

Que los Estados Parte, en su calidad de Miembros de la Organización Mundial del Comercio (OMC), notificaron al Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y al Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio, de conformidad con lo establecido en el Acuerdo sobre Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y en el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, el Proyecto de Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:08 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos;

Que los Estados Parte, concedieron un plazo prudencial a los Estados Miembros de la OMC para hacer observaciones al proyecto de Reglamento notificado tal y como lo exige la literal d) del numeral 5) del Anexo B sobre Transparencia de las Reglamentaciones Sanitarias y Fitosanitarias del Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y el numeral 4), párrafo 9 del artículo 2 del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, observaciones que, en su caso, fueron debidamente analizadas y atendidas en lo pertinente;

Que de conformidad con ambos Acuerdos, los Miembros preverán un plazo prudencial entre la aprobación de los reglamentos técnicos y su entrada en vigor, con el fin de dar tiempo a los productores para adaptar sus productos o sus métodos de producción a lo establecido en los reglamentos;

Que de conformidad con el párrafo 3 del Artículo 55 del Protocolo de Guatemala, se recabó la opinión del Comité Consultivo de Integración Económica, cuyas observaciones fueron analizadas y atendidas en lo pertinente.

POR TANTO:

Con fundamento en lo dispuesto en los artículos 1, 3, 5, 7, 15, 26, 30, 36, 37, 38, 39, 46, 52 y 55 del Protocolo de Guatemala,

RESUELVE:

1. Aprobar el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:08 ALIMENTOS. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS.
2. El Reglamento Técnico Centroamericano aprobado, aparece como Anexo de esta Resolución y forma parte integrante de la misma.
3. La presente Resolución entrará en vigencia el 19 de noviembre de 2009 y será publicada por los Estados Parte.

Managua, Nicaragua, 19 de mayo de 2009

Amparo Pacheco Oreamuno
Viceministra, en representación del
Ministro de Comercio Exterior
de Costa Rica

Johanna Hilli Dutriz
Viceministra, en representación del
Ministro de Economía
de El Salvador

David Cristiani Flores
Viceministro, en representación del
Ministro de Economía
de Guatemala

Fredis Alonso Cerrato Valladares
Ministro de Industria y Comercio
de Honduras

Orlando Solórzano Delgadillo
Ministro de Fomento, Industria y Comercio
de Nicaragua

La infrascrita Secretaria General de la Secretaría de Integración Económica Centroamericana (SIECA) CERTIFICA: Que las dos (2) fotocopias que anteceden a la presente hoja de papel bond, así como las treinta y seis (36) del anexo adjunto, impresas únicamente en su anverso, rubricadas y selladas con el sello de la SIECA reproducen fielmente la Resolución N° 243-2009 (COMIECO-LV), adoptada por el Consejo de Ministros de Integración Económica, el diecinueve de mayo de dos mil nueve, de cuyos originales se reprodujeron. Y para remitir a los Estados Parte para su correspondiente publicación, extiendo la presente copia certificada en la ciudad de Guatemala, el veintiuno de mayo de dos mil nueve.

Yolanda Mayora de Gavidia
Secretaria General

ANEXO DE RESOLUCIÓN N° 243-2009

REGLAMENTO TÉCNICO
CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.50:08

ALIMENTOS. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA LA
INOCUIDAD DE ALIMENTOS.

CORRESPONDENCIA: Este Reglamento técnico es una adaptación parcial de la Norma Sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano. Ministerio de Salud Perú; Criterios Microbiológicos para alimentos en países de América Latina que utilizan plan de muestreo; Reglamento Sanitario de los Alimentos. Decreto supremo N° 977/1996, Ministerio de Salud. Chile; Normas microbiológicas por alimentos de España. Grupos de Alimentos de la Sociedad Española de Microbiología.

ICS 67.050

RTCA 67.04.50:08

Reglamento Técnico Centroamericano, editado por:

- Ministerio de Economía, MINECO
- Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT
- Ministerio de Fomento, Industria y Comercio, MIFIC
- Secretaría de Industria y Comercio, SIC
- Ministerio de Economía Industria y Comercio, MEIC

Derechos Reservados.

DECRETOS

N° 35485-COMEX-S-MEIC-MAG

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA,
EL MINISTRO DE COMERCIO EXTERIOR,
LA MINISTRA DE SALUD,

EL MINISTRO DE ECONOMÍA, INDUSTRIA Y COMERCIO,
Y EL MINISTRO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

De conformidad con las atribuciones que les confieren los incisos 3) y 18) del artículo 140 y el artículo 146 de la Constitución Política; el artículo 28, párrafo 2, inciso h) de la Ley General de la Administración Pública, Ley N° 6227 del 2 de mayo de 1978; los artículos 1, 7, 15, 26, 30, 36, 37, 38, 52 y 55 del Protocolo al Tratado General de Integración Económica Centroamericana, Ley de Aprobación N° 7629 del 26 de setiembre de 1996; y

Considerando:

I.—Que el Consejo de Ministros de Integración Económica (COMIECO), mediante resolución N° 243-2009 (COMIECO-LV) de fecha 19 de mayo del 2009 aprobó, en el marco del proceso de conformación de una Unión Aduanera Centroamericana, el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:08 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos.

II.—Que en cumplimiento del ordinal anterior, debe publicarse la citada resolución. **Por tanto,**

DECRETAN:

Publicación de la resolución N° 243-2009 (COMIECO-LV) de fecha 19 de mayo del 2009, que aprobó el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:08 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos

Artículo 1°—Publíquese la resolución N° 243-2009 (COMIECO-LV) de fecha 19 de mayo del 2009 y su Anexo, mediante la cual se aprobó el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:08 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos, que a continuación se transcribe:

RESOLUCIÓN N° 243-2009 (COMIECO-LV)

EL CONSEJO DE MINISTROS DE INTEGRACIÓN ECONÓMICA
CONSIDERANDO:

Que de conformidad con los artículos 38, 39 y 55 del Protocolo al Tratado General de Integración Económica Centroamericana -Protocolo de Guatemala-, modificado por la Enmienda del 27 de febrero de 2002, el Consejo de Ministros de Integración Económica (COMIECO) tiene bajo su competencia los asuntos de la Integración Económica Centroamericana y como tal, le corresponde aprobar los actos administrativos del Subsistema Económico;

Que de acuerdo con el artículo 15 de ese mismo instrumento jurídico regional, los Estados Parte tienen el compromiso de constituir una unión aduanera entre sus territorios, la que se alcanzará de manera gradual y progresiva, sobre la base de programas que se establezcan al efecto, aprobados por consenso;

Que en el marco del proceso de conformación de una Unión Aduanera, los Estados Parte han alcanzado importantes acuerdos en materia de Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos, que requieren la aprobación del Consejo de Ministros de Integración Económica;

INFORME

Los respectivos Comités Técnicos de Normalización y de Reglamentación Técnica a través de los Entes de Normalización y de Reglamentación Técnica de los Países de la Región Centroamericana y sus sucesores, son los organismos encargados de realizar el estudio o la adopción de los Reglamentos Técnicos. Están conformados por representantes de los sectores Académico, Consumidor, Empresa Privada y Gobierno.

Este documento fue aprobado como Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:08 Alimentos. Criterios microbiológicos para la inocuidad de los alimentos, por el Subgrupo de Alimentos y Bebidas y el Subgrupo de Medidas de Normalización. La oficialización de este reglamento técnico, conlleva la ratificación por el Consejo de Ministros de Integración Económica Centroamericana (COMIECO).

MIEMBROS PARTICIPANTES

Por Guatemala
Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social

Por El Salvador
Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social

Por Nicaragua
Ministerio de Salud

Por Honduras
Secretaría de Salud

Por Costa Rica
Ministerio de Salud

1. OBJETO

El presente reglamento tiene como objeto establecer los parámetros microbiológicos de la inocuidad de los alimentos y sus límites de aceptación para el registro y la vigilancia en los puntos de comercialización

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Las disposiciones del presente reglamento serán aplicables a todo alimento, para consumo final en los puntos de comercialización dentro del territorio de los países de la región centroamericana.

3. DEFINICIONES

Para la aplicación del presente reglamento se establecen las siguientes definiciones:

3.1 Alimento: toda sustancia procesada, semiprocada o no procesada, que se destina a la ingesta humana incluidas las bebidas, goma de mascar y cualesquiera otra sustancia que se utilicen en la elaboración, preparación y tratamiento del mismo, pero no incluye los cosméticos, el tabaco ni las sustancias que se utilizan como medicamentos.

3.2 Alimento procesado: el alimento que ha sido sometido a un proceso tecnológico adecuado para su conservación y consumo ulterior.

3.3 Alimento semiprocado: es el alimento que ha sido sometido a un proceso tecnológico adecuado para su conservación y que requiere de un tratamiento previo a su consumo ulterior.

3.4 Alimento no procesado: es el alimento que no ha sufrido modificaciones de origen físico, químico o biológico, salvo las indicadas por razones de higiene o por la separación de partes no comestibles.

3.5 Alimento contaminado: aquel que contenga cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente y que pueden comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos tomados.

3.6 Criterio microbiológico de inocuidad: define la aceptabilidad de un producto o un lote de un alimento basado en la ausencia o presencia, o en la cantidad de microorganismos, por unidad o unidades de masa, volumen, superficie o lote y es aplicable a productos comercializados.

NOTA: Para fines de este reglamento técnico no aplica lo relacionado a otros contaminantes microbiológicos como toxinas y sus metabolitos.

3.7 Inocuidad de los alimentos: es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

3.8 Indicador microbiológico: microorganismos no patógenos frecuentemente asociados a patógenos, utilizados para reflejar el riesgo de la presencia de agentes causantes de enfermedades.

