

Inocuidad de los Alimentos

Coordinador: MVZ Ismael Escutia Sánchez, **Moderador:** MVZ Miguel Ángel García Díaz,
Relatora: MVZ Mildred Villanueva Martínez.



Temas:

- 1.- Inocuidad en silúridos. MVZ Ismael Escutia Sánchez.
- 2.- Sistema de monitoreo de residuos tóxicos y microbiológicos en cárnicos en los Estados Unidos de América. MVZ Susana Arellano Chávez.
- 3.- Comentarios al documento de la OIE "El papel de los servicios veterinarios en la inocuidad alimentaria". MVZ José Zorrilla Ríos.
- 4.- La importancia de la certificación en buenas prácticas agroalimentarias. Dr. Miguel Ángel García Díaz.

COMITÉ 13 INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

INOCUIDAD EN SILÚRIDOS

CONASA



M en C. MVZ. Ismael Escutia Sánchez

SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA,
DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN.

LEY FEDERAL DE SANIDAD ANIMAL

D.O.F 25 DE JULIO DE 2007



SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA,
DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN.

REGLAMENTO DE LA LEY FEDERAL DE SANIDAD ANIMAL

D.O.F LUNES 21 DE MAYO DE 2012



SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA,
DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN.

LEY FEDERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES

D.O.F 24 de julio de 2007



DECRETO POR EL QUE SE REFORMAN Y ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES

D.O.F 30 de mayo de 2012



SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA,
DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN.

**ACUERDO MEDIANTE EL
CUAL SE APRUEBA LA
ACTUALIZACIÓN DE LA
CARTA NACIONAL ACUÍCOLA**

D.O.F 6 de junio de 2012



CONSIDERANDOS

MÉXICO OCUPA EL LUGAR 16 EN PRODUCCIÓN PESQUERA A NIVEL MUNDIAL.

SE HA INCREMENTADO LAS IMPORTACIONES EN 51079 TONS. DE PESCADO FILETEADO DE CHINA INCLUYENDO SILÚRIDOS (SIAP, 2016)

PRODUCTOS DE IMPORTACIÓN TAMBIÉN PROVIENEN DE PISCIFACTORÍAS LOCALIZADAS A LO LARGO DEL RÍO MEKONG (SUDESTE ASIÁTICO).

AÚN NO SE CUENTA CON UN SISTEMA DE CERTIFICACIÓN Y ETIQUETADO DE PRODUCTO.

SILÚRIDOS DEL GÉNERO BASA SON TOTALMENTE DE IMPORTACIÓN, EN MÉXICO NO SE PRODUCE.

LA INFORMACIÓN EN NUESTRO MEDIO ES ESCASA SOBRE LA PRODUCCIÓN DE ESTOS GÉNEROS.

PROTECCIÓN DE LA SALUD PÚBLICA.



PEZ GATO



ORDEN SILURIFORMES

FAMILIA ICTALURIDAE

FAMILIA CLARIIDAE

FAMILIA PANGASIDAE

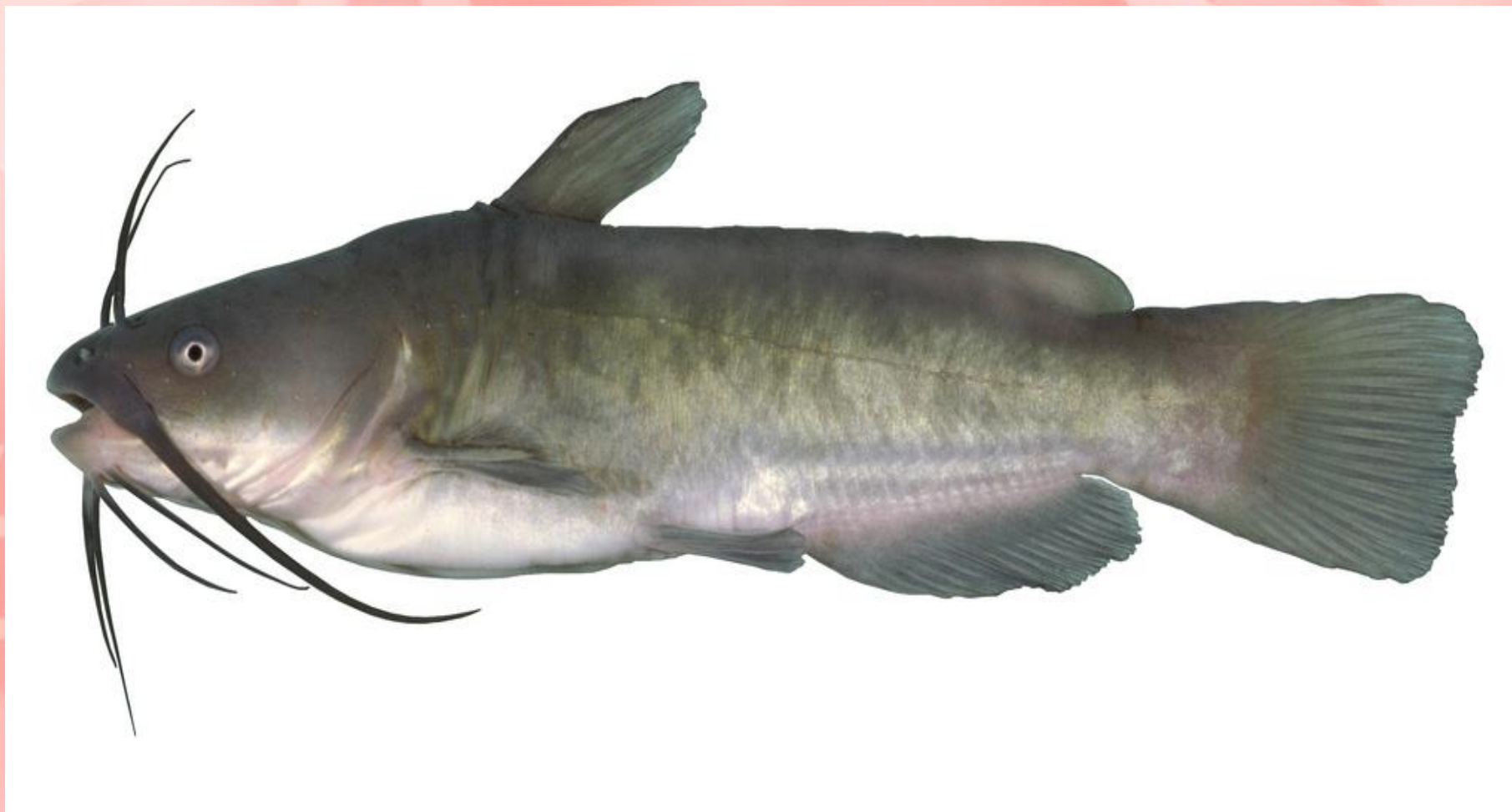
MÁS DE 2900 ESPECIES EN 35 FAMILIAS.



ORDEN SILURIFORMES



FAMILIA ICTALURIDAE



FAMILIA CLARIIDAE



FAMILIA PANGASIDAE



FAMILIA PANGASIDAE



FAMILIA PANGASIDAE



EL OBJETIVO DE LA PRESENTACION ES PROPORCIONAR MAYOR INFORMACIÓN A LOS PRODUCTORES, PROCESADORES, IMPORTADORES, EXPORTADORES Y CONSUMIDORES DE SILÚRIDOS, ACERCA DE LOS REQUISITOS REGULATORIOS A CUMPLIR CON RECOMENDACIONES BASADAS EN METODOLOGÍA PRÁCTICA Y CIENTÍFICA.

EL FSIS-USDA INFORMA QUE HA PARTIR DEL 1 DE SEPTIEMBRE DE 2017, VAN A ENTRAR EN VIGENCIA SUS REQUISITOS REGULATORIOS PARA EVITAR QUE PRODUCTO ADULTERADO O CONTAMINADO INGRESE AL MERCADO PARA SU COMERCIALIZACIÓN.



INOCUIDAD EN SILÚRIDOS

- CUMPLIMIENTO DEL PROGRAMA SPS (SANITATION PERFORMANCE STANDARD).
- CUMPLIMIENTO DEL PROGRAMA HACCP.
- ESTÁNDARES DE COSECHA Y TRANSPORTE DEL PESCADO PARA SU PROCESAMIENTO.
- PROGRAMA DE MUESTREO/ REQUERIMIENTOS DE AGUA RETENIDA PARA SILURIFORMES Y SUS PRODUCTOS.
- ETIQUETADO/PESO NETO.
- PROGRAMA DE IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES.
- DESARROLLO DE PLANES DE RECUPERACIÓN DE PRODUCTO.
- DESARROLLO DEL PLAN DE DEFENSA ALIMENTARIA.



