



AVANCES SOBRE EL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS PARA LA EXPORTACIÓN DE CARNES DE LA REPÚBLICA DOMINICANA A EE.UU.

Junio 2008

Este informe fue escrito por el Ing. Luis Ramón Rodríguez y reproducido por Chemonics International Inc. bajo el Proyecto de USAID de Implementación del DR-CAFTA en la República Dominicana, Contrato No. IQC # EEM-I-00-07-00008-00.

AVANCES SOBRE EL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS PARA LA EXPORTACIÓN DE CARNES DE LA REPÚBLICA DOMINICANA A EE.UU.

RENUNCIA

Las opiniones y perspectivas del autor expresadas en esta publicación no representan necesariamente las opiniones ni de la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID) ni del Gobierno de los Estados Unidos.

TABLA DE CONTENIDOS

Siglas	ii
RESUMEN EJECUTIVO	iii
SECCIÓN I INTRODUCCIÓN	I-1
SECCIÓN II SITUACIÓN ACTUAL	II-1
SECCIÓN III PASOS PARA QUE EL PAÍS PUEDA EXPORTAR A ESTADOS UNIDOS	III-1
A. Sistema de Inspección Gubernamental	III-3
B. Laboratorios	III-6
C. Sector Privado	III-7
D. Cronograma de Actividades	III-8
ANEXO A TRADUCCIÓN NO OFICIAL DEL CUESTIONARIO DE FSIS	A-1

SIGLAS

APHIS	Sistema de Inspección Sanitaria de Plantas y Animales adscrito al USDA
BC	Banco Central de la República Dominicana
BID	Banco Interamericano para el Desarrollo
BSE	Encefalopatía Espongiforme Bovina
CIPF	Convención Internacional de Protección Fitosanitaria
DIGEGA	Dirección General de Ganadería
DICOEX	Dirección de Comercio Exterior de la SEIC
DR-CAFTA	Tratado de Libre Comercio entre República Dominicana, Centroamérica y Estados Unidos
FAO	Organización Mundial de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación
FDA	Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos
FSIS	Sistema de Inspección e Inocuidad de Alimentos adscrito al FDA
GORD	Gobierno de la República Dominicana
HCCP	Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control
IICA	Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura
LAVECEN	Laboratorio Veterinario Central de la SEA
OIE	Organización de Epizootia Internacional
OIRSA	Organismo Internacional Regional de Salud Agropecuaria
PATCA	Proyecto de Apoyo a la Transición Competitiva Agroalimentaria financiado por el BID y el GORD
PIB	Producto Interno Bruto
PIBA	Producto Interno Bruto Agropecuario
RD	República Dominicana
SEA	Secretaría de Estado de Agricultura
SEIC	Secretaría de Estado de Industria y Comercio
SESPAS	Secretaría de Estado de Salud Pública y Asistencia Social
USAID	Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional
USDA	Departamento de Agricultura de los Estados Unidos

RESUMEN EJECUTIVO

RESUMEN EJECUTIVO

La Dirección de Comercio Exterior y Administración de Tratados Comerciales Internacionales (DICOEX) de la Secretaría de Estado de Industria y Comercio (SEIC) le solicitó al Proyecto de Implementación del DR-CAFTA, financiado por la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID) apoyar al país en el proceso de certificación para que la República Dominicana pueda exportar carne de res a Estados Unidos, dado que el Tratado de Libre Comercio entre la República Dominicana, Estados Unidos y Centroamérica (DR-CAFTA) entró en vigor el día 1 de marzo del 2007.

Este documento recoge el historial, la situación actual y los pasos que el país debe tomar para que pueda exportar carne de res a Estados Unidos, en caso que el sector privado quiera hacerlo.

Para poder exportar carne de res a Estados Unidos, el país debe tener un sistema de inspección equivalente al de Estados Unidos. Dichos requerimientos están plasmados en la legislación y regulaciones de Estados Unidos, los cuales son administrados por el Sistema de Inspección para la Seguridad de Alimentos (FSIS). Para facilitar el trabajo, esta agencia ha elaborado un cuestionario que sirve de guía para que el país pueda cumplir con dichos requisitos. Una traducción no oficial se ha incluido como Anexo A en este documento.

Hay cuatro instancias críticas que son responsables de cumplir y hacer cumplir las regulaciones para poder exportar carne de res a Estados Unidos:

- El **Gobierno Dominicano**, responsable de supervisar y hacer cumplir las regulaciones;
- **Los laboratorios** que harían las pruebas microbiológicas y de residuos, que en el caso dominicano, hasta el momento, hay un solo laboratorio que está desarrollando esta capacidad y que pertenece al gobierno. Este es el Laboratorio Veterinario Central (LAVECEN) de la Secretaría de Estado de Agricultura (SEA);
- **Los Mataderos**, operados por el **sector privado**, que están interesados en exportar carne de res a EE.UU. Dichos mataderos deben cumplir con una serie de requisitos, que van desde tener instalaciones físicas apropiadas, así como de seguir buenas prácticas manufactureras que incluya procedimientos estrictos que aseguren que los animales sacrificados estén sanos, sean sacrificados humanitariamente, y que la carne no se contamine en el proceso; y
- **Los ganaderos o productores**. Dichos ganaderos o productores son responsables de seguir buenas prácticas ganaderas para producir animales sanos y sin residuos de antibióticos u otras sustancias perjudiciales a la salud humana.

El Gobierno, a través de la Secretaría de Estado de Salud Pública y Asistencia Social (SESPAS) y la Secretaría de Estado de Agricultura (SEA) están dando los pasos requeridos para que el país cumpla con la equivalencia requerida por FSIS. Asimismo, ya el LAVECEN hizo las inversiones requeridas en planta física y equipos, y está en proceso de calibrar los equipos, adquirir los reactivos y capacitar al personal para que el laboratorio esté operando a capacidad al final de este año 2008. Los exportadores expresaron que harían las inversiones requeridas, una vez el resto del sistema esté cumpliendo con los requerimientos de FSIS.

De igual manera, el Gobierno ya redactó el Reglamento para Carnes con la asistencia técnica del Proyecto de Implementación del DR-CAFTA de la USAID, y en el mes de julio 2008 está redactando el reglamento para carnes procesadas con el apoyo del mismo proyecto. SESPAS decidió combinar ambos reglamentos en uno solo, y se espera que esté aprobado y en operación para septiembre de este año 2008.

Otras actividades a realizar para cumplir con los requisitos de FSIS se detallan a continuación y en la Sección III.

Cronograma de Actividades para Preparar al País para la Auditoria Requerida para la Exportación de Carne de Res a Estados Unidos

	ACTIVIDADES	AGENCIA RESPONSABLE	PERIODO ESTIMADO
1	Preparar Perfil del Sistema de Inspección del País	SESPAS/DIGEGA	Julio-Diciembre 2008
2	Preparar los cuestionarios para el FSIS de Estados Unidos	SESPAS/DIGEGA	Julio-Diciembre 2008
3	Revisión Leyes y Reglamentos sobre la Sanidad de Carnes y Productos Cárnicos	SESPAS/DIGEGA	Julio-Diciembre 2008
4	Procedimientos Sanitarios y Control de Enfermedades. Redactar Manual de Buenas Prácticas Ganaderas (BPG)	DIGEGA	Julio-Diciembre 2008
5	Revisión de los Requisitos del FSIS para poder exportar carnes y productos cárnicos a EE. UU.	SESPAS/DIGEGA	Julio- Diciembre 2008
6	Procedimientos para el Control de Residuos y Muestras.	DIGEGA/LAVECEN	Julio-Diciembre 2008

	ACTIVIDADES	AGENCIA RESPONSABLE	PERIODO ESTIMADO
7	Diseño Procedimientos de los Controles Sanitarios (E. coli, Salmonella Spp) y HACCP	SESPAS/LAVECEN	Julio-Diciembre 2008
8	Diseño de los Controles sobre Sacrificio y Procesamiento	DIGEGA	Julio-Diciembre 2008
9	Diseño del Sistema de Supervisión Oficial	DIGEGA/SESPAS	Julio- Diciembre 2008
10	Redactar Guía escrita para los inspectores de mataderos de carnes y productos cárnicos para exportación.	DIGEGA/SESPAS	Julio- Diciembre 2008
11	Programa de Prevención y Monitoreo de BSE	DIGEGA/IICA	Julio- Diciembre 2008
12	Someter la Propuesta para Evaluación e Incorporar las Observaciones Sugeridas	DIGEGA/SESPAS	Noviembre-Diciembre 2008
13	Coordinar con SESPAS y DIGEGA Seguimiento a los Programas HACCP de mataderos interesado en exportar	SESPAS	Julio-Diciembre 2008
14	Coordinar acciones con USDA, IICA y FSIS a fin de facilitar el progreso de los trabajos	DIGEGA/SESPAS	Julio-Diciembre 2008

SECCIÓN I

INTRODUCCIÓN

SECCIÓN I

INTRODUCCIÓN

La Dirección de Comercio Exterior y Administración de Tratados Comerciales Internacionales (DICOEX) de la Secretaría de Estado de Industria y Comercio (SEIC) le solicitó al Proyecto de Implementación del DR-CAFTA, financiado por la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID) apoyar en el proceso de certificación para que la República Dominicana pueda exportar carne de res a Estados Unidos, dado que el Tratado de Libre Comercio entre la República Dominicana, Estados Unidos y Centroamérica (DR-CAFTA) entró en vigor el día 1 de marzo del 2007.

Este documento recoge el historial, la situación actual y los pasos que el país debe tomar para que pueda exportar carne de res a Estados Unidos, en caso de que el sector privado quiera hacerlo.

Además de DICOEX, otras instituciones del Gobierno de la República Dominicana, tales como la Secretaría de Estado de Agricultura (SEA) a través de la Dirección General de Ganadería (DIGEGA) y la Secretaría de Estado de Salud Pública y Asistencia Social (SESPAS), en adición a las empresas privadas procesadores de carne de res han expresado su interés de trabajar con los organismos pertinentes a fin de concluir el proceso de acreditación de mataderos comerciales y la equivalencia del Sistema Nacional de Sanidad e Inspección de Carnes de la República Dominicana, como pasos indispensables para reiniciar las exportaciones de carne de res hacia Estados Unidos.

