FINALIZADOS

A. Cuando se hayan analizado las muestras suficientes para finalizar un conjunto a fin de determinar su estado aprobado o no aprobado, el Grupo de Análisis e Integración de Datos (DAIG, por sus siglas en inglés) enviará por correo electrónico un informe del conjunto finalizado en el que se resumirán todos los resultados de las muestras individuales aprobados o no aprobados, como así también el resultado aprobado o no aprobado de todo el conjunto de verificación, a la lista de distribución por correo electrónico de PR/HACCP de la DO para su posterior distribución al IPP; se enviará una copia adicional por correo electrónico al contacto de muestreo de laboratorio del establecimiento que figura en el PHIS, en el perfil de la planta.

B. El IPP no deberá emitir un registro de incumplimiento (NR) exclusivamente debido a un conjunto de verificación de *Salmonela* o *Campylobacter* no aprobado.

NOTA: Los encargados de aplicación de la ley, investigaciones y análisis revisarán esos resultados de la obtención de muestras en profundidad durante la evaluación de inocuidad de los alimentos que se lleve a cabo en el establecimiento conforme a la Directiva sobre el PHIS del FSIS 5100.4, Programación prioritaria de las evaluaciones de inocuidad de los alimentos mediante el Sistema de Información de Salud Pública. Además, los establecimientos que no aprueben un conjunto de verificación subirán en el orden de prioridad para que sean programados para recibir una FSA. En el caso de que un conjunto de verificación no cumpla con la norma de desempeño, no hay retraso designado antes de la programación de otro conjunto de verificación. El IPP deberá informar a los establecimientos que NO deberían considerar que pueda haber demoras en el inicio del conjunto de seguimiento a los fines de conceder más tiempo para hacer actualizaciones de equipos o cambios en el sistema de inocuidad alimentaria del establecimiento. El FSIS considera eso como una prudente medida de protección de la salud pública, especialmente si el establecimiento continúa elaborando producto para distribuir en los comercios. El FSIS continuará incorporando en la base de datos PulseNet de los CDC todos los patrones de PFGE detectados durante el conjunto de seguimiento.

III. *CARTAS DE EOS PARA SALMONELA* Y *CAMPYLOBACTER*

A. Una vez finalizado el conjunto de verificación de *Salmonela*, la Agencia proporcionará información detallada sobre los serotipos de *Salmonela* que estén asociados con enfermedades humanas en las cartas de EOS para *Salmonela* que se envíen a los establecimientos. La carta de EOS proporciona información sobre los resultados de los últimos dos conjuntos de muestras finalizados. Dicha información incluye los resultados positivos y negativos de las pruebas, como así también información disponible sobre el serotipo, información basada en la PFGE y la clasificación de las cepas de interés para la salud pública. La carta incluye, específicamente, información sobre los serotipos que están comúnmente asociados con las enfermedades humanas, como así también otros subtipos que puedan ser motivos de preocupación para la salud pública. En el Anexo 9: Modelo de carta de finalización del conjunto, se incluye un modelo de carta de EOS.

B. El FSIS está trabajando con el fin de establecer mecanismos para compartir y comparar periódicamente la información sobre la subtipificación. Como resultado, el IPP deberá saber que el FSIS incluye información sobre los serotipos detectados en la obtención de muestras cuando se informan los resultados de la obtención de muestras, incluso si los serotipos figuran en la lista de los CDC de los veinte serotipos asociados con mayor frecuencia con enfermedades humanas, y tiene previsto incluir información adicional sobre los subtipos (información basada en el patrón de PFGE y perfil de resistencia antimicrobiana) cuando esté disponible la información sobre los subtipos. Además, para los conjuntos correspondientes a pollos jóvenes y pavos jóvenes, la carta de EOS incluye los resultados de *Campylobacter*.

C. El IPP deberá saber que, además de evaluar el control del proceso mediante el análisis de los resultados de los conjuntos, el FSIS identifica los subtipos de *Salmonela*. El FSIS considera que las cepas con subtipos históricamente asociados con enfermedades humanas tienen más probabilidades de causar enfermedades en seres humanos que aquellas sin tales antecedentes. La Agencia ha estipulado que los establecimientos que, repetidas veces, elaboren producto con subtipos de *Salmonela* que son motivo de preocupación para la salud pública son de alta prioridad para una FSA (consulte la Directiva del FSIS 5100.4). El FSIS considera que la información sobre los subtipos es muy importante para proteger la salud pública. Proporciona información sobre los subtipos a los establecimientos a través de las cartas de EOS para *Salmonela* para que la usen en sus procesos de toma de decisiones en materia de inocuidad de los alimentos.

NOTA: Dado que el FSIS no ha establecido una norma de desempeño para los subtipos de *Salmonela*, dicha información no se usará para determinar si el establecimiento ha aprobado o no el conjunto de verificación de *Salmonela*.

D. El IPP deberá saber que el hecho de que las cepas tengan subtipos históricamente asociados con enfermedades humanas no implica de manera automática que el producto sometido a muestreo sea la causa de enfermedades en seres humanos ni necesariamente significa que el sistema de inocuidad alimentaria del establecimiento es ineficaz. El FSIS determinará tales asociaciones específicas por medio de una investigación epidemiológica o una FSA.

E. El IPP deberá saber que las cartas de EOS (consulte el Anexo 9: Modelo de carta de finalización del conjunto) incluyen las siguientes secciones:

1. **Control del proceso:** Esta sección indica si un establecimiento ha o no mantenido el control constante del proceso. La tabla “Resultados resumidos de los últimos dos conjuntos de muestreo” *identifica el producto evaluado, la fecha de finalización del conjunto, la cantidad de muestras analizadas, la cantidad de resultados positivos para* Salmonela *y* Campylobacter *(cuando corresponda), y la categoría de control del proceso vigente para* Salmonela.

2. **Evaluación de cepas por serotipo enfocada en la salud pública:** Esta sección proporciona información detallada sobre la serotipificación a partir del último conjunto de verificación de *Salmonela* del establecimiento. Esta sección incluye la tabla *“Resultados de serotipos para el último conjunto de muestreo”* que proporciona los detalles de los resultados de serotipos para el conjunto vigente, así como también una explicación breve del tipo de información proporcionada en la tabla.

3. **Análisis de los resultados de conjuntos compilados:** Esta sección proporciona una explicación breve de la información proporcionada en la carta, que incluye información sobre las futuras pruebas de verificación de *Salmonela* y *Campylobacter* (cuando corresponda) programadas en el establecimiento y las expectativas de la Agencia.

F. El IPP deberá saber que es posible que transcurran varias semanas después de la finalización del conjunto hasta que se emita una carta de EOS.

NOTA: Salvo que lo indique la DO, el IPP no deberá realizar ninguna verificación de seguimiento ni adoptar medidas de cumplimiento en función de la información y los resultados proporcionados en la carta de EOS. Un encargado de aplicación de la ley, investigaciones y análisis (EIAO, por sus siglas en inglés) verificará la adecuación de la respuesta del establecimiento ante los resultados en la próxima FSA que se realice en el establecimiento.

CAPÍTULO X: ANÁLISIS DE LOS HALLAZGOS DE LA INSPECCIÓN CON EL ESTABLECIMIENTO

A. Tal como se estipula en la Directiva del FSIS 5000.1, el IPP deberá coordinar reuniones semanales con el establecimiento para analizar temas que podrían afectar la inocuidad de los alimentos y la capacidad del establecimiento para cumplir con los requisitos reglamentarios.

B. Cuando sea necesario en la reunión semanal, el IPP deberá analizar con el equipo de gestión del establecimiento las tendencias que el IPP crea que pueden indicar que el programa para *Salmonela* o *Campylobacter* del establecimiento no está bajo control. Además, el IPP deberá preguntar qué medidas, si hubiera alguna, ha adoptado el equipo de gestión del establecimiento para restablecer el control.

C. El IPP deberá hacer lo siguiente:

1. Proporcionar el informe del conjunto finalizado al equipo de gestión del establecimiento en cuanto esté disponible.

2. Informar al establecimiento que recibirá una carta de EOS detallada por correo en cuanto esté disponible la información sobre los serotipos de *Salmonela* para todas las muestras positivas, lo que podría demorar varias semanas.

3. Avisar al establecimiento que, si el conjunto para *salmonella* o *Campylobacter* no se aprueba, será muy probable que se programe de inmediato otro conjunto para *Salmonela* o *Campylobacter*.

D. En la próxima reunión semanal después de la emisión y la recepción de cada carta de EOS, el IPP deberá hacer lo siguiente:

1. Revisar con el equipo de gestión del establecimiento la información proporcionada en las secciones A-F del Capítulo IX, sección III, y los resultados brindados en la carta.

2. Analizar con el equipo de gestión del establecimiento la información sobre la subtipificación proporcionada en las cartas de EOS, para hacer hincapié en la importancia de la información.

3. Avisar al equipo de gestión del establecimiento que siempre debería considerar el control del proceso y los resultados de la subtipificación en su proceso de toma de decisiones cuando evalúe su sistema de inocuidad alimentaria general, y hacer los cambios según corresponda.

4. Informar al equipo de gestión del establecimiento que el FSIS podrá determinar que un establecimiento que no considera adecuadamente la información proporcionada en su proceso de toma de decisiones tiene un sistema de inocuidad alimentaria ineficaz.

5. Informar al equipo de gestión del establecimiento que las preguntas técnicas y relativas a la obtención de muestras podrán dirigirse a través de askFSIS.

E. El IPP deberá documentar las notas de la reunión en un MOI, de acuerdo con la Directiva del FSIS 5000.1 y la Directiva del FSIS 5010.1.

CAPÍTULO XI: ANÁLISIS DE DATOS

La Oficina de Integración de Datos y Protección Alimentaria (ODIFP, por sus siglas en inglés) y la Oficina de Ciencias de Salud Pública (OPHS, por sus siglas en inglés) analizarán los resultados de las muestras generados a partir de las pruebas de verificación de *Salmonela* y *Campylobacter*. Específicamente, tales oficinas revisarán los datos disponibles sobre los resultados de la serotipificación y la subtipificación correspondientes a todas las muestras positivas, y también revisarán periódicamente las diversas fuentes de datos para evaluar la efectividad de esta directiva. Los resultados de tales análisis se compartirán con la Oficina de Operaciones de Campo (OFO, por sus siglas en inglés) y con la Oficina de Desarrollo de Políticas y Programas (OPPD), para determinar si los hallazgos sugieren posibles mejoras en el programa o directrices para el IPP.

CAPÍTULO XII: PREGUNTAS

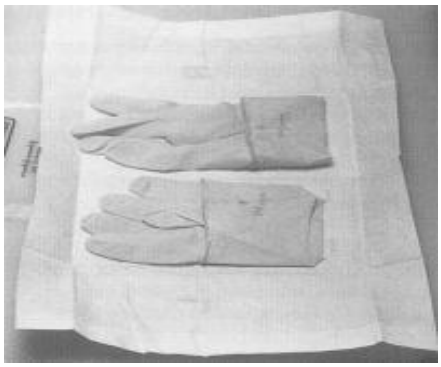
Remita las preguntas sobre esta directiva al Personal de Desarrollo de Políticas a través de askFSIS o por teléfono llamando al 1-800-233-3935. Al enviar una pregunta, use la pestaña “Submit a Question” (Enviar una pregunta) e ingrese la siguiente información en los campos provistos:

Campo “Subject” (Asunto):	Ingrese **Directiva 10,250.1**
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/Salmonella”** (Obtención de muestras/Salmonela) desde el menú desplegable.
Campo “Policy Arena” (Ámbito de las políticas):	Seleccione **“Domestic (U.S.) Only”** (Nacional [EE. UU.] únicamente) o **“International (Import/Export)”** (Internacional [importación/exportación]) desde el menú desplegable.

Cuando haya completado todos los campos, presione **“Continue”** (Continuar).

