



Departamento  
de Agricultura  
de los Estados  
Unidos

Servicio de  
Inocuidad e  
Inspección de  
los Alimentos

# Pautas de Inocuidad y Seguridad para el Transporte y la Distribución de Carne, Aves, y Productos de Huevo



Estimado Propietario o Gerente del Establecimiento:

En mayo del año 2002, el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) publicó las **Pautas de Seguridad para los Procesadores de Alimentos**. Su propósito es ayudar a las plantas procesadoras de carne, aves, y productos de huevo inspeccionadas por el gobierno estatal o federal a identificar la forma en que pueden fortalecer la protección de sus productos alimentarios. En esa ocasión, indicamos nuestro compromiso de continuar asistiendo a las empresas que se ocupan en la producción y la distribución de alimentos regulados por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés). A ese fin, hemos trabajado con la Administración de Drogas y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés) y otras agencias para ahora ofrecer pautas para la manipulación de los productos alimentarios durante el transporte y el almacenaje.

Las **Pautas de Inocuidad y Seguridad para el Transporte y la Distribución de Carne, Aves, y Productos de Huevo** están formuladas para ayudar a los establecimientos procesadores pequeños y empresas de transporte de menor tamaño que manejan estos productos. Estas pautas proveen una lista de medidas de inocuidad y seguridad que pueden prevenir la contaminación de carnes, aves, y productos de huevo durante la carga y descarga, transporte, y almacenaje temporario. Mediante estas pautas voluntarias recomendamos energicamente que los remitentes y destinatarios, al igual que los que transportan estos productos, preparen métodos de control para asegurar la buena condición de los productos durante todas las etapas de la distribución. Estos controles son necesarios para proteger los productos contra la contaminación, tanto intencional como accidental. Asimismo, el FSIS reconoce que no todas estas medidas serán apropiadas o prácticas para todos los establecimientos.

Las carnes, aves, y productos de huevo son transportados por aire, mar, y tierra. Los riesgos pueden estar presentes en cualquier punto durante el transporte o la distribución, pero son más probables durante el cambio de transporte y durante la carga y descarga. Las carnes, aves, y productos de huevo con frecuencia se transportan varias veces antes de llegar al consumidor y pueden estar expuestos a riesgos en cada paso. Por ejemplo, un producto puede ser transportado desde el matadero a una planta procesadora de productos crudos, luego a otra planta ultra procesadora, y finalmente a los centros de distribución y los mercados.

La primera parte de estas pautas ofrece medidas de seguridad para evitar la contaminación física, química, radiológica o microbiológica de carnes, aves, y productos de huevo durante el transporte y el almacenamiento. La segunda parte trata específicamente de las medidas de seguridad que se pueden tomar para evitar el mismo tipo de contaminación debido a actos criminales o terroristas. Ambas partes son aplicables en todos los puntos de transporte desde las plantas procesadoras hasta las tiendas de ventas al por menor, restaurantes u otros establecimientos que ofrezcan el producto a los consumidores. Estas pautas se pueden instituir para prevenir contaminación que potencialmente pueda ocurrir como resultado de acciones tanto intencionales como accidentales.

Para respuestas a preguntas o aclaraciones, sírvase llamar al Centro de Servicio Técnico al 1-800-233-3935.

La protección de la red de distribución de alimentos de nuestra nación es primordial para la seguridad del territorio nacional. Estas pautas tienen por objeto ayudar a la industria alimentaria, al igual que a las autoridades federales, estatales y locales, en

Sinceramente,

Garry L. McKee, Ph.D., M.P.H.  
Administrador

## Inocuidad Alimentaria Durante el Transporte y la Distribución de Carne, Aves, y Productos de Huevo

Las carnes, aves, y productos de huevo son susceptibles a la contaminación por una gran variedad de agentes físicos, químicos, microbiológicos y radiológicos. Estos productos son especialmente vulnerables a riesgos microbiológicos porque su humedad, nivel de pH, y alto contenido de proteínas proveen un medio ideal para el crecimiento de bacteria. Debido a estas características, los productos se deben vigilar cuidadosamente para no exponerlos a dicha contaminación.

La protección de la inocuidad alimentaria se puede mejorar mediante el control de riesgos a través del uso de métodos preventivos que incluyan buenos hábitos de sanidad y manufactura, y el sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés) durante todas las fases de la cadena de producción y distribución de los alimentos. Las carnes, aves, y productos de huevo se deben mantener refrigerados o congelados después de procesados y antes de ser despachados para evitar el desperdicio y el crecimiento de bacterias dañinas. Durante el transporte y el almacenamiento, el desafío está en mantener la temperatura de refrigeración apropiada y de no interrumpir el “enfriamiento continuo” durante las etapas de embalaje, estacionamiento, carga y descarga, y almacenamiento.



---

## Pautas Generales

La mayoría de los alimentos en los Estados Unidos (EE.UU.) se transporta en camiones. Sin embargo, carnes, aves, y productos de huevo pueden ser transferidos a otros modos de transporte durante su envío y ser depositados tanto en almacenes intermediarios como en establecimientos de transferencia o manipulación, tales como aeropuertos, terminales de desembalaje y estaciones ferroviarias. Dado que el transporte y el almacenamiento son eslabones vitales en la cadena que se extiende desde la producción agrícola hasta la mesa del consumidor, medidas efectivas de control en cada punto de esta cadena son esenciales para prevenir la contaminación accidental de los alimentos.

Las siguientes pautas generales se refieren a las medidas de inocuidad alimentaria que deberán tomar los remitentes desde el punto de producción de los alimentos hasta el punto de su destino. Las pautas no cubren los aspectos de crianza, engorde u otras actividades con animales vivos antes del matadero, o actividades en las granjas productoras de huevos antes del envío.



## Plan de Transporte sin Riesgos

### □ Identifiquen los puntos vulnerables y desarrolle un plan de transporte que incluya sanidad y resguardo.

- Los procesadores y distribuidores que remiten productos deberían establecer, y hacer cumplir, medidas que aseguren la sanidad y la inocuidad de los productos desde el envío inicial hasta el punto de entrega. Un diagrama esquemático mostrando todas las rutas y medios de transporte desde el punto de origen hasta el destino final puede ser una herramienta útil de evaluación. (Véase el ejemplo adjunto.)
- Identifique todos los puntos vulnerables donde pueda ocurrir adulteración o contaminación:
  - Identifiquen posibles riesgos.
  - Si los puntos de control están identificados, determinen el método, la frecuencia y los límites que deben regir.
  - Identifiquen la posibilidad de ejercer control en el punto riesgoso y el punto más efectivo para ejercerlo.
  - De este modo se determinará donde y cuan frecuentemente ejercer la vigilancia y verificación del acatamiento de las medidas establecidas, y que medidas correctivas y preventivas se deberían tomar, si fuera necesario.
  - Definan las medidas de control que deberían ponerse en efecto para prevenir la adulteración o contaminación de productos durante el transporte y el almacenamiento.

