

**Esta presentación es parte de un programa de  
educación modular diseñado para proveer  
información relevante a granjeros y ganaderos  
principiantes para que inicien, mejoren y  
desarrollen sus operaciones agrícolas**



United States Department of Agriculture  
National Institute of Food and Agriculture

**Este programa esta financiado por el  
Programa de Desarrollo para Granjeros y  
Ganaderos Principiantes  
de USDA-NIFA**

**USDA-NIFA-BFRDP 2010-03143**

# Aspectos legales sobre sanidad alimenticia en la granja



# Descargo de responsabilidad

Esta presentación tiene como objetivo proveer orientación e información general sobre aspectos legales sobre sanidad alimenticia en operaciones agrícolas y no sustituye el consejo de una autoridad legal

Las leyes estatales cambian con frecuencia por lo que se recomienda revisar con las autoridades locales sobre las leyes vigentes

Para mayor información sobre el tema puede consultar la lista de referencias al final de la presentación y siempre consulte con su abogado sobre este y otros temas

# Objetivos

- Presentar una revisión sobre aspectos legales asociados a sanidad alimenticia en la granja, tanto para producción de frutas, verduras y operaciones ganaderas
- Revisar brevemente algunas de las leyes del estado de Arkansas sobre producción agrícola y ganadera
  - En particular, se discuten aspectos de:
    - Bienestar animal
    - Control de enfermedades
    - Eliminación de desperdicios agrícolas y ganaderos, incluyendo cadáveres



# Introducción

- La venta directa de productos agrícolas a consumidores creció 105% de 1997 a 2007
- Eso representa un incremento de 48% mas que otro tipo de mercados agrícolas
- La demanda de mercancías agrícolas producidas localmente continua creciendo y eso a ayudado a que muchos pequeños granjeros y ganaderos hayan sido exitosos



# Introducción

- Cualquier productor que intente entrar al mercado de ventas directas necesita evaluar el impacto de su negocio
  - Para las ventas directas al consumidor se necesita considerar:
  - Aspectos de sanidad alimenticia
  - Aspectos de inspección y monitoreo
- Esta presentación incluye información sobre aspectos legales y regulatorios sobre las ventas directas de productos agrícolas

# Seguros

- Uno de los primeros gastos que debe hacer todo productor agrícola es un seguro
- Discuta con su agente de seguros sobre todas las actividades que se llevan a cabo en la granja para que puedan escoger el seguro que sea mas conveniente
  - Por ejemplo, el productor tiene que informar al agente de seguros si en su granja se sacrifican animales y el proceso con el que se lleva a cabo
- Los seguros son una herramienta para afrontar problemas y gastos mayores a futuro

**Siempre contrate un seguro!!**



# Frutas y Verduras

Los reglamentos sobre frutas y verduras dependen del estado del producto:

- Productos procesados (que se ha cambiado su estado original)
  - Por ejemplo, manzanas rebanadas y deshidratadas se consideran un producto procesado
- Productos No procesados (que se encuentran en su estado natural)
  - Por ejemplo, una manzana se considera no procesada



# Frutas y Verduras No procesadas

- Generalmente, las frutas y verduras no procesadas no están bajo la supervisión del Departamento de Salud del Estado de Arkansas
- Sin embargo, el Departamento de Salud controla que estas frutas y verduras se encuentren en buenas condiciones, no sucias, podridas, con gusanos, contaminadas o con alguna enfermedad que haga que no sean saludables para el consumidor

ARK. CODE § 20-56-208(1)

- **Como buena práctica de comercio** – Solamente ofrezca producto limpio, fresco y de buena calidad a sus clientes



# Frutas y Verduras procesadas

- La venta de frutas y verduras procesadas está reglamentado por el Departamento de Salud del estado de Arkansas
- El Departamento de Salud usa el Código de Salud Alimentaria del Departamento de Alimentos y Productos Farmacéuticos (US. FDA) para establecer estándares y procedimientos que aseguran la inocuidad alimentaria de los alimentos procesados

Las frutas y verduras procesadas necesitan tener una etiqueta que indique claramente que el nombre común de ese tipo de producto. Por ejemplo, “ensalada de lechuga” o “ensalada de verduras”

ARK. CODE § 20-56-209

- En la etiqueta se deben indicar claramente todos los ingredientes

# Programa Nacional Orgánico

- Si usted esta considerando iniciar un sistema de producción agrícola orgánico (frutas, verduras, alimento para animales o animales y/o productos animales)
- Para que su producto se pueda vender como orgánico debe cumplir con todos los requisitos del Programa Nacional Orgánico del Departamento de Agricultura

El Programa Nacional Orgánico es un programa del Servicio de Mercadotecnia Agrícola (Agricultural Marketing Service - AMS) del Departamento de Agricultura de los EEUU. Este programa ayuda a establecer los parámetros de producción y mercadotecnia para productos orgánicos en el país.



