

DIRECTIVA DEL FSIS

12,700.1
Rev. 1

25 de
noviembre de
2008

OPERACIONES QUE OCURREN FUERA DE LA FRANJA HORARIA AUTORIZADA

I. PROPÓSITO

Esta directiva brinda al personal del programa de inspección (IPP, por sus siglas en inglés) de la Oficina de Operaciones de Campo (OFO, por sus siglas en inglés) instrucciones sobre cómo responder cuando un establecimiento oficial lleva a cabo operaciones o actividades que requieren de inspección fuera de su franja horaria autorizada de operación sin cobertura de inspección. Esta directiva también brinda al IPP de la Oficina de Asuntos Internacionales (OIA, por sus siglas en inglés) instrucciones sobre cómo responder cuando una instalación de inspección de importaciones oficial opera sin inspección.

II. CANCELACIÓN

Directiva del Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) 12,700.1, Operaciones que ocurren fuera de la franja horaria autorizada, con fecha 11/6/2008

III. MOTIVO DE LA REEMISIÓN

El FSIS emite nuevamente esta directiva en su totalidad para corregir las citas estatutarias relacionadas con la adulteración de productos.

IV. REFERENCIAS

Título 21 del Código de Estados Unidos, secciones 453, 455, 456, 458, 601, 604, 606, 608, 610, 621, 1034, 1035, 1036 y 1037

Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales, secciones 301.2, 307.4, 317.1, 327.6, 327.10, 381.1, 381.37, 381.136,

381.195(b), 381.199, 381.204, 416.1, 417.2(e), 500, 500.2, 590.22, 590.24, 590.160, 590.124, 590.420, 590.426 y 590.504.

Directiva del FSIS 5000.1, Verificación del sistema de inocuidad alimentaria de un establecimiento.

Directiva del FSIS 8080.1, Retiro del mercado de productos de carnes y de aves de corral

Directiva del FSIS 8410.1, Retención y confiscación.

Directiva del FSIS 12600.2, Servicios de inspección de horas extras reembolsables en establecimientos de carne y de aves de corral

V. ANTECEDENTES

La Ley Federal de Inspección de Carnes (Título 21 del Código de Estados Unidos, sección 610(c)(2), la Ley de Inspección de Productos Avícolas, Título 21 del Código de Estados Unidos, sección 458(a)(2)(B)(2), y la Ley de Inspección de Productos de Huevo, Título 21 del Código de Estados Unidos, sección 1037(b)(2), prohíben la venta, la oferta para la venta o el transporte, o la recepción para el transporte, en comercios de todo artículo que deba ser inspeccionado, a menos que el artículo haya sido inspeccionado y aprobado, o esté exento de los requisitos de inspección estipulados en los estatutos.

El gerente de distrito (DM, por sus siglas en inglés), OFO, o el supervisor de la Oficina de Campo de Importaciones Regional (RIFO, por sus siglas en inglés), OIA, autorizan cada uno de los cronogramas de trabajo del establecimiento oficial, de acuerdo con el Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales, sección 307.4(d)(1), 381.37(d)(1) o 590.124. El establecimiento deberá mantener de manera coherente el cronograma de trabajo autorizado, de acuerdo con el Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales, sección 307.4(d)(2), 381.37(d)(2) o 590.124.

El IPP deberá proporcionar cobertura de inspección, de acuerdo con el Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales, sección 307.4(a), 381.37(a) o 590.24. El IPP deberá seguir las instrucciones brindadas en la [Directiva del FSIS 12600.2, Servicios de inspección de horas extras reembolsables en establecimientos de carne y aves de corral](#) para determinar aquellas operaciones o actividades que requieren de cobertura de inspección. Si las operaciones o las actividades que requieren de cobertura de inspección ocurren fuera de la franja horaria autorizada, el FSIS podrá adoptar una medida de retención o suspender la inspección sin dar notificación previa al establecimiento, debido a que los productos elaborados sin inspección se consideran adulterados porque no son aptos para consumo humano (Título 21 del Código de Estados Unidos, secciones 453(g)(3), 601(m)(3) y 1033(a)(3)). Tales productos no podrán ingresar a los comercios porque no han sido inspeccionados ni se ha determinado que no estén adulterados y que puedan usarse para consumo humano, según lo requiere el Título 21 del Código de Estados Unidos, secciones 604 y 606, el Título 21 del Código de Estados Unidos, sección 455(b) y el Título 21 del Código de Estados Unidos, sección 1034(a). Asimismo, si los productos elaborados sin inspección llevan las marcas de inspección, se considerarán mal etiquetados según el Título 21 del Código de Estados Unidos, sección 601(n)(1), el Título 21 del Código de Estados Unidos, sección 453(h)(1) y el Título 21 del Código de Estados Unidos, sección 1036.