El DR-CAFTA brinda grandes oportunidades al sector agropecuario del país, ya que le permite el acceso inmediato de sus exportaciones agroalimentarias al mercado de Estados Unidos y de los países centroamericanos.

Para poder exportar carne de res a Estados Unidos el país deberá llevar a cabo una serie de actividades requeridas para cumplir con las normas, leyes y regulaciones establecidas por las autoridades del Sistema de Inspección y Seguridad de los Alimentos (FSIS) y el Sistema de Inspección Sanitaria de Plantas y Animales (APHIS) de los Estados Unidos.

La República Dominicana disfrutó por muchos años la condición de exportador confiable de carne de res hacia el mercado de Estados Unidos hasta que en la segunda mitad de la década de los 90s los exportadores privados perdieron el interés en ese mercado y en el 1999 el país, voluntariamente, solicitó su exclusión de la lista de países elegibles para exportar carne de res a Estados Unidos.

Durante el proceso de negociación del DR-CAFTA, los procesadores privados de carne de res mostraron su interés en reiniciar sus exportaciones hacia Estados Unidos. Sin

embargo, para poder lograr este objetivo se deben cumplir una serie de normas, leyes y regulaciones (muchas de ellas de reciente creación) diseñadas para la protección de personas, animales y plantas, así como para garantizar que los requerimientos mínimos de sanidad y calidad sean cumplidos.

Estas normas y regulaciones son requeridas por las autoridades del Sistema de Inspección y Seguridad de los Alimentos (FSIS), una agencia de salud pública adscrita al Departamento de Agricultura (USDA) de Estados Unidos, responsable de asegurar que la oferta comercial de carnes, pollos y huevos sea completamente segura y empacada y etiquetada correctamente.

En el caso de las carnes, la FSIS ha adoptado, de manera obligatoria, el sistema de protección de alimentos conocido como Análisis de Riesgos en Puntos Críticos de Control (HACCP), el cual es reconocido mundialmente como un instrumento sistemático y preventivo que toma en consideración riesgos biológicos, químicos y físicos para anticipar y prevenir enfermedades ocasionadas por el manejo inapropiado de las carnes durante su producción, sacrificio o distribución.

Es por ello que antes de poder iniciar las exportaciones de carne de res hacia Estados Unidos las plantas procesadoras deben ser elegibles mediante auditoria de la FSIS y, de igual manera, el Sistema Nacional de Sanidad e Inspección de Carnes debe ser certificado y aprobado como equivalente por las mismas autoridades.

A tal fin, durante el período comprendido entre Septiembre 19 y 26 del año 2003, la FSIS completó una auditoria especial in situ para evaluar el Sistema de Sanidad e Inspección de Carnes de la República Dominicana. Esta auditoria especial se enfocó en cinco áreas de riesgo:

- 1) Controles Sanitarios, incluyendo la implementación de Procedimientos Operativos de Standard Sanitarios;
- 2) Control de Enfermedades en los Animales;
- 3) Control en el Sacrificio y Procesamiento, incluyendo la implementación y operación de programas de HACCP y un programa para el control de Escherichia coli;
- 4) Control de Residuos para levamisoles, benzimidazoles, ivermectina y arsénico;
- 5) Controles de Seguridad, incluyendo un programa para la detección de Salmonella.

Varias deficiencias sanitarias fueron encontradas durante esta auditoria especial, las cuales debían ser corregidas antes de que el país pudiese ser elegible como exportador hacia Estados Unidos. Entre estas deficiencias se encuentran:

1. Ausencia de una guía escrita para la supervisión de los inspectores.
2. Falta de un Programa Oficial para la detección y monitoreo de la Encefalopatía Espongiforme Bovina (BSE).
3. Carencia de análisis para residuos de levamisol, benzimidazol, ivermectina y arsénico.
4. Debilidad en el manejo de muestras de laboratorios.
5. Pobre aplicación de los Procedimientos Operativos de Standard Sanitarios.
6. Deficiencias de control en el manejo de animales enfermos.
7. Inapropiada implementación y monitoreo de HACCP.
8. Manejo inadecuado de muestras y pruebas de E. Coli.
9. Ausencia de procedimientos escritos para realizar pruebas de Salmonella.

SECCIÓN II

SITUACIÓN ACTUAL

SECCIÓN II

SITUACIÓN ACTUAL

A partir de la auditoria practicada por la FSIS, el Gobierno Dominicano, a través de la SEA, la SESPAS y la DIGEGA, el sector privado y otras agencias de cooperación como USDA y el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) iniciaron un proceso de mejoramiento de las condiciones sanitarias del país, equipamiento de laboratorios y los procedimientos sanitarios de los mismos, así como de los programas HACCP en los mataderos industriales, a los fines de poder obtener la aprobación del FSIS.

Entre las medidas tomadas por el gobierno se citan la incorporación del país a la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE); a la Oficina Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria (OIRSA); a la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF) y al Codex Alimentarius de FAO.

Igualmente importante para la consecución del objetivo ha sido la ejecución del componente de Sanidad e Inocuidad incluido dentro del Proyecto de Apoyo a la Transición Competitiva Agroalimentaria (PATCA) llevado a cabo por la SEA con financiamiento del Banco Interamericano de Desarrollo (BID).

A través de este Proyecto se ha mejorado la capacidad analítica del Laboratorio Veterinario Central (LAVECEN) mediante una inversión de RD\$ 30 millones destinados al remozamiento de la infraestructura física, compra de equipos y entrenamiento del personal.

Otras medidas importantes fueron la designación, en el año 2005, de la Dra. Elizabeth Chalas como Directora de una comisión creada por el Secretario de Estado de Agricultura para dar seguimiento a este proceso; y la firma de un Acuerdo Interinstitucional entre la SEA y la SESPAS para coordinar los esfuerzos del personal de inspección a nivel de campo.

Para formalizar la solicitud y el tipo de la asistencia técnica requerida por el gobierno dominicano, la DIGEGA y DICOEX convocaron a una reunión de trabajo el día 11 de marzo del 2008 con la participación de personal de la SEA, SESPAS, DIGEGA, DICOEX, IICA, PATCA, el sector procesador privado, representado por Agropecuaria Santo Domingo, y el Proyecto de Implementación del DR-CAFTA de la USAID.

El objetivo de esta reunión fue revisar el progreso de la comisión dirigida por la Dra. Elizabeth Chalas en el proceso de certificación y el avance en la implementación de las medidas tendentes a eliminar las deficiencias encontradas durante la auditoria especial.

El reporte de la Dra. Chalas mostró un evidente progreso hacia el objetivo, ya que muchas de las deficiencias sanitarias se habían corregido o estaban en franco proceso de corrección. Veamos:

- a) La capacidad analítica del LAVECEN había sido mejorada. Los equipos estaban siendo instalados y el personal de laboratorio había sido entrenado en los análisis requeridos por la auditoría. De acuerdo con el reporte, el LAVECEN estaría en condiciones de reiniciar sus operaciones analíticas a final del 2008.
- b) Aunque todavía no se había creado el Programa Nacional para la Detección y Monitoreo de la Encefalopatía Espongiforme Bovina (BSE), se estaba trabajando en el texto del borrador de la Resolución.
- c) Se había iniciado el proceso de certificación de los 118 mataderos municipales y comerciales diseminados por todo el territorio nacional.
- d) Se había entrenado a dos técnicos y los laboratorios ya estaban en capacidad de realizar tres de los cuatro análisis requeridos por la auditoría.
- e) Se había mejorado los protocolos para las pruebas microbiológicas y el manejo de muestras intra e inter laboratorio.

Durante la reunión salió a relucir que una de las dificultades que rezagaban el avance del proceso la constituía la débil coordinación de las actividades interinstitucionales entre la SESPAS y DIGEGA.

Para dar solución a esta dificultad, el Dr. Octavio de la Maza, Subdirector de DIGEGA anunció el nombramiento de un coordinador para estas actividades, quedando designado para tal fin el Dr. Bienvenido Rafael Núñez, quien junto al Dr. Salvador Hiciano de la SESPAS son los responsables del éxito del proceso.

La SESPAS solicitó la asistencia técnica del Proyecto de Implementación del DR-CAFTA de la USAID para la redacción de un reglamento para carnes y carnes procesadas. El Proyecto proporcionó una Consultora Internacional con experiencia en esta área, quien trabajó con los oficiales de SESPAS a cargo del sistema de inspección de carnes para producir una propuesta de reglamento.

SECCIÓN III

PASOS PARA QUE EL PAÍS PUEDA EXPORTAR CARNE DE
RES A ESTADOS UNIDOS

SECCIÓN III

PASOS PARA QUE EL PAIS PUEDA EXPORTAR CARNE DE RES A ESTADOS UNIDOS

Las normas y regulaciones de Estados Unidos sobre importación de carnes y productos cárnicos requieren que el país exportador tenga en vigencia un sistema de inspección de carne equivalente al sistema doméstico implementado por los Estados Unidos.

Por lo tanto, para alcanzar el objetivo de ser elegibles para reiniciar las exportaciones de carne de res y productos cárnicos hacia Estados Unidos, el país y los mataderos comerciales interesados deben pasar por un proceso de certificación de FSIS que incluye:

- El sistema de inspección gubernamental;
- Los laboratorios; y
- El sector privado

Para facilitar el proceso de certificación del país para exportar carnes a Estados Unidos, FSIS proporciona un cuestionario que cubre los requerimientos para las tres áreas arriba mencionadas. El Anexo A contiene una traducción no oficial de este cuestionario.

Cuando el país considere que llena los requisitos exigidos por la FSIS y someta los cuestionarios, pasará entonces a una fase de revisión técnica de la documentación sometida y luego a una auditoria, la cual es practicada por oficiales de FSIS.