# Certificado como Orgánico



- Si un producto tiene el sello de orgánico de la USDA o tiene la palabra “Orgánico” en cualquier parte del paquete, etiqueta o anuncio ese producto debe ser producido en una granja certificada como orgánica por la USDA
- Cualquier individuos y/o compañías que anuncien o distribuyan sus productos como orgánicos o usando el logotipo de orgánico del Departamento de Agricultura (USDA) pueden ser multado hasta por \$11,000 por cada falta

# Programa Nacional Orgánico

- El Programa Nacional Orgánico requiere que los productores que vendan productos orgánicos por mas de \$5,000 al año estén certificados por un inspector de la USDA
  - El proceso de certificación puede ser muy largo y costoso, dependiendo del tamaño, ubicación y características de la granja
    - Actualmente no hay inspectores o agentes del Programa Nacional Orgánico del Departamento de Agricultura en el estado de Arkansas. Consulte el sitio web del Programa Nacional Orgánico y de la pagina “Como producir orgánico ([www.howtogoorganic.com](http://www.howtogoorganic.com)) donde tienen la lista de contactos locales en distintas regiones del país

A screenshot of the USDA Organic website. At the top, there's a banner for 'Taste the Change: Make no Guts Organic on Campus'. Below the banner, the USDA Organic logo is prominently displayed. The main content area features a large image of a field with organic vegetables. To the left, there's a sidebar with links for 'Organic in Schools', 'Organic in Restaurants', and 'Organic in Cafeterias'. The main content area has sections for 'Arkansas Resources' and 'Arkansas Resources' with a 'Top Organic Resources' list. The footer contains links for 'Organic in Cafeterias', 'Organic in Schools', 'Organic in Restaurants', and 'Organic in Cafeterias' again.

# Aves y Ganado

En cualquier tipo de granja donde se cría ganado o aves para consumo humano, es importante que se sigan los reglamentos de:

- Ley de Bienestar Animal del estado de Arkansas
- Leyes de Marcaje de ganado en el estado de Arkansas
- Reglamentos sobre el movimiento local y nacional de animales
- Leyes sobre la eliminación de cadáveres de animales y otros deshechos de la granja



# Leyes de Bienestar Animal

## ARK. CODE § 5-62-103

- Este artículo indica que el ilegal tratar de forma cruel a un animal, y define crueldad como:
  - No proveer agua, alimento y/o albergue
  - Abandonar a un animal sin dejar previsiones para el cuidado del animal a futuro
  - Transporta o trata al animal de forma inhumana

## ARK. CODE § 5-62-105(a)(5)

- Este artículo indica que no se consideran como crueldad prácticas que se consideran “generalmente aprobadas como prácticas de manejo y cuidado de los animales”
  - Prácticas de manejo y cuidado aceptables incluyen reproducción y crianza de los animales, manejo de los animales, cortar los cuernos, castración y marcaje de los animales

# Leyes de Bienestar Animal

- El dueño de ganado no puede dejar a los animales estar sueltos y sin cuidado

ARK. CODE § 5-62-122

- El término ganado incluye caballos, mulas, ganado bovino, cabras, ovejas, cerdos, pollos, patos o animales similares que se mantienen con motivos de producción en la granja

ARK. CODE § 5-62-102(15)

- Este estatuto se ha interpretado generalmente en casos donde los animales están sueltos y sin ningún cuidado en áreas silvestres y/o fuera de la propiedad
- Cuidado aceptable de los animales incluye tener cercas para mantenerlos en un área limitada donde tengan comida, agua y albergue y que se capture cualquier animal que haya escapado

# Leyes de Marcaje de los animales

- Todos los animales en el estado de Arkansas mayores a 6 meses de edad deben tener algún tipo de marca o identificación (ganado bovino, ovino, caprino, cerdos, caballos y/o mulas)

ARK. CODE § 2-34-101

- Marcaje en las orejas (cortes o marcas) en la oreja se puede usar para indicar la identidad del propietario de los animales
- Una marca pueden ser letras, números, figuras o combinación de estos elementos que se aplican sobre la piel (generalmente en la parte superior de la cadera derecha)
- Estas marcas se aplican con un hierro caliente o con químicos cáusticos (marcaje en frío)

ARK. CODE § 2-34-201



# Leyes de Marcaje de los animales

- Toda marca que se use en los animales debe estar registrada en la Comisión de Ganado y Aves de Arkansas
  - Cuesta \$5 dólares registrar cada marca y el registro debe renovarse cada 5 años

ARK. CODE § 2-34-208

- Estas marcas deben ser registradas en las oficinas ubicadas en el condado donde esta la granja

ARK. CODE § 2-34-101



# Control de Enfermedades de origen Animal

- Todos los animales que entran al estado de Arkansas deben tener certificados que indiquen que se encuentran libres de enfermedades
- Consulte con las oficinas de la Comisión de ganado y animales de Arkansas sobre este y otros requisitos para el movimiento de animales dentro y fuera del estado



The screenshot shows the homepage of the Arkansas Livestock & Poultry Commission. The header features the commission's name with a background image of cattle and chickens. The main navigation menu includes Home, About Us, Calendar, Lab, Programs, QSA, Regulations, Forms, and Contact Us. A search bar is located on the left. The left sidebar has links for EIA Press Release (9-6-2011, 8-24-2011), About Us (Commission Members, Commission Staff, Livestock Inspection & Disease Laboratory Services), Quality Systems Assessment (Approved Suppliers List, Age Source Training), Calendar (Upcoming Events), and Forms. The right sidebar features a 'Welcome' section with a photo of Steve Bryles, Director, and a 'About the Commission' section with a detailed description of the commission's history and responsibilities. The central content area highlights the 'Quality Systems Assessment Program' and 'Livestock & Poultry Programs'.

