

## **ANEXO**



### **DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS GANADEROS DIVISION INDUSTRIA ANIMAL DEPARTAMENTO TECNICO**

#### **REQUISITOS**

A SER APLICADOS EN LOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROL DE MONITOREO DE PRODUCTOS CARNICOS PRONTOS PARA COMER Y PROGRAMAS DE MONITOREO MEDIO AMBIENTAL.

#### **PRODUCTOS CARNICOS**

##### ALCANCE

Programa de autocontrol de *Listeria monocytogenes* y *Salmonella* en alimentos cárnicos prontos para comer, que son elaborados en establecimientos habilitados y controlados por la División Industria Animal, los cuales están aprobados para exportar a la Unión Europea.

##### DESCRIPCION

Los mencionados establecimientos procesadores deberán tener un programa de autocontrol microbiológico diseñado de forma tal que puedan dar cumplimiento al Reglamento de Unión Europea 2073/2005, en referencia a los parámetros de *Listeria monocytogenes* y *Salmonella*.

Por lo tanto, los valores serán  $n= 5$ ,  $c = 0$  y  $m = 0$ , así como los métodos analíticos a aplicar serán los establecidos en el mencionado Reglamento.

El alimento deberá ser muestreado una vez que se encuentre en su envase final.

El tamaño de la muestra no deberá ser menor de 100g.

La frecuencia de muestreo será quincenal, como mínimo, quedando a criterio de la empresa, así como de la Inspección Veterinaria Oficial (IVO), el aumento de la frecuencia, cuando el riesgo así lo indique. Se debe rotar cada producto en oportunidad de cada toma de muestra, manteniendo la precaución de no omitir ninguno de los mismos, de manera que, una vez finalizada una ronda de muestreo, hayan sido muestreados todos los alimentos que se elaboren en el establecimiento.

Si por motivos comerciales, alguno de los alimentos autorizados a elaborar en el establecimiento no se encuentra en producción por un lapso de tiempo mayor al de una ronda, deberá dejarse registrada esta situación y se comunicará a la IVO.

Todos los informes de ensayo resultantes del programa de autocontrol deben ser comunicados a la IVO, entregándose los mismos fechados y firmados. La comunicación de los resultados serán individuales y los mismos deberán ser incluidos en un gráfico de control para poder evaluar la tendencia.

El establecimiento habilitado deberá mantener archivado todos los informes de ensayo, a disposición de la IVO, por un lapso de tiempo no menor al de la vida útil del alimento.

Cuando el establecimiento elaborador tome conocimiento de un informe de ensayo no conforme, deberá:

- a) presentar una carta de acción correctiva a la IVO.
- b) no continuar con la elaboración del producto similar, hasta haber implementado todo lo comunicado en la carta de acción correctiva.
- c) retener el lote correspondiente.
- d) iniciar el procedimiento de "recall", de acuerdo con lo establecido en el Manual de Buenas Prácticas de Elaboración.

La IVO deberá verificar el cumplimiento de los puntos a, b, c y d, debiendo archivar el registro de los mismos.

Una vez cumplidos los puntos a, b, c y d, el establecimiento podrá reiniciar las actividades de producción.

En cuanto a la mercadería del lote retenido, la empresa deberá presentar a la IVO el procedimiento que pretenda aplicar para decidir su destino. La IVO elevará la propuesta para ser estudiada y definida por la jefatura del Departamento Establecimientos Industrializadores de la División Industria Animal.

## **MEDIO AMBIENTAL**

### ALCANCE

Programa de Autocontrol de *Listeria monocytogenes* en medio ambiente en establecimientos habilitados y controlados por la División Industria Animal, y que están aprobados para exportar a la Unión Europea.

## DESCRIPCION

Los mencionados establecimientos procesadores deberán tener un programa de autocontrol microbiológico aplicable a medio ambiente diseñado de forma tal que puedan dar cumplimiento al Reglamento de Unión Europea 2073/2005, en referencia al parámetro *Listeria monocytogenes*.

Los resultados de este programa pueden ser usados para evaluar el riesgo de contaminación del producto, para fijar una línea de base que permita diseñar el plan de muestreo e investigar fuentes de contaminación. La frecuencia de muestreo la fijará el establecimiento.

La empresa lo diseñará zonificando las áreas del establecimiento en acuerdo al riesgo y a las líneas de proceso.

Especialmente deben ser considerados todas las superficies ya sea entren en contacto o no entren en contacto con el alimento, adicionando agua, aire, operarios y su vestimenta.

Todos los resultados obtenidos deben ser registrados en gráficos de control para analizar tendencias y deben ser comunicados a la IVO quien verificará su cumplimiento.

Cuando se encuentren resultados no conformes se activará el plan de acción que ya haya previsto el establecimiento. Dependiendo de los hallazgos el plan considerará la investigación por muestreos para identificar el origen de la contaminación, aumentar la frecuencia de muestreo sobre un cierto período de tiempo, revisión y cambio de los puntos de muestreo, actividades de higiene y capacitación del personal.