Administrador adjunto
Oficina de Desarrollo de Políticas y Programas

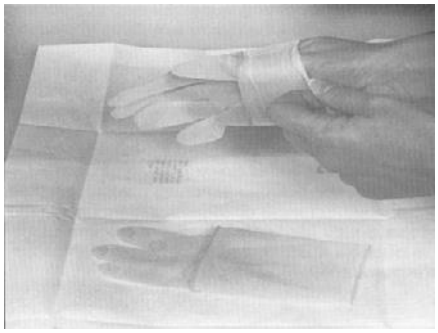
ANEXO 1: CÓMO PONERSE LOS GUANTES ESTÉRILES



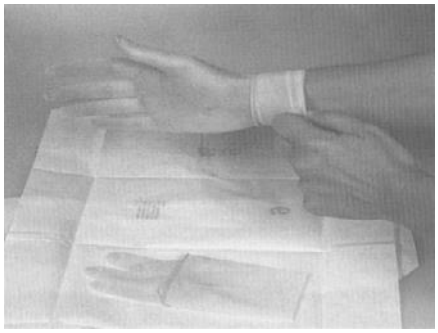
Paso 1 Primero, lávese y desinféctese las manos hasta la mitad del antebrazo. Séquese las manos con toallas de papel desechables.

Coloque el paquete de guantes de manera que queden visibles las letras L y R (L = “left” [izquierda], R = “right” [derecha]).

Paso 2 Cuando abra el paquete por primera vez, los guantes estarán doblados, formando un puño en la manga y con las palmas hacia arriba. Deje los guantes en el paquete hasta que comience a ponérselos.

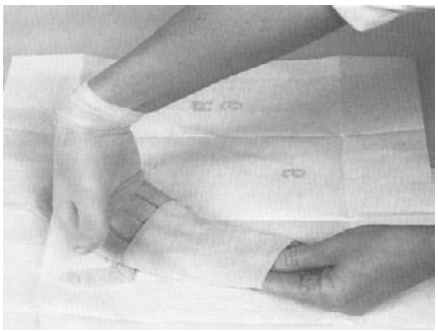


Paso 3 Sostenga un guante abierto por el área interior del puño. Introduzca la mano dentro del guante, con la palma hacia arriba, y retire el guante del paquete.



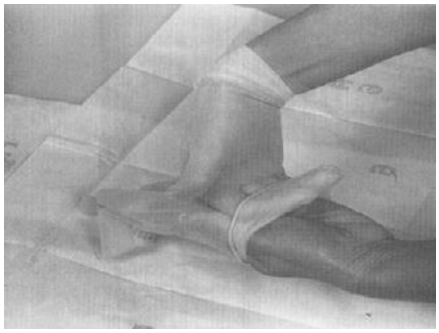
Paso 4 Póngase el guante por completo ayudándose con la mano no enguantada, jalando del puño hacia arriba sin tocar la superficie externa del guante con la mano no enguantada.

Paso 5 Repita los pasos anteriores con el otro guante, **con una excepción clave**: no manipule el segundo guante por el área interior del puño. Si lo hace, la parte externa del primer guante estéril puede entrar en contacto con la mano y la muñeca al ponerse el segundo guante. Aunque se haya lavado y desinfectado las manos, no están estériles. La forma correcta es meter la mano no enguantada, con la palma hacia arriba, en el segundo guante.



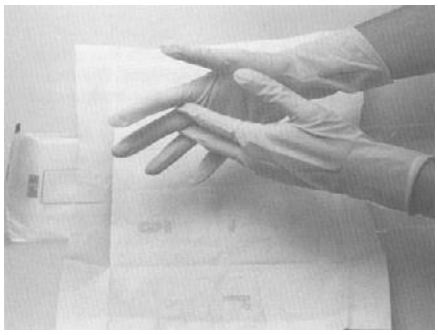
Introduzca los dedos de la mano enguantada en el doblez del segundo puño para facilitar la colocación del segundo guante.

Paso 6 Manipule el segundo guante desde el exterior solamente y ajuste el puño a la muñeca.



Paso 7 Una vez que tenga puestos los dos guantes, podrá tocar la parte externa de un guante con la otra mano enguantada para ajustarlo.

Si en algún momento considera que puede haberse contaminado uno de los guantes, deséchelo y repita el procedimiento descrito para ponerse los guantes estériles.



ANEXO 2: CÓMO PREPARAR LA ESPONJA Y LA PLANTILLA PARA LA OBTENCIÓN DE MUESTRAS

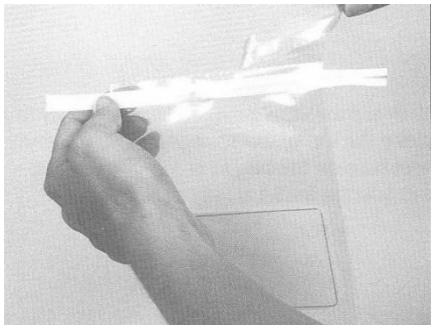
Paso 1

Estos pasos deberán realizarse inmediatamente antes de realizar la obtención de la muestra de esponja.

Lávese y séquese las manos.

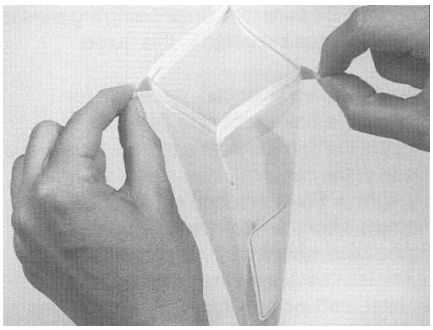
Retire el recipiente de BPW del refrigerador.

Abra la bolsa de la esponja sosteniéndola de un extremo por el cierre de alambre (generalmente de color blanco o amarillo). Rasgue la tira perforada transparente del extremo superior de la bolsa. No quite ni rasgue los cierres de alambre.



Paso 2

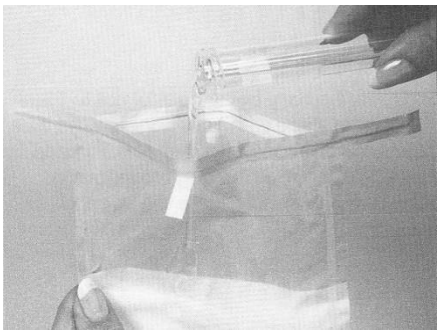
Abra la boca de la bolsa jalando de las dos pequeñas pestañas blancas situadas a ambos lados de la bolsa.



Paso 3

Quite la tapa del recipiente de BPW estéril previamente enfriado, teniendo cuidado de no tocar la abertura del recipiente.

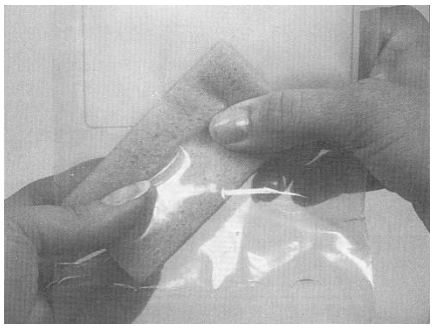
Con cuidado, vierta todo el contenido del recipiente de BPW (10 ml) dentro de la bolsa de la esponja para humedecerla. Deje el recipiente a un lado.



Paso 4

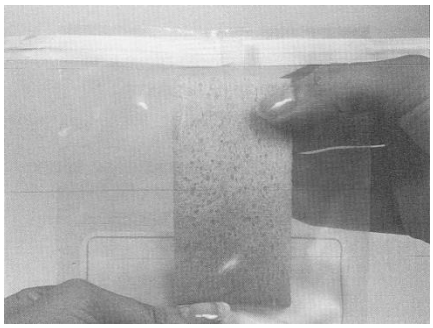
Presione los cierres de alambre uno contra otro para cerrar el extremo superior de la bolsa de la esponja.

Presionándola con la mano desde afuera, masajee suavemente la esponja hasta que quede totalmente humedecida.



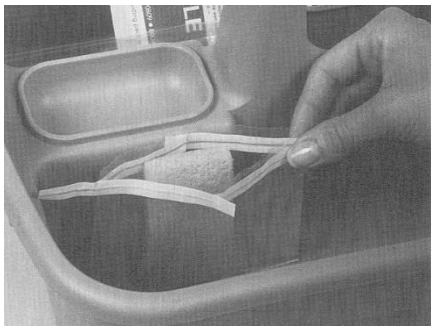
Paso 5 Con la bolsa aún cerrada, empuje con cuidado la esponja humedecida hacia la parte superior de la bolsa.

Oriente uno de los lados cortos de la esponja hacia la abertura.



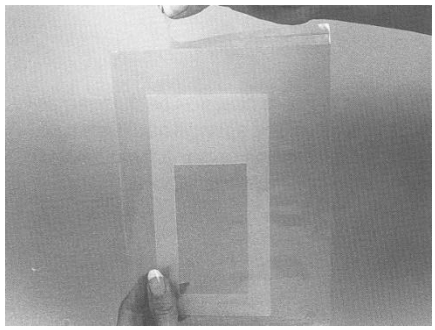
Paso 6 Abra la bolsa, teniendo cuidado de no tocar la superficie interior con los dedos. El cierre de alambre situado en el extremo superior de la bolsa debería mantener abierta la bolsa.

Deje la bolsa a un lado, con cuidado para no contaminar la esponja.



Paso 7 Abra la bolsa de la plantilla sosteniendo la bolsa por uno de los extremos y rasgue la tira perforada transparente del extremo superior de la bolsa.

Deje la bolsa a un lado, con cuidado para no contaminar la plantilla.

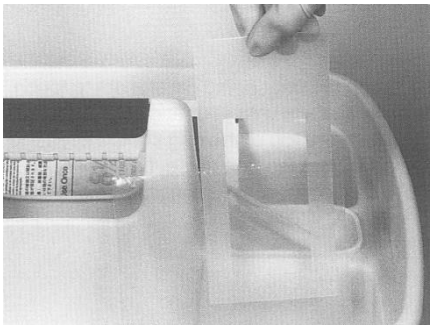


Paso 8 Póngase un par de guantes estériles, tal como se describe en el Anexo 1: Cómo ponerse los guantes estériles.

Con cuidado, retire la esponja humedecida de la bolsa. Agarre el extremo de la esponja para muestreo con la mano enguantada que usa para obtener las muestras. No toque el exterior de la bolsa.

Con la otra mano enguantada, extraiga la plantilla sujetándola por el borde exterior, con cuidado para no contaminar los bordes interiores que definen las áreas de muestreo de la plantilla.

Realice la obtención de la muestra de esponja en las especies especificadas.

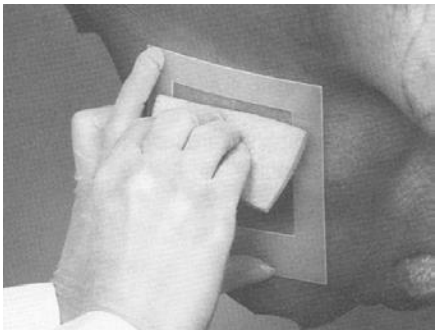


ANEXO 3: CÓMO APLICAR EL MÉTODO DE ESPONJADO DE CARCASA/CANAL (GENERALIDADES)

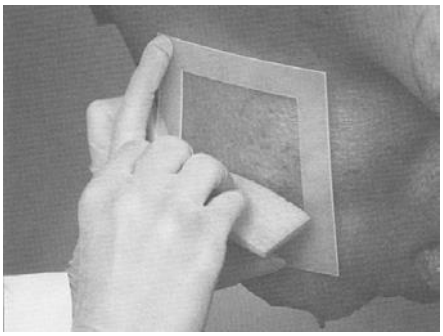
Existen dos métodos para mover la esponja por la superficie de muestra en cada dirección:

Método de esponjado uno:

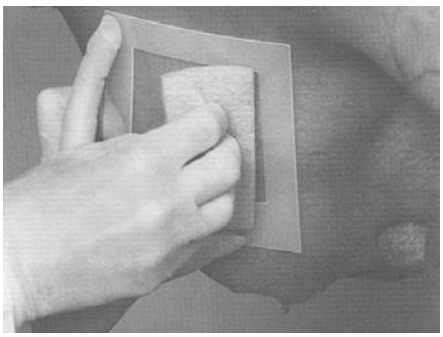
Sujete firmemente la esponja y pásela a lo largo de la superficie en una dirección. En la dirección vertical, pase la esponja hacia abajo. En la dirección horizontal, pásela de izquierda a derecha.

