

**U.S. Food and Drug Administration
Center for Food Safety and Applied Nutrition
Industry Activities Section 1994**

Inspeccione Su Propio Establecimiento Guía de Inspección para el Pequeño Procesador de Alimentos y Cámaras de Almacenamiento

¿Por qué este folleto?

Food and Drug Administration (FDA) considera que la inspección de establecimientos es una de sus principales obligaciones. Durante el año 1980, FDA llevó a cabo más de 25,000 inspecciones de plantas y depósitos de alimentos. Está claro que se trata de una forma importante de determinar si las compañías de alimentos acatan las leyes y reglamentos de FDA. Muchas de las acciones reglamentarias que FDA toma contra las compañías de alimentos se basan en los resultados obtenidos durante las inspecciones.

Pero si usted inspecciona su propio establecimiento, podrá saber si su compañía podría enfrentarse a problemas reglamentarios. Este folleto le ayudará a llevar a cabo una inspección de su propio establecimiento, de tal manera que los resultados de la inspección de FDA no le sorprendan. A pesar de que no se trata de una sustitución de la inspección que FDA llevará a cabo, si hace usted mismo su propia inspección quizá pueda detectar y resolver los problemas que tiene ahora antes de que se le vayan de las manos.

Este folleto le dice --

- por qué debería usted estar al tanto de los problemas de las distintas áreas de su compañía
- qué problemas se encontrará usted mientras lleva a cabo la inspección
- cómo hacer la inspección de su propio establecimiento

Por qué Debería Usted Estar en Conocimiento de los Problemas de las Distintas Áreas de su Compañía

• Es Bueno para el Negocio

Nadie quiere malas mercancías. Si su negocio tiene la reputación de estar descuidado, sucio o poco acorde con las normas, sus posibles clientes buscarán otro sitio donde comprar. Es de sentido común mantener su negocio limpio y su reputación intacta. Los alimentos sanos y de calidad le ayudan a esto.

• Es su Responsabilidad

Las leyes y reglamentos sobre los alimentos que establece FDA se aplican a compañías que reciben o envían alimentos en el comercio entre estados. Los reglamentos hacen recaer

sobre el productor la responsabilidad principal de alimentos sanos y de calidad y adecuadamente etiquetados. Si usted almacena alimentos también está obligado por la ley a prevenir la contaminación de los alimentos mientras conserva éstos en su posesión. La ley lo dice así.

• **Le Evitará Problemas**

FDA *aplica* la ley. Si encuentra que sus locales no siguen los reglamentos federales sobre las prácticas de procesado y depósito de alimentos se enfrentará usted a las acciones legales federales. Estas acciones incluyen:

Carta de aviso de resultados adversos: El envío de esta correspondencia oficial, aunque no está considerado como una acción reglamentaria, indica el conocimiento que tiene FDA de que existe una irregularidad que debe ser corregida.

Carta reglamentaria: Una notificación formal de que FDA está dispuesta a tomar acciones legales si las irregularidades citadas en la carta no se corrigen de inmediato.

Embargo: Se trata de una acción en justicia contra un lote específico de productos para retirarlos de los canales comerciales. Las acciones de embargo se refieren de forma primaria a la confiscación de productos alimenticios que no cumplen con los requisitos legales y a la destrucción o reacondicionamiento de estos productos.

Proceso: Acción en justicia contra una compañía responsable de violaciones de la ley. Una primera condena puede acarrear una sentencia de un año de prisión, 1,000 dólares de multa o ambas cosas por cada uno de los delitos. Una segunda condena puede dar lugar a una sentencia de tres años de prisión y 10,000 dólares de multa por cada uno de los delitos. Una primera condena con intento de fraude o engaño está sujeta a prisión de no más de tres años o a una multa de 10,000 dólares o ambas cosas por cada uno de los delitos.

Requerimiento: Se trata de un decreto que prohíbe a los acusados dedicarse a procesados irregulares de alimentos o a prácticas de depósito de alimentos y que sigue vigente hasta su derogación. Esto ocurre cuando la compañía posee una historia de problemas de insalubridad o cuando existe un riesgo sanitario relacionado con la explotación.

• **No Es Tan Difícil**

En cuanto al costo y a la mano de obra, la propia inspección es el medio más razonable de lograr un procesado y almacenamiento satisfactorio de alimentos y de obtener el visto bueno de FDA. Al tomar el tiempo y hacer el esfuerzo de inspeccionar su explotación de manera regular, tiene usted la oportunidad de corregir problemas potenciales y salvaguardar su inversión.