#### Ejemplo de Diagrama Esquemático de Puntos de Transporte de Alimentos en el Comercio



- Los procesadores pueden, si así lo desean, acordar con los destinatarios el establecimiento de medidas adicionales durante y después del transporte y almacenamiento para obtener muestras y conducir exámenes microbiológicos, o de otra naturaleza, en los productos. Los resultados se podrían comparar con los resultados de los exámenes conducidos antes del envío para determinar si es necesario hacer cambios en los métodos o procedimientos de transporte.
- Verifiquen que los servicios de transporte contratados (esto es, aéreo, terrestre, marítimo o ferroviario) y los establecimientos de depósito o almacenamiento posean un programa de inocuidad alimentaria en vigencia. Consideren incluir en los contratos medidas específicas de seguridad y verifiquen que se lleven a cabo.
- Incluyan procedimientos para la retirada inmediata de productos adulterados de los canales de acceso al comercio y al consumidor (esto incluye a los procesadores, transportadores y distribuidores al por mayor y al por menor).
- Tengan un sistema vigente para el rastreo de sus productos, incluyendo productos de rescate, reprocesamiento, y devolución.

#### □ Capacitación de empleados

- Los supervisores y gerentes de las empresas de transporte, manipuleo, y almacenaje de alimentos deberían recibir capacitación en cuanto a la sanidad e higiene de los mismos. Estos empleados deberían ser capaces de juzgar el potencial de riesgos, tomar las medidas correctivas y preventivas apropiadas, y asegurar la vigilancia y supervisión necesarias para prevenir la contaminación intencional o accidental.
- Capaciten a los empleados involucrados en todas las etapas de transporte, manipuleo, y almacenamiento, en higiene personal, y procedimientos de inspección de vehículos y de transporte que puedan asegurar la inocuidad de carnes, aves, y productos de huevo.



---

## Inocuidad Alimentaria Durante el Almacenamiento

### □ Diseñar y mantener vigente un sistema de inocuidad alimentaria durante el almacenamiento y depósito.

- Todas las áreas del establecimiento deberían tener acceso fácil para la limpieza.
- El establecimiento debería estar construido con suficiente material aislante y debería de poder controlar la temperatura en forma adecuada.
- Prevengan el ingreso de personas sin autorización mediante el uso de cerraduras, cercas, etc.
- Tengan un programa sistemático y efectivo para la prevención de contaminación ambiental y la infestación por insectos y otros animales dañinos.



---

## **Vehículos Utilizados en el Transporte de Carnes, Aves, y Productos de Huevos**

### **□ Diseñar y construir los vehículos para proteger los productos.**

- Los vehículos deberían diseñarse y construirse de manera que se puedan cerrar con llave y sellar fácilmente; protejan la carga contra los extremos de calor y frío, y prevengan infestaciones por insectos.
- El diseño del vehículo debería permitir en forma efectiva la inspección, limpieza, desinfección y el control de la temperatura.
- Las superficies interiores del vehículo deberían estar hechas con materiales apropiados para entrar en contacto directo con alimentos. Por ejemplo, las superficies pueden estar hechas de acero inoxidable o estar cubiertas de una capa de resina epoxi de grado aprobado para alimentos.



### **□ Desinfección y mantenimiento apropiado de vehículos**

- Los vehículos de transporte, accesorios, y conexiones se deberían mantener limpios y libres de tierra, desperdicios y cualquier otra materia u olor que pueda contaminar los productos. Estos vehículos se deberían de desinfectar en la medida de lo necesario. Los procedimientos para limpiar y desinfectar se deberían especificar por escrito.



- Los procesos de limpieza pueden variar de acuerdo a los diferentes tipos de carnes, aves, o productos de huevo que se han de transportar. Mantengan un archivo con el tipo de productos transportados y los procedimientos de limpieza utilizados. En general, el agua para la limpieza debería estar a una temperatura mínima de 180 °F (82 °C). También se puede usar un desinfectante aprobado con el fin de reducir el número de microorganismos y disolver las partículas grasas que puedan haberse adherido a las superficies interiores.
- Las tarimas o paletas de carga, los mecanismos para asegurar la carga, y los equipos de carga se deberían mantener limpios y libres de contaminantes, lavándolos y desinfectándolos a intervalos regulares.
- El equipo que se utiliza para la transferencia de carnes, aves, y productos de huevo, tal como carretas de mano, cintas transportadores, y elevadores de carga, deberían estar conservados en condiciones sanitarias.
- Los vehículos de transporte que no estén en uso deberían guardarse en un lugar seguro para prevenir cualquier adulteración malintencionada.

#### ☐ **Utilicen vehículos de transporte de uso exclusivo**

- Los vehículos de transporte, contenedores, y otros recipientes transportadores deberán ser designados y marcados “para uso con alimentos exclusivamente” y usarse solamente para transportar alimentos. Si fuera posible, se debería restringir su uso para una sola clase de alimentos. De este modo se reduce el riesgo de propagar la contaminación proveniente de cargas anteriores.

---

## Antes de Cargar

- ❑ **Las áreas de carga y descarga se deberían configurar, limpiar, desinfectar, y mantener en buen estado para evitar la contaminación de los productos.**
  - Las instalaciones de carga y descarga deberían estar diseñados de modo que permitan acceso fácil a todas las áreas para su limpieza.
  - Estas instalaciones deberían de tener suficiente material aislante y control de temperatura adecuado.
  - Estas instalaciones deberían tener un programa sistemático para prevenir la contaminación ambiental y la infestación por insectos y otros animales dañinos.
  
- ❑ **Examinen los vehículos antes de cargarlos.**
  - El cuerpo del camión o del remolque debería tener suficiente material aislante y estar en buenas condiciones, sin agujeros que puedan permitir la entrada de calor, polvo, u otros materiales contaminantes al área de cargamento.
  - Verifiquen que no hayan residuos de cargamentos anteriores.
  - Verifiquen que no hayan residuos de compuestos químicos de limpieza y desinfección.
  - La unidad de enfriamiento debería estar en buenas condiciones de reparación y funcionamiento. Los choferes y los empleados del establecimiento deberían verificar el funcionamiento de la unidad refrigerante del remolque.
  - Los camiones y remolques se deberían enfriar por lo menos durante una hora antes de cargarlos para disipar el calor residual del material aislante y de la superficie interior del remolque, así como también del aire dentro del remolque. Para este enfriamiento previo se deberían de cerrar las puertas y graduar la temperatura a un nivel no mayor de 26 °F (-3.33 °C). Sin embargo, cabe mencionar que los productos avícolas etiquetados “frescos” se deben despachar a temperaturas más elevadas, generalmente entre 26 y 32 °F (-3.33 y 0 °C).
  - Antes de cargar, deberían inspeccionar los remolque para asegurarse que los conductos de aire estén bien conectados, y que el piso acanalado esté libre de obstrucciones como para que el aire pueda circular libremente.
  - Examinen las puertas y los sellos del remolque para asegurarse que se puedan cerrar herméticamente y que no exista escape de aire.

