



SEPTIEMBRE 2017

Ejemplo de procesamiento comercial: Camarón (de criadero), crudo congelado (según las Garantías del productor o proveedor)

Ejemplo: Este es un modelo especial de capacitación que solo tiene fines ilustrativos. Los modelos de la Alianza Nacional de Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) para Mariscos y Pescados (SHA, por sus siglas en inglés) se basan en las pautas que se entregan en la *Orientación de peligros y controles de los productos pesqueros y piscícolas (Fish and Fishery Products Hazards and Control Guidance)* (4.ª edición, 2011) de la FDA y en información adicional disponible desde la edición de 2011. Fue creada por la Alianza de HACCP para Mariscos y Pescados (SHA) estrictamente como un ejemplo para capacitación. Este modelo no representa un requisito específico ni una recomendación de la FDA. Tenga presente que es posible que este modelo no se aplique a todas las situaciones.

Descripción

Empresa	ABC World Shrimp Company, En cualquier parte del mundo
Nombre comercial del producto:	Camarón de criadero (congelado), especies <i>Litopenaeus vannamei</i> o <i>Litopenaeus monodon</i>
Origen del producto piscícola	Los camarones de criadero (cultivados) se obtienen directamente por recolección de criadero. Los orígenes pueden ser de criaderos integrados (de propiedad de y operados por ABC World Shrimp Company) o bien, de criaderos no integrados (de propiedad de y operado por una empresa independiente). La recolección la realiza un productor (criadero individual) o un proveedor (representante o agente que recolecta camarones en uno o <u>más criaderos</u>) <u>para entrega directa a una operación de procesamiento.</u>
Descripción del producto alimentario	Camarón crudo, descabezado, con caparazón, congelado de forma rápida e individual (IQF, por sus siglas en inglés)
Método de recepción, almacenamiento y distribución	Recibido en hielo y almacenado en hielo antes de su procesamiento adicional
Tipo de envasado de productos terminados	Camarón congelado envasado en bolsas permeables al oxígeno almacenadas en cajas
Uso y consumidor previstos	Almacenamiento congelado antes de descongelarlo para su cocción y consumo por todo tipo de público

Descripción del proceso

Recepción de camarones crudos: Los lotes comerciales de camarones frescos, enteros y crudos (con cabeza, no congelados previamente) se obtienen directamente de distintos criaderos. Después de la recolección, los camarones se tratan con agentes sulfitantes (esto es, se sumergen en bisulfito sódico o metabisulfito sódico) para inhibir la formación de puntos negros (melanosis). Los camarones se mantienen en hielo y se entregan en contenedores refrigerados dentro de las 48 horas posteriores a la recolección. En la recepción, se pueden identificar los lotes recibidos de camarones y asignarles números de lote de acuerdo con el criadero de origen, la fecha de recolección y el plan de segregación para su procesamiento. El producto enfriado en hielo se mantiene temporalmente en refrigeración antes de su procesamiento adicional. El tiempo desde la recepción de la entrega hasta el almacenamiento temporal en hielo en refrigeración es inferior a 30 minutos. **NOTA: Todos los lotes de camarones recibidos deben estar acompañados por garantías firmadas y por escrito (cartas de garantía) que declaren el cumplimiento con las "Pautas para camarones de criadero" vigentes de ABC World Shrimp Company**

Recepción de materiales de envasado: Los materiales de envasado se entregan en vehículos limpios, bien mantenidos y cubiertos. Se revisan todos los materiales para verificar su integridad y especificaciones antes de asignar los códigos a los lotes para su uso futuro.

Materiales de envasado para almacenamiento en seco: Todos los materiales aceptados se mantienen en áreas de almacenamiento en seco independientes, de acuerdo con los códigos de lote asignados.

Descongelación, descabezado y clasificación: Los camarones enteros, enfriados en hielo, se colocan en una tolva con agua fría corriente para eliminar el hielo antes de descabezarlos de forma manual (sacarle la cabeza a los camarones para obtener colas con caparazón). Las colas de camarón resultantes se clasifican por tamaño de forma mecánica. El tiempo total entre el descabezado y la clasificación es inferior a 60 minutos por lote asignado y se usa hielo para controlar la temperatura del producto.

Almacenamiento refrigerado: Los camarones clasificados se colocan en cajas de plástico aisladas con hielo fresco y se trasladan al almacenamiento refrigerado. Según sea necesario, las cajas se rellenan diariamente con hielo. Los camarones pueden permanecer en almacenamiento refrigerado menos de 48 horas antes del procesamiento adicional.

Congelación: Los camarones refrigerados se trasladan en un transportador a un congelador en espiral, el cual es un proceso de congelación continua que, por lo general, no tarda más de 20 minutos.

Embalaje (Pesaje, envasado, sellado, etiquetado, colocación en caja):

Después de la congelación, el producto terminado se transporta a la estación de embalaje en donde el producto se pesa, se embala y se etiqueta en una línea de envasado automatizado. Un sistema computarizado pesa la cantidad correcta de producto en bolsas de plástico permeables al oxígeno.

El producto envasado en bolsas se coloca en cajas previamente etiquetadas (nombre del camarón y declaraciones de ingredientes que incluya sulfitos). Cada caja envasada primaria se identifica con el código de fecha de producción, el número de lote y la etiqueta de ingredientes correspondiente. Todos los envases primarios se colocan en una caja master según las necesidades del cliente. Cada caja master se marca con los códigos de fecha de producción y números de lote idénticos a los usados en los envases primarios. A medida que se empaca cada caja master, se paletiza inmediatamente de acuerdo con los criterios del cliente o de la empresa. Este es una etapa corta que generalmente tarda menos de 30 minutos.

Almacenamiento congelado: Todos los pálets de productos terminados se colocan inmediatamente en almacenamiento congelado. Todo el inventario de productos terminados se distribuye según los procedimientos de “primero en entrar, primero en salir”.

