

MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Resolución 336/2016

Bs. As., 28/06/2016

VISTO el Expediente N° S05:0544142/2013 del Registro del entonces MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA, el Decreto N° 4.238 del 19 de julio de 1968, las Resoluciones Nros. 38 del 3 de febrero de 2012 del ex-MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA y 198 del 20 de septiembre de 1995 del ex-SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, y

CONSIDERANDO:

Que los riesgos microbiológicos de los productos alimenticios constituyen una de las principales fuentes de enfermedades de origen alimentario para las personas.

Que los productos alimenticios no deben contener microorganismos ni sus toxinas o metabolitos que representen un riesgo para la salud humana.

Que atento a la estrategia fijada por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, es necesario establecer mecanismos para su actualización permanente, adaptándose a la nueva realidad de la agroindustria argentina y del comercio internacional.

Que la Resolución N° 198 del 20 de septiembre de 1995 del ex-SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, únicamente fija los criterios y patrones microbiológicos en establecimientos faenadores y procesadores de aves para: pollo seco, pollo húmedo, pollo trozado, pollo congelado rebozado y pollo congelado crudo en planta, de manera que resulta indispensable realizar una actualización en la materia.

Que es necesario establecer criterios de seguridad armonizados sobre la aceptabilidad de los alimentos, en particular en lo que se refiere a la presencia de ciertos microorganismos patógenos, no existiendo otra norma que involucre parámetros microbiológicos para huevos, ovoproductos, carnes de especies menores y productos de la caza.

Que la higiene de los materiales, equipos y superficies de contacto directo e indirecto con las carnes y/o sus productos derivados, huevos y ovoproductos, son esenciales para poder obtener y mantener una elaboración de un producto apto para el consumo humano, por ello, se considera parte de las acciones a tener presente en todo el flujo de los procesos.

Que se le asigna una vital importancia a ello cuando se analizan los requisitos nacionales e internacionales, los cuales hacen especial hincapié en el cumplimiento de tales acciones higiénicas.

Que, por lo expuesto, resulta necesario aprobar una normativa que establezca los parámetros microbiológicos para las carnes de aves, huevos, ovoproductos, especies menores y productos de caza.

Que los objetivos de la normativa son contribuir a la salud pública y a la seguridad e inocuidad alimentaria, como así también evaluar tanto los comportamientos y niveles de los distintos sistemas de calidad, Buenas Prácticas de Manufactura, Procedimientos Estandarizados de Limpieza y Desinfección y Verificación del Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, si

correspondiese, como evaluar la calidad e inocuidad de los alimentos que surgen de la cadena agroalimentaria en el marco de las carnes de aves, huevos, ovoproductos, especies menores y productos de la caza.

Que, asimismo, dicha normativa pretende posibilitar la verificación de la presencia y/o ausencia de microorganismos patógenos y las condiciones higiénicas de los diferentes procesos.

Que, en esta misma línea, resulta fundamental contar además con un Manual de Procedimiento para el monitoreo microbiológico en el control de la limpieza y la desinfección de los establecimientos.

Que dicho Manual tiene como objetivo el monitoreo microbiológico en el control de la limpieza y la desinfección de los establecimientos, a los fines de dar las bases mínimas para que los establecimientos elaboren sus propios manuales de control de limpieza y desinfección en base a los resultados obtenidos en los muestreos.

Que los resultados de los citados muestreos permitirán establecer las zonas críticas de cada establecimiento, y en base a un análisis de riesgo, establecer las frecuencias y metodologías de los procedimientos de limpieza y sanitización tanto de las superficies de contacto directo como las de contacto indirecto con el producto.

Que la Dirección de Asuntos Jurídicos ha tomado la intervención que le compete, no encontrando reparos de índole legal que formular.

Que la presente medida se dicta de conformidad con las facultades conferidas por el Artículo 8°, inciso f) del Decreto N° 1.585 del 19 de diciembre de 1996, sustituido por su similar N° 825 del 10 de junio de 2010.

