



**DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS GANADEROS
DIVISION INDUSTRIA ANIMAL**

Norma reglamentaria 1 / 2012

3 de setiembre de 2012

**PROGRAMA DE CONTROL DE LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA EN
HARINAS DE CARNE, HUESO Y SANGRE.**

A. MUESTREO OFICIAL

- 1) El monitoreo de la calidad microbiológica de las harinas de carne, hueso y sangre se realizará a través del muestreo oficial, para la detección de Salmonella y Enterobacterias en el producto final.
- 2) La Inspección Veterinaria Oficial (IVO) de los establecimientos habilitados deberán extraer las muestras oficiales según el criterio establecido en este documento.
- 3) El plan de muestreo a aplicar es de $n = 5$, $c = 0$ y $m = 0/25g$, para Salmonella y $n = 5$, $c = 2$, $m = 10$ y $M = 3.0 \times 10^2$ ufc/g, para Enterobacterias. Las cinco muestras deberán ser extraídas en forma aleatoria de cinco diferentes envases, que correspondan a un mismo lote de producción. El tamaño de cada muestra es de 50 g y el envase en que se acondicionan será estéril, debiendo llevar identificación inequívoca.
- 4) La frecuencia de muestreo es quincenal. La IVO correspondiente seleccionará al azar el día de muestreo para cada quincena. La toma de las muestras oficiales y envío al laboratorio elegido por la empresa, será responsabilidad de la IVO y los recursos necesarios, a tales efectos, deberán ser provistos por la empresa.
- 5) El muestreo se realizará en el depósito de producto terminado y en su envase final.
- 6) La empresa deberá entregar a la IVO correspondiente, cada uno de los resultados en su vía original, en un plazo no mayor al de 8 (ocho) días corridos, posteriores al día de la toma de la muestra.

Resultados

- 1) En todos los casos de resultados de muestras oficiales no conformes con los valores establecidos en el numeral 3 de **MUESTREO OFICIAL** de este documento, la IVO lo notificará por escrito al establecimiento. La empresa deberá iniciar una investigación para determinar la causa del desvío e informar por escrito a la IVO las medidas correctivas y preventivas implementadas.
- 2) La IVO iniciará un muestreo de seguimiento, procediendo a muestrear todos los lotes de producción consecutivos al hallazgo hasta obtener cinco resultados conformes a lo establecido en el numeral 3 de **MUESTREO OFICIAL** de este documento. Este muestreo se hará con retención del lote.
- 3) Una vez retomado el control del proceso con 5 (cinco) resultados conformes, se vuelve al muestreo de rutina.
- 4) En el caso de encontrarse un resultado no conforme dentro del set de 5 (cinco), se continúa con un nuevo set.
- 5) En todos los casos de lotes con resultados no conformes, la mercadería correspondiente deberá ser reprocesada en presencia de la IVO y nuevamente muestreados.

B. MUESTREO DE AUTOCONTROL

- 1) El monitoreo de la empresa, para la calidad microbiológica de las harinas de carne, hueso y sangre se realizará a través de un muestreo de autocontrol, para la detección de Salmonella y Enterobacterias en el producto final.
- 2) Los establecimientos elaboradores deberán tener incorporado en su Manual de Buenas Prácticas de Elaboración (GMP) los controles referidos a los parámetros de Salmonella y Enterobacterias, siendo la verificación de su cumplimiento, responsabilidad de la IVO correspondiente.
- 3) El plan de muestreo a aplicar es de $n = 5$, $c = 0$ y $m = 0/25g$, para Salmonella y $n = 5$, $c = 2$, $m = 10$ y $M = 3.0 \times 10^2$ ufc/g, para Enterobacterias. Las cinco muestras deberán ser extraídas en forma aleatoria de cinco diferentes envases, que correspondan a un mismo lote de producción. El tamaño de cada muestra es de 50 g y el envase en que se acondicionan será estéril, debiendo llevar identificación inequívoca.
- 4) El muestreo se realizará en el depósito de producto terminado y en su envase final.
- 5) La empresa deberá entregar a la IVO correspondiente, para su conocimiento e intervención, cada uno de los resultados de las muestras de autocontrol, en un plazo no mayor al de 8 (ocho) días corridos, posteriores al día de la toma de la muestra.

Resultados

- 1) En todos los casos de resultados de muestras de autocontrol no conformes con los valores establecidos en el numeral 3 de **MUESTREO DE AUTOCONTROL** de este documento, la empresa deberá comunicarlos a la IVO por escrito. La empresa deberá iniciar una investigación para determinar la causa del desvío e informar por escrito a la IVO las medidas correctivas y preventivas implementadas.
- 2) La empresa iniciará un muestreo de seguimiento, procediendo a muestrear todos los lotes de producción consecutivos al hallazgo hasta obtener cinco resultados conformes a lo establecido en el numeral 3 de **MUESTREO DE AUTOCONTROL** de este documento. Este muestreo se hará con retención del lote, lo cual será verificado por la IVO correspondiente.
- 3) Una vez retomado el control del proceso con 5 (cinco) resultados conformes, se vuelve al muestreo de rutina.
- 4) En el caso de encontrarse un resultado no conforme dentro del set de 5 (cinco), se continúa con un nuevo set.
- 5) En todos los casos de lotes con resultados no conformes, la mercadería correspondiente deberá ser reprocesada en presencia de la IVO y nuevamente muestreados.