



**REPÚBLICA ORIENTAL DE URUGUAY
MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA Y PESCA
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS GANADEROS**

Montevideo, 1 de noviembre de 2012

DGSG/ Nº 189/012

VISTO: la necesidad de adecuar los controles higiénico sanitarios de la carne fresca con destino a exportación, exigidos por los mercados compradores;

RESULTANDO: I) las autoridades sanitarias de la Federación Rusa han detectado la presencia de ciertos microorganismos tales como *Listeria monocytogenes*, en carne fresca proveniente de Uruguay;

II) esta Dirección General, a través de la División Industria Animal, ha acordado con la Federación Rusa, la certificación sanitaria para la carne fresca uruguaya con destino a dicho mercado;

CONSIDERANDO: I) necesario, instrumentar nuevos controles sobre la calidad microbiológica de carne cruda a exportar a la Federación Rusa, con el fin de otorgar mayores garantías a las autoridades sanitarias de dicho mercado;

II) de acuerdo con lo establecido por el decreto Nº 369/983 de fecha 7 de octubre de 1983, (Reglamento Oficial de Inspección Veterinaria de Productos de Origen Animal) y decreto Nº 24/998 de 28 de enero de 1998, compete a la Dirección General de Servicios Ganaderos, a través de la División Industria Animal, controlar y certificar las exportaciones de carne y productos cárnicos;

ATENCIÓN: a lo precedentemente expuesto y a lo dispuesto por la Ley Nº 3.606, de fecha 13 de abril de 1910 modificativas y complementarias; Decreto Nº 369/983, de fecha 7 de octubre de 1983, (Reglamento Oficial de Inspección Veterinaria de Productos de Origen Animal); Decreto Nº 24/998, de fecha 28 de enero de 1998 y Resolución DGSG/RG Nº 29/002, de fecha 27 de mayo de 2002;

**LA DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS GANADEROS
RESUELVE**

1. Apruébase la Norma Reglamentaria para la certificación microbiológica de carne fresca (enfriada o congelada) para exportar a la Federación Rusa, la cual se adjunta en el Anexo, y forma parte integrante de la presente resolución.
2. Los titulares de los establecimientos interesados en exportar carne fresca especificada en el numeral anterior con destino a la Federación Rusa, deberán estar habilitados y registrados en la División Industria Animal y cumplir con las disposiciones contenidas en el Anexo de la presente resolución.

3. La Inspección Veterinaria Oficial (IVO) del establecimiento habilitado sólo podrá certificar, con destino a la Federación Rusa, la carne fresca cuyos resultados de ensayo se encuentren dentro de los límites microbiológicos establecidos en el Anexo.
4. La carne fresca con destino al mercado de la Federación Rusa, deberá salir del establecimiento habilitado, acompañada de una copia de los resultados analíticos de los lotes correspondientes, adjunto al Certificado Oficial de Transferencia de Exportación (COTE).
5. Los análisis microbiológicos exigidos, tanto de carácter oficial como de autocontrol, deberán ser realizados por Laboratorios habilitados por la Dirección General de Servicios Ganaderos a través de la División Laboratorios Veterinarios "Miguel C. Rubino" (DILAVE), y autorizados para realizar ensayos de *Listeria monocytogenes*. A dichos efectos, los laboratorios habilitados deberán contar con la acreditación de los métodos de ensayo ISO 11290-1, u otros métodos validados por un organismo reconocido, que garanticen resultados equivalentes (tales como AOAC, AFNOR, APHA). La expresión de resultados en el informe de ensayo, debe corresponder al método analítico utilizado.
6. Los costos analíticos serán de cargo de los establecimientos exportadores habilitados por la División Industria Animal.
7. Deróguense las Resoluciones y Normas Reglamentarias que difieran o se opongan directa o indirectamente a las disposiciones contenidas en la presente resolución y su anexo.
8. Comuníquese a las Divisiones Industria Animal, Sanidad Animal y Laboratorios Veterinarios "Miguel C. Rubino" (DILAVE), de Montevideo e Interior del país y, por su intermedio, notifíquese a los actores involucrados.
9. Publíquese en el Diario Oficial y en la Página Web del MGAP.



Dr. Francisco Muzio
Director General

ANEXO

DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS GANADEROS

DIVISION INDUSTRIA ANIMAL

Norma Reglamentaria 2 / 2012

29 de octubre de 2012

MUESTREO PARA DETERMINACION DE *Listeria monocytogenes* EN CARNE FRESCA CON DESTINO A LA EXPORTACION HACIA LA FEDERACION RUSA.

Referencia

El plan de muestreo a aplicar para la determinación de *Listeria monocytogenes* es el recomendado por la ICMSF (International Commission on Microbiological Specifications for Foods), Caso 10.

Para el caso de *Listeria monocytogenes*, se aplica como documento de referencia el SanPin 2.3.2 1078-01 de la Federación Rusa.-

Alcance

El monitoreo del producto es considerado oficial, mientras que el monitoreo ambiental es de autocontrol de la empresa y está referido al medio en el cual se desarrollan las actividades de producción del alimento.

Responsable del muestreo

La persona responsable del muestreo oficial del alimento será un funcionario de la Inspección Veterinaria Oficial (IVO), mientras que el responsable del muestreo medio ambiental será un funcionario de la empresa.

Plan de muestreo

Plan de dos (2), clases (ausencia – presencia).

n=5

c=0

M=0 en 25 g.

Lote

A los efectos de esta Norma Reglamentaria, se considera un LOTE a toda la carne que pertenece al mismo embarque destinado a la exportación hacia la Federación Rusa.

Extracción de las muestras oficiales

Las cinco (5) muestras ($n=5$), serán extraídas en forma aséptica del lote definido.

Las cinco (5) muestras deberán ser extraídas de mercadería de diferentes fechas de producción.

En aquellos casos en que el lote esté integrado por menos de cinco días de producción, será necesario repetir más de una fecha.

Las muestras deberán tomarse en el momento en que se define el lote a ser embarcado.

El volumen de cada una de las cinco muestras no deberá ser menor a 70 g.

Extracción de las muestras de autocontrol

Los establecimientos deberán tener un programa de autocontrol microbiológico aplicable al medio ambiente, para *Listeria monocytogenes*.

En el mismo deben ser consideradas todas las superficies, ya sea que tomen contacto o no con el alimento, incluyendo agua, aire, operarios y su vestimenta.

El programa debe ser puesto en conocimiento de la IVO, para su verificación, y los resultados deberán ser comunicados oportunamente a la IVO. El mencionado programa deberá detallar número de muestras, lugares de muestreo, frecuencia de muestreo y plan de acción en caso de no conformidades.

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 empresa lo diseñará zonificando las áreas del establecimiento, de acuerdo con el riesgo y con las líneas de proceso.

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

Cuando se encuentren resultados no conformes, se activará el plan de acción que ya haya sido previsto por 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.

Preparación de las muestras oficiales para su envío

Las muestras se colocarán en recipientes estériles (bolsas o frascos), con identificación indeleble, clara y única, a efectos de que no haya dudas en el momento de expedir el certificado sanitario correspondiente.

Las muestras oficiales deberán ser enviadas al laboratorio, acompañadas por un documento que las identifique, debiendo mantener una copia del mismo, en las oficinas de la IVO, hasta que se reciban los resultados de los análisis correspondientes.

Registros

Los resultados de los análisis de laboratorio de las muestras oficiales deberán archivar en la oficina de la Inspección Veterinaria Oficial, por un periodo de dos años.
