



*Ministerio de Agroindustria*

336

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

BUENOS AIRES, 28 JUN 2016

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

CONSIDERANDO:

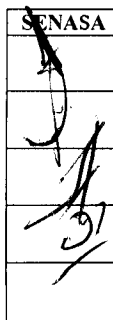
Que los riesgos microbiológicos de los productos alimenticios constituyen una de las principales fuentes de enfermedades de origen alimentario para las personas.

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

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

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

Que es necesario establecer criterios de seguridad armonizados sobre la aceptabilidad de los alimentos, en particular en lo que se refiere a la presencia de ciertos microorganismos pató-





*Ministerio de Agroindustria*

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

**3 3 6**

genos, no existiendo otra norma que involucre parámetros microbiológicos para huevos, ovoproductos, carnes de especies menores y productos de la caza.

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

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

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

Que los objetivos de la normativa son contribuir a la salud pública y a la seguridad e inocuidad alimentaria, como así también evaluar tanto los comportamientos y niveles de los distintos sistemas de calidad, Buenas Prácticas de Manufactura, Procedimientos Estandarizados de Limpieza y Desinfección y Verificación del Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, si correspondiese, como evaluar la calidad e inocuidad de los alimentos que surgen de la cadena agroalimentaria en el marco de las carnes de aves, huevos, ovoproductos, especies menores y productos de la caza.

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

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

SENASA



*Ministerio de Agroindustria*

**3 3 6**

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

establecimientos.

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

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

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

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

Por ello,

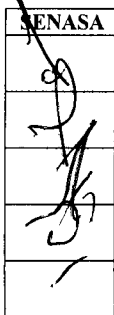
EL PRESIDENTE DEL SERVICIO NACIONAL DE  
SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

RESUELVE:

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA LAS CARNES DE AVES, HUEVOS,

OVOPRODUCTOS, ESPECIES MENORES Y PRODUCTOS DE LA CAZA

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





*Ministerio de Agroindustria*

**3 3 6**

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

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

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

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

- Inciso a) Es el responsable de la toma de las muestras y su posterior envío al laboratorio para su análisis.
- Inciso b) Debe llevar un registro de las muestras, realizar la evaluación de los resultados y determinar en base a ellos las acciones a seguir.
- Inciso c) De considerarlo necesario, debe solicitar por escrito al explotador de la empresa alimentaria las acciones correctivas correspondientes, las que debe evaluar y verificar dejando registro de ello.

ARTÍCULO 5º.- Metodologías de análisis. Se deben seguir las siguientes metodologías de análisis:

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





*Ministerio de Agroindustria*

**3 3 6**

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

cesadas en laboratorios de las propias empresas (o en laboratorios privados) si las metodologías analíticas utilizadas y condiciones de las mismas son las exigidas y/o utilizadas por el Laboratorio Oficial.

ARTÍCULO 6º.- Acciones ante resultados. Los resultados de los muestreos pueden ser satisfactorios e insatisfactorios y las acciones serán distintas de acuerdo se obtenga uno u otro resultado.

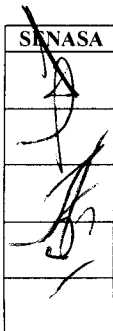
Las acciones a seguir en cada caso son las siguientes:

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

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

Apartado I) El Servicio de Inspección debe informar el hallazgo a la planta dentro de las CUARENTA Y OCHO HORAS (48 h) de recibidos los resultados, a través de la "Nota de Comunicación de Hallazgo de Salmonella" que, como Anexo XV, forma parte integrante de la presente resolución; o la "Nota de Comunicación de Hallazgo de Gérmenes Patógenos" que, como Anexo XVI, forma parte integrante de la presente resolución; según corresponda.

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





*Ministerio de Agroindustria*

336

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

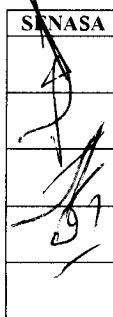
...cadas por el Servicio Oficial, dejando registro de ello.

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

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

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

- Inciso a) Llevar a cabo el monitoreo microbiológico para el control de la limpieza y desinfección.
- Inciso b) Llevar a cabo los pasos mínimos para la toma de muestras indicadas en este procedimiento y todas aquellas que incorpore su Sistema de Autocontrol.
- Inciso c) Capacitar a los operarios responsables de la toma de muestras, tanto en la técnica de muestreo, como del acondicionamiento y envío de las mismas.
- Inciso d) Entregar al Servicio de Inspección Veterinaria (SIV) la lista de superficies y la planificación de muestreo de superficies y equipos de trabajo.
- Inciso e) Implementar análisis estadísticos (promedios) de los resultados microbiológicos obtenidos y tenerlos a disposición del SIV.
- Inciso f) Comunicar al SIV, en un plazo máximo de CUARENTA Y OCHO HORAS (48 hs), de





*Ministerio de Agroindustria*

3 3 6

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

los resultados obtenidos por el laboratorio.

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

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

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

Inciso b) Verificar los resultados microbiológicos del establecimiento.

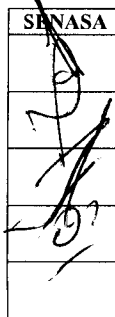
Inciso c) Evaluar en terreno al personal designado por la empresa para la toma de muestras.

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

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

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

Inciso b) Frecuencia de verificación oficial: la frecuencia de verificación oficial del plan de monitoreo microbiológico de limpieza y desinfección del establecimiento debe ser men-





Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

sual y se deben tomar QUINCE (15) muestras de la siguiente manera:

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

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

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

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

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

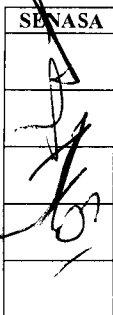
Inciso e) Los muestreos se deben realizar siempre antes de comenzar la producción, nunca durante la misma.

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

Inciso g) Los resultados deben expresarse en UFC/cm<sup>2</sup> de superficie muestreada.

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

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







*Ministerio de Agroindustria*

**3 3 6**

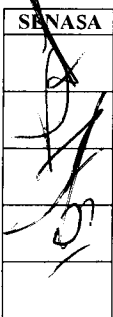
*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

- Inciso a) Los "límites" de las categorías aceptable e inaceptable deben ser establecidos por los propios establecimientos, y deben ser consignados en la planificación anual de muestreo.
- Inciso b) De obtenerse resultados inaceptables en las superficies evaluadas, el establecimiento debe adoptar acciones correctivas y medidas preventivas e incluirlas en sus procedimientos escritos.
- Inciso c) Los resultados de los análisis deben ser comunicados por el explotador del establecimiento en un plazo máximo de CUARENTA Y OCHO HORAS (48 hs) al SIV.
- Inciso d) La planificación anual de muestreo y los análisis estadísticos del establecimiento, deben estar disponibles en todo momento a solicitud del SIV, quien debe recibir una copia del mismo.

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

Inciso a) El explotador del establecimiento debe:

- Apartado I) Revisar los controles del proceso (BPM, POE, POES).
- Apartado II) Comunicar al SIV, dentro de las CUARENTA Y OCHO HORAS (48 hs) de la notificación de los resultados de laboratorio. Asimismo, debe elaborar un plan de mejoras en las BPM, POE o POES según corresponda.
- Apartado III) Realizar un nuevo muestreo completo [QUINCE (15) muestras] en las CUARENTA Y OCHO HORAS (48 hs) posteriores a las acciones correctivas implementadas. Para esto, se consideran las superficies que superaron los límites y se realiza un sorteo al azar para completar las





*Ministerio de Agroindustria*

3 3 6

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

[QUINCE (15) muestras], manteniendo las OCHO (8) muestras para las superficies de contacto directo, CINCO (5) muestras en superficies de contacto intermedio y DOS (2) en superficies de contacto indirecto.