DEFINICIONES

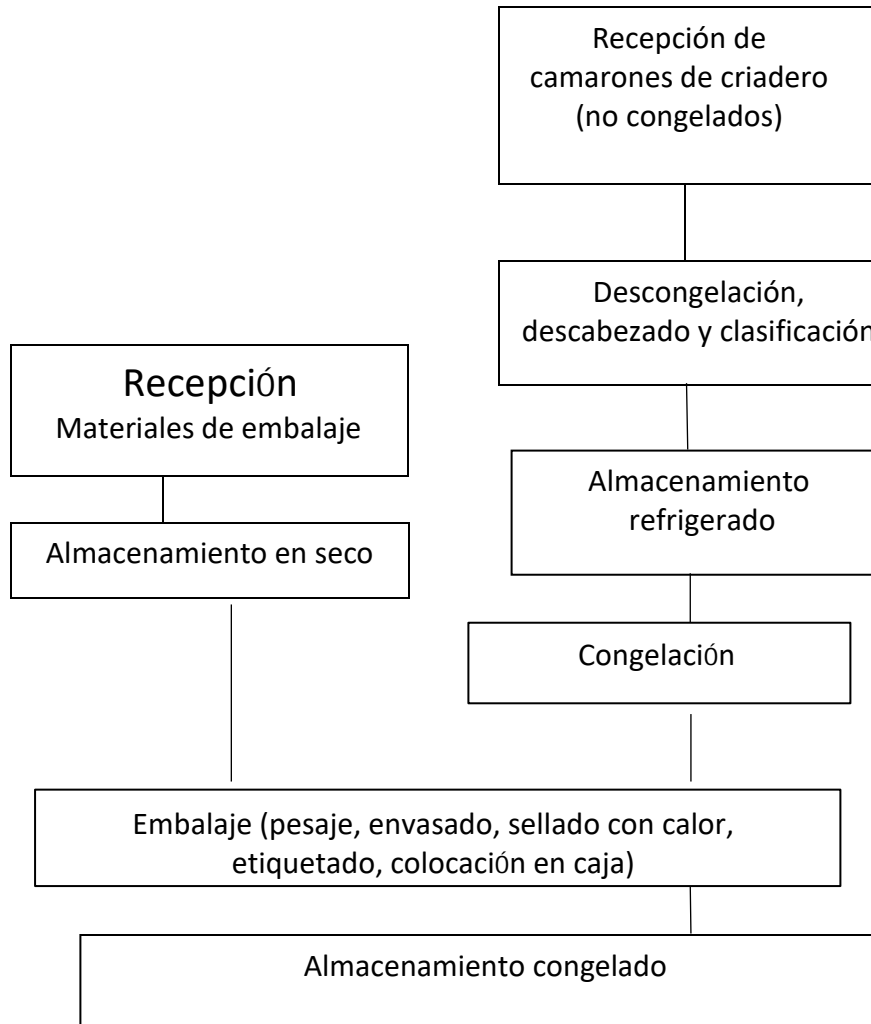
Estos términos se definen para aclarar el contenido y el propósito de todo modelo del plan HACCP.

Encontrará las **“Pautas para camarones de criadero” de ABC World Shrimp Company** en un apéndice del programa HACCP que describe los requisitos de garantías para prevenir peligros potenciales para la seguridad de los alimentos que involucran contaminantes ambientales químicos y uso ilícito de medicamentos y otros tratamientos químicos. [NOTA ESPECIAL: “Pautas para camarones de criadero” son solo un ejemplo para fines de capacitación. No representa ningún requisito o directriz específicos publicados u obligatorios de la Administración de Medicamentos y Alimentos de EE. UU. (FDA), pero sí proporciona información que respaldaría el cumplimiento con las normas vigentes de HACCP para mariscos y pescados] de la FDA.

Lote de criadero se define como la cantidad de camarones que hay “en una recolección o estanque en un solo criadero” (**productor**) o el representante o agente (**proveedor**) que recolecta camarones en uno o más criaderos. El **“lote de criadero”** designado además puede distinguirse de un **“lote”** como asignado por las operaciones de procesamiento para el registro interno del camarón a través de las etapas de procesamiento.

ABC World Shrimp Company

Diagrama de flujo de proceso - Camarón crudo congelado



Ejemplo de procesamiento comercial: *Camarón (de criadero), congelado*

Ejemplo: Solo para propósitos ilustrativos. Los modelos se basan en las pautas vigentes que se entregan en la *Orientación de peligros y controles de los productos pesqueros y piscícolas (Fish and Fishery Products Hazards and Control Guidance)* de la FDA. Tenga presente que este modelo no se aplica a todas las situaciones.

Descripción	Empresa: ABC World Shrimp Company																						
	Dónde se compra el producto			Cómo se recibe el producto				Cómo se almacena el producto				Cómo se envía el producto				Cómo está envasado el producto		Cómo se consumirá el producto			Consumidor previsto		
	De pescador	De piscifactoría	De procesador	Refrigerado	En hielo	Congelado	No perecible	Refrigerado	En hielo	Congelado	No perecible	Refrigerado	En hielo	Congelado	No perecible	Envasado con aire	ROP*	Crudo para cocinar	Crudo, RTE	Cocido RTE	Todo tipo de público	Población en riesgo	
Nombre común: <i>Camarón (de criadero)</i> Nombre comercial: <i>Camarón</i> Nombre científico: <i>Litopenaeus spp.</i>		√			√								√	√				√				√	

Peligros potenciales para la seguridad de los alimentos: Todos los peligros potenciales para la seguridad de los alimentos se basan en la descripción del producto y en el diagrama de flujo del procesamiento asociado a este producto y se identifican con las Tablas 3-3 (peligros relacionados con las especies) y 3-4 (peligros relacionados con procesos) en la *Guía de peligros y controles* (edición de 2011). Los procesadores deberían tener presente que se publica una guía adicional en los sitios web de HACCP para mariscos y pescados de la FDA; además, los peligros que no abarca esta guía pueden ser relevantes para ciertos productos bajo determinadas circunstancias.

Las recomendaciones de la FDA indican 6 peligros potenciales que están relacionados con las especies o los procesos. El análisis de peligros abarcó todos los peligros pertinentes a las operaciones actuales de procesamiento.

1. Medicamentos para la acuicultura (residuos de aplicación ilícita o inadecuada): (relacionados con las especies, Capítulo 11)
2. Sustancias químicas del medio ambiente (contaminantes): (relacionadas con las especies, Capítulo 9)
3. Los aditivos alimentarios (uso de sulfitos para controlar la melanosis): (relacionados con los procesos, Capítulo 19)
4. Alérgenos alimentarios (naturales, sin ingredientes adicionales): (relacionados con los procesos, Capítulo 19)
5. Inclusión de metales (si se usa en el envasado): (relacionados con los procesos, Capítulo 20)

NO SE INCLUYEN los peligros indicados por la FDA:

6. No se incluyó el desarrollo de bacterias patógenas (relacionadas con los procesos, Capítulo 12) porque no se sabe que exista intención de consumir camarones crudos. La cocción es una etapa de eliminación y el producto se debe cocinar antes de su consumo.

Los **PROCEDIMIENTOS DE CONTROL SANITARIO (SCP)** se monitorean en todas las etapas de procesamiento y en los registros diarios de SCP que acompañan los registros de HACCP.

Hoja de trabajo de análisis de peligros

Nombre de la empresa: <i>ABC World Shrimp Company</i>	Descripción del producto terminado: <i>Camarón crudo de criadero</i>
Dirección de la empresa: <i>En cualquier parte, EE. UU.</i>	Método de almacenamiento y distribución: <i>Congelado</i>
Firma y fecha: < >	Uso y consumidor previstos: <i>Producto para ser cocinado y consumido por todo tipo de público</i>