3.9 Límite máximo permitido: valor del parámetro microbiológico máximo permitido en el alimento.

3.10 Parámetro microbiológico: las determinaciones específicas practicadas a cada alimento, tales como, microorganismos indicadores, microorganismos patógenos, u otros que causen infección y enfermedad.

3.11 Plan de muestreo: procedimiento en que se estipula el tamaño de la muestra y el criterio de aceptación o rechazo, basándose en los resultados de análisis.

3.12 Plan de muestreo de 2 clases: plan de muestreo por atributos, donde de acuerdo con los criterios microbiológicos puede dividirse en dos grados, "aceptable y no aceptable", comprobando la presencia o ausencia de microorganismos, o si el límite microbiológico es superior o inferior a un nivel crítico establecido. Un plan de 2 clases queda descrito por n y c.

NOTA: El criterio establecido para m en la tabla 2 para el plan de muestreo de 2 clases es el límite por encima del cual se establece el rechazo del producto.

3.13 Plan de muestreo de 3 clases: un plan de muestreo por atributos, donde de acuerdo con los criterios microbiológicos puede dividirse en tres grados, "aceptable", "medianamente aceptable" y "no aceptable". La clase

aceptable tiene como límites m, la clase medianamente aceptable tiene como límites m y M, y la no aceptable aquellos valores superiores a M. Un plan de 3 clases queda descrito por n, m, M y c.

3.14 Registro sanitario: procedimiento establecido, por el cual los alimentos procesados son aprobados por la autoridad sanitaria de cada Estado Parte para su comercialización.

3.15 Riesgo: función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos.

3.16 Similares (sucédáneos, análogo o imitación): Sustancia que posee propiedades parecidas y que puede reemplazar a otra.

3.17 Vigilancia Sanitaria: es la permanente y sistemática evaluación de las condiciones sanitarias de los alimentos ejercida por la autoridad sanitaria competente de cada Estado Parte con el objeto principal de proteger la salud de la población

4. Símbolos y abreviaturas

4.1 n = número de unidades de muestras a ser analizadas.

4.2 m = Criterio microbiológico por debajo del cual el alimento no representa un riesgo para la salud.

4.3 c = número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendidos entre m y M para que el alimento sea aceptable.

4.4 M = Criterio microbiológico por encima del cual el alimento representa un riesgo para la salud.

4.5 NMP = Número más probable

4.6 spp = Subespecies de un género de microorganismos

4.7 UFC = Unidades formadoras de colonias

5. CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS POR RIESGO

5.1 Para registro y vigilancia sanitaria se clasifican los alimentos basándose en la probabilidad de causar daño a la salud, la gravedad de dicho efecto y los factores de riesgo descritos en el numeral 5.2.1, de la siguiente manera:

5.1.1 Alimento Riesgo tipo A: Comprende los alimentos que por su naturaleza, composición, proceso, manipulación y población a la que va dirigida, tienen una alta probabilidad de causar daño a la salud.

5.1.2 Alimento Riesgo tipo B: Comprende los alimentos que por su naturaleza, composición, proceso, manipulación y población a la que va dirigida, tienen una mediana probabilidad de causar daño a la salud.

5.1.3 Alimento Riesgo tipo C: Comprende los alimentos que por su naturaleza, composición, proceso, manipulación y población a la que va dirigida, tienen una baja probabilidad de causar daño a la salud.

5.2 Para la vigilancia de los alimentos el presente reglamento los clasifica por los distintos factores de riesgo:

5.2.1 Factores de riesgo

Los factores de riesgo que presentan las categorías de alimentos, dependen de:

- Características intrínsecas, tales como: composición, pH, acidez, actividad de agua.
- Proceso de elaboración.
- La población a quien va dirigido
- La presentación del alimento
- La forma de prepararlo
- Las condiciones de almacenamiento y conservación.

5.2.2 De acuerdo a la clase de peligro determinado por las variables antes señaladas y por aquellas relacionadas a las condiciones de manipulación y consumo, se establecen las siguientes categorías de riesgo asociadas al alimento y al microorganismo:

Clase de peligro	Condiciones normales en las que se supone será manipulado y consumido el alimento tras el muestreo		
	Grado de peligrosidad reducido	Sin cambio de peligrosidad	Aumenta la peligrosidad
Sin peligro directo para la salud, (contaminación general, vida útil y alteración)	Categoría 13 clases n=5 c=3	Categoría 2 3 clases	Categoría 3 3 clases
		n=5 c=2	n=5 c=1
Peligro para la salud bajo, indirecto	Categoría 4 3 clases	Categoría 5 3 clases	Categoría 6 3 clases
	n=5 c=3	n=5 c=2	n=5 c=1
Moderado, directo, difusión limitada	Categoría 7 3 clases	Categoría 8 3 clases	Categoría 9 3 clases
	n=5 c=2	n=5 c=1	n=5 c=1
Grave, directo, difusión potencialmente extensa	Categoría 10 2 clases	Categoría 10 2 clases	Categoría 10 2 clases
	n=5 c=0	n=5 c=0	n=5 c=0

Las categorías 1, 2 y 3 se aplican a aquellos microorganismos que tiene por objeto definir la vida útil y alteración del producto como recuento de microorganismos aerobios mesófilos, mohos y levaduras, lactobacillus, entre otros de la siguiente manera:

Categoría 1: plan de 3 clases, donde n=5 y c=3

Categoría 2: plan de 3 clases, donde n=5 y c=2

Categoría 3: plan de 3 clases, donde n=5 y c=1

Las categorías 4, 5 y 6 se usan para microorganismos indicadores tales como coliformes totales, enterobacteriáceas, entre otros, de la siguiente manera:

Categoría 4: plan de 3 clases, donde $n=5$ y $c=3$.

Categoría 5: plan de 3 clases, donde $n=5$ y $c=2$.

Categoría 6: plan de 3 clases, donde $n=5$ y $c=1$.

Las categorías de alimentos 7, 8 y 9 se usan en parámetros microbiológicos que siendo considerados patógenos, en bajos niveles pueden aceptarse, tales como *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*. De la siguiente manera:

Categoría 7: plan de 3 clases, donde $n=5$ y $c=2$.

Categoría 8: plan de 3 clases, donde $n=5$ y $c=1$.

Categoría 9: plan de 3 clases, donde $n=5$ y $c=1$.

La categoría 10 se emplea en otros microorganismos considerados peligrosos como *Salmonella*, *Clostridium botulinum*, entre otros.

Categoría 10: plan de 2 clases, donde $n=5$ y $c=0$.

6. GRUPOS DE ALIMENTOS DE ACUERDO AL ORIGEN Y/O TECNOLOGÍA APLICADA EN SU ELABORACIÓN

Los términos utilizados en las definiciones de los grupos de alimentos de este reglamento han sido definidos con el único propósito de clasificar y agrupar los diferentes tipos de alimentos con fin de establecer los criterios microbiológicos y no aplican para fines de etiquetado en cuanto a denominación del producto.

Grupo 1 Leche y productos lácteos: incluye todo tipo de productos lácteos derivados de la leche de cualquier animal que suele ser ordeñado (vaca, oveja, cabra, búfala). En esta categoría, un producto simple es uno que no contiene ningún saborizante, ni contiene frutas, vegetales u otros ingredientes no lácteos; tampoco se ha mezclado con otros ingredientes no lácteos, salvo lo permitido por las normas correspondientes. Similares (sucedáneos, similar o imitación) son productos en los cuales la grasa láctea ha sido reemplazada parcial o totalmente por grasas o aceites vegetales.

1.1 Subgrupo del alimento: Leche fluida pasteurizada, con o sin saborizantes, con o sin aromatizantes

1.2 Subgrupo del alimento: Leche UAT (UHT) y crema UAT (UHT) en empaque aséptico

1.3 Subgrupo del alimento: Leche condensada, evaporada y dulce de leche

1.4 Subgrupo del alimento: Leche en polvo, mezclas en polvo para helados y crema en polvo

1.5 Subgrupo del alimento: Crema dulce, crema ácida (natilla), crema batida

1.6 Subgrupo del alimento: Similares de crema dulce, crema ácida (natilla), crema batida

1.7 Subgrupo del alimento: Mantequilla y mantequilla con especias (grasa butírica)

1.8 Subgrupo del alimento: Quesos madurados y procesados

1.9 Subgrupo del alimento: Quesos frescos, no madurados y requesón

1.10 Subgrupo del alimento: Yogurt

1.11 Subgrupo del alimento: Helados a base de leche

Grupo 2 Grasas y aceites y emulsiones grasas: incluye todos los productos a base de grasa de origen vegetal, animal o marino o sus mezclas

2.1 Subgrupo del alimento: Margarina y otras grasas emulsionadas

Grupo 3 Hielos: esta categoría comprende postres, dulces y golosinas a base de agua congelados, como el helado de fruta, los helados de estilo "italiano" y el helado aromatizado. Los postres congelados que contengan ingredientes principalmente lácteos se incluyen en la categoría 1.11.

3.1 Subgrupo del alimento: Hielo comestible.

3.2 Subgrupo del alimento: Helados a base de agua

Grupo 4 Frutas y hortalizas: esta categoría principal se divide en dos categorías: frutas y hortalizas frescas y frutas y hortalizas procesadas (incluidos raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), hongos comestibles y setas, algas marinas, nueces y semillas.

4.1 Subgrupo del alimento: Frutas y hortalizas frescas

4.2 Subgrupo del alimento: Frutas y hortalizas procesadas

4.2.1 Frutas y hortalizas congeladas

4.2.2 Frutas y hortalizas desecadas o deshidratadas

4.2.3 Conservas hortalizas y frutas enlatadas

4.2.4 Jaleas, mermeladas y rellenos de frutas para pastelería

4.2.5 Mantequilla de mani

Grupo 5 Productos de confitería: comprende todos los productos de cacao y chocolate y derivados, otros productos de azúcar, turrónes, mazapán y dulces típicos.