- Inciso b) El SIV debe hacer el seguimiento de todas las acciones correctivas y medidas preventivas tomadas por el establecimiento, dejando constancia escrita de ello.
- Inciso c) Si en el segundo muestreo los criterios microbiológicos siguen fuera de los rangos aceptables, el SIV debe proceder a labrar un "ACTA DE CONSTATACIÓN" según el modelo aprobado por la Resolución N° 38 del 3 de febrero de 2012 del ex-MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA.
- Inciso d) Dentro de un plazo de SETENTA Y DOS HORAS (72 hs) el establecimiento debe reevaluar sus POES, entregando un informe al SIV dentro de las siguientes VEINTICUATRO HORAS (24 hs). El SIV debe evaluar la implementación de las actividades allí descritas.
- Inciso e) De no cumplirse los plazos establecidos, el SIV debe proceder a labrar un "ACTA DE CONSTATACIÓN" según el modelo aprobado por la citada Resolución N° 38/12, la cual debe ser cerrada una vez que el establecimiento entregue y aplique lo descrito en su informe.

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

ARTÍCULO 14.- Tablas de Parámetros microbiológicos. Aprobación.

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

SENASA



*Ministerio de Agroindustria*

3 3 6

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ción.

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

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

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

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

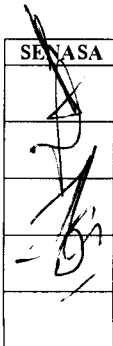
Inciso g) Se aprueba la "Tabla de Parámetros Microbiológicos para Carne Picada y Carne Mecánicamente Separada a Base de Carne de Ave, Carne de Caza y Carne de Especies Menores" que, como Anexo VIII, forma parte de la presente resolución.

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

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

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

Inciso k) Se aprueba la "Tabla de Parámetros Microbiológicos para Carne de Caza Silvestre"





*Ministerio de Agroindustria*

**3 3 6**

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

que, como Anexo XII, forma parte integrante de la presente resolución.

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

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

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

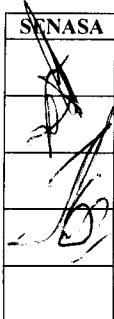
Inciso a) Se aprueba la “Nota de Comunicación de Hallazgo de Salmonella” que, como Anexo XV, forma parte integrante de la presente resolución.

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

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

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

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





*Ministerio de Agroindustria*

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

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

ARTÍCULO 20.- Comuníquese, publíquese, dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

RESOLUCIÓN Nº **336**

MED. VET. JORGE DILLON  
PRESIDENTE  
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD  
Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

<del>SEVASA</del>



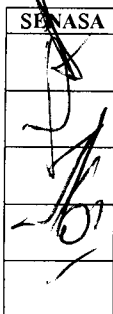
*Ministerio de Agroindustria*

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I (Artículo 13)

DEFINICIONES: A los efectos de la presente norma, se entiende por:

- Inciso a) Acción correctiva: todo procedimiento que debe llevarse a cabo para subsanar una no conformidad o resultado insatisfactorio.
- Inciso b) Acción preventiva: herramienta que puede ser utilizada para controlar un peligro que ha sido identificado hasta reducirlo a un nivel aceptable.
- Inciso c) Aditivo: se aplica la definición establecida en el Capítulo XVIII, Numeral 18.1 del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, aprobado por el Decreto N° 4.238 del 19 de julio de 1968.
- Inciso d) Carne: se aplica la definición establecida en el Capítulo I, Numeral 1.1.16 del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, aprobado por el Decreto N° 4.238 del 19 de julio de 1968.
- Inciso e) Criterio microbiológico: principio que define la aceptabilidad de un producto, un lote de productos alimenticios o un proceso, basándose en la ausencia, presencia o cantidad de microorganismos y/o en la cantidad de sus toxinas/metabolitos, por unidad de masa, volumen, superficie o lote.
- Inciso f) Explotador de empresa alimentaria: personas físicas o jurídicas responsables de la empresa alimentaria bajo su control.
- Inciso g) Fase en la que se aplica el criterio: sector determinado de la línea y/o proceso en el que debe tomarse la muestra.
- Inciso h) n: número de unidades que componen la muestra (requeridas para el análisis).
- Inciso i) c: número máximo permisible o aceptable de unidades de muestra que pueden presentar resultados insatisfactorios, como presencia de microorganismo o recuento superior a una concentración preestablecida, definida por "m".
- Inciso j) m: límite mínimo.
- Inciso k) M: límite máximo.
- Inciso l) Lote: grupo o conjunto de productos identificables obtenidos de un proceso determinado en circunstancias prácticamente idénticas, producidos en un lugar dado en un período de producción determinado.
- Inciso m) Muestra: conjunto compuesto por UNA (1) o varias unidades, o una porción de materia, seleccionada por diversos medios en una población o en una cantidad importante de materia y destinada a proporcionar información sobre una característica





*Ministerio de Agroindustria*

3 3 6

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I (Artículo 13)

dada de la población o la materia estudiada y a servir de base para una decisión relativa a la población o a la materia en cuestión, o al proceso que la ha producido.

- Inciso n) Productos cárneos: se aplica la definición establecida en el Capítulo I, Numeral 1.1.17 del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, aprobado por el Decreto N° 4.238 del 19 de julio de 1968.
- Inciso o) Preparados de carne: productos elaborados con las carnes frescas o carne que ha sido troceada, a las que se les hayan añadido otros productos alimenticios, condimentos o aditivos y/o que hayan sido sometidas a un tratamiento insuficiente para modificar la estructura celular de la carne en la parte central de la superficie de corte y hacer desaparecer así las características de la carne fresca.
- Inciso p) Productos cárnicos: productos transformados resultantes de la transformación de la carne o de una nueva transformación de dichos productos transformados, de modo que la superficie de corte muestre que el producto ha dejado de poseer las características de la carne fresca.
- Inciso q) Presencia/ausencia: resultado del método analítico cuyos límites no son de índole numérico, si no, precisamente la presencia/ausencia del microorganismo en cuestión. Se utiliza en el caso de analizarse microorganismos patógenos (Ejemplo: *Listeria monocytogenes*, *Salmonella spp*).
- Inciso r) Resultados insatisfactorios: son aquellos que se dan cuando se excede el límite máximo establecido. Estos requerirán el empleo de una acción correctiva.
- Inciso s) Resultado satisfactorio: son aquellos que dan por resultado valores iguales o inferiores al límite máximo establecido.
- Inciso t) SIV: Servicio de Inspección Veterinaria. Todo lo referente a la inspección veterinaria se encuentra regulado en el Capítulo VIII del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, aprobado por el Decreto N° 4.238 del 19 de julio de 1968.
- Inciso u) Subproductos de origen animal: se aplica la definición establecida en el Capítulo I, Numeral 1.1.19 del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, aprobado por el Decreto N° 4.238 del 19 de julio de 1968.
- Inciso v) Transformación: cualquier acción que altere sustancialmente el producto inicial.

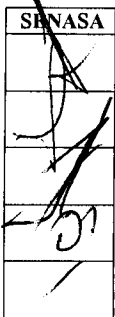




TABLA DE PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA CARNE DE AVE

Microorganismos	Plan de Muestreo		Límites		Fase en la que se aplica el criterio	Acción en caso de resultado insatisfactorio
	n	c	m	M		
Recuento de Bacterias Aerobias Mesófilas en ufc/gr (*)	5	2	100.000	500.000	Posterior a la clasificación	Mejoras en la higiene del sacrificio y revisión de los controles del proceso
Recuento de Enterobacteriáceas ufc/gr (*)	5	2	100	1000	Posterior a la clasificación	Mejoras en la higiene del sacrificio y revisión de los controles del proceso

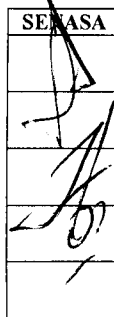
\* Para efectuar recuentos de Bacterias Aerobias Mesófilas y Enterobacteriáceas: en cada sesión de muestreo se deben tomar muestras de CINCO (5) canales aleatoriamente [n: corresponde a CINCO (5) canales]. La localización de donde se toma la muestra de la canal debe ser de DIEZ GRAMOS (10 g) de la piel de cuello y se debe procesar por separado, mediante un método destructivo.

La frecuencia de muestreo debe ser:

- Como mínimo semanalmente, en un mismo turno de trabajo y cada semana UN (1) día diferente. La frecuencia de muestreo puede reducirse, luego de SEIS (6) semanas de resultados satisfactorios, a un muestreo cada QUINCE (15) días.
- Cuando se registre, dentro del muestreo quincenal, un resultado insatisfactorio se debe volver al muestreo semanal.