CERTIFICACIÓN TIF

- CUMPLIMIENTO DE INSTALACIONES Y PROCEDIMIENTOS CON EL PROGRAMA SANITARIO.
- ESPECIFICACIONES DE CONSTRUCCIÓN. PLANO EN ESCALA 1:100
- PROGRAMA DE CONTROL DE FAUNA NOCIVA.
- ESPECIFICACIONES DE MATERIAL DE EMPAQUE.
- PROYECTO DE ETIQUETAS.
- CERTIFICADOS DE POTABILIDAD DE AGUA.
- OBTENER LA APROBACIÓN ESTATAL O LOCAL SOBRE LA DISPOSICIÓN DE LAS AGUAS SERVIDAS O DRENAJES.



CERTIFICACIÓN TIF

- **POES POR ESCRITO.**
- **HACCP POR ESCRITO CON FLUJOS DE OPERACIÓN Y USO ESPERADO DEL PRODUCTO.**
- **PROGRAMA DE CONTROL DE CALIDAD.**
- **PLAN DE RECUPERACIÓN DE PRODUCTO.**
- **PROGRAMA DE TRAZABILIDAD.**
- **PROGRAMA DE DISPOSICIÓN DE DESPOJOS.**
- **CONSTANCIA DEL MVRATIF.**



PROYECTO DE ETIQUETADO

- **NOMBRE DEL PRODUCTO.**
- **LEYENDA DE INSPECCIONADO Y APROBADO Y NÚMERO DEL ESTABLECIMIENTO.**
- **PESO NETO.**
- **INGREDIENTES (SI LO INTEGRAN DOS O MÁS INGREDIENTES)**
- **NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL PRODUCTOR, EMPACADOR O DISTRIBUIDOR.**
- **PANEL NUTRICIONAL.**
- **INSTRUCCIONES DE MANEJO DEL PRODUCTO.**



SPS Y POES

- CONSTRUCCIÓN E INSTALACIONES.
- CONTROL DE FAUNA NOCIVA.
- ILUMINACIÓN.
- VENTILACIÓN.
- PLOMERÍA.
- DISPOSICIÓN DE DESECHOS.
- APROVISIONAMIENTO DE AGUA (INCLUYENDO HIELO).
- BAÑOS Y VESTIDORES/LAVAMANOS.
- EQUIPO Y UTENSILIOS/OPERACIONES SANITARIAS.
- HIGIENE DE LOS EMPLEADOS/CONTROL DE ENFERMEDADES.



POES ACCIONES CORRECTIVAS

ASEGURAR LA CORRECTA DISPOSICIÓN DEL PRODUCTO ADULTERADO O CONTAMINADO.

RESTAURAR LAS CONDICIONES SANITARIAS.

PREVENIR LA RECURRENCIA DE LA CONTAMINACIÓN DIRECTA O ADULTERACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

REEVALUACIÓN O MODIFICACIÓN DE LOS POES SI FUERA NECESARIO.

MEJORAMIENTO DE LA EJECUCIÓN DE LOS POES.



HACCP

- 1.- CONDUCIR UN ANÁLISIS DE PELIGROS.**
- 2.- DETERMINAR PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL.**
- 3.- ESTABLECER LÍMITES CRÍTICOS.**
- 4.- ESTABLECER PROCEDIMIENTOS DE MONITOREO.**
- 5.- ESTABLECER ACCIONES CORRECTIVAS.**
- 6.- ESTABLECER PROCEDIMIENTOS DE DOCUMENTACIÓN Y ARCHIVO.**
- 7.- ESTABLECER PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACIÓN.**



IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

- **TOXINAS NATURALES.**
- **CONTAMINACIÓN MICROBIOLÓGICA.**
- **CONTAMINACIÓN QUÍMICA.**
- **PESTICIDAS.**
- **RESIDUOS DE MEDICAMENTOS.**
- **ENFERMEDADES ZOONÓTICAS.**
- **DESCOMPOSICIÓN.**
- **PARÁSITOS.**
- **USO INAPROPIADO DE ADITIVOS Y COLORANTES.**
- **RIESGOS FÍSICOS.**



PELIGROS POTENCIALES EN EL SACRIFICIO Y PROCESAMIENTO DE PESCADOS

BIOLÓGICOS- EN EL PRODUCTO CRUDO, PATÓGENOS Y PARÁSITOS.

QUÍMICOS- PRODUCTOS PARA LA LIMPIEZA, RESIDUOS DE PESTICIDAS, ANTIBIÓTICOS Y OTROS MEDICAMENTOS, COLORANTES, METALES PESADOS, LUBRICANTES NO APROBADOS.

FÍSICOS- RUPTURA DE HOJAS METÁLICAS Y CUCHILLAS DE EQUIPO.



CRITERIOS DE CALIDAD DE AGUA

- **OXÍGENO.**
- **TEMPERATURA.**
- **pH**
- **DUREZA Y ALCALINIDAD DEL AGUA.**
- **NITRÓGENO AMONIAACAL TOTAL**



PARÁMETROS DE CALIDAD DE AGUA PARA TRANSPORTE

TEMPERATURA 50-60 °F

OXÍGENO DISUELTO MAYOR A 5 mg/l

DIÓXIDO DE CARBONO MENOR A 20-30 mg/l

DUREZA TOTAL 50-100 mg/l

ALCALINIDAD TOTAL 50-100 mg/l

pH 7.0-7.5



MUESTREOS

Salmonella y E. coli O157:H7 en producto crudo.

VERDE MALAQUITA

NITROFURANOS

FLUOROQUINONAS

VIOLETA DE GENCIANA

PESTICIDAS

OTROS QUÍMICOS

METALES PESADOS

ANTIMICROBIANOS



- PESO NETO.
- IMPORTACIÓN.
- PLANES DE RECUPERACIÓN.
- DEFENSA ALIMENTARIA.



DEFENSA ALIMENTARIA

- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
- CONTROL DE MOVIMIENTOS DE PERSONAS, ANIMALES, VEHÍCULOS Y EQUIPO.
- CUARENTENA DE NUEVOS Y RETORNO DE PECES.
- CONTROLAR LAS DESCARGAS DE EFLUENTES.
- EVALUAR LA EFECTIVIDAD DE UN PLAN DE SEGURIDAD.
- MONITOREO DE POTENCIALES VECTORES Y RESERVORIOS DE ENFERMEDADES.
- EXCLUIR VECTORES DE ENFERMEDADES Y RESERVORIOS.



DEFENSA ALIMENTARIA

FACTORES DE RIESGO POR LA DISEMINACIÓN DE PATÓGENOS Y/O TRANSMISIÓN DIRECTA O INDIRECTA DE PATÓGENOS.

- **DIRECTA: SANGRE, SECRECIONES, EXCRECIONES Y VECTORES.**
- **INDIRECTA: CONTACTO ANIMAL CON ALIMENTO CONTAMINADO, AGUA, FOMITES, PERSONAS O ANIMALES CONTAMINADOS PERO NO INFECTADOS.**



RECOMENDACIONES

- **LA GLOBALIZACIÓN HACE QUE NUESTRO PAÍS ESTE AL DÍA EN LA APLICACIÓN DE NORMAS INTERNACIONALES DE INOCUIDAD EN SILÚRIDOS.**
- **SE REQUIERE ACTUALIZAR EL MARCO NORMATIVO EN LA MATERIA, DE ACUERDO A AVANCES TECNOLÓGICOS.**
- **REEVALUACIÓN DE CONTROLES SANITARIOS EN IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES DE SILÚRIDOS Y SUS PRODUCTOS.**
- **COMPLEMENTACIÓN REGULATORIA DE LAS DIFERENTES INSTANCIAS GUBERNAMENTALES PARA EVITAR DUPLICIDAD DE ACCIONES.**
- **SENASICA ORGANICE FOROS EDUCACIONALES PARA PRODUCTORES Y PÚBLICO EN GENERAL CON EL OBJETO DE DAR A CONOCER LOS ASPECTOS REGULATORIOS INHERENTES A LA INDUSTRIA PROCESADORA DE SILÚRIDOS.**



GRACIAS

mvz_ismael_escutia@hotmail.com

CONASA

Sistema de Monitoreo de residuos tóxicos y microbiológicos en cárnicos en Estados Unidos de America

MSc. Susana Arellano Chavez



En que se basa

- Analisis de Riesgo
- Vigilancia epidemiologica de la Salud Publica
- Sistema de evaluación de las plantas
- Impacto en la reduccion de las ETA's

