PROTOCOLO ENTRE EL MINISTERIO DE AGRICULTURA DE LA REPÚBLICA DE CHILE Y LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DE ADUANAS DE LA REPÚBLICA POPULAR CHINA SOBRE REQUISITOS DE INSPECCIÓN, CUARENTENA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA LA IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN DE AVES DE CORRAL ENTRE CHILE Y CHINA

El Ministerio de Agricultura de la República de Chile y la Administración General de Aduanas de la República Popular China (en adelante "las Partes"), mediante negociaciones amistosas, llegaron a un acuerdo sobre los siguientes requisitos de inspección, cuarentena y seguridad alimentaria para la importación y exportación de aves de corral congeladas y aves de corral sometidas a tratamiento térmico (en adelante "aves de corral") entre Chile y China.

Artículo 1

Las Partes serán responsables por la inspección y la cuarentena de las aves destinadas a la exportación mutua, y por la emisión de Certificados de Salud Veterinarios.

Artículo 2

Las Partes proporcionarán a la contraparte la información que se detalla a continuación de manera apropiada:

1.Las leyes y reglamentos y sus actualizaciones de China y Chile que rigen el sacrificio, despiece, procesamiento y almacenamiento de aves de corral destinadas a la exportación, los programas nacionales de vigilancia de enfermedades que consisten en las enfermedades objeto de seguimiento, los métodos de pruebas de laboratorio, las normas y procedimientos aplicados; los sellos de cuarentena o leyendas/marcas de inspección emitidos por la Autoridad Competente y la evaluación de la conformidad pertinente para la admisibilidad de las aves de corral destinadas a la exportación.

2. Las estadísticas anuales de producción y exportación de las explotaciones registradas para la exportación de aves de corral y los principales incumplimientos detectados por la Autoridad Competente durante la supervisión y verificación de la seguridad y salubridad de dichas explotaciones.

3. Los planes nacionales de vigilancia de residuos químicos (medicamentos veterinarios y contaminantes, etc.) y microorganismos patógenos y los informes anuales realizados de

conformidad con las leyes y legislaciones de China y Chile, que abarcarán los animales de origen de las aves de corral sometidas a tratamiento térmico. Cuando sea necesario, se incluirán informes de vigilancia de radiación nuclear y otros contaminantes ambientales.

4. Las medidas preventivas aplicadas contra las enfermedades enumeradas en el artículo 3 del presente Protocolo.

5. La situación de las enfermedades epidémicas relacionadas con las aves de corral en China y Chile.

Las Partes se asegurarán de que los sistemas administrativos para la seguridad alimentaria y la profilaxis de enfermedades animales cumplan sistemáticamente con los requisitos de la contraparte. Cuando sea necesario, Las Partes podrán delegar expertos para que visiten China y Chile, con el fin de realizar una auditoría in situ o una inspección retrospectiva. La Parte anfitriona proporcionará la asistencia necesaria para permitir la auditoría y la inspección.

Las Partes establecerán un mecanismo eficiente de reporte de información para colaborar mutuamente en la investigación y manejo de problemas; tomando acciones correctivas y preventivas para asegurar que las aves de corral destinadas a la exportación cumplan con los requisitos de China y Chile, persistentemente. Durante la epidemia de las principales enfermedades infecciosas de salud pública, las Partes se notificarán mutuamente la información infectada de los empleados de los establecimientos enumerados de manera oportuna.

Artículo 3

CHILE atestiguará que, de conformidad con los requisitos de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA), reconocidos por el GACC,.Chile está libre de infección por virus de la influenza aviar de alta patogenicidad y de la enfermedad de Newcastle.

La confirmación de país/región/compartimiento libre de Influenza Aviar (IA) y enfermedad de Newcastle de China será reconocida por las Partes de acuerdo con la legislación vigente de China y Chile.

Artículo 4

Las aves de corral vivas de las que proceda la carne de ave que se vaya a exportar a China deberán:

1. haber sido incubadas, criadas y sacrificadas en Chile; poder ser rastreadas hasta las granjas/explotaciones de origen, y no haberse alojado nunca junto con otros animales de granja.