(1) Etapa de procesamiento	(2) Indique todos los peligros potenciales para la seguridad de los alimentos que podrían estar relacionados con este producto y proceso.	(3) ¿El peligro potencial para la seguridad de los alimentos (introducido, aumentado o eliminado), es significativo en esta etapa? (Sí o No)	(4) Justifique la decisión que tome en la columna 3	(5) ¿Qué medidas de control se pueden aplicar para prevenir este peligro significativo?	(6) ¿Esta etapa es un punto crítico de control ? (Sí o No)
Recepción de materiales de envasado	Medicamentos para la acuicultura	No	Sin exposición previa a medicamentos para la acuicultura		
	Sustancias químicas del medio ambiente	No	Sin exposición previa a sustancias químicas del medio ambiente		
	Aditivos alimentarios	No	Sin exposición previa a aditivos alimentarios		
	Alérgenos alimentarios	No	Los materiales para envasado no introducen alérgenos		
	Inclusión de metal*	No	No hay probabilidad razonable de que se presente en materiales de envasado		
Almacenamiento en seco	Medicamentos para la acuicultura	No	Sin exposición previa a medicamentos para la acuicultura		
	Sustancias químicas del medio ambiente	No	Sin exposición previa a sustancias químicas del medio ambiente		
	Aditivos alimentarios	No	Sin exposición previa a aditivos alimentarios		
	Alérgenos alimentarios	No	El almacenamiento en seco no introduce alérgenos		
	Inclusión de metal*	No	No hay probabilidad razonable de que ocurra durante el almacenamiento en seco		
Recepción de camarón crudo de criadero	Medicamentos para la acuicultura	Sí	Puede haber un nivel ilícito o inadecuado de residuos de medicamentos en los camarones de criadero	Todos los envíos deben ir acompañados de una Garantía del productor o proveedor firmada y por escrito	Sí

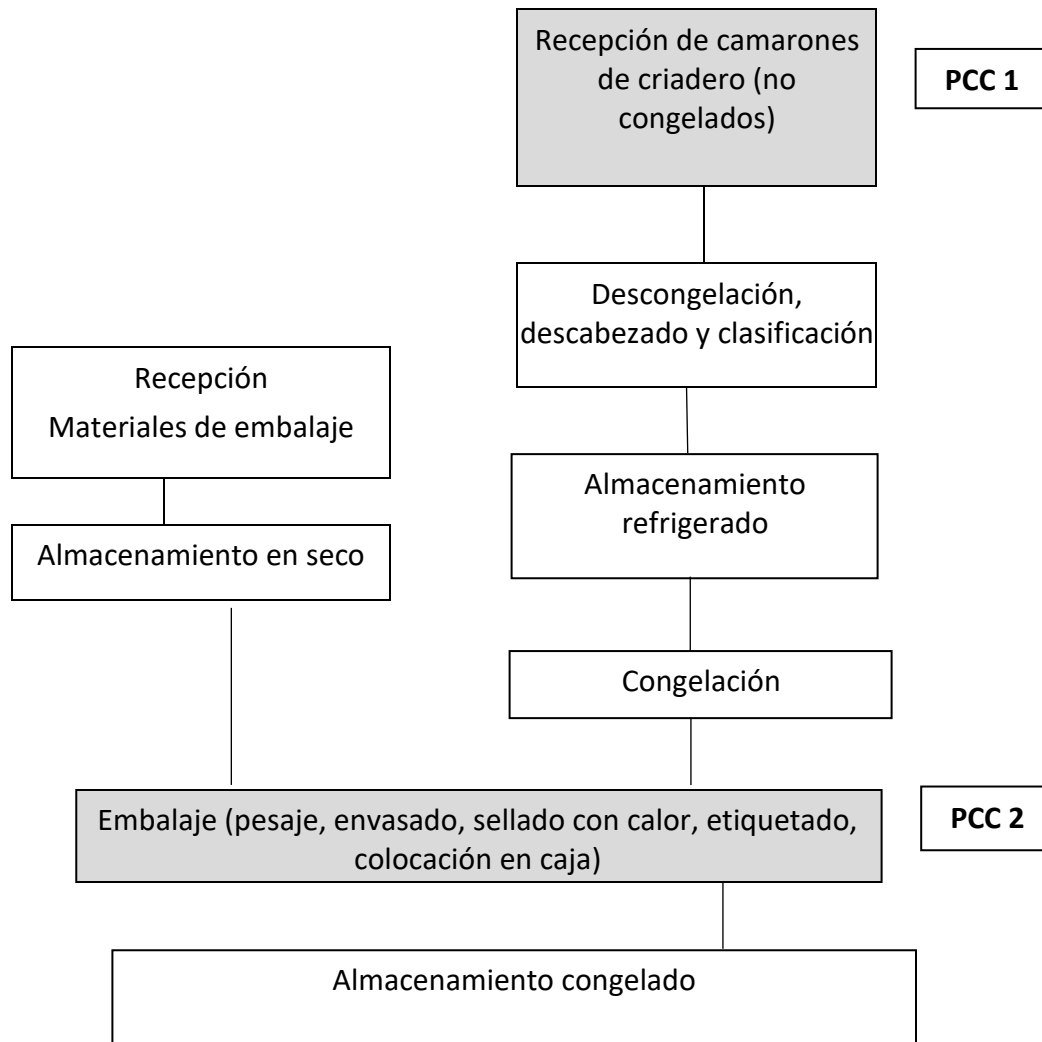
(1) Etapa de procesamiento	(2) Indique todos los peligros potenciales para la seguridad de los alimentos que podrían estar relacionados con este producto y proceso.	(3) ¿El peligro potencial para la seguridad de los alimentos (introducido, aumentado o eliminado), es significativo en esta etapa? (Sí o No)	(4) Justifique la decisión que tome en la columna 3	(5) ¿Qué medidas de control se pueden aplicar para prevenir este peligro significativo?	(6) ¿Esta etapa es un punto crítico de control? (Sí o No)
	Sustancias químicas del medio ambiente	Sí	Pueden presentarse contaminantes químicos en el entorno del criadero.	Todos los envíos deben ir acompañados de una Garantía del productor o proveedor firmada y por escrito	Sí
	Aditivos alimentarios: sulfitos	Sí	Los sulfitos se usan en los camarones crudos de criadero y pueden presentarse en los camarones en la etapa de recepción	La etiqueta de producto que se aplica en la etapa de Embalaje identificará los "sulfitos"	No
	Alérgenos alimentarios	Sí	El camarón es un alérgeno alimentario potencial; el peligro se introduce en la recepción	La etiqueta de producto que se aplica en la etapa de Embalaje identificará al "camarón"	No
	Inclusión de metal*	No	No hay probabilidad de que ocurra en esta etapa		
Almacenamiento refrigerado	Medicamentos para la acuicultura	No	No se introduce, mejorado o controlado en esta etapa		
	Sustancias químicas del medio ambiente	No	No se introduce, mejorado o controlado en esta etapa		
	Aditivos alimentarios	No	Aditivos alimentarios adicionales, como sulfitos, no se introducen ni mejoran en esta etapa		
	Alérgenos alimentarios	Sí	El camarón es un alérgeno alimentario potencial; el peligro se introduce en la recepción	La etiqueta de producto que se aplica en la etapa de Embalaje identificará al "camarón"	No
	Inclusión de metal*	No	No hay probabilidad razonable de que se introduzcan fragmentos de metal en esta etapa		
Deshielo, descabezado y clasificación por tamaño	Medicamentos para la acuicultura	No	No se introduce, mejorado o controlado en esta etapa		
	Sustancias químicas del medio ambiente	No	No se introduce, mejorado o controlado en esta etapa		
	Aditivos alimentarios	No	Aditivos alimentarios adicionales, como sulfitos, no se introducen ni mejoran en esta etapa		
	Alérgenos alimentarios	Sí	El camarón es un alérgeno alimentario potencial; el peligro se introduce en la recepción	La etiqueta de producto que se aplica en la etapa de Embalaje identificará al "camarón"	No
	Inclusión de metal*	No	No hay probabilidad razonable de que se introduzcan fragmentos de metal en esta etapa		
Congelación	Medicamentos para la acuicultura	No	No se introduce, mejorado o controlado en esta etapa		