Por ello,

EL PRESIDENTE DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

RESUELVE:

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA LAS CARNES DE AVES, HUEVOS, OVOPRODUCTOS, ESPECIES MENORES Y PRODUCTOS DE LA CAZA

ARTÍCULO 1° — Parámetros microbiológicos para las carnes de aves, huevos, ovoproductos, especies menores y productos de la caza. Aprobación. Se aprueban los parámetros microbiológicos para las carnes de aves, huevos, ovoproductos, especies menores y productos de la caza.

ARTÍCULO 2° — Ámbito de aplicación. Los parámetros microbiológicos establecidos en la presente resolución, se aplican a todos los establecimientos que realicen actividades directas y/o vinculadas a la transformación, elaboración y/o almacenamiento de carnes de aves, huevos, ovoproductos, especies menores y productos de la caza.

ARTÍCULO 3° — Obligaciones del explotador de la empresa alimentaria. El explotador de la empresa alimentaria es el principal responsable legal de la inocuidad de los productos que se elaboren en su establecimiento. Este tiene además la obligación de asegurar el cumplimiento de los requisitos de la legislación alimentaria de la empresa bajo su control.

ARTÍCULO 4° — Obligaciones del Servicio de Inspección Veterinaria. El Servicio de Inspección Veterinaria o quien él delegue, tiene las siguientes obligaciones:

Inciso a) Es el responsable de la toma de las muestras y su posterior envío al laboratorio para su análisis.

Inciso b) Debe llevar un registro de las muestras, realizar la evaluación de los resultados y determinar en base a ellos las acciones a seguir.

Inciso c) De considerarlo necesario, debe solicitar por escrito al explotador de la empresa alimentaria las acciones correctivas correspondientes, las que debe evaluar y verificar dejando registro de ello.

ARTÍCULO 5° — Metodologías de análisis. Se deben seguir las siguientes metodologías de análisis:

Inciso a) Para el caso de microorganismos patógenos: las muestras deben ser remitidas de acuerdo al PG 7 (Procedimiento General de Toma de Muestras N° 7, establecido por la Resolución N° 370 del 4 de junio de 1997 de la ex-SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTACIÓN) al laboratorio, en carácter de oficial.

Inciso b) Para el caso de microorganismos indicadores de proceso, las muestras pueden ser procesadas en laboratorios de las propias empresas (o en laboratorios privados) si las metodologías analíticas utilizadas y condiciones de las mismas son las exigidas y/o utilizadas por el Laboratorio Oficial.

ARTÍCULO 6° — Acciones ante resultados. Los resultados de los muestreos pueden ser satisfactorios e insatisfactorios y las acciones serán distintas de acuerdo se obtenga uno u otro resultado. Las acciones a seguir en cada caso son las siguientes:

Inciso a) Satisfactorios: si los resultados de los sucesivos muestreos se mantuvieran dentro de los parámetros preestablecidos como satisfactorios, se puede reducir la frecuencia de toma de muestras. Dicha frecuencia se encuentra detallada para cada caso en particular en los diferentes Anexos que forman parte de la presente resolución.

Inciso b) Insatisfactorios: ante un resultado insatisfactorio frente a un microorganismo con capacidad patógena para el hombre, se procede de la siguiente manera:

Apartado I) El Servicio de Inspección debe informar el hallazgo a la planta dentro de las CUARENTA Y OCHO HORAS (48 h) de recibidos los resultados, a través de la “Nota de Comunicación de

Hallazgo de Salmonella” que, como Anexo XV, forma parte integrante de la presente resolución; o la “Nota de Comunicación de Hallazgo de Gérmenes Patógenos” que, como Anexo XVI, forma parte integrante de la presente resolución; según corresponda.

Apartado II) La empresa debe elaborar dentro de las CUARENTA Y OCHO HORAS (48 h) posteriores a la notificación, un informe detallando las acciones correctivas a realizar, teniendo en consideración las Acciones en caso de resultados insatisfactorios que figura en los diferentes Anexos de la presente resolución. Estas acciones deben ser evaluadas y verificadas por el Servicio Oficial, dejando registro de ello.

Apartado III) En caso de reiterarse ciclos de resultados insatisfactorios, provenientes del mismo origen, el Jefe del Servicio de Inspección debe elaborar un informe y comunicarlo al/los superior/es que correspondan, para su conocimiento y efectos que estime/n corresponder.