El resultado se considera:

- Satisfactorio, si los resultados obtenidos del muestreo son menores o iguales a "m".
- Aceptable, si los resultados obtenidos del muestreo se encuentran entre "m" y "M" siempre y cuando no se supere el valor de "c".
- Insatisfactorio, si los resultados obtenidos del muestreo son iguales o mayores a "M" o superan el valor de "c".







Ministerio de Agroindustria

3 3 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO II (Artículo 14)

Microorganismos	Plan de Muestreo		Límites		Fase en la que se aplica el criterio	Acción en caso de resultado insatisfactorio
	n	c	m	M		
Salmonella spp. (*1)	50(*)	5	Ausencia en 25 g		Posterior a la clasificación	Mejoras en la higiene del sacrificio y comunicación a la Dirección Nacional de Sanidad Animal (DNSA) para que tome las medidas correspondientes
Salmonella spp. (*2)	25(*)	3	Ausencia en 25 g		Posterior a la clasificación	Mejoras en la higiene del sacrificio y comunicación a la DNSA para que tome las medidas correspondientes
Salmonella spp. (*3)	10(*)	1	Ausencia en 25 g		Posterior a la clasificación	Mejoras en la higiene del sacrificio y comunicación a la DNSA para que tome las medidas correspondientes

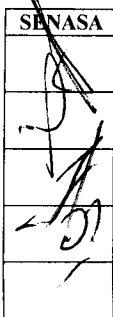
Cada sesión debe estar conformada por CINCO (5) grupos de TRES (3) canales cada uno [UN (1) grupo igual UNA (1) muestra]. De cada canal se deben tomar DIEZ GRAMOS (10 g) de piel de cuello y procesarse mediante UN (1) método destructivo.

Por lo tanto, cada muestra "n" debe estar formada por VEINTICINCO GRAMOS (25 g) de piel como mínimo.

\*1.- Este plan se debe adoptar para establecimientos que faenaron más de VEINTISIETE MILLONES UN (27.000.001) aves durante el año anterior.

Inicialmente, deben ser DIEZ (10) sesiones consecutivas, UNA (1) por semana, en UN (1) día diferente cada semana.

Si los resultados son satisfactorios durante DIEZ (10) sesiones consecutivas, puede reducirse la frecuencia de las sesiones a UNA (1) cada QUINCE (15) días.



El resultado se considera:

- Satisfactorio, si la presencia de Salmonella detectada es igual o menor al valor "c" expresado en la tabla de detección de salmonella correspondiente.
- Insatisfactorios, si la presencia de Salmonella detectada es mayor al valor "c" expresado en la tabla de detección de salmonella correspondiente.



Ministerio de Agroindustria

336

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO II (Artículo 14)

50 (\*) Corresponde a DIEZ (10) sesiones consecutivas.

\*2.- Este plan de muestreo se debe implementar en establecimientos que faenaron entre de TRES MILLONES UN (3.000.001) y VEINTISIETE MILLONES (27.000.000 kg) de aves durante el año anterior.

Inicialmente, deben ser CINCO (5) sesiones consecutivas, UNA (1) por semana, en UN (1) día diferente cada semana.

Si los resultados son satisfactorios durante CINCO (5) sesiones consecutivas, puede reducirse la frecuencia a UNA (1) sesión por mes.

El resultado se considera:

- Satisfactorio, si la presencia de Salmonella detectada es igual o menor al valor "c" expresado en la tabla de detección de salmonella correspondiente.
- Insatisfactorios, si la presencia de Salmonella detectada es mayor al valor "c" expresado en la tabla de detección de salmonella correspondiente.

25 (\*) Corresponde a CINCO (5) sesiones consecutivas.

\*3.- Este plan de muestreo se debe implementar en establecimientos que faenaron hasta TRES MILLONES (3.000.000) de aves durante el año anterior.

Inicialmente, deben ser DOS (2) sesiones. Si los resultados son satisfactorios, puede reducirse la frecuencia a UNA (1) sesión por mes.

El resultado se considera:

- Satisfactorio, si la presencia de Salmonella detectada es igual o menor al valor "c" expresado en la tabla de detección de salmonella correspondiente.
- Insatisfactorios, si la presencia de Salmonella detectada es mayor al valor "c" expresado en la tabla de detección de salmonella correspondiente.

SENASA



*Ministerio de Agroindustria*

**3 3 6**

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO II (Artículo 14)

10 (\*) Corresponde a DOS (2) sesiones en DOS (2) semanas y diferentes días.

En todos los casos, si se detectasen resultados insatisfactorios debe retomarse la frecuencia inicial de muestreo.

SENASA



Ministerio de Agroindustria

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO III (Artículo 14)

TABLA DE PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA  
CARNE DE AVE TROZADA Y CARNE ADITIVADA

Microorganismos	Plan de Muestreo		Límites		Fase en la que se aplica el criterio	Acción en caso de resultado insatisfactorio
	n	c	m	M		
Recuento de Bacterias Aerobias Mesófilas en ufc/gr <sup>(*)</sup>	5	2	100.000	500.000	Producto final envasado	Mejoras en la higiene del proceso
Recuento de Enterobacteriáceas ufc/gr <sup>(*)</sup>	5	2	100	1000	Producto final envasado	Mejoras en la higiene del proceso
Recuento de Staphylococcus Aureus coag (+) en ufc/gr <sup>(*)</sup>	5	2	50	100	Producto final envasado	Mejoras en la higiene del proceso
Salmonella spp. <sup>(*)</sup>	5	0	Ausencia en 25 g		Producto final envasado	Mejoras en la higiene del proceso

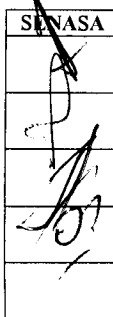
Cada "n" debe estar conformada por un total de TRESCIENTOS GRAMOS (300 g) de producto final (el producto final refrigerado, previo al congelado según corresponda), esta cantidad debe servir para la evaluación de la totalidad de controles bacteriológicos a determinar, incluyendo muestra y contramuestras.

\*1.- La frecuencia del muestreo debe ser semanal, UN (1) día diferente cada semana, cuando haya transcurrido la mitad del mismo turno de proceso.

Luego de SEIS (6) semanas consecutivas de resultados satisfactorios, se puede disminuir la frecuencia de muestreo a UNA (1) toma cada QUINCE (15) días.

El resultado se considera:

- Satisfactorio, si los resultados obtenidos del muestreo son menores o iguales a "m".
- Aceptable, si los resultados obtenidos del muestreo se encuentran entre "m" y "M" siempre y cuando no se supere el valor de "c".





*Ministerio de Agroindustria*

**3 3 6**

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO III (Artículo 14)

- Insatisfactorio, si los resultados obtenidos del muestreo son iguales o mayores a "M" o superan el valor de "c".

La frecuencia de muestreo se estipula de la siguiente manera:

\*2.- La frecuencia del muestreo debe ser semanal, UN (1) día diferente cada semana, cuando haya transcurrido la mitad del mismo turno de proceso.

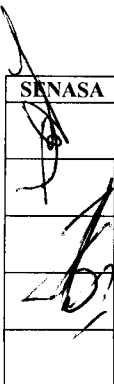
Luego de TREINTA (30) semanas consecutivas de resultados satisfactorios, se puede evaluar disminuir la frecuencia de muestreo de la siguiente manera:

A- Para aquellos establecimientos que produzcan más de DIEZ MILLONES UN KILOGRAMO (10.000.001 kg) de pollo trozado durante el último año, la frecuencia de muestreo debe ser semanal. De obtenerse resultados satisfactorios de los mencionados muestreos, puede reducirse la frecuencia a UN (1) muestreo cada QUINCE (15) días.

B- Para aquellos establecimientos que produzcan entre UN MILLÓN UN KILOGRAMO (1.000.001 kg) y DIEZ MILLONES DE KILOGRAMOS (10.000.000 kg) de pollo trozado durante el último año, la frecuencia de muestreo debe ser semanal. De obtenerse resultados satisfactorios de los mencionados muestreos, puede reducirse la frecuencia a UN (1) muestreo cada VEINTIÚN (21) días.