2. proceder de explotaciones en las que no se haya registrado ningún caso de bursitis infecciosa, fiebre tifoidea aviar, viruela aviar, enfermedad de Marek, enfermedad de pullorum

(*Salmonella pullorum*), micoplasmosis aviar, clamidiosis aviar (psitacosis) en los 12 meses anteriores al sacrificio.

3. Proceden de explotaciones en las que no se ha impuesto ninguna cuarentena, vigilancia o restricción de movimientos debido a enfermedades de las aves de corral distintas de las mencionadas anteriormente y enumeradas en la reglamentación zoosanitaria de China y Chile durante los 6 meses anteriores al sacrificio.

Las aves de corral vivas de las que proceda la carne de aves de corral que se vaya a exportar a Chile deberán

1.haber permanecido, desde su nacimiento, en el territorio de una zona/región/compartimento reconocido por las Partes, de conformidad con la legislación vigente de China y Chile, como libre de IA y de la enfermedad de Newcastle en China;

2. proceden de explotaciones en las que no se ha registrado ningún caso de bursitis infecciosa, fiebre tifoidea aviar, viruela aviar, enfermedad de Marek, enfermedad de pullorum (*Salmonella pullorum*), micoplasmosis aviar, clamidiosis aviar (psitacosis) en los 12 meses anteriores al sacrificio.

3. proceden de explotaciones en las que no se ha impuesto ninguna cuarentena, vigilancia o restricción de los desplazamientos debido a enfermedades de las aves de corral que no sean de declaración obligatoria y que figuren en la lista de la OMSA y la reglamentación zoosanitaria de China y Chile durante los 6 meses anteriores al sacrificio.

Artículo 5

Los establecimientos (incluyendo sacrificio, despiece, procesamiento y almacenamiento) destinados a la exportación de aves de corral deberán cumplir con las leyes y reglamentos veterinarios y de salud pública de China y Chile.

Los establecimientos recomendados por las Partes deberán estar registrados ante la Parte homóloga de conformidad con las leyes y reglamentos pertinentes. No se permitirá la exportación a China y Chile de productos procedentes de establecimientos no registrados ante las Partes. Sólo las aves de corral fabricadas por los establecimientos aprobados después de la fecha de registro pueden ser exportadas.

La lista de establecimientos de China y Chile aprobados para la exportación de aves de corral se publicará en los sitios web oficiales de las Partes.

Artículo 6

Los Veterinarios Oficiales de China y Chile darán fe de que:

1) las aves de corral destinadas a la exportación proceden de mataderos, establecimientos de despiece y transformación y almacenes frigoríficos registrados en las Partes que han aplicado procedimientos eficaces basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) y un sistema de trazabilidad que garantiza que las aves de corral destinadas a la exportación pueden rastrearse hasta su origen;

2) las aves de corral vivas sacrificadas para la exportación, de conformidad con el Artículo 4 del presente Protocolo, fueron sometidas a exámenes ante mortem y post mortem de conformidad con las leyes y reglamentos vigentes de China y Chile, con resultados favorables; que están sanas y no se observan signos de enfermedades infecciosas ni lesiones en la canal ni en los órganos internos asociadas con la enfermedad;

3) se ha aplicado el Programa Nacional de Vigilancia de Residuos, los niveles de residuos de medicamentos veterinarios, plaguicidas o contaminantes ambientales son inferiores a los niveles máximos aceptables, establecidos por China y Chile; y

4) las aves de corral destinadas a la exportación cumplen las normas de higiene y seguridad y son aptas para el consumo humano.

Artículo 7

Durante el transporte (incluido el transporte de una granja a un matadero), las aves de corral vivas destinadas al sacrificio y la exportación no han entrado en contacto con:

1) otras especies animales

2) aves de corral vivas que no cumplan los requisitos del artículo 4 del presente Protocolo; o

3) aves de corral vivas propiedad de la granja que no haya obtenido el registro con arreglo al artículo 5 del presente Protocolo.

