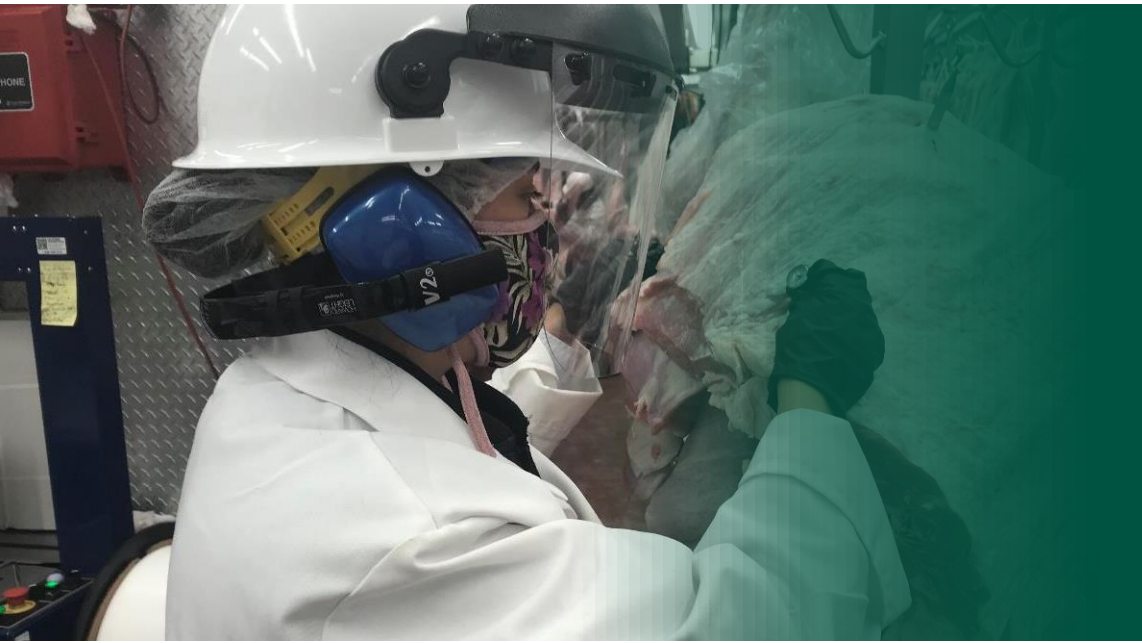




**Food Safety and Inspection Service**  
U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE



## **Inspección de Cárnicos y Productos de Huevo Procesado en E.E.U.U.**

---

**Juan F. Rodríguez, DVM**  
**Director, International Audit Staff**  
**Office of Investigation, Enforcement and Audit**  
**July 6, 2021**

## Nuestra Misión

---

**El Food Safety and Inspection Service (FSIS) es la Agencia de salud pública del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) responsable de que los productos cárnicos y avícolas, y los productos de huevo en los Estados Unidos de América sean seguros, sanos y estén etiquetados correctamente.**