C- Para aquellos establecimientos que produzcan menos de UN MILLÓN DE KILOGRAMOS (1.000.000 kg) de pollo trozado durante el último año, la frecuencia de muestreo debe ser semanal. De obtenerse resultados satisfactorios de los mencionados muestreos, puede reducirse la frecuencia a UN (1) muestreo mensual.

En todos los casos, si se detectasen resultados insatisfactorios deberá retomarse la frecuencia inicial de muestreo.



El resultado se considera:

- Satisfactorio, si la presencia de Salmonella detectada es igual o menor al valor "c" expresado en la tabla de detección de salmonella correspondiente.
- Insatisfactorios, si la presencia de Salmonella detectada es mayor al valor "c" expresado en la tabla de detección de salmonella correspondiente.



ANEXO IV (Artículo 14)

TABLA DE PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA  
GARRAS Y MENUDECENCIAS COMESTIBLES DE AVES

Microorganismos	Plan de Muestreo		Límites		Fase en la que se aplica el criterio	Acción en caso de resultado insatisfactorio
	n	c	m	M		
Recuento de Bacterias Aerobias Mesófilas en ufc/gr <sup>(*)</sup>	5	2	100.000	500.000	Producto final envasado	Mejoras en la higiene del proceso
Recuento de Enterobacteriáceas ufc/gr <sup>(*)</sup>	5	2	100	1000	Producto final envasado	Mejoras en la higiene del proceso
Recuento de Staphylococcus Aureus coag (+) en ufc/gr <sup>(*)</sup>	5	2	50	100	Producto final envasado	Mejoras en la higiene del proceso
Salmonella spp <sup>(*)</sup>	5	0	Ausencia en 25 g		Producto final envasado	Mejoras en la higiene del proceso

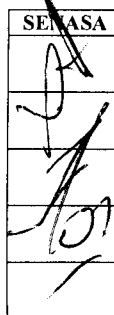
Cada "n" debe estar conformada por un total de TRESCIENTOS GRAMOS (300 g) de producto final (el producto final refrigerado, previo al congelado según corresponda), esta cantidad debe servir para la evaluación de la totalidad de controles bacteriológicos a determinar, incluyendo muestra y contramuestras.

\*1.- La frecuencia del muestreo debe ser semanal, UN (1) día diferente cada semana, cuando haya transcurrido la mitad del mismo turno de proceso.

Luego de SEIS (6) semanas consecutivas de resultados satisfactorios, se puede disminuir la frecuencia de muestreo a UNA (1) toma cada QUINCE (15) días.

El resultado se considera:

- Satisfactorio, si los resultados obtenidos del muestreo son menores o iguales a "m".





*Ministerio de Agroindustria*

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO IV (Artículo 14)

- Aceptable, si los resultados obtenidos del muestreo se encuentran entre “m” y “M” siempre y cuando no se supere el valor de “c”.
- Insatisfactorio, si los resultados obtenidos del muestreo son iguales o mayores a “M” o superan el valor de “c”.

\* 2. La frecuencia del muestreo será semanal, UN (1) día diferente cada semana, cuando haya transcurrido la mitad del mismo turno de proceso.

Luego de TREINTA (30) semanas consecutivas de resultados satisfactorios, se puede evaluar disminuir la frecuencia de muestreo de la siguiente manera:

A- Para aquellos establecimientos que faenaron más de VEINTISIETE MILLONES UN (27.000.001) aves durante el año anterior, la frecuencia de muestreo debe ser semanal. De obtenerse resultados satisfactorios de los mencionados muestreos, puede reducirse la frecuencia a UN (1) muestreo cada QUINCE (15) días.

B- Para aquellos establecimientos que faenaron entre TRES MILLONES UN (3.000.001 kg) aves y VEINTISIETE MILLONES (27.000.000) de aves durante el año anterior, la frecuencia de muestreo debe ser semanal. De obtenerse resultados satisfactorios de los mencionados muestreos, puede reducirse la frecuencia a UN (1) muestreo cada VEINTIÚN (21) días.

C- Para aquellos establecimientos que faenaron hasta TRES MILLONES (3.000.000) de aves durante el año anterior, la frecuencia de muestreo debe ser semanal. De obtenerse resultados satisfactorios de los mencionados muestreos, puede reducirse la frecuencia a UN (1) muestreo mensual.

El resultado se considera:

- Satisfactorio, si la presencia de Salmonella detectada es igual o menor al valor “c” expresado en la tabla de detección de salmonella correspondiente.
- Insatisfactorios, si la presencia de Salmonella detectada es mayor al valor “c” expresado en la tabla de detección de salmonella correspondiente.

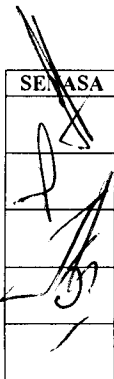




TABLA DE PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA LOS OVOPRODUCTOS

Microorganismos	Plan de Muestreo		Límites		Fase en la que se aplica el criterio	Acción en caso de resultado insatisfactorio
	n	c	m	M		
Recuento de Bacterias Aerobias Mesófilas ufc/g o ml <sup>(*)</sup>	5	2	1000	10.000	Final del proceso de fabricación	Comprobar la eficacia del tratamiento térmico y prevenir la recontaminación
Recuento de Enterobacteriáceas ufc/g o ml <sup>(*)</sup>	5	2	10	100	Final del proceso de fabricación	Comprobar la eficacia del tratamiento térmico y prevenir la recontaminación
Salmonella spp <sup>(*)</sup>	5	0	Ausencia en 25 g/ml		Final del proceso de fabricación	Comprobar la eficacia del tratamiento térmico y prevenir la recontaminación

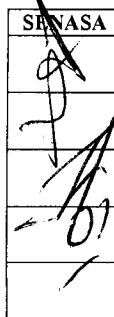
Cada "n" estará conformada por un total de TRESCIENTOS GRAMOS O MILILITROS (300 g o ml) de producto final (según si la muestra es sobre un producto en polvo o líquido); esta cantidad servirá para la evaluación de la totalidad de controles bacteriológicos a determinar, incluyendo muestra y contramuestras.

\*1.- La frecuencia del muestreo debe ser semanal, UN (1) día diferente cada semana, cuando haya transcurrido la mitad del turno de proceso.

Luego de SEIS (6) semanas consecutivas de resultados satisfactorios, se puede disminuir la frecuencia de muestreo a UNA (1) toma cada QUINCE (15) días.

El resultado se considera:

- Satisfactorio, si los resultados obtenidos del muestreo son menores o iguales a "m".
- Aceptable, si los resultados obtenidos del muestreo se encuentran entre "m" y "M" siempre y cuando no se supere el valor de "c".
- Insatisfactorio, si los resultados obtenidos del muestreo son iguales o mayores a "M" o superan el valor de "c".







*Ministerio de Agroindustria*

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO V (Artículo 14)

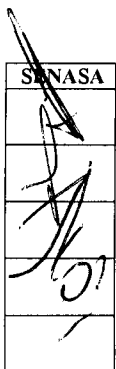
\*2.- La frecuencia del muestreo debe ser semanal, UN (1) día diferente cada semana, cuando haya transcurrido la mitad del turno de proceso.

Luego de TREINTA (30) semanas consecutivas de resultados satisfactorios, se puede evaluar disminuir la frecuencia de muestreo a UNA (1) toma cada QUINCE (15) días.

El resultado se considera:

- Satisfactorio, si todos los valores observados indican ausencia de la bacteria.
- Insatisfactorios, si en cualquiera de las muestras se detecta la presencia de la bacteria.

En todos los casos, si se detectasen resultados insatisfactorios debe retomarse la frecuencia inicial de muestreo.





Ministerio de Agroindustria

3 3 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO VI (Artículo 14)

TABLA DE PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA HUEVOS

Microorganismos	Plan de Muestreo		Límites		Fase en la que se aplica el criterio	Acción en caso de resultado insatisfactorio
	n	c	m	M		
Salmonella spp.	5	0	Ausencia en 25 g/ml		Producto final (huevo cáscara)	Mejoras en la higiene y comunicación con la Dirección Nacional de Sanidad Animal (DNSA) para que tome las medidas correspondientes

Cada "n" está compuesta por el contenido de UN (1) huevo (yema y albúmina), vale decir que cada sesión de muestreo se debe realizar sobre CINCO (5) huevos en total.

