



United States Department of Agriculture

JAN 19 2016

Food Safety and
Inspection Service

1400 Independence
Avenue, SW.
Washington, D.C.
20250

PARA: Establecimientos Comerciales
DE: Alfred V. Almanza, Sub Secretario
ASUNTO: Proyecto Piloto de Establecimientos
Listeria monocytogenes (Lm)

En enero del 2016, FSIS lanzará un proyecto piloto a nivel nacional. Este programa evaluará el nivel de implementación de los establecimientos comerciales con respecto al uso de las recomendaciones establecidas en el "Best Practices Guidance for Controlling *Listeria monocytogenes (Lm)* in Retail Delicatessens" (Regulaciones de Establecimientos para el control de la *Listeria monocytogenes (Lm)*).

Como parte del proyecto piloto, durante las actividades de vigilancias rutinarias, los investigadores de acatamiento completarán un cuestionario basado en las Regulaciones de Establecimientos para el control de la *Listeria monocytogenes* establecidas por FSIS para determinar si los establecimientos están siguiendo las recomendaciones específicas en dichas regulaciones. El formulario será utilizado para comparar las prácticas observadas en los establecimientos que venden comidas ya preparadas a las Regulaciones de Establecimientos *Lm* en las siguientes áreas: manejo del producto; limpieza y desinfección; controles de manejo del equipo y de las facilidades; y prácticas laborales. Las preguntas en el formulario son un reflejo del cuestionario de auto evaluación incluido en las Regulaciones de Establecimientos para el control de la *Listeria monocytogenes*. Estas les permiten a los operadores de establecimientos de venta de fiambres y carnes frías determinar cuales aspectos de las prácticas de sus establecimientos están alineados con las buenas prácticas de manufactura para controlar la *Listeria monocytogenes* y cuáles no.

FSIS le dará seguimiento a las respuestas del formulario, evaluando cualquier cambio que ocurra a través de un periodo de tiempo, para determinar si han aumentado por parte de los establecimientos que decidan adoptar las recomendaciones establecidas en esta regulación. Eso significa que FSIS puede encuestar al mismo establecimiento más de una vez. La información proveniente del proyecto piloto serán analizadas trimestralmente y los resultados serán publicados en la publicación semanal de FSIS, *Constituent Update*. Las Regulaciones de Establecimientos para el control de la *Listeria monocytogenes* están disponible en: <http://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/29d51258-0651-469b-99b8-e986baee8a54/Controlling-LM-Delicatessens.pdf?MOD=AJPERES>. Los establecimientos deben de estar conscientes de que las recomendaciones en la regulación, específicamente esas basadas en el Código de Comida del 2013, ya que algunas de estas pueden ser un requisito del gobierno estatal, local o tribal.

FSIS no conducirá muestreo en los establecimientos como parte del proyecto piloto. FSIS continuará siguiendo los procedimientos de ejecución en los establecimientos descritos en FSIS Directive 8010.1, *Methodology for Conducting In-Commerce*

Surveillance Activities. Si el investigador de acatamiento observa que el producto ha sido adulterado, dicho investigador detendrá el producto y seguirá la metodología descrita en FSIS Directive 8410.1 y FSIS Directive 8010.2.

Los investigadores de acatamiento proveerán al operador del establecimiento un folleto titulado "Guidance for Controlling *Listeria monocytogenes* (*Lm*) in Retail Delicatessens." Los folletos están disponibles en inglés y español. Folletos adicionales podrán ser obtenidos a través del investigador de acatamiento de FSIS o pueden ser descargados de la página web de FSIS (<http://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/6685f87b-3906-438e-b314-ae66826cd3d7/LM-at-Retail-Brochure-SP.pdf?MOD=AJPERES>). Una vez los investigadores de acatamiento de FSIS hayan completado el formulario podrán asesorar a los operadores de los establecimientos de venta de fiambres y carnes frías sobre cómo hacer un mejor trabajo en manejar la propagación de *Listeria monocytogenes* en sus establecimientos. Sin embargo, los investigadores de acatamiento no le pedirán a los establecimientos que completen el formulario.

Los operadores de establecimientos venta de fiambres y carnes frías pueden referir sus preguntas con referencia al proyecto piloto de *Lm* al equipo de Riesgo, Innovaciones y Manejo por medio de askFSIS o por teléfono al 1-800-233-3935. Cuando envíen preguntas, utilice la sección de 'Submit a Question'. En el título del mensaje escriba "Retail *Lm*."