

Preguntas y respuestas relacionadas con la realización de la tarea de Verificación de análisis de peligros (HAV)

1. P. ¿Deben los establecimientos cumplir con los nuevos requisitos una vez que los inspectores comienzan a realizar la tarea de Verificación de análisis de peligros (HAV, por sus siglas en inglés)?

R. No. Con la tarea HAV, el personal del programa de inspección se concentra en verificar que los establecimientos hayan abordado los peligros correspondientes para sus procesos de producción, según lo exige el Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales 417.2 y que mantengan documentos de respaldo para las decisiones de su análisis de peligros según lo exige el Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales 417.5(a). Antes de establecer la HAV como una tarea de inspección separada, el IPP verifica estos requisitos como parte de las tareas de implementación del HACCP.

2. P. ¿Por qué el FSIS considera que es necesario que el IPP se concentre en verificar los análisis de peligros de los establecimientos?

R. El FSIS considera que el concentrar la verificación del IPP en los análisis de peligros permite identificar problemas con el análisis de peligros mucho antes que si la agencia tuviera que esperar hasta la próxima FSA para identificar dichos problemas. Luego, los establecimientos podrán corregir dichos problemas y asegurarse de abordar los peligros aplicables de la inocuidad de los alimentos para sus productos.

3. P. ¿Cuál es la frecuencia con la cual se realizará la HAV?

R. Las tareas de HAV de rutina se realizarán trimestralmente (una vez cada tres meses). El IPP programará luego la HAV dentro del trimestre cuando planifique sus calendarios de tareas de inspección con las demás tareas de verificación que realiza habitualmente.

4. P. ¿Puede haber HAV dirigidas programadas con mayor frecuencia?

R. Sí. El FSIS puede programar HAV dirigidas una vez por mes en establecimientos específicos en función de criterios especificados; por ejemplo, cuando existe una inquietud sobre si un establecimiento realizó un análisis de peligros adecuados (por ejemplo, cuando existen determinaciones de incumplimientos repetidos o cuando hay muestras de laboratorio del FSIS positivas). La agencia también puede decidir encargar al IPP la tarea de realizar HAV dirigidas en establecimientos que elaboran productos específicos, o cuando la agencia decida que la protección de la salud pública exige la

14 de agosto de 2012

realización de una HAV.

Preguntas y respuestas relacionadas con la realización de la tarea de Verificación de análisis de peligros (HAV)

5. P. Las nuevas medidas de aplicación de la ley que la agencia impondrá en los establecimientos, ¿se basan en los hallazgos de una tarea de HAV?

R. No. La tarea de HAV no creará por sí misma un nuevo requisito reglamentario de medidas de aplicación de la ley. Sin embargo, a través de la HAV, el IPP puede revelar incumplimientos de las reglamentaciones de la agencia. Si este fuera el caso, la agencia iniciará la medida de aplicación de la ley apropiada de la misma manera que lo hace ahora.

6. P. ¿En qué se diferencia la HAV de las verificaciones de HACCP que vienen realizando los inspectores?

R. A través de la HAV, el IPP se concentra específicamente en verificar que el establecimiento haya realizado su análisis de peligros de conformidad con los requisitos reglamentarios aplicables. El IPP también debe considerar que sus hallazgos demuestran la eficacia general del sistema de inocuidad alimentaria del establecimiento mediante la verificación de que el establecimiento cumpla con los requisitos reglamentarios al considerar si los peligros relevantes para sus productos son razonablemente posibles en su operación, y abordar aquellos que lo son. Si el IPP tiene inquietudes sobre la capacidad del sistema de inocuidad alimentaria del establecimiento de elaborar productos seguros, debe analizar sus inquietudes con el supervisor. En contraste, las tareas de verificación de HACCP se concentran en verificar la capacidad del establecimiento para implementar el plan HACCP escrito.

7. P. ¿Se prevé que las tareas de HAV lleven más tiempo que otras tareas de inspección?

R. Sí. Debido a que el procedimiento de HAV incluye una revisión cuidadosa de la documentación de un establecimiento relacionada con su análisis de peligros, además de la observación de la implementación por parte del establecimiento de sus programas de requisitos previos, la agencia calcula que el tiempo que llevará al IPP realizar la HAV será considerablemente mayor que otras tareas de inspección de rutina. El desempeño real variará según la cantidad de análisis de peligros y planes HACCP, y la complejidad de los análisis de peligros y programas de requisitos previos en un establecimiento particular. El empleado puede analizar la programación con su supervisor, si fuera necesario, para determinar cómo asignar tiempo suficiente para realizar la HAV y a la vez llevar a cabo otras tareas de verificación de inocuidad alimentaria de prioridad alta.

Preguntas y respuestas relacionadas con la realización de la tarea de Verificación de análisis de peligros (HAV)

8. P. ¿Quién realizará la HAV en un establecimiento?

R. Los inspectores de seguridad del consumidor (CSI, por sus siglas en inglés) habitualmente realizarán la tarea HAV. Sin embargo, en los mataderos o establecimientos de combinación, los veterinarios de salud pública (PHV, por sus siglas en inglés) también pueden realizar la HAV o supervisar a los CSI mientras realizan las HAV.

9. P. ¿La HAV es una versión resumida de una Evaluación de Inocuidad Alimentaria (FSA, por sus siglas en inglés)?

R. No. La HAV no es una FSA. El IPP debe realizar la HAV a fin de verificar que el establecimiento cumpla con los requisitos reglamentarios para el desarrollo y la implementación del análisis de peligros, y que el establecimiento haya abordado los peligros relevantes para la inocuidad de los alimentos para todos los procesos, productos y usos previstos del establecimiento de conformidad con el Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales 417.2(a). El IPP identificará casos evidentes de incumplimientos y otros problemas de consideración que pueden requerir un análisis o investigación más profundos por parte de un encargado de aplicación de la ley, investigaciones y análisis (EIAO, por sus siglas en inglés). En contraste, cuando los EIAO realizan FSA, verifican el diseño del sistema HACCP al abordar y controlar los peligros para la inocuidad de los alimentos. Al verificar el diseño, verifican que el establecimiento pueda respaldar sus decisiones en la identificación de los peligros correspondientes y en la decisión de cómo controlar los peligros que son razonablemente posibles. Al finalizar la FSA, se espera que el EIAO redacte una postura respaldable de la agencia referida a si el sistema HACCP del establecimiento está diseñado para controlar los peligros asociados con el proceso.

10. P. Cuando un CSI realiza una HAV, ¿podrían los hallazgos derivar en una FSA?

A. Sí. Si los hallazgos de una HAV plantean inquietudes sobre el diseño de un sistema HACCP en cuanto al control de los peligros para la inocuidad de los alimentos, la agencia solicitará a un EIAO que realice una FSA a fin de evaluar completamente el sistema de inocuidad alimentaria del establecimiento.

11. P. Ha pasado un tiempo desde que el IPP realizó la capacitación de PHIS y la programación de la tarea de HAV. ¿Recibirá el IPP capacitación para repasar sus conocimientos? ¿Están los

inspectores preparados para realizar la HAV?

R. La directiva abarca los temas cubiertos en la capacitación que recibe todo el personal del programa de inspección y ofrece aclaraciones adicionales. La directiva también incluye enlaces a documentos y otros recursos, tales como la guía de control de peligros y materiales de capacitación. El FSIS también brindará tiempo a los CSI para revisar el documento de la política y el material instructivo.