(1) Etapa de procesamiento	(2) Indique todos los peligros potenciales para la seguridad de los alimentos que podrían estar relacionados con este producto y proceso.	(3) ¿El peligro potencial para la seguridad de los alimentos (introducido, aumentado o eliminado), es significativo en esta etapa? (Sí o No)	(4) Justifique la decisión que tome en la columna 3	(5) ¿Qué medidas de control se pueden aplicar para prevenir este peligro significativo?	(6) ¿Esta etapa es un punto crítico de control? (Sí o No)
	Sustancias químicas del medio ambiente	No	No se introduce, mejorado o controlado en esta etapa		
	Aditivos alimentarios	No	Aditivos alimentarios adicionales, como sulfitos, no se introducen en esta etapa		
	Alérgenos alimentarios	Sí	El camarón es un alérgeno alimentario potencial; el peligro se introduce en la recepción	La etiqueta de producto que se aplica en la etapa de Embalaje identificará al "camarón"	No
	Inclusión de metal*	No	No hay probabilidad razonable de que se introduzcan fragmentos de metal en esta etapa		
Etapa de Embalaje Pesaje, envasado, sellado, etiquetado, colocación en caja	Medicamentos para la acuicultura	No	No se introduce, mejorado o controlado en esta etapa		
	Sustancias químicas del medio ambiente	No	No se introduce, mejorado o controlado en esta etapa		
	Aditivos alimentarios	Sí	Los camarones contienen sulfito, que se introduce en la recepción	La etiqueta del producto terminado debe declarar que contiene "sulfitos" en la etiqueta del envasado de la unidad	Sí
	Alérgenos alimentarios	Sí	El camarón es un alérgeno alimentario potencial que se introduce en la etapa de Recepción	La etiqueta del producto terminado contendrá la palabra "camarón" en la etiqueta del paquete de la unidad	Sí
	Inclusión de metal*	No	No hay probabilidad razonable de que se introduzcan fragmentos de metal en esta etapa		
Almacenamiento congelado	Medicamentos para la acuicultura	No	No se introduce, mejorado o controlado en esta etapa		
	Sustancias químicas del medio ambiente	No	No se introduce, mejorado o controlado en esta etapa		
	Aditivos alimentarios: sulfitos	No	Controlado en la etapa de Embalaje		
	Alérgenos alimentarios	No	Controlado en la etapa de Embalaje		
	Inclusión de metal*	No	No hay probabilidad razonable de que se introduzcan fragmentos de metal en esta etapa		

* La inclusión de metales se consideró en el análisis de peligros de acuerdo con las recomendaciones de la *Orientación de peligros y controles de los productos pesqueros y piscícolas (Fish and Fishery Products Hazards and Control Guidance)* de la FDA (4.ta edición, 2011), pero las operaciones en ABC World Shrimp Company no incluyen ninguna etapa en la que se puedan introducir fragmentos de metal. Por lo tanto, la inclusión de metales no se consideró como un peligro significativo para la seguridad de los alimentos que exigiera un PCC.

ABC World Shrimp Company

Diagrama de flujo de proceso - Camarón crudo congelado



Plan HACCP

Nombre de la empresa: <i>ABC World Shrimp Company</i>	Producto: <i>Camarón crudo de criadero</i>
Dirección: <i>En cualquier parte, en cualquier país</i>	Método de almacenamiento y distribución: <i>Congelado</i>
Firma: <firma obligatoria>	Uso previsto: <i>Para su cocción y consumo por todo tipo de público</i>
En letra de imprenta (firma en letra de imprenta para mayor claridad)	Fecha: <fecha de validación y firma>

PUNTO CRÍTICO DE CONTROL 1a: Medicamentos para la acuicultura		
Punto crítico de control (PCC)	RECEPCIÓN	
Peligro significativo	Residuos de medicamentos para la acuicultura en los camarones de criadero debido al uso de medicamentos no aprobados o al uso incorrecto de medicamentos aprobados	
Límites críticos	Garantía del productor o proveedor individual firmada y por escrito que acompañe cada "lote de criadero," de camarones de criadero recibido de los criaderos identificados individualmente	
Monitoreo	Qué	Presencia de documentos de Garantía de un productor individual o un proveedor
	Cómo	Inspección visual del criadero y de la identificación de lote de criadero, y presencia de la Garantía respectiva
	Cuándo	Todos los lotes de criadero en cada entrega en la etapa de recepción
	Quién	Coordinador designado para Recepción
Medida correctiva	<p>Si no hay una Garantía o no se puede identificar el criadero correspondiente para los lotes individuales de criadero recibidos en el momento de la entrega; entonces, rechace los lotes de criadero en cuestión.</p> <p>O bien, para calificar la aceptación de cualquier lote de criadero en cuestión, se puede mantener dicho lote en almacenamiento refrigerado independiente durante 24 horas para darle el tiempo de proporcionar la garantía exigida o la identidad del criadero, y se puede tomar una muestra y analizar los lotes de criadero en cuestión para detectar posibles residuos de medicamentos.</p> <p>Y, para recuperar el control, informe al productor y proveedor involucrados de que deben cumplir con las "Pautas para camarones de criadero"¹ de <i>ABC World Shrimp Company</i> antes de poder aceptar lotes futuros. Los productores y proveedores nuevos que no han sido identificados previamente deben proporcionar información para cumplir con las "Pautas para camarones de criadero" vigentes de <i>ABC World Shrimp Company</i> antes de recibir los lotes de criadero entregados. Vuelva a capacitar al personal involucrado.</p>	
Verificaciones	Revisar todos los registros de verificación, recepción, monitoreo y medidas correctivas dentro de una semana desde el registro inicial Y se debe validar la identidad de todos los productores y proveedores y su conocimiento de las "Pautas para camarones de criadero" de <i>ABC World Shrimp Company</i> , antes de la recepción del producto; Además , las Garantías de productor o proveedor siempre están sujetas a verificación periódica a través de visitas al criadero, revisiones de uso de medicamentos y pruebas analíticas de los camarones en cuestión que personal capacitado de <i>ABC World Shrimp Company</i> , terceras partes reconocidas como auditores o certificadores o autoridades responsables pueden realizar. Cualquier prueba analítica debe incluir la validación de la metodología.	
Registros	Copia de las garantías de productor y proveedor firmadas por lote de criadero recibido; y registros de Recepción que documenten la aceptación y el rechazo de camarones y cualquier medida correctiva adicional que contemple consejos e instrucciones dados a los productores y proveedores. Además , registros de capacitación del coordinador de Recepción y una edición actual de las "Pautas para camarones de criadero" de <i>ABC World Shrimp Company</i> .	