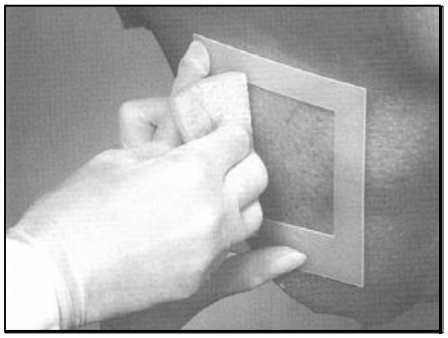


Levante la esponja y colóquela en la misma posición que al principio, y repita el barrido en la misma dirección a lo largo del área de muestra. Repítalo hasta que lo haya hecho 10 veces.



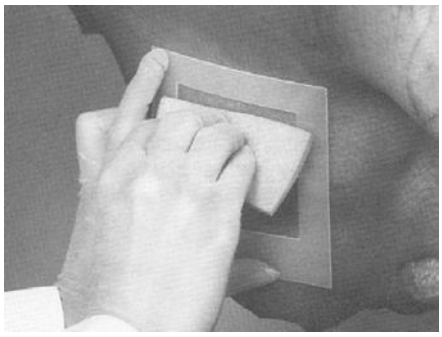
Luego, cambie a la otra dirección (horizontal o vertical) y siga los mismos pasos, usando el mismo lado de la esponja.

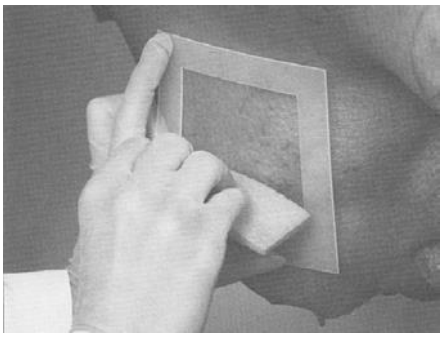




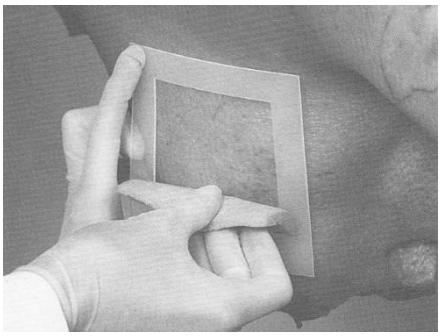
Método de esponjado dos:

Sujete firmemente la esponja y pásela a lo largo de la superficie en una dirección. En la dirección vertical, pase la esponja hacia abajo. En la dirección horizontal, pásela de izquierda a derecha.



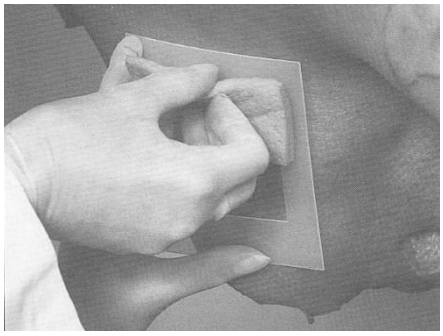


Cuando llegue al final del barrido, levante la esponja y gire la muñeca de forma que la mano y la esponja queden en sentido contrario a la dirección que acaba de recorrer. De esta forma, se mantiene la misma superficie de la esponja en contacto con el área de muestra.

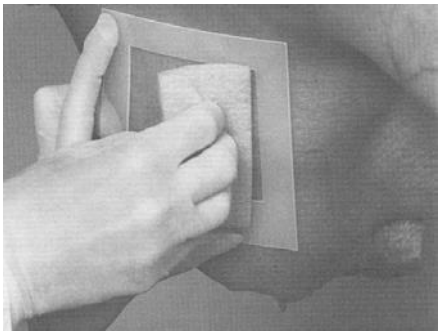


Ahora pase la esponja a lo largo de la superficie en la otra dirección.

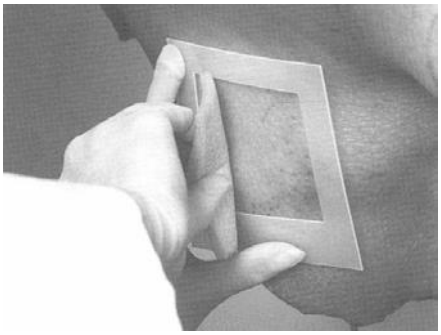
Repita hasta que haya barrido la superficie 10 veces (es decir, en horizontal, habrá barrido 5 veces de izquierda a derecha y 5 veces de derecha a izquierda; en vertical, habrá barrido 5 veces de arriba hacia abajo y 5 veces de abajo hacia arriba).



Luego, cambie a la otra dirección (horizontal o vertical) y siga los mismos pasos, usando el mismo lado de la esponja.



No cambie el método de esponjado mientras sigue en una misma área de muestra. Recuerde que es sumamente importante realizar este y todos los muestreos de forma uniforme para garantizar resultados válidos de las muestras.



ANEXO 4: CÓMO APLICAR EL MÉTODO DE ENJUAGUE DE CARCASA DE POLLO JOVEN

Paso 1 Suministros para muestreo incluidos en el recipiente de transporte:

1 par de guantes estériles
1 bolsa de plástico estéril grande de 15” x 20”
1 recipiente de 400 ml de agua de peptona tamponada (BPW) estéril previamente enfriada
1 frasco estéril de muestras con tapa de 120 ml
1 bolsa resellable tipo Ziplock de un cuarto de galón (envase secundario)
1 funda de plástico de 6” x 12” para el formulario de muestra completo
1 conjunto de sellos de seguridad de muestras de laboratorio del Formulario del FSIS 7355-2A/2B
3 franqueos facturables preimpresos de FedEx (uno para cada laboratorio del FSIS)
1 almohadilla absorbente
1 tapón de poliestireno expandido por recipiente de transporte
Separadores de cartón
Paquetes de gel refrigerante

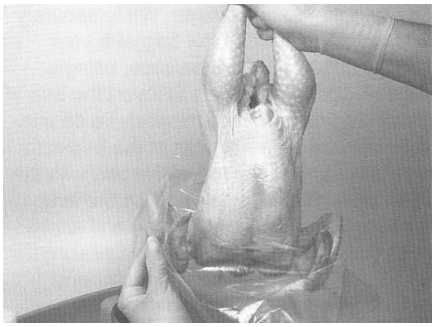
Asegúrese de que todos los suministros para muestreo estén a mano. Use un organizador con asa pequeño para llevar los suministros hasta la ubicación de muestreo. Desinfecte la superficie de trabajo.

Lávese y séquese las manos.

Con cuidado, abra la bolsa estéril grande. No contamine el interior de la bolsa. La bolsa puede dejarse de costado, abierta, mientras selecciona la carcasa de pollo para la obtención de muestras.

Póngase un par de guantes estériles, tal como se describe en el Anexo 1: Cómo ponerse los guantes estériles.

seleccionada por las extremidades inferiores y deje drenar el líquido excedente.

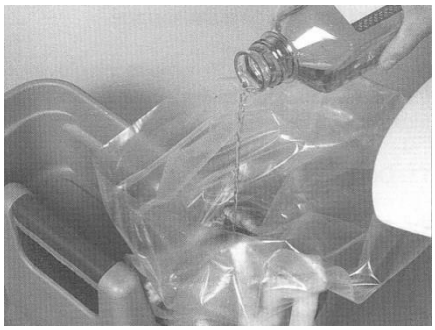


NOTA: Por razones de seguridad, no retire la carcasa de pollo de la manea; recógela una vez que haya caído de la línea.

Con la otra mano, tome la bolsa de muestras abierta. Coloque el ave en la bolsa de muestras sujetándola por las extremidades inferiores y saque el aire hacia la abertura de la bolsa. No toque el interior de la bolsa con ninguna mano.

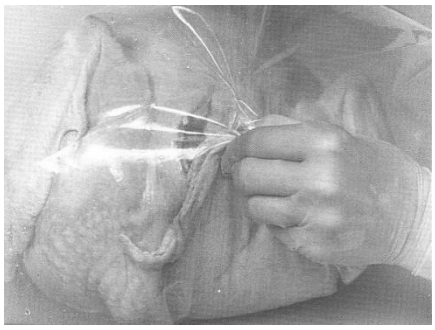
Paso 3

Apoye la base de la bolsa sobre una superficie plana. Manteniendo el extremo superior de la bolsa ligeramente abierto, destape el recipiente de BPW previamente enfriado y vierta su contenido dentro de la cavidad de la carcasa.



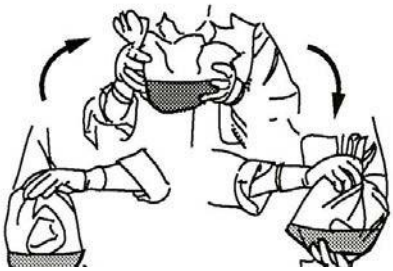
Paso 4

Tome la bolsa por el extremo superior y, a través de la bolsa, manipule la piel floja del cogote de la carcasa y colóquela sobre los huesos del cogote, para que actúe como amortiguación y, así, prevenir la ruptura de la bolsa.



Paso 5

Extraiga la mayor parte del aire de la bolsa, retuerza el extremo superior de la bolsa y dóblelo para cerrarla. Sujete firmemente la bolsa cerrada. Mientras sostiene de manera segura con las manos el ave en la bolsa, enjuague toda la carcasa; haga movimientos de vaivén para invertir el ave 30 veces (durante 1 minuto aproximadamente). Para hacer eso, mantenga el ave en el fondo de la bolsa con una mano y, con la otra, tome el extremo superior de la bolsa.



Manteniendo un agarre seguro del ave, invierta varias veces la mano inferior lentamente hacia la parte superior. Este procedimiento asegurará que toda la superficie de la carcasa, interior y exterior, sea enjuagada. Mientras se enjuague el ave, se debería escuchar el sonido de “bailoteo” del líquido.

Paso 6 Antes de obtener 100 ml de enjuague, retire de manera aséptica el pollo de la bolsa de muestras siguiendo los pasos detallados a continuación:

1. Apoye la bolsa sobre una superficie plana.
2. Con cuidado, abra la bolsa de plástico que contiene el ave, sin tocar el interior de la bolsa ni los extremos interiores.
3. Manipule la bolsa de plástico hacia abajo alrededor de la carcasa, para poder agarrar firmemente una extremidad inferior, sin tocar el interior de la bolsa de plástico.
4. Mientras sujeta la bolsa con una mano, retire con cuidado el ave de la bolsa con la otra mano.
5. Coloque el ave nuevamente sobre la cinta transportadora o la mesa.

NOTA: No es necesario enjuagar la carcasa con agua potable antes de devolverla a la línea.

Obtenga de inmediato la muestra de 100 ml de enjuague de la bolsa de muestras siguiendo los pasos detallados a continuación:

1. Quite la tapa del frasco de muestras estéril vacío de 120 ml, con cuidado para no contaminar el interior del frasco de muestras ni la tapa, y sin dejar que la bolsa entre en contacto con las superficies interiores del frasco.
2. Usando la “V” que forma la bolsa en el extremo inferior como pico vertedor, vierta con cuidado el enjuague dentro del frasco abierto, para obtener la mayor cantidad de enjuague de BPW que sea posible; como mínimo, 100 ml.
3. Vuelva a colocar la tapa en el frasco y controle para asegurarse de que quede bien segura.

Paso 7 Coloque el recipiente etiquetado de la muestra obtenida en una bolsa tipo Ziplock, extraiga todo el aire excedente y selle la bolsa.

Las muestras obtenidas deberán refrigerarse dentro de los cinco (5) minutos de la obtención y conservarse en condiciones de refrigeración y bajo el control del FSIS hasta su envío al laboratorio.

Repita los pasos mencionados anteriormente para cada solicitud de muestra para *Salmonela*. Use una carcasa diferente para cada muestra.

