

Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos
y
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Resolución Conjunta 193 y 826/2012
Sustitúyanse los Artículos 151 y 156 tris.

Bs. As., 18/10/2012

VISTO la Ley 18.284, el Código Alimentario Argentino, y el Expediente N° de 1-0047-2110-7740-10-6 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica, y

CONSIDERANDO:

Que el Grupo de Trabajo de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) “Criterios Microbiológicos” evaluó los criterios microbiológicos para comidas preparadas.

Que se han tomado como antecedentes el artículo 1416 del Código Alimentario Argentino, las Directrices Generales sobre Muestreo del Codex alimentarius (CAC/GL 50-2004), el Reglamento CE N° 1882/2006 y la Resolución RDC N° 12/2001.

Que en la 90° Reunión Ordinaria de la CONAL se presentó el informe final del Grupo de Trabajo criterios microbiológicos.

Que actualmente el mercado ofrece una diversidad de comidas preparadas que responden a los hábitos alimentarios de los consumidores y las ofertas de este tipo de preparaciones se encuentran muy difundidas.

Que resulta conveniente actualizar el Código Alimentario Argentino (CAA) incorporando especificaciones para este tipo de preparaciones.

Que la Comisión Nacional de Alimentos acordó que se incorporen al CAA la definición y los criterios microbiológicos para comidas preparadas listas para el consumo.

Que en ese sentido es necesario modificar los Artículos 151 y 156 tris del CAA al referido Código.

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 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 151 del CAA el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 151: La preparación de comidas para su distribución a domicilio deberá realizarse en estrictas condiciones de higiene y conservación de acuerdo con las Buenas Prácticas de Manufactura, empleando productos alimenticios aptos para el consumo y personal acreditado de acuerdo a lo establecido por el artículo 21. Los recipientes en que se transporten deberán ser de material adecuado y encontrarse en perfectas condiciones de conservación e higiene.

Además deberán cumplir con las especificaciones microbiológicas para comidas preparadas listas para el consumo establecidas en el artículo 156 tris.

Art. 2º — Sustitúyese el Artículo 156 tris del CAA el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 156 tris: Se entiende por comida preparada lista para consumo, la elaboración culinaria resultado de la preparación con o sin cocción de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin adición de otras sustancias autorizadas para el consumo.

Podrá presentarse envasada o ser fraccionada a la vista o no del consumidor en el momento de ser dispensada, y estar dispuesta para el consumo directamente, o bien tras su calentamiento.

Quedan excluidos de esta definición todos aquellos alimentos contemplados en otras categorías del presente Código.

Se aplicarán los siguientes criterios a los alimentos que se dispensen en establecimientos con o sin cocina tales como restaurantes, comedores de colegios, empresas, hospitales, residencias, medios de transporte, entre otros, como así también a los alimentos producidos por establecimientos que se dedican a la elaboración de comidas preparadas, que se comercialicen para su consumo dentro o fuera del mismo tales como cocinas centrales, y establecimientos minoristas de comidas para llevar.

De acuerdo a la forma de preparación las comidas preparadas listas para el consumo se clasifican en:

I. Comidas preparadas sin tratamiento térmico.

II. Comidas preparadas con tratamiento térmico que incluyan posteriormente ingredientes no

sometidos a tratamiento térmico.

III. Comidas preparadas con tratamiento térmico que reciban un proceso de manipulación post tratamiento térmico tal como cortado, mezclado, feteado, envasado, entre otros.

IV. Comidas preparadas que al final de su elaboración hayan sido sometidas en su conjunto a un proceso térmico.

Las comidas preparadas listas para el consumo deberán responder a las siguientes especificaciones microbiológicas: para las preparadas según los ítems I, II y III corresponde la tabla 1 y para las preparadas según ítem IV corresponde la tabla 2.

En situaciones de riesgo epidemiológico que justifiquen un alerta sanitario, podrán ser realizadas otras determinaciones microbiológicas, en función del problema.