¹ "Pautas para camarones de criadero" de *ABC World Shrimp Company* (Página 17)

Plan HACCP

Nombre de la empresa: <i>ABC World Shrimp Company</i>	Producto: <i>Camarón crudo de criadero</i>
Dirección: <i>En cualquier parte, en cualquier país</i>	Método de almacenamiento y distribución: <i>Congelado</i>
Firma: <firma obligatoria>	Uso previsto: <i>Para su cocción y consumo por todo tipo de público</i>
En letra de imprenta (firma en letra de imprenta para mayor claridad)	Fecha: <fecha de validación y firma>

PUNTO CRÍTICO DE CONTROL 1b: Sustancias químicas del medio ambiente									
Punto crítico de control (PCC)	RECEPCIÓN								
Peligro significativo	Exposición potencial a contaminación por sustancias químicas del medio ambiente o pesticidas; además de toxinas naturales de brotes de algas potencialmente dañinas o posibles residuos del uso previo de antibióticos inadecuados en sistemas de estanques								
Límites críticos	Garantía del productor o proveedor individual firmada y por escrito que acompañe cada "lote de criadero," de camarones de criadero recibido de los criaderos identificados individualmente								
Monitoreo	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 10%;">Qué</td> <td>Confirme la identidad del criadero para cada lote de camarón proveniente de criadero recibido junto con la Garantía firmada y por escrito</td> </tr> <tr> <td>Cómo</td> <td>Inspección visual del criadero y de la identificación de lote de criadero, y presencia de la Garantía respectiva</td> </tr> <tr> <td>Cuándo</td> <td>Todos los lotes de criadero en cada entrega en la etapa de recepción</td> </tr> <tr> <td>Quién</td> <td>Coordinador designado para Recepción</td> </tr> </table>	Qué	Confirme la identidad del criadero para cada lote de camarón proveniente de criadero recibido junto con la Garantía firmada y por escrito	Cómo	Inspección visual del criadero y de la identificación de lote de criadero, y presencia de la Garantía respectiva	Cuándo	Todos los lotes de criadero en cada entrega en la etapa de recepción	Quién	Coordinador designado para Recepción
Qué	Confirme la identidad del criadero para cada lote de camarón proveniente de criadero recibido junto con la Garantía firmada y por escrito								
Cómo	Inspección visual del criadero y de la identificación de lote de criadero, y presencia de la Garantía respectiva								
Cuándo	Todos los lotes de criadero en cada entrega en la etapa de recepción								
Quién	Coordinador designado para Recepción								
Medida correctiva	<p>Si no hay una Garantía o no se puede identificar el criadero correspondiente para los lotes individuales de criadero recibidos en el momento de la entrega; entonces, rechace los lotes de criadero en cuestión.</p> <p>O bien, para calificar la aceptación de cualquier lote de criadero en cuestión, se puede mantener dicho lote en almacenamiento refrigerado independiente durante 24 horas para darle el tiempo de proporcionar la garantía exigida o la identidad del criadero, y se puede tomar una muestra y analizar los lotes de criadero en cuestión para detectar posibles residuos de medicamentos.</p> <p>Para recuperar el control, informe al productor y proveedor involucrados de que deben cumplir con las "Pautas¹ para camarones de criadero" de <i>ABC World Shrimp Company</i> antes de poder aceptar lotes futuros. Los productores y proveedores nuevos que no han sido identificados previamente deben proporcionar información para cumplir con las "Pautas para camarones de criadero" vigentes de <i>ABC World Shrimp Company</i> antes de recibir los lotes de criadero entregados. Vuelva a capacitar al personal involucrado.</p>								
Verificaciones	<p>Revisar todos los registros de verificación, recepción, monitoreo y medidas correctivas dentro de una semana desde el registro inicial Y se debe validar la identidad de todos los productores y proveedores y su conocimiento de las "Pautas para camarones de criadero" de <i>ABC World Shrimp Company</i>, antes de la recepción del producto;</p> <p>Además, las garantías de productor o proveedor siempre están sujetas a verificación periódica a través de visitas al criadero, revisiones de uso de medicamentos y pruebas analíticas de los camarones en cuestión que personal capacitado de <i>ABC World Shrimp Company</i>, terceras partes reconocidas como auditores o certificadores o autoridades responsables pueden realizar. Cualquier prueba analítica debe incluir la validación de la metodología.</p>								
Registros	Copia de las garantías de productor y proveedor firmadas por lote de criadero recibido; y registros de Recepción que documenten la aceptación y el rechazo de camarones y cualquier medida correctiva adicional que contemple consejos e instrucciones dados a los productores y proveedores. Además , registros de capacitación del coordinador de Recepción y una edición actual de las Pautas para camarones de criadero de <i>ABC World Shrimp Company</i> .								

¹ "Pautas para camarones de criadero" de *ABC World Shrimp Company* (Página 17)

Plan HACCP

Nombre de la empresa: <i>ABC World Shrimp Company</i>	Producto: <i>Camarón crudo de criadero</i>
Dirección: <i>En cualquier parte, en cualquier país</i>	Método de almacenamiento y distribución: <i>Congelado</i>
Firma: <firma obligatoria>	Uso previsto: <i>Para su cocción y consumo por todo tipo de público</i>
En letra de imprenta (firma en letra de imprenta para mayor claridad)	Fecha: <fecha de validación y firma>

PUNTO CRÍTICO DE CONTROL 2a: Aditivos alimentarios (sulfitos)									
Punto crítico de control (PCC)	EMBALAJE								
Peligro significativo	Aditivos alimentarios: sulfitos								
Límites críticos	Todas las unidades envasadas del producto terminado incluirán “sulfitos” en la lista de ingredientes								
Monitoreo	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">Qué</td> <td>Etiquetas de producto terminado</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">Cómo</td> <td>Inspección visual de las etiquetas del producto terminado y declaración de ingredientes</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">Cuándo</td> <td>Cantidad representativa de unidades envasadas y etiquetadas por lote</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">Quién</td> <td>Coordinador designado para Envasado</td> </tr> </table>	Qué	Etiquetas de producto terminado	Cómo	Inspección visual de las etiquetas del producto terminado y declaración de ingredientes	Cuándo	Cantidad representativa de unidades envasadas y etiquetadas por lote	Quién	Coordinador designado para Envasado
Qué	Etiquetas de producto terminado								
Cómo	Inspección visual de las etiquetas del producto terminado y declaración de ingredientes								
Cuándo	Cantidad representativa de unidades envasadas y etiquetadas por lote								
Quién	Coordinador designado para Envasado								
Medida correctiva	<p>Si las unidades envasadas no tienen etiquetas o etiquetas que indiquen “camarón” en la declaración de ingredientes; entonces identifique, separe y vuelva a etiquetar los envases mal etiquetados.</p> <p>Determine la causa del problema y retire y destruya la provisión de etiquetas incorrectas y revise las especificaciones de la etiqueta con el proveedor de las etiquetas para corregirlo.</p> <p>Vuelva a capacitar al personal involucrado.</p>								
Verificaciones	Revisión semanal de los registros de embalaje y de medidas correctivas; revisión anual de las especificaciones de la etiqueta; O BIEN, cuando se cambien o reemplacen las etiquetas.								
Registros	Registros de informes de embalaje y de medidas correctivas; copias de las etiquetas y de las especificaciones de la etiqueta correctas; registros de capacitación del coordinador de Embalaje.								