Se prohíbe la transformación de aves de corral para la exportación en paralelo con los siguientes productos:

1) productos de origen animal que no cumplan lo dispuesto en el artículo 4 del presente Protocolo;

2) productos que pertenezcan a un establecimiento diferente

3) otros productos de otros orígenes animales

4) otros productos no destinados a la exportación a China o Chile.

Antes del embarque, el contenedor será precintado bajo la supervisión de veterinarios autorizados/Veterinarios Oficiales. El número de precinto se indicará en el Certificado Sanitario Veterinario. Durante el transporte, los envases que contengan productos no deberán ser desembalados ni sustituidos.

Las aves de corral destinadas a la exportación se almacenarán en una cámara o lugar separado, claramente identificado, de la cámara frigorífica.

Artículo 8

Las aves de corral destinadas a la exportación deberán embalarse utilizando materiales de embalaje nuevos, de conformidad con los requisitos reglamentarios o las normas de China y Chile.

El embalaje interior independiente de las aves de corral destinadas a la exportación deberá llevar una etiqueta en chino e inglés, o chino y español con el nombre del producto, el país de origen, el número de registro de los establecimientos y el número de lote.

El nombre del producto, las especificaciones, el lugar de origen (especificando el país/región/ciudad), el número de registro de los establecimientos, el número de lote, el destino (designado como la República Popular China o la República de Chile), la fecha de producción (se incluirán el año, el mes y el día), la caducidad y las condiciones de almacenamiento se indicarán en el embalaje exterior en chino e inglés, o chino y español.

También se imprimirán/estamparán en el embalaje exterior sellos/marcas de inspección y cuarentena de la Autoridad Competente / de China y Chile.

Las etiquetas de la carne preenvasada deberán cumplir con los requisitos (normas) del país importador en materia de etiquetado de alimentos preenvasados.

Artículo 9

Para evitar la contaminación con sustancias inaceptables durante el envasado, almacenamiento y transporte, las aves de corral exportadas deberán cumplir los requisitos sanitarios de China y Chile. Los productos se almacenarán y transportarán a una temperatura adecuada, manteniendo la temperatura central de las aves de corral a no más de 15 grados centígrados bajo cero. La vida útil de las aves de corral congeladas no debe superar los 24 meses.

Artículo 10

Cada envío/contenedor de aves de corral destinado a la exportación deberá ir acompañado de al menos un Certificado Sanitario Veterinario auténtico, que acredite que los productos cumplen los requisitos veterinarios y sanitarios, la reglamentación de China y Chile y las disposiciones del presente Protocolo.

El Certificado Sanitario Veterinario en papel deberá estar escrito o mecanografiado en chino, español o inglés (el idioma inglés es obligatorio al rellenar el certificado). El formato y contenido del certificado deben ser mutuamente acordados por adelantado por las Partes.

A efectos de mantenimiento de registros oficiales, las Partes se facilitarán mutuamente la muestra de un sello oficial de cuarentena y una marca de inspección; el modelo de un Certificado Sanitario Veterinario; la lista de veterinarios signatarios oficiales autorizados y las firmas correspondientes; instrucciones sobre las características antifraude, así como direcciones de correo electrónico para el envío de certificados electrónicos (si procede).

En caso de que se produzcan cambios o modificaciones de los datos antes mencionados, las Partes se lo notificarán mutuamente al menos un mes antes de que dichos cambios o modificaciones entren en vigor.

Artículo 11

1) Si se produce algún brote de enfermedades infecciosas o parasitarias de las aves de corral en el territorio de Chile o China, que esté:

A) estipuladas en el artículo 3 del presente Protocolo; o

B) prescrita como enfermedad infecciosa o parasitaria importante relevante para las aves de corral y que pudiera propagarse a través de la carne por las leyes y reglamentos de Chile y China, por ejemplo, la enfermedad de la Lista A en Enfermedades de Cuarentena para los Animales Importados a la República Popular China,

Las partes suspenderán sin demora la emisión de nuevos Certificados Sanitarios Veterinarios de las aves de corral para la exportación, detendrán el envío de los productos, retirarán los productos con riesgo, informarán a la contraparte, investigarán las causas, tomarán medidas correctivas y rectificaciones, así como el seguimiento de retroalimentación.