# Control de Enfermedades de origen Animal

- Si el ganado o aves se ven expuestas a ciertas enfermedades, la Comisión de Ganado y Aves de Arkansas puede requerir que la granja y todos los animales se pongan en cuarentena o que se tengan que sacrificar todos los animales
  - En ciertas ocasiones, la Comisión cuenta con fondos para compensar a los dueños de la granja por el sacrificio de los animales o pérdidas por cuarentena y costos de desinfección de las instalaciones y equipo

ARK. CODE § 2-40-103

- En la mayoría de los casos, antes de que se sacrifiquen los animales o aves, la Comisión puede concertar un precio similar al precio del mercado para pagar las perdidas al productor. Si el productor rechaza este precio, la Comisión puede expropiar los animales y sacrificarlos y/o ponerlos en cuarentena de todas formas



# Control de Enfermedades de origen Animal

- Siempre que tenga uno o varios animales enfermos en la granja debe consultar el sitio web de la Comisión de Ganado y Aves del estado para verificar los reglamentos y prácticas recomendadas al respecto
- Si tiene cualquier duda sobre que es lo que debe hacer, consulte la oficina de la Comisión mas cercana para asegurarse que este en conformidad con la ley

Por ejemplo, puede obtener información sobre permisos, reglamentos y requisitos sobre producción de carne de pollo y huevos en el estado de Arkansas y obtener un listado de contactos en su área



The screenshot shows the Arkansas Livestock & Poultry Commission website. The header features the commission's name and a photo of a cow and a pig. The main navigation menu includes Home, About Us, Calendar, LCA, Programs, LPPA, Registrations, and Forms. The current page is 'Programs > Poultry & Egg'. The 'Poultry & Egg' section contains a list of topics such as Application for All Egg Handler Permit, Animal Infectious Regulators, Arkansas Poultry Production - Poultry, Complying Commercial Poultry Hatch Regulation, Egg Marketing Act, Egg Production, Egg Requirements, Eggshell Requirements, Hatchery Requirements, and Requirements for Non-Official Hatcheries. Below this is a 'Poultry and Egg Division Contacts' section with names and phone numbers for Darryl Hopkins (Poultry and Egg Division Manager) and Debbie Wickens (Poultry and Egg Division, Administrative Assistant). The footer includes a 'Links' section with links to Agricultural Marketing Service (AMS), Food Safety and Inspection Service (FSIS), and Arkansas Agricultural Statistic Service (AASS).

# Leyes para la eliminación de cadáveres de animales

- Cadáveres de animales grandes pueden eliminarse por:
  - Entierro
  - Incineración
  - Composta
  - Cocinarlo y prepararlo para alimento para cerdos

ARK. CODE R. § 125.00.13



# Leyes para la eliminación de cadáveres de animales

- Los cadáveres de aves se pueden disponer en las siguientes formas:
  - Entierro
  - Incineración
  - Composta
  - Cocinarlo y prepararlo para alimento para cerdos
  - Congelación en la granja

ARK. CODE R. § 125.00.7



# Sacrificio y procesamiento



Visite el sitio web del Departamento de Agricultura (USDA) sobre Bienestar animal para obtener información específica sobre el sacrificio y procesamiento de las distintas especies animales

<http://awic.nal.usda.gov/government-and-professional-resources/federal-laws/humane-methods-slaughter-act>



The screenshot shows the USDA National Agricultural Library (NAL) website. The top navigation bar includes links for Home, About AWIC, Publications, Workshops, Services, News and Events, Help, and Contact Us. The main content area is titled 'Humane Methods of Slaughter Act' and discusses the act's history and requirements. It also links to related documents like the Humane Methods of Livestock Slaughter Regulations and the Humane Methods of Livestock Slaughter Inspection Training Manual. A sidebar on the right lists various resources and links, including 'Federal Agencies', 'International', and 'Organizations'.

ANIMAL WELFARE INFORMATION CENTER

Government and Professional Resources > Federal Laws >

## Humane Methods of Slaughter Act

Originally passed in 1958, this law that is enforced today by the USDA Food Safety and Inspection Service (FSIS) was passed as the Humane Slaughter Act of 1958. This Act requires the proper treatment and humane handling of all food animals slaughtered in USDA-inspected slaughter plants. It does not apply to chickens or other birds.

**Spotlights**

[Humane Methods of Slaughter Act \(7 USC, 1901-1907\)](#) (Government Printing Office)

Statutory sections comprising the Humane Slaughter Act, included are Congressional statement that livestock must be slaughtered in a humane manner to prevent needless suffering, research methods on humane methods of slaughter, the nonapplicability of these statutes to religious or ritual slaughter, and the investigation into the care of nonambulatory livestock.

[Humane Handling and Slaughter Directive \(PDF | 158 KB\)](#) (USDA, Food Safety and Inspection Service)

This directive provides the inform, inspect, program personnel of the requirements, verification activities, and enforcement actions for ensuring that the handling and slaughter of livestock.

[Humane Slaughter of Livestock Regulations \(9 CFR 31.2\)](#) (Government Printing Office)

This chapter provides links to regulations, FSIS directives and notices, and training materials.

[Humane Slaughter - Livestock Slaughter Inspection Training](#) (USDA, Food Safety and Inspection Service)

This chapter in the Livestock Slaughter Inspection Training Manual provides information for new FSIS Food Inspectors regarding humane slaughter of livestock.

[Act\(s\) & Authorizing Statute: Humane Methods of Livestock Slaughter](#) (USDA, Food Safety and Inspection Service)

This page provides links to regulations, FSIS directives and notices, and training materials.

[GAO Reports & Testimonies: Humane Methods of Slaughter Act](#) (US Government Accountability Office)

Reports produced by the GAO about enforcement of the Humane Methods of Slaughter Act.