5.1 Subgrupo de Alimento: productos de cacao y chocolates y derivados (imitación y sucedáneos)

5.2 Subgrupo de Alimento: otros productos de azúcar

5.2.1 Turrónes mazapán y dulces típicos

Grupo 6

Cereales y derivados: cereales y productos a base de cereales, derivados de granos de cereales, de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, excluidos los productos de panadería de la categoría de alimentos 7.0.

6.1 Subgrupo del alimento: Cereales en hojuelas y polvo; mezclas para refresco y cereales para desayuno.

6.2 Subgrupo del alimento: Pastas (rellenas).

Grupo 7

Pan y productos de panadería y pastelería: incluye las categorías relativas al pan y los productos de panadería ordinaria y los productos de panadería fina dulces, salados y aromatizados.

7.1 Subgrupo del alimento: Pan, productos de panadería ordinaria y mezclas en polvo. Frescos o congelados.

7.2 Subgrupo del alimento: Panadería fina con o sin relleno (galletas, queque, pasteles, tortas) otros productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas. Incluye otros productos de panadería fina, como donas, panecillos dulces y muffins, frescos o congelados

Grupo 8

Carnes y productos cárnicos: esta categoría incluye todos los tipos de productos cárnicos, de aves de corral y caza, en piezas y cortados o picados, frescos y procesados, carnes congeladas, incluyendo empanizados y rebozados y carnes enlatadas.

8.1 Subgrupo del alimento: Productos cárnicos crudos (empacados). No incluidas materias primas

8.1.1 Subgrupo del alimento: Productos cárnicos crudos diferentes al pollo

8.2 Subgrupo del alimento: Productos cárnicos cocidos y curados (embutidos)

8.3 Subgrupo del alimento: Carnes curadas crudas (chorizo)

8.4 Subgrupo del alimento: Carnes congeladas, incluyendo empanizados y rebozados

8.5 Subgrupo del alimento: Carnes enlatadas

Grupo 9

Pescados, derivados y productos marinos: Esta amplia categoría se subdivide en categorías para el pescado fresco y para diversos productos marinos elaborados. Se incluyen en ella los vertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos (p. ej., ballenas), los invertebrados acuáticos (p. ej., medusas), los moluscos (p. ej., almejas y caracoles), los crustáceos (p. ej., camarones, cangrejos, langostas). Los productos marinos se pueden recubrir, p. ej., con glaseados o especias, antes de su comercialización para el consumo (p. ej., filetes de pescado congelados y glaseados). En el SCA, esto se indica con una anotación relativa al "uso como glaseado o recubrimiento (tratamiento de superficie)"

9.1 Subgrupo del alimento: Pescado y productos marinos frescos, congelados, incluidos moluscos no bivalvos, crustáceos y equinodermos, empacados

9.2 Subgrupo del alimento: Pescado y crustáceos, precocidos, cocidos, salados y ahumados

9.3 Subgrupo del alimento: Moluscos bivalvos vivos, crudos, desconchados frescos, empacados

9.4 Subgrupo del alimento: Moluscos bivalvos y crustáceos pasteurizados o cocidos

9.5 Subgrupo del alimento: Pescados, moluscos, equinodermos y crustáceos enlatados.

Grupo 10

Huevos y derivados: incluye los huevos frescos en su cáscara y huevo entero, claras, yemas, huevos pasteurizados líquidos o deshidratados y los huevos frescos en su cáscara.

10.1 Subgrupo del alimento: Huevos frescos en su cáscara

10.2 Subgrupo del alimento: Huevo entero, claras, yemas; pasteurizados líquidos o deshidratados.

Grupo 11

Endulzantes o edulcorantes incluida la miel de abeja.

11.1 Subgrupo del alimento: Miel y jarabes (syrup)

Grupo 12

Salsas, aderezos, especias y condimentos: se trata de una categoría amplia que incluye sustancias que se añaden a un alimento para acentuar su aroma y gusto.

12.1 Subgrupo del alimento: Mayonesas y aderezos (en base a huevo)

12.2 Subgrupo del alimento: Especias, hierbas desecadas, consomés y condimentos

12.3 Subgrupo del alimento: Salsas de tomate, mostaza y salsas para sazonar

Grupo 13

Alimentos para usos nutricionales especiales: Por alimentos para regímenes especiales se entienden los elaborados o preparados especialmente para satisfacer necesidades especiales de alimentación determinadas por condiciones físicas o fisiológicas particulares, por enfermedades o trastornos específicos. La composición de estos alimentos deberá ser fundamentalmente diferente de los alimentos ordinarios con los que se comparan, en caso de que dichos alimentos existan. Los alimentos dietéticos distintos de los de esta categoría se incluyen en las categorías de los alimentos ordinarios homólogos

13.1 Subgrupo del alimento: Fórmulas lácteas y no lácteas para lactantes y niños pequeños (de 0 a 12 meses).

13.2 Subgrupo del alimento: Alimentos complementarios para niños de pecho de más (0 a 6 meses) y niños de corta edad (6 a 12 meses).

Grupo 14 Bebidas No Alcohólicas: Esta categoría se divide en las amplias categorías de bebidas envasadas no carbonatadas, néctares, jugos no pasteurizados, agua envasada, té y hierbas para infusión. Las bebidas lácteas figuran en la categoría 1.1

14.1 Subgrupo del alimento: Bebidas envasadas no carbonatadas (jugos pasteurizados, productos concentrados)

14.2. Subgrupo del alimento: Néctares

14.3 Subgrupo del alimento: Jugos no pasteurizados

14.4 Subgrupo del alimento: Agua envasada

14.5 Subgrupo del alimento: Té y hierbas para infusión

Grupo 15 Bocadillos o boquitas: comprende todos los tipos de alimentos para el aperitivo

15.1 Subgrupo del alimento: Frituras y bocadillos (snacks)

15.2 Subgrupo del alimento: Semillas y nueces

Grupo 16 Caldos, sopas, cremas y mezclas deshidratadas

16.1 Subgrupo del alimento: Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de papas deshidratados instantáneos

16.2 Subgrupo del alimento: Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de vegetales deshidratados que requieren cocción.

16.3 Subgrupo del alimento: Mezclas en seco instantáneas para postres (flanes, pudines y gelatinas)

Grupo 17 Alimentos listos para consumir

17.1 Subgrupo del alimento: Alimentos preparados, listos para consumir que no requiere tratamiento térmico

17.2 Subgrupo del alimento: Alimentos preparados, listos para consumir que requiere tratamiento térmico

17.3 Subgrupo del alimento: Tamales, tortillas (trigo, maíz), pupusas

NOTA: Los sub grupos de alimentos no contemplados en este reglamento técnico serán objeto de una reglamentación específica.

7. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA EL REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTOS

7.1. En los países de la región centroamericana, en que el procedimiento de registro sanitario de alimentos, requiera que se realicen análisis previos del producto, deberá cumplirse con las siguientes disposiciones:

7.1.1. Se realizarán solo los parámetros microbiológicos definidos en este reglamento, los cuales se expresarán en función de la metodología utilizada con las unidades correspondientes (UFC, NMP).

7.1.2. Solo podrán aceptarse los productos que cumplan con los criterios microbiológicos que se establecen a continuación.

7.1.3. Para el análisis microbiológico con fines de registro sanitario, solo será necesario realizar análisis a una muestra del producto que tenga la cantidad de unidades requeridas para alcanzar el peso o volumen especificado en cada uno de los países centroamericanos. Cuando un producto incumpla con los criterios permitidos en el presente reglamento, será necesario cumplir con el número de muestras establecido en el plan de muestreo establecido en el numeral ocho (8) para efecto de un re análisis.

7.2 Si en un alimento se detecta la presencia de un microorganismo patógeno no contemplado en la lista indicada a continuación, la autoridad sanitaria podrá considerarlo alimento contaminado, conforme a la evaluación de los riesgos que de su presencia se deriven.

TABLA 1. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA REGISTRO

1.0 Grupo de Alimento: Leche y productos lácteos. Incluye todo tipo de productos lácteos derivados de la leche de cualquier animal que suele ser ordeñado (vaca, oveja, cabra, búfala). En esta categoría, un producto simple ¹ es uno que no contiene ningún saborizante, ni contiene frutas, verduras u otros ingredientes no lácteos; tampoco se ha mezclado con otros ingredientes no lácteos, salvo lo permitido por las normas correspondientes. Similares son productos en los cuales la grasa láctea ha sido reemplazada parcial o totalmente por grasas o aceites vegetales.			
1.1 Subgrupo del alimento: Leche fluida pasteurizada, con o sin saborizantes, con o sin aromatizantes			
Parámetro	Categoría	Tipo de riesgo	Límite máximo permitido
<i>Escherichia coli</i>	5	A	< 3 NMP/mL
<i>Salmonella</i> ssp 25 g	10		Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i>	7		10 ² UFC/mL
<i>Listeria monocytogenes</i> 25 g	10		Ausencia

1.2 Subgrupo del alimento: Leche UAT (UHT) y crema UAT (UHT) en empaque aséptico			
Parámetro	Categoría	Tipo de riesgo	Límite máximo permitido
Recuento de aerobios mesófilos	6	A	< 10 UFC/mL

1.3 Subgrupo del alimento: Leche condensada, evaporada y dulce de leche			
Parámetro	Categoría	Tipo de riesgo	Límite máximo permitido
Recuento aerobios mesófilos (para leche evaporada)	7	C	< 10 UFC/mL
Recuento anaerobios mesófilos (para leche evaporada)	7		< 10 UFC/mL
<i>Staphylococcus aureus</i> (para leche condensada y dulce de leche)	8		< 10 UFC/g

1.4 Subgrupo del alimento: Leche en polvo, mezcla en polvo para helados y crema en polvo			
Parámetro	Categoría	Tipo de riesgo	Límite máximo permitido
<i>Salmonella</i> ssp 25 g	10	A	Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i>	7		10 ² UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	5		< 3 NMP/g

