



Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Resolución S.G. N° 433

POR LA CUAL SE APRUEBA EL PROGRAMA DE VIGILANCIA DE ALIMENTOS A SER IMPLEMENTADO POR EL INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN – INAN, DEPENDIENTE DEL MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL, DURANTE EL AÑO 2013.

Asunción, 17 de mayo de 2013

VISTA:

La nota N INAN N° 1203/ 2013, de fecha 23 de abril de 2013, registrada como expediente SIMESE N° 4928, por medio de la cual la Dirección General del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN, presenta al gabinete el Programa de Vigilancia de Alimentos a ser implementado por dicho organismo técnico ministerial, durante el año 2013; y

CONSIDERANDO:

Que es necesario contar con un Programa de Acciones que permita al Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, a través del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN, controlar que los alimentos elaborados se ajusten a las normativas establecidas al efecto, mediante la vigilancia de las condiciones de elaboración, manipulación y comercialización de los mismos en el mercado nacional.

Que las intervenciones oportunas realizadas en la cadena alimentaria con el objeto de minimizar o eliminar un peligro o riesgo para la salud, permiten garantizar al consumidor la provisión de alimentos seguros e inocuos.

Que la Dirección General de Asesoría Jurídica, según Dictamen A.J. N° 1157, de fecha 08 de mayo de 2013, ha emitido su parecer favorable a la firma de la presente Resolución.

Que, en concordancia con lo preceptuado por la Constitución Nacional en su Artículo 242 – De los deberes y de las atribuciones de los ministros, el Decreto N° 21376/78, Artículos 19°, y 20° numeral 6, establece que al Ministro de Salud Pública y Bienestar Social compete ejercer la administración general de la institución.

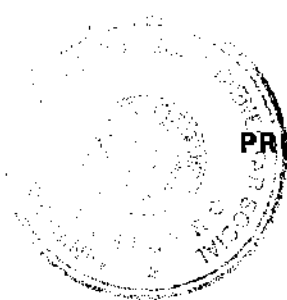
POR TANTO, en ejercicio de sus atribuciones legales;

**EL MINISTRO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL
RESUELVE:**

Artículo 1°. Aprobar el Programa de Vigilancia de Alimentos 2013, que forma como Anexo de la presente Resolución; el cual será implementado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN, dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.

Artículo 2°. Establecer que la constatación de irregularidades en la instalación, funcionamiento y elaboración de los productos alimentarios, así como en la composición de los productos alimenticios terminados o sus materias primas, conforme al presente programa, dará lugar a las acciones legales previstas en la normativa vigente por infracción de orden sanitario.

Artículo 3°. Comunicar a quienes corresponda y cumplido, archivar.



PROF. DR. ANTONIO ARBO SOSA
MINISTRO



Instituto Nacional de
Alimentación y Nutrición



MINISTERIO DE
SALUD PÚBLICA Y
BIENESTAR SOCIAL
PRESIDENCIA
DE LA REPÚBLICA
DEL PARAGUAY

Año del Bicentenario de la Proclamación de la República 1813-2013

Avda. Santísima Trinidad e Itapúa - Tel/Fax: (595-21) 206 874 - E-mail: inanpy@hotmail.com Página 16: <http://www.inan.gov.py> - Asunción, Paraguay

INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

PROGRAMA DE VIGILANCIA DE ALIMENTOS 2013

Responsables de la elaboración del material:

- Dirección de Vigilancia de Alimentos
- Dirección de Laboratorio





INAN Instituto Nacional de
Alimentación y Nutrición



MINISTERIO DE
SALUD PÚBLICA
BIENESTAR SOCIAL
PRESIDENCIA
DE LA REPÚBLICA
PARAGUAY

Año del Bicentenario de la Proclamación de la República 1813-2013

Avda. Santísima Trinidad e Itapúa - Tel/Fax: (595-21) 206 874 - E-mail: inanpy@hotmail.com Página 86: <http://www.inan.gov.py> - Asunción, Paraguay