- Si el cargamento es mixto, tal como unos productos congelados y otros refrigerados, puede ser necesario utilizar un remolque con compartimientos que permitan temperaturas diferentes, u otros requerimientos del manipuleo.



- ❑ **Acomoden el cargamento de manera que se facilite el almacenamiento apropiado y reduzca su exposición al medio ambiente durante la carga y descarga.**
  - La ubicación apropiada del cargamento es especialmente importante cuando se trata de productos que requieren temperaturas diferentes o tengan destinos diversos.
  - Los capataces deberían documentar que todos los cargamentos están a 40 °F (4.4 °C) o menos, antes del envío. No se debería permitir que el cargamento permanezca en las áreas de carga en clima cálido para evitar que la temperatura se eleve por encima de 40 °F (4.4 °C).
  - *Nota:* Las regulaciones federales requieren que las aves procesadas se empaquen y despachen a una temperatura no mayor de 40 °F (4.4 °C).

---

## Cargar

- ❑ Protejan los productos de elementos contaminantes en el medio ambiente como microbios, polvo, humedad, o cualquier otro contaminante físico.
- ❑ Mantengan el “enfriamiento continuo” para asegurar que las carnes, aves, y productos de huevo estén a las temperaturas apropiadas durante todas las etapas del transporte.
  - Carnes, aves, y productos de huevo deben mantenerse refrigerados y protegidos contra los cambios de temperatura. Toda persona involucrada en el transporte, almacenamiento, y manipulación de alimentos perecederos es responsables de mantener estos productos a las temperaturas apropiadas y de prevenir interrupciones del enfriamiento continuo.
  - Mantengan las temperaturas apropiada de los productos previamente enfriados acortando el tiempo de carga y descarga, llevando a cabo la carga y descarga en un ambiente adecuadamente frío, y disminuyendo el área de contacto de los productos con las paredes y el suelo de los almacenes y el equipo de carga.



- Las carnes, aves, y productos de huevo pasteurizados que están adecuadamente empaquetados se pueden apilar, siempre que el aire pueda circular libremente para mantener la temperatura de los productos durante el transporte.
- Los productos deberían estar a la temperatura deseada para el transporte. Las cajas y tarimas o paletas deberían estar bien sujetas dentro del vehículo. Las tarimas o paletas se deberían colocarse en el centro, alejadas de las paredes del vehículo.
- Los vehículos que transportan productos de huevo de un establecimiento oficial a otro para ser pasteurizados, re-pasteurizados, o térmicamente tratados, deberán sellarse. (Un certificado declarando que los productos no están pasteurizados o que han tenido resultados positivos en las pruebas de salmonela deberá acompañar dichos cargamentos.)

**❑ Utilicen equipo y procedimientos apropiados para la carga.**

- Usen separadores a lo largo de las paredes laterales y de los extremos de los remolques, así como también tarimas en el suelo, para que el aire pueda circular libremente.
- Disminuyan, en lo posible, el tiempo de carga para prevenir cambios de temperatura (aumentos o disminuciones) que puedan poner en peligro la inocuidad o la calidad de los alimentos.
- Cierren las puertas inmediatamente después que el camión o remolque se halla alejado del área de carga y descarga.

**❑ Tengan especial cuidado con las cargas mixtas o incompletas.**

- Cargamentos incompletos y los mixtos aumentan la frecuencia y la duración de la apertura de puertas, dando cabida a una mayor posibilidad de cambios de temperatura y de estar expuestos a adulteraciones.
- Otros factores que afectan la temperatura incluyen el tiempo que demora la carga y descarga, el número de paradas, la distancia total entre el punto de origen y el destino, y el clima del lugar.
- Durante épocas de calor, la carga y descarga se deberían efectuarse al anochecer o temprano en la mañana para reducir la posibilidad de que los productos se calienten.

---

## En Tránsito

### ❑ Establezcan procedimientos para verificar periódicamente la integridad del cargamento en tránsito.

- Verifiquen que no hayan goteos de los fluido de refrigeración o de calefacción sobre los alimentos.
- Controlen la unidad de refrigeración y la temperatura, por lo menos cada cuatro horas. Si hubiera un mal funcionamiento de la unidad, el problema deberían ser corregido por un mecánico de refrigeración autorizado antes que la temperatura del cargamento se eleve.
- Verifiquen que no haya defectos en el control de la temperatura.
- Utilice, si es posible, aparatos que registren, indiquen, o integren la hora y la temperatura para controlar las condiciones del cargamento. Examinen estos aparatos cada cuatro horas.

### ❑ Establezcan procedimientos para asegurar la inocuidad de los productos durante el almacenamiento transitorio.

- Mantengan un libro de registro para documentar la condición del cargamento a la llegada y durante el almacenamiento.
- Aseguren el mantenimiento de temperaturas adecuadas durante el almacenamiento de carnes, aves, y productos de huevo.



## Descarga

### ❑ Examinen cuidadosamente los productos que se reciben

- Los productos deberían ser inspeccionados y separados antes de ser aceptados en cualquier etapa del transporte.
- Establezcan e implementen métodos para verificar y documentar la condición de los productos y sus empaquetaduras en cuanto se reciban en el punto de destino. Examinen la documentación verificando las horas en que se verificó la temperatura, los aparatos registradores o indicadores, o, previo acuerdo con el despachador, tomen pruebas de laboratorio para determinar si ha habido crecimiento de bacteria después que los alimentos fueron empaquetados y despachados.
- Incluyan procedimientos para manejar y desechar adecuadamente los productos contaminados. Identifiquen como y donde separar estos productos.
- Establezcan reglas y procedimientos para el rechazo de productos que no pueden ser aceptados, no se pueden verificar en la lista de envío, o que contienen alteraciones inaceptables en los documentos de envío. Tengan un plan de control y un sistema de archivo vigentes para registrar los pasos que se han tomado.
- No acepten productos que sepa o sospeche que están adulterados.



### ❑ Trasladen los productos de la zona de descarga al almacén refrigerado inmediatamente para reducir el tiempo de exposición al calor y material contaminantes.