1.5 Subgrupo del alimento: Crema dulce, crema ácida (natilla), crema batida			
Parámetro	Categoría	Tipo de riesgo	Límite máximo permitido
<i>Salmonella</i> ssp 25 g	10	A	Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i>	7		10 ² UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	5		< 3 NMP/g
<i>Listeria monocytogenes</i> 25 g	10		Ausencia

1.6 Subgrupo del alimento: Similares de crema dulce, crema ácida (natilla), crema batida			
Parámetro	Categoría	Tipo de riesgo	Límite máximo permitido
<i>Salmonella</i> ssp 25 g	10	A	Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i>	7		10 ² UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	5		< 3 NMP/g
<i>Listeria monocytogenes</i> 25 g	10		Ausencia

1.7 Subgrupo del alimento: Mantequilla y mantequilla con especias (grasa butírica)			
Parámetro	Categoría	Tipo de riesgo	Límite máximo permitido
<i>Salmonella</i> ssp 25 g	10	A	Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i>	7		10 ² UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	5		< 3 NMP/g
<i>Listeria monocytogenes</i> 25 g	10		Ausencia

1.8 Subgrupo del alimento: Quesos madurados y procesados			
Parámetro	Categoría	Tipo de riesgo	Límite máximo permitido
<i>Escherichia coli</i>	5	A	< 10 UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	7		10 ⁴ UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i> 25 g	10		Ausencia
<i>Salmonella</i> ssp 25 g	10		Ausencia

1.9 Subgrupo del alimento: Quesos frescos, no madurados y requesón			
Parámetro	Categoría	Tipo de riesgo	Límite máximo permitido
<i>Escherichia coli</i>	5	A	< 10 UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	7		10 ⁴ UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i> 25 g	10		Ausencia
<i>Salmonella</i> ssp 25 g	10		Ausencia

1.10 Subgrupo del alimento: Yogurt			
Parámetro	Categoría	Tipo de riesgo	Límite máximo permitido
<i>Escherichia coli</i>	6	A	< 3 NMP/g

1.11 Subgrupo del alimento: Helados a base de leche			
Parámetro	Categoría	Tipo de riesgo	Límite máximo permitido
<i>Escherichia coli</i>	6	A	< 3 NMP/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	7		10 ² UFC/g
<i>Salmonella</i> ssp 25 g	10		Ausencia
<i>Listeria monocytogenes</i> 25 g	10		Ausencia

2.0 Grupo de Alimento: Grasas y aceites y emulsiones grasas. Incluye todos los productos a base de grasa de origen vegetal, animal o marino o sus mezclas			
2.1 Subgrupo del alimento: Margarina y otras grasas emulsionadas			
Parámetro	Categoría	Tipo de riesgo	Límite máximo permitido
<i>Escherichia coli</i>	5	C	< 3 NMP/g
<i>Staphylococcus aureus</i> (solo para productos que contienen leche y especias)	7		10 ² UFC/g

3.0 Grupo del alimento: Hielo comestibles y helados a base de agua. Esta categoría comprende postres, dulces y golosinas a base de agua congelados, como el helado de fruta, los helados de estilo "italiano" y el helado aromatizado. Los postres congelados que contengan ingredientes principalmente lácteos se incluyen en la categoría 1.11.			
3.1 Subgrupo del alimento: Hielo comestible.			
Parámetro	Categoría	Tipo de riesgo	Límite máximo permitido
<i>Escherichia coli</i>	6	A	< 1.1 NMP/mL

3.2 Subgrupo del alimento: Helados a base de agua			
Parámetro	Categoría	Tipo de riesgo	Límite máximo permitido
<i>Escherichia coli</i>	6	A	< 3 NMP /mL

4.0 Grupo de Alimento: Frutas y hortalizas. Esta categoría principal se divide en dos categorías: frutas y hortalizas frescas y frutas y hortalizas procesadas (incluidos raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), hongos comestibles y setas, algas marinas, nueces y semillas			
4.1 Subgrupo del alimento: Frutas y hortalizas frescas			
Parámetro	Categoría	Tipo de riesgo	Límite máximo permitido
<i>Salmonella</i> ssp 25 g	10	C	Ausencia
<i>Escherichia coli</i>	5		10 ² UFC /g
<i>Listeria monocytogenes</i> 25 g (solo para vegetales)	10		Ausencia

4.2 Subgrupo del alimento: Frutas y hortalizas procesadas			
4.2.1 Frutas y hortalizas congeladas			
Parámetro	Categoría	Tipo de riesgo	Límite máximo permitido
<i>Escherichia coli</i>	5	B	3 NMP/g
<i>Salmonella</i> ssp. 25 g	10		Ausencia
<i>Listeria monocytogenes</i> 25 g	10		Ausencia

4.2.2 Frutas y hortalizas desecadas o deshidratadas			
Parámetro	Categoría	Tipo de riesgo	Límite máximo permitido
<i>Escherichia coli</i>	5	C	< 3 NMP/g
<i>Salmonella</i> ssp 25 g	10		Ausencia

4.2.3 Conservas hortalizas y frutas enlatadas			
Parámetro	Categoría	Tipo de riesgo	Límite máximo permitido
Recuento de aerobios mesófilos (previa incubación a 35 °C por 10 días)	6	B	< 10 UFC/g
Recuento de anaerobios mesófilos (previa incubación a 35 °C por 10 días)	6	B	< 10 UFC/g

4.2.4 Jaleas, mermeladas y rellenos de frutas para pastelería.			
Parámetro	Categoría	Tipo de riesgo	Límite máximo permitido
Recuento Mohos y Levaduras	3	C	10 ² UFC/g
<i>Salmonella</i> ssp 25 g (para rellenos)	10		Ausencia

4.2.5 Mantequilla de mani			
Parámetro	Categoría	Tipo de riesgo	Límite máximo permitido
<i>Salmonella</i> ssp 25 g	10	C	Ausencia

5.0 Grupo de Alimento: Productos de confitería. Comprende todos los productos de cacao y chocolate y derivados: otros productos de azúcar y turrónes mazapán y dulces típicos			
5.1 Subgrupo de Alimento: Productos de cacao y chocolates y derivados (imitación y sucedáneos)			
Parámetro	Categoría	Tipo de riesgo	Límite máximo permitido
<i>Salmonella</i> ssp 25 g	10	C	Ausencia

5.2 Subgrupo de Alimentos: Otros productos de azúcar			
5.2.1 Turrónes mazapán y dulces típicos			
Parámetro	Categoría	Tipo de riesgo	Límite máximo permitido
<i>Salmonella</i> ssp 25 g (productos con huevo)	10	B	Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i> (productos con leche)	7		10 ² UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	5		< 3 NMP/g

6.0 Grupo de Alimento: Productos elaborados a partir de cereales. Cereales y productos a base de cereales, derivados de granos de cereales, de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, excluidos los productos de panadería de la categoría de alimentos 7.0.			
6.1 Subgrupo del alimento: Cereales hujuelas y polvo; mezclas para refresco y cereales para desayuno.			
Parámetro	Categoría	Tipo de riesgo	Límite máximo permitido
<i>Escherichia coli</i>	5	C	<3 NMP/g

6.2 Subgrupo del alimento: Pastas (rellenas)			
Parámetro	Categoría	Tipo de riesgo	Límite máximo permitido
<i>Staphylococcus aureus</i>	7	C	10 ² UFC/g
<i>Salmonella</i> ssp 25 g (para los que contengan huevo)	10		Ausencia

7.0 Grupo de Alimento: Pan y productos de panadería y pastelería. Incluye las categorías relativas al pan y los productos de panadería ordinaria y mezclas en polvo. Frescos o congelados y los productos de panadería fina dulces, salados y aromatizados.			
7.1 Subgrupo del alimento: Pan, productos de panadería ordinaria y mezclas en polvo. Frescos o congelados.			
Parámetro	Categoría	Tipo de riesgo	Límite máximo permitido
<i>Escherichia coli</i>	6	B	<3 NMP/g

7.2 Subgrupo del alimento: Panadería fina con o sin relleno (galletas, queque, pasteles, tortas) otros productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas. Incluye otros productos de panadería fina, como donas, panecillos dulces y muffins, frescos o congelados.			
Parámetro	Categoría	Tipo de riesgo	Límite máximo permitido
<i>Escherichia coli</i>	6	B	< 3 NMP/g
<i>Staphylococcus aureus</i> (productos rellenos de derivado lácteo)	7		10 ² UFC/g
<i>Salmonella</i> ssp 25g (productos rellenos de derivados lácteos, cacao y carne)	10		Ausencia
<i>Listeria</i> ssp 25g (productos rellenos de derivados lácteos, cacao y carne)	10		Ausencia

8.0 Grupo de Alimento: Carnes y productos cárnicos. Esta categoría incluye todos los tipos de productos cárnicos, de aves de corral y caza, en piezas y cortados o picados, frescos y procesados, carnes congeladas, incluyendo empanizados y rebozados y carnes enlatadas			
8.1 Subgrupo del alimento: Productos cárnicos crudos (empacados). No incluidas materias primas			
8.1.1 Subgrupo del Alimento: Productos cárnicos crudos diferentes al pollo			
Parámetro	Categoría	Tipo de riesgo	Límite máximo permitido
<i>Escherichia coli</i> O157:H7/25g (carne molida, picada y tortas para hamburguesas)	10	A	Ausencia
<i>Salmonella</i> ssp 25 g	10		Ausencia
<i>Escherichia coli</i>	5		10 UFC/g