INDICE

1- Introducción

2- Objetivo General

3- Objetivo Específico

4- Datos del Programa

5- Recursos

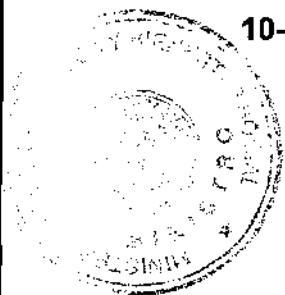
6- Etapas del Programa

7- Comunicación de los Resultados

8- Comunicación a la población

9- Plan de acción

10- Bibliografía



1- INTRODUCCIÓN

La inocuidad y la calidad de los alimentos son imprescindibles para la seguridad alimentaria, la salud pública y el desarrollo económico. Un mayor suministro de alimentos inocuos y sanos reducen los efectos de las enfermedades transmitidas por alimentos, causantes de pérdidas económicas y hasta vidas humanas.

La normativa establece el deber de la Autoridad Sanitaria de atender todas las materias relacionadas con la salud pública y el bienestar higiénico del país. En este sentido el Código Sanitario (Ley Nº 836/80) regula las condiciones necesarias para proteger la salud y nutrición de la población y garantizar el suministro de alimentos sanos e inocuos.

En el 2008, se ha establecido el Sistema Paraguayo de Inocuidad de Alimentos, SIPAIA, cuyo objetivo fundamental es el de garantizar la inocuidad de los alimentos elaborados, importados y comercializados en el país con el fin de proteger la salud de las personas y los derechos de los consumidores, además de favorecer el desarrollo de la competitividad del sector exportador nacional.

Las intervenciones en la cadena alimentaria con objeto de eliminar o reducir un peligro o riesgo para la salud, es lo que se denomina "Control de alimentos", el cual tiene como meta el garantizar el consumo de alimentos inocuos.

Una condición imprescindible para el logro de esta meta es la cooperación y participación activa de todas las partes implicadas en la cadena alimentaria, desde la producción de los alimentos hasta el consumo de los mismos.

El presente instrumento constituye un mecanismo de regulación del sistema de control de alimentos según su riesgo epidemiológico, con el objetivo de asegurar procesos óptimos, compatibles con la protección de la salud de los consumidores.

No obstante, en la eventualidad que surja algún riesgo inminente para la población humana derivado del consumo o distribución de alimentos, la Autoridad Sanitaria podrá establecer procedimientos específicos para cada caso, a fin de superar la contingencia.





Instituto Nacional de
Alimentación y Nutrición



MINISTERIO DE
SALUD PÚBLICA Y
BIENESTAR SOCIAL
PRESIDENCIA
DE LA REPÚBLICA
PARAGUAY

Año del Bicentenario de la Proclamación de la República 1813-2013

Avda. Santísima Trinidad e Itapúa - Tel/Fax: (595-21) 206 874 - E-mail: inanpy@hotmail.com Página 118: <http://www.inan.gov.py> - Asunción, Paraguay

2- OBJETIVO GENERAL

Adoptar medidas para evitar, eliminar o reducir riesgos para la salud, formular opciones efectivas de gestión y elegir la mejor vía de comunicación hacia los tomadores de decisión y hacia la población.

3- OBJETIVO ESPECÍFICO

- Velar para que los productos que forman parte de este programa cumplan con los requisitos de inocuidad y calidad, e información de etiquetado previstas en las normativas vigentes.
- Controlar que las empresas desarrollen sus actividades en condiciones generales adecuadas y en cumplimiento con el Registro de Establecimiento y el Registro Sanitario de Producto Alimenticio.
- Establecer medidas para la adecuación de las no conformidades encontradas en los resultados laborales, mediante la adopción de medidas correctivas y su posterior verificación.

4- DATOS DEL PROGRAMA

Responsable del desarrollo del programa: Dirección de Vigilancia de Alimentos, y Dirección de Laboratorio, a través de sus respectivas áreas de competencia. El laboratorio deberá utilizar métodos analíticos oficiales y establecer conjuntamente con la Dirección de Vigilancia de Alimentos el plan de toma de muestras a ser implementado.

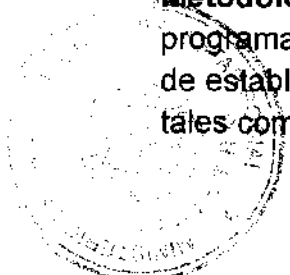
Fecha de inicio y finalización del programa: 1 de enero al 31 de diciembre

Ámbito de aplicación: Establecimientos dedicados a la fabricación, fraccionamiento, importación y bocas de expendio de alimentos.