ANEXO 5: CÓMO APLICAR EL MÉTODO DE ESPONJADO DE CARCASA DE PAVO JOVEN

Paso 1 Habrá DOS frotados de carcasa por muestra después del enfriamiento, y se utilizarán 10 ml de diluyente de BPW para humedecer la esponja de la muestra para *Salmonela* y 25 ml de diluyente de BPW para humedecer la esponja de la muestra para *Campylobacter*. El IPP deberá obtener una carcasa de pavo para la obtención de muestras. La primera esponja se utilizará para frotar el lado izquierdo de la carcasa para *Salmonela,* mientras que la segunda esponja se utilizará para frotar el lado derecho de la carcasa para *Campylobacter.*

Además, consulte el Anexo 3: Cómo aplicar el método de esponjado de carcasa/canal (generalidades).

Suministros para muestreo incluidos en el recipiente de transporte para cada evento de muestreo en pavos jóvenes:

3 pares de guantes estériles
1 tubo de 10 ml de BPW marcado con una “S”
1 tubo de 25 ml de BPW marcado con una “C”
2 esponjas de muestras estériles en bolsas Whirl-Pak® marcadas
(una esponja identificada con la “C”, una esponja identificada con la “S”)
2 plantillas estériles de 5” x 10” cm en bolsa
2 bolsas resellables tipo Ziplock de un cuarto de galón (envase secundario)
1 bolsa de plástico de 6” x 12” para el formulario de muestra completo
3 franqueos facturables preimpresos de FedEx (uno para cada laboratorio del FSIS)
1 Formulario del FSIS 7355-2A/2B (sellos de seguridad de muestras de laboratorio)
1 almohadilla absorbente
1 tapón de poliestireno expandido por recipiente de transporte
Separadores de cartón
Paquetes de gel refrigerante

Asegúrese de que todos los suministros para muestreo estén a mano. Use un organizador con asa pequeño para llevar los suministros hasta la ubicación de muestreo. Desinfecte la superficie de trabajo. Lávese y séquese las manos.

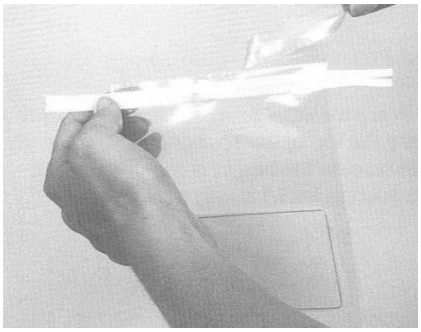
Coloque toallas de papel limpias, almohadillas absorbentes para envasado en bandeja, una rejilla de alambre desinfectada u otro elemento equivalente sobre la superficie de trabajo desinfectada. Estos elementos evitarán que la carcasa de pavo se resbale durante la obtención de muestras con esponja.

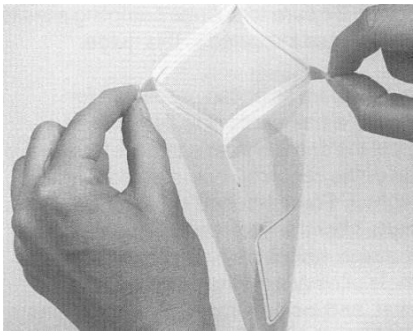
Póngase un par de guantes estériles, tal como se describe en el Anexo 1: Cómo ponerse los guantes estériles.

Paso 2 Mientras tenga puesto el primer par de guantes estériles, retire el pavo de manera segura. Sujetando el pavo por las extremidades inferiores y evitando el contacto con las áreas de dorso o muslo, coloque la pechuga de pavo hacia abajo sobre una superficie de trabajo desinfectada, cubierta con toallas de papel limpias o almohadillas absorbentes para evitar que la carcasa se resbale durante la obtención de muestras con esponja. Quítese los guantes y deséchelos. Si las aves pesadas requieren asistencia para levantarlas, pídales a los asistentes que usen guantes estériles y asegúrese de que no toquen las áreas de muestreo.

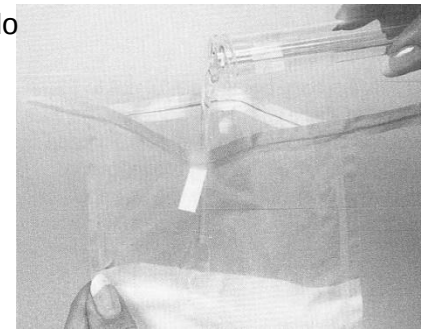
NOTA: Por razones de seguridad, no retire la carcasa de pavo de la manea; recógela una vez que haya caído de la línea.

Paso 3 Abra la bolsa de la esponja rasgando la tira perforada superior. No quite los cierres de alambre de la bolsa. Abra la boca de la bolsa jalando de las dos pequeñas pestañas blancas situadas a ambos lados de la bolsa.

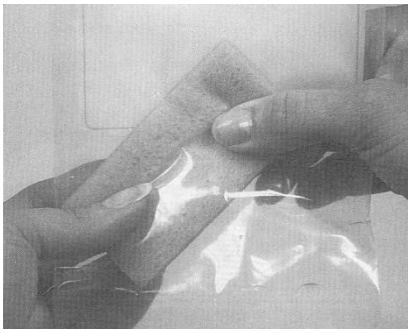




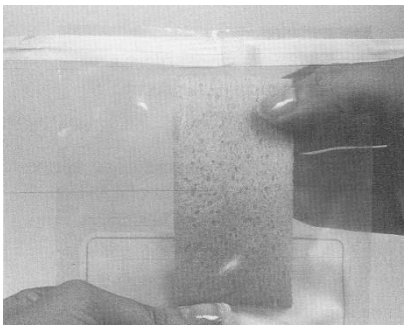
Paso 4 Quite la tapa del recipiente de BPW estéril previamente enfriado de 10 ml más pequeño, marcado con una “S” y designado para la obtención de muestras para *Salmonela*, teniendo cuidado de no tocar la abertura del recipiente. Con cuidado, vierta todo el contenido del recipiente de BPW dentro de la bolsa de la esponja marcada con una “S”. No contamine el interior del extremo superior de la bolsa Whirl-Pak®. Deje el recipiente de BPW vacío a un lado.



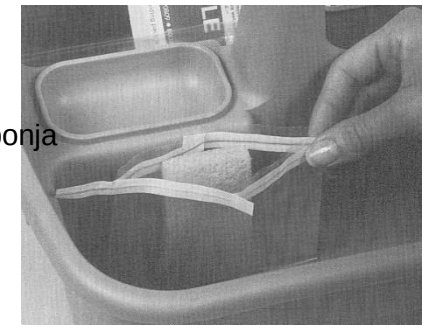
Paso 5 Presione los cierres de alambre uno contra otro para cerrar el extremo superior de la bolsa de la esponja. Presionándola con la mano desde afuera, masajee suavemente la esponja hasta que quede totalmente humedecida.



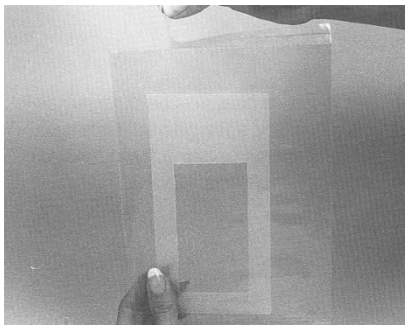
Con la bolsa aún cerrada, escurra todo el excedente de diluyente de la esponja mientras empuja, con cuidado, la esponja humedecida hacia la parte superior de la bolsa.



Paso 6 Abra la bolsa de la muestra de esponja, teniendo cuidado de no tocar la superficie interna. El cierre de alambre debería mantener abierta la bolsa.
Deje la bolsa a un lado, con cuidado para no contaminar la esponja y no derramar el BPW restante.

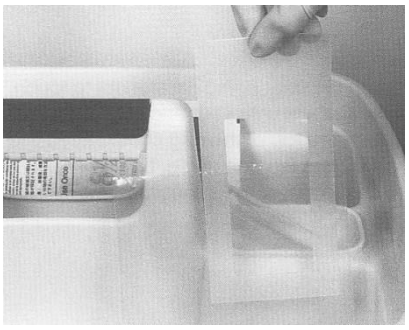


Paso 7 Abra la bolsa de la plantilla estéril rasgando la tira perforada superior. Deje la bolsa de la plantilla a un lado, con cuidado para no contaminar la plantilla.

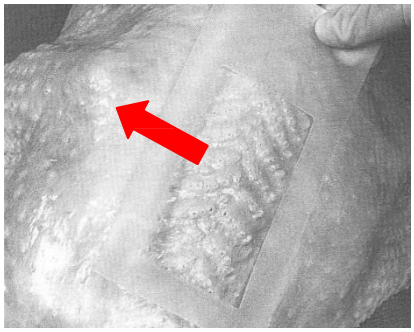


Paso 8 Póngase el segundo par de guantes estériles.
Con cuidado, retire la esponja humedecida de la bolsa. Agarre el extremo de la esponja para muestreo con la mano enguantada que usa para obtener las muestras. No toque el exterior de la bolsa Whirl-Pak®.

Con la otra mano enguantada, extraiga la plantilla sujetándola por el borde exterior, con cuidado para no contaminar los bordes interiores que definen el área de muestreo de la plantilla.



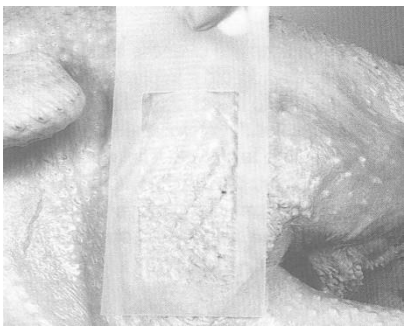
Paso 9 Es importante pasar la esponja por las áreas de muestreo en el orden de “menos a más” contaminado, para evitar que la contaminación se propague a la carcasa. Asegúrese de pasar la esponja por las áreas de muestreo en la secuencia indicada.



NOTA: La ubicación real de cada plantilla individual utilizada mientras se aplica el método de esponjado será a la izquierda o a la derecha del centro, no directamente sobre la columna vertebral.

Coloque la plantilla sobre el área de muestreo del dorso y manténgala en su lugar, a la IZQUIERDA de la columna vertebral. Con la mano que usa para obtener las muestras, pase la esponja por toda el área delimitada por la plantilla, unas 10 veces en sentido vertical y 10 veces en sentido horizontal. Utilice solamente un lado de la esponja.

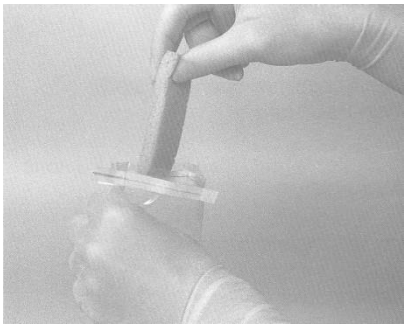
NOTA: Es posible que sea necesario “rodar” la plantilla de un lado a otro a medida que se pase la esponja, ya que la superficie de la carcasa no es plana. Esto garantizará que toda el área de 50 cm^2 se someta a muestreo durante el esponjado.

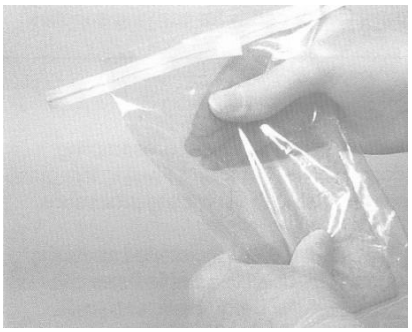


Repita el procedimiento de esponjado con la misma esponja, pero con la plantilla colocada sobre el área de muestreo del muslo IZQUIERDO. Dé vuelta la esponja para que el lado no usado de la esponja quede en contacto con la superficie del muslo, y pásela por toda el área delimitada por la plantilla unas 10 veces en sentido vertical y 10 veces en sentido horizontal. Deje la plantilla a un lado para desecharla más tarde.