CONASA

Análisis de riesgo

MICROBIAL RISK ASSESSMENT GUIDELINE PATHOGENIC MICROORGANISMS WITH FOCUS ON FOOD AND WATER

Prepared by the Interagency Microbiological
Risk Assessment Guideline
Workgroup
July 2012

Publication Numbers:
USDA/FSIS/2012-001
EPA/100/J12/001

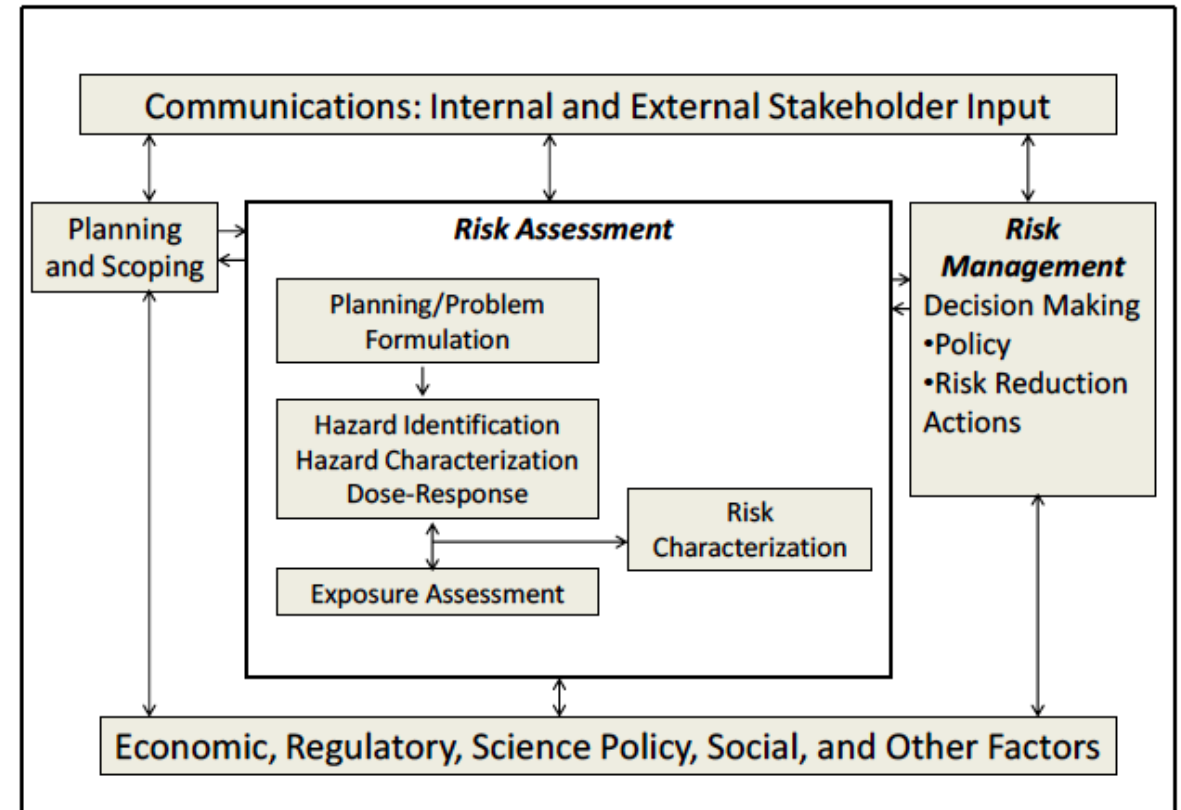


Figure 1.1 Risk Assessment Framework and its Relationship with Other Components of Risk Analysis (e.g., Risk Management, Risk Communication)
(Adapted from NRC, 2009)

Surveillance for Foodborne Disease Outbreaks United States, 2015: Annual Report

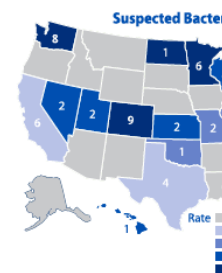
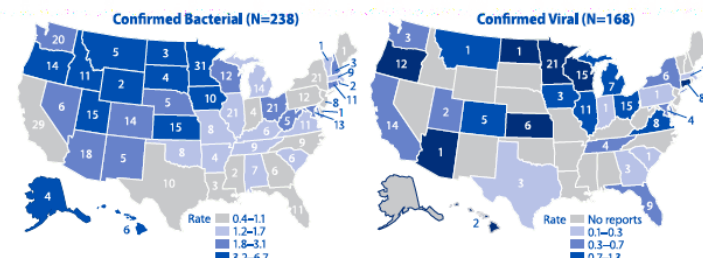


Table 2b: Most common confirmed pathogen-food category pairs resulting in outbreaks, outbreak-associated illnesses, hospitalizations, and deaths—Foodborne Disease Outbreak Surveillance System, United States, 2015.

Top 5 pathogen-food category pairs resulting in outbreaks

Etiology	Food Category*	No. Outbreaks	No. Illnesses	No. Hospitalizations	No. Deaths
Ciguatera	Fish	20	71	6	0
Scombroid toxin/Histamine	Fish	10	25	0	0
Salmonella	Chicken	9	62	9	0
Salmonella	Pork	8	615	70	1
Campylobacter	Dairy	8	38	8	0

Top 5 pathogen-food category pairs resulting in outbreak-associated illnesses

Etiology	Food Category*	No. Outbreaks	No. Illnesses	No. Hospitalizations	No. Deaths
Salmonella	Seeded vegetables	4	1048	225	6
Salmonella	Pork	8	615	70	1
Salmonella	Vegetable row crops	2	263	2	0
Norovirus	Other	6	225	1	0
Clostridium perfringens	Pork	5	217	0	0

Top 5 pathogen-food category pairs resulting in outbreak-associated hospitalizations

Etiology	Food Category*	No. Outbreaks	No. Illnesses	No. Hospitalizations	No. Deaths
Salmonella	Seeded vegetables	4	1048	225	6
Salmonella	Pork	8	615	70	1
Staphylococcus aureus enterotoxin	Chicken	2	102	31	0
Clostridium botulinum	Root and other underground vegetables	2	31	30	2
Escherichia coli, Shiga toxin-producing	Grains and beans	2	76	26	0

Pathogen-food category pairs resulting in outbreak-associated deaths

Etiology	Food Category*	No. Outbreaks	No. Illnesses	No. Hospitalizations	No. Deaths
Salmonella	Seeded Vegetables	4	1048	225	6
Clostridium botulinum	Root and other underground vegetables	2	31	30	2
Salmonella	Pork	8	615	70	1
Clostridium perfringens	Beef	3	134	0	1
Salmonella	Sprouts	1	34	11	1
Listeria monocytogenes	Vegetable row crops	1	19	19	1
Vibrio vulnificus	Mollusks	1	2	1	1

* Interagency Food Safety Analytics Collaboration (IFSAC) food categorization scheme: <http://www.cdc.gov/foodsafety/ifsac/projects/completed.html>



U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE

[GLOSSARY](#) [ASK THE EXPERT](#) [CONTACT US](#)[HOME](#)[TOPICS](#)[OUR AGENCY](#)[MEDIA](#)[Agency News Releases](#)[Agency Reports](#)[Blog](#)[Digital](#)[Press Releases](#)[Press Release Archives](#)[Testimony](#)[Transcripts and Speeches](#)

Have feedback on the new
USDA.gov design?

[Share Feedback](#)[HOME](#) › [MEDIA](#) › [PRESS RELEASES](#) › [PRESS RELEASE ARCHIVES](#) › [USDA FINALIZES NEW FOOD SAFETY MEASURES TO REDUCE SAL...](#)

USDA Finalizes New Food Safety Measures to Reduce Salmonella and Campylobacter in Poultry

New Standards to Help Prevent an Estimated 50,000 Illnesses Annually

WASHINGTON, Feb. 4, 2016 -- The U.S. Department of Agriculture's (USDA) Food Safety and Inspection Service (FSIS) today announced the finalization of new federal standards to reduce *Salmonella* and *Campylobacter* in ground chicken and turkey products, as well as in raw chicken breasts, legs, and wings. Based on scientific risk assessments, FSIS estimates that implementation of these standards will lead to an average of 50,000 prevented illnesses annually.

As part of this move to make chicken and turkey items that Americans frequently purchase safer to eat, FSIS has also updated its microbial testing schedule at poultry facilities and will soon begin posting more information online about individual companies' food safety performance.