## La Seguridad Alimentaria Durante el Transporte y la Distribución de Carnes, Aves, y Productos de Huevo

Los eventos trágicos del 11 de setiembre del 2001, cambiaron para siempre nuestro mundo. Nos demostraron que lo inconcebible podía volverse realidad, y que amenazas contra el suministro de alimentos por parte de aquellos que desean hacernos daño de cualquier modo son posibles. Después de los ataques terroristas en los EE.UU., la seguridad, incluida la seguridad alimentaria, ha sido la más alta prioridad para el gobierno a nivel federal y estatal.

Asegurar que los alimentos permanezcan seguros dentro de la planta procesadora, durante el transporte, en los almacenamientos, y en las tiendas minoristas es una función primordial en la protección de la salud pública. Ahora debemos contemplar todas las posibles amenazas, examinar los riesgos, y tomar precauciones para prevenir ataques intencionales contra el suministro de alimentos.





---

## Pautas Generales

Las carnes, aves, y productos de huevos son susceptibles a la contaminación intencional con una variedad de agentes físicos, químicos, biológicos, y radiológicos. Todos en el sistema de distribución de alimentos son responsables de asegurar que estos productos sean inocuos, de buena calidad, y que no estén adulterados. Como parte de este sistema, los que son responsables del transporte y reparto deberían implementar toda medida de seguridad posible para garantizar la integridad de los productos a través de toda la cadena de abastecimiento.

Existen muchos beneficios potenciales en tener un efectivo plan de seguridad en vigencia, tales como:

- Protege la salud y las obras públicas;
- Aumenta la confianza del público y de los clientes, incluida la de nuestros socios en el comercio;
- Provee un componente que aumenta el valor del producto;
- Disuade los robos y las adulteraciones;
- Crea eficiencia en la producción y la distribución;
- Mantiene mayor control sobre los productos a lo largo de la cadena de abastecimiento; y
- Posiblemente contribuye a reducir la prima de los seguros y el flete.

Las pautas que siguen a continuación ofrecen una lista de medidas de seguridad que las plantas procesadoras, compañías de transporte, y establecimientos de almacenaje pueden considerar para reducir el riesgo de adulteración intencional u otros actos criminales en cada etapa del sistema de reparto de alimentos.



---

## Plan de Seguridad

### Evalúen la Vulnerabilidad

- ❑ Establezcan un equipo de manejo de la seguridad alimentaria y nombre un encargado que verifique que los actos requeridos sean implementados y resulten efectivos.
- ❑ Desarrollen un plan exhaustivo de seguridad en el transporte y evalúen la vulnerabilidad utilizando un modelo de amenaza, riesgo, y vulnerabilidad, tal como Administración de Riesgos Operatorios (Operation Risk Management, ORM por sus siglas en inglés) y Evaluación Sistemática de Riesgo al Establecimiento (Systematic Assessment of Facility Risk, SAFR por sus siglas en inglés). Un diagrama esquemático de las etapas desde el punto de origen hasta el punto de destino, incluyendo toda ruta y modo de transporte, puede ser una herramienta efectiva en la evaluación. (Vea el ejemplo adjunto.)
- ❑ En su plan de seguridad, identifiquen todos los puntos vulnerables donde exista el potencial de que haya adulteración o contaminación intencional durante los procesos de transporte y distribución:
  - Identifiquen el potencial de riesgo biológico, químico, y físico.
  - Evalúen si el control es posible en los puntos de riesgo y cuál sería el punto más efectivo para ejercer control.
  - Si se identifican puntos de control, determinen los métodos, la frecuencia, y los límites que deben regir.
  - Esto determinará donde y cuan frecuentemente se ha de controlar y verificar los límites establecidos y, si fuera necesario, que acciones correctivas y preventivas se deben de tomar.





### **Establezcan e Implementen Procedimientos**

- Implementen las medidas de seguridad identificadas en cada punto para asegurar la protección de los productos desde el momento de embarque hasta el reparto en cada punto de destino.
- El plan debe incluir un sistema para identificar y rastrear sus productos en cualquier momento durante el transporte y distribución, tal como el uso de sellos a prueba de adulteraciones que correspondan con cargamentos específicos y sus documentaciones.
- Verifiquen que los transportadores contratados (esto es, aéreo, terrestre, marítimo, o ferroviario) y los establecimientos de almacenamiento y de depósito tengan un programa de seguridad en vigencia. Consideren la inclusión de medidas de seguridad en los contratos y verifiquen que éstas se cumplan.
- Incluyan procedimientos para la retirada inmediata de los productos adulterados de los canales de acceso al comercio y al consumidor.

- ❑ Tengan un sistema vigente para el rastreo de los productos de rescate, reprocesamiento, y devolución.
- ❑ Incluyan procedimientos para afrontar amenazas y casos de adulteraciones intencionales.
- ❑ Establezcan un plan de evacuación.
- ❑ Incluyan procedimientos para el manejo y la eliminación correcta de productos contaminados. Identifiquen donde y como separar los productos sospechosos.
- ❑ Establezcan e implementen métodos para la verificación y documentación de las condiciones de los productos y sus empaquetaduras al momento de recibirlas en el punto de destino.
- ❑ Establezcan reglas y procedimientos para el rechazo de paquetes y productos que no pueden ser aceptados, no se puede verificar en la lista de envío, o que contienen alteraciones inaceptables en los documentos de envío. Mantengan una estrategia de vigilancia y un sistema de documentación vigentes para anotar los pasos que se toman.
- ❑ Establezcan reglas y procedimientos para permitir el ingreso de los empleados ferroviarios, choferes de camión, etc., y mantenerlos bajo control mientras permanezcan dentro del establecimiento.
- ❑ Los planes de seguridad deberían guardarse bajo llave y solamente se compartirán con aquellas personas que necesiten estudiarlos.

## Dispositivos de Emergencia

- Mantengan al día la lista de contactos de emergencia a nivel local, estatal, y federal, contactos locales de Seguridad del Territorio Nacional, y oficiales locales de salud pública.
- Establezcan procedimientos para informar a las autoridades apropiadas en caso que se presente una eventualidad.
- Identifiquen en el plan todas las entradas y salidas a la disposición del personal de emergencia.
- Preparen una estrategia de comunicación con la prensa que incluya el nombre del portavoz, un esbozo para declaraciones de prensa, o cómo dirigir a la prensa hacia la asociación comercial o a la sede de la corporación.

## Capacitación y Ejercicios Prácticos

- Capaciten a cada miembro del equipo sobre todas las provisiones del plan.
- Conduzcan ejercicios prácticos en forma regular para verificar la efectividad del plan. Revisen las reglas y los procedimientos del plan continuamente. El encargado del equipo de manejo de la seguridad alimentaria debería coordinar estas actividades.



