



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

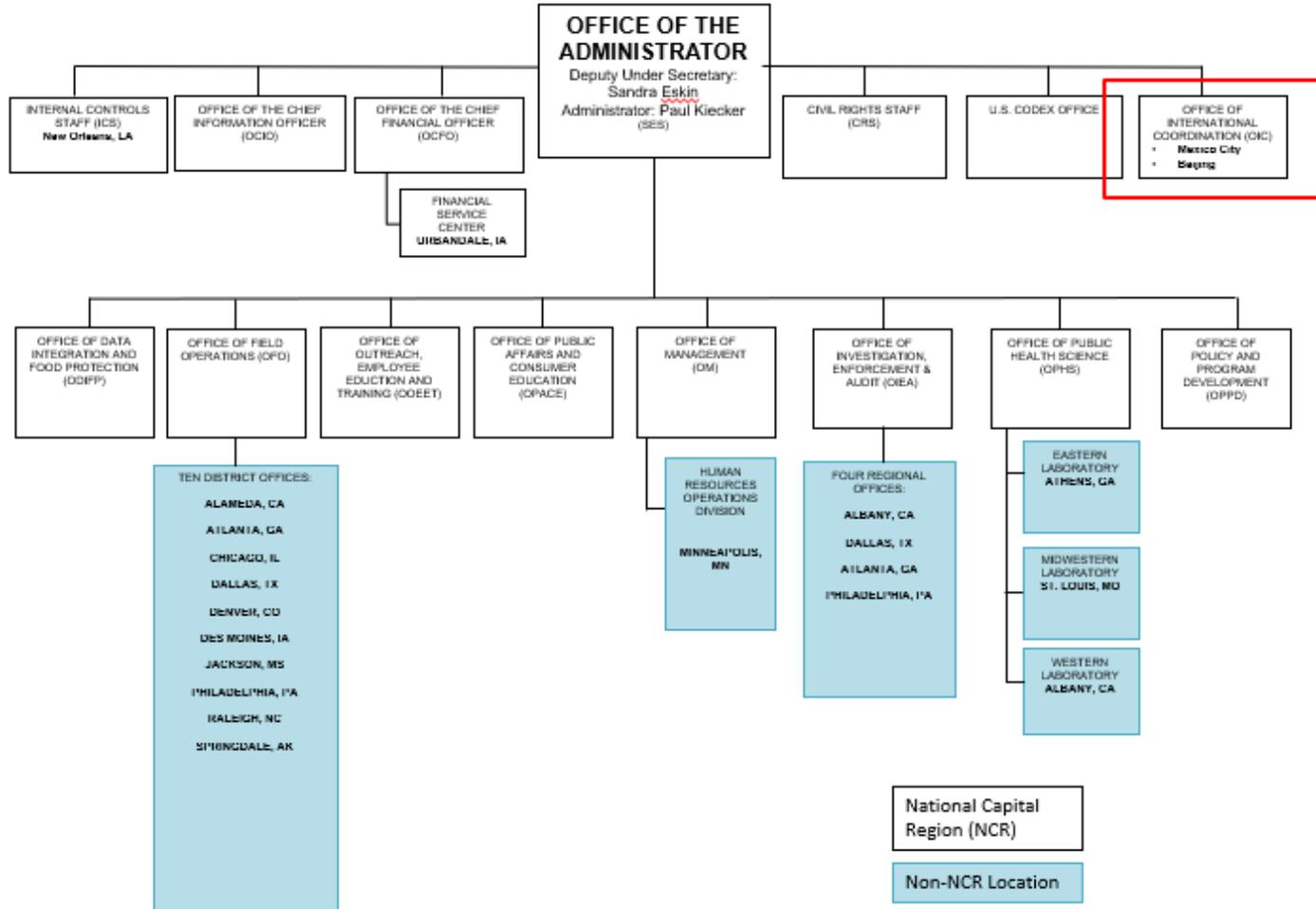
Ley de Mercadeo Agrícola (AMA), 1946

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

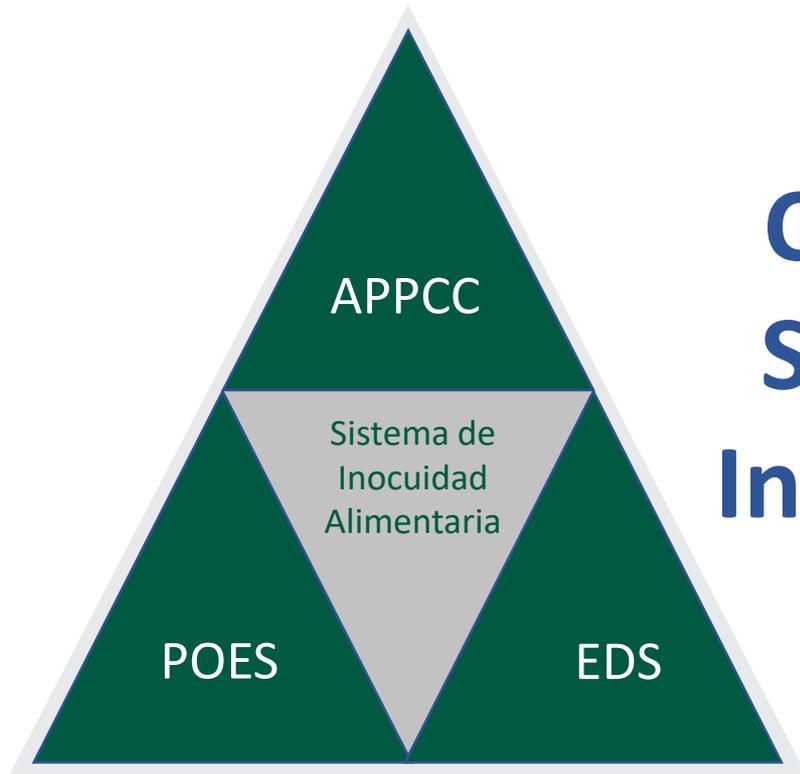
- Se efectúa antes del sacrificio
- Asegura que el animal/ave es apto para el sacrificio.



Inspección post-mortem

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





Componentes de un Sistema Nacional de Inocuidad Alimentaria

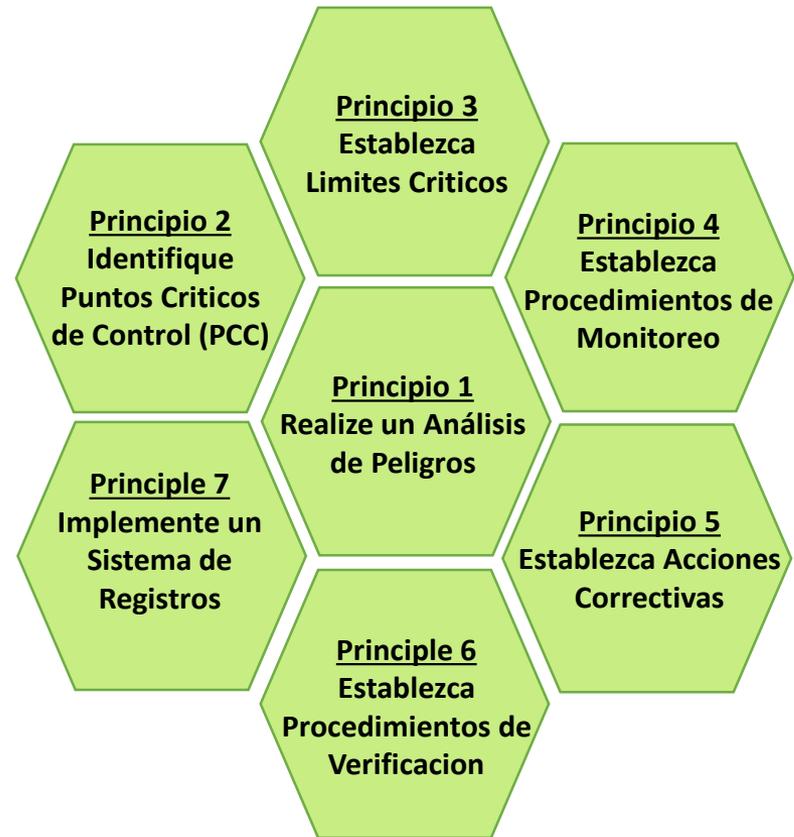
Estándares de Desempeño Sanitario (EDS)



Procedimientos Operacionales Estándares de Sanitización (POES)



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



Muestras oficiales - ¿Qué buscamos?

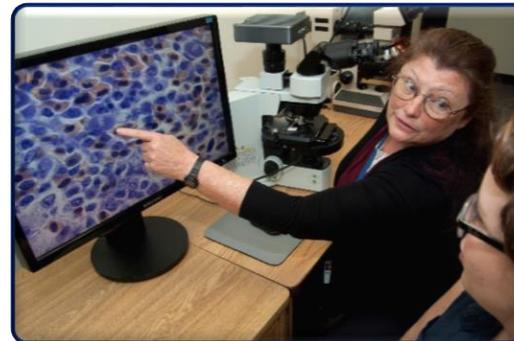
1. Presencia de patógenos y sus características



2. Residuos Químicos

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

3. Patología



4. Otros

- Objetos foráneos
- Contenido de grasa
- Alérgenos



Piece of glass allegedly found in raw chicken.



fsis.usda.gov