Plan HACCP

Nombre de la empresa: <i>ABC World Shrimp Company</i>	Producto: <i>Camarón crudo de criadero</i>
Dirección: <i>En cualquier parte, en cualquier país</i>	Método de almacenamiento y distribución: <i>Congelado</i>
Firma: <firma obligatoria>	Uso previsto: <i>Para su cocción y consumo por todo tipo de público</i>
En letra de imprenta (firma en letra de imprenta para mayor claridad)	Fecha: <fecha de validación y firma>

PUNTO CRÍTICO DE CONTROL 2b: Alérgeno del camarón		
Punto crítico de control (PCC)	EMBALAJE	
Peligro significativo	Alérgeno alimentario: camarón	
Límites críticos	Todas las unidades envasadas del producto terminado incluirán "camarón" en la lista de ingredientes	
Monitoreo	Qué	Etiquetas de producto terminado
	Cómo	Inspección visual de etiquetas del producto terminado y declaraciones de ingredientes
	Cuándo	Cantidad representativa de unidades envasadas y etiquetadas por lote
	Quién	Coordinador designado para Envasado
Medida correctiva	<p>Si las unidades envasadas no tienen etiquetas o etiquetas que indiquen "camarón" en la declaración de ingredientes; entonces, identifique, separe y vuelva a etiquetar los envases mal etiquetados.</p> <p>Determine la causa del problema y retire y destruya la provisión de etiquetas incorrectas y revise las especificaciones de la etiqueta con el proveedor de las etiquetas para corregirlo.</p> <p>Vuelva a capacitar al personal involucrado.</p>	
Verificaciones	Revisión semanal de los registros de embalaje y de medidas correctivas; revisión anual de las especificaciones de la etiqueta; O BIEN, cuando se cambien o reemplacen las etiquetas.	
Registros	Registros de informes de embalaje y de medidas correctivas; copias de las etiquetas y de las especificaciones de la etiqueta correctas; registros de capacitación del coordinador de Embalaje.	

Formulario del plan HACCP (*formato horizontal*)

Nombre de la empresa <i>ABC World Shrimp Company</i>	Descripción del producto <i>Camarón crudo de criadero</i>
Ubicación de la empresa <i>En cualquier parte, EE. UU.</i>	Método de almacenamiento y distribución <i>Congelado</i>
	Uso y consumidor previstos <i>Para su cocción y consumo por todo tipo de público</i>

Punto crítico de control (PCC)	Peligros significativos	Límites críticos para cada medida de control	Monitoreo				Medida correctiva	Verificación	Registros
			Qué	Cómo	Cuándo	Quién			
PCC 1a Medicamentos para la acuicultura Recepción	Residuos de medicamentos para la acuicultura en los camarones de criadero debido al uso de medicamentos no aprobados o al uso incorrecto de medicamentos aprobados	Garantía del productor o proveedor individual firmada y por escrito que acompañe cada "lote de criadero" de camarones de criadero recibido de criaderos identificados individualmente	Presencia de documentos de Garantía de un productor individual o un proveedor	Inspección visual del criadero y de la identificación de lote de criadero, y presencia de la Garantía respectiva	Todos los lotes de criadero en cada entrega en la etapa de recepción	Coordinador designado para Recepción	<p>Si no hay una Garantía o no se puede identificar el criadero correspondiente para los lotes individuales de criadero recibidos en el momento de la entrega; entonces, rechace los lotes de criadero en cuestión.</p> <p>O bien, para calificar la aceptación de cualquier lote de criadero en cuestión, se puede mantener dicho lote en almacenamiento refrigerado independiente durante 24 horas para darle el tiempo de proporcionar la garantía exigida o la identidad del criadero, y se puede tomar una muestra y analizar el lote de criadero en cuestión para detectar posibles residuos de medicamentos.</p> <p>Y, para recuperar el control, informe al productor y proveedor involucrados de que deben cumplir con</p>	<p>Revise todos los registros de recepción dentro de una semana desde el monitoreo inicial;</p> <p>Y a todos los productores y proveedores se les debe validar la identidad y el conocimiento de las Pautas¹ para camarones de criadero de ABC World Shrimp Company 1 antes de la recepción del producto.</p> <p>Además, las Garantías de productor o proveedor siempre están sujetas a verificación a través de visitas al criadero, revisiones de uso de medicamentos y pruebas analíticas de los camarones en cuestión que personal capacitado de ABC World Shrimp Company, terceras partes reconocidas como auditores o certificadores o autoridades responsables pueden realizar cualquier prueba</p>	<p>Copia de Garantías de productor o proveedor firmadas por cada lote de criadero recibido;</p> <p>y registros de Recepción que documenten la aceptación y el rechazo de camarones y cualquier medida correctiva adicional que contemple consejos e instrucciones dados a los productores y proveedores.</p> <p>Además, registros de capacitación del coordinador de Recepción y una edición actual de las Pautas para camarones de criadero de ABC World Shrimp Company.</p>

Punto crítico de control (PCC)	Peligros significativos	Límites críticos para cada medida de control	Monitoreo				Medida correctiva	Verificación	Registros
			Qué	Cómo	Cuándo	Quién			
							<p>las "Pautas para camarones de criadero"1 de ABC World Shrimp Company antes de poder aceptar lotes futuros. Productores y proveedores nuevos que no han sido identificados previamente deben proporcionar información para cumplir con las pautas 1 vigentes de ABC World Shrimp Company antes de recibir los lotes de criadero entregados.</p> <p>Vuelva a capacitar al personal involucrado.</p>	analítica debe incluir la validación de la metodología.	
<p>PCC1b Sustancias químicas del medio ambiente</p> <p>Recepción</p>	<p>Exposición potencial a contaminación por sustancias químicas del medio ambiente o pesticidas</p> <p>además de toxinas naturales de brotes de algas potencialmente dañinos o posibles residuos del uso previo de antibióticos inadecuados en sistemas de estanques</p>	<p>Garantía del productor o proveedor individual firmada y por escrito que acompañe cada "lote de criadero" de camarones de criadero recibido de criaderos identificados individualmente</p>	<p>Confirme la identidad del criadero para cada lote de camarón proveniente de criadero recibido junto con la Garantía firmada y por escrito</p>	<p>Inspección visual del criadero y de la identificación de lote de criadero, y presencia de la Garantía respectiva</p>	<p>Todos los lotes de criadero en cada entrega en la etapa de recepción</p>	<p>Coordinador designado para Recepción</p>	<p>Si no hay una Garantía o no se puede identificar el criadero correspondiente para los lotes individuales de criadero recibidos en el momento de la entrega; entonces, rechace los lotes de criadero en cuestión.</p> <p>O bien, para calificar la aceptación de cualquier lote de criadero en cuestión, se puede mantener dicho lote en almacenamiento refrigerado independiente durante 24 horas para darle el tiempo de proporcionar la Garantía exigida o la identidad del criadero, y se puede tomar una muestra y analizar el lote de criadero en cuestión para detectar posibles residuos de medicamentos.</p>	<p>Revisar todos los registros de recepción dentro de una semana desde el monitoreo inicial; y se debe validar la identidad de todos los productores y proveedores y su conocimiento de las "Pautas para camarones de criadero" de ABC World Shrimp Company, antes de la recepción del producto; además, las Garantías de productor o proveedor siempre están sujetas a verificación periódica a través de visitas al criadero, revisiones de uso de medicamentos y pruebas analíticas de los camarones en cuestión que personal capacitado de ABC World Shrimp Company, terceras partes reconocidas como auditores o certificadores o autoridades responsables pueden realizar.</p>	<p>Copia de las Garantías de productor y proveedor firmadas por lote de criadero recibido; y registros de Recepción que documenten la aceptación y el rechazo de camarones y cualquier medida correctiva adicional que contemple consejos e instrucciones dados a los productores y proveedores. Además, registros de capacitación del coordinador de Recepción y una edición actual de Pautas para camarones de criadero de ABC World Shrimp Company para camarones de criadero.</p>

