



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

**NORMA REGLAMENTARIA N° 1/2013
8 de abril de 2013**

PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL PARA *Listeria monocytogenes* y *Salmonella* EN ALIMENTOS CARNICOS PRONTOS PARA COMER, Y PROGRAMA DE AUTOCONTROL PARA *Listeria monocytogenes* 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 monocytogenes* 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.



REPUBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY
MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA Y PESCA
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS GANADEROS

Montevideo, 12 de abril de 2013.

DGSG/ N° 96 /013

VISTO: la necesidad de incrementar los controles relativos a la presencia de *Listeria monocytogenes* y *Salmonella* en muestras de alimentos prontos para comer elaborados en establecimientos habilitados y controlados por la División Industria Animal (DIA);

RESULTANDO: I) la *Listeria monocytogenes* y la *Salmonella*, son microorganismos patógenos, cuya presencia en alimentos prontos para comer constituye un peligro para la Salud Pública;

II) el Decreto 315/94 de fecha 5 de julio de 1994 (Reglamento Bromatológico Nacional) dispone en el punto 1.2.11. que los alimentos no podrán contener microorganismos patógenos;

III) en virtud de las recomendaciones especificadas en el Reporte de Auditoría de la Unión Europea (DG SANCO) N° 6338/012, se aprobaron los requisitos a ser aplicados a Programas de Autocontrol de *Listeria monocytogenes* y *Salmonella* en “productos prontos para comer”, en plantas habilitadas para dicho mercado, por resolución DGSG N° 125/2012 de 17 de agosto de 2012;

IV) la Intendencia de Montevideo, ha comunicado al Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca (MGAP), hallazgos de los mencionados microorganismos patógenos, en establecimientos habilitados y controlados por la División Industria Animal (DIA);

CONSIDERANDO: I) necesario reglamentar el control de *Listeria monocytogenes* y *Salmonella* en la totalidad los alimentos prontos para comer elaborados en establecimientos habilitados y controlados por DIA, así como también, el control de *Listeria monocytogenes* en el medio ambiente de las diferentes áreas de producción de los establecimientos elaboradores;

II) necesario impulsar y contribuir al establecimiento de mecanismos fluidos de comunicación del riesgo, entre organismos competentes en materia de aseguramiento de la inocuidad y calidad de los alimentos para el consumo humano;

ATENCIÓN; A lo expuesto y a lo dispuesto por la ley 3.606 de 13 de abril de 1910; decreto 369/983 de 7 de octubre de 1983 (Reglamento Oficial de Inspección Veterinaria de Productos de Origen Animal); decreto 315/994, de 5 de julio de 1994, Reglamento Bromatológico Nacional y artículo 131 de la ley N° 18.996 de 7 de noviembre de 2012;

EL DIRECTOR GENERAL DE SERVICIOS GANADEROS
RESUELVE

1. Apruébase la Norma Reglamentaria que establece el Programa de Control Oficial para *Listeria monocytogenes* y *Salmonella* en Alimentos Cárnicos Prontos para Comer, así como el Programa de Autocontrol para *Listeria monocytogenes* en Medio Ambiente, en los establecimientos habilitados y controlados por la División Industria Animal (DIA), adjunta en el Anexo, el cual forma parte integrante de la presente resolución.
2. Todos los establecimientos elaboradores de alimentos cárnicos prontos para comer, habilitados y controlados por División Industria Animal (DIA), deberán cumplir con las disposiciones contenidas en la presente resolución.
3. Los análisis microbiológicos exigidos, tanto de las muestras oficiales como de las muestras de autocontrol, deberán ser realizados por el Laboratorio Oficial (DILAVE) o por laboratorios habilitados por la Dirección General de Servicios Ganaderos, a través de Unidad de Habilitación de Laboratorios (UHL), de la División Laboratorios Veterinarios, Miguel C. Rubino (DILAVE) para realizar ensayos de *Listeria monocytogenes* y *Salmonella*. A dichos efectos, los laboratorios habilitados, serán externos a los establecimientos elaboradores y deberán contar con la acreditación de los métodos de ensayo ISO 11290-2 e ISO 6579 u otros métodos validados por un organismo reconocido, que garanticen resultados equivalentes. La expresión de resultados en el informe de ensayo, debe corresponder al método analítico utilizado.
4. Los costos analíticos tanto de las muestras oficiales como de las muestras de autocontrol serán de cargo de los establecimientos habilitados por la DIA.
5. La toma y el envío a laboratorio de muestras oficiales es responsabilidad de la Inspección Veterinaria Oficial del establecimiento. Los materiales y recursos necesarios a tales efectos deberán ser provistos por la empresa.
6. El incumplimiento de las disposiciones contenidas en la presente resolución determinará la aplicación de las sanciones establecidas en el artículo 285 de la ley N° 16736, del 5 de enero de 1996.
7. Los resultados de las muestras oficiales de presencia de *Listeria monocytogenes* y *Salmonella*, serán comunicados al Ministerio de Salud Pública y a las Intendencias respectivas, a solicitud de dichos Organismos.
8. Comuníquese a la División Laboratorios Veterinarios Miguel C. Rubino (DILAVE) de Montevideo e interior del país; a la División Industria Animal 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