[Nonambulatory Livestock and the Humane Methods of Slaughter Act \(PDF | 148 KB\)](#)

Government and Professional Resources

- Federal Agencies
  - Federal laws
    - Animal Welfare Act
    - Horser Protection Act
    - Humane Methods of Slaughter Act
    - Other Federal Laws
    - Twenty-Eight Hour Law
  - Inspections and Compliance
    - International
      - Exhibition Animals
      - Farm Animals
      - Laboratory Animals
      - Seeds
    - Legislation, Regulations and Guidelines by Subject
      - Compassion Animals
      - Exhibition Animals
      - Farm Animals
      - Laboratory Animals
      - Service and Working Animals
      - Seeds
    - Organizations
      - State and Local Laws

# Acta sobre el sacrificio humanitario

- El acta de sacrificio humanitario (7 U.S.C § 1902) es una ley que requiere que todos los animales sean insensibilizados antes de ser sacrificados
- Esta acta aplica al sacrificio de ganado bovino, cabras, ovejas, cerdos y otros; pero excluye a las aves
- Métodos típicos de insensibilización son:
  - Para cerdos, electrocución o dióxido de carbono
  - Para ganado bovino, cabras y ovejas, el uso de la pistola de perno cautivo

Pistola de perno cautivo



# Acta sobre el sacrificio humanitario

- Esta acta también excluye a los animales que son sacrificados de acuerdo con leyes y métodos de ciertas religiones
  - Para el judaísmo, esta ley permite el sacrificio Kosher
  - Para los musulmanes, esta ley permite el sacrificio Halal
  - Los animales pueden ser sacrificados de acuerdo con los rituales y procedimientos de estas religiones para que se consideren exentos de los requisitos legales
- Todas las instalaciones donde se sacrificuen animales deben ser revisadas y aprobadas por la USDA para asegurar el sacrificio humanitario de los animales haber



# Inspecciones federales y estatales

- Todas las instalaciones donde se sacrifique y/o procesen animales debe cumplir con requisitos estatales y federales
- Para las inspecciones y licencias federales, el Servicio de Inspección y Salubridad Alimentaria del Departamento de Agricultura (USDA-FSIS) se encarga de estas revisiones
- En el caso de las inspecciones y licencias estatales, en el estado de Arkansas es responsabilidad del Departamento de Salud el otorgar licencias y realizar inspecciones
  - Actualmente en el estado de Arkansas todas las plantas de sacrificio y procesamiento de productos de origen animal son revisadas por autoridades estatales y federales
  - En Arkansas, el Departamento de Salud realiza las inspecciones federales a petición del USDA-FSIS



# Inspecciones federales y estatales

- Bajo la actual legislación, la definición de “carne” incluye exclusivamente la carne de ganado bovino, cerdo, cabras y ovejas y excluye la carne de aves
  - Los productos de aves están considerados dentro de reglamentos únicos y separados a los reglamentos para otros tipos de animales
- Por esta razón, en las siguientes diapositivas se presenta por separado información para carne y carne de pollos por separado



# Inspección de carne

- Debido a que en el estado de Arkansas todas las inspecciones federales y estatales las realiza el Departamento de Salud, todas las facilidades en el estado deben cumplir con todos los requisitos federales
  - Estos requisitos se encuentran en el Acta Federal de Inspección de carne 21 U.S.C. §§ 601-695, y otras provisiones que se encuentran en el Código Federal 9 C.F.R. Parts 300-599
  - Aun si el mismo productor va a sacrificar sus propias cabras, ovejas, cerdos y/o ganado bovino, las instalaciones deben cumplir con los requisitos federales
- Las facilidades de sacrificio deben ser aprobadas para cada tipo de animal que se vaya a sacrificar en esas instalaciones
  - Por ejemplo si las instalaciones se han aprobado para cabras, pero el productor quiere sacrificar unas ovejas, las instalaciones tienen que ser aprobadas para ovejas también



# Inspecciones de carne

## Requisitos Federales para instalaciones donde se sacrifican animales:

- Las instalaciones deben estar separadas según las distintas funciones que se llevan a cabo en ellas para evitar contaminación
- Por ejemplo, la zona donde se mantiene a los animales vivos, donde se realiza el sacrificio y la zona donde se corta la canal deben estar separadas una de la otra
- Las instalaciones deben estar bien iluminadas
- Las instalaciones y todo el equipo en ellas debe ser fácil de lavar y desinfectar
- Todo el equipo en las instalaciones debe tener el tamaño adecuado para la especie animal que se va a procesar y debe estar en buenas condiciones



# Inspecciones de carne

- Las autoridades federales revisan a los animales antes y después del sacrificio para asegurarse que los animales están sanos
- El Servicio de Mercadotecnia Agrícola del Departamento de Agricultura (USDA-AMS) se encarga de clasificar las distintas canales a solicitud de las instalaciones
  - El servicio de calificación de las canales debe ser pagado por el procesador, pero las inspecciones de la canal para verificar su sanidad alimentaria no tienen ningún costo para los procesadores y/o productores
  - La calificación de la canal depende del tipo de ganado y están basadas en general en la calidad de la canal, cantidad de grasa, tamaño de los cortes, etc.



# Inspecciones de Carne

Cada planta de procesamiento de animales debe desarrollar e implementar un plan de Procedimientos Estándares de Operación Sanitaria (SSOP) y de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (HACCP)

**SSOP** – Es un plan por escrito que se ha desarrollado para prevenir la contaminación y adulteración del producto en cada una de las distintas fases del proceso de sacrificio y procesamiento  
Este plan debe estar disponible todo el tiempo en las instalaciones.