---

## Escrutinio y Educación de los Empleados

- ❑ El escrutinio de todos los postulantes a empleo debe incluir, en la medida que sea posible, investigación del pasado y de posible antecedentes criminales, apropiados al nivel del puesto. Verifiquen la autenticidad de las referencias sometidas (incluyendo empleo contractual, temporal, por épocas, y personal de seguridad). Cuando esto no es factible, estos empleados deberán permanecer bajo control constante y su acceso a áreas sensitivas del establecimiento deberá ser limitado.
- ❑ Consideren participar en el programa piloto de escrutinio del Servicio de Inmigración y Naturalización (INS por sus siglas en inglés) llamando al 1-800-464-4218.
- ❑ Todos los empleados deberían estar capacitados para responder a amenazas o actos terroristas de manera que puedan reconocer las amenazas contra la seguridad y responder en caso necesario.
- ❑ Promuevan la vigilancia continua y la importancia de los estos procedimientos.
- ❑ Los empleados que participan en el transporte, manipuleo y almacenamiento de carne, aves, y productos de huevo deberían estar capacitados en los procedimientos que aseguran la integridad de los alimentos (a saber: los empleados de los muelles ferroviarios y los de seguridad deberán tener conocimiento de la documentación requerida para la salida y la entrada de los cargamentos).
- ❑ Capaciten a los empleados en los procedimientos de seguridad para la recepción del correo, provisiones, y entrega de equipo. Los empleados que reciben el correo deberían ser capaces de reconocer y manejar las cartas y paquetes sospechosos mediante el uso de las pautas del Servicio Postal de los EE.UU.
- ❑ Asegúrense que todos los empleados sepan los procedimientos de emergencia y a quien contactar.
- ❑ Fomenten entre los empleados el reporte de cualquier actividad sospechosa, tal como signos en los productos de posible adulteración intencional, o de interrupción del sistema de seguridad alimentaria. Mantengan un sistema de rastreo de estos reportes y de las actividades sucesivas.



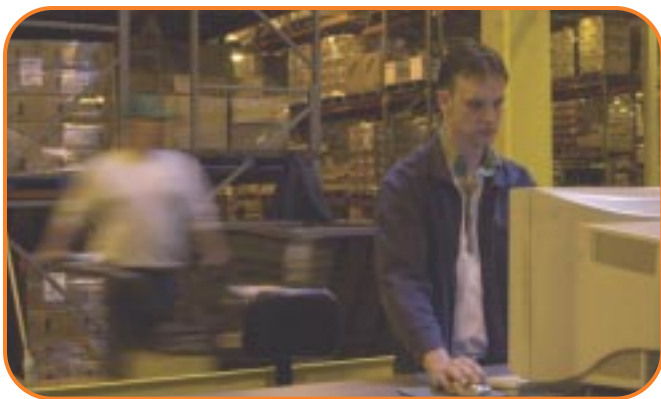
---

## Reforzar la Seguridad del Establecimiento

### Acceso

- Mantengan un sistema de identificación de empleados. Demanden documentos de identificación y acompañen a las visitas en todo momento mientras permanezcan en el establecimiento.
- Cuando un empleado deja de trabajar para la compañía, deberá entregar todos los documentos de identidad y llaves otorgados por la compañía. También se deben cambiar las combinaciones de los candados y cerraduras.
- Aseguren la identificación clara de los empleados de acuerdo a sus diferentes funciones (por medio de gorras, mandiles, o tarjetas de identidad de diferentes colores).
- Limiten los tipos de objetos personales permitidos en el establecimiento, especialmente armas de fuego o de otra naturaleza.
- Para prevenir el ingreso de personas no autorizadas, aseguren y restrinjan el acceso al establecimiento, camiones de transporte, remolques, o contenedores, vestuarios, y todas las áreas de almacenamiento mediante el uso de alarmas, cámaras, llaves y candados, cercas u otras medidas apropiadas.
- Toda visita debería estar acompañada mientras permanezca en el local. Establezca procedimientos para tratar con las personas no autorizadas dentro de áreas de ingreso restringido.

- ❑ Controlen el acceso a los alimentos de personas no autorizadas mediante la limitación del ingreso a las áreas de reparto, almacenamiento, ingredientes, y de depósito de sustancias químicas.
- ❑ Limiten el acceso a los sistemas de datos de computación. Protéjanlos mediante el uso de muros refractarios virtuales, sistemas para detectar los virus electrónicos, y salvoconductos que deben cambiarse periódicamente.



- ❑ Restrinjan el acceso a los depósitos externos de agua, suministro de agua, máquinas de producción de hielo, y cañerías de agua.
- ❑ Restrinjan el acceso a los controles centrales de calefacción, ventilación, y aire acondicionado (HVAC por sus siglas en inglés), de electricidad, gas y sistemas de vapor de agua, para prevenir la contaminación de los sistemas de distribución de aire.

### **Envío y Recibo**

- ❑ Consideren una lista de acciones requeridas para el envío y recibo de productos.
- ❑ Las áreas de recibo deberían tener seguridad para prevenir la llegada de cargamentos sin autorización.
- ❑ Todas las entregas deberían estar programadas y los conductores deberían mostrar identificación adecuada al momento de llegar.
- ❑ Los documentos de envío deberían contener información sobre el producto, nombre de los servicios de envío, información sobre el chofer del camión, y los números de los sellos de los candados.



- ❑ Los establecimientos deberían demandar que los cargamentos que se reciben lleguen sellados con sellos enumerados y a prueba de alteraciones, y que los números estén anotados en los documentos de envío para su verificación previa a la entrada en el establecimiento.
- ❑ Consideren el establecer una lista de verificación para los procedimientos de envío y recibo (esto también puede servir de ayuda en la identificación de anomalías).
- ❑ Documentos de envío que presenten alteraciones sospechosas deberían ser investigados minuciosamente. Los productos deberían ser separados y retenidos durante el proceso de investigación.
- ❑ Guarden en forma segura los camiones, remolques, o contenedores de transporte:
  - No se deberían dejar las puertas abiertas cuando se recibe la carga en un almacén.
  - Verifiquen que los camiones, remolques y receptáculos estén propiamente seguros cuando se termina de cargar.
  - Cierren con llave el camión, remolque y los receptáculos cuando no estén en uso, durante las paradas para comer y durante la noche.
- ❑ Pongan los sellos a todos los contenedores que se han de enviar y mantenga la documentación pertinente. Establezcan un sistema para verificar la numeración de los sellos y la integridad de los mismos durante todo el proceso de distribución.
- ❑ Aseguren que existan procedimientos de seguridad vigentes cuando se almacena el cargamento en forma transitoria en establecimientos a lo largo de la ruta.