## **Leyes Federales Regulando al FSIS**

---



**Ley Federal de Inspección de Cárnicos (FMIA), 1906**

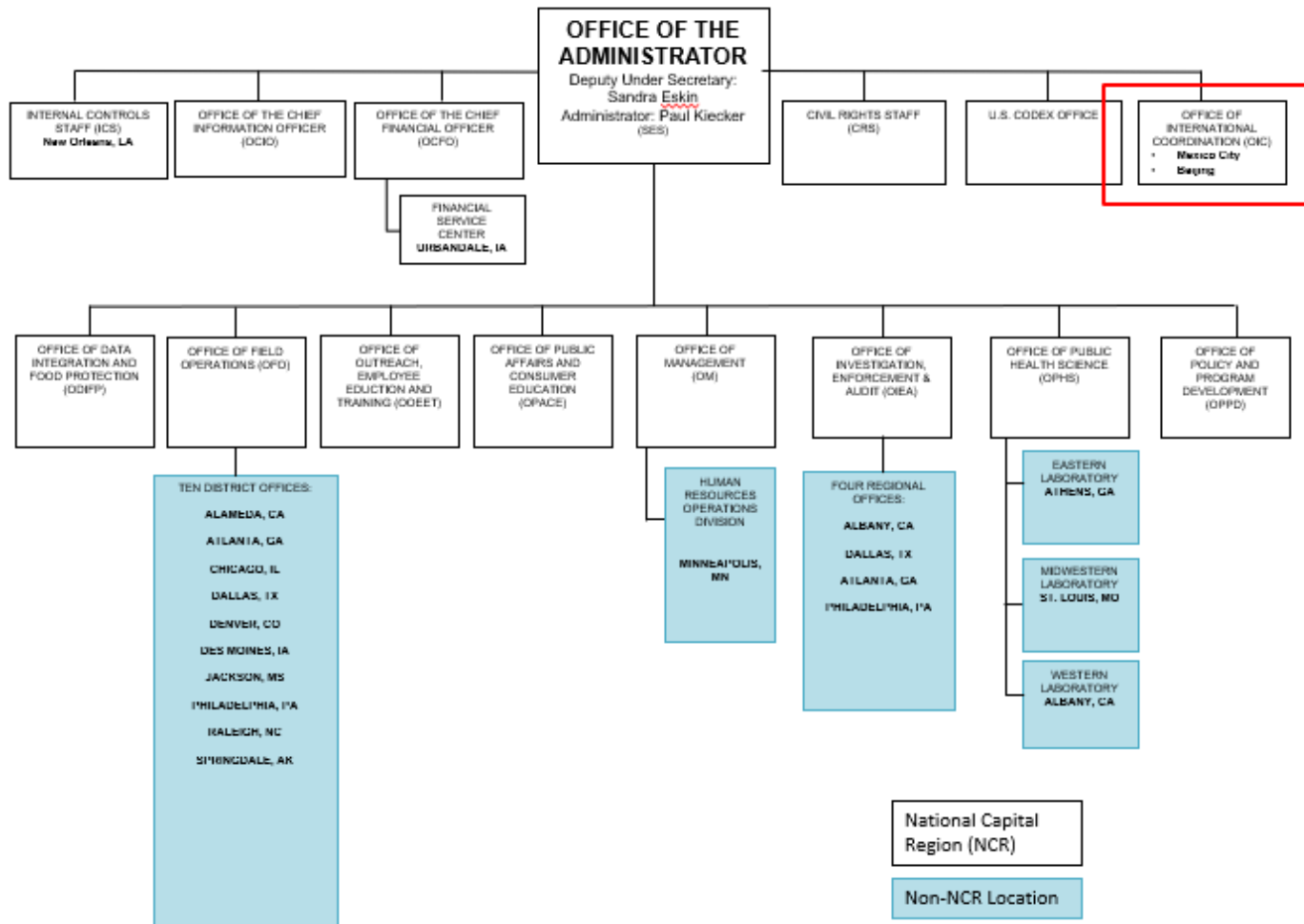
**Ley de Mercadeo Agrícola (AMA), 1946**

**Ley de Inspección de Productos Avícolas (PPIA), 1957**

**Ley de Inspección de Productos de Huevo (EPIA), 1970**

**Ley de Métodos Humanistas para el Sacrificio, 1958**

# Gráfica Organizacional del FSIS



## **Enfoque Moderno de Inocuidad**

---

- **Desde 1996, enfoque basado en el sistema HACCP.**
- **2014 - Modernización de Sistema de Inspección de Aves y Planes de Acción de Salmonella.**
- **Norma Final para Siluriformes, publicada diciembre del 2015**



## **PHIS**

---

**El Sistema de Información de Salud Pública (PHIS) es el sistema dinámico y completo de análisis de datos del FSIS que acopia, consolida y analiza datos para mejorar la seguridad alimentaria y la salud pública. El PHIS es:**

- El sistema tecnológico de información fundamental del FSIS para asignar y registrar las actividades de verificación de inspección;**
- Se utiliza para la inspección nacional y de importación, la equivalencia internacional, los programas estatales de EE.UU., el retiro de alimentos del mercado y la certificación de exportaciones;**
- Es fundamental para proporcionar al FSIS información sobre el desempeño y el cumplimiento, el desarrollo de políticas, la investigación, la aplicación de la ley y la mejora continua del sistema de seguridad alimentaria de EE.UU., y para proporcionar a los operadores de empresas alimentarias información sobre su desempeño.**