Press Release

Release No. 0032.16

Contact:

Office of Communications (202)720-4623



Directivas en CFR

FSIS Directive 10240.4: Verification Activities for the *Listeria monocytogenes* (Lm) Regulation and the Ready-to-Eat (RTE) Sampling Program

TABLE OF CONTENTS

[Chapter I – General](#)

[What is the RTE Sampling Program?](#)

[What products are subject to sampling under the RTE Sampling Program?](#)

[What products are not subject to sampling under the RTE Sampling Program?](#)

[How is the “sampled lot” defined?](#)

[What is the impact of an Lm positive result?](#)

[What is the](#)

[What are th](#)

UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE FOOD SAFETY AND INSPECTION SERVICE WASHINGTON, DC

FSIS DIRECTIVE

10,010.1
Rev. 4

8/20/15

SAMPLING VERIFICATION ACTIVITIES FOR SHIGA TOXIN-PRODUCING *ESCHERICHIA COLI* (STEC) IN RAW BEEF PRODUCTS

NOTE: Although this directive is being reissued, fundamental changes in approach are not made in this revision. Agency personnel are to read Chapter I, Section III. SIGNIFICANT CHANGES below for information on the reasons for reissuance of this directive. Agency personnel are to focus on understanding the information reflected there.

DO NOT IMPLEMENT THIS DIRECTIVE UNTIL SEPTEMBER 1, 2015

CHAPTER I - GENERAL

I. PURPOSE

A. This directive provides instructions to inspection program personnel (IPP) for collecting and submitting samples of raw beef products under FSIS's routine and follow-up sampling programs for Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) and for updating the Public Health Information System (PHIS) profile information related to sampling. FSIS tests all raw beef samples collected under the routine and follow-up sampling programs for *E. coli* O157:H7 and *Salmonella*. FSIS also tests beef manufacturing trimmings from cattle slaughtered onsite for non-O157 STEC. FSIS has revised this

UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE FOOD SAFETY AND INSPECTION SERVICE WASHINGTON, DC

FSIS DIRECTIVE

10,800.1
Rev. 1

3/3/14

RESIDUE SAMPLING, TESTING AND OTHER VERIFICATION PROCEDURES UNDER THE NATIONAL RESIDUE PROGRAM FOR MEAT AND POULTRY PRODUCTS

CHAPTER ONE – GENERAL

I. PURPOSE

Provides instructions to inspection program personnel (IPP), including Public Health Veterinarians (PHVs) and Consumer Safety Inspectors (CSIs), on selecting animals and performing sample collection and testing procedures in accordance with the National Residue Program (NRP) for meat, and poultry products. This directive addresses the role of IPP in the animal identification (ID) and producer information, in conducting in-plant residue sampling and in completing residue sampling tasks using the Public Health Information System (PHIS).

advises IPP about their responsibilities, as part of the NRP, to verify that the establishment is controlling residues in its food safety system. It also advises them on actions to take when a residue repeat violator is identified through sampling, when a residue repeat violator is identified when an establishment fails to collect animal ID information or to maintain animal ID information pending FSIS residue test results.



Muestreo de *E. coli*

UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE
FOOD SAFETY AND INSPECTION SERVICE
WASHINGTON, DC

FSIS DIRECTIVE

10,010.1
Rev. 4

8/20/15

SAMPLING VERIFICATION ACTIVITIES FOR SHIGA TOXIN-PRODUCING *ESCHERICHIA COLI* (STEC) IN RAW BEEF PRODUCTS

NOTE: Although this directive is being reissued, fundamental changes in approach are not made in this revision. Agency personnel are to read Chapter I, Section III. SIGNIFICANT CHANGES below for information on the reasons for reissuance of this directive. Agency personnel are to focus on understanding the information reflected there.

DO NOT IMPLEMENT THIS DIRECTIVE UNTIL SEPTEMBER 1, 2015

CHAPTER I - GENERAL

I. PURPOSE

A. This directive provides instructions to inspection program personnel (IPP) for collecting and submitting samples of raw beef products under FSIS's routine and follow-up sampling programs for Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) and for updating the Public Health Information System (PHIS) profile information related to sampling. FSIS tests all raw beef samples collected under the routine and follow-up sampling programs for *E. coli* O157:H7 and *Salmonella*. FSIS also tests beef manufacturing trimmings from cattle slaughtered onsite for non-O157 STEC. FSIS has revised this



ESCHERICHIA COLI SHIGA TOXIN-PRODUCING (STEC) (DIRECTIVA 10,010.1) rev. 4)

- El servicio de Inspección de la Inocuidad (FSIS) es el encargado de tomar las muestras en carne de bovino (molida, trimeados) de manera rutinaria y alimentar el sistema PHIS, en cuanto a los programas de *E. coli* O157:H7 y STEC, así como para *Salmonella*

Sus principales herramientas son:

- *PHIS (Public Health Information System)*
- *IPP (Inspection program personnel)*

Consideraciones de FSIS

- Se considera carne adulterada, aquella que este contaminada con los tipos de E. Coli STEC (E. coli O157:H7, O26, O45, O103, O111, O121, y O145).
- El muestreo de FSIS verifica que los controles de los sistemas de inocuidad implementados en las plantas, esten funcionando adecuadamente para cumplir con STEC

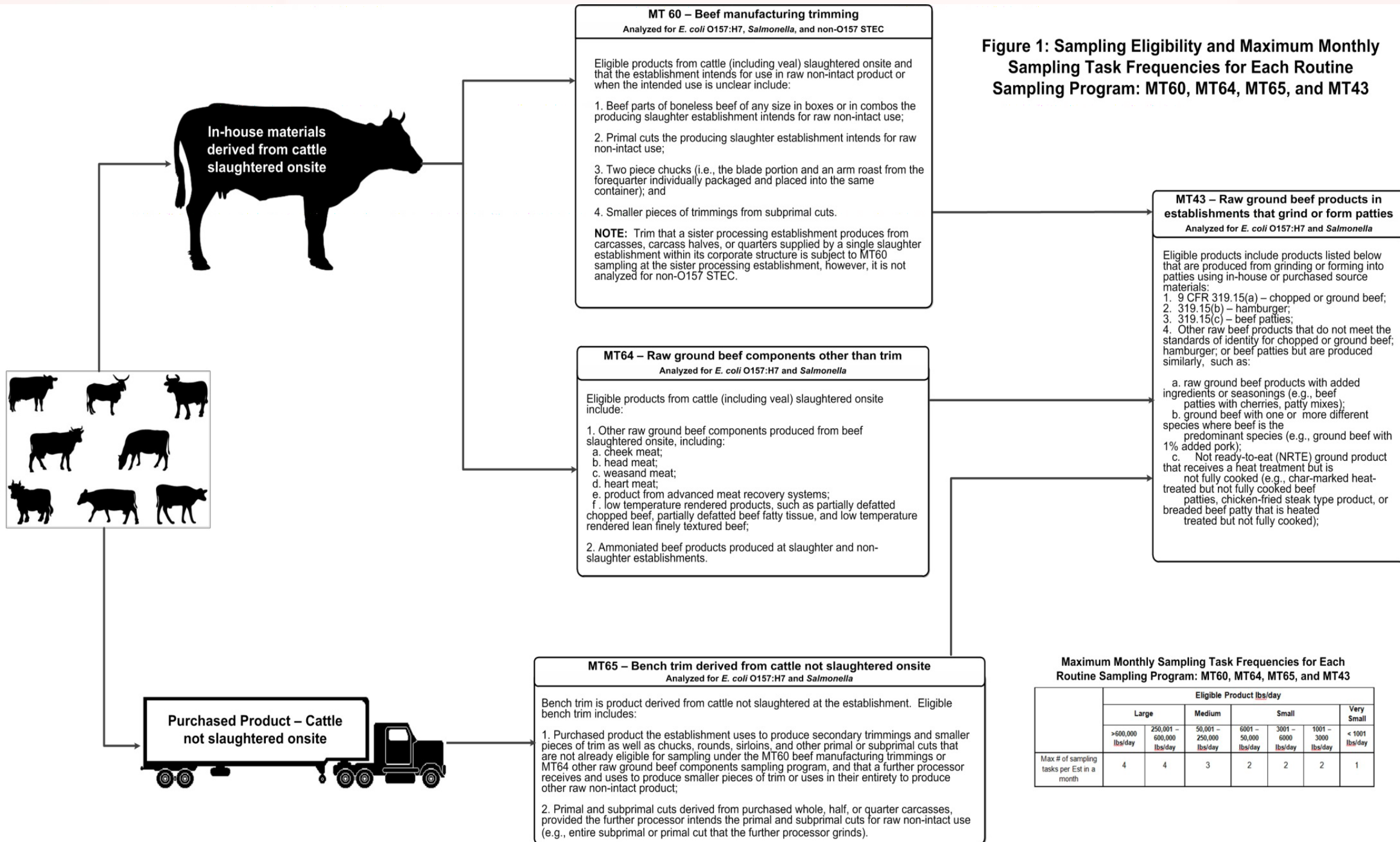
CONASA

Los muestreos dependerán de:

- El tipo de material se recibe (trimeados sin haber sido analizados; solo para re-empacar o porcionar; o carne con algún tipo de proceso como tendernización)
- El tipo de conservación de la carne (congelada o refrigerada)
- Si son plantas que deben cumplir con un criterio específico
- Para que tipo de consumo se destinará el producto

CONASA

- El muestreo de trimeados y otros materiales crudos dependerán de el **volumen** de producción de las plantas (las de mayor volumen, mayor muestreo)
- Para la selección de otros productos crudos molidos se utilizara muestreo aleatorio simple
- Se verificara el **perfil PHIS** del establecimiento y que la información sea precisa para asegurar que este sea elegible para muestreo de carne molida. Deben completar el perfil de alta prioridad y con el PHIS específico para este tipo de productos
- Colectar muestras de carne de res enviadas a el establecimiento específico en el cual serán tratadas en caso de **una intervención** que reduzca a menos de 5-log para *Salmonella*)
- Criterios específicos para el muestreo de carne de **importación.**



Muestreos de seguimiento

Table 1. FSIS’s Follow-up Sampling Programs for Domestic Products

Sampling Program	Description
MT44	Follow-up sampling of raw ground beef product in response to a MT43 or Agricultural Marketing Service (AMS) positive result in raw ground beef product at Federal establishments
MT52	Follow- up sampling at suppliers of beef manufacturing trimmings or other components from originating slaughter suppliers, in response to a MT43, MT65, or AMS ground beef positive result
MT53	Follow-up sampling of trim or other components at the establishment that produced product in response to a MT60, MT65, MT64, or AMS trim testing positive
MT44T	Follow-up sampling of raw ground beef, trim, or other component outside of projects MT44, MT53, and MT52 collected by IPP at Federally inspected establishment

Frecuencias de la toma de muestra

- FSIS establece una frecuencia minima para cada establecimiento:
 1. Si produce carne molida al menos 3 veces por año y:
 2. Si produce trimeado u otros tipos de carnes crudas se muestrea al menos una vez al año para cada tipo de producto que se procese.

Nota: si la planta no ha enviado el total de su muestra y además no tiene información correcta en el PHIS, el IPP necesita contactarse con el the Risk, Innovations, and Management Staff (RIMS) through the “Sampling” category of askFSIS to request samplingtasks.

Dependerá del destino o uso a al que este destinado la carne

- FSIS muestrea productos que están destinados para productos crudos
- No muestreará el producto que llevará otro proceso que mate las bacterias y que sea procesado en otro establecimiento con inspección federal.
- El Inspector (IPP) verificará el HACCP de la planta y su implementación (el establecimiento debe mostrar documentación de que el tratamiento es efectivo para la reducción de 5-log de Salmonella

Importaciones

Table 2. FSIS's Sampling Programs for Imported Products

Sampling Program	Description
MT51	Sampling program for imported beef manufacturing trimmings and other components. Imported beef manufacturing trimmings are sampled for <i>E. coli</i> O157:H7 and non-O157 STEC. Other imported components are sampled for <i>E. coli</i> O157:H7 and <i>Salmonella</i> .
MT08	Sampling program for imported raw ground beef products. Imported raw ground beef

UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE
FOOD SAFETY AND INSPECTION SERVICE
WASHINGTON, DC

FSIS DIRECTIVE

10,800.1
Rev. 1

3/3/14

RESIDUE SAMPLING, TESTING AND OTHER VERIFICATION PROCEDURES UNDER THE NATIONAL RESIDUE PROGRAM FOR MEAT AND POULTRY PRODUCTS

CHAPTER ONE – GENERAL

I. PURPOSE

A. This directive provides instructions to inspection program personnel (IPP), including Public Health Veterinarians (PHVs) and Consumer Safety Inspectors (CSIs), on selecting animals and performing chemical residue sample collection and testing procedures in accordance with the National Residue Program (NRP) for meat, and poultry products. This directive addresses the role of IPP in the collection of animal identification (ID) and producer information, in conducting in-plant residue screening tests, and in completing residue sampling tasks using the Public Health Information System (PHIS).

B. This directive advises IPP about their responsibilities, as part of the NRP, to verify that the establishment is controlling residues in its food safety system. It also advises them on actions to take when a residue violation is suspected or identified through sampling, when a residue repeat violator is identified, and when an establishment fails to collect animal ID information or to maintain animal ID identifiable with the carcass pending FSIS residue test results.

¿Que es lo que sigue?



44378

Federal Register / Vol. 82, No. 183 / Friday, September 22, 2017 / Notices

Improper Payments Information Act 2010 (31 U.S.C. 3301) Supplemental Nutrition Assistance Program: Disqualified Recipient Reporting and Computer Matching Requirements). State agencies are required to check for disqualified recipients in the Electronic Disqualified Recipient System, validate against a list of incarcerated people using the Social Security Administration's Prisoner Verification System, verify applicant employment data through the National Directory of New Hires and confirm an individual is not in the Social Security Administration's Death Master File. Additional program integrity tools and methods vary by State and can vary within States, particularly those that are decentralized and administer SNAP at the county level. Local offices may also conduct matches that vary from those used at the county or State level.

Need and Use of the Information: This study will help FNS update the nationwide inventory of State SNAP data-matching and improve SNAP computer-matching efforts across the nation to maximize efficiencies and minimize fraud and waste. State agencies administering SNAP use data matching to verify information submitted at the application and recertification stages of the application process and to monitor changes in benefit recipients' household circumstances. In order for USDA to make informed decisions, it is important to gather current information about how and to what extent SNAP agencies conduct computer data matching and systematically use that information to improve program integrity.

Description of Respondents: State, Local and Tribal Agencies.

Number of Respondents: 372.

Frequency of Responses: Reporting: Annually.

Total Burden Hours: 196.

Food and Nutrition Service

Title: Understanding the Anti-Fraud Measures of Large Supplemental Nutrition Assistance Program (SNAP) Retailers.

OMB Control Number: 0584-NEW.

Summary of Collection: This study is authorized under the Food and

Supplemental Nutrition Assistance Program (SNAP) related fraud activity observed by large retailers and the methods they use to prevent fraud and minimize their losses.

Need and Use of the Information: This study will help FNS learn more about the types of SNAP fraud that occur in large retailer settings; document retailer practices to detect, deter, and deal with fraud (collectively known as loss prevention or loss prevention practices); and determine which practices could provide information that would help FNS in detecting and preventing SNAP fraud.

Description of Respondents: Businesses-for-and-not-for-profit.

Number of Respondents: 2,045.

Frequency of Responses: Reporting: Annually.

Total Burden Hours: 2,851.40.

Ruth Brown,

Departmental Information Collection Clearance Officer.

[FR Doc. 2017-20206 Filed 9-21-17; 8:45 am]

BILLING CODE 9410-30-P

DEPARTMENT OF AGRICULTURE

Food Safety and Inspection Service

[Docket No. FSIS-2017-0038]

Use of Whole Genome Sequence Analysis To Improve Food Safety and Public Health

AGENCY: Food Safety and Inspection Service, USDA.

ACTION: Notification of public meeting.

SUMMARY: The Food Safety and Inspection Service (FSIS), with participation from the Food and Drug Administration (FDA), the Centers for Disease Control and Prevention (CDC), the National Center for Biotechnology Information (NCBI), and other stakeholders is hosting a public meeting to discuss FSIS' and other agencies' practices and plans for collecting and analyzing whole genome sequence (WGS) data of bacteria isolated from official samples, as well as the state of the science and other issues surrounding this technology. WGS

data to a Federal public database, readily accessible to Federal and state partners, and other stakeholders, including regulated industry and consumers. Using this common database, Federal food safety partners can share information and collaborate on issues related to food safety and public health. FSIS intends to analyze WGS data using thoroughly vetted and scientifically accepted procedures and standards, along with epidemiological information and industry production and distribution records on amenable product, to carry out its public health mission. Inclusion of WGS analyses in decision-making will enhance foodborne outbreak investigations, as well as general decisions related to the use of data from routine verification sampling of establishments under FSIS jurisdiction. Industry, interested individuals, organizations, and other stakeholders are invited to participate in the meeting and comment on FSIS approaches for using WGS data within a regulatory framework.