Área de acción: Se considera todo el territorio nacional, rigiéndose por el cronograma especificado en el Anexo II.

Los procedimientos de sanciones serán establecidas por la **Asesoría Jurídica** de la Institución.

Metodología: las tomas de muestras para análisis en el laboratorio del INAN, son programadas sin perjuicio de las tomas de muestra de emergencias, priorizando los grupos de establecimientos de elaboración y/o venta de alimentos de mayor riesgo epidemiológico, tales como:



- Fábricas de alimentos de origen animal (lácteos y derivados, carnes y derivados).
- Fábricas de agua mineral y de hielo.
- Comidas preparadas a nivel industrial (catering aéreo y terrestre).
- Heladerías
- Fábricas de yerba mate.
- Restaurantes.
- Bocas de expendio de alimentos perecibles y no perecibles (Supermercados, autoservicios).
- Patios de comidas.
- Otros afines.

Método de muestreo: las muestras son constituidas por unidades, tomadas al azar evitándose cualquier factor de sesgo, y, teniendo en cuenta los puntos críticos de control en caso de establecimientos elaboradores.

Se tomarán los alimentos especificados en el Anexo I, en cantidades definidas y suficientes para que el laboratorio pueda realizar el análisis respectivo.

Para alimentos refrigerados y agua, el transporte de las muestras debe ser efectuado en condiciones que garanticen una temperatura promedio de 4°C. En caso de agua, ésta nunca deberá ser congelada.

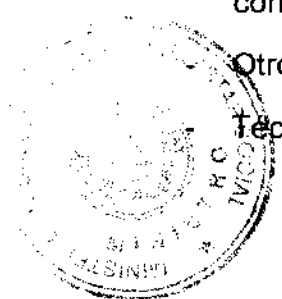
5- RECURSOS

Para la implementación efectiva de este programa se requiere la provisión permanente de los siguientes recursos:

- Dos técnicos de la Dirección de Vigilancia de Alimentos para el muestreo de alimentos.
- Un chofer;
- Un vehículo con combustible;
- Equipo para el mantenimiento de las muestras (loncheras simples, loncheras con congelador, termómetros con vástago largo)

Otros: cintas de embalaje, etiquetas, actas de toma de muestras.

Técnicos analistas y reactivos para análisis laboratoriales.





Instituto Nacional de
Alimentación y Nutrición



MINISTERIO DE
SALUD PÚBLICA
BIENESTAR SOCIAL
PRESIDENCIA
DE LA REPÚBLICA
PARAGUAY

Año del Bicentenario de la Proclamación de la República 1813-2013

Avda. Santísima Trinidad e Itapúa - Tel/Fax: (595-21) 206 874 - E-mail: inanpy@hotmail.com Página 88: <http://www.inan.gov.py> - Asunción, Paraguay

6- ETAPAS DEL PROGRAMA

Etapa 1: Toma de muestras y remisión de las mismas al Laboratorio del INAN.

Etapa 2: Análisis de las muestras (físico-químicos, microbiológicos) en el Laboratorio del INAN.

Etapa 3: Evaluación de los resultados laboratoriales y verificación de la existencia y/o vigencia de registros, a cargo del área de competencia.

Etapa 4: Comunicación de los resultados laboratoriales no conformes, y demás no conformidades encontradas, a la empresa responsable y demás entes competentes cuando corresponda.

Etapa 5: En caso de un resultado no conforme en cuanto a presencia de microorganismos patógenos, se realizará una investigación con muestreo incluido y costos de análisis a cargo de la empresa.

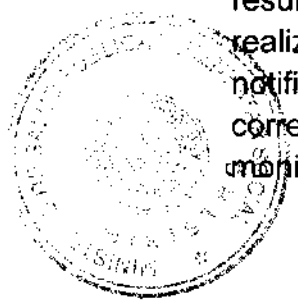
Etapa 6: En caso de un resultado no conforme en cuanto a presencia de microorganismos patógenos, se remitirá el informe sobre los resultados de la investigación y resultados laboratoriales a la Asesoría Jurídica.