VI. RESPONSABILIDADES DEL PERSONAL DEL PROGRAMA DE INSPECCIÓN

A. Si el IPP determina que operaciones o actividades que requieren de inspección han ocurrido fuera de la franja horaria autorizada sin cobertura de inspección en un establecimiento de productos de carnes o de aves de corral oficial, o en un establecimiento de importación oficial, deberá realizar los pasos indicados a continuación.

1. Reunirse de inmediato con el equipo de gestión de la planta para hablar

sobre el tema. Documentar la conversación y otros datos pertinentes en un memorando de entrevista (MOI, por sus siglas en inglés). Citar las reglamentaciones del Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales, sección 307.4(a) o 381.37(a), según corresponda, en el MOI.

2. Comunicarse con la Oficina de Distrito (DO, por sus siglas en inglés) o con la RIFO/OIA, por medio de los canales de supervisión, para informarles sobre la situación. El DM o la persona designada decidirán si esa infracción exige el inicio de una suspensión conforme al Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales, sección 500.3(a)(1). La RIFO/OIA deberán comunicarse con el director de operaciones adjunto (DDO, por sus siglas en inglés), OIA.

a. Si el DM o la persona designada deciden suspender el establecimiento, este será notificado tal como se estipula en el Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales, sección 500.5(a). Luego, el establecimiento tendrá la oportunidad de proporcionar una medida inmediata y correctiva, y una medida preventiva planificada más detenidamente.

b. Si el DM o la persona designada deciden no suspender la inspección, entregarán una carta al establecimiento en relación con la gravedad de elaborar productos sin inspección.

3. Para el producto elaborado fuera de la franja horaria autorizada sin cobertura de inspección que se etiquete con las marcas de inspección, el IPP deberá retener los productos de carnes o de aves de corral conforme al Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales, sección 500.2(a)(2), si los productos aún se encuentran en el establecimiento. Además, deberá notificar a la DO o a la RIFO, por medio de los canales de supervisión, cuando exista la posibilidad de que hayan ingresado a los comercios productos de carnes o de aves de corral adulterados o mal etiquetados. El FSIS podrá solicitar el retiro, la retención o la confiscación voluntarios del producto que se encuentre en los comercios. El IPP deberá seguir las instrucciones de retiro brindadas en la Directiva del FSIS 8080.1, Retiro de productos de carnes y de aves de corral. Para los productos elaborados fuera de la franja horaria autorizada sin cobertura de inspección que no estén etiquetados con las marcas de inspección, se deberá verificar que el producto no reciba las marcas de inspección. Para los productos preparados sin cobertura de inspección a los que se les apliquen etiquetas con las marcas de inspección, se deberá verificar que las marcas se retiren por completo. Además, se deberá verificar que todo producto elaborado o preparado sin cobertura de inspección se deseche de manera adecuada. La disposición adecuada incluye la desnaturalización y la desviación para su transformación en producto no comestible, o la desnaturalización y la eliminación en un vertedero.

NOTA: Todo producto elaborado o preparado sin cobertura de inspección no será elegible para la donación en canales de alimentos para consumo humano ni para la venta en canales de alimentos para mascotas u otro tipo de alimento para animales.

B. Si el personal del programa de inspección determina que operaciones que requieren de inspección han ocurrido fuera de la franja horaria autorizada en una planta de productos de huevo, deberá seguir los procedimientos indicados a continuación.