El equipo de auditores evaluará todos los aspectos concernientes al sistema de inspección de carne, incluyendo: entrenamiento del personal, infraestructura física y equipamiento de los laboratorios, así como los mataderos individuales.

Esta auditoria permite al FSIS identificar cualquier área que requiera de una evaluación más detallada, así como observar la operación diaria del sistema de inspección.

La parte correspondiente a la auditoria debe incluir, además de los programas HACCP de los procesadores de carnes que deseen exportar y sus métodos analíticos para detectar E. Coli y Salmonella spp, una revisión de la capacidad analítica del Laboratorio Veterinario Central (LAVECEN) de la SEA.

La República Dominicana estuvo por muchos años en la lista de países elegibles para exportar carne a Estados Unidos por lo que una vez que la auditoria in situ pueda demostrar que el sistema de inspección es equivalente al de los Estados Unidos, el FSIS podrá reponer la condición de elegible y el país podrá reiniciar sus exportaciones de carne hacia Estados Unidos.

A. Sistema de Inspección Gubernamental

La entidad responsable de velar por la sanidad e inocuidad de los alimentos, incluyendo carne, es la Secretaría de Estado de Salud Pública y Asistencia Social (SESPAS) a través de su Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas de la Dirección General de Salud Ambiental. **Por lo tanto, es la entidad responsable de llenar y remitir los formularios a FSIS.**

Sin embargo, debido a que SEPAS sólo inspecciona los mataderos, parte de la responsabilidad de supervisión recae sobre la SEA a través de la Dirección General de Ganadería. Principalmente en lo que respecta al control y supervisión de enfermedades de los animales y la supervisión para que los ganaderos mantengan buenas prácticas ganaderas.

El cuestionario proporcionado por FSIS está distribuido de la siguiente manera:

A1. Perfil del país. El propósito de esta sección es obtener información general sobre el programa de inspección de carne y productos cárnicos prevalente en el país, así como establecer cuál es el tipo de producto que se pretende exportar a Estados Unidos.

A2. Sanidad animal y control de enfermedades. Esta sección está diseñada para obtener información acerca de la sanidad animal y los controles de enfermedades. Identifica la agencia gubernamental encargada de la sanidad animal, describe sus funciones y organización, así como su asociación en el programa de inspección de carnes.

Establece cuáles enfermedades de notificación obligatoria ante la OIE se han reportado para el país.

A3. Control de residuos. El propósito de esta sección es el de obtener información acerca de las acciones gubernamentales destinadas a prevenir la contaminación de los alimentos con residuos químicos.

Identifica la agencia gubernamental que dirige, coordina y supervisa los programas de control de residuos químicos, y las leyes, resoluciones y decretos que establecen las condiciones bajo las cuales productos químicos pueden ser usados durante la producción de carne, productos avícolas o alimento balanceado.

Identifica las leyes, resoluciones o decretos que confieren la autoridad a la agencia supervisora para tomar acción civil o criminal contra las violaciones relativas al control de residuos.

En esta sección también se establece los Límites Máximos de Residuos (LMR) tolerables, la extensión del uso de medicamentos, el uso de agroquímicos y la incidencia de contaminantes ambientales y pesticidas.

Igualmente, en esta sección se debe explicar cómo está diseñado el Plan Anual de Residuos, el cual debe incluir los planes de muestreo y los tejidos a ser analizados para cada especie animal y para cada compuesto específico.

Se debe describir los procedimientos de muestreos, así como las acciones que se toman cuando se encuentran residuos.

A4. Controles sanitarios. En esta sección se procura información acerca de los recursos y la agencia gubernamental que vela por la sanidad en general y por la sanidad de las facilidades y los equipos.

Identifica la agencia encargada de la supervisión y describe sus relaciones funcionales con otras agencias oficiales a nivel nacional, provincial o local.

Identifica las leyes, resoluciones o programas diseñados para prevenir condiciones antihigiénicas en los establecimientos de sacrificio y procesamiento de animales.

Igualmente, identifica las leyes, resoluciones o programas relacionados con los Procedimientos Sanitarios Standard de Operación (SSOP) en establecimientos que pretenden exportar hacia Estados Unidos.

Es importante hacer notar que, de parte de República Dominicana, serán necesarias algunas consideraciones adicionales sobre el sistema de prevención epidemiológica y de control y erradicación de enfermedades notificables a la OIE, así como de Buenas Prácticas Ganaderas (BPG) y el tratamiento humanitario en el sacrificio de los animales.

En este sentido, es impostergable la necesidad de diseñar e implementar un programa de inspección de fábricas de alimentos balanceados para monitorear el uso de harina de huesos y despojos de animales, previniendo consecuentemente la posibilidad de entrada de la enfermedad conocida como Encefalopatía Espongiforme Bovina (BSE).

Estas evaluaciones, necesarias para poder reiniciar las exportaciones de carne, son conducidas por el Sistema de Inspección Sanitaria de Plantas y Animales (APHIS) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), por lo que también se debe trabajar en coordinación con esta agencia.

A5. Controles durante el sacrificio y procesamiento. En esta sección se obtiene información acerca de los recursos y la organización oficial encargada de velar por el cumplimiento de las normas y reglamentaciones sobre las actividades de sacrificio y procesamiento.

Además, esta sección procura identificar cuáles son los planes de HACCP y cómo el sistema de inspección oficial especifica y ordena a los establecimientos de carnes identificar y evaluar los peligros de inocuidad de alimentos que pueden afectar la seguridad de sus productos.

Otro aspecto a tomar en cuenta en esta sección es el de los controles que se siguen durante el proceso del sacrificio, las inspecciones ante y post mortem llevadas a cabo para asegurar que las carnes de animales enfermos o condenados sea identificada apropiadamente, manejada y dispuesta de manera segura.

Especifica cualquier requerimiento ante y post mortem que haya sido implementado en el sistema de inspección a los fines de detectar BSE.

Una parte importante de esta sección es la relativa a los programas de muestreo que se llevan a cabo para detectar Salmonella y E. coli.

Además, en esta sección se contemplan los controles no HACCP que están en uso para cumplir con los requerimientos para el procesamiento, manejo y empaque de productos cárnicos y avícolas para asegurar que los estándares de cada producto específico son alcanzados.

A6. Controles de supervisión de parte del Gobierno. En esta sección se procura información acerca de la agencia oficial encargada de velar por la aplicación de las leyes y resoluciones que rigen las actividades de inspección de carnes. Describe, además, los recursos oficiales y la capacidad del gobierno para conducir actividades de control, supervisión y cumplimiento con las normas y regulaciones.

También incluye esta sección el tratamiento a seguir para evitar que animales enfermos, moribundos o aves muertas puedan ser procesadas y exportadas sus carnes hacia Estados Unidos.

Esta sección incluye además información sobre cómo el gobierno supervisa las instalaciones, las facilidades de almacenamiento y los vehículos de transporte (refrigerados) de los mataderos que pretenden exportar carnes, productos cárnicos o procesados hacia Estados Unidos.

Hay que describir los controles establecidos para asegurar que los productos que se tiene la intención de exportar a los Estados Unidos satisfacen los estándares, las formulaciones y los aditivos del producto, incluyendo la pureza y el uso de irradiación, y describir los programas establecidos para hacer cumplir estos controles. Por ejemplo, ¿cómo se controla y verifica en un producto la cantidad y/o el porcentaje de carne, agua añadida, grasa, aditivos u otros ingredientes?

Hay que describir el proceso que se utiliza para determinar la seguridad de los aditivos alimenticios que se pretenden usar para el consumo humano.

B. Laboratorios

El laboratorio oficial para las pruebas es el Laboratorio Veterinario Central (LAVECEN) de la SEA. Como se mencionó anteriormente, a través del PATCA se hicieron inversiones significativas para que el laboratorio pueda hacer todas las pruebas microbiológicas y de residuos que exige el sistema de inspección de carnes. Estas inversiones ya fueron inauguradas por las autoridades, y sólo falta la calibración de los equipos, la adquisición de los reactivos, y el entrenamiento y certificación del personal. Se espera que el laboratorio esté operando a plena capacidad al final de este año 2008.

El cuestionario de FSIS incluye la capacidad analítica de los laboratorios y su habilidad para asegurar la validez de los datos por lo que se requiere una descripción de las facilidades, equipos, métodos de análisis y las calificaciones del personal de cada laboratorio que analiza muestra de tejidos para el programa de control de residuos. Para lo mismo, las autoridades deberán:

1. Identificar y proporcionar un cuadro organizacional para el LAVECEN, el cual analiza muestras de tejidos para el programa de residuos.
2. Describir las instalaciones de LAVECEN, el equipo y las calificaciones del personal analiza muestras de tejidos para el programa de residuos.
3. Describir el método analítico que se utiliza para cada compuesto, incluyendo el (los) análisis objetivo(s), el tejido objetivo por especie, el nivel de sensibilidad y las normas de desempeño en la forma de aseguramiento de calidad o control de calidad o procedimientos similares.
4. Describir la manera en que se mantienen los registros del laboratorio.
5. Describir la manera en que el laboratorio envía los resultados analíticos y a quién se los envía.
6. Identificar a dónde y a quién le envía los resultados analíticos el laboratorio.
7. Describir el proceso que utiliza el laboratorio para asegurar que las muestras y su documentación conexas no se separen (procedimientos de custodia de las muestras).
8. Describir las acciones que se toman para corregir las deficiencias que se hayan identificado en los procedimientos del laboratorio.
9. ¿Alguno de los laboratorios de residuos participa en algún programa de pruebas de desempeño? Describir los programas de pruebas de desempeño en que

participa el LAVECEN y proporcionar una copia de los informes de pruebas de desempeño más recientes, incluyendo el indicador pasar/fallar.