Las Áreas Problemáticas: Qué es lo que Debe Usted Contrarrestar

Existen siete áreas problemáticas que, si no se vigilan, pueden convertirse en obstáculos graves en sus esfuerzos por mantener una operación sanitaria de alimentos, libre de problemas de observancia de las prescripciones.

En primer lugar están los **roedores** (en general las ratas y ratones). Los roedores transportan muchas enfermedades y parásitos que, debido a su similitud biológica con los humanos, pueden transmitir enfermedades. Estas enfermedades y parásitos incluyen la leptospirosis (enfermedad de Weil), la salmonelosis, las tenias, la triquinosis y otras.

Los roedores dejan excrementos, orina y otros tipos de suciedad en los alimentos y alrededor de sus instalaciones. También roen otros materiales para hacer nidos. Los roedores contaminan mucho más de lo que comen.

Usted no puede dejar la seguridad de su operación a la merced de los roedores. Algunos roedores son capaces de avanzar pasando por los cables del teléfono o dar saltos de hasta 18 pies (unos 6 metros). Pueden pasar a través de grietas tan estrechas como un lápiz o caer de una altura de 50 pies (unos 20 metros) sin sufrir daño alguno. Tienen un gran instinto de supervivencia y pueden cambiar su comportamiento “normal” para engañar al hombre. Son criaturas extremadamente prolíficas y una vez que han infiltrado su explotación multiplicarán sus problemas.

Los **pájaros** también transmiten enfermedades y parásitos potencialmente peligrosos para el hombre. Son capaces de introducirse por cualquier ventana o puerta abierta o por cualquier abertura de sus edificios y, al igual que los roedores, de dejar excrementos que pueden contaminar su explotación y sus productos alimenticios.

Los **insectos** buscan calor, humedad y oscuridad y, una vez dentro, pueden ser incluso más difíciles de descubrir que los roedores y los pájaros. Sin embargo, no son invisibles, ya que dejan rastros en el polvo y también pueden ser descubiertos en torno a sus escondites habituales: agujeros, sitios húmedos, detrás de las cajas y en las costuras de los sacos y los pliegues del papel. Al igual que los roedores, algunos insectos -en especial las cucarachas- tienen un gran sentido de la supervivencia y se adaptan, ya que pueden desarrollar inmunidad a los venenos que usted utiliza al cabo de unas pocas generaciones de insectos. Son incluso más prolíficos que los roedores. Con sus patas peludas diseminan la suciedad, los restos y las bacterias por su explotación. Tanto dentro como fuera de sus organismos transportan las causas de enfermedades y trastornos muy graves, tales como furúnculos, envenenamientos alimenticios y fiebre tifoidea.

Es posible que usted desee ocuparse solo de estas plagas y enfermedades, pero le recomendamos que busque la ayuda de un buen profesional de los que se ocupan de estos menesteres. Los resultados que obtenga serán probablemente mejores y, a la larga, tal vez le resulte más rentable.

Incluso si usted contara uno a uno todos los roedores e insectos del mundo, todavía serían menos que las **bacterias** que se encuentran en una masa fabricada a base de huevo que se ha echado a perder. Las bacterias son un problema mucho peor que todos los organismos anteriores, ya que no se ven, pero pueden dar lugar a enfermedades y matar de la misma manera.

Las bacterias no pueden ser eliminadas, pero *sí* derrotadas. Al igual que cualquier organismo, las bacterias necesitan una combinación de alimentos, agua y una temperatura adecuada para sobrevivir. Si usted regula la disponibilidad de cada uno de estos elementos habrá dado un gran paso para mantenerlas en número reducido.

Los **hongos** crecen en casi todo, especialmente cuando existe humedad. La presencia de hongos en un producto indica que éste contiene un exceso de material descompuesto y puede también indicar prácticas insalubres por parte del productor. Los hongos pueden enfermarlo a usted y el hecho de rascar el moho que forman y de deshacerse de una “manzana podrida” no siempre resuelve el problema.

Mientras que los otros problemas son componentes activos, agresivos, los **contaminantes químicos** sólo se convierten en un problema con el mal uso o el descuido, pero el resultado final de su presencia puede ser igual de desastroso. No obstante, se trata de uno de los problemas de más fácil solución.