## Establecimiento

- Indiquen las entradas y salidas específicas para personas y camiones.
- Aseguren las puertas de entrada y de salida, las aperturas de ventilación, las ventanas, las unidades externas de refrigeración y de depósito, los remolques, y los tanques de depósito.
- Asegure que haya suficiente iluminación en el interior y el exterior del establecimiento.
- Si es posible, el estacionamiento para visitantes e invitados debería estar situado a una distancia segura del edificio principal. Los vehículos de los visitantes, invitados y empleados deberían estar marcados claramente (con carteles, calcomanías, etc.). El propósito de estas medidas es identificar claramente los camiones, remolques o contenedores que están autorizados para permanecer en el local y prevenir atentados con bombas.
- Las áreas o cuartos de depósito de materiales químicos peligrosos deberían asegurarse y estar lejos de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Además, deberían ser construidos y ventilados en forma segura, de acuerdo con los códigos de construcción nacionales o locales.
- El correo se debe recibir en un área del local que se encuentre alejada de las áreas de preparación, manejo, y almacenamiento de alimentos.
- Instalen dispositivos para controlar atoros o inundaciones en todos los equipos de suministro de agua.

---

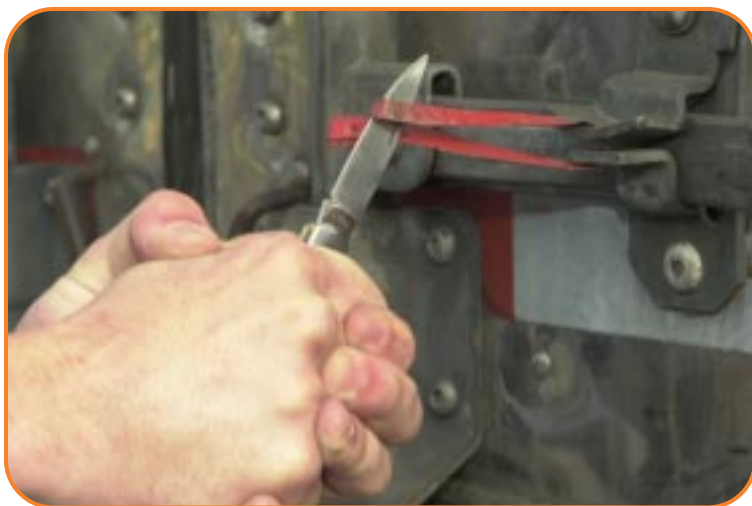
## Vigilancia de las Operaciones

### Personal

- Mantengan una lista actualizada de los empleados de la planta o del personal de turno para identificar con facilidad a las personas, autorizadas o no, que se encuentran en el establecimiento y verificar que están en los lugares debidos.
- Supervisen de forma adecuada a todo el personal, incluyendo manipuladores de alimentos, empleados de limpieza y mantenimiento, y empleados de apoyo de computadoras.
- Observen el comportamiento de los empleados para detectar actitudes desusadas (como son quedarse demasiado tarde, llegar demasiado temprano, tomar fotografías del establecimiento, o llevarse documentos de la compañía fuera del establecimiento).

## Carga y Descarga

- ❑ Compren todos los ingredientes alimentarios, alimentos, y material de empaquetaduras a proveedores respetables solamente. Demanden cartas de garantía, si fuera posible.
- ❑ Demanden que todo camión, remolque, o contenedor esté cerrado o sellado durante el reparto. Mantengan documentación verificando todo cargamento recibido. Verifiquen que todo camión venga sellado, y que el cargamento y documentos de envío se encuentren intactos. Documenten los números de los sellos y de los camiones y remolques.
- ❑ Retengan los envíos inesperados fuera del establecimiento pendiente verificación del abastecedor y del cargamento. Rechacen los cargamentos de abastecedores desconocidos que utilicen solamente teléfonos celulares o abastecedores conocidos que no tienen teléfono, facsímil, o dirección de correo electrónico. Tampoco les entregue cargamentos.
- ❑ Supervisen la descarga de productos, ingredientes, material de empaquetamiento, etiquetas, y la devolución de productos. Solamente un supervisor o un agente del dueño debería romper los sellos y firmar el diario del chofer.
- ❑ Establezcan un sistema de verificación para asegurar la integridad de los productos cuando los sellos se deben de romper antes de la entrega debido a múltiples puntos de destino o para ser inspeccionados por agentes del gobierno.



- ❑ La verificación del último sello colocado por la compañía debería ser accesible en todo momento a lo largo de la cadena de distribución.
- ❑ Examinen todo producto y contenedore que llegue para detectar cualquier evidencia de adulteración:
  - Determinen un método de inspección, al azar o mediante otro plan sensato, para verificar los productos recibidos;
  - El supervisor del depósito debería anotar en la factura del flete cualquier problema que se presente con la condición de los productos, empaquetamiento, etiquetas y sellos;
  - Rechacen los productos sospechados o que están adulterados; y
  - Examinen los alimentos para detectar olor o apariencia inusitados.
- ❑ Los procesadores pueden desear llegar a un acuerdo con los destinatarios para tomar muestras conducir exámenes microbiológicos o de otra naturaleza en los productos.
  - Para esto, será necesario que ya exista en vigencia, un plan de muestras y examen antes del envío.
  - Los resultados se deberían compararse con los resultados de los exámenes previos al envío para así determinar los ajustes necesarios en los métodos o procedimientos de transporte.
  - Establezcan procedimientos que determinen un orden de autoridad para la manejo apropiado de las muestras.
  - Las muestras deberían marcarse claramente y guardarse en un lugar seguro.
- ❑ Aseguren que todo camión que sale del establecimiento se encuentre sellado.
- ❑ Mantengan un registro de la asignación de sellos.

## Almacenaje y Agua

- ❑ Mantengan un inventario exacto de los alimentos y productos químicos que permita detectar cualquier aumento y disminución inexplicables de las reservas existentes. Incluyan información sobre el origen y la fecha de envío.
- ❑ Inspeccionen al azar los lugares de almacenamiento (a incluir receptáculos, remolques o camiones de almacenaje interino), los camiones, remolques, receptáculos y vasijas, periódicamente. Mantengan documentación de los resultados. Asignen un individuo para conducir la inspección y mantener un sistema vigente de documentación.
- ❑ Mantengan un inventario diario de los productos peligrosos, químicos o de otra naturaleza, y toda discrepancia se deberá investigar inmediatamente..
- ❑ Periódicamente sometan el agua y el suministro de hielo a pruebas de laboratorio para asegurar su inocuidad.
- ❑ Inspeccionen periódicamente los depósitos de agua y las cañerías internas y externas para detectar signos de adulteraciones u otras irregularidades.