Paso 10 Con cuidado, vuelva a colocar la esponja en la bolsa de muestras Whirl-Pak® (marcada con una “S”) con toda la parte restante de BPW, sin tocar el exterior de la bolsa con la esponja. Extraiga el aire excedente de la bolsa de muestras y doble el borde superior de la bolsa 3 o 4 veces para cerrarlo. Asegure el extremo superior doblando los cierres de alambre contra la bolsa.

Deseche la plantilla.





Paso 11 REPITA los pasos 1 a 10 con el otro recipiente de BPW estéril previamente enfriado de 25 ml más grande, marcado con una “C” y designado para la obtención de muestras para *Campylobacter*, y con la bolsa de la esponja Whirl-Pak® marcada con una “C”. Frote el lado DERECHO de la misma carcasa de pavo usando un nuevo par de guantes y una nueva plantilla. Una vez que realice el segundo frotado y haya asegurado el material absorbente en la bolsa de muestras marcada, devuelva la carcasa de pavo al lugar donde fue seleccionada.

Paso 12 Cada esponja de muestra debería asegurarse con cuidado en su propia bolsa de muestras Whirl-Pak® independiente (previamente marcada de manera adecuada con una “S” o con una “C”). Coloque las bolsas de muestras Whirl-Pak® en las bolsas con cierre hermético etiquetadas de manera adecuada. Las muestras obtenidas deberán refrigerarse dentro de los cinco (5) minutos de la obtención y conservarse en condiciones de refrigeración y bajo el control del FSIS hasta su envío al laboratorio.

Repita los pasos mencionados anteriormente para cada solicitud de muestra. Use una carcasa diferente para cada muestra.

ANEXO 6: CÓMO APLICAR EL MÉTODO DE ESPONJADO DE CANAL DE RES

I. PROPÓSITO DE ESTE ANEXO

La verificación rutinaria de *Salmonela* en canales de res (novillos/vaquillonas y vacas/toros) se ha suspendido. En este documento, se proporciona la metodología que debe usarse en proyectos especiales o en otras instancias en las que pueda necesitarse.

II. PREPARACIÓN PARA OBTENER UNA MUESTRA

A. Seleccione el momento en el que obtendrá la muestra. Determine los momentos en que estarán a mano canales que hayan estado enfriadas durante 12 horas o más. Luego, seleccione al azar el momento dentro del plazo para la obtención de muestras.

B. Seleccione el lugar del enfriador del cual obtendrá la muestra. Seleccione un lugar seguro y accesible en el enfriador para la obtención de muestras en una media canal de res. Ese lugar puede estar situado en la cadena de transferencia, en la cadena de graduación, en un riel o en otro lugar seguro y no abarrotado en el enfriador.

C. Aplique técnicas asépticas, tal como se detalla en el Capítulo II, sección I.A.2.

1. Lávese y desinféctese las manos.
2. Desinfecte las superficies de trabajo (las superficies que entrarán en contacto con los suministros mientras se estén reuniendo).
3. Reúna los suministros.
4. Etiquete la bolsa de la esponja.
5. Lávese y desinféctese las manos.
6. Lleve los suministros al lugar de muestreo.
7. Desinfecte las superficies de trabajo (las superficies que entrarán en contacto con los suministros durante la obtención de muestras).
8. Disponga toallas absorbentes o una rejilla desinfectada sobre la superficie de trabajo para evitar que la canal se resbale.

III. OBTENCIÓN DE LA MUESTRA (MUESTRA DE ESPONJA)

A. Cuando llegue el momento seleccionado al azar, diríjase a la ubicación de muestreo. No elija la canal que se encuentre en la ubicación predeterminada. En cambio, cuente hacia atrás o hacia adelante 5 unidades de muestra y elija la sexta unidad para realizar la obtención de muestras. (La razón de contar hacia atrás o hacia delante 5 medias canales es evitar todo posible sesgo durante la selección). Por lo general, no debería ser necesario solicitar al establecimiento que mueva muchas medias canales para acceder a la seleccionada al azar para realizar la obtención de muestras.

B. Pase la esponja por la carcasa y prepare la muestra para el envío (siga las técnicas generales de esponjado, tal como se detalla en el Anexo 2: Cómo preparar la esponja y la plantilla para la obtención de muestras y en el Anexo 3: Cómo aplicar el método de esponjado de carcasa/canal [generalidades]).

1. Sitúe los equipos (tenga en cuenta la seguridad).
2. Ubique las áreas de la canal para la obtención de muestras (consulte Áreas de muestreo para

las pruebas de *Salmonela* en canales de res).

3. Disponga los suministros.
4. Abra la bolsa de la esponja.
5. Vierta el BPW dentro de la bolsa de la esponja.
6. Cierre la bolsa y masajee la esponja.
7. Empuje la esponja hacia el extremo superior de la bolsa, abra la bolsa y déjela a un lado sobre una superficie desinfectada.
8. Abra la bolsa de la plantilla y déjela a un lado sobre una superficie desinfectada.
9. Póngase los guantes estériles (consulte el Anexo 1: Cómo ponerse los guantes estériles).

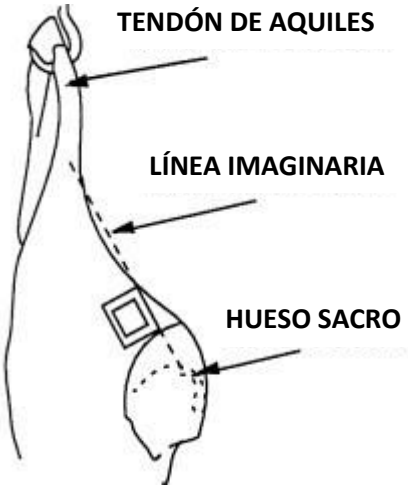
10. Retire la esponja.
11. Retire la plantilla.
12. Disponga la plantilla sobre la falda (consulte Áreas de muestreo para las pruebas de *Salmonela* en canales de res).
    No toque el área de muestreo.
13. Sostenga la plantilla con la mano enguantada y, con la otra mano, barra el área con la esponja.
14. Haga 10 barridos verticales por toda el área de muestreo; luego, haga 10 barridos horizontales por toda el área de muestreo.
15. Disponga la plantilla sobre el pecho (consulte Áreas de muestreo para las pruebas de *Salmonela* en canales de
    res). No toque el área de muestreo.
16. Sostenga la plantilla con la mano enguantada y, con la otra mano, barra el área con la esponja.
17. Haga 10 barridos verticales por toda el área de muestreo; luego, haga 10 barridos horizontales por toda el área de muestreo.
18. Con cuidado, suba para obtener la muestra del cuarto trasero, sin tocar la plantilla ni la esponja con ninguna zona que no sea el área que se someterá a muestreo.
19. Disponga la plantilla sobre el cuarto trasero (consulte Áreas de muestreo para las pruebas de *Salmonela* en canales de res).
    No toque el área de muestreo.
20. Sostenga la plantilla con la mano enguantada y, con la otra mano, barra el área con la esponja.
21. Haga 10 barridos verticales por toda el área de muestreo; luego, haga 10 barridos horizontales por toda el área de muestreo.
22. Coloque la esponja en la bolsa Whirl-Pak® y selle la bolsa.
23. Ahora la muestra está completa. Siga las instrucciones de almacenamiento y envío brindadas en el Capítulo VI: Envío de la muestra obtenida.

Áreas de muestreo para las pruebas de *Salmonela* en canales de res

Cuarto trasero
Ubique la parte posterior del isquion o el hueso sacro. Trace una línea imaginaria hacia el tendón de Aquiles. En el punto donde la línea coincide con la superficie de corte de la rueda, se encuentra el punto inicial del área de muestra del cuarto trasero.

Coloque la plantilla sobre esta área del cuarto trasero.

NOTA: Esta ilustración ha sido modificada intencionalmente: en una vista lateral real de la canal, no se vería el hueso sacro, y desde una vista central, no podría verse toda el área de muestreo de 10 cm x 10 cm. Por lo tanto, se muestra una vista lateral con una parte de la rueda para ilustrar la ubicación del hueso sacro.

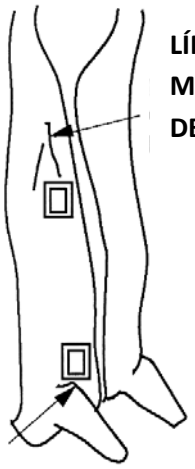


Falda
Ubique el músculo cutáneo de la falda (oblicuo abdominal externo) y siga el límite medio de la parte anterior del músculo hasta llegar a, aproximadamente, 3” de la línea media.

Este será el punto donde deberá colocarse la plantilla.

Pecho
Ubique el codo de la canal. Trace una línea recta imaginaria transversal (por el centro) hacia el corte de la línea media.

Este será el punto donde deberá colocarse la plantilla.



IV. TÉCNICA DE MUESTREO CON ESPONJA EN CANAL DE RES

Paso 1 Suministros para muestreo incluidos en el recipiente de transporte:

1 esponja para muestras estéril en una bolsa Whirl-Pak®
1 recipiente de 10 ml de agua de peptona tamponada (BPW) estéril previamente enfriada
1 plantilla estéril en bolsa
1 par de guantes estériles
1 funda de plástico de 6” x 12” para el formulario de muestra completo
1 conjunto de sellos de seguridad de muestras de laboratorio del Formulario del FSIS 7355-2A/2B
3 franqueos facturables preimpresos de FedEx (uno para cada laboratorio del FSIS)
1 almohadilla absorbente
1 tapón de poliestireno expandido por recipiente de transporte
Separadores de cartón
Paquetes de gel refrigerante

Asegúrese de que todos los suministros para muestreo estén a mano. Use un organizador con asa pequeño para llevar los suministros hasta la ubicación de muestreo. Desinfecte la superficie de trabajo.
Lávese y séquese las manos.

Además, consulte el Anexo 3: Cómo aplicar el método de esponjado de carcasa/canal (generalidades).

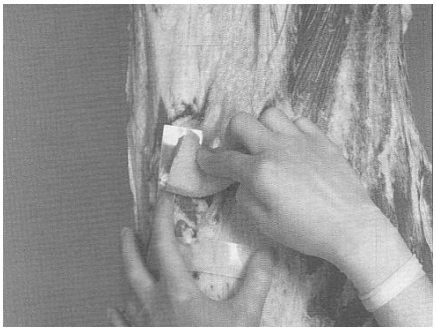
Póngase un par de guantes estériles, tal como se describe en el Anexo 1: Cómo ponerse los guantes estériles.

Paso 2 Con cuidado, retire la esponja humedecida de la bolsa. Agarre el extremo de la esponja para muestreo con la mano enguantada que usa para obtener las muestras. No toque el exterior de la bolsa.

Con la otra mano enguantada, extraiga la plantilla sujetándola por el borde exterior, con cuidado para no contaminar los bordes interiores que definen las áreas de muestreo de la plantilla.

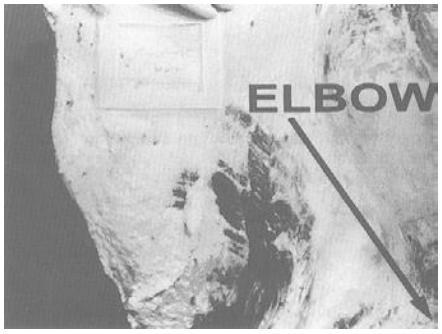
Coloque la plantilla sobre el área de muestreo de la **falda** y manténgala en su lugar. Tenga cuidado

Paso 3 Con la mano que usa para obtener las muestras, pase la esponja por toda el área delimitada (5 cm x 10 cm), unas 10 veces en sentido vertical y 10 veces en sentido horizontal. Utilice solamente un lado de la esponja.

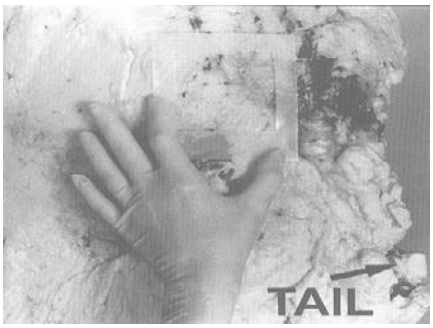


NOTA: Es posible que sea necesario “rodar” la plantilla de un lado a otro a medida que se pase la esponja, ya que la superficie de la canal no es

Paso 4 Repita los pasos 2 y 3 para el área del **pecho**, usando la misma superficie de la esponja que utilizó para barrer el área de muestreo de la **falda**.