Lo cual nos lleva al séptimo problema: la ignorancia y la desidia. Como un problema, éste puede ser tan peligroso como los precedentes, pero puede combatirse aplicando las directivas que ofrece este folleto y utilizando el sentido común. Veamos ahora las tácticas para iniciar una ofensiva contra los problemas.

Estudie el Área, Sepa lo que Hay en su Planta Operativa

La propia inspección es la manera más rentable que tiene usted para que su compañía respete los reglamentos federales relativos al procesado y almacenamiento de alimentos. Al asumir el papel de un inspector puede usted descubrir y resolver problemas potenciales antes de que se conviertan en *grandes* problemas.

“Recorramos” ahora un área de operación -su explotación- utilizando la siguiente lista para investigar las áreas más preocupantes. Esta lista puede servir como guía de base que le ayude a mantener o a mejorar el cumplimiento de los reglamentos federales y a asegurar que los consumidores reciben únicamente productos sanos y de calidad.

He aquí lo que debe hacer con la lista:

9. Introduzca una señal en el cuadro situado a la izquierda de cada punto para indicar que una situación es normal o en el de la derecha para indicar que “necesita ocuparse de ella”.

10. Al final de cada sección, señale lo que tiene usted intención de hacer para corregir lo encontrado, así como los problemas de cumplimiento de los reglamentos que ha descubierto y que no se encuentran en la lista. Esta lista es una guía que debe adaptarse a su explotación.

11. Puede usted fotocopiar esta lista y utilizarla de manera regular durante sus inspecciones.

Empleados		
Empezaremos por sus empleados. Son el recurso más importante del que usted dispone.		
Normal		Necesita atención
	¿Han sido entrenados sus empleados para cumplir su tarea? Usted puede ahorrarse muchos problemas si se asegura de que sus empleados comprenden bien cuáles son sus funciones.	
	¿Utilizan sus empleados uniformes limpios y se cubren la cabeza al manipular productos alimenticios?	
	¿Llevan sus empleados joyas, vendas o sufren de alguna enfermedad, infección, herida (por ejemplo, furúnculos, cortes) que puedan contaminar los alimentos?	
	¿Se lavan las manos sus empleados después de cada visita a los baños? <ul style="list-style-type: none"> • ¿Dispone usted de lavatorios para sus empleados cerca de su lugar de trabajo y ellos los utilizan cuando tienen las manos sucias o contaminadas? • Puede usted desplegar pósteres de “recuerdo” en los baños, para que sus empleados se laven las manos. 	
	¿Observan sus empleados buenos hábitos de limpieza? Deberían de no tocarse con las manos las partes del cuerpo que	

	contienen bacterias.	
	¿Existe un control del tráfico en su explotación que prevenga la contaminación de las zonas de procesado de alimentos?	
	¿Se les ha dicho a sus empleados cuáles son las razones para que tomen esas precauciones?	
	Otras prácticas de sus empleados que necesitan atención:	
	Planta/Terrenos	
NORMAL		Necesita atención
	¿Está la zona que rodea su explotación limpia de malezas, hierbas y pasto seco? Ese follaje puede ser un lugar eficaz para que las plagas y enfermedades se escondan e infiltren su explotación.	
	¿Hay alguna zona con agua estancada en su terreno que también pueda atraer plagas y enfermedades?	
	Otras situaciones fuera de la Planta que también se deberían vigilar	
	Edificio/Instalaciones	
NORMAL		Necesita atención
	¿Cierra bien las ventanas y puertas para mantener fuera a las plagas y enfermedades y los contaminantes?	
	¿Tienen las ventanas rejillas finas para mantener fuera los insectos?	
	¿Pasa un lápiz por debajo de la puerta? Ése es el espacio que necesita un roedor para entrar.	
	¿Ha tapado todos los agujeros y grietas para que no sirvan de escondite o punto de entrada a las plagas y enfermedades?	
	No solamente su explotación debería estar libre de animales salvajes y plagas y enfermedades, sino que tampoco debe haber indicios de la presencia de animales domésticos como gatos y perros.	
	¿Se limpian con regularidad sus baños?	
	¿Hay papel higiénico o secadores de mano con aire caliente en los lavatorios? <ul style="list-style-type: none"> • Los lavatorios deberían de disponer de agua corriente a una temperatura adecuada para lavarse las manos. • Deben disponer de preparaciones eficaces para lavarse las manos. 	
	¿Hay goteras en el techo? Esto puede añadir los problemas de humedad, agua estancada y contaminación de los productos.	
	¿Están cubiertas las luces para impedir la contaminación con vidrios rotos en caso de que estallen?	
	Otros problemas del Edificio y de las Instalaciones que deben ser verificados:	