10. Indicar si el LAVECEN está acreditado. Si la respuesta fuese afirmativa, identificar el nombre de la entidad acreditadora, el año de la última acreditación y los compuestos o clases de compuestos por los que fue acreditado cada uno de los laboratorios.
11. Describir los procedimientos de laboratorio que se utilizan para probar productos de carne y sus ingredientes o aditivos. Describir la frecuencia del muestreo y del análisis. Para cada producto o ingrediente aplicable, proporcionar una lista de los aditivos para los que se realizan análisis.
12. Describir los procedimientos o métodos de laboratorio que se utilizan para determinar el cumplimiento con los estándares y las formulaciones de los productos.
13. **Describir los estándares microbiológicos para los productos de carne y para los** productos de carne y aves de corral después del procesamiento térmico y de otros tipos. Por ejemplo, describa los estándares microbiológicos para la Salmonella, Listeria monocytogenes y Escherichia coli (E. coli) 0157:H7. Enumerar el método de pruebas de laboratorio que se utiliza para cada estándar microbiológico y proporcione una copia de cada método de pruebas.
14. Describir las acciones de cumplimiento que se toman cuando los hallazgos de los laboratorios no están en cumplimiento con los requisitos de importación de los Estados Unidos.

C. Sector Privado

El sector privado es el que produce, procesa y exporta la carne. En este sentido, tanto los mataderos, como los productores deberán cumplir con mejores prácticas ganaderas y mejores prácticas de manufacturas que garanticen la inocuidad de la carne a ser exportada a Estados Unidos.

En tal sentido hay que tener controles para el proceso de sacrificio, desde la inspección ante-mortem hasta la inspección pos-mortem, para asegurar que se identifique, maneje y disponga de manera segura y a salvo el ganado y los canales enfermos o que de alguna otra forma hayan sido condenados. Los mataderos deberán cumplir con la regulación establecida para la exportación de carnes a Estados Unidos, incluyendo:

1. Describir cualquier requisito para el manejo humano de ganado antes de su sacrificio y cualquier requisito para el sacrificio humanitario del ganado.
2. Describir los procedimientos de inspección ante-mortem y pos-mortem para cada una de las especies de ganado que se hayan sacrificado.

3. Describir cualquier requisito ante-mortem y pos-mortem con respecto a la Encefalopatía Espongiforme Bovina (BSE, por sus siglas en inglés) que se haya implementado en el sistema de inspección.
4. Describir los órganos y partes animales se consideran como no comestibles en el sistema de inspección.
5. Describir la forma en que se identifica como inspeccionada y aprobada la carne que se tiene la intención de exportar.
6. Describir los programas de prueba contra la *Salmonella* que se tienen establecido para canales de vacas lecheras y toros y de vacas y toros de carne.
7. Describir los programas genéricos de pruebas contra la *Escherichia coli* (por ejemplo, biotipo) que se tienen establecido para canales de vacas lecheras y toros y de vacas y toros de carne.
8. Describir los programas de pruebas contra la *Escherichia coli* 0157:H7 que se tienen establecidos para lo siguiente:
 - a) Carne molida o milanesas de carne molida.
 - b) Aditivos animales en la manufactura de carne de res.
 - c) Otros componentes que se usan en la producción de carne molida o milanesas de carne molida.

Los mataderos que tienen la intención de exportar carne a Estados Unidos expresaron su disponibilidad de hacer las inversiones requeridas, una vez el resto del sistema cumpla con los requisitos exigidos por el FSIS.

D. Cronograma de Actividades

En el cuadro siguiente se detallan las actividades a ser llevadas a cabo dentro del proceso de compilación de datos y preparación para la auditoria, las agencias responsables de su ejecución y el tiempo estimado en concluir las.

Cronograma de Actividades para Preparar al País para la Auditoria Requerida para la Exportación de Carne de Res a Estados Unidos

	ACTIVIDADES	AGENCIA RESPONSABLE	PERIODO ESTIMADO
1	Preparar Perfil del Sistema de Inspección del País	SESPAS/DIGEGA	Julio-Diciembre 2008
2	Preparar los cuestionarios para el FSIS de Estados Unidos	SESPAS/DIGEGA	Julio-Diciembre 2008
3	Revisión Leyes y Reglamentos sobre la Sanidad de Carnes y Productos Cárnicos	SESPAS/DIGEGA	Julio-Diciembre 2008
4	Procedimientos Sanitarios y Control de Enfermedades. Redactar Manual de Buenas Prácticas Ganaderas (BPG)	DIGEGA	Julio-Diciembre 2008
5	Revisión de los Requisitos del FSIS para poder exportar carnes y productos cárnicos a EE. UU.	SESPAS/DIGEGA	Julio- Diciembre 2008
6	Procedimientos para el Control de Residuos y Muestras.	DIGEGA/LAVECEN	Julio-Diciembre 2008
7	Diseño Procedimientos de los Controles Sanitarios (E. coli, Salmonella Spp) y HACCP	SESPAS/LAVECEN	Julio-Diciembre 2008
8	Diseño de los Controles sobre Sacrificio y Procesamiento	DIGEGA	Julio-Diciembre 2008
9	Diseño del Sistema de Supervisión Oficial	DIGEGA/SESPAS	Julio- Diciembre 2008
10	Redactar Guía escrita para los inspectores de mataderos de carnes y productos cárnicos para exportación.	DIGEGA/SESPAS	Julio- Diciembre 2008
11	Programa de Prevención y Monitoreo de BSE	DIGEGA/IICA	Julio- Diciembre 2008
12	Someter la Propuesta para Evaluación e Incorporar las Observaciones	DIGEGA/SESPAS	Noviembre-Diciembre 2008

	ACTIVIDADES	AGENCIA RESPONSABLE	PERIODO ESTIMADO
	Sugeridas		
13	Coordinar con SESPAS y DIGEGA Seguimiento a los Programas HACCP de mataderos interesado en exportar	SESPAS	Julio-Diciembre 2008
14	Coordinar acciones con USDA, IICA y FSIS a fin de facilitar el progreso de los trabajos	DIGEGA/SESPAS	Julio-Diciembre 2008

ANEXO A

TRADUCCIÓN NO OFICIAL DEL CUESTIONARIO DE FSIS

ANEXO A

TRADUCCIÓN NO OFICIAL DEL CUESTIONARIO DE FSIS

Cuestionario de Equivalencia Inicial Versión de Octubre 2006

Todos los productos provenientes de carne de res, aves de corral y huevos procedentes de otros países que se exportan a los Estados Unidos deben satisfacer todas las normas de seguridad que se aplican a los productos alimenticios que se producen en los Estados Unidos. De acuerdo con la ley internacional, los sistemas que regulan los alimentos en los países exportadores pueden emplear medidas sanitarias que difieren de aquellas que se aplican a nivel nacional. La finalidad de este cuestionario es obtener información acerca del sistema de inspección de los productos provenientes de carne de res, aves de corral o huevos de su país para el que usted procura una determinación y elegibilidad de equivalencia para exportar a los Estados Unidos productos de carne de res, aves de corral o huevos.

Por favor, sírvase contestar cada una de las preguntas por completo y cite las secciones apropiadas de cualquier regulación u otras referencias que sustentan sus respuestas. Sírvase proporcionar copias de todos los documentos, tales como leyes, regulaciones o directivas a las que hace referencia en sus respuestas. Además, incluya ejemplos de formularios, cuadros, referencias o métodos científicos u otros documentos que apoyan sus respuestas.

En caso que hubiera una pregunta para la cual usted cree que ya ha proporcionado una respuesta en una sección anterior, sírvase indicar la sección en la que se puede encontrar la respuesta. En caso que hubiera una pregunta que no pertenece a su sistema de inspección, sírvase indicar “no es aplicable” como la respuesta a la misma.

Si tuviera alguna pregunta acerca de los cuestionarios, por favor, póngase en contacto con:

Dra. Sally White
Directora, Personal de Equivalencia Internacional
Teléfono: (202) 720-3781
Fax: (202) 690-4040

El presente documento se encuentra dividido en las secciones siguientes:

- I. Perfil**
- II. Controles de Salud y Enfermedades de Animales**
- III. Controles de Residuos**
- IV. Controles de Sanidad**
- V. Controles de Sacrificio y Procesamiento de Animales**
- VI. Supervisión del Gobierno y Controles de Cumplimiento**

I. PERFIL

La finalidad de esta sección es obtener información general acerca de su programa de inspección. Usted podrá notar que algunas de las preguntas se repiten en todo este documento. Si ya ha proporcionado la respuesta a esta pregunta, sírvase indicarlo y haga referencia a la sección en la que ya ha proporcionado la respuesta. En caso que una pregunta en particular no aplicara a su programa de inspección, por favor indique “no es aplicable”.

1. ¿Qué especies de animales o aves se sacrifican y/o procesan adicionalmente bajo su sistema de inspección?
2. ¿Los productos provenientes de huevos reciben inspección bajo su sistema de inspección?
3. ¿Qué especies de animales o aves que se sacrifican y/o procesan adicionalmente en su país tiene la intención de exportar a los Estados Unidos?
4. ¿Tiene la intención de exportar a los Estados Unidos productos provenientes de huevos?

II. CONTROLES DE SALUD Y ENFERMEDADES DE ANIMALES

La finalidad de esta sección es obtener información acerca de los controles de salud y enfermedades de animales en su país.

- 1.** Identifique la agencia gubernamental (por ejemplo, Autoridad Competente Central) que está a cargo de su programa nacional de salud animal.
- 2.** Describa la relación funcional y organizacional entre su programa nacional para la salud animal y el programa nacional para la inspección de carne, aves de corral o huevos. Incluya un organigrama para el programa de salud animal.
- 3.** Identifique las enfermedades de animales que ocurren en su país y que se deben notificar bajo la Organización de Epizooticos Internacional (OIE, por sus siglas en inglés).

III. CONTROLES DE RESIDUOS

A. Infraestructura y Organización del Programa

La finalidad de esta sección es obtener información acerca de las actividades que realiza el gobierno para prevenir la contaminación de productos alimenticios con productos químicos.

1. Identifique la agencia gubernamental (por ejemplo, Autoridad Competente Central) que proporciona la dirección, coordinación y supervisión de su programa de residuos.
2. Identifique las agencias que realizan el programa de control de residuos. Por favor, enumere sus funciones respectivas (incluyendo el cumplimiento).
3. Describa los recursos (personal, instalaciones, financiamiento) disponibles para llevar a cabo el programa de residuos.