La frecuencia de muestreo se estipula de la siguiente manera:

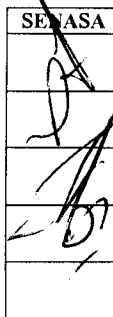
Rubro XL-A:

- a. Granjas que produjeron hasta DOS MIL QUINIENTOS (2500) cajones por TREINTA (30) docenas de promedio mensual, durante el último año, la frecuencia de muestreo debe ser de UNA (1) toma cada TREINTA (30) días.
- b. Granjas que produjeron hasta OCHO MIL (8000) cajones por TREINTA (30) docenas de promedio mensual, durante el último año, la frecuencia de muestreo debe ser de UNA (1) toma cada VEINTIÚN (21) días.
- c. Granjas que produjeron más de OCHO MIL (8000) cajones por TREINTA (30) docenas de promedio mensual, durante el último año, la frecuencia de muestreo debe ser de UNA (1) toma cada QUINCE (15) días.

La muestra debe ser de DIEZ (10) huevos que deben provenir de diferentes cajones tratando de que resulte lo más representativa posible.

Rubro XL-B:

- a. Acopios que clasificaron hasta OCHO MIL QUINIENTOS (8500) cajones por TREINTA (30) docenas de promedio mensual, durante el último año, la frecuencia debe ser de UNA (1) toma cada QUINCE (15) días.





*Ministerio de Agroindustria*

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO VI (Artículo 14)

- b. Acopios que clasificaron más de OCHO MIL QUINIENTOS (8500) cajones por TREINTA (30) docenas de promedio mensual, durante el último año, la frecuencia debe ser de UNA (1) toma semanal.

La muestra debe ser de DIEZ (10) huevos, que deben provenir de diferentes orígenes (granjas) para que el muestreo resulte representativo.

Establecimientos nuevos: estos deben empezar con la frecuencia de muestreo de los ítems (a) según corresponda.

El resultado se considera:

- Satisfactorio, si todos los valores observados indican ausencia de la bacteria.
- Insatisfactorios, si en cualquiera de las muestras se detecta la presencia de la bacteria.





TABLA DE PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUCTOS CÁRNICOS COCIDOS HECHOS A BASE DE CARNE

Microorganismos	Plan de Muestreo		Límites		Fase en la que se aplica el criterio	Acción en caso de resultado insatisfactorio
	n	c	m	M		
Recuento de Enterobacteriáceas ufc/g. (*1)	5	2	50	350	Producto final (congelado)	Mejoras en la higiene de la producción y mejoras en la selección y/o origen de las materias primas
Listeria monocytogenes. (*2)	5	0	Ausencia en 25 g		Producto final (congelado)	Mejoras en la higiene de la producción y mejoras en la selección y/o origen de las materias primas
Salmonella spp. (*2)	5	0	Ausencia en 25 g		Producto final (congelado)	Mejoras en la higiene de la producción y mejoras en la selección y/o origen de las materias primas

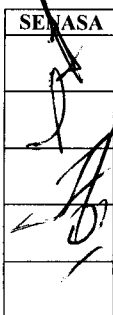
Cada "n" debe estar conformada por un total de TRESCIENTOS GRAMOS (300 g) de producto final (el producto final refrigerado o congelado según corresponda), esta cantidad debe servir para la evaluación de la totalidad de analitos a determinar, incluyendo muestra y contramuestras.

\*1.- La frecuencia de toma de muestra debe ser semanal, en UN (1) mismo turno de trabajo, UN (1) día diferente cada semana.

Si durante SEIS (6) semanas consecutivas los resultados fuesen satisfactorios, puede reducirse la frecuencia de muestreo a UNA (1) cada QUINCE (15) días.

El resultado se considera:

- Satisfactorio, si los resultados obtenidos del muestreo son menores o iguales a "m".
- Aceptable, si los resultados obtenidos del muestreo se encuentran entre "m" y "M" siempre y cuando no se supere el valor de "c".





*Ministerio de Agroindustria*

**3 3 6**

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO VII (Artículo 14)

- Insatisfactorio, si los resultados obtenidos del muestreo son iguales o mayores a "M" o superan el valor de "c".

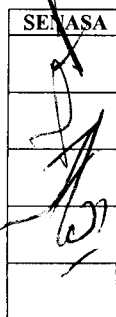
\*2.- La frecuencia de toma de muestra debe ser semanal, en UN (1) mismo turno de trabajo, UN (1) día diferente cada semana.

El resultado se considera:

- Satisfactorio, si todos los valores observados indican ausencia de la bacteria.
- Insatisfactorios, si en cualquiera de las muestras se detecta la presencia de la bacteria.

Si durante TREINTA (30) semanas consecutivas, los resultados fueran satisfactorios [ausencia en VEINTICINCO GRAMOS (25 g)], puede reducirse la frecuencia de muestreo a UNA (1) cada QUINCE (15) días.

En todos los casos, si se detectasen resultados insatisfactorios debe retomarse la frecuencia inicial de muestreo.





Ministerio de Agroindustria

336

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

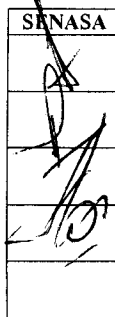
ANEXO VIII (Artículo 14)

TABLA DE PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA CARNE PICADA Y CARNE MECÁNICAMENTE SEPARADA A BASE DE CARNE DE AVE, CARNE DE CAZA Y CARNE DE ESPECIES MENORES

Microorganismos	Plan de Muestreo		Límites		Fase de la etapa en la que se aplica el criterio	Acción en caso de resultado insatisfactorio
	n	c	m	M		
Recuento de Bacterias Aerobias Mesófilas ufc/g. (*1)	5	2	100.000	1.000.000	Producto final	Mejoras en la higiene de la producción y mejoras en la selección y/o origen de las materias primas
Recuento de E. Coli en ufc/g. (*1)	5	2	50	500	Producto final	Mejoras en la higiene de la producción y mejoras en la selección y/o origen de las materias primas
Salmonella spp. (*2)	5	0	Ausencia en 25 g		Producto final	Mejoras en la higiene de la producción y mejoras en la selección y/o origen de las materias primas

Cada "n" debe estar conformada por un total de TRESCIENTOS GRAMOS (300 g) de producto final (el producto final refrigerado o congelado según corresponda), esta cantidad debe servir para la evaluación de la totalidad de analitos a determinar, incluyendo muestra y contramuestras.

La muestra debe estar comprendida por el producto final refrigerado o congelado (según corresponda).





Ministerio de Agroindustria

3 3 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO VIII (Artículo 14)

\*1.- La frecuencia de toma de muestra debe ser semanal, en UN (1) mismo turno de trabajo, cuando haya transcurrido la mitad del mismo, UN (1) día diferente cada semana.

Si durante SEIS (6) semanas consecutivas los resultados fuesen satisfactorios, puede reducirse la frecuencia de muestreo a UNA (1) cada QUINCE (15) días. Ante un resultado insatisfactorio, se debe volver a la frecuencia inicial de toma de muestras.

El recuento de bacterias E. Coli se utiliza como indicador de contaminación fecal.

El resultado se considera:

- Satisfactorio, si los resultados obtenidos del muestreo son menores o iguales a "m".
- Aceptable, si los resultados obtenidos del muestreo se encuentran entre "m" y "M" siempre y cuando no se supere el valor de "c".
- Insatisfactorio, si los resultados obtenidos del muestreo son iguales o mayores a "M" o superan el valor de "c".

\*2.- La frecuencia de toma de muestra debe ser semanal, en UN (1) mismo turno de trabajo, cuando haya transcurrido la mitad del mismo, UN (1) día diferente cada semana.

El resultado se considera:

- Satisfactorio, si todos los valores observados indican ausencia de la bacteria.
- Insatisfactorios, si en cualquiera de las muestras se detecta la presencia de la bacteria.

Si durante TREINTA (30) semanas consecutivas, los resultados fueran satisfactorios [ausencia en VEINTICINCO GRAMOS (25 g)], puede reducirse la frecuencia de muestreo a UNA (1) cada QUINCE (15) días.



En todos los casos, si se detectasen resultados insatisfactorios debe retomarse la frecuencia inicial de muestreo.