7- COMUNICACIÓN DE LOS RESULTADOS

Para la comunicación de los resultados se procederá de la siguiente manera:

7.1 Para alimentos con resultados microbiológicos no conformes en cuanto a **microorganismos indicadores de contaminación**, la comunicación deberá remitirse a la empresa responsable (elaborador, fraccionador, importador y/o titular de registro del alimento en cuestión), solicitando la presentación de un certificado de análisis de un laboratorio oficial, que demuestre la adecuación del alimento a las normas técnicas de referencia vigentes.

7.2 Para alimentos con resultados microbiológicos no conformes en cuanto a presencia de microorganismos patógenos, la comunicación deberá remitirse a la empresa responsable (elaborador, fraccionador, importador y/o titular de registro del alimento en cuestión), solicitando el retiro del lote contaminado del mercado y presentación de un certificado de análisis de un laboratorio oficial, que demuestre la adecuación del alimento a las normas técnicas de referencia vigentes. Para que los resultados de análisis sean validos, la toma de muestras del alimento deberá ser realizada por técnicos del laboratorio oficial elegido. Además, 72 horas después de notificada la empresa responsable, se comunicarán los resultados al Municipio correspondiente y a la Dirección General de Defensa del Consumidor a fin de que monitoreen en el mercado la existencia del producto en cuestión



7.3 Para alimentos con resultados fisicoquímicos no conformes (siempre y cuando no atente a la salud de la población), la comunicación deberá remitirse a la empresa responsable (elaborador, fraccionador, importador y/o titular de registro del alimento en cuestión), solicitando la presentación de un certificado de análisis de un laboratorio oficial, que demuestre la adecuación del alimento a las normas técnicas de referencia vigentes.

7.4 Para alimentos con resultados fisicoquímicos no conformes, que atente a la salud de la población, la comunicación deberá remitirse a la empresa responsable (elaborador, fraccionador, importador y/o titular de registro del alimento en cuestión), solicitando el retiro del lote contaminado del mercado y presentación de un certificado de análisis de un laboratorio oficial, que demuestre la adecuación del alimento a las normas técnicas de referencia vigentes. Para que los resultados de análisis sean válidos, la toma de muestras del alimento deberá ser realizada por técnicos del laboratorio oficial elegido. Además, 72 horas después de notificada la empresa responsable se comunicaran los resultados al Municipio correspondiente y a la Dirección General de Defensa del Consumidor a fin de que monitoreen en el mercado la existencia del producto en cuestión.

8- COMUNICACIÓN A LA POBLACIÓN

Para la comunicación de riesgo, se deberá considerar el local donde fue muestreado el alimento y el resultado de los ensayos realizados en relación a la incidencia sobre la salud de la población, la gravedad de los efectos, la distribución del alimento y la percepción social del problema.

La comunicación a la población se realizará mediante comunicado institucional y este deberá ser claro, comprensible y oportuno.

Deberá contener siempre que se disponga, la descripción del peligro, descripción del lote del producto afectado, la distribución del mismo, los efectos para la salud en los posibles consumidores, las medidas adoptadas por la institución y las previstas para las próximas horas.

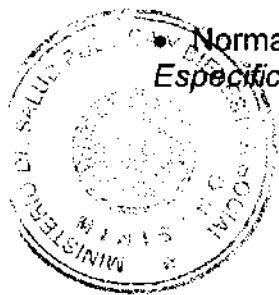
9- PLAN DE ACCION

- Alimentos seleccionados. Criterios Microbiológicos y Físico Químicos de Aceptación. Anexo I
- Cronograma de Toma de Muestras. Anexo II