Paso 5 Repita los pasos 2 y 3 para el área del **cuarto trasero**; esta vez, utilice el lado “limpio” de la esponja (el lado que no se utilizó para barrer las áreas de falda y pecho). Después de pasar la esponja por el área del **cuarto trasero**, pase la plantilla nuevamente a la mano que usa para obtener las muestras. Tenga cuidado para no contaminar la esponja. Baje de la escalera



ANEXO 7: CÓMO APLICAR EL MÉTODO DE ESPONJADO DE CANAL DE CERDO

I. PROPÓSITO DE ESTE ANEXO

La verificación rutinaria de *Salmonela* en canales de cerdo (cerdos de mercado) se ha suspendido. En este documento, se proporciona la metodología que debe usarse en proyectos especiales o en otras instancias en las que pueda necesitarse.

II. PREPARACIÓN PARA OBTENER UNA MUESTRA

A. Seleccione el momento en el que obtendrá la muestra. Determine los momentos en que estarán a mano canales que hayan estado enfriadas durante 12 horas o más. Luego, seleccione al azar el momento dentro del plazo para la obtención de muestras.

B. Seleccione el lugar del enfriador del cual obtendrá la muestra. Seleccione un lugar seguro y accesible en el enfriador para la obtención de muestras en una canal de cerdo. Ese lugar puede estar situado en la cadena de transferencia, en la cadena de graduación, en un riel o en otro lugar seguro y no abarrotado en el enfriador.

C. Aplique técnicas asépticas, tal como se detalla en el Capítulo II, sección I.A.2.

1. Lávese y desinféctese las manos.
2. Desinfecte las superficies de trabajo (las superficies que entrarán en contacto con los suministros mientras se estén reuniendo).
3. Reúna los suministros.
4. Etiquete la bolsa de la esponja.
5. Lávese y desinféctese las manos.
6. Lleve los suministros al lugar de muestreo.
7. Desinfecte las superficies de trabajo (las superficies que entrarán en contacto con los suministros durante la obtención de muestras).

III. OBTENCIÓN DE LA MUESTRA (MUESTRA DE ESPONJA)

A. Cuando llegue el momento seleccionado al azar, diríjase a la ubicación de muestreo. No elija la canal que se encuentre en la ubicación predeterminada. En cambio, cuente hacia atrás o hacia adelante 5 unidades de muestra y elija la sexta unidad para realizar la obtención de muestras. El hecho de contar hacia atrás o hacia delante 5 canales evita todo posible sesgo durante la selección. Por lo general, no debería ser necesario solicitar al establecimiento que mueva muchas canales para acceder a la seleccionada al azar para realizar la obtención de muestras.

Podrán utilizarse las canales de cerdo que estén desolladas parcialmente de manera habitual.

C. Pase la esponja por la carcasa y prepare la muestra para el envío (siga las técnicas generales de esponjado, tal como se detalla en el Anexo 2: Cómo preparar la esponja y la plantilla para la obtención de muestras y en el Anexo 3: Cómo aplicar el método de esponjado de carcasa/canal [generalidades]).

1. Sitúe los equipos (tenga en cuenta la seguridad).
2. Ubique las áreas de la canal para la obtención de muestras (consulte Áreas de muestreo para las pruebas de *Salmonela* en canales de cerdo).

3. Disponga los suministros.
4. Abra la bolsa de la esponja.
5. Vierta el BPW dentro de la bolsa de la esponja.
6. Cierre la bolsa y masajee la esponja.
7. Empuje la esponja hacia el extremo superior de la bolsa, abra la bolsa y déjela a un lado sobre una superficie desinfectada.
8. Abra la bolsa de la plantilla y déjela a un lado sobre una superficie desinfectada.

9. Póngase los guantes estériles (consulte el Anexo 1: Cómo ponerse los guantes estériles).
10. Retire la esponja.
11. Retire la plantilla.
12. Disponga la plantilla sobre la panza (consulte Áreas de muestreo para las pruebas de *Salmonela* en canales de cerdo). No toque el área de muestreo.
13. Sostenga la plantilla con la mano enguantada y, con la otra mano, barra el área con la esponja.
14. Haga 10 barridos verticales por toda el área de muestreo; luego, haga 10 barridos horizontales por toda el área de muestreo.
15. Con cuidado, suba para obtener la muestra de jamón, sin tocar la plantilla ni la esponja con ninguna zona que no sea el área que se someterá a muestreo.
16. Disponga la plantilla sobre el jamón (consulte Áreas de muestreo para las pruebas de *Salmonela* en canales de cerdo). No toque el área de muestreo.
17. Sostenga la plantilla con la mano enguantada y, con la otra mano, barra el área con la esponja.
18. Haga 10 barridos verticales por toda el área de muestreo; luego, haga 10 barridos horizontales por toda el área de muestreo.
19. Con cuidado, baje para obtener la muestra de papada, sin tocar la plantilla ni la esponja con ninguna zona que no sea el área que se someterá a muestreo.
20. Disponga la plantilla sobre la papada (consulte Áreas de muestreo para las pruebas de *Salmonela* en canales de cerdo). No toque el área de muestreo.
21. Sostenga la plantilla con la mano enguantada y, con la otra mano, barra el área con la esponja.
22. Haga 10 barridos verticales por toda el área de muestreo; luego, haga 10 barridos horizontales por toda el área de muestreo.
23. Coloque la esponja en la bolsa Whirl-Pak® y selle la bolsa.
24. Ahora la muestra está completa. Siga las instrucciones de almacenamiento y envío brindadas en el Capítulo VI: Envío de la muestra obtenida.

Áreas de muestreo para las pruebas de *Salmonela* en canales de cerdo

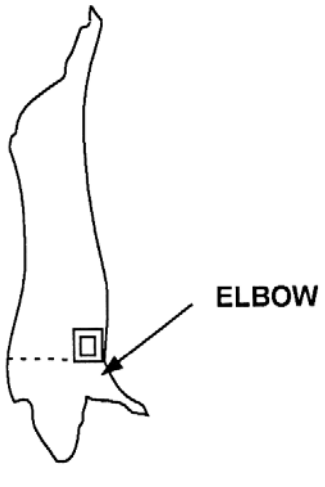
Panza

Ubique el codo de la canal.

Coloque la plantilla sobre esta área (axila) de la panza.

Papada

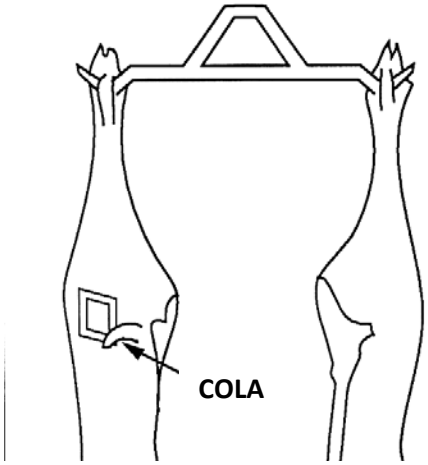
Trace una línea imaginaria desde la articulación atlas/axis hasta la línea media ventral; toda la piel por debajo de ese punto se considerará la papada.



Jamón

Desde la posición dorsal, ubique la superficie lateral de la base de la cola.

Coloque la plantilla sobre esta área del jamón. No incluya la base de la cola.



IV. TÉCNICA DE MUESTREO CON ESPONJA EN CANAL DE CERDO

Paso 1 Materiales:

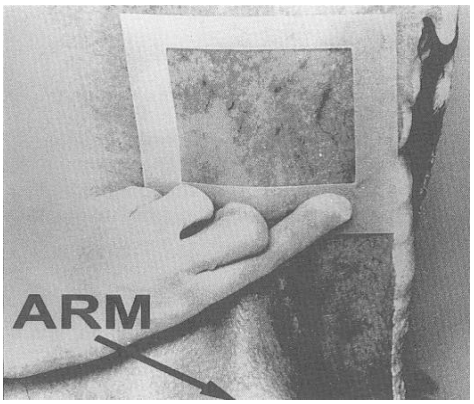
1 esponja para muestras estéril en una bolsa Whirl-Pak®
1 recipiente de 10 ml de agua de peptona tamponada (BPW) estéril previamente enfriada
1 plantilla estéril en bolsa
1 par de guantes estériles
1 funda de plástico de 6” x 12” para el formulario de muestra completo
1 conjunto de sellos de seguridad de muestras de laboratorio del Formulario del FSIS 7355-2A/2B
3 franqueos facturables preimpresos de FedEx (uno para cada laboratorio del FSIS)
1 almohadilla absorbente
1 tapón de poliestireno expandido por recipiente de transporte
Separadores de cartón
Paquetes de gel refrigerante

Asegúrese de que todos los suministros para muestreo estén a mano. Use un organizador con asa pequeño para llevar los suministros hasta la ubicación de muestreo. Desinfecte la superficie de trabajo. Lávese y séquese las manos.

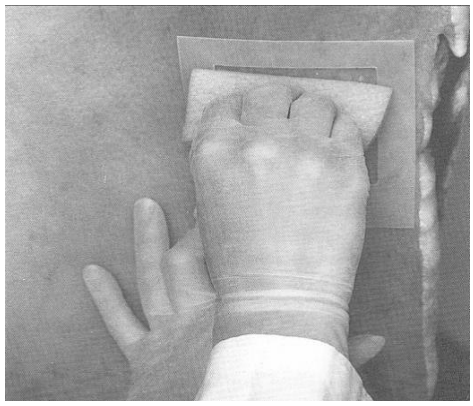
Además, consulte el Anexo 3: Cómo aplicar el método de esponjado de carcasa/canal (generalidades).

Póngase un par de guantes estériles, tal como se describe en el Anexo 1: Cómo ponerse los guantes estériles.

Paso 2 Coloque la plantilla sobre el área de muestreo de la **panza** y manténgala en su lugar. Tenga cuidado para no contaminar con las manos el área de muestreo delimitada.



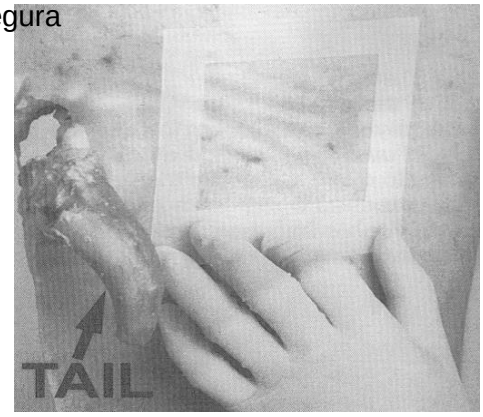
Paso 3 Con la mano que usa para obtener las muestras, pase la esponja por toda el área delimitada (5 cm x 10 cm), unas 10 veces en sentido vertical y 10 veces en sentido horizontal. Utilice solamente un lado de la esponja.



NOTA: Es posible que sea necesario "rodar" la plantilla de un lado a otro a medida que se pase la esponja, ya que la superficie de la canal no es plana. Esto garantizará que toda el área de 100 cm^2 se someta a muestreo durante el esponjado.

Después de pasar la esponja por el área de la **panza**, pase la plantilla a la mano que usa para obtener las muestras. Tenga cuidado para no contaminar los bordes interiores del área de muestreo de la plantilla. Suba la escalera o a la plataforma, agarrándose del pasamano con la mano que no usa para pasar la esponja. Ese guante ya está contaminado y deberá tratarse como tal; por lo tanto, no toque ninguna de las superficies estériles con él.

Paso 4 Cuando haya llegado a una altura conveniente y segura para obtener la muestra del **jamón**, pase la plantilla nuevamente a la mano que usa para subir, con cuidado para no contaminar los bordes interiores del área de muestreo de la plantilla ni la mano que usa para obtener las muestras.