ARTÍCULO 7° — Manual de Procedimientos para el monitoreo microbiológico en el control de la limpieza y la desinfección de los establecimientos. Aprobación. Se aprueba el Manual de Procedimiento para el monitoreo microbiológico en el control de la limpieza y la desinfección de los establecimientos elaboradores de productos de origen animal de aves, ovoproductos, especies menores y productos de la caza.

ARTÍCULO 8° — Obligaciones del establecimiento. Los establecimientos tienen las siguientes obligaciones respecto de la implementación del Manual de Procedimiento para el monitoreo microbiológico, en el control de la limpieza y la desinfección de los establecimientos:

Inciso a) Llevar a cabo el monitoreo microbiológico para el control de la limpieza y desinfección.

Inciso b) Llevar a cabo los pasos mínimos para la toma de muestras indicadas en este procedimiento y todas aquellas que incorpore su Sistema de Autocontrol.

Inciso c) Capacitar a los operarios responsables de la toma de muestras, tanto en la técnica de muestreo, como del acondicionamiento y envío de las mismas.

Inciso d) Entregar al Servicio de Inspección Veterinaria (SIV) la lista de superficies y la planificación de muestreo de superficies y equipos de trabajo.

Inciso e) Implementar análisis estadísticos (promedios) de los resultados microbiológicos obtenidos y tenerlos a disposición del SIV.

Inciso f) Comunicar al SIV, en un plazo máximo de CUARENTA Y OCHO HORAS (48 hs), de los resultados obtenidos por el laboratorio.

Inciso g) Presentar al SIV en un plazo no mayor a CUARENTA Y OCHO HORAS (48 hs), el plan de acciones correctivas y medidas preventivas tomadas.

ARTÍCULO 9° — Obligaciones del Servicio de Inspección Veterinaria. El Servicio de Inspección Veterinaria tiene las siguientes obligaciones respecto de la implementación del Manual de Procedimiento para el monitoreo microbiológico en el control de la limpieza y la desinfección de los establecimientos:

Inciso a) Verificar en terreno que la toma de muestras se realice según lo establecido en la presente normativa.

Inciso b) Verificar los resultados microbiológicos del establecimiento.

Inciso c) Evaluar en terreno al personal designado por la empresa para la toma de muestras.

Inciso d) Realizar un seguimiento de las acciones correctivas y medidas preventivas implementadas por el establecimiento, del cual debe dejar constancia escrita, acciones que deben ser verificadas por la Supervisión Regional.

ARTÍCULO 10. — Agentes indicadores. Para este monitoreo se determinan como agentes indicadores el Recuento de Aerobios Mesófilos (RAM) y Enterobacteriáceas, que permiten evaluar el desempeño de los procedimientos de higiene y sanitización que lleva a cabo el establecimiento, y se relacionan con las buenas prácticas higiénicas (BPA y BPM), aspectos claves del sistema de autocontrol del establecimiento (POES).

Inciso a) En caso de que algún proceso o línea de proceso en particular favorezca el desarrollo de un microorganismo no contemplado, es facultad del establecimiento y del SIV la incorporación del mismo a los indicadores establecidos en el presente artículo.

Inciso b) Frecuencia de verificación oficial: la frecuencia de verificación oficial del plan de monitoreo microbiológico de limpieza y desinfección del establecimiento debe ser mensual y se deben tomar QUINCE (15) muestras de la siguiente manera:

Apartado I) SUPERFICIES DE CONTACTO DIRECTO: se deben tomar OCHO (8) muestras en cada sesión de muestreo.

Apartado II) SUPERFICIES DE CONTACTO INTERMEDIO: se deben tomar CINCO (5) muestras en cada sesión de muestreo.

Apartado III) SUPERFICIES DE CONTACTO INDIRECTO: se deben tomar DOS (2) muestras por cada sesión de muestreo.

Inciso c) En caso de ser rechazadas CINCO (5) muestras o más de las QUINCE (15), en la toma de muestra mensual se debe proceder a un nuevo muestreo completo dentro del mismo mes.