8.2 Subgrupo del alimento: Productos cárnicos cocidos y curados (embutidos)			
Parámetro	Categoría	Tipo de riesgo	Límite máximo permitido
<i>Escherichia coli</i>	5	A	< 10 UFC/g
<i>Salmonella</i> ssp 25 g	10		Ausencia
<i>Listeria monocytogenes</i> 25 g	10		Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i>	7		10 ² UFC/g
<i>Clostridium perfringens</i>	6		10 ² UFC/g

8.3 Subgrupo del alimento: Carnes curadas crudas (chorizo)			
Parámetro	Categoría	Tipo de riesgo	Límite máximo permitido
<i>Escherichia coli</i>	5	A	10 ² UFC/g
<i>Salmonella</i> ssp 25 g	10		Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i>	7		10 ² UFC/g

8.4 Subgrupo del alimento: Carnes congeladas, incluyendo empanizados y rebozados			
Parámetro	Categoría	Tipo de riesgo	Límite máximo permitido
<i>Escherichia coli</i>	5	A	10 UFC/g
<i>Salmonella</i> ssp 25 g	10		Ausencia
<i>Clostridium perfringens</i>	6		10 ² UFC/g

8.5 Subgrupo del alimento: Carnes enlatadas			
Parámetro	Categoría	Tipo de riesgo	Límite máximo permitido
Recuento de aerobios mesófilos. Previo incubación 35°C / 10 días	8	A	<10 UFC/g
Recuento de anaerobios mesófilos. Previo incubación 35°C / 10 días	8	A	<10 UFC/g

9.0 Grupo de Alimento: Pescado, derivados y productos marinos. Esta amplia categoría se subdivide en categorías para el pescado fresco y para diversos productos marinos elaborados. Se incluyen en ella los vertebrados acuáticos y mamíferos acuáticos (p. ej., ballenas), los invertebrados acuáticos (p. ej., medusas), los moluscos (p. ej., almejas y caracoles), los crustáceos (p. ej., camarones cangrejos, langostas). Los productos marinos se pueden recubrir, p. ej., con glaseados o especias, antes de su comercialización para el consumo (p. ej., filetes de pescado congelados y glaseados). En el SCA esto se indica con una anotación relativa al "uso como glaseado o recubrimiento de superficie"			
9.1 Subgrupo del alimento: Pescado y productos marinos frescos, congelados, incluidos moluscos, crustáceo y equinodermos, empacados.			
Parámetro	Categoría	Tipo de riesgo	Límite máximo permitido
<i>Escherichia coli</i>	4	A	10 ³ UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i> (solo para pescados)	7		10 ³ UFC/g
<i>Salmonella</i> ssp 25 g	10		Ausencia
<i>Listeria monocytogenes</i> 25 g (solo para producto crudo listo para consumo, ejemplo sushi y ceviche)	10		Ausencia
<i>Vibrio parahaemolyticus</i> (solo para moluscos bivalvos)	8		10 ³ UFC/g

9.2 Subgrupo del alimento: pescado y crustáceos, precocidos, cocidos, salados y ahumados			
Parámetro	Categoría	Tipo de Riesgo	Límite Máximo permitido
<i>Escherichia coli</i>	5	A	< 3 NMP/ g
<i>Staphylococcus aureus</i>	7		10 ³ UFC/ g
<i>Salmonella</i> ssp 25 g	10		Ausencia
<i>Listeria monocytogenes</i> 25 g (productos cocidos)	10		Ausencia

9.3 Subgrupo del alimento: Moluscos bivalvos y crustáceos pasteurizados o cocidos			
Parámetro	Categoría	Tipo de Riesgo	Límite Máximo permitido
<i>Escherichia coli</i>	5	A	< 3 NMP/ g
<i>Staphylococcus aureus</i>	7		10 ³ UFC/ g
<i>Salmonella</i> ssp 25 g	10		Ausencia
<i>Listeria monocytogenes</i> 25 g	10		Ausencia

9.5 Subgrupo del alimento: Pescados, moluscos, equinodermos y crustáceos enlatados.			
Parámetro	Categoría	Tipo de Riesgo	Límite Máximo permitido
Recuento de aerobios mesófilos. Previo incubación 35°C / 10 días	8	A	<10 UFC/g
Recuento de anaerobios mesófilos. Previo incubación 35°C / 10 días	8	A	<10 UFC/g

10.0 Grupo de Alimento: Huevos y derivados. Incluye huevo entero, claras, yemas, pasteurizados líquidos o deshidratados y los huevos frescos en su cáscara.			
10.1 Subgrupo del alimento: Huevo entero, claras, yemas; pasteurizados líquidos o deshidratados.			
Parámetro	Categoría	Tipo de Riesgo	Límite Máximo permitido
<i>Escherichia coli</i>	5	A	< 3 NMP/ g
<i>Salmonella</i> ssp 25 g	10		Ausencia

11.0 Grupo de Alimentos: Endulzantes, edulcorantes, incluida la miel de abeja.			
11.1 Subgrupo: Miel y jarabes (Syrup)			
Parámetro	Categoría	Tipo de Riesgo	Límite Máximo permitido
Recuento de bacterias anaerobias sulfito reductoras (Solo para miel de abeja)	7	C	10 ² UFC/g

12.0 Grupo de Alimento: Salsas, aderezos, especias y condimentos; se trata de una categoría amplia que incluye sustancias que se añaden a un alimento para acentuar su aroma y gusto: mayonesa y aderezos; especias, hierbas desecadas, consomés y condimentos; salsa de tomate, mostaza y salsas para sazonar.			
12.1 Subgrupo del alimento: Mayonesas y aderezos (en base a huevo)			
Parámetro	Categoría	Tipo de riesgo	Límite Máximo permitido
<i>Salmonella</i> ssp 25 g	10	B	Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i>	7		10 ³ UFC/g

12.2 Subgrupo del alimento: Especias, hierbas desecadas, consomés y condimentos			
Parámetro	Categoría	Tipo de riesgo	Límite Máximo permitido
<i>Staphylococcus aureus</i> (aplica para consomés y condimentos)	5	C	10 ² UFC/g
<i>Salmonella</i> ssp 25 g	10		Ausencia

12.3 Subgrupo del alimento: Salsas de tomate, mostaza y salsas para sazonar			
Parámetro	Categoría	Tipo de riesgo	Límite Máximo permitido
<i>Escherichia coli</i>	5	C	< 3 NMP/ g
<i>Salmonella</i> ssp 25 g (salsas para sazonar)	10		Ausencia

13.0 Grupo del alimento: Alimentos para usos nutricionales especiales. Por alimentos para regímenes especiales se entienden los elaborados o preparados especialmente para satisfacer necesidades especiales de alimentación determinadas por condiciones físicas o fisiológicas particulares por enfermedades o trastornos específicos. La composición de estos alimentos deberá ser fundamentalmente diferente de los alimentos ordinarios con los que se comparan, en caso de que dichos alimentos existan. Los alimentos dietéticos distintos de los de esta categoría se incluyen en las categorías de los alimentos ordinarios homólogos.			
13.1 Subgrupo del alimento: Fórmulas lácteas y no lácteas para lactantes (de 0 a 12 meses) y niños pequeños (12 a 36 meses)			
Parámetro	Categoría	Tipo de Riesgo	Límite Máximo permitido
<i>Staphylococcus aureus</i> (fórmulas lácteas)	10	A	<10 UFC/ g
<i>Salmonella</i> ssp 25 g	10		Ausencia
<i>Enterobacter sakazakii</i> 25g (fórmulas lácteas)	10		Ausencia

13.2 Subgrupo del alimento: alimentos complementarios para niños de pecho (0 a 6 meses) y niños pequeños (12 a 36 meses)			
Parámetro	Categoría	Tipo de Riesgo	Límite Máximo permitido
Recuento aerobios mesófilos. Previo incubación 35°C / 10 días (para envasados y enlatados)	5	A	< 10 UFC/mL o g
Recuento anaerobios mesófilos Previo incubación 35°C / 10 días (para envasados y enlatados)	5		< 10 UFC/mL o g
<i>Salmonella</i> spp : 25g (cuando contenga carne)	10		Ausencia
<i>Bacillus cereus</i> (cuando contenga cereales y leche)	10		< 10 UFC/mL o g
<i>Staphylococcus aureus</i>	10		< 10 UFC/mL o g
Enterobacterias	5		< 10 UFC/mL o g

14.0 Grupo de Alimento: Bebidas. Esta importante categoría se divide en las amplias categorías de bebidas envasadas no carbonatadas, néctares, jugos no pasteurizados, agua envasada, té y hierbas para infusión. Las bebidas lácteas figuran en la categoría 1.1			
14.1 Subgrupo del alimento: Bebidas envasadas no carbonatadas (como jugos pasteurizados, productos concentrados y mezclas en polvo artificiales)			
Parámetro	Categoría	Tipo de Riesgo	Límite Máximo permitido
<i>Escherichia coli</i>	5	C	<3 NMP/mL o g

14.2. Subgrupo del alimento: Néctares			
Parámetro	Categoría	Tipo de Riesgo	Límite Máximo permitido
<i>Escherichia coli</i>	5	C	<3 NMP/mL

14.3 Subgrupo del alimento: Jugos y bebidas artificiales no pasteurizados			
Parámetro	Categoría	Tipo de Riesgo	Límite Máximo permitido
<i>Escherichia coli</i>	5	B	<3 NMP/mL
<i>Salmonella</i> ssp 25 g (para jugos)	10		Ausencia

14.4 Subgrupo del alimento: Agua envasada			
Parámetro	Categoría	Tipo de Riesgo	Límite Máximo permitido
Coliformes totales	5	A	<1 1 NMP/100 mL
<i>Escherichia coli</i>	6		< 1 1 NMP/100 mL
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	6		Ausencia

14.5 Subgrupo del alimento: Té y hierbas para infusión			
Parámetro	Categoría	Tipo de Riesgo	Límite Máximo permitido
<i>Escherichia coli</i>	5	C	< 3 NMP/g
<i>Salmonella</i> ssp 25 g	10		Ausencia