	Maquinaria o Equipos	
NORMAL		Necesita atención
	¿Se limpia y desinfecta todo el equipo que entra en contacto con los alimentos con la frecuencia necesaria para prevenir la contaminación del producto? Debe usted seguir secuencias apropiadas para cada pieza de su equipo.	
	¿Fue diseñado el equipo para su uso en una planta alimenticia o bien se adapta bien a ésta? Por ejemplo, el equipo para manipular o procesar alimentos no puede contener bifenilos policlorinados (PCB), que son muy tóxicos (esto no se aplica a los transformadores eléctricos y condensadores, que contienen PCB en compartimientos sellados).	
	¿Existe acumulación de otros materiales estáticos en el equipo? Tenga en cuenta que pueden servir como lugar donde se desarrollen insectos y bacterias.	
	¿Existe acumulación de filtraciones o de disolventes de limpieza o de lubricantes en su equipo que puedan contaminar los alimentos? Todas las reparaciones del equipo deberían de ser de naturaleza permanente (por ejemplo, no debe haber horquillas de pelo o chavetas), ya que los arreglos provisionales se pueden romper y mezclarse con el producto.	
	¿Resulta difícil desmontar su equipo para la limpieza o la inspección? Cuanto más difícil sea, menos inclinado estará usted o un empleado a limpiarlo.	
	¿Hay mucho “espacio muerto” en la maquinaria, o en torno a ésta, en la que los alimentos o restos puedan acumularse como nidos de insectos y bacterias?	
	¿Puede ser desinfectada la superficie del equipo? La madera no puede ser desinfectada.	
	Otros aspectos de la limpieza del equipo que deben cubrirse:	
	Mantenimiento de las Instalaciones Interiores	
NORMAL		Necesita atención
	¿Se limpian los ceniceros, se retira la basura y se pone todo en orden para que no existan escondrijos para las plagas y enfermedades?	
	¿Comen y fuman los empleados únicamente en las zonas designadas para ello?	
	¿Se retiran los alimentos dispersos o no consumidos por los empleados y se limpia rápidamente el lugar para que no atraiga plagas y enfermedades o sirva de medio de cultivo de bacterias?	
	¿Se han limpiado los excrementos antiguos de roedores para poder detectar si hay nuevos?	
	Detalles adicionales del Mantenimiento de las instalaciones interiores que se deben llevar a cabo:	

Basura		
NORMAL		Necesita atención
	¿Se retira la basura rápidamente y se deposita en contenedores apropiados? No debe haber basura alguna en sus instalaciones, ya que atrae plagas y enfermedades.	
	¿Está cubierta la basura? Un montón de basura es un lugar excelente para los insectos y roedores.	
	Otros problemas de manipulación de la basura que se deben explorar:	
Plomería		
NORMAL		Necesita atención
	¿Procede el agua que se utiliza en su explotación de una fuente aprobada (ya se trate de un suministro municipal o una fuente privada sometida a análisis)	
	¿Ha verificado usted que no haya mangueras que goteen en recipientes o por tierra? Una baja presión puede dar lugar a retrocesos que contaminen su suministro de agua.	
	¿Disponen sus instalaciones de válvulas para impedir los retrocesos y la aspiración para prevenir la contaminación de su suministro de agua?	
	Evite el agua estancada en torno a su explotación.	
	Otros aspectos de la plomería que requieren atención:	
Humedad		
NORMAL		Necesita atención
	¿Tiene el edificio condensación que gotee o plomería que pierda, que pudiera contaminar los alimentos?	
	¿Mantiene usted baja la humedad en su explotación? Los hongos, insectos y bacterias crecen en medio húmedos.	
	Otros problemas relacionados con la humedad :	
Temperatura		
NORMAL		Necesita atención
	¿Las áreas de almacenamiento que se suponen a la temperatura ambiente, están sometidas a temperaturas extremas, ya sea cálida o fría? Esto puede dañar los alimentos. <ul style="list-style-type: none"> • La temperatura de almacenamiento refrigerado debe estar a 40°F (4.4°C) o menos. • La temperatura de almacenamiento congelado debe estar a 0° F (-17.8° C) o menos. 	
	¿Mantiene usted un control escrito de las temperaturas en todas las zonas de almacenamiento de manera regular?	
	¿Mantiene usted sus instalaciones a una temperatura apropiada? Los insectos prefieren las temperaturas elevadas y su actividad aumenta cuando la temperatura sube.	