2) Si se produce un accidente grave de contaminación asociado con aves de corral en los establecimientos exportadores, que plantee un problema grave de salud pública y pueda afectar a las aves de corral destinadas a la exportación, la parte exportadora suspenderá inmediatamente la exportación de aves de corral producidas, retirará los productos pertinentes que planteen un riesgo potencial, informará al país importador y facilitará información sobre los detalles del accidente y las medidas de control aplicadas.

Una vez eliminado el accidente de contaminación, las Partes negociarán para reanudar el comercio de conformidad con las prácticas internacionales.

Artículo 12

Si las Partes detectan que las aves de corral exportadas a China o Chile no cumplen los requisitos prescritos por el presente Protocolo, la Parte importadora informará oportunamente a la Parte exportadora y podrá tomar las medidas apropiadas para devolver, destruir o disponer de otro modo de dichos productos. Tanto la parte importadora como la exportadora cooperarán

para investigar las razones y tomar medidas correctivas a fin de evitar cualquier incumplimiento futuro.

Artículo 13

A efectos del presente Protocolo, por aves de corral congeladas se entenderá la carne comestible congelada de pollo o pavo a la que se han quitado las plumas, las vísceras, la cabeza, el cuello, las alas, la cola y las patas tras el sacrificio y desangrado, incluidos sus despojos comestibles.

Por aves de corral tratadas térmicamente se entiende el músculo esquelético de aves de corral (con y sin hueso), las partes de canales y los despojos comestibles que han sido tratados a una temperatura central de al menos sesenta grados Celsius (60°C) durante más de treinta (30) minutos o de setenta grados Celsius (70°C) durante más de un (1) minuto para los productos enteros con una herramienta de calentamiento eficaz o utilizando otras medidas equivalentes reconocidas por ambas Partes.

Los despojos de aves de corral no aprobados por las Partes no son aptos para la exportación. Los despojos comestibles de aves de corral aptos para la exportación se enumeran en el Anexo I.

Artículo 14

Los requisitos sanitarios de transformación (Anexo II) deben cumplirse para los despojos comestibles de aves de corral y los productos de aves de corral sometidos a tratamiento térmico. Los anexos I y II son partes indispensables del presente Protocolo y pueden modificarse por consentimiento mutuo de las Partes mediante un canje de notas formales escritas.

Artículo 15

El presente Protocolo entrará en vigor en la fecha de su firma y tendrá una validez de cinco (5) años, pudiendo ser modificado de mutuo acuerdo entre las Partes. Al menos seis (6) meses antes de la fecha de vencimiento del presente Protocolo, si una de las Partes notifica a la otra su intención de modificarlo o denunciarlo, el presente Protocolo se renovará automáticamente por nuevos periodos de cinco (5) años; y si una de las Partes puede denunciar el presente Protocolo mediante notificación escrita a la otra Parte, el presente Protocolo dejará de tener validez seis (6) meses después de la fecha en que la otra Parte reciba la notificación escrita.

Artículo 16

Hecho en Beijing el 13 de Mayo de 2015 en dos ejemplares, cada uno en las lenguas china, española e inglesa, siendo todos los textos auténticos. En caso de divergencia de las disposiciones del presente Protocolo, las Partes lo resolverán mediante consultas.

En nombre del
Ministerio de Agricultura de
la República de Chile

En nombre de la
Administración General de Aduanas de
la República Popular China

Anexo I

Lista de Despojos Comestibles de Aves de Corral Autorizados para la Exportación

1) Menudencias congeladas de pavo o pollo (corazones, hígado, riñones, mollejas);
2) Otras menudencias congeladas de pavo o pollo (cuello, patas, piel, cartílago, cresta);
3) Pechuga congelada de pavo o pollo (con piel o sin piel, con hueso o sin hueso);
4) Pierna congelada de pavo o pollo (entera, cuarto, muslo, muslito);
5) Ala congelada de pavo o pollo (alas enteras, ala de la articulación media, ala de tres articulaciones, ala principal (ala trutro), puntas de ala).