10- BIBLIOGRAFIA

- *Vigilancia Sanitaria en Alimentos*. Marco Conceptual. Documento en borrador preparado por el Dr. Jaime Cornejo, del Ministerio de Salud de Chile.
- *Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria, 2007-2010*. Ministerio de Sanidad y Consumo, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Gobierno de España.
- Gobierno de Chile. Ministerio de Salud. *Reglamento Sanitario de los Alimentos*.
- Gobierno de Argentina. Ministerio de salud. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnologías médicas. *Código Alimentario Argentino*; Artículo N° 1078 y Artículo N° 1340.
- Gobierno de Brasil. Ministerio de Salud. Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria, ANVISA. Resolución RDC N° 12. *Criterios Microbiológicos para alimentos*.
- Norma Mercosur GMC/RES. N° 47/97, *Reglamento Técnico Mercosur de Identidad y Calidad de Leches Fermentadas*.
- Norma Mercosur GMC/RES. N° 81/96. *Identidad y calidad de queso rallado*. Norma Paraguaya, NP 24 011 93. *Aguas Minerales Naturales y Mineralizadas*. Especificaciones, 5° Edición.
- Norma Mercosur GMC/RES N° 73/97. *Asignación de Aditivos para carne y productos Cárnicos*.
- Norma Paraguaya, NP 24 017 09. *Hielo, Requisitos Generales*. Especificaciones, 3° Edición.
- Norma Paraguaya, NP 25 026 84. *Leche Pasteurizada. Requisitos Generales*. 4° Edición.
- Norma Paraguaya, NP 25 052 99. *Bebidas Lácteas. Requisitos Generales*. 2° Edición, Febrero 2008.
- Norma Paraguaya NP 25 053 09, *Queso Paraguay – Primera Edición - Diciembre/2009*
- Norma Paraguaya, NP 20 019 97. *Carne y Productos Cárnicos. Hamburguesas. Especificaciones*.
- Norma Paraguaya, NP 20 010 96. *Carne y Productos Cárnicos. Salchichas. Especificaciones*.
- Norma Paraguaya, NP 20 011 96. *Carne y Productos Cárnicos. Mortadela. Especificaciones*.
- Norma Paraguaya, NP 20 021 96. *Carne y Productos Cárnicos. Salazones cocidas. Especificaciones*





Instituto Nacional de
Alimentación y Nutrición



Año del Bicentenario de la Proclamación de la República 1813-2013

Avda. Santísima Trinidad e Itapúa - Tel/Fax: (595-21) 206 874 - E-mail: inanpy@hotmail.com Página 116: <http://www.inan.gov.py> - Asunción, Paraguay

- Norma Paraguaya, NP 35 002 93. *Yerba Mate Especificaciones.*
- Resolución SG N°623/02 *"Por la cual se aprueba el Reglamento Técnico que establece los principios generales y los parámetros microbiológicos para leche y productos lácteos".* Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social. Gobierno de Paraguay.





Instituto Nacional de
Alimentación y Nutrición



MINISTERIO de
SALUD PÚBLICA y
BIENESTAR SOCIAL
PRESIDENCIA
DE LA REPÚBLICA
PARAGUAY

Año del Bicentenario de la Proclamación de la República 1813-2013

Avda. Santísima Trinidad e Itapúa - Tel/Fax: (595-21) 206 874 - E-mail: inanpy@hotmail.com Página 44: <http://www.inan.gov.py> - Asunción, Paraguay

ANEXO I

Alimentos seleccionados.

Criterios Microbiológicos

Y

Fisicoquímicos de aceptación.





INAN Instituto Nacional de
Alimentación y Nutrición



Año del Bicentenario de la Proclamación de la República 1813-2013

Avda. Santísima Trinidad e Itapúa - Tel/Fax: (595-21) 206 874 - E-mail: inanpy@hotmail.com Página 98: http://www.inan.gov.py - Asunción, Paraguay

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS Y FÍSICOQUÍMICOS DE ACEPTACIÓN - 2013