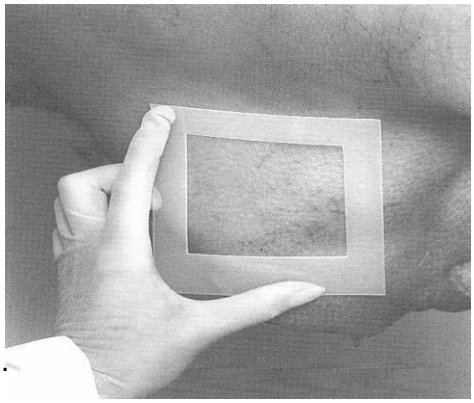
Repita los pasos 2 y 3 para el área del **jamón**, usando la misma superficie de la esponja que utilizó para barrer el área de la panza.

Después de pasar la esponja por el área del **jamón**, pase con cuidado la plantilla nuevamente a la mano con la que sostiene la esponja (mano

que usa para obtener las muestras). No contamine los bordes interiores del área de muestreo de la plantilla. Tenga cuidado para no contaminar la esponja.

Baje de la escalera agarrándose del pasamano con la mano que usa para subir.

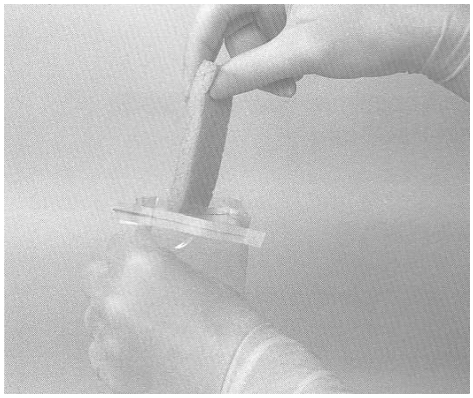
Paso 5 Pase la plantilla de la mano que usa para obtener las muestras nuevamente a la otra mano, con cuidado para no contaminar los bordes interiores de la plantilla.



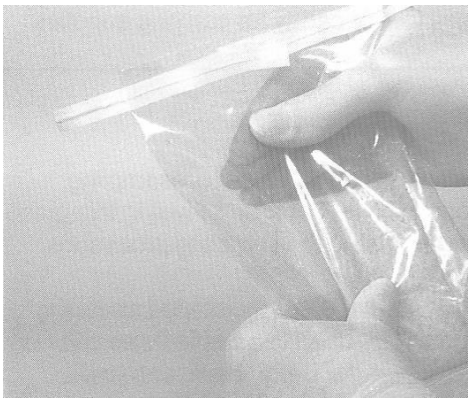
Repita los pasos 2 y 3 para el área de la **papada**; esta vez, utilice el lado “limpio” de la esponja (el lado que no se utilizó para pasar la esponja por las áreas de panza y jamón).

Deje la plantilla a un lado para desecharla más tarde.

Paso 6 Coloque la esponja en la bolsa de muestras. Tenga cuidado de no tocar el exterior de la bolsa con la esponja.



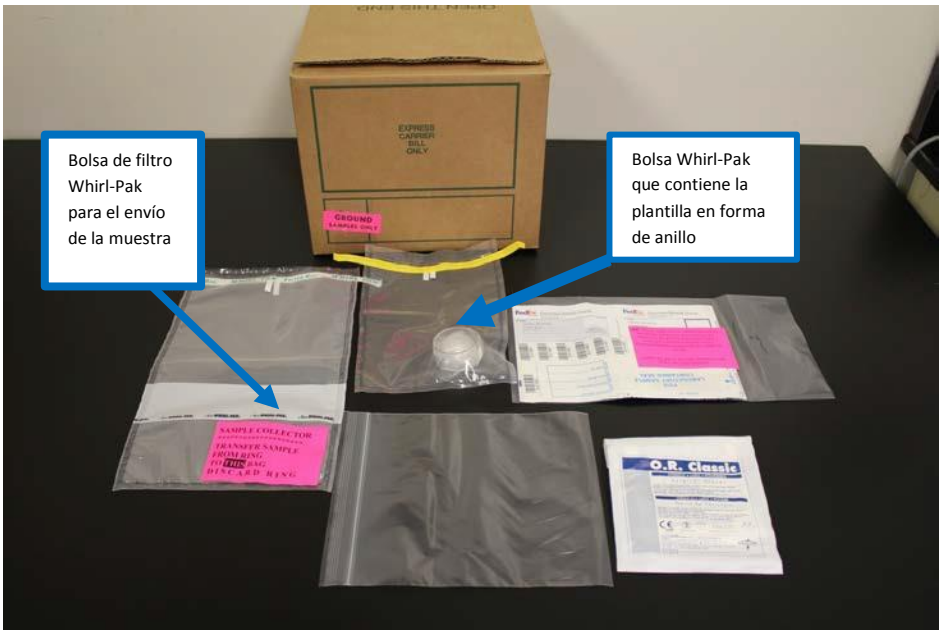
Paso 7 Extraiga el aire excedente de la bolsa de muestras y doble el borde superior de la bolsa 3 o 4 veces para cerrarlo.



Paso 8 No coloque la muestra en una bolsa doble. Deseche la plantilla. Las muestras obtenidas deberán refrigerarse dentro de los cinco (5) minutos de la obtención y conservarse en condiciones de refrigeración y bajo el control del FSIS hasta su envío al laboratorio. Repita los pasos mencionados anteriormente para cada solicitud de muestra para Salmonela. Use una carcasa diferente para cada muestra.

ANEXO 8: CÓMO OBTENER UNA MUESTRA DE PRODUCTO MOLIDO (CARNE DE RES, POLLO O PAVO) (HC01)

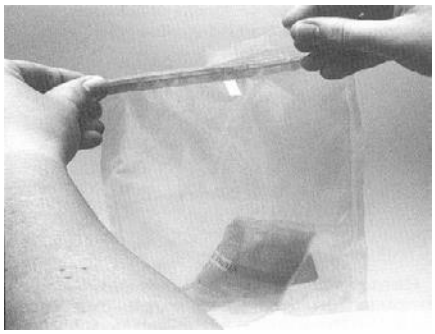
Paso 1 Asegúrese de que todos los suministros para muestreo estén a mano. Use un organizador con asa pequeño para llevar los suministros hasta la ubicación de muestreo. Desinfecte la superficie de trabajo. Lávese y séquese las manos.



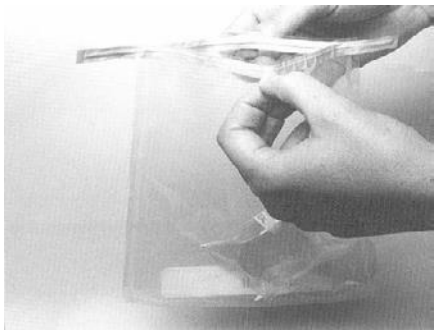
Materiales para muestreo incluidos en el recipiente de transporte:

1 bolsa Whirl-Pak® estéril con una plantilla en forma de anillo de plástico rígido, estéril y transparente, envuelta en una lámina de plástico estéril sellada.
1 bolsa de filtro Whirl-Pak® estéril (identificada con una etiqueta de color rosado)
1 par de guantes estériles
1 funda de plástico de 6” x 12” para el formulario de muestra completo
1 conjunto de sellos de seguridad de muestras de laboratorio del Formulario del FSIS 7355-2A/2B
3 franqueos facturables preimpresos de FedEx (uno para cada laboratorio del FSIS)
1 almohadilla absorbente
1 tapón de poliestireno expandido por recipiente de transporte
Separadores de cartón
Paquetes de gel refrigerante

Paso 2 Abra la bolsa Whirl-Pak® que contiene la plantilla en forma de anillo, sosteniéndola de un extremo por el cierre de alambre (generalmente de color blanco o amarillo). Rasgue la tira perforada transparente del extremo superior de la bolsa. No quite ni rasgue los cierres de alambre.

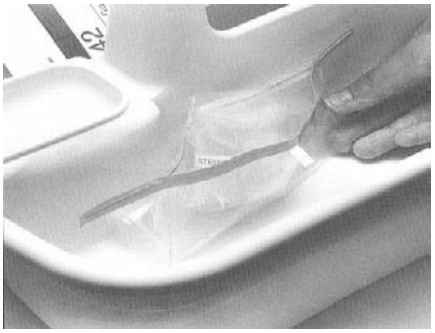


Paso 3 Abra la boca de la bolsa jalando de las dos pequeñas pestañas blancas situadas a ambos lados de la bolsa.



Paso 4

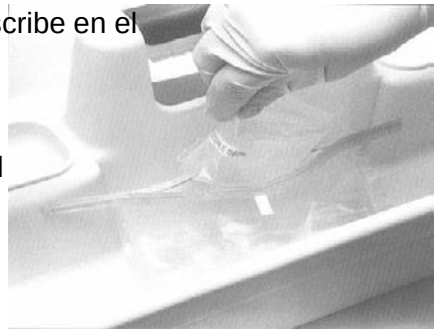
Tocando solamente el exterior de la bolsa, manipule el anillo de plástico estéril envuelto hacia arriba hasta el extremo superior de la bolsa. Doble la base de la bolsa para mantener el anillo ubicado en el extremo superior y deje la bolsa en posición vertical sobre una superficie estéril. Tenga cuidado para no contaminar el anillo ni el interior de la bolsa.



Paso 5

Póngase un par de guantes estériles, tal como se describe en el Anexo 1: Cómo ponerse los guantes estériles.

Retire de la bolsa la plantilla en forma de anillo de plástico estéril envuelta. Tenga cuidado de no tocar el exterior de la bolsa ni ninguna otra superficie no estéril.



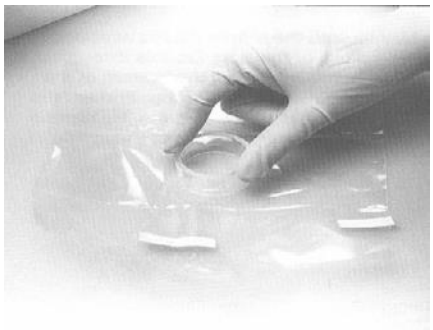
Paso 6

Abra la bolsa de filtro Whirl-Pak® sosteniéndola de un extremo por el cierre de alambre. Rasgue la tira perforada transparente del extremo superior de la bolsa. No quite ni rasgue los cierres de alambre. Abra la boca de la bolsa jalando de las dos pequeñas pestañas blancas situadas a ambos lados de la bolsa.

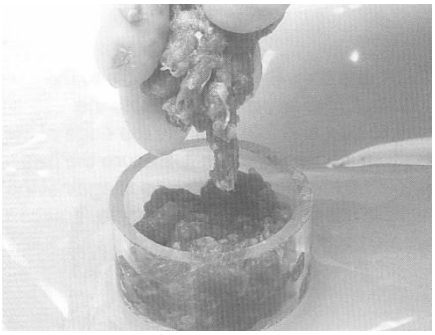
Paso 7 El interior de la bolsa es estéril, así que tenga cuidado de no tocar el interior. Deje la bolsa en posición vertical en el organizador con asa.

Abra el sello de cinta adhesiva estéril y desenvuelva la plantilla en forma de anillo de plástico estéril.

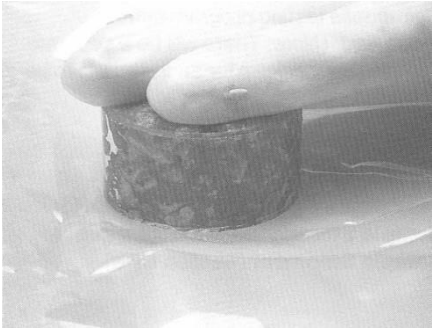
Coloque la lámina de plástico estéril sobre una superficie de trabajo plana desinfectada. Coloque el anillo de plástico rígido estéril en el centro de la lámina de plástico.



Paso 8 Obtenga la cantidad suficiente de producto crudo molido para llenar el anillo estéril. Seleccione diversas porciones del producto para asegurarse de que la muestra sea representativa del lote de producto. No toque ninguna superficie, excepto el anillo y el producto crudo molido seleccionado para la obtención de muestras.