B. Requisitos de Regulaciones y Jurídicos

La finalidad de esta sección es obtener información acerca de sus requisitos para prevenir la contaminación de productos alimenticios con residuos químicos.

1. Identifique las leyes, regulaciones o decretos que indican las condiciones bajo las cuales se pueden usar productos químicos en la producción de productos de carne o de aves de corral y de alimentos de animales.
2. Identifique las leyes, regulaciones o decretos que le proveen la autoridad (para la agencia gubernamental que identificó en la Parte A) para prohibir el uso de compuestos que podrían presentar un riesgo inaceptable para la salud pública.
3. Identifique las leyes, regulaciones o decretos que le proveen la autoridad (para la agencia gubernamental que identificó en la Parte A) para controlar y vigilar químicos industriales y ambientales que podrían contaminar los productos de carne o de aves de corral.
4. Identifique las leyes, regulaciones o decretos que le proveen la autoridad (para la agencia gubernamental que identificó en la Parte A) para tomar acción civil y penal cuando se encuentran violaciones en materia de residuos químicos.
5. Identifique los tipos de sustancias, según su nombre químico, que se permiten usar en su país, entre los que se encuentran:
 - a) Fármacos que se permiten para el uso terapéutico y preventivo en cada una de las especies de animales alimenticios;
 - b) Pesticidas que se permiten usar en o dentro de cada especie de animales alimenticios, que se permiten en las cosechas que se utilizan en las

instalaciones de procesamiento y almacenaje de alimentos o que se permiten usar en las instalaciones de procesamiento de carnes.

6. Identifique los tipos de sustancias, según su nombre químico, que no se permiten usar en su país.
7. Identifique los tipos de químicos ambientales o industriales que se consideran como contaminantes potenciales para los animales productores de alimentos.
8. Proporcione una lista de los Límites de Residuos Máximos (MRL, por sus siglas en inglés), tolerancias o niveles de acción para cada una de las sustancias enumeradas en las preguntas 5, 6 y 7.

C. Información General

La finalidad de esta sección es obtener información acerca de la cría de animales, disponibilidad de fármacos para animales, grado del uso de fármacos, el uso de químicos agrícolas y la incidencia de contaminantes ambientales y pesticidas.

1. Proporcione el número total de animales alimenticios, según su especie, en su país.
2. ¿Importa usted algún tipo de animales o aves de corral; o productos provenientes de animales, aves de corral o huevos de otros países? Si su respuesta fuera afirmativa, ¿tiene la intención de exportar a los Estados Unidos algún animal o ave de corral; o productos provenientes de animales, aves de corral o huevos que haya importado de otros países? Enumere los países de los que importa estos animales y describa la manera en que usted sabe acerca de los programas de residuos en esos países.
3. Describa el ambiente en el que se crían los animales que usted tiene la intención de exportar a los Estados Unidos. Incluya información como:
 - a) Los tipos de albergue que se usan para la crianza de estos animales (en confinamiento frente a pastoreo [pastoreo libre], en celdas o jaulas individuales, en corrales grupales, etc.)
 - b) Condiciones climatológicas únicas en su país que podrían exigir que los animales tengan albergues especiales;
 - c) Tipos de alimentos que se les proporciona a los animales (fuente comercial o los criadores mezclan o cultivan sus propios alimentos);
 - d) Edad típica de los animales al ser sacrificados;
 - e) Tipos de tratamiento que se utiliza para los parásitos internos o externos (identifique las enfermedades animales o las condiciones que comúnmente requieren tratamiento).
4. Describa las prácticas de mercadeo:
 - a) ¿Cuál es el número promedio de animales en los lotes para sacrificio?

- b) ¿Los animales que entran a los lotes para sacrificio son de una sola finca o de varias fincas o criaderos?
5. ¿Qué medidas se toman para prevenir la exposición de los animales alimenticios a los pesticidas?

D. Diseño del Plan de Residuos

La finalidad de esta sección es obtener información acerca de su plan de residuo anual.

1. Proporcione una copia de su plan de residuos anual. El plan debe identificar claramente todos los planes de muestreo (monitoreo, vigilancia o cualquier otro tipo de programa especial de pruebas establecido) y también debe identificar el tejido objetivo a ser analizado, por especie, para cada compuesto de residuos específico. Identifique si es que el plan de residuos se implementa por año calendario o por año fiscal.
2. Describa el diseño del plan de muestreo de los animales a ser examinados para residuos. ¿El plan de muestreo se basa en el muestreo al azar? ¿Cuál es el nivel de confianza esperado de las conclusiones de residuos? Describa los objetivos del programa de muestreo.
3. Identifique las matrices (por ejemplo, los tejidos objetivos) para cada compuesto y la base científica para usarlas como indicadores de niveles de residuos en los productos destinados para el consumo humano.
4. Describa el proceso para establecer tolerancias para los residuos químicos en los animales destinados para consumo humano.
5. Describa el fundamento y el proceso de manejo de riesgos para añadir y quitar compuestos químicos (fármacos para animales, pesticidas y contaminantes de animales) que es razonablemente probable ocurran en los animales que se presentan para ser sacrificados o los huevos para ser procesados y que son de preocupación de salud pública.
6. Describa otros programas y actividades que se usan para prevenir el sacrificio de animales adulterados o el procesamiento de huevos adulterados.
7. Describa el proceso para la re-evaluación continua de los datos.

E. Operaciones del Plan de Residuos

La finalidad de esta sección es obtener información acerca de la operación real de su plan de residuos.

1. Describa los procedimientos de muestreo, incluyendo, sin limitación, la recolección, el empaque, la identificación y el transporte de muestras.
2. Describa los procedimientos de control que se usan para segregar el producto nacional del producto destinado para su exportación a los Estados Unidos cuando las tolerancias de residuos nacionales son más altas que aquellas permitidas en los Estados Unidos.
3. Describa cualquier método de chequeo en la planta que se utilizan. ¿Son todos los métodos de chequeo en la planta convalidados para asegurar que están midiendo de manera exacta el compuesto apropiado o sus metabolitos en el nivel adecuado en el tejido apropiado?
4. Describa los procedimientos que se utilizan en situaciones fuera de la planta para recolectar muestras para el análisis de residuos (por ejemplo, ¿usted recolecta muestras en la granja?).

F. Acciones que se Toman Cuando se Encuentran Residuos

La finalidad de esta sección es obtener información acerca de las acciones que se toman cuando se encuentran residuos.

1. Describa las acciones que se toman cuando se encuentran residuos.
2. Describa los procedimientos para manejar o disponer de los productos contaminados con residuos químicos.
3. Describa los procedimientos para documentar la disposición de los productos contaminados.
4. Describa los procedimientos para documentar las acciones que se toman contra los transgresores.

G. Laboratorios

La finalidad de esta sección es obtener información acerca de las capacidades generales de los laboratorios analíticos (gubernamentales y privados) y su capacidad para asegurar la validez y confiabilidad de los datos de las pruebas.

1. Identifique y proporcione un cuadro organizacional para cada laboratorio que analiza muestras de tejidos para el programa de residuos.

2. Describa las instalaciones de laboratorio, el equipo y las calificaciones del personal para cada laboratorio que analiza muestras de tejidos para el programa de residuos.
3. Describa el método analítico que se utiliza para cada compuesto, incluyendo el (los) análisis objetivo, el tejido objetivo por especie, el nivel de sensibilidad y las normas de desempeño en la forma de aseguramiento de calidad o control de calidad o procedimientos similares.
4. Describa la manera en que se mantienen los registros del laboratorio.
5. Describa la manera en que el laboratorio envía los resultados analíticos y a quién se los envía.
6. Identifique a dónde y a quién le envía los resultados analíticos el laboratorio.
7. Describa el proceso que utiliza el laboratorio para asegurar que las muestras y su documentación conexas no se separen (procedimientos de custodia de las muestras).
8. Describa las acciones que se toman para corregir las deficiencias que se hayan identificado en los procedimientos del laboratorio.
9. ¿Alguno de los laboratorios de residuos participa en algún programa de pruebas de desempeño? Describa cada uno de ellos y proporcione una copia de los informes de pruebas de desempeño más recientes, incluyendo el indicador pasar/fallar.
10. Describa cualquier actividad de supervisión gubernamental (auditorías, etc.) que se usan para verificar el trabajo de los laboratorios privados.
11. ¿Está acreditado alguno de los laboratorios que realiza análisis de residuos? Si la respuesta fuese afirmativa, identifique el nombre de la entidad acreditadora, el año de la última acreditación y los compuestos o clases de compuestos por los que fue acreditado cada uno de los laboratorios.

IV. CONTROLES DE SANIDAD

A. Infraestructura y Organización del Programa

La finalidad de esta sección es obtener información acerca de los recursos y la organización de la supervisión del gobierno sobre la sanidad general y las instalaciones y el equipo de sanidad.

1. Identifique el organismo u organismos gubernamentales (por ejemplo, Autoridad Competente Central) que hace cumplir las leyes y regulaciones pertinentes relacionadas con la sanidad de las instalaciones y el equipo. Por favor, incluya organigramas para cada una de los organismos que enumere.
2. Describa la relación funcional entre cada uno de los organismos gubernamentales identificados en la pregunta 1. Describa la relación funcional entre los organismos que se describieron más arriba y cualquier otra actividad realizadas en el ámbito estatal, provincial o local.
3. Identifique y resuma las leyes y regulaciones con respecto a la sanidad de las instalaciones y el equipo.
4. Describa el personal, la capacitación, el equipo y los recursos que se utilizan para hacer cumplir y satisfacer las responsabilidades del sistema de inspección en materia de sanidad de las instalaciones y del equipo.

B. Requisitos de Sanidad

La finalidad de esta sección es obtener información acerca de los requisitos para las prácticas de operaciones sanitarias. Por favor, proporcione copias de cada una de las leyes o regulaciones que se identifiquen en estas respuestas.