Alimentos	Toma de muestra	Cantidad de muestra	MICROBIOLOGÍA				FÍSICOQUÍMICAS					
			Referencia normativa	Determinaciones microbiológicas	Valores de la referencia		Referencia normativa	Determinaciones físico químicas	Valores de la referencia			
1-Agua Mineral y/o Mineralizada sin gas, de origen Nacional e Importado.	Bocas de expendio y Fábricas	80	Norma Paraguaya, NP 24 011 93, Aguas Minerales Naturales y Mineralizadas. Especificaciones, (Muestra indicativa)	Estreptococos fecales	< 1,1 NMP/100 ml			Norma Paraguaya, NP 24 011 93, Aguas Minerales Naturales y Mineralizadas. Especificaciones,	Materia Orgánica	Máximo 3 mg/l. (como O2)		
				Pseudomonas aeruginosa	Ausencia/ 100 ml							
2- Hielo, de origen Nacional	Bocas de expendio y Fábricas	15	Norma Paraguaya, NP 24 017 09, Hielo, Requisitos Generales. Especificaciones, (Muestra indicativa)	Estreptococos fecales	< 1,1 NMP/100 ml			Norma Paraguaya, NP 24 017 09, Hielo, Requisitos Generales. Especificaciones,	Materia Orgánica	Máximo 3 mg/L (como O2)		
				Coliformes fecales	< 1,1 NMP/100 ml							
				Pseudomonas aeruginosa	Ausencia/100 ml							
3-Leche Pasteurizada(Entera, Semidescremada, Descremada), de origen Nacional	Bocas de expendio	30	Norma Paraguaya, NP 25 026 84, Leche Pasteurizada. Requisitos Generales.	Aerobios mesófilos	n	c	m	M	Norma Paraguaya, NP 25 026 84, Leche Pasteurizada. Requisitos Generales.	Acidez en leche entera, semidescremada	14 a 18 Grado Dornic	
					5	2	10 ⁴ UFC/ml	10 ⁵ UFC/ml				
				Coliformes a 30°C	n	c	m	M			Acidez en leche descremada	14 a 18 Grado Dornic
					5	2	<3 NMP/ml	10 NMP/ml				
4- Bebidas Lácteas, de origen Nacional	Bocas de expendio	15	Norma Paraguaya, NP 25 052 99, Bebidas Lácteas. Requisitos Generales.	Coliformes a 45°C *	n	c	m	M	Norma Paraguaya, NP 25 052 99, Bebidas Lácteas. Requisitos Generales.	Proteína Láctea	Mínimo 1,8 g /100 g	
					5	2	<3 NMP/g	10 NMP/g				
5-Yogurt entero, de origen Nacional e Importado	Bocas de expendio	30	MERCOSUR/GMC/RES. N° 47/97, RTM de Identidad y calidad de leches fermentadas	Coliformes fecales a 45 °C*	n	c	m	M	MERCOSUR/GMC/RES. N° 47/97, RTM de Identidad y calidad de leches fermentadas	Proteína	Min. 2,9 g/100g*	
					5	2	<3 NMP/g	10 NMP/g				
6- Queso Paraguay, de origen Nacional	Bocas de expendio	20	Norma Paraguaya NP 25 053 11 –Queso Paraguay. Requisitos generales (Muestra indicativa)	Listeria monocytogenes	Ausencia/25g			Norma Paraguaya NP 25 053 11 –Queso Paraguay. Requisitos generales	Humedad	Entre 46 % a 55 %		
				Estafilococos Coagulasa positiva	10 ³ UFC/g				Materia Grasa del extracto seco	25% y 59,9%		



**INAN****Instituto Nacional de
Alimentación y Nutrición***Año del Bicentenario de la Proclamación de la República 1813-2013*

Avda. Santísima Trinidad e Itapúa - Tel/Fax: (595-21) 206 874 - E-mail: inanpy@hotmail.com Página 46: http://www.inan.gov.py - Asunción, Paraguay

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS Y FÍSICOQUÍMICOS DE ACEPTACIÓN - 2013