**Inspección en E.E.U.U.:**

---

## La Inspección en E.E.U.U. en Números

---



CABEZAS DE GANADO INSPECCIONADAS



CANALES DE AVES INSPECCIONADOS



LIBRAS DE PRODUCTOS DE HUEVO  
LIQUIDO, CONGELADO Y  
DESHIDRATADO INSPECCIONADAS



## Nuestra Presencia

---



**8,700**  
EMPLEADOS DEL FSIS



**7,800**  
FUERZA DE TRABAJO EN LINEAS DE PRODUCCION



**6,500**  
ESTABLECIMIENTOS REGULADOS



## Programas de Inspección

---



**Los programas de inspección del FSIS se establecen basándose en las leyes (FMIA, PPIA, EPIA, HMSA) aprobadas por el Congreso de EEUU. Estas leyes hacen del FSIS la entidad responsable de que el abasto de cárnicos, ya sea en canales enteras o en partes, productos avícolas, productos de huevo procesado y Siluriformes y sus productos, sean sanos, no adulterados y estén empacados y etiquetados correctamente.**

# Inspección ante-mortem

---

- Se efectúa antes del sacrificio
- Asegura que el animal/ave es apto para el sacrificio.

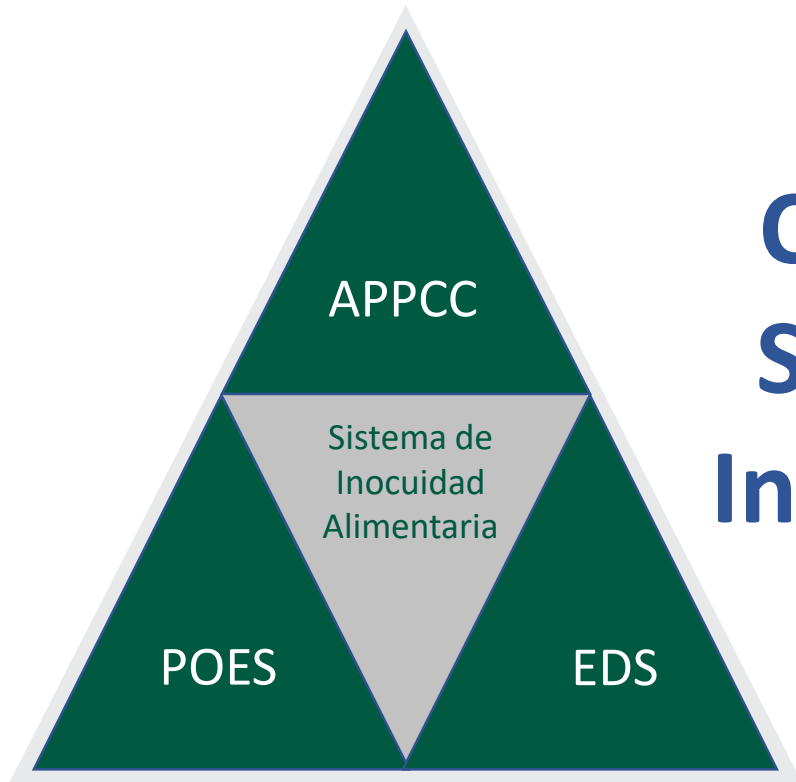


# Inspección post-mortem

---

- Comienza después del sacrificio
- Asegura que el producto es sano





# Componentes de un Sistema Nacional de Inocuidad Alimentaria

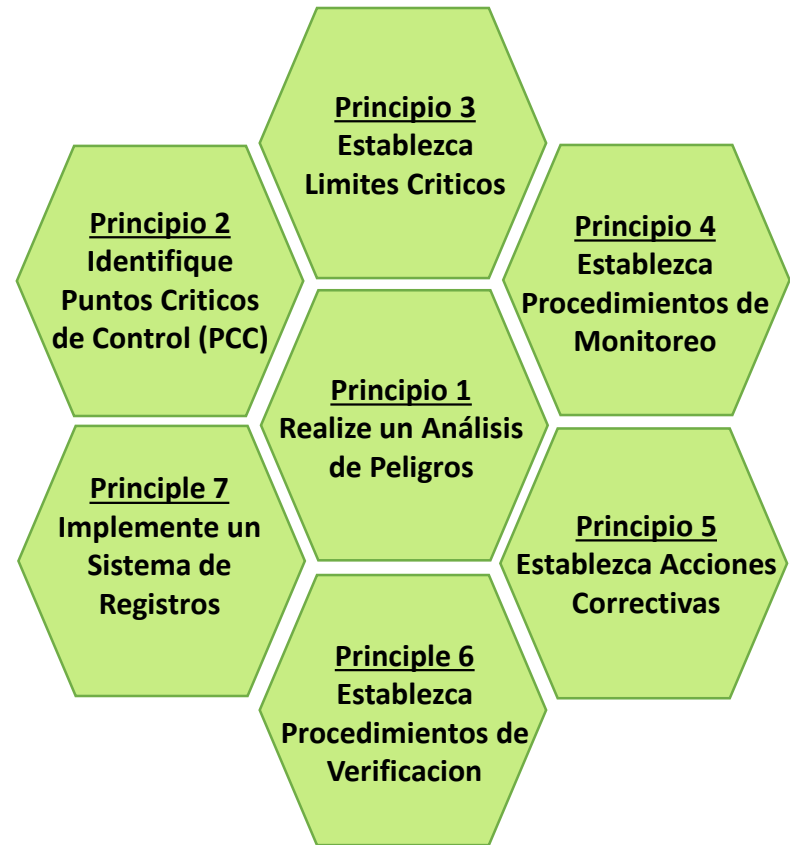
# Estándares de Desempeño Sanitario (EDS)



# Procedimientos Operacionales Estándares de Sanitización (POES)



# Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)





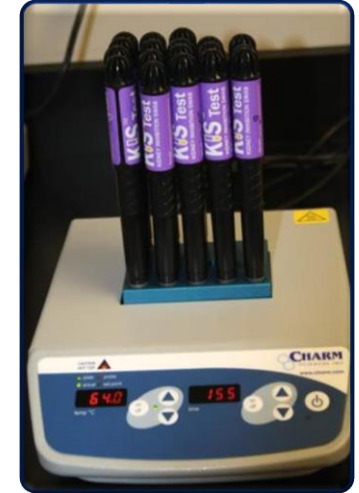
# Muestras oficiales - ¿Qué buscamos?

1. Presencia de patógenos y sus características

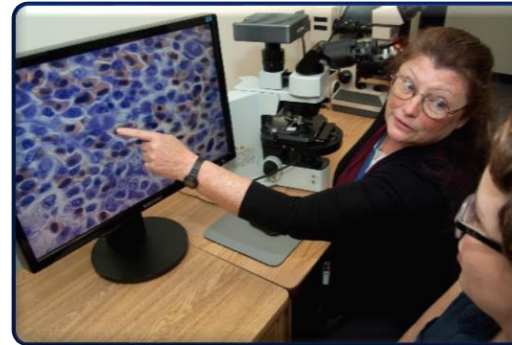


2. Residuos Químicos

- Antibióticos y otros medicamentos
- Contaminantes Ambientales (p.ej., pesticidas, plomo)

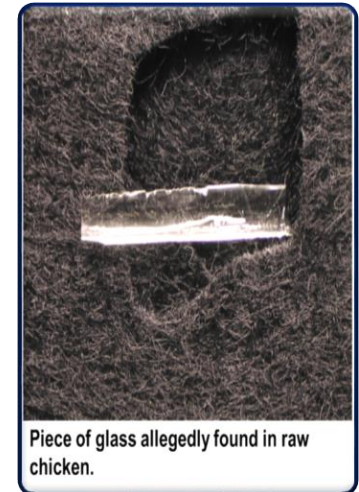


3. Patología



4. Otros

- Objetos foráneos
- Contenido de grasa
- Alérgenos





[fsis.usda.gov](https://fsis.usda.gov)