DATES: The public meeting will be held on Thursday and Friday, October 26 and 27, 2017 from 8:00 a.m. to 4:45 p.m. EST.

ADDRESSES: The meeting will be held at the Jefferson Auditorium in the South Building, U.S. Department of Agriculture (USDA), 1400 Independence Avenue SW., Washington, DC 20250. Attendance is free. Non-USDA employees must enter through the Wing 5 entrance on Independence Avenue. The South Building is a Federal facility and attendees should plan to take adequate time to pass through the security screening systems. Attendees must show a valid photo ID to enter the building. Attendees also must be pre-registered for the meeting and check in onsite the day of the meeting. See the pre-registration instructions under "Registration and Meeting Materials." Only registered attendees will be permitted to enter the building.

FOR FURTHER INFORMATION CONTACT: Dr. Peter S. Evans, Office of Policy and Program Development, Risk Innovations and Management Staff; Telephone: (202) 690-6272; Fax: (202) 245-4793; Email:

Use of Whole Genome Sequence Analysis To Improve Food Safety and Public Health

AGENCY: Food Safety and Inspection



2017 Scientific Meeting of The National Antimicrobial Resistance Monitoring System

October 24-25, 2017

AGENDA

DAY 1

Morning Session

Updates from Government Partners

Time	Topic	Presenter
8:30-8:45	Welcome	David Goldman, USDA
8:45-9:00	Overview of the Agenda	Patrick McDermott, FDA

Federal Partner Updates

Moderators: Sherri McGarry (CDC), Robert Tauxe (CDC)

Time	Topic	Presenter
9:00-9:25	NARMS at CDC	Robert Tauxe, CDC
9:25-9:50	NARMS at CDC	Cindy Friedman, CDC
9:50-10:20	NARMS at FDA	Patrick McDermott, FDA
10:20-10:30	Break	
10:30-11:00	NARMS at USDA-ARS	Kim Cook, USDA-ARS
11:00-11:30	NARMS at USDA-FSIS	Uday Dessai, USDA-FSIS
11:30-12:00	Panel Discussion	
12:00-1:00	Lunch	

Afternoon Session

The Use of Genomics in Surveillance

Moderators: Jean Whichard (CDC), Glenn Tillman (FSIS)

Time	Topic	Presenter
1:00-1:25	WGS and Predicting Resistance	Greg Tyson, FDA
1:25-1:50	Resistance Gene Detection Workflow	Jason Folster, CDC
1:50-2:15	Visualizing Resistomes	Heather Tate, FDA
2:15-2:40	Use of Resistance Data for Outbreak Investigation	Louise Francois Watkins, CDC
2:40-2:50	Break	
2:50-3:15	Metagenomics to Fill a Gap - The Challenge of CIDT	Heather Carleton, CDC
3:15-3:40	Metagenomics to Augment Surveillance - Getting beyond the Bug	Daniel Tadesse, FDA
3:40-4:15	Panel Discussion	
4:15-4:45	Comments from the Secretary	Sonny Perdue, Secretary of Agriculture

DAY 2

Morning Session

Stakeholder Perspectives

Moderators: Wanda Wilson (FSIS), Pamela Starke-Reed (ARS)

Time	Topic	Presenter
8:30-8:35	Introduction to Day 2	Pamela Starke-Reed, ARS
8:35-9:00	Human Health Perspective	Michael Calderwood, Dartmouth-Hitchcock Medical Center
9:00-9:25	Consumer Perspective	Steven Roach, Food Animal Concerns Trust
9:25-9:50	The Pork Industry	Liz Wagstrom, National Pork Producers Council



CONCLUSION

- Los muestreos se basan en la evaluación del riesgo que un peligro ocasiona a la salud publica
- Se basan en Ciencia tanto para evaluarse como para determinar el tipo y tamaño de muestreo
- Se están midiendo constantemente y se reajustan dependiendo de su evaluación

GRACIAS

PAPEL DE LOS SERVICIOS VETERINARIOS EN LOS SISTEMAS DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Anexo 25 / Capítulo 6.1.

*Comisión de Normas Sanitarias para los Animales Terrestres de la OIE,
febrero de 2017.*

Comité de Inocuidad de los Alimentos, CONASA.

Compiladores, Dr José M. Zorrilla R.; Dra. Elisa Cabrera D.;

MSc Enrique Delgado; Dra. Rosario Pérez E.

Diciembre 2017.



A revisión, comentarios – aportaciones
turnados a la Coordinación General Técnica del CONASA en tiempo y forma :

**PAPEL DE LOS SERVICIOS VETERINARIOS
EN LOS SISTEMAS DE INOCUIDAD
DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL DESTINADOS
PARA CONSUMO HUMANO.**

*Anexo 25 / Capítulo 6.1.
Comisión de Normas Sanitarias para los Animales Terrestres de la OIE,
febrero de 2017.*



La propuesta señalaba textualmente:

- “Un **sistema moderno** de inocuidad de los alimentos deberá tener en cuenta la complejidad de la producción de alimentos y la globalización creciente del suministro de alimentos, y basarse en los riesgos”

CONASA

- Algunas de las recomendaciones enviadas a la Coordinación General Técnica del CONASA :
 - * Implementar un enfoque integral de evaluación de riesgos en función de la especificidad de los hábitos de consumo a atender.
 - * La inclusión adicional de Capítulos alternos - complementarios congruentes con las características de cadenas alimentarias simples representativas de mercados locales y estratos sociales diversos.

- * Que se consideren responsabilidades y alcances específicos de los servicios de los Médicos Veterinarios Zootecnistas además de los generales, aquellos en función de las características particulares de las cadenas alimentarias por atender.

CONASA

- Se señaló la necesidad de que los gobiernos nacionales procuren un marco legal producto de investigación propia, que se apegue al enfoque de control integrado de evaluación de riesgo y que abarque a la diversidad de cadenas alimentarias identificables localmente.

CONASA

- Teniendo presente que las evaluaciones de riesgo se hacen para:
 - a) alimentos específicos, patógenos específicos y poblaciones específicas en función de sus hábitos de consumo;
 - b) que los modelos de evaluación de riesgos (risk assessment) se corren para uno o varios patógenos específicos identificados como significativos en el alimento (hazard identification),
 - c) para condiciones específicas de un alimento, sus características de almacenamiento, distribución;
 - d) el tipo de población que lo consume (risk characterization)
 - e) y la cantidad en que es consumido por dicha población (exposure assessment),

Lo anterior dio sustento a la propuesta de establecer desde un inicio, la necesidad de adecuar las recomendaciones generales planteadas en el Anexo 25, Capítulo 6.1. de la Comisión de Normas Sanitarias para los Animales Terrestres de la OIE: “PAPEL DE LOS SERVICIOS VETERINARIOS EN LOS SISTEMAS DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ...

CONASA

- Teniendo presente que la evaluación de riesgo (risk assessment) contempla aspectos de especificidad por:

- Alimentos (hazard identification)
- Patógenos (hazard identification)
- Poblaciones (risk characterization)
- Nivel de consumo (exposure assessment)
- ... todo ello en función de hábitos de consumo