Alimentos	Toma de muestra	Cantidad de muestra	MICROBIOLOGÍA				FISICOQUÍMICAS					
			Referencia normativa	Determinaciones microbiológicas	Valores de la referencia		Referencia normativa	Determinaciones físico químicas	Valores de la referencia			
7- Yerba Mate Elaborada, de origen Nacional e Importado	Boca de expendio	40	Norma Paraguaya, NP 3500193, Yerba mate elaborada Requisitos Tercera edición	Hongos y levaduras	n	C	m	M	Norma Paraguaya 3500193	Cafeína	Min 0,60 %	
				Escherichia Coli	5	2	800 UFC/g	1800 UFC/g		Ceniza insoluble en HCl al 10%	Max 1,50%	
8- Yerba Mate Compuesta, de origen Nacional e Importado	Bocas de expendio		Norma Paraguaya, 3500201, Yerba mate elaborada compuesta Requisitos Primera edición	Hongos y levaduras	n	C	m	M	Norma Paraguaya 3500201, Yerba mate Requisitos	Cafeína	Min 0,60 %	
				Escherichia Coli	5	2	3500 UFC/g	5000 UFC/g		Ceniza insoluble en HCl al 10%	Max 1,50%	
9- Jamón Crudo y Cocido, de origen Nacional e Importado	Bocas de expendio	15	Norma Paraguaya, NP 2002196, Primera edic Carne y productos Cármicos, Salazones cocidas. Especificaciones Norma Paraguaya, NP 2002296, Primera edic Carne y productos Cármicos, Salazones Crudas. Especificaciones	Stafilococos aureus	n	C	m	M	Norma Paraguaya, NP 2002196, Carne y productos Cármicos, Salazones cocidas. Especificaciones Norma Paraguaya, NP 2002296, Carne y productos Cármicos, Salazones Crudas. Especificaciones	Nitrito	Máximo 200 mg/Kg expresado con NaNO ₂	
					5	3	10UFC /g	100UFC/ g				
				Eschericha coli	n	C	m	M				
					5	3	1NMP/ g	10NMP/g				
				Salmonella spp.	n	C	m	M				
					5	0	Ausc/ 25g	Ausc/25g				
10-Mortadela de origen Nacional e Importado	Bocas de expendio	15	Norma Paraguaya NP 20 011 96 – Carne y productos Cármicos, Mortadela. Especificaciones Primera edición	Escherichia Coli	n	C	m	M	Norma Paraguaya NP 20 011 96 – Carne y productos Cármicos, Mortadela. Especificaciones	Nitrito	Máximo 200 mg/Kg expresado como NaNO ₂	
					5	3	1NMP/ g	10NMP/g				
				Stafilococcus aureus	n	C	m	M				
					5	3	10UFC /g	100UFC/ g				
				Salmonella spp.	n	C	m	M				
					5	0	Ausc/ 25g	Ausc/25g				





INAN Instituto Nacional de
Alimentación y Nutrición

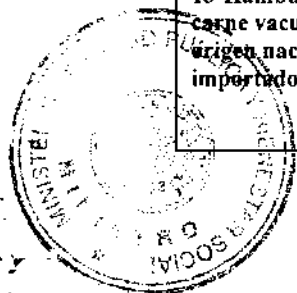


Año del Bicentenario de la Proclamación de la República 1813-2013

Avda. Santísima Trinidad e Itapúa - Tel/Fax: (595-21) 206 874 - E-mail: inanpy@hotmail.com Página 80: <http://www.inan.gov.py> - Asunción, Paraguay

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS Y FÍSICOQUÍMICOS DE ACEPTACIÓN - 2013

Alimentos	Toma de muestra	Cantidad de muestra	MICROBIOLOGÍA				FISICOQUÍMICAS				
			Referencia normativa	Determinaciones microbiológicas	Valores de la referencia		Referencia normativa	Determinaciones físico químicas	Valores de la referencia		
11- Fiambre de origen Nacional e Importado	Bocas de expendio y Fábricas	20	Norma Paraguaya NP 20 018 96 – Carne y productos Cárnicos, Fiambres. Especificaciones Primera edición	Escherichia Coli	n	C	m	M	Norma Paraguaya NP 20 011 96 – Carne y productos Cárnicos, Fiambres. Especificaciones	Nitrito	Máximo 200 mg/Kg expresado como NaNO2
					5	3	1NMP/g	10 NMP/g			
				Stafilococcus aureus	n	C	m	M			
					5	3	10UFC /g	100UFC/ g			
				Salmonella spp	n	C	m	M			
					5	0	Ausc/ 25g	Ausc/25g			
12-Salchicha de origen Nacional e Importado	Bocas de expendio y Fábricas	20	Norma Paraguaya NP 20 010 96 – Carne y productos Cárnicos,Salchichas. Especificaciones Primera edición	Escherichia Coli	n	C	m	M	Norma Paraguaya NP 20 010 96 – Carne y productos Cárnicos,Salchichas. Especificaciones	Nitrito	Máximo 200 mg/Kg expresado como NaNO2
					5	3	1NMP/g	10 NMP/g			
				Stafilococcus aureus	n	C	m	M			
					5	3	10UFC /g	100UFC/ g			
				Salmonella spp	n	C	m	M			
					5	0	Ausc/ 25g	Ausc/25g			
13-Hamburguesa de carne vacuna de origen nacional e importado	Bocas de expendio y Fábricas	15	Norma Paraguaya NP 2001996 Carne y Productos cárnicos. Primera edición	Escherichia Coli	n	C	m	M	---	No aplica	----
					5	3	10 NMP/g	100 NMP/g			
				Stafilococcus aureus	n	C	m	M			
					5	3	100 UFC/g	1000 UFC/g			
				Salmonella spp	n	C	m	M			
					5	0	Ausc/ 25g	Ausc/25g			