Inciso d) En caso de que se rechacen los resultados de un solo indicador, RAM o Enterobacteriáceas, se debe proceder a efectuar nuevamente un muestreo completo [QUINCE (15) muestras] para el correspondiente análisis del indicador afectado dentro del mismo mes.

Inciso e) Los muestreos se deben realizar siempre antes de comenzar la producción, nunca durante la misma.

Inciso f) Si hay suciedad visible, la limpieza se considera inaceptable y no se debe proceder a la evaluación microbiológica correspondiente a la(s) superficie(s) afectada(s).

Inciso g) Los resultados deben expresarse en UFC/cm² de superficie muestreada.

Inciso h) Debe muestrearse, en cada sesión de muestreo, un sector diferente cada vez, de forma tal de poder cubrir en el transcurso del año, la totalidad de las salas del establecimiento.

ARTÍCULO 11. — Resultados. A efectos de la verificación microbiológica del control del proceso de limpieza y desinfección del establecimiento, se disponen solamente DOS (2) categorías para los indicadores RAM y Enterobacteriáceas: ACEPTABLE e INACEPTABLE.

Inciso a) Los “límites” de las categorías aceptable e inaceptable deben ser establecidos por los propios establecimientos, y deben ser consignados en la planificación anual de muestreo.

Inciso b) De obtenerse resultados inaceptables en las superficies evaluadas, el establecimiento debe adoptar acciones correctivas y medidas preventivas e incluirlas en sus procedimientos escritos.

Inciso c) Los resultados de los análisis deben ser comunicados por el explotador del establecimiento en un plazo máximo de CUARENTA Y OCHO HORAS (48 hs) al SIV.

Inciso d) La planificación anual de muestreo y los análisis estadísticos del establecimiento, deben estar disponibles en todo momento a solicitud del SIV, quien debe recibir una copia del mismo.

ARTÍCULO 12. — Acciones correctivas. Si los valores obtenidos en el resultado de diagnóstico del laboratorio exceden los criterios microbiológicos aceptados, se debe seguir el siguiente procedimiento:

Inciso a) El explotador del establecimiento debe:

Apartado I) Revisar los controles del proceso (BPM, POE, POES).

Apartado II) Comunicar al SIV, dentro de las CUARENTA Y OCHO HORAS (48 hs) de la notificación de los resultados de laboratorio. Asimismo, debe elaborar un plan de mejoras en las BPM, POE o POES según corresponda.

Apartado III) Realizar un nuevo muestreo completo [QUINCE (15) muestras] en las CUARENTA Y OCHO HORAS (48 hs) posteriores a las acciones correctivas implementadas. Para esto, se consideran las superficies que superaron los límites y se realiza un sorteo al azar para completar las [QUINCE (15) muestras], manteniendo las OCHO (8) muestras para las superficies de contacto directo, CINCO (5) muestras en superficies de contacto intermedio y DOS (2) en superficies de contacto indirecto.

Inciso b) El SIV debe hacer el seguimiento de todas las acciones correctivas y medidas preventivas tomadas por el establecimiento, dejando constancia escrita de ello.

Inciso c) Si en el segundo muestreo los criterios microbiológicos siguen fuera de los rangos aceptables, el SIV debe proceder a labrar un “ACTA DE CONSTATACIÓN” según el modelo aprobado por la Resolución N° 38 del 3 de febrero de 2012 del ex-MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA.

Inciso d) Dentro de un plazo de SETENTA Y DOS HORAS (72 hs) el establecimiento debe reevaluar sus POES, entregando un informe al SIV dentro de las siguientes VEINTICUATRO HORAS (24 hs). El SIV debe evaluar la implementación de las actividades allí descriptas.

Inciso e) De no cumplirse los plazos establecidos, el SIV debe proceder a labrar un “ACTA DE CONSTATACIÓN” según el modelo aprobado por la citada Resolución N° 38/12, la cual debe ser cerrada una vez que el establecimiento entregue y aplique lo descripto en su informe.

ARTÍCULO 13. — Definiciones. Se aprueban las definiciones y alcances de los términos utilizados, los cuales como Anexo I forman parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 14. — Tablas de Parámetros microbiológicos. Aprobación.