1. Identifique las leyes, regulaciones o programas diseñados para prevenir condiciones insalubres en los mataderos y establecimientos de procesamiento.
2. Identifique las leyes, regulaciones o programas relacionados con Procedimientos de Operaciones Estándar de Sanidad (SSOP, por sus siglas en inglés) en establecimientos que exportan a los Estados Unidos.
3. Identifique las leyes, regulaciones o programas relacionados con la supervisión gubernamental de los SSOP de establecimientos exportadores.

V. CONTROLES DE SACRIFICIO Y PROCESAMIENTO DE ANIMALES

A. Infraestructura y Organización del Programa

La finalidad de esta sección es obtener información acerca de los recursos y la organización de la supervisión gubernamental de las actividades de sacrificio y procesamiento.

1. Identifique el organismo u organismos gubernamentales (Por ejemplo, Autoridad Competente Central) que hace cumplir las leyes y regulaciones pertinentes relacionadas con las pruebas, la aprobación y el control de:
 - a) Los requisitos de sacrificio
 - b) Los requisitos de procesamiento (enlatado, deshuese, molienda, formulaciones, métodos de preparación y normas del producto);
 - c) Los materiales de empaque;
 - d) Los compuestos no alimenticios; y
 - e) Los aditivos, incluyendo el uso de irradiación.

Incluya organigramas para cada uno de los organismos que haya enumerado

2. Describa la relación funcional entre cada uno de los organismos que haya identificado en la pregunta 1. Describa la relación funcional entre los organismos que ha descrito antes y cualquier actividad por separado en los niveles estatal, provincial o local.
3. Identifique y resuma las leyes y regulaciones concernientes a las actividades de matanza y procesamiento.
4. Describa el personal, la capacitación, el equipo y los recursos que se utilizan para hacer cumplir y satisfacer las responsabilidades del sistema de inspección para:
 - a) los requisitos para el sacrificio de animales;
 - b) los requisitos de procesamiento (enlatado, deshuese, molienda, formulaciones, métodos de preparación y normas del producto);
 - c) Los materiales de empaque;
 - d) Los compuestos no alimenticios; y
 - e) Los aditivos, incluyendo el uso de irradiación.

B. Análisis de Peligros y Planes de Puntos de Control Crítico (HACCP, por sus siglas en inglés)

La finalidad de esta sección es obtener información acerca de sus requisitos para el desarrollo y el mantenimiento de planes de HACCP de establecimientos individuales.

1. Describa la manera en que el sistema de inspección del gobierno especifica y ordena un sistema que requiere que los establecimientos de carne y aves identifiquen y evalúen los peligros de seguridad alimentaria que pueden afectar la seguridad de sus productos, instituye los controles necesarios para evitar que ocurran dichos peligros o para mantenerlos dentro de límites aceptables,

monitorearlos y verificar el desempeño de los controles y mantener los registros de forma rutinaria.

2. Describa la manera en que el sistema aborda los peligros que no se consideraron inicialmente, pero que posteriormente, a través de actividades de monitoreo o verificación demostraron ser razonablemente probables de ocurrir.
3. Describa la manera en que el sistema de inspección del gobierno establece la eficacia de los procesos y los controles de procesos diseñados para asegurar la seguridad de los alimentos.
4. Describa la manera en que el sistema de inspección del gobierno determina la idoneidad de los planes de los establecimientos para identificar, evaluar y prevenir peligros a la seguridad de los alimentos y para verificar de manera continua la producción, los procesos y controles de los establecimientos.

C. Requisitos para los Mataderos

La finalidad de esta sección es obtener información acerca de los controles que están establecidos durante el proceso de sacrificio, desde la inspección ante-mortem hasta la inspección pos-mortem, para asegurar que se identifique, maneje y disponga de manera segura y a salvo el ganado y los canales enfermos o que de alguna otra forma hayan sido condenados.

1. Describa cualquier requisito para el manejo humano de ganado y aves de corral antes de su sacrificio y cualquier requisito para el sacrificio humanitario del ganado y de las aves de corral.
2. Describa los procedimientos de inspección ante-mortem y pos-mortem para cada una de las especies de ganado y aves de corral que se hayan sacrificado.
3. Describa cualquier requisito ante-mortem y pos-mortem con respecto a la encefalopatía espongiforme bovina (BSE, por sus siglas en inglés) que se haya implementado en su sistema de inspección.
4. ¿Qué órganos y partes animales se consideran como no comestibles en su sistema de inspección?
5. ¿Cómo identifica como inspeccionada y aprobada la carne o las aves de corral que tiene la intención de exportar?

6. ¿Qué programas de prueba contra la *Salmonella* tiene establecido para lo siguiente?:
 - a) canales de vacas lecheras y toros y de vacas y toros de carne.
 - b) canales esqueletos de cerdos de mercado.
 - c) canales de pollos jóvenes/para asar a la brasa.

7. ¿Qué programas genéricos de pruebas contra la *Escherichia coli* (por ejemplo, biotipo) tiene establecido para los siguientes?:
 - a) canales de vacas lecheras y toros y de vacas y toros de carne.
 - b) esqueletos de cerdos de mercado.
 - c) canales de ovejas o cabras.
 - d) canales de caballos, mulas u otros equinos.
 - e) canales de pollos jóvenes/para asar a la brasa.
 - f) pavos.
 - g) gansos, patos, ocas o ánsares.
 - h) avestruces, emús, rheas u otras aves afines.

8. ¿Qué programas de pruebas contra la *Escherichia coli* 0157:H7 tiene establecidos para lo siguiente?:
 - a) carne molida o milanesas de carne molida.
 - b) aditivos animales en la manufactura de carne de res.
 - c) otros componentes que se usan en la producción de carne molida o milanesas de carne molida.

D. Requisitos de Procesamiento (enlatado, deshuese, molienda y procesos similares)

La finalidad de esta sección es obtener información acerca de cualquier control no relacionado con el HACCP que tiene establecidos durante el procesamiento adicional para asegurar el manejo y empaquetado apropiado de los productos de carne y avícolas y para asegurar que se satisfagan normas específicas de productos.

1. Describa los requisitos para la aprobación y la documentación de procedimientos o actividades de procesamiento (térmico, curado en seco, enlatado y procesos similares).

2.
 - a) ¿De qué manera verifica el sistema de supervisión que se están siguiendo requisitos y/o procedimientos específicos y/o aprobados de procesamiento incluyendo defectos de envases, incubación, factores de control críticos?
 - b) ¿Con qué frecuencia se revisan los registros?
 - c) ¿Cómo se manejan las desviaciones del proceso?

3. Describa los requisitos para prevenir la contaminación o la adulteración a consecuencia del abuso de temperaturas de los alimentos durante el procedimiento de procesamiento antes de que se haya satisfecho a plenitud el estándar de procesamiento.

4. Describa los requisitos de mantenimiento de registros para la validación de cada uno de los procesos aprobados incluyendo los factores de control críticos en el enlatado y otras operaciones de procesamiento.
5. ¿Cuáles son los estándares para el procesamiento de alimentos para el procesamiento de productos de carne y avícolas para convertirlos en estables para los anaqueles, incluyendo el pH y A^w ?
6. ¿Cuáles son los requisitos de almacenamiento refrigerado para los productos que requieren refrigeración?
7. ¿Qué programas de pruebas contra la Salmonella están establecidos para la carne molida cruda?
8. ¿Qué programas de pruebas contra la Salmonella están establecidos para la carne de pollo o pavo molido?
9. ¿Qué programas de pruebas contra la Escherichia coli 0157:H7 están establecidos para la carne molida cruda?
10. ¿Qué muestreo del producto y pruebas microbiológicas se requieren para los establecimientos que producen productos listos para comerse?

VI. SUPERVISIÓN DEL GOBIERNO Y CONTROLES DE CUMPLIMIENTO

A. Infraestructura y Organización del Programa

La finalidad de esta sección es obtener información acerca de las actividades de cumplimiento, la supervisión y el cumplimiento del gobierno.

1. Identifique el organismo u organismos gubernamentales (por ejemplo, Autoridad Competente Central) que hace cumplir las leyes y regulaciones pertinentes en materia de actividades de inspección. Algunos ejemplos incluyen la investigación de violaciones de las leyes de inspección; controlar productos de carne y/o avícolas inaceptables a través de detenciones, confiscaciones civiles y anuncios de retiro del producto voluntarios; y asegurando que se lleven a cabo las sanciones penales, administrativas y civiles correspondientes.
2. Describa la relación funcional entre cada uno de los organismos del gobierno que se identificaron en la pregunta 1.
3. Proporcione un organigrama y describa brevemente los recursos que se han utilizado para llevar a cabo el programa de inspección. Incluya la sede nacional y las locaciones de campo.
4. Identifique y resuma las leyes y regulaciones relacionadas con las actividades de hacer respetar la supervisión del gobierno y el cumplimiento.
5. Identifique quién paga los sueldos y todos los gastos relacionados con el trabajo del personal de inspección asignados a los establecimientos y las instalaciones de almacenaje (incluyendo almacenamientos fríos) que tienen la intención de exportar a los Estados Unidos productos de carne y/o avícolas. (Por ejemplo, ¿son los veterinarios/inspectores pagados directamente por el organismo del gobierno nacional, el establecimiento o una tercera persona como por ejemplo una organización nacional o internacional?)
6. Identifique las especies de animales y de aves que se usan como alimentos para el consumo humano en su país. Incluya tanto a los animales domesticados como silvestres o aves en general tales como por ejemplo el ganado vacuno, el ganado porcino, el ganado bovino, los caballos, canguros, camellos, ciervos, monos, conejos, gallinas, pavos, patos y gansos u ocas.
7. Describa cómo se selecciona el personal de inspectores para los establecimientos y almacenes que producen o almacenan productos que se tiene la intención de exportar a los Estados Unidos, incluyendo áreas específicas de operaciones dentro del establecimiento o instalación.

B. Controles de Inspección

La finalidad de esta sección es obtener información acerca de los recursos del gobierno para llevar a cabo actividades de control de inspecciones de cumplimiento, supervisión y actividades de cumplimiento.