INAN Instituto Nacional de
Alimentación y Nutrición



Año del Bicentenario de la Proclamación de la República 1813-2013

Avda. Santísima Trinidad e Itapúa - Tel/Fax: (595-21) 206 874 - E-mail: inanpy@hotmail.com Página Web: <http://www.inan.gov.py> - Asunción, Paraguay

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS Y FÍSICOQUÍMICOS DE ACEPTACIÓN - 2013

Alimentos	Toma de muestra	Cantidad de muestra	MICROBIOLOGÍA			FÍSICOQUÍMICAS		
			Referencia normativa	Determinaciones microbiológicas	Valores de la referencia	Referencia normativa	Determinaciones físico químicas	Valores de la referencia
14- Hamburguesa de pollo de origen Nacional e Importado	Bocas de expendio y Fábricas	10	ANVISA - Resolución N° 12 de 02 de enero 2001	Coliformes a 45°C*	10 ⁴ NMP/g	---	No aplica	---
15- Helados de crema origen Nacional e Importado	Bocas de expendio y Fábricas	40	Código Alimentario Argentino, Artículo N° 1078.	Stafilococcus coagulasa Positiva,	< 1x10 ² UFC/g	---	No aplica	---
				Salmonella spp**	Ausencia/50 g			
				Coliformes a 45°C	<1 NMP/g			
16- Comidas Listas para el consumo	A base de Carnes, pescados, huevos, cocidos y similares A base de cereales, harina, granos similares, ensaladas mixtas, con o sin salsa, a excepción de salsa de mayonesa Sandwich adicionados de salsas de mayonesa y similares Dulces y sobremesas tipo casero, no industrializado o excluidas las frutas	Bocas de expendio, patios de comida, restaurantes, servicios de catering aéreo o terrestres.	ANVISA - Resolución N° 12 de 02 de enero 2001	Coliformes a 45°C*	2 x 10 NMP/g	---	---	---
				Stafilococcus coagulasa Positiva,	1 x 10 ³ UFC/g			
				Salmonella spp	Ausencia/25g			
				Coliformes a 45°C*	2 x 10 NMP/g			
				Salmonella spp	Ausencia/25g			
				Stafilococcus coagulasa Positiva	1 x 10 ³ UFC/g			
				Coliformes a 45°C*	1 x 10 ² NMP/g			
				Stafilococcus coagulasa Positiva	1 x 10 ³ UFC/g			
				Salmonella spp	Ausencia / 25g			
				Coliformes a 45°C*	1 x 10 ² NMP/g			
				Salmonella spp	Ausencia/25g			
				Stafilococcus coagulasa Positiva	1 x 10 ³ UFC/g			





INAN

Instituto Nacional de
Alimentación y Nutrición



Año del Bicentenario de la Proclamación de la República 1813-2013

Avda. Santísima Trinidad e Itapúa - Tel/Fax: (595-21) 206 874 - E-mail: inanpy@hotmail.com Página **1** de **1** <http://www.inan.gov.py> - Asunción, Paraguay

CRITERIOS MICROBIOLOGICOS Y FISICOQUIMICOS DE ACEPTACION - 2013

Alimentos	Toma de muestra	Cantidad de muestra	MICROBIOLOGÍA			FISICOQUÍMICAS		
			Referencia normativa	Determinaciones microbiológicas	Valores de la referencia	Referencia normativa	Determinaciones físico químicas	Valores de la referencia
	frescas no manipuladas							

OBS: En caso de detectarse Coliformes a 45°C positivo se investigará también E. Coli.

** Salmonella se determina solo en helados de chocolate.



ANEXO II

CRONOGRAMA DE TOMA DE MUESTRAS



Comidas preparadas			1
Ensalada de frutas		1	
Postres			