## Reacción

- ❑ Estén alerta y denuncien cualquier actividad sospechosa a las autoridades pertinentes (mantenimiento, repartos, o visitas fuera de horario se deben de considerar sospechosos).



- ❑ Los procesadores, gerentes de las agencias de transporte, y distribuidores mayoristas y minoristas deberían asegurar la eficacia del rastreo y la retirada de productos.
- ❑ Aseguren que existan procesos vigentes para la rápida y completa retirada y recolección de cualquier cargamento de alimentos que se hayan considerado peligrosos para la salud pública.
- ❑ Mantengan documentación detallada de la producción, incluyendo números de lote o de código y lugares en los cuales los productos terminados se almacenaron o fueron servidos.
- ❑ *Rastreo hacia delante*—Los procesadores remitentes (incluyendo operarios de establecimientos procesadores de carnes, aves y productos de huevo bajo inspección federal) y las agencias de transporte deberían tener sistemas vigentes para al rápida y efectiva localización de productos que ya hayan sido distribuidos a negocios mayoristas y minoristas.
- ❑ *Rastreo hacia atrás*—Los negocios minoristas y mayoristas, las agencias de transporte y otros que hayan recibido productos de establecimientos de procesamiento de carnes, aves y productos de huevo bajo inspección federal deberían ser capaces de identificar el origen de los productos en forma rápida y eficiente.
- ❑ Investiguen, rápida y agresivamente, las amenazas o los reportes de actividades sospechosas.
- ❑ En caso de una emergencia de la seguridad alimentaria, pónganse en contacto con las autoridades policiales locales en primer lugar.

---

## **Pautas Adicionales Para Medios de Transporte Específicos**

De aproximadamente 200.5 mil millones de toneladas métricas que se despachan internacionalmente cada año, 60 por ciento van por mar, 35 por ciento por tierra, y 5 por ciento por avión. La mayoría de los alimentos transportados domésticamente va por tierra (camiones y trenes). Más que importante, es crítico que toda persona involucrada en el sistema de reparto de alimentos comprenda el papel que juega y la responsabilidad que le cabe para asegurar que las carnes, aves, y productos de huevo se mantengan inocuos y seguros desde su punto de origen hasta su punto de destino o su consignatario. Debido a la naturaleza intermodal del sistema de transporte, es esencial que se ejerza un enfoque multifacético para la protección de los alimentos.

## **Pautas Generales Para Todos los Modos**

Asegúrense que las agencias de transporte contratadas y sus consignatarios posean medidas de seguridad vigentes para asegurar la integridad de los productos y fácil rastreo. Verifiquen que cumplan con las obligaciones de seguridad contractuales. Las medidas de seguridad deben de incluir:

- Que los límites físicos del establecimiento o terminal se encuentren seguros;
- Que se conduzcan escrutinios de todos los postulantes a empleo en las agencias de envío y de camiones;
- Que exista en vigencia un sistema de identificación o reconocimiento positivo de todos los empleados. Se recomienda la participación en el programa de Tarjeta de Identificación de Empleados de Transportación (Transportation Worker Identification Card, TWIC por sus siglas en inglés) que es coordinado por la Administración de Seguridad del Transporte (Transportation Security Administration);
- Que se conduzcan cursos de capacitación en materia de seguridad y exista un programa de vigilancia para todos los empleados para que sepan como prevenir, detectar, y reportar actividades sospechosas;
- Que exista un sistema vigente para rastrear el movimiento de los productos, camiones, remolques o contenedores (por ejemplo, Sistema de Posición Global, GPS por sus siglas en inglés);
- Que se mantenga un sistema de documentación para anotar la cadena de custodio que servirá para el rastreo de los productos;

- Que se utilice un sistema, como los rayos X, para detectar adulteraciones y agentes radiológicos, biológicos, y químicos en los contenedores de cargo;
- Que se establezcan reglamentos y procedimientos para el manipuleo de los productos sospechosos; y
- Que se asegure que los receptáculos estén vigilados constantemente cuando se encuentren guardados en áreas de depósito exteriores.



## Aviación

No obstante que son pocas las carnes, aves, y productos de huevo que se transportan por avión, a comparación con los otros medios de transporte, resulta crítico que se verifique la inocuidad y la seguridad de estos productos cuando se utilice este medio de transporte.

- Inspeccionen todo camión que ingrese a una terminal.
- Los camiones que transportan alimentos deberían de poseer un diario de sellos; se deberían examinar los sellos y verificar los números.
- Inspeccionen los contenedores que llegan a la terminal para ser cargados antes de admitirlos a la terminal.
- Reporten inmediatamente cualquier mantenimiento sospechoso o inconsistente de los receptáculos a la oficina de seguridad de la terminal.
- Diseñen empaquetaduras internas y externas para que los clientes puedan determinar si el producto ha sido adulterado y les notifiquen inmediatamente. Provean instrucciones e información de contacto con el cargamento.



## Carretera

Aproximadamente 21 millones de camiones transportan productos a través de los EE.UU. diariamente. El mantener seguros los receptáculos es una tarea intensiva ya que puede haber muchas oportunidades de adulteraciones.

- ❑ Establezcan e implementen procedimientos para choferes que mantengan la seguridad de los camiones, remolques o contenedores durante las paradas para comer, llenar el tanque de gasolina, y para reparar el vehículo.
- ❑ Los camiones, remolques, o contenedores deberían diseñarse y construirse de manera que se puedan cerrar y sellar fácilmente, a la vez que permitan la inspección efectiva.
- ❑ Examinen las puertas y sellos de los remolques para verificar que el remolque puede permanecer seguro.
- ❑ Mantengan los remolques vacíos cerrados con llave continuamente.
- ❑ Inspeccionen el cargamento periódicamente durante el trayecto para asegurar que su integridad no ha sido comprometida (por ejemplo, aproveche de las paradas en las estaciones de verificación del peso bruto del vehículo para investigar la condición de los productos).
- ❑ Los procesadores, distribuidores, y transportadores deberían tener un plan de acción para emergencias, tales como mal funcionamiento o el reporte de actividades criminales. Los planes deberán incluir notificación a las autoridades locales, estatales y federales apropiadas.
- ❑ Los choferes deberían recibir capacitación para poder tomar las precauciones debidas durante el trayecto (por ejemplo, no recoger pasajeros a la vera del camino, no discutir sobre la naturaleza del cargamento en las paradas, estar conciente del lugar y sus alrededores, cerrar con llave el camión, remolque o receptáculo cuando se dejan desatendidos y evitar áreas de poca iluminación).