# Inspecciones de carne

- Los planes de HACCP son un enfoque sistemático que se enfoca en evaluar y garantizar la sanidad alimentaria del producto.
- Evalúa las condiciones e instalaciones en que se realiza el sacrificio y procesamiento e identifica puntos críticos de posible contaminación del producto y hace indicaciones específicas para prevenir la contaminación
  - Por ejemplo, el HACCP puede hacer recomendaciones sobre la limpieza y desinfección de cualquier superficie para prevenir contaminación del producto

En la Universidad de Arkansas, el Dr. John Marcy del Departamento de Ciencias Avícolas organiza cursos sobre HACCP y SSOP para productores en el estado

# Excepciones a las reglas de Inspección de Carne

- Las reglas federales no aplican a instalaciones donde se sacrifican animales de otras personas para consumo privado
- En estas dos situaciones, las instalaciones deben tener planes de SSOP y HACCP y están sujetos a inspecciones periódicas
- Los productores pueden simplemente vender los animales al cliente en la granja, por teléfono o internet y dejar que el cliente recoja a los animales y se haga cargo del sacrificio y reglamentaciones por su parte



# Inspección de pollo y productos de pollo

- La inspección de productos de pollo están reglamentadas por el Acta Federal de Inspección de Pollo y Productos de pollo (21 U.S.C. §§ 451-471)
- Esta acta requiere que todas las instalaciones de sacrificio y procesamiento de pollo y productos de pollo sean revisadas y certificadas por las autoridades federales y estatales
- Las instalaciones de sacrificio de pollo también requieren tener planes de SSOP y HACCP.



# Inspección de pollo y productos de pollo

- En Arkansas, las inspecciones federales de plantas de sacrificio las realiza el Servicio de Inspección y Sanidad Alimentaria del Departamento de Agricultura (USDA-FSIS) y no el Departamento de Salud (como ocurre en el caso de carne de otros animales)
- El Acta de Inspección de Pollo y Productos de Pollo indica que cada estado puede instalar sus propios programas de inspección de plantas de procesamiento de pollos. Sin embargo, no existen estos planes y programas en el estado de Arkansas



# Excepciones en la Inspección de pollo y productos de pollo

- Excepciones al Acta de Inspección de pollos y productos de pollo:
  1. Para consumo propio del productor
  2. Sacrificio y procesamiento para terceras personas
  3. Número menor a 1,000 aves al año
  4. Número menor a 20,000 aves al año
  5. Productor de pollo y otra persona privada
  6. Excepciones por empresas pequeñas
  7. Excepciones por comercio
- El FSIS provee ayuda para ayudar a que los productores se aseguren de cumplir con las leyes y excepciones federales y estatales
- [http://www.fsis.usda.gov/oppde/rdad/fsisnotices/poultry\\_slaughter\\_exemption\\_0406.pdf](http://www.fsis.usda.gov/oppde/rdad/fsisnotices/poultry_slaughter_exemption_0406.pdf)



# Excepciones en la Inspección de pollo y productos de pollo

- Generalmente los productores de pollo están dentro de una de las siguientes excepciones
  1. Para consumo propio del productor
  2. Sacrificio y procesamiento para terceras personas
  3. Número menor a 1,000 aves al año
  4. Número menor a 20,000 aves al año
- Las otras tres excepciones no aplican comúnmente y no se discutirán mas en este módulo, pero si necesita explicación sobre estas excepciones puede consultar los reglamentos en el sitio web de la FSIS o con el personal extensionista de su localidad

## Para consumo propio del productor

- Esta excepción aplica cuando el dueño, granjero o productor sacrifica algún animal para consumo propio o de su familia
- Las aves que se sacrifican y procesan bajo esta excepción deben:
  - Ser consumidos por el dueño, productor o granjero y/o su familia, invitados o empleados
  - Los animales deben estar sanos al momento del sacrificio
  - Deben ser procesados bajo condiciones sanitarias
  - No deben ser donados o vendidos como alimento o ingredientes para alimento para humanos

# Sacrificio y procesamiento para terceras personas

Con esta excepción, una persona puede ofrecer servicios de sacrificio y procesamiento de aves para otros productores

- Este servicio puede ofrecerse en una planta fija de procesamiento de aves o en una unidad móvil
- Algunos de los requisitos principales para poder trabajar como procesador de pollo para tercera personas son:
  - No puede procesar sus propias aves
  - No puede vender animales vivos
  - No puede vender productos de pollo (canales completas, piezas o productos de desperdicio como subproductos)
  - Las aves deben estar saludables al momento del sacrificio
  - El sacrificio y procesamiento debe cumplir con requisitos de higiene y salubridad

# Límite de 1,000 aves por productor

- Un productor puede sacrificar y vender menos de 1,000 aves en un año y permanecer excepto de requerir inspecciones federales
- Los requisitos para cumplir con este límite son:
  - Solamente puede sacrificar y/o procesar menos de 1,000 aves criadas en la granja
  - Las aves deben estar saludables en el momento del sacrificio
  - El sacrificio y procesamiento debe cumplir con condiciones higiénicas
  - Debe mantener registros de cada sesión de sacrificio y procesamiento para que las autoridades federales y/o estatales puedan verificar que cumple con los requisitos de esta excepción
  - Solamente puede vender los productos de la crianza y sacrificio de esas 1,000 aves
  - La venta de los productos del sacrificio y procesamiento de las aves (canales, piezas y subproductos) no pueden venderse a clientes en otros estados y deben permanecer y consumirse en el estado donde se producen



# Límite de 20,000 por productor

Para cumplir con los requisitos de esta excepción, el productor debe:

- 1 No sacrificar/procesar mas de 20,000 aves en un año
- 2 Solamente puede sacrificar/ procesar aves criadas por el mismo productor
- 3 Solamente puede vender las aves criadas por el mismo productor y los productos y subproductos de esas 20,000 aves máximo en un año
- 4 Los productos y subproductos de la crianza, sacrificio y procesamiento de las aves debe distribuirse exclusivamente dentro del estado donde fueron criadas y sacrificadas
- 5 Las aves deben estar saludables al momento del sacrificio y deben procesarse en condiciones higiénicas
- 6 Un productor que sacrifica pollo debe estar clasificado solamente dentro de una de las distintas excepciones para productores y procesadores de pollo. Esto quiere decir que no puede procesar sus 20,000 aves y luego sacrificar y procesar pollos para otras personas dentro de otra excepción
- 7 La planta de sacrificio/procesamiento no puede ser usada por otra persona o productor
- 8 Un productor que esta clasificado en esta excepción puede vender sus productos a:
  - Domicilios y clientes particulares
  - Tiendas de abarrotes y/o supermercados
  - Restaurantes e instituciones similares
  - Hoteles



# Excepciones para la inspección

En cada una de estas 4 excepciones mencionadas, se requiere que cada uno de los productos y paquetes de producto tengan una etiqueta la siguiente información:

- Nombre y dirección del productor
- Una leyenda que indique que el producto fue procesado según las excepciones a la ley sobre inspección de productos de pollo. Debe decir "Exempt P.L. 90-492". Lo cual quiere decir que fue producido bajo la excepción 90-492 del Acta de Inspección de Aves
- También debe incluir instrucciones para el manejo y conservación del producto (Consérvese en refrigeración, congélese después de 4 días, etc.)



# Ejemplo de una etiqueta con instrucciones para el manejo y conservación del producto

## Instrucciones para el manejo y conservación del producto

Algunos productos animales pueden tener bacteria que puede causar enfermedad si el producto no se prepara, maneja y cocina adecuadamente. Siga estas instrucciones para evitar enfermedades



- Mantenga los alimentos en el refrigerador o congelador.
- Descongele los alimentos en el refrigerador u horno de microondas
- Mantenga aparte y prepare los alimentos crudos de origen animal (carne y productos de pollo) por separado de otros tipos de alimentos
- Siempre lave completamente todas las superficies e instrumentos que hayan tocado productos crudos de origen animal (tablas de picar, cuchillos, mesas, etc.) y lávese las manos con agua y jabón
- Siempre cocine por completo los productos de origen animal
- Mantenga estos alimentos calientes y refrigerere o deseche cualquier alimento sobrante

## Ejemplo de una etiqueta con instrucciones para el manejo y conservación del producto (en inglés)

# Safe Handling Instructions

This product was prepared from inspected and passed meat and/or poultry. Some food products may contain bacteria that could cause illness if the product is mishandled or cooked improperly. For your protection, follow these safe handling instructions.



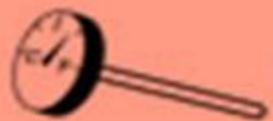
Keep refrigerated or frozen.  
Thaw in refrigerator or microwave.



Keep raw meat and poultry separate from other foods.  
Wash working surfaces (including cutting boards),  
utensils, and hands after touching raw meat or poultry.



Cook thoroughly.



Keep hot foods hot. Refrigerate leftovers  
immediately or discard.

# Límites a estas excepciones

- Un productor de aves puede solicitar permiso para operar dentro de solamente una de estas excepciones
- Cada productor puede decidir cual es la excepción que mejor aplica a su operación y objetivos de producción
- Pero, un productor puede operar solamente dentro de una sola excepción en el mismo año
- Las autoridades federales y/o estatales pueden solicitar ver registros y/o visitar las instalaciones para verificar que se opere dentro de la excepción que se ha indicado y solicitado



# Limites a estas excepciones

- Estas excepciones hacen que un productor no requiera la presencia de inspectores federales y/o estatales en la planta de procesamiento durante el sacrificio y procesamiento de las aves
- Sin embargo, para el sacrificio y procesamiento de las aves, se deben tener de todas formas los planes de HACCP y SSOP en las instalaciones y los agentes federales y/o estatales pueden solicitar estos en cualquier momento
- Los productores de pollo necesitan asegurarse que:
  - Todas las aves están saludables al momento del sacrificio
  - El sacrificio y procesamiento debe realizarse en forma humanitaria, sanitaria y seguir procedimientos que aseguren la calidad y sanidad del producto para consumo humano
  - Se debe incluir una etiqueta que contenga claramente que este producto se preparó en instalaciones que tienen una excepción a la revisión de parte del gobierno federal y/o estatal (USDA-FSIS)



# Etiquetas

- El Servicio de Inspección y Sanidad Alimenticia del Departamento de Agricultura (USDA-FSIS) es la agencia federal que se encarga de reglamentar las etiquetas de los productos de carne, pollo y otras aves
- Una etiqueta es: cualquier etiqueta u otro material escrito, impreso o grafico que se encuentra en las envolturas, paquetes, o en el producto o que acompaña al paquete y/o producto, según el artículo 21 U.S.C. § 601(p) o 21 U.S.C. § 453(s)
  - Esta definición permite a la FSIS el revisar no solo las etiquetas y sellos que se encuentran directamente en el producto sino también cualquier material que acompaña al producto o cualquier letrero o material impreso que se usa en la venta o promoción del producto



# Etiquetas

El artículo 9 C.F.R. 317.2/381 (subparte N) requiere que todas las etiquetas de productos alimenticios incluyan la siguiente información:

1. Nombre del producto
2. Leyenda de inspección y del establecimiento de producción y/o preparación
3. Instrucciones para el manejo y conservación del producto
4. Peso neto del producto
5. Ingredientes usados en la preparación del producto
6. Nombre y dirección del productor
7. Información nutricional



# Etiquetas

- Cualquier etiqueta que se vaya a usar para la venta, promoción y/o distribución del producto debe ser revisada y aprobada por el FSIS previamente a su uso
  - Un productor puede enviar una etiqueta, un borrador de las etiquetas que se pretenden usar o una etiqueta estándar que solo contenga la información requerida
  - Si su etiqueta o material de promoción y/o distribución contienen alguna declaración o argumento sobre el valor específico de este u otros productos similares, estas declaraciones y/o argumentos deben ser aprobados por el FSIS
- El FSIS provee información en su sitio web sobre los reglamentos y requisitos que se deben seguir en las etiquetas y materiales de promoción y/o distribución de productos de origen animal



Esta etiqueta contiene toda la información requerida, pero tiene una declaración que dice que en la producción de estas aves no se usaron tratamientos hormonales y/o antibióticos.

Este tipo de declaraciones no estan permitida

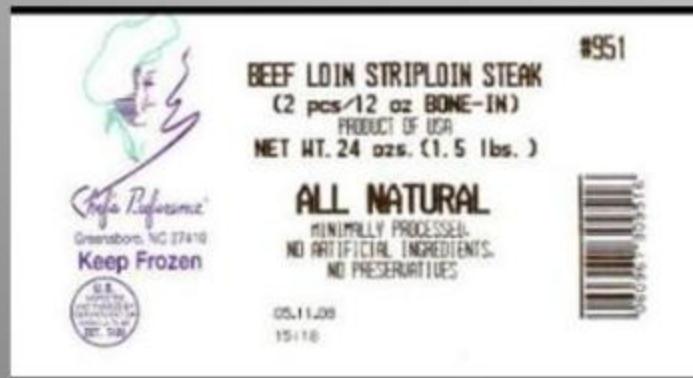
# Declaraciones en las etiquetas

- Si un productor desea incluir información específica sobre el proceso de crianza y/o producción de los animales debe consultar con las autoridades federales y/o estatales sobre las definiciones específicas de estas declaraciones, tales como en pastoreo, orgánico, natural, libre de antibióticos, etc.
  - Todas estas declaraciones tienen requisitos específicos que las autoridades deben verificar antes de autorizar el uso de alguna declaración específica
- El sitio web de la FSIS contiene la información y descripción de cada una de estas declaraciones y debe ser consultado para evitar hacer uso inadecuado e ilegal de estas declaraciones. El uso inadecuado e ilegal de estas puede conllevar multas financieras para el productor y/o distribuidor del producto

# Declaraciones en las etiquetas

## Natural

- Esta declaración indica que el producto fue preparado sin la adición de ningún colorante o ingrediente artificial y que ha sido solamente mínimamente procesado
- Mínimamente procesado indica que el producto conserva las características normales del producto y no se han alterado de ninguna forma
- Una etiqueta con esta declaración debe incluir una explicación del uso de la palabra tales como “no incluye ingredientes artificiales” o “mínimamente procesado”



# Declaraciones en las etiquetas

## Orgánico

- Esta declaración indica que el producto fue producido siguiendo todos los requisitos del Programa Nacional Orgánico
  - Visite el sitio web del Programa Nacional Orgánico (National Organic Plan-NOP) para informarse sobre todos los requisitos y condiciones para este programa y el uso de la palabra orgánico en sus productos



# Etiqueta que indique “Libre de Antibióticos”

Para usar una declaración que diga “Libre de Antibióticos” es importante que el productor y/o distribuidor tenga suficiente documentación para poder demostrar que los animales fueron criados sin el uso de ningún antibiótico sintético



# Etiqueta que indique “Libre de Hormonas”

## Libre de hormonas

- Este tipo de declaraciones se usan principalmente en la venta y distribución de productos de ganado bovino
- Sin embargo, en ningún país del mundo se usan hormonas para la producción de pollos y otras aves y por tanto no se permite el uso de declaraciones o etiquetas que digan que no se usaron hormonas en productos de pollo y otras aves



El uso de esta  
declaración en  
productos de pavo  
(turkey) es ilegal



# Otras declaraciones en etiquetas

## Alimentado con forraje

- Esto quiere decir que el animal ha tenido acceso a pastos, cereales, leguminosas y otros tipos de forrajes para su alimentación y no ha recibido ningún tipo de grano u otro tipo de alimento durante su vida

## En Pastoreo

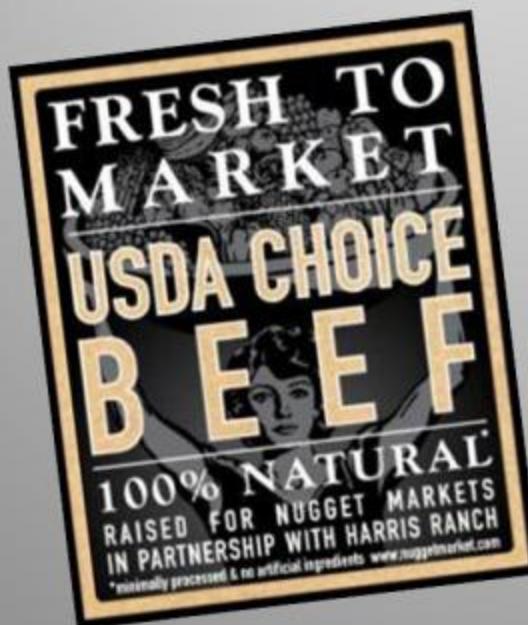
- Esto se usa principalmente en pollos y otras aves e indica que los animales han tenido acceso al aire libre durante su vida y se necesita tener documentación suficiente para probar que este es el caso