15.0 Grupo del alimento: Bocadillos o boquitas: Comprende todos los tipos de alimentos para el aperitivo			
15.1 Subgrupo del alimento: Frituras y bocadillos (snacks)			
Parámetro	Categoría	Tipo de Riesgo	Límite Máximo permitido
<i>Escherichia coli</i>	6	C	< 3 NMP/g
<i>Salmonella</i> ssp/25 g	10		Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i>	7		< 10 ³ UFC/g

15.2 Subgrupo del alimento: Semillas y nueces			
Parámetro	Categoría	Tipo de Riesgo	Límite Máximo permitido
<i>Escherichia coli</i>	5	B	< 3 NMP/g
<i>Salmonella</i> ssp 25 g	10		Ausencia

16.0 Grupo de Alimento: Caldos, sopas, cremas y mezclas deshidratadas			
16.1 Subgrupo del alimento: Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de papas deshidratadas instantáneos			
Parámetro	Categoría	Tipo de riesgo	Límite máximo permitido
<i>Escherichia coli</i>	6	C	< 3 NMP/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	7		10 ² UFC/g
<i>Salmonella</i> ssp 25 g	10		Ausencia

16.2 Subgrupo del alimento: Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de vegetales deshidratados que requieren cocción.			
Parámetro	Categoría	Tipo de riesgo	Límite máximo permitido
<i>Escherichia coli</i>	5	C	< 3 NMP/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	7		10 ² UFC/g
<i>Salmonella</i> ssp 25 g	10		Ausencia

16.3 Subgrupo del alimento: Mezclas en seco instantáneas para postres (flanes, pudines y gelatinas)			
Parámetro	Categoría	Tipo de Riesgo	Límite Máximo permitido
<i>Staphylococcus aureus</i> (postres que contengan leche)	7	C	10 ² UFC/g
<i>Bacillus cereus</i> (productos que contengan leche)	5		10 ² UFC/g
<i>Salmonella</i> ssp 25 g	10		Ausencia

17. Categoría de Alimento: Alimentos listos para consumir			
17.1 Subgrupo del alimento: Alimentos preparados, listos para consumir que no requiere tratamiento térmico			
Parámetro	Categoría	Tipo de riesgo	Límite máximo permitido
<i>Escherichia coli</i>	5	A	< 3 NMP/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	7		10 ² UFC/g
<i>Salmonella</i> ssp 25 g	10		Ausencia
<i>Listeria monocytogenes</i> 25 g	10		Ausencia

17.2 Subgrupo del alimento: Alimentos preparados, listos para consumir que requiere tratamiento térmico			
Parámetro	Categoría	Tipo de Riesgo	Límite Máximo permitido
<i>Escherichia coli</i>	5	A	< 3 NMP/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	7		10 ² UFC/g
<i>Salmonella</i> ssp 25 g	10		Ausencia
<i>Listeria monocytogenes</i> 25 g	10		Ausencia
<i>Clostridium perfringens</i> (Productos rellenos de carne)	6		10 ² UFC/g

17.3 Subgrupo del alimento: Tamales, tortillas (trigo, maíz), pupusas			
Parámetro	Categoría	Tipo de riesgo	Límite máximo permitido
<i>Escherichia coli</i>	5	B	< 3 NMP/g
<i>Salmonella</i> ssp 25 g	10		Ausencia

8. PLAN DE MUESTREO Y CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA LA VIGILANCIA DE ALIMENTOS

- 8.1** Todo alimento que se comercialice en el territorio centroamericano deberá cumplir con los criterios microbiológicos establecidos en el presente reglamento.
- 8.2** Si en un alimento se detecta la presencia de un microorganismo patógeno no contemplado en la lista indicada a continuación, la autoridad sanitaria podrá considerarlo alimento contaminado, conforme a la evaluación de los riesgos que de su presencia se deriven.

TABLA 2. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA VIGILANCIA

1.0 Grupo de Alimento: Leche y productos lácteos Incluye todo tipo de productos lácteos derivados de la leche de cualquier animal que suele ser ordeñado (vaca, oveja, cabra, búfala). En esta categoría, un producto 'simple' es uno que no contiene ningún saborizante, ni contiene frutas, verduras u otros ingredientes no lácteos, tampoco se ha mezclado con otros ingredientes no lácteos, salvo lo permitido por las normas correspondientes. Similares son productos en los cuales la grasa láctea ha sido reemplazada parcial o totalmente por grasas o aceites vegetales

1.1 Subgrupo del alimento: Leche fluida pasteurizada con o sin saborizantes, con o sin aromatizantes						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de riesgo	clase	n	C	m	M
<i>Escherichia coli</i>	A	2	5	0	< 3 NMP/mL	----
<i>Salmonella</i> ssp 25 g		2		0	Ausencia	----
<i>Listeria monocytogenes</i> 25 g		2		0	Ausencia	----
<i>Staphylococcus aureus</i>		3		2	10 UFC/mL	10 ² UFC/mL

1.2 Subgrupo del alimento: Leche UAT (UHT) y crema UAT (UHT) en empaque aséptico						
Parámetro	Plan de Muestreo				Límite	
	Tipo de riesgo	clase	n	c	m	M
Recuento de aerobios mesófilos (previa incubación a 35 °C por 10 días)	A	2	5	0	<10 UFC/mL	----

1.3 Subgrupo del alimento: Leche condensada, evaporada y dulce de leche						
Parámetro	Plan de Muestreo				Límite	
	Tipo de riesgo	Clase	n	C	m	M
Recuento de aerobios mesófilos (para leche evaporada)	C	2	5	0	<10 UFC/mL	----
<i>Staphylococcus aureus</i> (para leche condensada y dulce de leche)		3	5	2	10 UFC/g	10 ² UFC/g

1.4 Subgrupo del alimento: Leche en polvo, mezcla en polvo para helados y crema en polvo						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de riesgo	Clase	n	C	m	M
<i>Salmonella</i> ssp 25 g	A	2	5	0	Ausencia	----
<i>Staphylococcus aureus</i>		3		1	10 UFC/g	10 ² UFC/g
<i>Escherichia coli</i>		2		0	< 3 NMP/g	----

1.5 Subgrupo del alimento: Crema dulce, crema ácida (natilla), crema batida						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de riesgo	clase	n	C	m	M
<i>Salmonella</i> ssp 25 g	A	2	5	0	Ausencia	----
<i>Staphylococcus aureus</i>		3		1	10 UFC/g	10 ² UFC/g
<i>Escherichia coli</i>		2		0	< 3 NMP/g	----
<i>Listeria monocytogenes</i> 25 g		2		0	Ausencia	----

1.6 Subgrupo del alimento: Similares de crema dulce, crema ácida (natilla), crema batida						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de riesgo	clase	n	C	m	M
<i>Salmonella</i> ssp 25 g	A	2	5	0	Ausencia	---
<i>Staphylococcus aureus</i>		3		1	10 UFC/g	10 ² UFC/g
<i>Escherichia coli</i>		2		0	< 3 NMP/g	---
<i>Listeria monocytogenes</i> 25 g		2		0	Ausencia	---

1.7 Subgrupo del alimento: Mantequilla y mantequilla con especias (grasa butírica)						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de riesgo	clase	n	C	m	M
<i>Salmonella</i> ssp 25 g	A	2	5	0	Ausencia	----
<i>Staphylococcus aureus</i>		3		1	10 UFC/g	10 ² UFC/g
<i>Escherichia coli</i>		2		0	< 3 NMP/g	----
<i>Listeria monocytogenes</i> 25 g		2		0	Ausencia	----

1.8 Subgrupo del alimento: Quesos madurados y procesados						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de riesgo	clase	n	C	m	M
<i>Escherichia coli</i>	A	2	5	0	< 10 UFC/g	---
<i>Staphylococcus aureus</i>		3		1	10 ² UFC/g	10 ³ UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i> 25 g		2		0	Ausencia	---
<i>Salmonella</i> ssp 25 g		2		0	Ausencia	---

1 La definición de "simple" fue proporcionado en los comentarios de la FIL en la FCS (32^a CCFAC, CRD)

7.1 Subgrupo del alimento: Pan, productos de panadería ordinaria y mezclas en polvo (frescos o congelados).						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de riesgo	clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	B	2	5	0	< 3 NMP/g	----

7.2 Subgrupo del alimento: Panadería fina con o sin relleno (galletas, queque, pasteles, tortas) otros productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas. Incluye otros productos de panadería fina como donas, panecillos dulce y muffins, frescos o congelados.						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de riesgo	clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	B	2	5	0	< 3 NMP/g	----
<i>Staphylococcus aureus</i> (productos rellenos de derivado lácteo)		3		1	10 UFC/g	10 ² UFC/g
<i>Salmonella</i> ssp 25g (productos rellenos de derivados lácteos, cacao y carne)		2		0	Ausencia	----
<i>Salmonella</i> ssp 25g (productos rellenos de derivados lácteos, cacao y carne)		2		0	Ausencia	-----

8.0 Grupo de Alimento: Carnes y productos cárnicos. Esta categoría incluye todos los tipos de productos cárnicos, de aves de corral y caza, en piezas y cortados o picados, frescos y procesados, carnes congeladas, incluyendo empanizados y rebozados y carnes enlatadas.						
8.1 Subgrupo del alimento: Productos cárnicos crudos (empacados y sin empacar). No incluidas materias primas.						
8.1.1 Subgrupo del alimento: Productos cárnicos crudos diferentes al pollo						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de riesgo	Clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i> O157H7/25g (carne molida, picada y tortas para hamburguesas)	A	2	5	0	Ausencia	---
<i>Salmonella</i> ssp 25 g		2		0	Ausencia	---
<i>Listeria monocytogenes</i> 25 g		2		0	Ausencia	---
<i>Escherichia coli</i>		3		1	10 UFC/g	10 ² UFC/g

