



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

**NORMA REGLAMENTARIA Nº 1/2013
8 de abril de 2013**

PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL PARA *Listeria monocyto*genes y *Salmonella* EN ALIMENTOS CARNICOS PRONTOS PARA COMER, Y PROGRAMA DE AUTOCONTROL PARA *Listeria monocyto*genes EN MEDIO AMBIENTE.

PROGRAMA OFICIAL PARA ALIMENTOS CARNICOS PRONTO PARA COMER.

ALCANCE

A los **alimentos cárnicos** prontos para comer, que son elaborados en establecimientos habilitados y controlados por el Departamento Establecimientos Industrializadores de la División Industria Animal.

DESCRIPCION

El plan para el Programa de Control Oficial de *Listeria monocyto*genes y *Salmonella* es: $n = 5$, $c = 0$ y $m = 0$.

El alimento deberá ser muestreado una vez que se encuentre en su envase final. El tamaño de la muestra no podrá ser inferior a 100g y el envase utilizado para almacenar dicha muestra debe ser precintado, a los efectos de conservar su inviolabilidad.

La frecuencia de muestreo será semanal, como mínimo, quedando a criterio de la Inspección Veterinaria Oficial (IVO), el aumento de la frecuencia, cuando el riesgo así lo indique. Se deberá rotar el muestreo de cada alimento 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 son producidos por un lapso de tiempo mayor al de una ronda, deberá dejarse registrada esta situación en la IVO.

En todos los casos de obtenerse resultados no conformes en las muestras oficiales se procederá con la siguiente secuencia:

1. La IVO notificará a la empresa el hallazgo.
2. La IVO retendrá toda la mercadería correspondiente al lote involucrado y dispondrá que la empresa inicie el procedimiento de “recall”, según lo establecido en el Manual de GMP.
3. La IVO suspenderá la producción de la línea del o de los alimentos involucrados.
4. La IVO notificará a la empresa, quien deberá realizar la investigación del origen de la contaminación, proponiendo las acciones correctivas que correspondan. Estas acciones correctivas propuestas por la empresa serán puestas en conocimiento de la IVO.
5. Luego de implementadas las acciones correctivas por parte de la empresa, será verificado su cumplimiento por parte de la IVO.
6. Habiéndose cumplido con lo dispuesto en los numerales anteriores, se podrá autorizar el reinicio de la producción de la línea respectiva.
7. Los alimentos producidos en esa línea, a partir de este momento, serán muestreados por la IVO dentro de un plan de seguimiento. Este plan consistirá en muestrear por cinco días consecutivos, todos los lotes elaborados en la línea.
8. Todos los lotes de mercadería producida y muestreada deberán ser retenidos hasta tanto se cuente con los resultados analíticos.
9. Si los resultados obtenidos son conformes, se liberará la mercadería.
10. Si en el plan de seguimiento se obtuviera un resultado no conforme, se reiterarán las acciones, según lo dispuesto en los numerales 1 a 8.
11. En casos de reiteración de situaciones de no conformidad, la DIA podrá tomar otras acciones, pudiendo llegar a la suspensión definitiva de la elaboración de los productos involucrados.

PROGRAMA DE AUTOCONTROL MEDIOAMBIENTAL

ALCANCE

Al medio ambiente de edificación e instalaciones comprendidos en los establecimientos elaboradores de alimentos prontos para comer, habilitados y controlados por la División Industria Animal.

DESCRIPCION

Los mencionados establecimientos procesadores deberán tener un programa de autocontrol microbiológico aplicable a medio ambiente para *Listeria monocytogenes*.

Especialmente, deberán ser consideradas todas las superficies, ya sea que entren o no en contacto con el alimento.

Este programa y los resultados deberán ser puestos en conocimiento de la IVO, quién los evaluará. 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 podrán ser usados para evaluar el riesgo de contaminación del alimento, 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 deberán ser registrados en gráficos de control para analizar tendencias y deberán 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 programa 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.