----------fin de esta página----------

Anexo II

Requisitos de Procesamiento Sanitario de Menudencias Comestibles de Aves de corral y Aves de corral sometidas a Tratamiento Térmico para la Exportación

1. Alcance

Los productos en la lista de menudencias comestibles de aves permitidas para importación y exportación (Anexo 1) y aves de corral sometidas a tratamiento térmico deberán cumplir con los siguientes requisitos de procesamiento sanitario.

2. Requisitos generales

2.1 Menudencias comestibles de aves

2.1.1 De acuerdo con las leyes y regulaciones de China y Chile, las menudencias comestibles de aves definidas en este requisito son aptas para el consumo humano.

2.1.2 Las Partes han establecido un sistema de gestión de seguridad alimentaria y salud especialmente para las menudencias comestibles de aves.

2.1.3 Las menudencias comestibles de aves para exportación provienen de granjas, mataderos y establecimientos que han implementado un sistema de identificación efectivo de su lugar de origen, así como procedimientos permanentes basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC).

2.1.4 Solo los establecimientos que han sido registrados con las Partes están autorizados para exportar menudencias comestibles de aves de corral, y su sala de procesamiento exclusivamente para menudencias comestibles de aves de corral también está sujeta a una evaluación especial realizada por la Contraparte.

2.1.5 Las menudencias comestibles de aves para exportación provienen de aves de corral que fueron sometidas al Plan Nacional de Monitoreo de Residuos. Según los resultados de este plan, se puede certificar que las menudencias comestibles de aves de corral no contienen medicamentos, sustancias químicas residuales u otras sustancias tóxicas y dañinas que puedan ser peligrosas para la salud humana.

2.1.6 Las menudencias comestibles de aves de corral para exportación deberán ser procesadas y manejadas según los requisitos de seguridad alimentaria destinados al consumo humano. El sistema de gestión de seguridad alimentaria basado en APPCC deberá aplicarse para garantizar el cumplimiento de las disposiciones pertinentes de este Anexo.

2.2 Aves de corral sometidas a tratamiento térmico

2.2.1 Los establecimientos que exportan aves de corral sometidas a tratamiento térmico están adecuadamente instalados y equipados para el tratamiento térmico.

2.2.2 Los establecimientos deberán ser construidos, mantenidos y operados siguiendo un flujo de producción adecuado, para evitar la contaminación de las aves después del procesamiento térmico.

2.2.3 Los establecimientos deberán mantener registros trazables y auditables de los controles realizados durante el procesamiento térmico de los productos.

2.2.4 El tratamiento térmico deberá mantenerse a la temperatura central prescrita de al menos sesenta grados Celsius (60°C) durante más de treinta (30) minutos o setenta grados Celsius (70°C) durante más de un (1) minuto para los productos completos o utilizando otras medidas equivalentes reconocidas por ambas Partes, asegurando la inactivación de los patógenos relevantes para la salud animal o pública.

3. Requisitos de procesamiento de menudencias comestibles de aves de corral

3.1 Sitios de procesamiento, instalaciones y equipos

3.1.1 Las menudencias comestibles de aves para exportación se procesarán en salas de procesamiento de menudencias comestibles de aves de corral separadas, que estarán relativamente aisladas de las salas de procesamiento de menudencias no comestibles. La sala de procesamiento de menudencias comestibles de aves y sus condiciones de higiene cumplirán con las normas sanitarias prescritas para menudencias comestibles de aves de corral por las Partes.

3.1.2 El tamaño de la sala de procesamiento de menudencias comestibles de aves de corral será compatible con la capacidad de procesamiento. Los equipos e instalaciones cumplirán con los requisitos de higiene y saneamiento prescritos para menudencias comestibles de aves. El flujo de procesamiento sucio y el flujo de procesamiento limpio se segregarán razonablemente para evitar la contaminación cruzada.