Tabla 1

Parámetro	Criterio de aceptación	Método
Recuento de Enterobacterias ⁽²⁾ (UFC/g)	n=5, c=2, m=10 ³ , M=10 ⁴	ISO 2152 ICM
Recuento de <i>E. coli</i> (NMP/g)	n=5, c=0, m<3	ISO 1664 ICMSF (m BAM-FD (mét
Recuento de Estafilococos coagulasa positiva (NMP/g)	n=5, c=1, m=10, M=10 ²	ISO 6888 ICM
<i>Salmonella</i> spp.	n=5, c=0, ausencia en 25 g	ISO 657 Co: 2 BAM-FD USDA-FS
<i>Listeria monocytogenes</i>	n=5, c=0 ausencia en 25 g	ISO 1129 Amd: BAM-FD USDA-FS
Recuento de <i>Clostridium</i>	n=5, c=1	ISO 793

(¹) o su versión más actualizada

(²) en caso de llevar como ingredientes vegetales crudos no realizar esta determinación

(³) Incluir sólo en alimentos con carnes

(⁴) Incluir sólo en alimentos con cereales, papas, amiláceos

(⁵) en alimentos a base de carne picada y/o vegetales crudos.

Tabla 2

Parámetro	Criterio de aceptación	Metodo
Recuento de aerobios mesófilos (UFC/g)	$n=5, c=2$ $m=10^4 \quad M=10^5$	ISO 483 BAM-FD
Recuento de Enterobacterias (UFC/g)	$n=5, c=2$ $m=10^2 \quad M=5.10^2$	ISO 2152 ICM
Recuento de <i>E. coli</i> (NMP/g)	$n=5, c=0, m<3$	ISO 1664 ICMSF (m BAM-FDA:20 1

Parámetro	Criterio de aceptación	Metodología
Recuento de <i>Estafilococos</i> coagulasa positiva (NMP/g)	$n=5, c=1, m=10, M=10^2$	ISO 6888 ICM
<i>Salmonella</i> spp.	$n=5, c=0$, ausencia en 25 g	ISO 6579 Co: 2 BAM-FDA USDA-FSIS
<i>Listeria monocytogenes</i>	$n=5, c=0$, ausencia en 25 g	ISO 11290 Amd:2 BAM-FDA USDA-FSIS
Recuento de presuntos <i>Bacillus cereus</i> (UFC/g) ⁽²⁾	$n=5, c=1, m=10^2, M=10^3$	ISO 7932:200
Recuento <i>Clostridium perfringens</i> ⁽³⁾ (UFC/g)	$n=5, c=1, m=10^2, M=10^3$	ISO 7937:200
<i>E. coli</i> O157:H7/NM ⁽⁴⁾	$n=5, c=0$, ausencia en 65 g	USDA-FSIS ISO 1665 BAM-FDA

(1) o su versión más actualizada

(2) incluir sólo en alimentos con cereales, papas, amiláceos

(3) incluir sólo en alimentos con carnes

(4) incluir sólo en alimentos preparados a base de carne picada, tales como albóndigas, empanadas, pasteles, arrollados o similares.

El muestreo de estos productos alimenticios se realizará, siempre que sea posible, de conformidad con los planes de muestreo establecidos en este artículo. Cuando el número total de unidades del lote fuera igual o inferior a 100 unidades, se procederá a la toma de una muestra indicativa ($n = 1$).

Criterio de aceptación para la muestra indicativa:

- para parámetros que presentan un plan de muestreo de 2 clases mantener el plan y la alícuota de muestra analizada en gramos para cada parámetro; o sea aceptación o rechazo, en función de la presencia o ausencia del microorganismo investigado en la muestra indicativa.
- para parámetros que presentan un plan de 3 clases, pasar a uno de 2 clases donde ningún valor deberá sobrepasar el M propuesto, o sea aceptación si el recuento del microorganismo en la muestra indicativa es $= M$ y rechazo si el recuento del microorganismo en la muestra indicativa es $> M$.

El resultado de la muestra indicativa es interpretado para todo el lote o partida.

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