CONASA

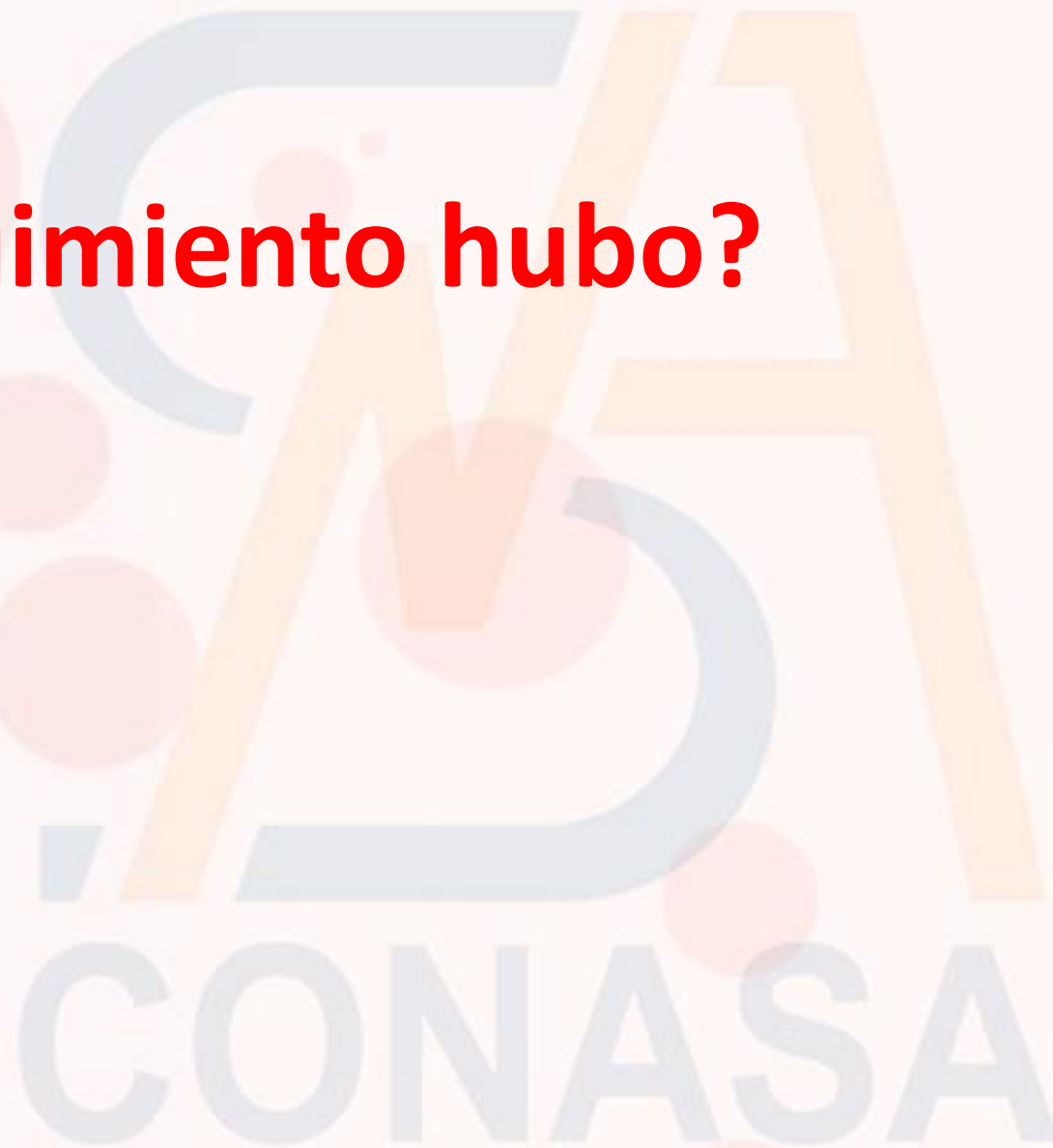
- * Ampliar en forma local – regional Capítulos alternos - complementarios que reflejen características de cadenas alimentarias menos sofisticadas que las descritas en la propuesta.
- * Simultáneamente y como producto de investigación propia, normar las responsabilidades y alcances específicos de los servicios de los Médicos Veterinarios Zootecnistas en concordancia con las características particulares de las cadenas alimentarias por atender local - regionalmente.

CONASA

- Todo lo anterior, enmarcado en un enfoque integral de evaluación de riesgos en función de la especificidad de los hábitos de consumo a atender.

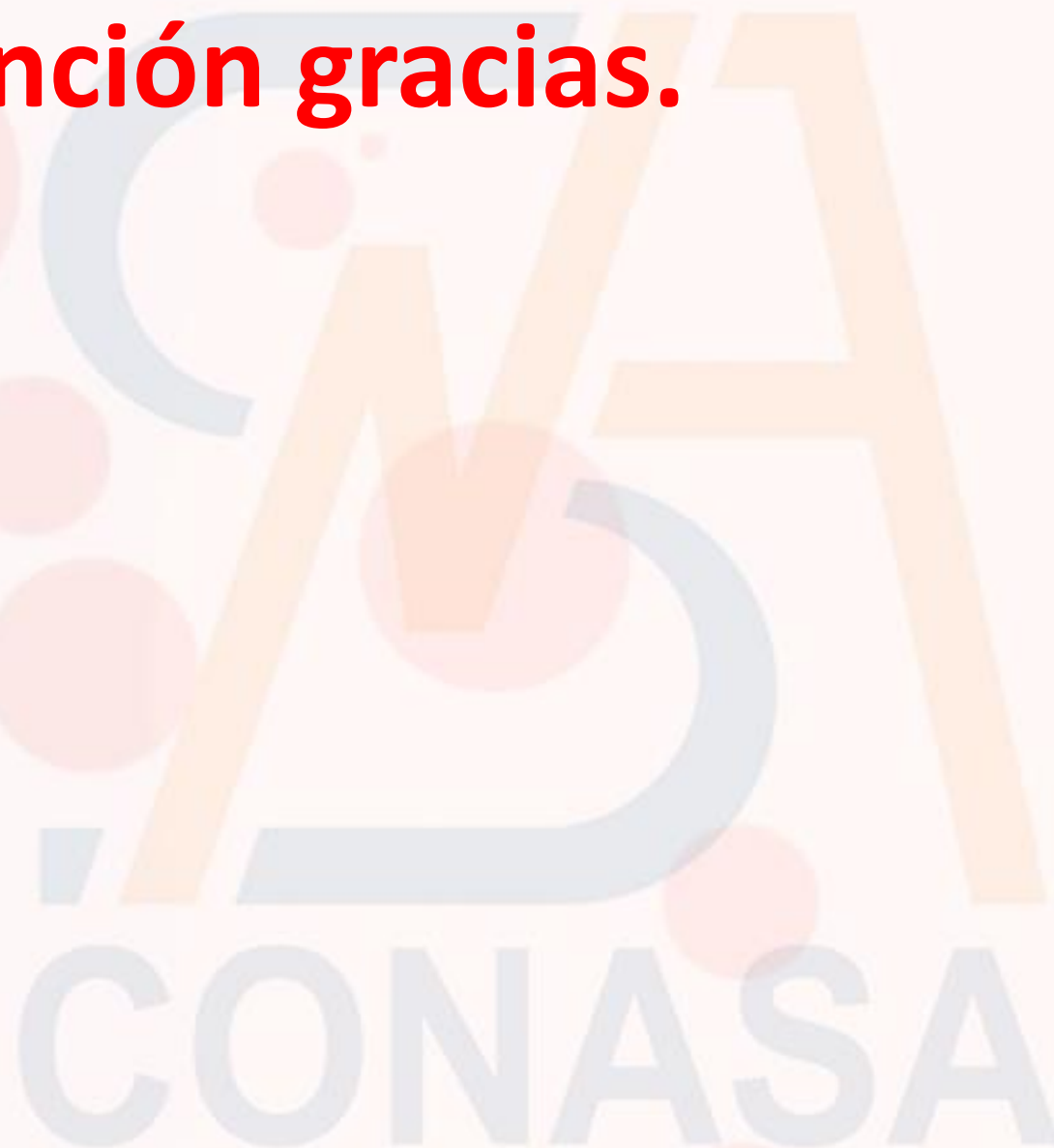
CONASA

¿Qué seguimiento hubo?



Fomentar la retro alimentación en el seno del CONASA entre sus distintos niveles ejecutivos.

Por su atención gracias.



CONASA

IMPORTANCIA DE LA CERTIFICACION EN BUENAS PRACTICAS AGROALIMENTARIAS



MVZ MIGUEL ANGEL GARCIA DIAZ
Comité de Inocuidad de los Alimentos

IMPORTANCIA DE LA CERTIFICACION DE LAS BUENAS PRACTICAS AGROALIMENTARIAS

CERTIFICACIÓN



IMPORTANCIA DE LA CERTIFICACION DE LAS BUENAS PRACTICAS AGROALIMENTARIAS

CERTIFICACIÓN

Es un procedimiento mediante el cual una tercera parte diferente e independiente del productor y el comprador, notifica por escrito (mediante un certificado de conformidad) que un producto, proceso o servicio, cumple los requisitos específicos establecidos en una norma o Reglamento técnico aplicable.



IMPORTANCIA DE LA CERTIFICACION DE LAS BUENAS PRACTICAS AGROALIMENTARIAS

CERTIFICACIÓN



Es un procedimiento mediante el cual un organismo acreditado reconoce que un producto, proceso o servicio, cumple con los requisitos especificados.



IMPORTANCIA DE LA CERTIFICACION DE LAS BUENAS PRACTICAS AGROALIMENTARIAS

Todas las organizaciones de productores primarios, ya sean con ánimo de lucro o sin él, desarrollan sus actividades en mercados globales y cambiantes, que condicionan su ingreso. No se trata solo de ser los mejores sino que desde fuera también sean conscientes de lo bien que se gestionan los procesos a través de una **Certificación**.