- Prevengan el ingreso desautorizado al camión, remolque o receptáculos de reparto. Demanden que los choferes mantengan la seguridad del camión, remolque o receptáculo durante el trayecto, incluyendo las paradas para descansar, en los restaurantes, o para dormir por la noche, etc.
- Los choferes deberían de reportar circunstancias desusadas, tales como cuando se ven perseguidos, a las autoridades apropiadas.
- Establezcan procedimientos a seguir cuando se descubran abiertas las unidades de refrigeración o los remolques.
- Prevengan el secuestro o el cambio de ruta del cargamento mediante constante vigilancia sobre los camiones. Aseguren que los diarios de transporte se mantengan al día y provean equipos de comunicación y rastreo para los camiones.
- Demanden que los choferes sean responsables del acatamiento de las medidas de seguridad para prevenir la contaminación de carnes, aves, y productos de huevo a su cargo.

## **Marina Mercante**

Los puertos son puntos vulnerables debido al tamaño, accesibilidad por mar y tierra, ubicación en áreas metropolitanas, y la cantidad de productos que se mueven en su medio. Aproximadamente 80 por ciento de los productos importados a los EE. UU. entra por los puertos; sin embargo, el Servicio de Aduanas de los EE. UU. inspecciona físicamente sólo una fracción de los contenedores. El resto se inspecciona por medios electrónicos.

- Inspeccionen todos los camiones que ingresan a la terminal. Los camiones que transportan carne, aves, y productos de huevo deben estar sellados, los choferes deben tener diarios de sellos, y los sellos deben ser verificados.
- Los sellos se deberían romper en la presencia del personal del terminal para que estos puedan verificar su número y su integridad.
- Reporten inmediatamente cualquier mantenimiento sospechoso o inconsistente de los receptáculos a la oficina de seguridad de la terminal.
- Supervisen la apertura de las bodegas de los barcos.
- Al descargar productos de un barco, inspeccionen los sellos para detectar cualquier evidencia de alteraciones desautorizadas. Tengan un sistema de documentación vigente.
- Documenten la ruptura de los sellos (por ejemplo, cuando se rompen los sellos para permitir la inspección por agentes del gobierno).



- ❑ Los agentes de las compañías navieras deberían entregar a los importadores y los agentes de aduana un registro documentando el despacho del barco y las verificaciones durante el despacho y en tránsito.
- ❑ Establezcan regulaciones y procedimientos para descargar, de las unidades de refrigeración, información electrónica durante la inspección (esto permitirá la identificación de anomalías).
- ❑ Tengan un sistema vigente de reporte para cuando la descarga de un producto aparece sospechosa o el producto presenta evidencia de alteraciones desautorizadas.
- ❑ La terminal deberían de permanecer bajo llave durante el horario las comidas y por las noches.
- ❑ Las puertas de la terminal se deberían de cerrar inmediatamente después de que el camión o remolque se aleja del muelle.

**\*Los importadores y exportadores pueden estar interesados en considerar la participación en la iniciativas del gobierno relativas al embarque de productos, tales como:**

- Alianza Aduano-Comercial contra el Terrorismo (C-TPAT)
- Operación Comercio Seguro
- Iniciativa Receptáculo Seguro
- Iniciativa Acuerdo de Empresas de Transporte

## Ferrocarril

El transporte ferroviario forma parte integral del sistema de distribución alimentaria de modo que es importante reconocer que receptáculos sin seguridad pueden fácilmente ser víctimas de alteraciones desautorizadas y se debe corregir esta vulnerabilidad.

- Utilicen carros de ferrocarril dedicados exclusivamente al transporte de alimentos.
- Empleen medidas de seguridad para prevenir la alteración desautorizada de receptáculos si éstos han de permanecer estacionados en las vías laterales de la estación cuando están cargados.
- Los sellos y candados de los carros del ferrocarril deberían ser inspeccionados a la salida y a la llegada.



- Los carros del ferrocarril que se encuentran vacíos y estacionados en las vías laterales de la estación deberían estar bajo llave en todo momento.
- Revisen los documentos de embarque a la llegada del tren a la estación y antes que el conductor se vaya.
- Inspeccionen la integridad de los sellos a la llegada y antes que la carga salga de la estación.

---

Si tienen preguntas o necesitan la clarificación de algún punto, llamen al Centro de Servicio Técnico al teléfono 1-800-233-3935.

Si desean obtener más copias de estas pautas, comuníquense electrónicamente a **www.fsis.usda.gov** o llamen al teléfono (202) 720-9113.

Mayor información sobre el transporte seguro e inocuo de los alimentos perecederos se puede conseguir es:

- **Servicio de Mercadotecnia Agraria del USDA:**  
<http://www.ams.usda.gov/tmd/tsb/>
- **Administración de Seguridad del Transporte:**  
<http://www.tsa.dot.gov>
- **Administración de Drogas y Alimentos:**  
<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/secguid6.html>
- **Administración Federal de Aviación:**  
<http://www.faa.gov>
- **Servicio Postal de EE. UU.:**  
<http://www.usps.com/cpim/ftp/pubs/pub166/welcome.htm>
- **Servicio de Aduanas de EE. UU.:**  
<http://www.uscustoms.treas.gov>
- **Asociación Americana de Ferrocarriles:**  
<http://www.aar.org>
- **Asociación Americana de Camionaje:**  
<http://www.trucking.org>
- **Consejo Nacional de Seguridad de Carga:**  
<http://cargosecurity.com/ncsc>
- **Organización Mundial de la Salud:**  
<http://www.who.int/fsf>

\*Considere la investigación de los sitios de Internet del gobierno para obtener recursos económicos (como becas y préstamos) para intensificar su programa de seguridad.



El Departamento de Agricultura de los EE. UU. (USDA por sus siglas en inglés) prohíbe la discriminación en base a raza, color, nacionalidad, sexo, religión, edad, discapacidad física, creencias políticas, orientación sexual o estado civil o de familia en todos sus programas y actividades. (No todas las bases son pertinentes a todos los programas.) Las personas con discapacidades que requieran medios alternativos para la comunicación de la información de programas (Braille, texto aumentado, cinta grabada, etc.) deberán ponerse en contacto con el Centro TARGET del USDA, llamando al (202) 720-2600 (voz y TTY).

Para presentar quejas de discriminación escriba a: USDA, Director, Office of Civil Rights, Room 326-W, Whitten Building, 14th and Independence Avenue, SW, Washington DC 20250-9410 o llame al (202) 720-5964 (voz y TTY).

Agosto 2003