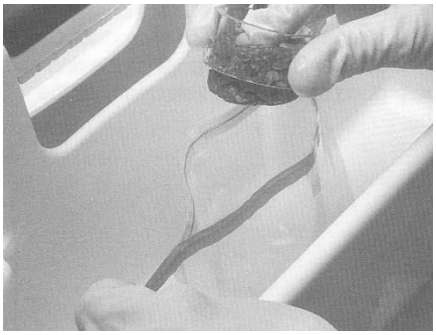


Paso 9 Compacte la muestra dentro del anillo. Hágalo firmemente para eliminar cualquier bolsa de aire. Llene el anillo hasta la parte superior. Es fundamental que el anillo se llene de esa manera para asegurarse de que se obtenga una muestra de 25 gramos de manera uniforme.



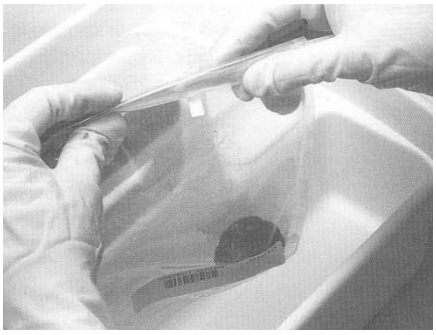
Paso 10 Levante el anillo lleno de la lámina de plástico. Sostenga el anillo sobre el extremo abierto de la bolsa de filtro Whirl-Pak® estéril. Empuje la muestra fuera del anillo hacia la bolsa. No permita que la muestra toque nada que no sea el interior de la bolsa.

NOTA: No coloque la muestra en la bolsa Whirl-Pak en la que venía la plantilla en forma de anillo. Utilice la bolsa de filtro Whirl-Pak únicamente (la que tiene una etiqueta de color rosado).



Paso 11 Levante la bolsa. Sacuda la muestra hacia la base. Extraiga el aire excedente de la bolsa de muestras y doble el borde superior de la bolsa 3 o 4 veces para cerrarlo. Asegure la bolsa doblando los cierres de alambre contra la bolsa.

No coloque la muestra en una bolsa doble. Deseche el anillo de muestras y la lámina de plástico. Las muestras obtenidas deberán refrigerarse dentro de los cinco (5) minutos de la obtención y conservarse en condiciones de refrigeración y bajo el control del FSIS hasta su envío al laboratorio.



Repita los pasos mencionados anteriormente para cada solicitud de muestra.

ANEXO 9: MODELO DE CARTA DE FINALIZACIÓN DEL CONJUNTO

Este es un modelo de una carta de EOS con datos ficticios para ilustrar las secciones y el flujo de la carta. En función de los resultados, se agregará información a la carta, o bien se eliminará parte de los datos aquí mencionados.

Establecimiento 99999 P

Sunshine Farms

Sunshine City, FL 00000

Estimado Establecimiento 99999 P:

Esta carta tiene el propósito de proporcionar los resultados compilados de los conjuntos para *Campylobacter* y los serotipos de *Salmonela*[1], y para informarle el lugar que ocupa su establecimiento con respecto a este programa de pruebas basado en riesgos para *Salmonela* y *Campylobacter* y la correspondiente estrategia. El Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) basa su programa de pruebas de verificación para *Salmonela* y *Campylobacter* y la correspondiente estrategia en la combinación del control general del proceso, los resultados de los subtipos individuales de *Salmonela* (serotipo, patrón de electroforesis en gel de campo pulsado [PFGE, por sus siglas en inglés] y perfil de susceptibilidad antimicrobiana) del establecimiento. El FSIS se enfoca con más atención en establecimientos que han tenido un alto porcentaje de resultados positivos en las pruebas para *Salmonela* o *Campylobacter*, con énfasis en los serotipos de *Salmonela* que están comúnmente asociados con enfermedades humanas, así como también en otros subtipos de *Salmonela* y en los patrones de resistencia antimicrobiana de *Salmonela* que puedan ser motivos de preocupación para la salud pública. Se le han proporcionado los resultados de cada muestra a medida que estuvieron disponibles.

Control del proceso

Con la finalización del conjunto de muestras de verificación para *Salmonela* y *Campylobacter* en carcasas de pollo joven el 23 de septiembre de 2011, el Establecimiento 99999 P obtuvo resultados equivalentes o inferiores a la mitad de la cantidad aceptable de positivos para *Salmonela*, y resultados equivalentes o inferiores a la cantidad aceptable de positivos para las pruebas de verificación de *Campylobacter* para esta clase de producto. Estos resultados son una indicación de que el establecimiento mantuvo el control constante del proceso para la incidencia de *Salmonela* genérica durante el período de muestreo. Junto con los resultados del conjunto anterior, esto coloca al Establecimiento
99999 P en la categoría 1. Además, tales resultados indican que su establecimiento ha aprobado la norma de desempeño para Campylobacter en el último conjunto y en esta clase de producto. Hay varias pautas de cumplimiento disponibles en la página web del FSIS2 que proporcionan información detallada sobre cómo controlar las bacterias *Salmonela* y *Campylobacter*. También se puede consultar una explicación más detallada de las categorías de control del proceso para *Salmonela* del FSIS en la página web del FSIS3.

Resultados resumidos de los últimos dos conjuntos de muestreo:

Clase de producto	Norma de desempeño*	Fecha de finalización del conjunto	Cantidad de muestras	Cantidad de muestras	Cantidad de muestras	Categoría *vigente*

1 El retraso entre el informe de los resultados individuales y esta carta compilada se debe al tiempo necesario para realizar todos los procedimientos de laboratorio y de informe. La información sobre los patrones de electroforesis en gel de campo pulsado (PFGE) y de susceptibilidad antimicrobiana se proporcionará en una correspondencia aparte cuando esté disponible la información.

2 http://www.fsis.usda.gov/Regulations_&_Policies/Compliance_Guides_Index/index.asp#Salmonella.

3 Funciones del algoritmo de programación relativo a *Salmonela*.

	Cantidad de muestras obtenida	Cantidad máxima permitida de positivos	Cantidad máxima permitida de positivos		analizadas	positivas para *Salmonela*	positivas para *Campylobacter*	del proceso de control de Salmonela
Pollos jóvenes	51	5	8	09/23/11	51	1	2	Cat. 1
		12	ND	06/05/09	51	5	ND	

* Nueva norma de desempeño en vigencia desde el 1 de julio de 2011.

Evaluación de cepas por serotipo enfocada en la salud pública

El FSIS ha evaluado el serotipo4 de las cepas de *Salmonela* del último conjunto de muestras de verificación mencionado anteriormente y proporciona información enfocada en la salud pública sobre tales cepas recientes. La serotipificación, la identificación del patrón de PFGE y el perfil de susceptibilidad antimicrobiana5 de cepas bacterianas proporcionan una distinción adicional a las cepas de *Salmonela* de muestras de alimentos y entornos, y de muestras de seres humanos. Esta información podrá usarse para enfocar mejor los esfuerzos en materia de inocuidad de los alimentos para proteger la salud pública. Los serotipos compilados se proporcionan en esta carta con el fin de simplificar los esfuerzos del establecimiento para identificar la intervenciones (p. ej., intervenciones previas a la faena) que el establecimiento puede aplicar para abordar tales serotipos. La información sobre los patrones de PFGE y de susceptibilidad antimicrobiana se proporcionará en una correspondencia aparte una vez que esté disponible.

Resultados de los serotipos de Salmonela en el último conjunto de muestreo:

Id. del formulario	Fecha de obtención	Serotipo	Serotipo comúnmente asociado con enfermedades
00000000	08/03/11	ENTERITIDIS	Sí***

*** Hubo una muestra que tuvo un serotipo comúnmente asociado con enfermedades humanas en este conjunto, lo que equivale a una cantidad intermedia para esta clase de producto7.

Serotipo comúnmente asociado con enfermedades humanas: Estas cepas de *Salmonela* tienen un serotipo que está comúnmente asociado con enfermedades humanas. Se puede consultar la lista de los serotipos que están más comúnmente asociados con enfermedades humanas en el sitio web de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés), en:

http://www.cdc.gov/ncezid/dfwed/PDFs/salmonella-annual-report-2011-508c.pdf

4 Los serotipos de muestras positivas son proporcionados por el Laboratorio Nacional de Servicios Veterinarios del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés).

5 Los patrones de PFGE y de susceptibilidad antimicrobiana de las muestras positivas son proporcionados por el Servicio de Investigación Agrícola.

6 En función de la última lista publicada de los CDC de los 20 serotipos de Salmonela de seres humanos informados con mayor frecuencia (http://www.cdc.gov/ncezid/dfwed/PDFs/salmonella-annual-report-2011-508c.pdf). El FSIS informará a los establecimientos por medio de esta carta si los serotipos son, de otro modo, de mayor interés, según se determine mediante el análisis adicional de los datos disponibles.

7 En función de la distribución de los serotipos comúnmente asociados con enfermedades humanas en esta clase de producto detectada en las pruebas de verificación del FSIS durante los últimos dos años calendario, según lo cual los resultados inferiores al percentil 25 equivalen a los resultados “bajos”, aquellos superiores al percentil 75 equivalen a los “altos” y todos los demás resultados equivalen a los “intermedios”.

Las cepas con un serotipo no incluido en esta lista tienen un serotipo que está asociado con menor frecuencia con enfermedades humanas. Tenga en cuenta que todos los serotipos de *Salmonela* se consideran capaces de causar enfermedades en los seres humanos.

Análisis de los resultados de conjuntos compilados

A continuación, se proporcionan los resultados relacionados con su operación para que los considere al evaluarla.

Los resultados de la verificación son una indicación de que su establecimiento mantuvo el control constante del proceso para la incidencia de *Salmonela* genérica durante el período de muestreo y aprobó la norma de desempeño para *Campylobacter*. Además, una cepa de *Salmonela* tuvo un serotipo comúnmente asociado con enfermedades humanas, lo que equivale a una cantidad intermedia para esta clase de producto. En el caso de que las búsquedas de seguimiento adicionales alteren los resultados de la serotipificación del establecimiento, se emitirá una carta revisada para el establecimiento.

El FSIS utilizará el serotipo y el proceso de control de *Salmonela*, así como también los resultados del conjunto para *Campylobacter*, para determinar mejor la programación de las pruebas para *Salmonela* y *Campylobacter*. En función de los serotipos de *Salmonela* presentes comúnmente asociados con enfermedades humanas, es probable que el Establecimiento 99999 P sea programado para otro conjunto de muestras antes que un establecimiento que no tuvo los resultados de serotipos individuales que ha tenido su establecimiento.

El FSIS espera que los establecimientos consideren tales resultados de las pruebas en el proceso de toma de decisiones cuando evalúen la efectividad de su sistema de inocuidad alimentaria general. Los establecimientos podrían lograr eso por medio de la identificación y la implementación de estrategias relevantes previas a la faena o posteriores a la faena. En las Pautas de cumplimiento de la Agencia relativas al control de *Salmonela* y *Campylobacter*, que están disponibles en la página web del FSIS8, hay más información sobre tales estrategias.

Tenga presente que todo establecimiento que no tome en cuenta de manera adecuada la información proporcionada en el proceso de toma de decisiones al evaluar la efectividad de su sistema de inocuidad alimentaria general podrá considerarse como que tiene un sistema de inocuidad alimentaria ineficaz. Además, si el FSIS determina que un producto elaborado por un establecimiento está asociado con enfermedades humanas porque hay *Salmonela* presente en ese producto, el FSIS podrá considerar que el producto está adulterado y adoptar la medida reglamentaria correspondiente.
Remita las preguntas a askFSIS (http://askfsis.custhelp.com).

Atentamente.

[Gerente de distrito]

Oficina de Operaciones de Campo

cc: Inspector a cargo (mediante copia electrónica) Supervisor de primera línea (mediante copia electrónica)
Personal de la Oficina Central del FSIS, Washington, DC (mediante copia electrónica)

8 http://www.fsis.usda.gov/Regulations_&_Policies/Compliance_Guides_Index/index.asp#Salmonella