



**DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS GANADEROS
DIVISION INDUSTRIA ANIMAL**

CIRCULAR 9/2002

FECHA: 9 de diciembre de 2002

REFERENCIA: Revisión de planes HACCP a la luz de la nueva evidencia científica sobre *Escherichia coli* O157:H7.

De acuerdo con lo establecido por las resoluciones de la División Industria Animal (DIA), de fecha 19 de noviembre de 1997 y 1º de diciembre de 1998, los establecimientos habilitados para exportar hacia los Estados Unidos de América debieron implementar un plan de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP).

Estos planes deben ser revisados con una frecuencia preestablecida y cada vez que se determine que es necesario hacerlo. En cada una de estas revisiones se deben tomar en cuenta los nuevos conocimientos científicos y tecnológicos que van surgiendo.

El 7 de octubre de 2002, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos publicó en el "Federal Register", Vol. 67, N° 194 (Rules and Regulations), páginas 62325 a 62334, un documento conteniendo nueva información sobre contaminación de productos cárnicos por *Escherichia coli* O157:H7 y planteando exigencias adicionales para la revisión de los planes HACCP tomando en consideración esta información.

Este documento establece que los establecimientos habilitados para exportar productos frescos a los Estados Unidos deberán proceder de la misma manera que las plantas de ese país, en caso de que no lo hayan hecho anteriormente.

Los planes HACCP, revisados tomando en cuenta el peligro de contaminación con *Escherichia coli* O157:H7, deberán ser implementados antes del 1º marzo de 2003.

A partir de la fecha mencionada, el Servicio Oficial de Inspección Veterinaria de cada planta procederá a verificar que la empresa haya revisado sus planes HACCP tomando en cuenta el peligro de contaminación con *Escherichia coli* O157:H7.

**DR. HECTOR J. LAZANEO
DIRECTOR**