Punto crítico de control (PCC)	Peligros significativos	Límites críticos para cada medida de control	Monitoreo				Medida correctiva	Verificación	Registros
			Qué	Cómo	Cuándo	Quién			
							<p>Para recuperar el control, informe al productor y proveedor involucrados de que deben cumplir con las pautas establecidas por ABC World Shrimp Company antes de poder aceptar lotes futuros.</p> <p>Los productores y proveedores nuevos que no han sido identificados previamente deben proporcionar información para cumplir con las pautas vigentes de ABC World Shrimp Company antes de recibir los lotes de criadero entregados. Vuelva a capacitar al personal involucrado.</p>	Cualquier prueba analítica debe incluir la validación de la metodología.	
<p>PCC 2a Aditivos alimentarios (sulfitos)</p> <p>Embalaje</p>	Aditivos alimentarios: sulfitos	Todas las unidades envasadas del producto terminado incluirán "camarón" en la lista de ingredientes	Etiquetas de producto terminado	Inspección visual de las etiquetas del producto terminado y declaración de ingredientes	Cantidad representativa de unidades envasadas y etiquetadas por lote	Coordinador designado para Envasado	<p>Si las unidades envasadas no tienen etiquetas o etiquetas que indiquen "sulfitos" en la declaración de ingredientes; entonces, identifique, separe y vuelva a etiquetar los envases mal etiquetados. Determine la causa del problema y retire y destruya la provisión de etiquetas incorrectas y revise las especificaciones de la etiqueta con el proveedor de las etiquetas para corregirlo.</p>	Revisión semanal de los registros de embalaje y de medidas correctivas; revisión anual de las especificaciones de la etiqueta; O BIEN, cuando se cambien o reemplacen las etiquetas	Registros de informes de embalaje y de medidas correctivas; además de una copia de las etiquetas y de las especificaciones de etiqueta correctas; además , registros de capacitación del coordinador de Embalaje.

Punto crítico de control (PCC)	Peligros significativos	Límites críticos para cada medida de control	Monitoreo				Medida correctiva	Verificación	Registros
			Qué	Cómo	Cuándo	Quién			
							Vuelva a capacitar al personal involucrado.		
PCC 2b Alérgeno alimentario (camarón) Embalaje	Alérgeno alimentario - Camarón	Todas las unidades envasadas del producto terminado incluirán "camarón" en la lista de ingredientes	Etiquetas de producto terminado	Inspección visual de etiquetas del producto terminado y declaraciones de ingredientes	Cantidad representativa de unidades envasadas y etiquetadas por lote	Coordinador designado para Envasado	Si las unidades envasadas no tienen etiquetas o etiquetas que indiquen "camarón" en la declaración de ingredientes; entonces , identifique, separe y vuelva a etiquetar los envases mal etiquetados. Determine la causa del problema y retire y destruya la provisión de etiquetas incorrectas y revise las especificaciones de la etiqueta con el proveedor de las etiquetas para corregirlo. Vuelva a capacitar al personal involucrado.	Revisión semanal de los registros de embalaje y de medidas correctivas; revisión anual de las especificaciones de la etiqueta; O BIEN, cuando se cambien o reemplacen las etiquetas.	Registros de informes de embalaje y de medidas correctivas; además de una copia de las etiquetas y de las especificaciones de etiqueta correctas; además , registros de capacitación del coordinador de Embalaje.

¹ "Pautas para camarones de criadero" de ABC World Shrimp Company (Página 17)

ABC WORLD SHRIMP COMPANY

Pautas para camarones de criadero

*(EJEMPLO BREVE para CAPACITACIÓN: Este resumen es un ejemplo breve de las inquietudes que deberían considerarse en los requisitos de un programa básico de seguridad de los alimentos. Se esperarían más detalles y requisitos específicos según el tamaño y la naturaleza de las operaciones, las características específicas en distintas ubicaciones y los requisitos de distintas autoridades y naciones. **Este ejemplo es solo para fines de capacitación. Si bien no representa ningún requisito o directriz específicos publicados o exigidos por la Administración de Medicamentos y Alimentos de EE. UU., (FDA) sí proporciona información que respaldaría el cumplimiento con las normas vigentes de HACCP para mariscos y pescados.***

PROPÓSITO: Mantener la seguridad de los alimentos de todos los camarones de criadero mediante controles preventivos

INQUIETUDES PRINCIPALES SOBRE LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

- Contaminación química ambiental del entorno circundante o las prácticas del criadero
- Uso ilícito o inapropiado de medicamentos y sustancias químicas relacionadas para tratamientos médicos o el fomento del desarrollo

REQUISITOS:

Todos los lotes de camarones de criadero deben estar acompañados de garantías de que no han sido expuestos a contaminantes ambientales químicos o al uso ilícito o inadecuado de medicamentos que podrían estar presentes como niveles residuales inaceptables en los mercados designados. **Lote de criadero** se define como la cantidad de camarones que hay en “una recolección o estanque en un solo criadero” (**productor**) o el representante o agente (**proveedor**) que recolecta camarones en uno o más criaderos.

Las garantías las pueden proporcionar distintas opciones más aptas para las operaciones específicas del criadero. Todas las opciones deben cumplir con las pautas de ABC World Shrimp Company para las “garantías de productor o proveedor” descritas en su HACCP vigente.

Las opciones de garantía son, entre otras:

- **Garantías del productor firmadas y por escrito** para las operaciones específicas del criadero y los productos identificados (sujetos a verificaciones).
- **Informes de visita al criadero y Garantías** proporcionados por el personal designado de ABC World Shrimp Company, terceras partes reconocidas como auditores o certificadores o autoridades responsables.
- **Certificaciones de terceros reconocidos** que indiquen las operaciones del criadero según Programas de Aseguramiento de Calidad (QA, por sus siglas en inglés) de terceros que cumplan con ABC World Shrimp. **Los terceros reconocidos** pueden incluir las autoridades rectoras pertinentes o servicios privados o independientes. Todos los servicios privados o independientes están sujetos a validaciones previas y verificaciones periódicas por parte de ABC World Shrimp Company o a acreditación por parte de LAS autoridades rectoras de la nación productora o de la nación donde se comercializará el producto. **Nación de comercialización** es la nación para el comercio previsto del producto.
- **La prueba analítica** se debe realizar con una metodología válida y aceptable.