3.1.3 Si el establecimiento realiza el pre-enfriamiento de menudencias comestibles de aves de corral, deberán estar disponibles las instalaciones dedicadas al pre-enfriamiento y la sala de envasado.

3.2 Requisitos sanitarios del personal

3.2.1 Los establecimientos que exportan menudencias comestibles de aves de corral tendrán personal competente que haya sido capacitado en los procedimientos de procesamiento relevantes para menudencias de aves.

3.2.2 El personal no debe acceder a las salas de procesamiento a través de salas o áreas donde el estado de limpieza de los productos sea diferente al de su propia sala de procesamiento. No deben moverse directamente entre salas de trabajo de diferentes estados sin pasar por una instalación de higiene, usar ropa protectora y cambiarse la ropa visiblemente contaminada.

3.3 Requisitos de temperatura

3.3.1 La temperatura de las salas de procesamiento de menudencias comestibles de aves de corral debe mantenerse por debajo de doce grados Celsius (12°C), excluyendo la sala de escaldado de patas. La temperatura del congelador rápido debe ser inferior a menos veintiocho grados Celsius (-28°C). La temperatura del refrigerador debe ser inferior a menos dieciocho grados Celsius (-18°C).

3.3.2 Los controles sobre la congelación de menudencias comestibles de aves de corral serán consistentes con los controles prescritos para productos avícolas comestibles por China, Chile y este Protocolo.

3.3.3 La temperatura del agua caliente para la limpieza de equipos será superior a cuarenta grados Celsius (40°C). La temperatura del agua caliente para la esterilización de equipos no será inferior a ochenta y dos grados Celsius (82°C).

3.3.4 Si el establecimiento realiza el pre-enfriamiento de menudencias comestibles de aves de corral, la temperatura central de las menudencias comestibles se mantendrá a tres grados Celsius (3°C) o menos después del pre-enfriamiento.

3.3.5 Las menudencias comestibles de aves de corral se transportarán en vehículos refrigerados que cumplan con los requisitos sanitarios.

3.3.6 La temperatura central de las menudencias comestibles de aves de corral exportadas no será superior a menos quince grados Celsius (-15°C) durante el transporte.

3.4 Requisitos para productos terminados

3.4.1 Cualquier úlcera visible, efusión, lesión, secreción, contenido gastrointestinal u objetos extraños (como plástico, metal y alimento residual, etc.) en las menudencias comestibles deben ser eliminados mediante recorte o lavado antes del empaque y congelación. Las menudencias terminadas no deben procesarse junto con menudencias no comestibles dentro de la misma sala.

3.4.2 Las menudencias comestibles de aves de corral para exportación deben empaquetarse en material de embalaje separado según los diferentes tipos de productos y almacenarse en el área específica con una marca identificable.

4. Requisitos de procesamiento sanitario para aves de corral sometidas a tratamiento térmico.

4.1 En los establecimientos deberá haber un área designada para el tratamiento de materias primas con equipos adecuados para el pre-manejo del procesamiento térmico y un área para productos procesados por calor con equipos para el procesamiento térmico y el procesamiento posterior.

4.2 El área de tratamiento de materias primas y el área de procesamiento térmico estarán completamente aisladas entre sí, excepto por una ventana entre ambas áreas, que permita la entrada y salida de la materia prima. El área de tratamiento de materias primas estará equipada con instalaciones para almacenamiento, tratamiento e inspección. El procesamiento térmico debe registrarse utilizando un dispositivo de registro automático de temperatura.

4.3 El área de procesamiento térmico estará completamente aislada de otros sectores. Solo las personas que hayan sido tratadas especialmente para fines de higiene frente a la entrada de esta área podrán ingresar. Se proporcionarán equipos independientes de inspección, enfriamiento, empaque, congelación y almacenamiento.

4.4 El equipo de procesamiento térmico debe ser capaz de garantizar que la temperatura central y el tiempo de procesamiento térmico sean validados como parámetros que permitan lograr una eliminación adecuada de patógenos.

