

Subparte I – Procedimientos Operacionales

381.65 – Generalidades. Operaciones y procedimientos

(a) Las operaciones y procedimientos implicadas en el procesamiento, excluidos el manejo y almacenaje de cualquier producto de aves de corral, debe estar estrictamente de acuerdo con prácticas sanitarias e higiénicas y debe ser realizada de manera que, dé como resultado un procesamiento sanitario (higiénico), una adecuada inspección y la producción de carne y productos cárnicos de aves que no estén adulterados.

(b) Las aves de corral deben ser faenadas de acuerdo con buenas prácticas comerciales de manera tal que, resulten en el completo sangrado de las carcasas y aseguren que la respiración haya cesado previo al escaldado. La sangre de la operación de matanza debe estar limitada a un área relativamente pequeña.

(c) Cuando se descongelen aves listas para cocinar en agua, el establecimiento debe utilizar métodos que prevengan la adulteración o ganancia de peso neto del ave.

(d) El agua utilizada para el lavado del ave debe escurrir libremente desde la cavidad abdominal.

(e) Huevos desprendidos pueden ser colectados para consumo humano, deben ser manipulados de acuerdo al 9 CFR 590.44 y solo pueden dejar el establecimiento para ser trasladados a una planta oficial de procesamiento de ovoproductos para ser procesados. Los huevos provenientes de carcasas condenadas deben ser condenados y tratados tal como se establece en 381.95.

(f) *Procedimientos para controlar la contaminación fecal visible.* Los establecimientos oficiales en los que se faenen aves de corral, deben desarrollar, implementar y mantener procedimientos escritos para asegurar que carcasas contaminadas con material fecal visible no hagan ingreso al chiller. Los establecimientos deben incorporar estos procedimientos ya sea en sus planes HACCP, SSOP u otro programa de prerequisites.

(g) *Procedimientos para controlar la contaminación durante la faena y las operaciones de manejo*¹. Los establecimientos oficiales en los que se faenen aves de corral, deben desarrollar, implementar y mantener procedimientos escritos para prevenir la contaminación de carcasas y sus partes por patógenos entéricos y contaminación fecal durante toda la faena y operaciones de manejo. Los establecimientos deben incorporar estos procedimientos en su plan HACCP, en sus POES u otro programa de prerequisites. Como mínimo, estos procedimientos deben incluir la toma de muestra y análisis para organismos microbianos en concordancia con los requisitos de lugar de toma de muestras y frecuencias establecidos en los párrafos (g)(1) y (2) de esta sección, para monitorear su habilidad de mantener el control del proceso.

¹ Las operaciones de manejo (**dressing operations**), corresponderán a aquellas prácticas ejecutadas por los empleados y maquinaria del establecimiento, para manipular las carcasas a lo largo del proceso de faena, de manera que se obtengan productos cárnicos higiénicos, seguros y saludables, en un ambiente sanitario.

(1) *Lugares para toma de muestra.* Los establecimientos, con excepción de aquellos establecimientos muy pequeños que operan bajo Inspección Tradicional o de volumen muy bajo que operan bajo Inspección Tradicional, deben coleccionar y analizar muestras para organismos microbianos en los puntos **pre y post chiller** dentro del proceso. Aquellos establecimientos muy pequeños que operan bajo Inspección Tradicional o de volumen muy bajo que operan bajo Inspección Tradicional, deben coleccionar y analizar muestras para organismos microbianos en el punto post chiller dentro del proceso.

(i) Los establecimientos muy pequeños, son aquellos con menos de diez (10) empleados o ventas anuales de menos de 2.5 MM USD.

(ii) Los establecimientos de muy bajo volumen corresponden a aquellos que faenan anualmente no más de 440.000 pollos, 60.000 pavos, 60.000 patos, 60.000 gansos, 60.000 guineas o 60.000 perdices.

(2) *Frecuencia de toma de muestras.*

(i) Los establecimientos, con excepción de aquellos de muy bajo volumen como se definen en el párrafo (g)(1)(ii) de esta sección, deben como mínimo, coleccionar y analizar muestras a una frecuencia proporcional al volumen de producción del establecimiento con los siguientes rangos:

A) *Pollos.* Una cada 22.000 carcasas, con un mínimo de una durante cada semana de operación.

B) *Pavos, patos, gansos, guineas y perdices.* Una cada 3.000 carcasas, con un mínimo de una durante cada semana de operación.

(ii) Los establecimientos de muy bajo volumen, como se definen en el párrafo (g)(1)(ii) de esta sección, deben coleccionar y analizar muestras al menos una vez durante cada semana de operación comenzado el primero de junio de cada año. Si, después de coleccionar 13 muestras en semanas consecutivas, un establecimiento de muy bajo volumen puede demostrar que es efectivo en la mantención del control de proceso, y puede modificar su plan de toma de muestras.

(iii) Los establecimientos deben muestrear a una frecuencia que sea adecuada para monitorear su habilidad para mantener el control del proceso para patógenos entéricos. Los establecimientos deben mantener registros precisos (veraces) de todos los resultados de análisis y conservar dichos registros como se indica en el párrafo (h) de esta sección.

(h) *Requisitos de mantención de registros.* Los establecimientos oficiales en los que se faenan aves de corral, deben mantener registros diarios suficientes para documentar la implementación y el monitoreo de los procedimientos requeridos en el párrafo (g) de esta sección. Los registros solicitados en esta sección pueden ser mantenidos en computadores si el establecimiento implementa controles apropiados para asegurar la integridad de la información electrónica. Los registros requeridos en esta sección deben ser mantenidos por al menos un año y deben estar accesibles para el FSIS.