

# **Taller Sobre Seguridad Alimentaria**

## **Revisiones de la Directriz 5420 del FSIS**

### **Revisiones de la serie y avisos**

#### **Revisiones de la Directriz 5420**

- **¿Cuáles son las revisiones de la Directriz 5420 del FSIS?**
  - 8 Directrices y 3 Avisos guían las actividades del personal del FSIS respecto a la seguridad alimentaria
- **¿Cómo me afectan?**
  - 2 Directrices y 3 Avisos están relacionados directamente con la industria.

#### **Revisiones de la Directriz 5420**

- **5420.1 1ra. revisión – guía al personal del programa de inspección (IPP) del FSIS.**
- **5420.4 2da. revisión – guía a la oficina de asuntos internacionales del FSIS, de la División de inspección de importaciones (IID)**

#### **Directriz 5420.1, 1ra. revisión**

- **Fecha de entrada en vigor: 26 de enero de 2005**
- **Cancela a: la Directriz 5420.1 del FSIS**
- **Establecimientos afectados por esta Directriz:**
  - Instalaciones productoras de carne y aves.
  - Instalaciones productoras de huevo.
- **Proporciona instrucciones al IPP del FSIS, cuando se declara un nivel de amenaza creciente: elevado (código amarillo), alto (código naranja) o severo (código rojo).**

#### **Documentos para la carne y aves**

- **Si durante el procedimiento 08S el IPP detecta un atentado o preocupación (sin evidencia de la adulteración del producto), deberán preparar un MOI y reunirse con la gerencia del establecimiento.**
- **El establecimiento NO está obligado a responder a las amenazas descritas en el MOI,**
- **El IPP deberá continuar realizando al azar los procedimientos ISP,**
- **El IPP NO deberá realizar intencionalmente el mismo procedimiento ISP.**
- **Si el IPP detecta un atentado a la seguridad al realizar el procedimiento 08S (y encuentra evidencia de adulteración del producto), entonces deberá:**
  - **Comentar sus hallazgos con la gerencia,**
  - **Realizar el procedimiento 02 HACCP**
  - **Documentar sus hallazgos en un NR**
- **Si el IPP detecta una adulteración del producto que NO está considerada como un peligro a la seguridad del alimento, entonces deberá:**

- Verificar que el establecimiento efectúe una acción correctiva.

## **Documentos para los productos de huevo**

- El IPP llevará un registro en la sección de comentarios del “Informe diario de las operaciones de la planta”
- El IPP esbozará un MOI
- Envió copias a:
  - La gerencia de la planta,
  - El Analista del Distrito,
  - El expediente del establecimiento.

## **Aviso 19-05 del FSIS**

- Fecha de entrada en vigor: 23/03/2005
- Clarifica al párrafo IX de la Directriz 5420.1 1ra. revisión, del FSIS.
- Fecha de entrada en vigor: 2/02/2005
- Procedimiento del sistema de inspección (ISP) 08S01 ya no será utilizado.

## **Aviso 7-05 del FSIS**

- Fecha de entrada en vigor: 27/01/2005
- El FSIS pone a la disposición del público en general “la lista de control para la auto evaluación de la seguridad alimentaria de la industria”.

## **Directriz 5420.4, 2da. revisión**

- Fecha de entrada en vigor: 26 de enero, 2005
- Cancela a la: Directriz 5420.4, 1ra. revisión
- Establecimientos afectados por esta directriz:
  - Instalaciones importadoras de carne y aves.
  - Instalaciones importadoras de productos de huevo.
- Proporciona instrucciones para el personal de campo de la División de inspección de importaciones (IID) cuando se ha declarado una condición de amenaza: elevada, alta o severa.
- Documentos de importación:
  - Cuando el IID realiza el procedimiento 08S y detecta un atentado o problema de seguridad alimentaria (sin evidencia de la adulteración del producto), deberá:
    - Discutir sus hallazgos con la gerencia del establecimiento.
    - Preparar un MOI
- Documentos de importación:
  - Cuando el IID realiza el procedimiento 08S y detecta un atentado o problema de seguridad alimentaria (con evidencia de la adulteración del producto), deberá:
    - Discutir sus hallazgos con la gerencia del establecimiento.

- Llenar un formato NR
- Verificar el control del producto

**¿Tiene alguna pregunta?**