Inciso a) Se aprueba la “Tabla de Parámetros Microbiológicos para Carne de Ave” que, como Anexo II, forma parte integrante de la presente resolución.

Inciso b) Se aprueba la “Tabla de Parámetros Microbiológicos para Carne de Ave Trozada y Carne Aditivada” que, como Anexo III, forma parte integrante de la presente resolución.

Inciso c) Se aprueba la “Tabla de Parámetros Microbiológicos para Garras y Menudencias Comestibles de Aves” que, como Anexo IV, forma parte integrante de la presente resolución.

Inciso d) Se aprueba la “Tabla de Parámetros Microbiológicos para los Ovoproductos” que, como Anexo V, forma parte integrante de la presente resolución.

Inciso e) Se aprueba la “Tabla de Parámetros Microbiológicos para Huevos” que, como Anexo VI, forma parte integrante de la presente resolución.

Inciso f) Se aprueba la “Tabla de Parámetros Microbiológicos para Productos Cárnicos Cocidos Hechos a Base de Carne” que, como Anexo VII, forma parte integrante de la presente resolución.

Inciso g) Se aprueba la “Tabla de Parámetros Microbiológicos para Carne Picada y Carne Mecánicamente Separada a Base de Carne de Ave, Carne de Caza y Carne de Especies Menores” que, como Anexo VIII, forma parte de la presente resolución.

Inciso h) Se aprueba la “Tabla de Parámetros Microbiológicos para Preparados de Carne Rebozados Crudos y/o Precocidos” que, como Anexo IX, forma parte de la presente resolución.

Inciso i) Se aprueba la “Tabla de Parámetros Microbiológicos para las Harinas de Vísceras, Harinas de Sangre y Harinas (hidrolizado) de Plumas” que, como Anexo X, forma parte integrante de la presente resolución.

Inciso j) Se aprueba la “Tabla de Parámetros Microbiológicos para las Carnes de las Especies Menores [lechones, corderos y cabritos de hasta VEINTIDÓS KILOGRAMOS (22 kg) en piel]” que, como Anexo XI, forma parte de la presente resolución.

Inciso k) Se aprueba la “Tabla de Parámetros Microbiológicos para Carne de Caza Silvestre” que, como Anexo XII, forma parte integrante de la presente resolución.

Inciso l) Se aprueba la “Tabla de Parámetros Microbiológicos para Carne de Caza de Cría” que, como Anexo XIII, forma parte integrante de la presente resolución.

Inciso m) Se aprueba la “Tabla de Parámetros Microbiológicos para Carne de Ave Deshidratada” que como Anexo XIV forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 15. — Notas de comunicación de hallazgo de salmonella y gérmenes patógenos. Aprobación.

Inciso a) Se aprueba la “Nota de Comunicación de Hallazgo de Salmonella” que, como Anexo XV, forma parte integrante de la presente resolución.

Inciso b) Se aprueba la “Nota de Comunicación de Hallazgo de Gérmenes Patógenos” que, como Anexo XVI, forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 16. — Se abroga la Resolución N° 198 del 20 de septiembre de 1995 del ex-SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.

ARTÍCULO 17. — Sanciones. Los infractores a la presente resolución serán pasibles de las sanciones que pudieran corresponder de conformidad con lo establecido en el Capítulo V de la Ley N° 27.233, sin perjuicio de las medidas preventivas inmediatas que pudieran adoptarse de acuerdo a lo indicado en la citada Resolución N° 38/12.

ARTÍCULO 18. — Incorporación. Se incorpora la presente resolución al Libro Tercero, Parte Primera, Título IV, Capítulo I, Sección 1a, Subsección 2a del Índice Temático del Digesto Normativo del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, aprobado por la Resolución N° 401 del 14 de junio de 2010 y su complementaria N° 800 del 9 de noviembre de 2010, modificada por su similar N° 445 del 2 de octubre de 2014, y al Libro Cuarto, Parte Primera del citado Índice Temático, aprobado por la Resolución N° 121 del 15 de marzo de 2012, todas del citado Servicio Nacional.

ARTÍCULO 19. — Vigencia. La presente resolución entra en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 20. — Comuníquese, publíquese, dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Méd. Vet. JORGE DILLON, Presidente, Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.