

Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos

y

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Resolución Conjunta 178/2012 y 714/2012

Sustitúyese Artículo 286 bis e incorpórase Artículo 286 tris.

Bs. As., 5/10/2012

VISTO el Expediente N° 1-0047-2110-4180-11-4 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica, y

CONSIDERANDO:

Que la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), según consta en el Acta N° 86, acordó dar mandato al Grupo de Trabajo Criterios Microbiológicos a fin de que estudie y proponga criterios microbiológicos para los chacinados y salazones.

Que en la 93° Reunión Ordinaria de la CONAL, la coordinadora del Grupo de Trabajo expuso el informe del grupo.

Que se han tenido en cuenta los factores intrínsecos propios de estos alimentos (actividad de agua, pH, contenido de sales, entre otros), y las diversas tecnologías aplicadas (procesado térmico, curado, fermentación, etc.).

Que asociada a los parámetros microbiológicos nuevos, se hace necesaria la incorporación al CAA de planes de muestreo y métodos analíticos de determinación de los mismos, dado que los métodos de laboratorio utilizados para la detección o recuento de microorganismos forman parte del criterio microbiológico, y la confiabilidad de los resultados de laboratorio de microbiología depende del procedimiento del muestreo, número de muestras recolectadas, toma aleatoria y de la técnica seleccionada para realizar el análisis.

Que los microorganismos que se proponen para integrar los referidos criterios han sido seleccionados en base a su categorización, ya sea como indicadores de higiene, alteración o como patógenos de importancia en salud pública y según riesgo epidemiológico para dar protección al consumidor, basados en recomendaciones de Codex Alimentarius.

Que la CONAL acordó sustituir el artículo 286 bis del C.A.A. incluyendo nuevos criterios microbiológicos para salazones cocidas.

Que asimismo la CONAL acordó incluir en el C.A.A. el artículo 286 tris referido a Criterios Microbiológicos para las salazones crudas.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los Organismos involucrados han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Decreto No. 815/99.

Por ello,

EL SECRETARIO DE POLITICAS, REGULACION E INSTITUTOS Y EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA

RESUELVEN:

Artículo 1º — Sustitúyese el artículo 286 bis del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente forma: “Artículo 286 bis: Las salazones cocidas deberán responder a los siguientes Criterios microbiológicos:

Parámetro	Criterio de aceptación				Metodología (1)
	n	c	m	M	
Recuento de coliformes (NMP/g)	5	2	10	102	ISO 4831:2001; BAM-FDA:2001; ICMSF
Recuento de Estafilococos coagulasa positiva (NMP/g)	5	1	10	102	ISO 6888-3:1999 ICMSF
Recuento de hongos y levaduras (UFC/g)	5	2	102	103	ISO 21527-2:2008; BAM-FDA:2000 APHA:2001
Recuento de anaerobios sulfito reductores (UFC/g)	5	1	102	103	ISO 15213:2003
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia en 25 g		ISO 11290-1:1996, Amd 2004; BAM-FDA:2011; USDA-FSIS:2009
Salmonella spp.	5	0	Ausencia en 25 g		ISO 6579:2002; Co 2004, BAM-FDA:2011; USDA-FSIS:2011

E. coli O157:H7, NM	5	0	Ausencia en 65 g	ISO 16654:2001 USDA-FSIS:2010 BAM-FDA:2011
---------------------	---	---	------------------	--

(1) o su versión más actualizada”.

Art. 2° — Incorpórase al Código Alimentario Argentino el artículo 286 tris el que quedará redactado de la siguiente forma: “Artículo 286 tris: Las salazones crudas deberán responder a los siguientes Criterios Microbiológicos:

Parámetro	Criterio de aceptación				Metodología (1)
	n	c	m	M	
Recuento de coliformes (NMP/g)	5	2	10	102	ISO 4831:2001; BAM-FDA:2001; ICMSF
Recuento de Estafilococos coagulasa positiva (NMP/g)	5	1	10	102	ISO 6888-3:1999 ICMSF
Recuento de hongos y levaduras (UFC/g)	5	2	102	103	ISO 21527-2:2008; BAM-FDA:2001; APHA:2001
Recuento de anaerobios sulfito reductores (UFC/g)	5	1	102	103	ISO 15213:2003
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia en 25 g		ISO 11290-1:1996, Amd 2004; BAM-FDA:2011; USDA-FSIS:2009
Salmonella spp.	5	0	Ausencia en 25 g		ISO 6579:2002; Co 2004, BAM-FDA:2011 USDA-FSIS:2011

(1) o su versión más actualizada”.

Art. 3° — La presente Resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial, otorgándosele a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su

adecuación.

Art. 4º — Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese PERMANENTE. —Gabriel Yedlin. — Lorenzo R. Basso.