TABLA DE PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA PREPARADOS DE CARNE REBOZADOS CRUDOS Y/O PRECOCIDOS

Microorganismos	Plan de Muestreo		Límites		Fase en la que se aplica el criterio	Acción en caso de resultado insatisfactorio
	n	c	m	M		
Recuento de E. Coli en Ufc/g. <sup>(*)</sup>	5	2	50	500	Producto final (producto congelado/refrigerado)	Mejoras en la higiene de la producción y mejoras en la selección y/o origen de las materias primas
Salmonella spp. <sup>(**)</sup>	5	0	Ausencia en 25 g		Producto final (producto congelado/refrigerado)	Mejoras en la higiene de la producción y mejoras en la selección y/o origen de las materias primas

Cada "n" debe estar conformada por un total de TRESCIENTOS GRAMOS (300 g) de producto final (el producto final refrigerado o congelado según corresponda), esta cantidad debe servir para la evaluación de la totalidad de analitos a determinar, incluyendo muestra y contramuestras.

\*1.- La frecuencia de toma de muestra debe ser semanal, en UN (1) mismo turno de trabajo, cuando haya transcurrido la mitad del mismo, UN (1) día diferente cada semana. Si durante SEIS (6) semanas consecutivas los resultados fuesen satisfactorios, puede reducirse la frecuencia de muestreo a UNA (1) cada QUINCE (15) días. Ante un resultado no satisfactorio, se volverá a la frecuencia inicial de toma de muestras.

El recuento de bacterias E. Coli se utiliza como indicador de contaminación fecal.

El resultado se considera:

- Satisfactorio, si los resultados obtenidos del muestreo son menores o iguales a "m".
- Aceptable, si los resultados obtenidos del muestreo se encuentran entre "m" y "M" siempre y cuando no se supere el valor de "c".







*Ministerio de Agroindustria*

**3 3 6**

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO IX (Artículo 14)

- Insatisfactorio, si los resultados obtenidos del muestreo son iguales o mayores a "M" o superan el valor de "c".

\*2.- La frecuencia de toma de muestra debe ser semanal, en UN (1) mismo turno de trabajo, UN (1) día diferente cada semana.

El resultado se considera:

- Satisfactorio, si todos los valores observados indican ausencia de la bacteria.
- Insatisfactorios, si en cualquiera de las muestras se detecta la presencia de la bacteria.

Si durante TREINTA (30) semanas consecutivas, los resultados fueran satisfactorios [ausencia en VEINTICINCO GRAMOS (25 g)], puede reducirse la frecuencia de muestreo a UNA (1) cada QUINCE (15) días.

En todos los casos, si se detectasen resultados insatisfactorios debe retomarse la frecuencia inicial de muestreo.

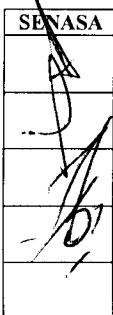


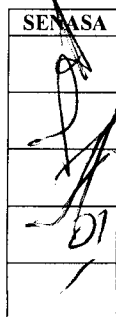


TABLA DE PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA LAS HARINAS DE VÍSCERAS, HARINAS DE SANGRE Y HARINAS (HIDROLIZADO) DE PLUMAS

Microorganismos	Plan de Muestreo		Límites		Fase en la que se aplica el criterio	Acción en caso de resultado insatisfactorio
	n	c	m	M		
Recuento de Enterobacteriáceas ufc/g <sup>(*)</sup>	5	2	10	300	Producto final envasado	Mejoras en controles de proceso e higiene
Clostridios sulfito reductores/g <sup>(*)</sup>	5	0	Ausencia en 1 g		Producto final envasado	Mejoras en controles de proceso e higiene
Salmonella spp. <sup>(*)</sup>	5	0	Ausencia en 25 g		Producto final envasado	Mejoras en controles de proceso e higiene

Cada "n" debe estar conformada por un total de TRESCIENTOS GRAMOS (300 g) de producto final (tomando producto de diferentes envases o, en caso de que la producción no fuera suficiente para cubrir la cantidad de muestras, se debe extraer de diferentes sectores de un mismo envase de forma que resulte lo más representativa posible), esta cantidad debe servir para la evaluación de la totalidad de analitos a determinar, incluyendo muestra y contra muestras.

\*1.- La frecuencia de toma de muestra debe ser semanal, en UN (1) mismo turno de trabajo, cuando haya transcurrido la mitad del mismo, UN (1) día diferente cada semana. Si durante SEIS (6) semanas consecutivas los resultados fuesen satisfactorios, puede reducirse la frecuencia de muestreo a UNA (1) cada QUINCE (15) días.



El resultado se considera:

- Satisfactorio, si los resultados obtenidos del muestreo son menores o iguales a "m".
- Aceptable, si los resultados obtenidos del muestreo se encuentran entre "m" y "M" siempre y cuando no se supere el valor de "c".



*Ministerio de Agroindustria*

**3 3 6**

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO X (Artículo 14)

- Insatisfactorio, si los resultados obtenidos del muestreo son iguales o mayores a "M" o superan el valor de "c".

\*2.- La frecuencia de toma de muestra debe ser semanal, en UN (1) mismo turno de trabajo, UN (1) día diferente cada semana.

El resultado se considera:

- Satisfactorio, si todos los valores observados indican ausencia de la bacteria.
- Insatisfactorios, si en cualquiera de las muestras se detecta la presencia de la bacteria.

Si durante TREINTA (30) semanas consecutivas, los resultados fueran satisfactorios [ausencia en VEINTICINCO GRAMOS (25 g)], puede reducirse la frecuencia de muestreo a UNA (1) cada QUINCE (15) días.

En todos los casos, si se detectasen resultados insatisfactorios debe retomarse la frecuencia inicial de muestreo.

SENASA

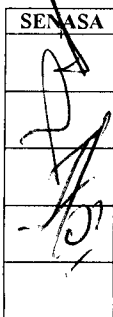


TABLA DE PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA LAS CARNES DE LAS ESPECIES MENORES (LECHONES, CORDEROS Y CABRITOS DE HASTA 22 KILOGRAMOS EN PIE)

Microorganismos	Plan de Muestreo		Límites		Fase en la que se aplica el criterio	Acción en caso de resultado insatisfactorio
	n	c	m	M		
Recuento de Bacterias Aerobias Mesófilas en ufc/g o cm <sup>2</sup> (*1)	5	2	100.000	500.000	Las muestras se tomarán antes de la refrigeración de las canales	Mejoras en la higiene del sacrificio y revisión de los controles de proceso
Recuento de Enterobacteriáceas ufc/g o cm <sup>2</sup> (*1)	5	2	1000	5000	Las muestras se tomarán antes de la refrigeración de las canales	Mejoras en la higiene del sacrificio y revisión de los controles de proceso
Recuento de Staphylococcus Aureus coagulasa (+) en ufc/g o cm <sup>2</sup> (*1)	5	2	50	100	Las muestras se tomarán antes de la refrigeración de las canales	Mejoras en la higiene del sacrificio y revisión de los controles de proceso
Salmonella spp. (*2)	5	0	Ausencia en 100 cm <sup>2</sup>		Las muestras se tomarán antes de la refrigeración de las canales	Mejoras en la higiene del sacrificio y revisión de los controles de proceso

Las muestras deben ser tomadas de la canal antes de la refrigeración de las mismas, a su vez cada "n" debe estar conformada por UNA (1) canal [de la que se tomarán CUATRO (4) muestras mediante una plantilla de CINCO POR CINCO CENTÍMETROS (5 x 5 cm), o sea, CIEN CENTÍMETROS CUADRADOS (100 cm<sup>2</sup>)]. Los sectores de la canal de donde se deben tomar las muestras son los siguientes:

- a) Cabritos y corderitos: cuello, lateral tórax (falda), pecho y cadera (región isquiotibial).
- b) Lechones: lomo, cabeza (en la zona de la quijada), muslo (jamón), vientre.





Ministerio de Agroindustria

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO XI (Artículo 14)

En el caso de los lechones, la toma de muestras se debe realizar antes de su refrigeración si ésta es realizada por aire; en caso de realizarse por agua, las muestras se deben tomar después de la misma.

\*1.- El muestreo se debe realizar UNA (1) vez por semana, UN (1) día diferente cada semana, cuando haya transcurrido la mitad del turno de proceso.