1. **a)** Identifique el número de personas asignadas a actividades de hacer cumplir, supervisión y cumplimiento en las sedes y en el campo; **b)** ¿De cuántas instalaciones son responsables?
2. **a)** Describa el nivel de inspección que proporciona el gobierno (CCA, provincial, estatal o local) para los establecimientos de procesamiento; **b)** ¿Con qué frecuencia se proporciona cobertura de inspección a los establecimientos de procesamiento (por ejemplo, diariamente, semanalmente, mensualmente)?; **c)** Indique cualquier diferencia en el tipo de cobertura de inspección para cada tipo de producto que se tiene la intención de exportar a los Estados Unidos (por ejemplo, fresco, cocido, seco, enlatado).
3. **a)** Describa el personal de inspección que lleva a cabo las actividades gubernamentales de hacer cumplir, supervisar y cumplimiento; **b)** Describa la capacitación que se le proporciona al personal de inspecciones que lleva a cabo las actividades de vigilancia, supervisión y cumplimiento en su sistema de inspecciones.
4. **a)** ¿Cuál es la frecuencia de las visitas de supervisión (supervisión de los inspectores) a las instalaciones de sacrificio, procesamiento y de almacenamiento?; **b)** Describa las áreas específicas que se revisan. ¿Cómo se informan estos hallazgos y a quién?; **c)** Describa los procedimientos que sigue el sistema de inspección cuando se identifican deficiencias en las inspecciones.
5. **a)** Describa los procedimientos, incluyendo el mantenimiento de registros, que deben seguir los establecimientos a fin de asegurar la identificación y la eliminación apropiada de productos que no son aptos para el consumo humano (por ejemplo, agentes desnaturalizadores que se transportan fuera de las instalaciones a un lugar de entrega); **b)** Describa los controles de inspección que están establecidos para prevenir la mezcla de productos inelegibles o inaceptables con los productos que se tiene la intención de exportar a los Estados Unidos.

C. Animales/Aves de Corral Enfermos, Incapacitados y Muertos

La finalidad de esta sección es obtener información acerca de la supervisión del gobierno de animales y aves de corrales enfermos, incapacitados y muertos, y de la carne de tales animales o aves de corral.

1. Describa los procedimientos y controles que están establecidos para prevenir la mezcla de animales y aves de corrales enfermos, incapacitados y muertos y la

carne de tales animales y aves de corral con canales o productos que se tiene la intención de exportar a los Estados Unidos.

2. Describa los procedimientos y los registros que se requieren para el movimiento de animales y aves enfermos, incapacitados o muertos ya sea de granjas a establecimientos de sacrificio o entre los establecimientos de sacrificio y otros tipos de instalaciones.

D. Establecimientos de Sacrificio

La finalidad de esta sección es obtener información acerca de la supervisión del gobierno de establecimientos que sacrifican animales y/o aves de corral para la producción de productos de carne y/o ave que se pretenden exportar a los Estados Unidos.

1. ¿Qué registros de inspección se exige mantener en los establecimientos de sacrificio de animales en lo que respecta al origen y el número de ganado y aves de corral que se han sacrificado y de qué manera se usan estos registros en investigaciones de enfermedades transmitidas por los alimentos?
2. Indique las calificaciones del personal de inspección (por ejemplo, veterinarios y/o inspectores) y el nivel y la frecuencia de inspecciones proporcionadas por el gobierno (por ejemplo, CCA, provincial, estatal o local) en cada establecimiento de sacrificio.
3. Describa la autoridad legal y los controles que tienen establecidos a fin de asegurar que el sacrificio de animales y de aves de corral solamente ocurra en los establecimientos cuando están presentes veterinarios o inspectores del gobierno.

E. Establecimientos de Procesamiento

La finalidad de esta sección es obtener información acerca de la supervisión del gobierno de establecimientos que procesan productos de carne, aves de corral o huevos que se pretenden exportar a los Estados Unidos.

1. ¿Qué registros de inspección se exige mantener en los establecimientos de procesamiento en lo que respecta al origen de las materias primas que se utilizan para procesar alimentos y de qué manera se utilizan estos registros en las investigaciones de enfermedades transmitidas por los alimentos?
2. Indique las calificaciones del personal de inspección (por ejemplo, veterinarios y/o inspectores) y el nivel y la frecuencia de inspecciones proporcionadas por el

gobierno (por ejemplo, CCA, provincial, estatal o local) en cada establecimiento de procesamiento de alimentos.

3. Describa la autoridad legal y los controles que tienen establecidos a fin de asegurar que el procesamiento de productos de carne y aves de corral solamente ocurra en los establecimientos cuando están presentes veterinarios o inspectores del gobierno.

F. Instalaciones de Almacenaje (Incluyendo almacenes fríos)

La finalidad de esta sección es obtener información acerca de la supervisión del gobierno de instalaciones de almacenaje que se utilizarán para almacenar productos de carne, aves de corral o huevos que se tiene la intención de exportar a los Estados Unidos.

1.
 - a) Describa la autoridad bajo la cual se inspeccionan los almacenes y los tipos de instalaciones de almacenaje (por ejemplo, almacenes fríos, no refrigerados) que se utilizan para manejar productos de carne y de aves de corral.
 - b) Describa los requisitos en materia de la condición en estas instalaciones que se describen en la pregunta anterior (por ejemplo, humedad, temperatura, condiciones de sanidad).
2. Para cada tipo de instalación de almacenaje que maneja productos exportados, describa la frecuencia de las inspecciones del gobierno y de qué manera se establece la frecuencia.
3. Describa los registros que se mantienen para rastrear el movimiento de un producto entre y dentro de las instalaciones de almacenaje. Por ejemplo, ¿los almacenes mantienen registros de inventario o de transporte y tienen los inspectores del gobierno acceso a tales registros?

G. Vehículos de Transporte

La finalidad de esta sección es obtener información acerca de la supervisión del gobierno de vehículos privados y comerciales utilizados para transportar productos de carnes, aves o huevos que se tiene la intención de exportar a los Estados Unidos.

1. **a)** ¿Las personas que transportan productos de carne, aves o huevos necesitan contar con un permiso o una licencia?; **b)** Identifique al organismo del gobierno que supervisa el proceso de otorgamiento de licencias o permisos.
2. Identifique los controles que están establecidos para prevenir la adulteración intencional de productos durante el transporte de los mismos entre establecimientos o instalaciones para los productos que se tiene la intención de exportar a los Estados Unidos.

3. Describa los requisitos en materia de temperatura y manejo del producto para el transporte de productos de carnes, aves de corral o huevos.
4. Describa los controles (incluyendo los requisitos de mantenimiento de registros) que están establecidos para asegurar que los productos que se hayan dañado durante los accidentes de vehículos de transporte no se usen para el consumo humano. Por ejemplo, ¿El producto se desnaturaliza en el lugar del accidente o se le transporta a otro lugar bajo el control del sistema de inspección o de otro organismo del gobierno para su disposición final?

H. Control de Exportaciones

La finalidad de esta sección es obtener información acerca de la supervisión del gobierno en materia de la exportación de productos de carne, aves de corral o huevos que se tiene la intención de exportar a los Estados Unidos.

1. a) Describa los procedimientos que utilizan los exportadores para obtener certificados oficiales u otros documentos oficiales del gobierno, de exportación.
b) Describa la manera en que se aseguran estos certificados para garantizar un control adecuado por parte del gobierno.
2. Identifique los medios de transporte (camión, tren, barco o aire) que se utilizará para mover el producto que se tiene la intención de exportar a los Estados Unidos. Describa los controles que están establecidos a fin de asegurar el mantenimiento adecuado de las condiciones del producto desde el lugar de la exportación hasta el puerto de ingreso de los Estados Unidos.
3. Describa los requisitos que están establecidos a fin de asegurar que los certificados de salud oficiales del gobierno y otros documentos de exportación sean congruentes con el producto que se está exportando.
4. a) Describa los controles que están establecidos para mantener la seguridad del producto que se tiene la intención de exportar a los Estados Unidos.
b) En este sentido, describa las medidas que se han tomado desde el empaque hasta el embarque y de ahí al arribo en el puerto de entrada de los Estados Unidos para asegurar la integridad del producto (por ejemplo, sellos, etc.).

I. Controles de Importación

La finalidad de esta sección es obtener información acerca de la supervisión del gobierno de la importación de productos de carne, aves de corral y el posterior uso de estos productos en la manufactura de productos de carne y aves de corral que se tiene la intención de exportar a los Estados Unidos.

1. a) ¿Usted importa de otros países productos de carne, aves de corral o de huevos?;

b) Si usted lo hace, enumere cada uno de los países y los tipos de especies y productos (por ejemplo, fresco/congelado, carne de res, cerdo enlatado, aves de corral procesadas) que usted importa.

2. Describa los registros que usted mantiene en materia de productos de carne, aves de corral o huevos importados. Por ejemplo, ¿Los registros incluyen el país de origen, número del establecimiento del país, cantidad del producto, tipo del producto y fecha de producción?
3. Si usa productos de carne, aves de corral o huevos en productos que se tiene la intención de exportar a los Estados Unidos, describa los controles que usa para asegurar que los productos de carne, aves de corral o huevos importados solamente se producen en países y establecimientos que están aprobados para exportar a los Estados Unidos estos productos.
4. Describa los controles que están establecidos en materia de productos que se determina son inelegibles, que no cumplen con los requisitos y/o se les niega el ingreso de otros países al igual que cualquier registro que se mantiene para documentar las acciones que se toman contra dichos productos.
5. Describa los controles que están establecidos para prevenir que productos que no cumplen con los requisitos o a los que se les ha negado entrada a otros países sean exportados a los Estados Unidos.

J. Control de Etiquetas Fraudulentas de Productos

La finalidad de esta sección es obtener información acerca de los controles de inspección que están establecidos para prevenir el etiquetado y la documentación fraudulentos.