8.2 Subgrupo del alimento: Productos cárnicos cocidos y curados (embutidos)						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de riesgo	clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	A	2	5	0	< 10 UFC/g	---
<i>Salmonella</i> ssp 25 g		2		0	Ausencia	---
<i>Listeria monocytogenes</i> 25 g		2		0	Ausencia	---
<i>Staphylococcus aureus</i>		3		1	10 UFC/g	10 ² UFC/g
<i>Clostridium perfringens</i>		3		2	10 UFC/g	10 ² UFC/g

8.3 Subgrupo del alimento: Carnes curadas crudas (chorizos)						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de riesgo	clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	A	3	5	2	10 UFC/g	10 ² UFC/g
<i>Salmonella</i> ssp 25 g		2		0	Ausencia	---
<i>Listeria monocytogenes</i> 25 g		2		0	Ausencia	---
<i>Clostridium perfringens</i>		3		2	10 UFC/g	10 ² UFC/g

8.4 Subgrupo del alimento: Carnes congelados, incluyendo empanizados y rebozados						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de riesgo	clase	n	C	m	M
<i>Escherichia coli</i>	A	2	5	0	10 UFC/g	----
<i>Salmonella</i> ssp 25 g		2		0	Ausencia	---
<i>Staphylococcus aureus</i> (Solo para carne de aves)		3		1	10 UFC/g	10 ² UFC/g
<i>Clostridium perfringens</i>		3		1	10 UFC/g	10 ² UFC/g

8.5 Subgrupo del alimento: Carnes enlatadas						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de riesgo	clase	n	C	m	M
Recuento de anaerobio mesófilo. Previo incubación a 35 °C/10 días.	A	2	5	0	< 10 UFC/g	---

9.0 Grupo de Alimento: Pescado, derivados y productos marinos. Esta amplia categoría se subdivide en categorías para el pescado fresco y para diversos productos marinos elaborados. Se incluyen en ella los vertebrados acuáticos y mamíferos acuáticos (p. ej., ballenas), los invertebrados acuáticos (p. ej., medusas), los moluscos (p. ej., almejas y caracoles), los crustáceos (p. ej., camarones cangrejos, langostas) Los productos marinos se pueden recubrir, p. ej. con glaseados o especias, antes de su comercialización para el consumo (p. ej., filetes de pescado congelados y glaseados). En el SCA esto se indica con una anotación relativa al “uso como glaseado o recubrimiento (tratamiento de superficie)”						
9.1 Subgrupo del alimento: Pescado y productos marinos frescos, congelados, incluidos moluscos no bivalvos, crustáceos y equinodermos, desconchados, frescos, empacados						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de riesgo	clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	A	3	5	3	10 UFC/g	10 ² UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i> (Solo para pescados)		3		1	10 UFC/g	10 ² UFC/g
<i>Salmonella</i> ssp 25 g		2		0	Ausencia	---
<i>Listeria monocytogenes</i> /25 g (solo para producto crudo listo para consumo, ejemplo sushi y ceviche)		2		0	Ausencia	---
<i>Vibrio cholerae</i> O1		2		0	Ausencia	-----
<i>Vibrio parahaemolyticus</i> (solo para bivalvos)		3		2	10 UFC/g	10 ² UFC/g

9.2 Subgrupo del alimento: Pescado y crustáceos, precocidos, cocidos, salados y ahumados.						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de riesgo	clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	A	2	5	0	< 3 NMP/g	----
<i>Staphylococcus aureus</i>		3		2	10 UFC/g	10 ² UFC/g
<i>Salmonella</i> ssp 25 g		2		0	Ausencia	---
<i>Listeria monocytogenes</i> /25 g (productos cocidos)		2		0	Ausencia	---

9.3 Subgrupo del alimento: Moluscos bivalvos y crustáceos pasteurizados o cocidos						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de riesgo	clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	A	2	5	0	< 3 NMP/g	-----
<i>Salmonella</i> ssp 25 g		2		0	Ausencia	---
<i>Staphylococcus aureus</i>		3		1	10 UFC/g	10 ² UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i> 25 g		2		0	Ausencia	---

9.5 Subgrupo del alimento: Pescados, moluscos, equinodermos y crustáceos enlatados.						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de riesgo	clase	n	c	m	M
Recuento de aerobios mesófilo. Previo incubación a 35 °C/10 días.	A	2	5	0	< 10 UFC/g	-----
Recuento de anaerobio mesófilo. Previo incubación a 35 °C/10 días.		2		0	< 10 UFC/g	-----

10.0 Grupo de alimento: Huevos y derivados. Incluye huevo entero, claras, yemas; pasteurizados líquidos o deshidratados.						
10.1 Subgrupo del alimento: Huevo entero, claras, yemas; pasteurizados líquidos o deshidratados.						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de riesgo	clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	A	2	5	0	<3 NMP/g	----
<i>Salmonella</i> ssp 25 g		2		0	Ausencia	-----

10.2 Subgrupo del alimento: huevos frescos en su cáscara.						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de riesgo	clase	n	c	m	M
<i>Salmonella</i> ssp 25 g	A	2	5	0	Ausencia	-----

11.0 Grupo de alimentos: Endulzantes , edulcorantes, incluida la miel						
11.1 Subgrupo de alimento: Miel y Jarabes (syrup)						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de riesgo	clase	n	c	m	M
Recuento de bacterias anaerobios sulfito reductoras (solo para miel de abejas)	C	3	5	1	10 UFC/g	10 ² UFC/g

12.0 Grupo de Alimento: Salsas, aderezos, especias y condimentos: se trata de una categoría amplia que incluye sustancias que se añaden a un alimento para acentuar su aroma y gusto: mayonesa y aderezos; especias, hierbas desecadas, consomés y condimentos; salsa de tomate, mostaza y salsas para sazonar.

12.1 Subgrupo del alimento: Mayonesas y aderezos (en base a huevo)						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de riesgo	clase	n	c	m	M
<i>Salmonella</i> ssp 25 g	B	2	5	0	Ausencia	---
<i>Staphylococcus aureus</i>		3		1	10 UFC/g	10 ⁵ UFC/g

12.2 Subgrupo del alimento: Especias, hierbas desecadas, consomé y condimentos						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de riesgo	clase	n	c	m	M
<i>Staphylococcus aureus</i> (aplica para consomés y condimentos)	C	3	5	1	10 UFC/g	10 ⁵ UFC/g
<i>Salmonella</i> ssp 25 g		2		0	Ausencia	---

12.3 Subgrupo del alimento: Salsas de tomate, mostaza y salsas para sazonar						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de riesgo	clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	C	2	5	0	< 3 NMP/g	---
<i>Salmonella</i> ssp 25 g (salsas para sazonar)		2		0	Ausencia	---

13.0 Grupo de Alimento: Alimenticios para usos nutricionales especiales Por alimentos para regímenes especiales se entienden los elaborados o preparados especialmente para satisfacer necesidades especiales de alimentación determinadas por condiciones físicas o fisiológicas particulares y/o por enfermedades o trastornos específicos. La composición de estos alimentos deberá ser fundamentalmente diferente de los alimentos ordinarios con los que se comparan, en caso de que dichos alimentos existan. Los alimentos dietéticos distintos de los de esta categoría se incluyen en las categorías de los alimentos ordinarios homólogos.

13.1 Subgrupo del alimento: Fórmulas lácteas y no lácteas para lactantes (de 0 a 12 meses) y niños pequeños (12 a 36 meses)						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de riesgo	Clase	n	c	m	M
<i>Staphylococcus aureus</i> (para fórmula láctea)	A	2	5	0	<10 UFC/g	---
<i>Salmonella</i> ssp 25 g		2		0	Ausencia	---
<i>Listeria monocytogenes</i> 25g		2		0	Ausencia	---
<i>Enterobacter sakazakii</i> 10g (para fórmula láctea)		2		0	Ausencia	---

13.2 Subgrupo del alimento: alimentos complementarios para niños de pecho (0 a 6 meses) y niños pequeños (12 a 36 meses)						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de riesgo	Clase	n	c	m	M
Recuento aerobios mesófilas (serán los únicos análisis para productos envasados y enlatados) Previo incubación 35°C / 10 días	A	2	5	0	< 10 UFC/ mL o g	---
Recuento anaerobios mesófilas (serán los únicos análisis para productos envasados y enlatados) Previo incubación 35°C / 10 días		2		0	< 10 UFC/ mL o g	---
<i>Salmonella</i> ssp / 25g (cuando contenga carne)		2		0	Ausencia	---
<i>Bacillus cereus</i> (cuando contenga cereales y leche)		2		0	< 10 UFC/ mL o g	---
<i>Staphylococcus aureus</i>		2		0	< 10 UFC/ mL o g	---
Enterobacterias		2		0	< 10 UFC/ mL o g	---

14.0 Grupo de Alimento: Bebidas. Esta categoría incluye las bebidas envasadas no carbonatadas (14.1), néctares (14.2), jugos no pasteurizados (14.3) agua envasada (14.4), té y hierbas para infusión (14.5). Las bebidas lácteas figuran en la categoría 1.1.