De obtenerse resultados satisfactorios durante SEIS (6) semanas consecutivas, se puede reducir la frecuencia de muestreo a UNA (1) toma cada QUINCE (15) días.

Se deben tomar muestras de CUATRO (4) localizaciones de la misma canal, por método destructivo, CUATRO (4) muestras de tejido que representen un total de VEINTE CENTÍMETROS CUADRADOS (20 cm<sup>2</sup>), si se opta por un método no destructivo, la zona de muestreo abarcará CINCUENTA CENTÍMETROS CUADRADOS (50 cm<sup>2</sup>). Las muestras de diferentes zonas de UNA (1) misma canal se deben juntar antes de examinar las muestras.

El resultado se considera:

- Satisfactorio, si los resultados obtenidos del muestreo son menores o iguales a "m".
- Aceptable, si los resultados obtenidos del muestreo se encuentran entre "m" y "M" siempre y cuando no se supere el valor de "c".
- Insatisfactorio, si los resultados obtenidos del muestreo son iguales o mayores a "M" o superan el valor de "c".

\*2.- La frecuencia del muestreo para salmonella debe ser UNA (1) vez a la semana, diferente día cada semana, cuando haya transcurrido la mitad del turno de proceso.

Se puede reducir a UN (1) muestreo cada QUINCE (15) días, luego de TREINTA (30) semanas consecutivas de resultados satisfactorios.

El resultado se considera:

- Satisfactorio, si todos los valores observados indican ausencia de la bacteria.
- Insatisfactorios, si en cualquiera de las muestras se detecta la presencia de la bacteria.

SENASA
<del>0</del>
<del>2</del>
<del>10</del>
/



*Ministerio de Agroindustria*

**3 3 6**

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO XI (Artículo 14)

En el caso de salmonella se utilizará UN (1) muestreo de esponja abrasiva. La zona de muestreo [cada UNA (1) de las CUATRO (4) muestras que deben tomarse por canal] abarca un mínimo de CIEN CENTÍMETROS CUADRADOS (100 cm<sup>2</sup>) por cada localización seleccionada. Las muestras de diferentes zonas de UNA (1) misma canal se deben juntar antes de examinar las muestras.

En todos los casos, si se detectasen resultados insatisfactorios debe retomarse la frecuencia inicial de muestreo.

SENASA
31
/



Ministerio de Agroindustria

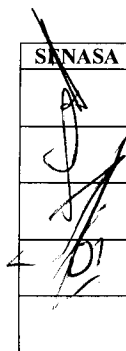
336

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO XII (Artículo 14)

TABLA DE PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA  
CARNE DE CAZA SILVESTRE

Microorganismos	Plan de Muestreo		Límites	Fase en la que se aplica el criterio	Acción en caso de resultado insatisfactorio
	n	c	M		
Recuento de Bacterias Aerobias Mesófilas ufc/g o cm <sup>2</sup> . (*1)	1 muestra cada 5000 animales (especies de caza menor) y 1 cada 300 animales (especies de caza mayor)		1.000.000	Producto final en su envase primario	Mejoras en la higiene del sacrificio y revisión de los controles de proceso desde el acopio/recibo hasta la faena
Recuento de Enterobacteriaceas ufc/g o cm <sup>2</sup> . (*1)	1 muestra cada 5000 animales (especies de caza menor) y 1 cada 300 animales (especies de caza mayor)		5000	Producto final en su envase primario	Mejoras en la higiene del sacrificio y revisión de los controles de proceso desde el acopio/recibo hasta la faena
Recuento de Staphylococcus Aureus coagulasa (+) ufc/g o cm <sup>2</sup> .	1 muestra cada 5000 animales (especies de caza menor) y 1 cada 300 animales (especies de caza mayor)		100	Producto final en su envase primario	Mejoras en la higiene del sacrificio y revisión de los controles de proceso desde el acopio/recibo hasta la faena
Recuento de Anaerobios Sulfito Reductores ufc/g o cm <sup>2</sup> . (*1)	1 muestra cada 5000 animales (especies de caza menor) y 1 cada 300 animales (especies de caza mayor)		60	Producto final en su envase primario	Mejoras en la higiene del sacrificio y revisión de los controles de proceso desde el acopio/recibo hasta la faena
Salmonella spp. (*2)	1 muestra cada 5000 animales (especies de caza menor) y 1 cada 300 animales (especies de caza mayor)		Caza Mayor Ausencia en 400 cm <sup>2</sup> Caza Menor Ausencia en 25 g	Producto final en su envase primario	Mejoras en la higiene del sacrificio y revisión de los controles de proceso desde el acopio/recibo hasta la faena





Ministerio de Agroindustria

336

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO XII (Artículo 14)

En el caso de los animales de caza, se debe tomar en cuenta solo el límite máximo permitido determinado por el valor "M" (salvo en el caso de Salmonella), por encima del cual se considera como insatisfactorio el resultado del muestreo.

\*1.- Las muestras se deben tomar:

A. En especies de caza menor (algunos ejemplos: lagomorfos, roedores, aves patos, pavos, palomas, faisanes, perdices, etc.) cada CINCO MIL (5000) animales o UNA (1) vez a la semana (lo que suceda primero).

En el caso de aves de caza, se deben aplicar para bacterias Mesófilas, Enterobacteriáceas, Staphylococcus Aureus coagulasa positivo (+), el mismo método de toma de muestra descripto para la carne fresca de ave.

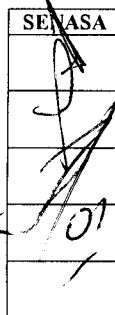
Para lagomorfos y roedores las muestras se deben tomar del:

- Cuarto trasero: la cantidad de DOSCIENTOS CINCUENTA GRAMOS (250 g) para determinar recuento de Aerobios Mesófilos, Staphylococcus Aureus coagulasa positivo (+) y Anaerobios Sulfito Reductores.
- Cuarto delantero: la cantidad de DOSCIENTOS CINCUENTA GRAMOS (250 g) para determinar recuento de Enterobacteriáceas y Salmonella.

B. En especies de caza mayor (algunos ejemplos: cérvidos, suidos, rátidas, camélidos, biungulados) cada TRESCIENTOS (300) animales o UNA (1) sesión de muestreo por semana (lo que se cumpla primero). Se deben tomar muestras de CUATRO (4) localizaciones de cada canal, por método destructivo, CUATRO (4) muestras de tejido que representen un total de VEINTE CENTÍMETROS CUADRADOS (20 cm<sup>2</sup>), si se opta por un método no destructivo, la zona de muestreo debe abarcar CIEN CENTÍMETROS CUADRADOS (100 cm<sup>2</sup>). En el caso de Salmonella, el método seleccionado debe ser no destructivo de manera que las CUATRO (4) muestras acaparen una superficie de CUATROCIENTOS CENTÍMETROS CUADRADOS (400 cm<sup>2</sup>).

\*2.- Respecto a la determinación de presencia de Salmonella se considera:

- Satisfactorio, si todos los valores observados indican ausencia de la bacteria.
- Insatisfactorios, si en cualquiera de las muestras se detecta la presencia de la bacteria.







*Ministerio de Agroindustria*

3 3 6

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO XII (Artículo 14)

En todos los casos, si se detectasen resultados insatisfactorios debe retomarse la frecuencia inicial de muestreo.

SENASA



Ministerio de Agroindustria

3 3 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO XIII (Artículo 14)

TABLA DE PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA CARNE DE CAZA DE CRÍA

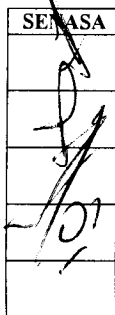
Microorganismos	Plan de Muestreo		Límites		Fase en la que se aplica el criterio	Acción en caso de resultado insatisfactorio
	n	c	m	M		
Recuento de Bacterias Aerobias Mesófilas ufc/g o cm <sup>2</sup> (*1)	5	2	100.000	500.000	Producto final en su envase primario	Mejoras en la higiene del sacrificio y revisión de los controles de proceso
Recuento de Enterobacteriáceas ufc/g o cm <sup>2</sup> (*1)	5	2	100	1000	Producto final en su envase primario	Mejoras en la higiene del sacrificio y revisión de los controles de proceso
Salmonella spp. (*2)	50	2	Ausencia en 400 cm <sup>2</sup>		Producto final en su envase primario	Mejoras en la higiene del sacrificio y revisión de los controles de proceso

Las muestras se deben tomar:

- En animales silvestres criados en cautividad (especies de caza de cría menor, algunos ejemplos: lagomorfos, roedores, aves, patos, pavos, palomas, faisanes, perdices, etc.), cada CINCO MIL (5000) animales o UNA (1) vez a la semana (lo que suceda primero).
- En animales silvestres criados en cautividad (especies de caza de cría mayor, algunos ejemplos: cérvidos, suidos, rátidas, camélidos, biungulados) cada TRESCIENTOS (300) animales o UNA (1) muestra por semana (lo que se cumpla primero).