1. Describa la manera en que usted asegura la exactitud de las etiquetas de los productos que se tiene la intención de exportar a los Estados Unidos.
2. Identifique al organismo del gobierno que se encarga de asegurar la exactitud de las etiquetas. Describa las acciones que se toman cuando se descubre etiquetas fraudulentas de productos.

K. Estándares, Formulaciones y Aditivos de Productos

La finalidad de esta sección es obtener información acerca de los controles de inspección que están establecidos para asegurar que los productos de carne, aves de corral y huevos se producen de conformidad con los requisitos de los estándares, las formulaciones y los aditivos.

1. Describa los controles establecidos para asegurar que los productos que se tiene la intención de exportar a los Estados Unidos satisfacen los estándares, las

formulaciones y los aditivos del producto, incluyendo la pureza y el uso de irradiación, y describa los programas establecidos para hacer cumplir estos controles. Por ejemplo, ¿Cómo se controla y verifica en un producto la cantidad y/o el porcentaje de carne o aves de corral, agua añadida, grasa, aditivos u otros ingredientes?

2. Describa el proceso que se utiliza para determinar la seguridad de los aditivos alimenticios que se pretenden usar para el consumo humano.
3. **a)** Describa los procedimientos de laboratorio que se utilizan para probar productos de carne, aves de corral o huevos y sus ingredientes o aditivos. Describa la frecuencia del muestreo y del análisis; **b)** Para cada producto o ingrediente aplicable, proporcione una lista de los aditivos para los que se realizan análisis.
4. **a)** Describa los procedimientos o métodos de laboratorio que se utilizan para determinar el cumplimiento con los estándares y las formulaciones de los productos; **b)** Describa los procedimientos que se utilizan para evaluar prácticas fraudulentas (por ejemplo, adulteración económica).
5. Describa la manera en que se controla el uso y el almacenaje de ingredientes restringidos (por ejemplo, nitratos, extensores, etc.).
6. **a)** ¿Qué acciones de vigilancia y de regulaciones se toman cuando los manufactureros fallan en cumplir con los estándares o las formulaciones aprobadas de los productos?; **b)** Describa la manera en que se maneja, controla e identifica un producto que no cumple con los requisitos; **c)** Describa las acciones preventivas y correctivas que se toman para resolver problemas que han revelado los resultados de pruebas.

L. Control de los Materiales de Empaque y los Compuestos No Alimenticios

La finalidad de esta sección es obtener información acerca de la supervisión del gobierno en materia de materiales de empaque y compuestos no alimenticios.

1. Describa los procedimientos para asegurar que solamente se usen materiales de empaque autorizados o aprobados en cada uno de los establecimientos que pretende exportar productos de carne o de aves de corral a los Estados Unidos.
2. Describa los procedimientos para los compuestos no alimenticios (químicos de limpieza, lubricantes, químicos para el control de plagas, etc.) y la manera en que el gobierno asegura que solamente los compuestos no alimenticios aprobados se reciban y utilicen en cada uno de los establecimientos que pretende exportar a los Estados Unidos productos de carne, aves de corral o huevos.

M. Programa de Cumplimiento del Muestreo

La finalidad de esta sección es obtener información acerca de la supervisión del gobierno en materia de los requisitos de muestreo microbiológico y de otros estándares para asegurar que los productos de carne, aves de corral o huevos producidos para exportar a los Estados Unidos sean seguros e íntegros.

- Describa los estándares microbiológicos para los productos de carne y aves de corral crudas y para los productos de carne y aves de corral después del procesamiento térmico y de otros tipos. Por ejemplo, describa los estándares microbiológicos para la Salmonella, Listeria monocytogenes y Escherichia coli (E. coli) 0157:H7. Enumere el método de pruebas de laboratorio que se utiliza para cada estándar microbiológico y proporcione una copia de cada método de pruebas.

- ¿De qué manera su sistema de inspección asegura que un programa eficaz de cumplimiento está establecido? De manera específica:
 - a) Con respecto a la Salmonella, los Procedimientos de operaciones Estándar (SSOP) y E. coli 0157:H7 ¿Los establecimientos toman acción para prevenir la contaminación del producto y toman acción correctiva cuando se descubren condiciones insalubres o de productos contaminados?
 - b) ¿Qué programas de pruebas para Listeria monocytogenes y Salmonella están establecidos para productos de carne y de aves de corral listos para comer?
 - c) ¿Qué programas de pruebas de indicadores de bacterias de listeria spp. o de Listeria están establecidos para superficies de contacto de alimentos y otras superficies ambientales de las áreas de pos proceso de los establecimientos de producción RTE?
 - d) ¿Qué programas de prueba de E. coli 0157:H7 están establecidos para milanesas cocidas y salchichas secas/semi-secas fermentadas que contienen carne de res?
 - e) ¿Qué programas de pruebas de Salmonella están establecidos para productos de huevos secos o líquidos pasteurizados?
 - f) ¿Qué programas de pruebas de Listeria monocytogenes están establecidos para productos de huevos líquidos pasteurizados?
 - g) Con respecto a HACCP, ¿De qué manera el sistema de inspección asegura que los establecimientos toman acción para corregir las desviaciones del proceso que traen consigo peligros de seguridad alimentaria, determinar la manera en que se manejarán los productos que no cumplen con los requisitos para prevenir la re-ocurrencia?
 - h) ¿De qué manera el programa de inspección del gobierno asegura que la entidad reguladora gubernamental apropiada toma acciones de cumplimiento eficaces, según se requiera, incluyendo la suspensión, el retiro de la inspección y en el caso de la falsificación de registros, el procesamiento penal?

Al contestar la pregunta 2, proporcione respuestas separadas para las pruebas de las especies de Listeria monocytogenes, las especies de la Salmonella y E. coli 0157:H7, al igual que en asuntos relacionados con el cumplimiento con programas de SSOP y el Análisis de Peligros y Punto de Control Crítico (HACCP).

- Con respecto a las pruebas de la Salmonella, ¿hay requisitos (leyes, regulaciones y directivas) establecidas que ordenan un programa de reducción de patógenos nacional para los establecimientos de sacrificio de animales que busca sistemáticamente reducir microorganismos patógenos en la carne de res y de aves de corral crudas?

Tales requisitos ¿aplican a los productos sacrificados y que se pretenden exportar a los Estados Unidos? ¿Aplica alguna de las siguientes afirmaciones?

- a) Los requisitos están sustentados por resultados de pruebas analíticas, encuestas nacionales de líneas de base microbiológicas y otros datos científicos.
 - b) Los requisitos incluyen estándares de desempeño para patógenos objetivo apropiados.
 - c) Los requisitos usan pruebas microbiológicas como indicador de microorganismos patógenos.
- ¿Qué pruebas se realizan y qué controles tiene usted cuando los resultados de las pruebas de laboratorio indican que los productos enlatados están abombados o defectuosos de alguna otra forma?
 - ¿Qué tipo de instalación de laboratorio se utiliza para realizar el análisis (por ejemplo, privado o gubernamental)? Cuando se usan laboratorios privados, ¿el gobierno certifica a estos laboratorios para asegurar la aceptabilidad como por ejemplo el dominio de los resultados de las pruebas? Explique el proceso de certificación.
 - Describa la manera en que se informan los resultados de las pruebas. Identifique al personal que recibe estos informes cuando se exceden las tolerancias permisibles. ¿Qué acciones preventivas y correctivas se toman para resolver los problemas que han revelado los resultados de las pruebas?
 - ¿Qué acciones de cumplimiento se toman cuando los hallazgos de los laboratorios no están en cumplimiento con los requisitos de importación de los Estados Unidos?
 - Describa su programa de pruebas. Describa cualquier requerimiento para probar productos a fin de asegurar que el contenido del producto está limitado a las especies animales designadas en el paquete o en la etiqueta.
 - a) ¿Cuántas muestras se toman al año?
 - b) ¿Qué metodología se usa?

- c) ¿Cómo se usa la información de las pruebas? Por ejemplo, ¿se retiene al producto (no se le exporta) hasta que se reciban resultados satisfactorios y se saca del mercado si los resultados son insatisfactorios? Describa en detalle el proceso aplicable.

N. General

La finalidad de esta sección es obtener información acerca de la supervisión del gobierno de los propietarios u operadores de establecimientos e instalaciones de almacenaje que producen y almacenan productos de carne de res, aves de corral o huevos para exportar a los Estados Unidos.

1. ¿Hay leyes o regulaciones que prohíben que las personas que han sido convictas de delitos graves (como por ejemplo, fraude, acoso o intento de soborno a funcionarios del gobierno, o cualquier delito relacionado con el manejo, la producción, el transporte o la venta de productos de carne de res o de aves de corral no adulterada o carne mal etiquetada) no sean dueñas u operen establecimientos de carne o de aves de corral? Si la respuesta es afirmativa, identifique las leyes o regulaciones y los controles que se usan para evitar que estos individuos posean u operen un establecimiento ya establecido e instalaciones de almacenaje, que pretenden exportar y/o manejar productos que se pretenden exportar a los Estados Unidos.
2. ¿Qué autoridad tiene su inspector sobre un producto de exportaciones que no se encuentra almacenado dentro de un establecimiento oficialmente inspeccionado? ¿Qué acciones se toman cuando se descubre que los productos almacenados fuera de los establecimientos oficialmente inspeccionados no son elegibles para la exportación? Por ejemplo, el inspector retiene o destruye los productos o exige que se les vuelva a inspeccionar.
3. Identifique el organismo gubernamental que investiga y procesa judicialmente a los negocios, organizaciones, personas o empleados de la inspección que sea sospechoso de realizar actividades ilegales.
4. ¿Quién proporciona las marcas, candados, sellos y documentos relativos a las actividades de inspección de carne o de aves de corral?
5. ¿Qué controles están establecidos para prevenir el mal uso de las marcas, candados, sellos y documentos oficiales del gobierno?
6. Describa las acciones que se toman para proteger a los consumidores cuando productos transgresores se han introducido en la provisión de alimentos.
7. ¿Usted tienen un programa de remoción del mercado? Si así fuera, por favor, descríbalos.