Los criaderos pueden ser **integrados** (de propiedad de y operados por ABC World Shrimp Company) o **no integrados** (operaciones separadas o independientes).

ABC WORLD SHRIMP COMPANY

Pautas para camarones de criadero

(EJEMPLO BREVE para CAPACITACIÓN: Este resumen es un ejemplo breve de las inquietudes que deberían considerarse en los requisitos de un programa básico de seguridad de los alimentos. Se esperarían más detalles y requisitos específicos según el tamaño y la naturaleza de las operaciones, las características en distintas ubicaciones y los requisitos en distintas ubicaciones o naciones). **Este ejemplo es solo para fines de capacitación. Si bien no representa ningún requisito o directriz específicos publicados o exigidos por la Administración de Medicamentos y Alimentos de EE. UU., (FDA) sí proporciona información que respaldaría el cumplimiento con las normas vigentes de HACCP para mariscos y pescados.**

Nombre del criadero:	Ubicación: Información de contacto:	Calificado o fecha de calificación pendiente:
----------------------	--	---

Requisitos	Explicación e inquietudes	Estado y comentarios (calificado o pendiente)
1. Licencia u otro contrato para permitir las operaciones del criadero	<ul style="list-style-type: none"> El criadero está reconocido por autoridades responsables y cumple con las normas locales Criadero en cumplimiento con las normas de uso de agua y tierra El criadero participa en programas de control conjunto o de zona (si corresponde y están disponibles) 	
2. La ubicación del criadero no está sujeta a contaminación química ambiental potencial por las condiciones o actividades circundantes	<ul style="list-style-type: none"> El lugar donde se instalan los estanques (parteaguas) no está sujeto a nivelación ni a escurrimiento desde los terrenos adyacentes que podrían causar una contaminación química potencial de los estanques del criadero Las ubicaciones de estanques no están sujetas al aerosol aéreo de contaminantes químicos potenciales No hay residuos químicos de usos previos de antibióticos inadecuados que podrían contaminar los camarones No hay toxinas naturales de brotes de algas potencialmente dañinas 	
3. Las operaciones y las prácticas de criadero no permiten la contaminación química del agua de los estanques o los camarones	<ul style="list-style-type: none"> Las fuentes de agua, como pozos, no presentan contaminantes químicos Etiquetado correcto de envases y almacenamiento seguro exclusivo para cualquier contaminante químico potencial, como combustibles, lubricantes, pesticida, antiincrustantes y otros productos químicos para agricultura Eliminación adecuada de cualquier sustancia química o envase de sustancia química Planes de medidas correctivas en caso de accidentes o derrames No se permite el acceso de animales, como mascotas, a las aguas del estanque del criadero No se usan desechos humanos o animales como fertilizantes en los estanques o en las áreas circundantes No se eliminan desechos humanos en los estanques de camarones ni cerca de ellos 	
4. Origen e identificación de los alimentos	<ul style="list-style-type: none"> Registros disponibles para todas las fuentes de alimentos que están identificados y precalificados Registros disponibles para las prácticas y las formulaciones de los alimentos en el criadero No se usan subproductos del criadero para los alimentos 	

Requisitos	Explicación e inquietudes	Estado y comentarios (calificado o pendiente)
5. Control de enfermedades y Programa de Bioseguridad para prevenir la necesidad de tratamientos con medicamentos	<ul style="list-style-type: none"> • Si está disponible, el criadero participa en el reconocido Programa de Control de Zona (Zone Management Program) para prevenir las enfermedades potenciales en las aguas circundantes • Origen de la reserva (certificado o evidencia de que la reserva no tiene enfermedades) • Límites adecuados de biomasa para la capacidad del criadero (evitar el estrés por superpoblación) • Niveles adecuados de alimentos para prevenir la alimentación insuficiente o la sobrealimentación que pueden causar estrés • Controles de bioseguridad para el tráfico terrestre y marítimo, además la extracción y eliminación segura de los camarones muertos • Controles de calidad del agua, monitoreados y registrados de forma rutinaria • Programa de Alerta de Enfermedades (monitoreo de señales o diagnóstico precoces) y Plan de contingencia para la eliminación de camarones muertos 	
6. Programa de Uso de Medicamentos	<ul style="list-style-type: none"> • No se usan medicamentos para prevenir o curar enfermedades, a menos que estén aprobados de conformidad con la práctica medicinal permitida (TABLA 1) • No se usan fármacos, medicamentos, hormonas ni antibióticos como estimulantes del crecimiento 	
7. Manipulación y transporte del producto	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de control de tiempo y temperatura establecidas para prevenir el uso incorrecto de los mismos y el estrés de los camarones que podría elevar los niveles bacterianos en los camarones • El uso de hielo debe garantizar un origen limpio y comprometido • Contenedores de transporte limpiados previamente y parcialmente enfriados antes de la carga • Uso de aislamiento para mantener los productos enfriados durante el transporte y mantenimiento • No se usan tratamientos químicos durante el transporte y el almacenamiento 	
8. Programa de identificación del producto	<ul style="list-style-type: none"> • El criadero cuenta con un programa para identificar la producción de la recolección por estanque, fechas y recolección que está vinculada con la "identificación del lote" para cada entrega 	
9. Capacitación	<ul style="list-style-type: none"> • El programa de capacitación para todos los empleados del criadero debe incluir instrucciones para todas las inquietudes sobre la seguridad de los alimentos en la Lista de proveedores o criaderos precalificados 	
10.Registros	<ul style="list-style-type: none"> • Todos los registros del criadero sujetos a accesibilidad periódica previa solicitud para verificaciones 	

 (Fecha)

 (Firma del criadero)

 (Fecha)

 (Firma del comprador o el procesador)

TABLA 1. Pautas para el uso de medicamentos o tratamientos químicos para prevenir o curar enfermedades

-
- _____ No se deben usar medicamentos o productos químicos “no aprobados” (que se indican a continuación).
- _____ El uso de cualquier medicamento o tratamiento químico debe estar preaprobado por el comprador y las autoridades responsables, y debe estar aprobado para su uso en el mercado previsto del país importador.
- _____ Todos los alimentos comprados de orígenes externos o molinos productores de alimento deben venir acompañados de certificados registrados para verificar que el alimento no contiene medicamentos prohibidos, subproductos de camarón, estimulantes del crecimiento ni niveles poco seguros de metales pesados u otros contaminantes químicos. Los registros están sujetos a verificaciones analíticas.
- _____ Todos los alimentos elaborados o formulados en el criadero o cerca del mismo deben venir acompañados de registros para verificar que el alimento no contiene medicamentos prohibidos, subproductos de camarón, estimulantes del crecimiento ni niveles poco seguros de metales pesados u otros contaminantes químicos. Es posible que los registros necesiten verificaciones analíticas.

Medicamentos no aprobados: Cloranfenicol, nitrofuranos, fluoroquinolonas y quinolonas, verde de malaquita, hormonas esteroides y compuestos químicos relacionados que se pueden identificar por nombres alternativos o comerciales.

REFERENCIAS

(Espacio adicional para antecedentes y documentos o sitios web de respaldo).