1. Reunirse de inmediato con el equipo de gestión de la planta para hablar sobre el tema. Documentar la conversación y otros datos pertinentes en un MOI. Citar la reglamentación del Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales, sección 590.24, y adjuntar el MOI completo al formulario para aves de corral PY-203, *Informe diario de las operaciones de la planta*, para plantas procesadoras de productos de huevo líquido, o al formulario para aves de corral PY-159, *Informe diario de las operaciones de deshidratación de huevos*, para plantas de productos de huevo deshidratado (en casos de incumplimiento del Título 9 del Código de

Reglamentaciones Federales, sección 590.160(f)(1)(ii)).

2. Comunicarse con el DM, por medio de los canales de supervisión, para informarle sobre la situación. El DM o la persona designada decidirán si esa infracción exige el inicio de una suspensión conforme al Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales, sección 590.160.

3. Retener los productos de huevo conforme al Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales, sección 590.426, si el producto aún se encuentra en la planta. Notificar a la DO, por medio de los canales de supervisión, cuando exista la posibilidad de que haya ingresado a los comercios producto de huevo adulterado o mal rotulado. Para los productos elaborados fuera de la franja horaria autorizada sin cobertura de inspección que no estén etiquetados con las marcas de inspección, se deberá verificar que el producto no reciba las marcas de inspección. Para los productos preparados sin cobertura de inspección a los que se les apliquen etiquetas con las marcas de inspección, se deberá verificar que las marcas se retiren por completo. Verificar que todo producto elaborado o

preparado sin cobertura de inspección se deseche de manera adecuada. La disposición adecuada incluye la desnaturalización y la desviación para su transformación en producto no comestible, o la desnaturalización y la eliminación en un vertedero.

NOTA: La Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA, por sus siglas en inglés) lleva a cabo retiros de producto de huevo en los comercios. La DO o la OFO se comunicarán con la persona de contacto de la FDA según sea necesario.

C. Si el IPP toma conocimiento de que establecimientos no oficiales están elaborando productos sujetos a cumplimiento que ingresan a los comercios sin inspección, deberá informar sobre ello a su supervisor de inmediato.

VII. RESPONSABILIDADES DEL SUPERVISOR DE PRIMERA LÍNEA O DEL SUPERVISOR DE CAMPO DE IMPORTACIONES REGIONAL (RIFS)

A. Los supervisores de primera línea (FLS, por sus siglas en inglés) deberán asegurarse de que el IPP adopte la medida adecuada, documente los hallazgos en un MOI y siga las instrucciones del DM. Si el IPP informa a los FLS que establecimientos no oficiales están elaborando productos sujetos a cumplimiento que ingresan a los comercios sin inspección, los FLS deberán comunicarse con el gerente regional de la correspondiente Oficina de Evaluación, Cumplimiento y Revisión de Programas.

B. Los supervisores de campo de importaciones regionales (RIFS, por sus siglas en inglés) deberán asegurarse de que los inspectores de importaciones adopten la medida adecuada, documenten los hallazgos en un MOI y sigan las instrucciones del DDO.

VIII. RESPONSABILIDADES DEL DM O DEL DDO

A. Después de evaluar las circunstancias en un incidente en el que se ha determinado que un establecimiento opera fuera de la franja horaria oficial, el DM o el DDO deberán decidir si notificarán al establecimiento que suspenderán la inspección sin aviso, según el Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales, sección 500.3(a)(1) o el Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales, sección 590.160, debido a que el establecimiento elaboró o envió producto adulterado o mal rotulado.

B. El DM y la RIFO, o las personas designadas deberán seguir las instrucciones brindadas en la [Directiva del FSIS 8410.1, Retención y confiscación](#), y comunicarse con la correspondiente Oficina Regional de la Oficina de Evaluación, Cumplimiento y Revisión de Programas (OPEER, por sus siglas en inglés) respecto del producto que ha ingresado a los comercios.

C. El DM, RIFO, y el gerente regional (RM, por sus siglas en inglés), OPEER, según corresponda, deberán colaborar en las investigaciones de seguimiento o en otras medidas.

Remita las preguntas sobre esta directiva a la División de Desarrollo de Políticas a través de askFSIS, en <http://askfsis.custhelp.com>, o por teléfono al 1-800-233-3935. Dirija otras preguntas por medio de los canales de supervisión.



Administrador adjunto
Oficina de Desarrollo de Políticas y Programas