IMPORTANCIA DE LA CERTIFICACION DE LAS BUENAS PRACTICAS AGROALIMENTARIAS

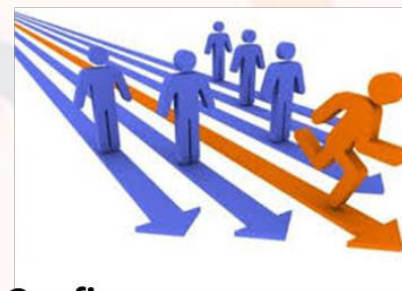
CERTIFICACIÓN

Ventajas de la Certificación:

a) Credibilidad



c) + Competitividad



b) Valor agregado



d) Confianza



IMPORTANCIA DE LA CERTIFICACION DE LAS BUENAS PRACTICAS AGROALIMENTARIAS

¿LA INOCUIDAD, UN REQUISITO O UN DERECHO?

La confianza de que un alimento este producido con inocuidad, se vuelve un derecho para los consumidores y un requisito para el productor.



Artículo 4° de la Constitución Mexicana : “Toda persona tiene derecho a la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad. El Estado lo garantizará.”

IMPORTANCIA DE LA CERTIFICACION DE LAS BUENAS PRACTICAS AGROALIMENTARIAS

CONFIANZA = BUENAS PRÁCTICAS



Y es a partir de la producción primaria, en donde deben desarrollarse las **Buenas Prácticas**, que permita al consumidor tener **confianza** en los productos que adquiere.

IMPORTANCIA DE LA CERTIFICACION DE LAS BUENAS PRACTICAS AGROALIMENTARIAS

OBJETIVO DE LA CERTIFICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS

Procedimientos y acciones encaminadas a preservar la inocuidad en las unidades de producción primaria con el objeto de disminuir los peligros asociados a factores de origen físico, químico y microbiológico



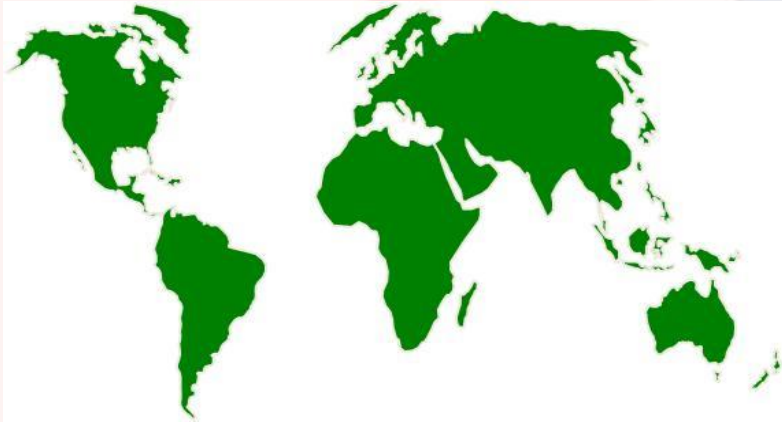
Herramienta que permite que todos los factores que influyen en la seguridad del producto se tengan controlados.



Reducir la contaminación que los alimentos pueden sufrir durante toda la cadena productiva



IMPORTANCIA DE LA CERTIFICACION DE LAS BUENAS PRACTICAS AGROALIMENTARIAS



Hay economías que están en capacidad de exportar alimentos, por lo que es necesario mejorar sus sistemas de producción de alimentos, no únicamente desde la perspectiva de la productividad, sino de la *inocuidad*.



IMPORTANCIA DE LA CERTIFICACION DE LAS BUENAS PRACTICAS AGROALIMENTARIAS

¿QUÉ REQUIERE EL MERCADO?



Resultados de análisis microbiológicos con ausencia de organismos patógenos (Salmonella, E. Coli, Listeria), Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos. (FSMA)



Cumplir con la regulación referente a las prácticas mínimas de higiene.



Cumplir Ley Básica de Seguridad Alimentaria.



Cumplir con la regulación (EC) No. 78/2002 del Parlamento Europeo sobre regulación alimentaria.



IMPORTANCIA DE LA CERTIFICACION DE LAS BUENAS PRACTICAS AGROALIMENTARIAS

¿QUÉ VALOR TIENE LA CERTIFICACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS?

- 1) El ofrecer productos con garantía inocua al mercado.
- 2) Reducir los riesgos de contaminación.
- 3) El tener un potencial competitivo.
- 4) Facilitar la apertura de mercados interesados en importar productos agropecuarios.
- 5) Diferenciación y posicionamiento comercial frente a la competencia, revaloración del producto e introducción en nuevos mercados.
- 6) Seguridad y confianza de que los alimentos que suministra al mercado son seguros.



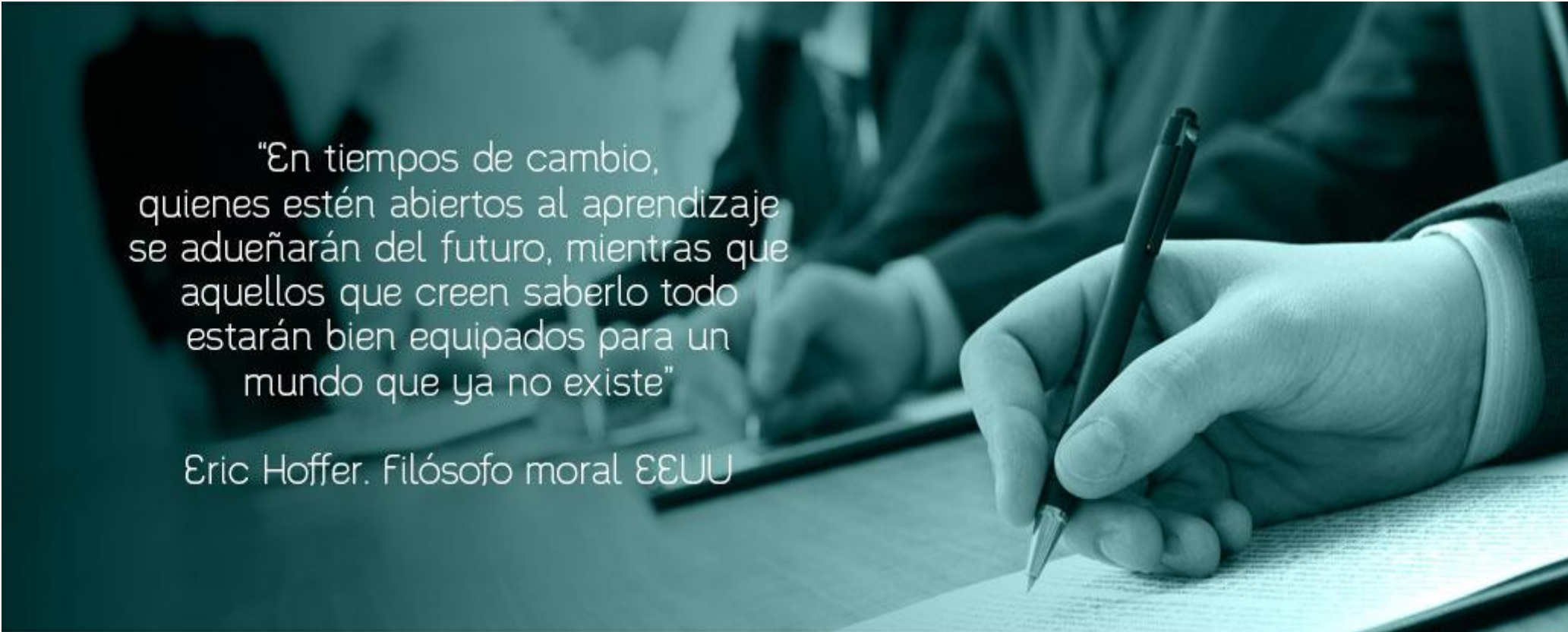
IMPORTANCIA DE LA CERTIFICACION DE LAS BUENAS PRACTICAS AGROALIMENTARIAS

El Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) tiene programas de inocuidad enfocados a **Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) y Buenas Prácticas Pecuarias** en la producción primaria de los alimentos de origen agrícola o pecuario que determinan la calidad y la inocuidad de los productos frescos, semielaborados y elaborados que se obtengan a partir de estos.



PROCEDIMIENTO PARA OBTENER LA CERTIFICACIÓN EN BPP





"En tiempos de cambio,
quienes estén abiertos al aprendizaje
se adueñarán del futuro, mientras que
aquellos que creen saberlo todo
estarán bien equipados para un
mundo que ya no existe"

Eric Hoffer. Filósofo moral EEUU

CONASA