	Dificultades adicionales que debe explorar en relación con la temperatura:	
	Materias Primas Entrantes	
NORMAL		Necesita atención
	¿Ha verificado usted si los cierres de los compartimientos del camión están intactos?	
	¿Huele a limpio cuando se abren las puertas del compartimiento o hay signos de contaminación, tales como olor a petróleo, a podrido o a otra cosa?	
	¿Están a la temperatura conveniente sus compartimientos?	
	¿Están las cajas bien apiladas e intactas?	
	¿Existen indicios de actividad de insectos, roedores o pájaros?	
	¿Existen indicios de un uso inapropiado de pesticidas tales como DDT, veneno en polvo, 1080 o insecticidas en aerosol?	
	Problemas adicionales que hay que resolver en las Materias Primas Entrantes:	
(La publicación de FDA <i>Inspecting Incoming Food Material</i> le ofrece información adicional sobre como llevar a cabo una inspección de las materias primas entrantes.)		
	Almacenamiento de Materias Primas y Productos	
NORMAL		Necesita atención
	¿Está demasiado llena el área de almacenamiento? Esta circunstancia impide una adecuada inspección y limpieza y también aumenta la posibilidad de daños al producto durante su manipulación.	
	¿Están los productos almacenados sobre plataformas y al menos 18 pulgadas (unos 50 cm) separados de la pared? Es importante dejar espacio para la inspección en los lados, con el objeto de que la actividad de los insectos y roedores pueda ser determinada sin dificultad. Puede ser una buena idea pintar una raya blanca en el suelo para indicar los espacios laterales.	
	Otros problemas de almacenamiento que se deben corregir:	
	Rotación	
NORMAL		Necesita atención
	¿Están los productos almacenados de tal manera que el primero en entrar sea el primero en salir, con el objeto de reducir la posibilidad de contaminación si se pudren? • ¿Se sitúan los productos más viejos por delante de los más nuevos para ayudar al proceso de rotación?	
	¿Están fechados todos los productos entrantes para asegurar una rotación adecuada de las reservas?	
	¿Hay demasiadas reservas? Esto incrementa el riesgo de que se estropeen o se contaminen.	
	Cuando verifica los contenedores en búsqueda de	

	contaminación, ¿se fija primero en los que están polvorientos, ajados o descoloridos? Obviamente son los más sospechosos.	
	Detalles adicionales que debe verificar en el proceso de Rotación:	
	Cuarentena	
NORMAL		Necesita atención
	¿Designa con la etiqueta “Área de cuarentena” todos los productos estropeados por el daño, los insectos, los roedores u otras causas para impedir el contacto con productos seguros?	
	¿Desecha con rapidez estos productos en cuarentena para impedir que haya lugares donde puedan desarrollarse las plagas y enfermedades?	
	¿Se inspeccionan las materias primas entrantes a la búsqueda de daños o contaminación con el objeto de poder rechazarlas?	
	Otros problemas de los que se debe ocupar en el proceso de Cuarentena:	
	Control de Plagas y Enfermedades	
NORMAL		Necesita atención
Si contrata usted una compañía externa para que se ocupe del control de las plagas y enfermedades, debería:		
	Verificar de manera regular lo que hace esta compañía: No se fíe únicamente de la palabra.	
	Verificar qué tipo de veneno utiliza. Asegúrese de que los venenos no contaminan los alimentos.	
	Saber cuántos cebos hay y dónde están situados. <ul style="list-style-type: none"> • Deben de estar situados de tal manera que no haya posibilidades de contaminación alimenticia. • Deben de ser verificados con regularidad. 	
	Verifique el tipo de fumigadores que se utilizan. ¿Son un peligro para la seguridad de sus empleados o de los alimentos?	
Si procede usted mismo a la exterminación, debería:		
	Saber que no existen pesticidas para todos los usos, en especial si hay alimentos por medio. Busque consejo calificado antes de utilizar cualquier veneno.	
	Dibujar un mapa que muestre los lugares donde están las trampas, los cebos, etc. y verificarlos con regularidad.	
	Invertir dinero en el mantenimiento de sus edificios si ello le ayuda a resolver los problemas de control de plagas y enfermedades. Por ejemplo, no se fíe únicamente en los venenos para roedores para controlar sus problemas de plagas y enfermedades si deja al mismo tiempo aberturas por donde puedan entrar. Asegúrese de cerrar esas aberturas. A la larga, la exterminación es más cara que la prevención.	
	Otras situaciones que debe verificar en el Control de Plagas y	

