

Programa de asistencia para el sistema HACCP

Contactos y coordinadores del HACCP

El Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS) ha provisto una red de contactos y coordinadores en los 50 estados de EE.UU., en Washington, D.C., Puerto Rico, y las Islas Vírgenes.

Los contactos y coordinadores trabajan juntos para combinar recursos y para lograr que la información esté fácilmente disponible a todas las plantas estatales y federales. La lista de contactos y coordinadores está disponible en la página Web del FSIS.

Los modelos del HACCP y la mayoría de los materiales están disponibles en la página Web del FSIS en <http://www.fsis.usda.gov>.

Algunos modelos y guías están disponibles en CD. Sírvase consultar la página Web para ver qué materiales están disponibles.

Para obtener copias gratuitas de los modelos o materiales indicados, envíe sus solicitudes por FAX al: (202) 690-6519; o escriba a: "Small and Very Small Plant Outreach" (vea la dirección al dorso de este folleto)

Modelos y Guías generales del HACCP

- ___ HACCP-1 Manual para la preparación de planes HACCP
- ___ HACCP-3 Modelo HACCP general para productos crudos molidos de carne y aves
- ___ HACCP-4 Modelo HACCP general para productos crudos, sin moler, de carne y aves
- ___ HACCP-5 Modelo HACCP general para el sacrificio de aves
- ___ HACCP-6 Modelo HACCP general para especies separadas mecánicamente o aves deshuesadas mecánicamente
- ___ HACCP-7 Modelo HACCP general para productos cárnicos y avícolas procesados térmicamente, bajo esterilización comercial*
- ___ HACCP-8 Modelo HACCP general para procesos de radiación [sólo en inglés]
- ___ HACCP-9 Modelo HACCP general para productos cárnicos y avícolas perecederos, con inhibidores secundarios*
- ___ HACCP-10 Modelo HACCP general para productos cárnicos y avícolas tratados térmicamente, no perecederos
- ___ HACCP-11 Modelo HACCP general para productos cárnicos y avícolas perecederos, tratados térmicamente, cocinados parcialmente
- ___ HACCP-12 Modelo HACCP general para productos cárnicos y avícolas totalmente cocidos, perecederos
- ___ HACCP-13 Modelo HACCP general para el sacrificio de reses
- ___ HACCP-14 Modelo HACCP general para el sacrificio de puercos
- ___ HACCP-15 Modelo HACCP general para productos cárnicos y avícolas no perecederos, sin tratamiento térmico*

Los modelos citados están disponibles en inglés y en español, a menos que se indique lo contrario.

* Pronto estarán disponibles en español.

Información adicional sobre el sistema HACCP:

- ___ El sistema de Análisis de riesgos y puntos críticos de control - video (disponible en formato para sordomudos, sólo bajo pedido)
- ___ Implementación del plan HACCP y manejo de sus registros - video y libro de trabajo (Elaborado por Ohio State University)*
- ___ Corazón del HACCP (Heart of HACCP) – video [en inglés, cantones, vietnamita y coreano]
- ___ Control de *Listeria monocytogenes* en los establecimientos pequeños y micro de productos cárnicos y avícolas - video y folleto (Elaborado por Pennsylvania State University) [sólo en inglés]
- ___ Control de *Listeria monocytogenes* en las plantas pequeñas y micro de productos cárnicos y avícolas - folleto [2002]
- ___ Guía de autocapacitación del sistema HACCP
- ___ Directrices sobre *Listeria* para la industria (USDA) – folleto [sólo en inglés]
- ___ Taller del FSIS sobre *Listeria monocytogenes* - video (disponible en formato para sordomudos)
- ___ Reunión sobre la Implementación del sistema HACCP en plantas pequeñas - video [disponible en inglés, español y chino]
- ___ Taller sobre la validación de procesos – paquete con tres videocasetes, y folleto
- ___ Recursos disponibles para el sistema HACCP - folleto
- ___ Documentación y materiales de apoyo para tomar decisiones sobre el HACCP (Elaborado por Ohio State University)
- ___ Paquete informativo sobre la reevaluación de *E. coli* – tres documentos [sólo en inglés]
- ___ Directrices del FSIS sobre inocuidad para los procesadores de alimentos [disponible en inglés, español, chino, coreano y vietnamita]
- ___ Programa del USDA sobre modelos de patógenos - CD (vers. 5.1 y 6.0) [sólo en inglés]

Estos materiales están disponibles en inglés y en español, a menos que se indique lo contrario. Si requiere otro idioma que no sea inglés, por favor especifique el idioma deseado.

Programas de capacitación y base de datos de los recursos del sistema HACCP

El Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) y la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) crearon los programas de capacitación del sistema HACCP y una base de datos. Esta base de datos contiene los recursos disponibles para apoyar las necesidades de la industria, y de los profesionales de la industria alimentaria a cargo de la implementación de los programas del HACCP, en la obtención de información educativa. La base de datos proporciona listas actualizadas de los programas de capacitación, materiales y otros recursos para el sistema HACCP.

La página Web para consultar la base de datos es: <http://www.nal.usda.gov/foodborne/haccp/index.shtml>

La página Web también tiene enlaces a otras fuentes de información sobre el HACCP en Internet, tales como modelos generales del HACCP, reglamentos e información sobre capacitación.

Para mayor información comuníquese con el Centro del USDA/ FDA de Información y Educación sobre Enfermedades Transmitidas por los Alimentos. Utilice la siguiente dirección:

National Agricultural Library/USDA
10301 Baltimore Blvd., Room 304
Beltsville, MD 20705-2351
(301) 504-5840; fax: (301) 504-6644
Correo electrónico: foodborne@nal.usda.gov
Página Web:
<http://www.nal.usda.gov/foodborne/>

El Servicio de Investigación sobre la Agricultura del USDA suministra un Programa para modelos de patógenos en su página Web:

<http://www.arserrc.gov/mfs/>

Un número limitado de copias del CD está también disponible por medio del Programa de asistencia del FSIS para plantas procesadoras pequeñas y micro.

Dónde puede obtener mayor información

- Página Web del FSIS:
<http://www.fsis.usda.gov>
- Centro de Servicios Técnicos del FSIS
1-800-233-3935
- Línea Telefónica del USDA para Información sobre Carnes y Aves
1-800-535-4555
- Alianza HACCP Internacional sobre Carnes y Aves
1-979-862-3643
Página Web:
<http://www.haccpalliance.org>

Para mayor información comuníquese con Mary Cutshall en:

**Small and Very Small Plant Outreach
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
Aerospace Bldg., 3rd Floor, Room 405
14th and Independence Ave., SW
Washington, DC 20250
Tel.: (202) 690-6520, Fax: (202) 690-6519**



United States
Department of
Agriculture

Food Safety
and Inspection
Service

Recursos disponibles para la inocuidad de los alimentos

Sistemas de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP)

Programa de asistencia para plantas procesadoras pequeñas y micro

Enero de 2004