\*1.- En el caso de especies de caza de cría menor (lagomorfos y roedores), las muestras se deben tomar del mismo lugar que fue descrito para animales de especies de caza menor. En el caso de las aves silvestres criadas en cautividad, se debe aplicar para bacterias Mesófilas y Enterobacteriáceas el mismo método de toma de muestra descrito para la carne fresca de ave.

En el caso de especies de caza de cría mayor, se deben tomar muestras de CUATRO (4) localizaciones de cada canal, por método destructivo, aquí las muestras de tejido deben representar un total de VEINTE CENTÍMETROS CUADRADOS (20 cm<sup>2</sup>). Si se opta





Ministerio de Agroindustria

336

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO XIII (Artículo 14)

por un método no destructivo (ejemplo: esponja abrasiva), la zona de muestreo debe abarcar CIEN CENTÍMETROS CUADRADOS (100 cm<sup>2</sup>).

La frecuencia de las sesiones de muestreo debe ser semanal, días diferentes cada semana de ser posible.

El resultado se considera:

- Satisfactorio, si los resultados obtenidos del muestreo son menores o iguales a "m".
- Aceptable, si los resultados obtenidos del muestreo se encuentran entre "m" y "M" siempre y cuando no se supere el valor de "c".
- Insatisfactorio, si los resultados obtenidos del muestreo son iguales o mayores a "M" o superan el valor de "c".

De obtenerse resultados satisfactorios durante SEIS (6) semanas consecutivas, se puede reducir la frecuencia a UN (1) muestreo cada QUINCE (15) días.

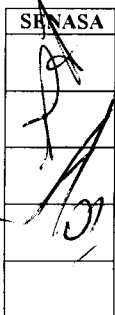
\* 2.- En el caso de especies de caza de cría menor (lagomorfos y roedores), se debe emplear de la misma forma que la descrita para los animales de caza.

En el caso de aves silvestres criadas en cautividad, se debe aplicar el mismo método de toma de muestra descrito para la carne fresca de ave.

En el caso de especies de caza de cría mayor, se deben realizar DIEZ (10) sesiones de muestreo, en cada UNA (1) de las cuales se deben tomar muestras de CINCO (5) canales aleatoriamente. De cada canal se deben obtener por medio de un método no destructivo (esponja abrasiva), CUATRO (4) muestras de diferentes sectores de la misma que deben sumar una superficie de CUATROCIENTOS CENTÍMETROS CUADRADOS (400 cm<sup>2</sup>) (estas deben mezclarse antes de ser analizadas).

La frecuencia de las sesiones de muestreo debe ser semanal, días diferentes cada semana de ser posible.

El resultado se considera:





*Ministerio de Agroindustria*

**3 3 6**

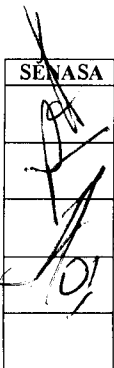
*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO XIII (Artículo 14)

- Satisfactorio, si todos los valores observados indican ausencia de la bacteria.
- Insatisfactorios, si se detecta presencia de salmonella en más de c/n muestras.

De obtenerse resultados satisfactorios durante TREINTA (30) semanas consecutivas, se puede reducir la frecuencia a UN (1) muestreo cada QUINCE (15) días.

En todos los casos, si se detectasen resultados insatisfactorios debe retomarse la frecuencia inicial de muestreo.





Ministerio de Agroindustria

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO XIV (Artículo 14)

TABLA DE PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA CARNE DE AVE DESHIDRATADA

Microorganismos	Plan de Muestreo		Límites		Fase en la que se aplica el criterio	Acción en caso de resultado insatisfactorio
	n	c	m	M		
Recuento de Bacterias Aerobias Mesófilas ufc/g. (*1)	5	0	100.000		Producto final envasado	Comprobar la eficacia del tratamiento térmico y prevenir la recontaminación
Recuento de E. Coli en Ufc/g. (*1)	5	0	10		Producto final envasado	Comprobar la eficacia del tratamiento térmico y prevenir la recontaminación
Recuento de Staphylococcus Aureus coag (+) ufc/g. (*1)	5	0	100		Producto final envasado	Comprobar la eficacia del tratamiento térmico y prevenir la recontaminación
Salmonella spp. (*2)	5	0	Ausencia en 25 g		Producto final envasado	Comprobar la eficacia del tratamiento térmico y prevenir la recontaminación

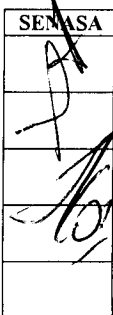
Cada "n" debe estar conformada por un total de TRESCIENTOS GRAMOS (300 g) de producto final los cuales deben ser utilizados para el total de analitos a determinar, incluyendo muestra y contramuestras.

\*1.- Se debe tomar en cuenta solo el límite máximo permitido determinado por el valor "M" por encima del cual se considera como insatisfactorio el resultado del muestreo.

El muestreo se debe realizar UNA (1) vez por semana, UN (1) día diferente cada semana, cuando haya transcurrido la mitad del turno de proceso.

De obtenerse resultados satisfactorios durante SEIS (6) semanas consecutivas, se puede reducir la frecuencia de muestreo a UNA (1) toma cada QUINCE (15) días.

\*2.- La frecuencia del muestreo debe ser semanal, UN (1) día diferente cada semana, cuando haya transcurrido la mitad del turno de proceso.





*Ministerio de Agroindustria*

**3 3 6**

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

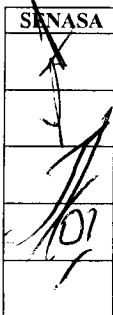
ANEXO XIV (Artículo 14)

Luego de TREINTA (30) semanas consecutivas de resultados satisfactorios, se puede disminuir la frecuencia de muestreo a UNA (1) toma cada QUINCE (15) días.

El resultado se considera:

- Satisfactorio, si todos los valores observados indican ausencia de la bacteria.
- Insatisfactorios, si en cualquiera de las muestras se detecta la presencia de la bacteria.

En todos los casos, si se detectasen resultados insatisfactorios debe retomarse la frecuencia inicial de muestreo.





Ministerio de Agroindustria

336

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO XV (Artículo 15)

NOTA DE COMUNICACIÓN DE HALLAZGO DE SALMONELLA

Por medio de la presente me dirijo a usted para informarle que la muestra tomada el día ...../...../....., Acta de Toma de Muestra N°:....., perteneciente al Establecimiento N° Oficial:....., lote faenado el día ...../...../....., cuyo establecimiento de origen es (nombre de la granja): ..... N° de RENSPA: ....., ha dado POSITIVO a SALMONELLA SPP.

Aclaraciones y/o comentarios:

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Saludo a usted atentamente.

SENASA



Ministerio de Agroindustria

3 3 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO XVI (Artículo 15)

NOTA DE COMUNICACIÓN DE HALLAZGO DE GÉRMENES PATÓGENOS

Por medio de la presente me dirijo a usted para informarle que la muestra tomada el día ...../...../....., Acta de Toma de Muestra N°:....., perteneciente al Establecimiento N° Oficial:....., lote faenado el día ...../...../....., lote procesado el día ...../...../....., ha dado POSITIVO a ..... y/o ha superado el límite de recuento de:

- Listeria monocytogenes.
- Stafilococcus Aureus.
- Recuento de Anaerobios Sulfito Reductores.

(tachar lo que no corresponda)

Aclaraciones y/o comentarios:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Saludo a usted atentamente.

SENASA