	Enfermedades:	
	Almacenamiento y Manipulación de Materiales Peligrosos	
NORMAL		Necesita atención
	¿Son accesibles los pesticidas, herbicidas, disolventes de limpieza, lubricantes y compuestos para las calderas únicamente a los empleados autorizados? Esto le ayudará a prevenir accidentes tales como la contaminación alimenticia y daños de los empleados a causa de ignorancia y uso inadecuado.	
	Situaciones adicionales que debe considerar en relación con el almacenamiento de material peligroso:	
	Etiquetado	
NORMAL		Necesita atención
	¿Están todos los materiales peligrosos en botellas, tambores o cajas con un aviso de peligro?	
	Incluso los materiales no peligrosos deberían de estar correctamente etiquetados. Varios niños fallecieron en un hospital porque se confundió la sal con el azúcar que se añadió a la leche maternizada.	
	Asegúrese de que cualquier etiqueta que haga cumpla con Food, Drug, and Cosmetic Act and Fair Packaging and Labeling Act.	
	Otras cuestiones sobre el Etiquetado que debe considerar:	
(FDA no tiene la autoridad para aprobar etiquetas antes de su puesta en el mercado, pero sí tiene jurisdicción una vez que la etiqueta está en el comercio. FDA emprenderá acciones judiciales si un producto no está etiquetado de acuerdo con la ley. FDA está dispuesta a aconsejarle sobre sus etiquetas antes de ponerlas en el mercado, si usted lo desea.)		
	Aditivos Alimenticios	
NORMAL		Necesita atención
	Asegúrese de que los aditivos alimenticios que usted utiliza son adecuados y seguros para lo que busca.	
	Otros detalles relativos a los Aditivos Alimenticios que debe resolver:	
	Códigos de Productos	
NORMAL		Necesita atención
	¿Ha establecido usted un procedimiento eficaz de retirada?	
	Otras consideraciones sobre los Códigos de productos:	

Al completar esta “ronda” de inspección, tiene usted una idea de los que el inspector de FDA buscará cuando visite su establecimiento. Este “corto paseo” no es completo, pero le ofrece las bases para ayudarlo a mantener una explotación de procesado y almacenamiento de alimentos de calidad.

A continuación tiene usted otros detalles que lo ayudarán en sus esfuerzos de inspección y desinfección.

1. Cuando proceda usted a la inspección, utilice la lista para señalar los problemas que vaya encontrando y no olvidarlos. Luego, corrija los problemas de acuerdo con la lista.
2. Establezca los intervalos de inspección, limpieza y mantenimiento, y respételos.
3. Defina las responsabilidades de sus empleados; asegúrese de que cada uno de ellos comprenda sus tareas para que no se olviden detalles esenciales.
4. Sea diligente en sus esfuerzos de desinfección. La lucha para controlar las plagas y enfermedades, bacterias y otros problemas es un esfuerzo de cada día.

Ya ha dado usted un *gran* paso en la campaña para lograr un mejor procesado y almacenamiento de alimentos. Al leer este folleto está usted consciente de los problemas que le esperan, de las tácticas que deberá utilizar y tiene la certeza de que FDA desea ayudarlo con consejos e información adicional sobre cómo enfrentarse a los problemas específicos que se le puedan presentar.

Si toma ahora medidas preventivas, evitará ajustes potenciales, caros y obligatorios, que podrían surgir cuando el inspector de FDA venga a visitarlo, y estará usted seguro de que al consumidor sólo le llegarán productos alimenticios seguros y de calidad... lo cual es algo que todos deseamos.

Documento disponible a través de Internet en:
<http://www.cfsna.fda.gov/~dms/selfinsp.html>