14.1 Subgrupo del alimento: Bebidas envasadas no carbonatadas (jugos pasteurizados, productos concentrados).						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de riesgo	clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	C	2	5	0	< 3 NMP/ml	-----

14.2 Subgrupo del alimento: Néctares						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de riesgo	clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	C	2	5	0	<3 NMP/ml	-----

14.3 Subgrupo del alimento: Jugos y bebidas artificiales no pasteurizados						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de riesgo	clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	B	2	5	0	< 3 NMP/ml	-----
<i>Salmonella</i> ssp 25 g		2		0	Ausencia	-----

14.4 Subgrupo del alimento: Agua envasada						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de riesgo	clase	n	c	m	M
<i>Coliformes Totales</i>	A	2	5	0	< 1.1 NMP/100 mL	-----
<i>Escherichia coli</i>		2		0	< 1.1 NMP/100 mL	-----
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>		2		0	Ausencia	-----

14.5 Subgrupo del alimento: Té y hierbas para infusión						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de riesgo	clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	C	2	5	0	< 3 NMP/ g	----
<i>Salmonella</i> ssp 25 g		2		0	Ausencia	----

15.0 Grupo de Alimento: Bocadillos o Boquitas Comprende todos los tipos de alimentos para el aperitivo

15.1 Subgrupo del alimento: Frituras y bocadillos (snacks)						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de riesgo	clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	C	2	5	0	< 3 NMP/ g	----
<i>Salmonella</i> ssp/25 g		2		0	Ausencia	----
<i>Staphylococcus aureus</i>		3		1	10 UFC/g	10 ⁵ UFC/g

15.2 Subgrupo del alimento: Semillas y nueces						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de riesgo	clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	B	2	5	0	< 3 NMP/ g	----
<i>Salmonella</i> ssp 25 g		2		0	Ausencia	----

16.0 Categoría de Alimento: Caldos, sopas, cremas y mezclas deshidratadas
16.1 Subgrupo del alimento: Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de papas deshidratadas instantáneas

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de riesgo	clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	C	2	5	0	< 3 NMP/ g	----
<i>Staphylococcus aureus</i>		3		1	10 UFC/g	10 ⁵ UFC/g
<i>Salmonella</i> ssp 25 g		2		0	Ausencia	----

16.2 Subgrupo del alimento: Caldos, sopas, cremas, salsas y puré de vegetales deshidratados que requieren cocción

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de riesgo	clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	C	2	5	0	< 3 NMP/ g	-----
<i>Staphylococcus aureus</i>		3		1	10 UFC/g	10 ⁵ UFC/g
<i>Salmonella</i> ssp 25 g		2		0	Ausencia	-----

16.3 Subgrupo del alimento: Mezclas en seco instantáneas para postres (flanes, pudines y gelatinas).

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de riesgo	clase	n	c	m	M
<i>Staphylococcus aureus</i> (postres que contengan leche)	C	3	5	2	10 UFC/g	10 ⁵ UFC/g
<i>Bacillus cereus</i> (para productos que contienen leche).		3		1	10 UFC/g	10 ⁵ UFC/g
<i>Salmonella</i> ssp 25 g		2		0	Ausencia	-----

17. Categoría de Alimento: Alimentos listos para consumir

17.1 Subgrupo del alimento: Alimentos preparados, listos para consumir que no requiere tratamiento térmico

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de riesgo	clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	A	2	5	0	< 3 NMP/ g	-----
<i>Staphylococcus aureus</i>		3		1	10 UFC/g	10 ⁵ UFC/g
<i>Salmonella</i> ssp 25 g		2		0	Ausencia	-----
<i>Clostridium perfringens</i> (productos con carne)		3		1	10 UFC/g	10 ⁵ UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i> 25 g		2		0	Ausencia	-----

17.2 Subgrupo del alimento: Alimentos preparados, listos para consumir que requiere tratamiento térmico						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de riesgo	clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	A	2	5	0	3 NMP/g	-----
<i>Staphylococcus aureus</i>		3		2	10 UFC/g	10 ⁶ UFC/g
<i>Salmonella</i> ssp 25 g		2		0	Ausencia	-----
<i>Listeria monocytogenes</i> 25 g		2		0	Ausencia	-----
<i>Clostridium perfringens</i> (productos con carne)		3		1	10 UFC/g	10 ⁶ UFC/g

17.3 Subgrupo de Alimentos: Tamales, tortillas (trigo, maíz), pupusas.						
Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de riesgo	clase	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	B	2	5	0	<3 NMP/g	---
<i>Salmonella</i> ssp 25 g		2		0	Ausencia	---

9. CONSIDERACIONES PARA EL MUESTREO

El tiempo que transcurra entre la toma de las muestras de campo y su análisis debe ser lo más breve razonablemente posible y, durante el transporte al laboratorio, las condiciones (como por ejemplo, la temperatura) no deben permitir que aumente o disminuya la cantidad del organismo de que se trata, de forma que los resultados reflejen dentro de las limitaciones establecidas en el plan de muestreo las condiciones microbiológicas del lote.

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS

Para realizar las determinaciones establecidas en este reglamento se utilizarán los siguientes métodos de análisis y las correspondientes actualizaciones.

Determinación	Metodología
<i>Enterobacter sakazakii</i>	ISO/DTS 22964 IDF/RM 2102005
Coliformes Totales, coliformes fecales y <i>Escherichia coli</i>	- APHA "Compendium of methods for the microbiological examination of foods", Capítulo 8. - FDA-"Bacteriological Analytical Manual" Capítulo: 4
<i>Escherichia coli</i> O157H7	- APHA "Compendium of methods for the microbiological examination of foods", Capítulo 35.
<i>Clostridium perfringens</i> y otros anaerobios sulfito reductores	APHA "Compendium of methods for the microbiological examination of foods", Capítulo 34.
<i>Staphylococcus aureus</i>	- APHA-AOAC "Compendium of methods for the microbiological examination of foods" Capítulo 39. - FDA-"Bacteriological Analytical Manual" Capítulo: 12
<i>Salmonella</i> spp	- APHA-AOAC "Compendium of methods for the microbiological examination of foods" Capítulo 37. - FDA-"Bacteriological Analytical Manual" Capítulo: 5
<i>Vibrio</i> spp	- APHA-AOAC "Compendium of methods for the microbiological examination of foods", Capítulo 40. - FDA-"Bacteriological Analytical Manual" Capítulo: 9
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Standards Methods for Examination of Water and Wastewater. Edición 21. Año 2005
<i>Listeria monocytogenes</i>	- APHA-AOAC "Compendium of methods for the microbiological examination of foods", Capítulo 36. - FDA-"Bacteriological Analytical Manual" Capítulo: 10
Recuento total de microorganismos de anaerobios mesófilos	- APHA-AOAC "Compendium of methods for the microbiological examination of foods", Capítulo 62. - FDA-"Bacteriological Analytical Manual" Capítulo: 21
Recuento total de microorganismos aerobio mesófilos	- APHA-AOAC "Compendium of methods for the microbiological examination of foods", Capítulo 17. - FDA-"Bacteriological Analytical Manual" Capítulo: 3

11. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN

- 11.1 La verificación de este reglamento corresponde a las autoridades sanitarias competentes de cada Estado Parte.
- 11.2 Los programas de vigilancia deberán estar basados en la evaluación de riesgo y evidencias científicas.
- 11.3 Los productos clasificados de riesgo A, debido a su alto riesgo, la verificación de los parámetros indicados en este reglamento deberá estar limitada a 5 veces durante el periodo de vigencia del registro sanitario, a excepción que se presenten denuncias o evidencias justificadas de incumplimiento de este reglamento.
- 11.4 Los productos clasificados de riesgo B, debido a su mediano riesgo, la verificación de los parámetros indicados en este reglamento deberá estar limitada a 4 veces durante el periodo de vigencia del registro sanitario, a excepción que se presenten denuncias o evidencias justificadas de incumplimiento de este reglamento.

- 11.5 Los productos clasificados de riesgo C, debido a su bajo riesgo, la verificación de los parámetros indicados en este reglamento deberá estar limitada a 3 veces durante el periodo de vigencia del registro sanitario, a excepción que se presenten denuncias o evidencias justificadas de incumplimiento de este reglamento.

12. REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN

Los criterios microbiológicos establecidos en el presente Reglamento deberán revisarse cada dos años y ser modificados o complementados, si procede, con el fin de tener en cuenta la evolución en el ámbito de la inocuidad alimentaria y la microbiología de alimentos, que incluye progresos científicos, tecnológicos y metodológicos, los cambios en los niveles de prevalencia y de contaminación, los cambios en la población de consumidores vulnerables, así como los posibles resultados de evaluaciones del riesgo.

13. BIBLIOGRAFÍA

- 13.1 CAC/GL 21-1997. Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos a los alimentos.
- 13.2 CAC/STAN 192-1995. Rev. 5 (2004).Appendix B from CAC/MISC 6- 2001. List of CODEX Advisory specifications for food additives.
- 13.3 International Committee on Microbiological Standards of Foods (ICMSF). Microorganisms in foods 2: Sampling for microbiological analysis: Principles and specific applications. Second Edition.
- 13.4 Reglamento Sanitario de los Alimentos Decreto N° 977/96. Publicado en el Diario Oficial de 13.05.97. Santiago de Chile, Chile
- 13.5 ISO/DTS 22964 IDF/RM 2102005
- 13.6 - APHA "Compendium of methods for the microbiological examination of foods".
- 13.7 FDA-"Bacteriological Analytical Manual"
- 13.8 Standards Methods for Examination of Water and Wastewater. Edición 21. Año 2005
- 13.9 Reglamento de MERCOSUR (Argentina, Brasil, Colombia, Chile, Perú, Venezuela)

Artículo 2º—Rige a partir del 19 de noviembre de 2009.

Dado en la Presidencia de la República, a los quince días del mes de junio del dos mil nueve.

Publíquese.—ÓSCAR ARIAS SÁNCHEZ.—El Ministro de Comercio Exterior, Marco Vinicio Ruiz Gutiérrez; la Ministra de Salud, María Luisa Ávila Agüero; el Ministro de Economía, Industria y Comercio, José Eduardo Sibaja Arias, y el Ministro de Agricultura y Ganadería, Javier Flores Galarza.—1 vez.—O. C. N° 101205.—Solicitud N° 27847.—C-1716455.—(D35485-IN2009080563).