# Otras declaraciones en etiquetas

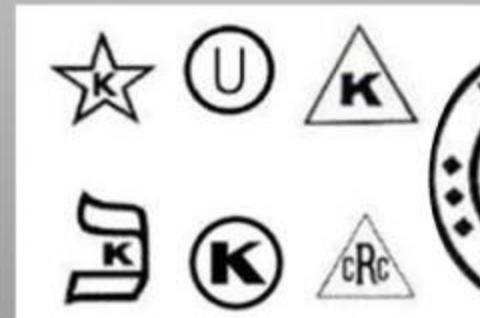
## Fresco

- Esto indica que el producto nunca se ha congelado, es decir que el producto nunca ha estado a una temperatura interna menor a 20°F (-6°C)



# Otras declaraciones en etiquetas

- Algunas religiones requieren que los animales se sacrificuen de acuerdo con ciertas condiciones
  - Por ejemplo los animales deben sacrificarse de acuerdo con los estándares Kosher para los judíos y según los estándares de Halal para los musulmanes



# Otras declaraciones en etiquetas

El FSIS no certifica que la carne o productos de origen animal se hayan preparado según los estándares de una u otra religión y solo recibe declaraciones firmadas de que un animal y sus productos se han sido sacrificado y/o procesado según los preceptos religiosos requeridos por una u otra religión

## Kosher

- En el caso de alimentos Kosher, el sacrificio del animal debe seguir varios preceptos de la religión judía y el sacrificio debe realizarse por una persona calificada para realizar este tipo de rituales

## Halal

- En el caso de alimentos Halal, el sacrificio del animal debe ser realizado por una persona calificada para realizar estos rituales según los preceptos islámicos



# Leyes en el estado de Arkansas referentes a los productos Kosher

- Vendedores en el estado de Arkansas que vendan productos Kosher y no-Kosher en sus establecimientos deben cumplir con los siguientes requisitos:
  1. Se debe indicar la disponibilidad de estos productos con letras de por lo menos 4 pulgadas de alto (10 cm)
  2. Se debe indicar que se tienen productos Kosher y no-Kosher a la venta
  3. Se debe identificar claramente que productos son Kosher y cuales no lo son

ARK CODE § 20-57-401



# Resumen

- Un mercado importante para productores es la venta directa al cliente
- Los productores que estén considerando ofrecer la venta directa de su producto a sus clientes tienen que verificar que cumplen con los requisitos federales, estatales y locales referentes a la venta de ese tipo de producto en particular
  - Es importante que los productores que tienen venta directa a clientes tengan un **seguro** que cubra casos de enfermedades causadas por exposición, compra o ingestión del producto o de cualquier otro tipo de problema que pudiera surgir de la venta directa a clientes
  - Es importante asegurarse que se tienen planes SSOP y HACCP y que se cubren todos los requisitos para el sacrificio y procesamiento de los animales y que las etiquetas y cualquier material impreso para la venta, distribución o promoción del producto cumpla con los requisitos locales, estatales y federales



# Resumen

- Los productores y vendedores deben cumplir los requisitos del Servicio de Inspección y Sanidad Alimentaria del Departamento de Agricultura (USDA-FSIS), excepto cuando se está operando bajo alguna de las excepciones que aplican para productores y vendedores de productos animales
  - En el caso de carne, la única excepción es para personas que procesan animales para terceras personas
  - En el caso de aves, hay varias excepciones pero las más comunes son: para uso personal, procesamiento de animales para terceras personas y límites de 1,000 o 20,000 aves procesadas en el mismo año
  - Un productor solamente puede operar bajo la protección de una sola excepción en el mismo año



# Resumen

- Todos los productos de origen animal que se venden y distribuyen en el país deben tener etiquetas que ofrezcan información sobre la identidad y dirección del productor y de los ingredientes usados en su producción
- Todas las etiquetas y materiales impresos que se usan en la venta, distribución y/o promoción de productos de origen animal deben ser revisadas y aprobadas por el FSIS antes de su uso
  - En el sitio web del FSIS se ofrecen ejemplos de etiquetas que se pueden usar
- Cualquier declaración adicional que se quiera incluir en la etiqueta, tales como prácticas de crianza y/o procesamiento de los animales deben ser aprobadas por el FSIS
  - En el caso de declaraciones referentes al sacrificio de animales según preceptos religiosos, el FSIS no evalúa que estos preceptos se hayan cumplido sino que acepta declaraciones firmadas que indican que el sacrificio y preparación de los animales cumple con los requisitos de cierta religión (tal como productos Kosher o Halal)

## Este módulo fue preparado por:

Universidad de Arkansas, Fayetteville

- Dan Donoghue
- Ixchel Reyes-Herrera



USDA-ARS-PPPSRU, Fayetteville

- Annie Donoghue



Esta presentación es parte de un programa educativo modular  
diseñado para proveer información relevante para granjeros y  
ganaderos principiantes para que inicien, mejoren y desarrollen  
sus operaciones agrícolas

USDA-NIFA-BFRDP 2010-03143



Este proyecto es el resultado de la colaboración de  
las siguientes instituciones:



USDA-NIFA-BFRDP 2010-03143



# ¿Necesita más información?

El Servicio Nacional de  
Información de la Agricultura  
Sustentable (ATTRA)  
Página de internet, publicaciones  
y enlaces en español

<https://attra.ncat.org/espanol/>