5. Control sanitario del procesamiento

Cada establecimiento implementará un plan de monitoreo microbiano dependiendo de las diversas menudencias comestibles de aves de corral y aves de corral sometidas a tratamiento térmico para exportación de acuerdo con la tabla a continuación. El operador del establecimiento recogerá, registrará y analizará periódicamente los resultados microbiológicos para establecer una base de datos.

5.1 Muestreo

Se deben recolectar aleatoriamente cinco (5) cajas de embalaje o muestras a granel mediante el método de corte. Las muestras se recolectarán de diferentes partes del paquete, se mezclarán completamente y luego se fusionarán en una muestra que pese al menos quinientos (500) gramos.

5.2 Almacenamiento y transporte

Las muestras se colocarán en contenedores de aislamiento con paquetes de hielo o agua helada. La muestra no debe estar en contacto directo con el paquete de hielo. Después del muestreo, las muestras deben manejarse en el laboratorio dentro de 1 hora, de lo contrario, la muestra debe almacenarse entre cero grados Celsius (0°C) y cuatro grados Celsius (4°C) por no más de veinticuatro (24) horas.

5.3 Pasos de seguimiento

Si el resultado excede el valor "c", se deben aplicar las siguientes acciones correctivas:

5.3.1 Verificar los registros de control de calidad interno (como temperatura, saneamiento y otras anomalías) para determinar la causa.

5.3.2 Tomar acciones correctivas apropiadas (como recolectar más muestras para verificar la efectividad de las acciones correctivas o medidas de rectificación).

5.3.3 Mantener registros de la causa del incumplimiento y las acciones correctivas durante al menos dos (2) años.

Tabla 1: Planes de muestreo para el control microbiológico del proceso de menudencias comestibles de aves de corral

Microorganismo	Plan de muestreo		Límite		Frecuencia de muestreo		Etapa en la que se debe recolectar la muestra
	n*	c	m	M	Frecuencia original	La frecuencia puede reducirse si los resultados son satisfactorios.	
RAM (36°C)	5	2	5×10^5UFC/g	5×10^6UFC/g	Para cada categoría, obtener 5 muestras por semana, por 6 semanas consecutivas	Para cada categoría, obtener 5 muestras cada 2 semanas	Fin del procesamiento
Coliformes	5	2	50 UFC/g	500 UFC/g	Para cada categoría, obtener 5 muestras por semana	Para cada categoría, obtener 5 muestras cada 2 semanas	Antes del enfriado/congelado
Salmonella	50	7	Ausencia en 25 g		Para cada categoría, obtener 5 muestras por semana, por 10 semanas consecutivas, 30 semanas en total.	Para cada categoría, obtener 5 muestras cada 2 semanas	Después del enfriado/congelado

Tabla 2: Planes de muestreo para el control microbiológico del proceso de aves de corral sometidas a tratamiento térmico

Microorganismo	Plan de muestreo		Límite		Frecuencia de muestreo		Etapa en la que se debe recolectar la muestra
	n*	c	m	M	Frecuencia original	La frecuencia puede reducirse si los resultados son satisfactorios.	
Recuento de aerobios en placa (RAM)	5	2	5×10^5UFC/g	5×10^6UFC/g	Para cada categoría, obtener 5 muestras por semana	Para cada categoría, obtener 5 muestras cada 2 semanas	Fin del procesamiento
Escherichia coli	5	2	50 UFC/g	500 UFC/g	Para cada categoría, obtener 5 muestras por semana	Para cada categoría, obtener 5 muestras cada 2 semanas	Fin del procesamiento

Salmonella	5	0	Ausencia en 25 g	Para cada categoría, obtener 5 muestras por semana	Fin del procesamiento
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia en 25 g	Para cada categoría, obtener 5 muestras por semana	Fin del procesamiento

nota*: n = número de unidades que componen la muestra; c = número de unidades de muestra que dan valores entre m y M.

Interpretación de los resultados de la prueba:

— satisfactorio, si todos los valores observados son ≤ m,

— aceptable, si el máximo de los valores c/n están entre m y M, y el resto de los valores observados son ≤ m,

— insatisfactorio, si uno o más de los valores observados son > M o la mayoría de valores c/n están entre m y M.