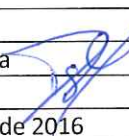
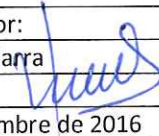
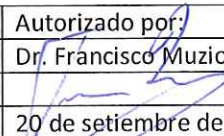




**DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS GANADEROS
DIVISION INDUSTRIA ANIMAL**

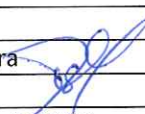
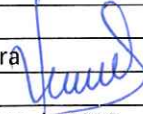
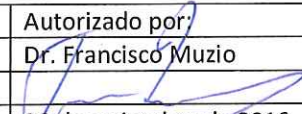
**PROCEDIMIENTO PARA EL PROGRAMA DE
MUESTREO DE SALMONELLA EN CARNE
DE AVE**

20 de Setiembre de 2016

Elaborado por:	Revisado por:	Autorizado por:
Dr. Diego Moreira 	Dr. Jorge Marra 	Dr. Francisco Muzio 
20 de setiembre de 2016	20 de setiembre de 2016	20 de setiembre de 2016

Índice

Abreviaturas y Siglas	3
Objetivo	4
Alcance.....	4
Responsabilidades.....	4
1. Descripción	5
1.1 Preparación del material para la toma de muestras	5
1.2 Frecuencia de muestreo	5
1.3 Número de muestras	5
1.4 Plan de muestreo y criterios de decisión	6
1.5 Lugar de toma de las muestras	7
1.6 Identificación, Almacenamiento, transporte y envío de muestras.....	7
1.6.1 Identificación de las muestras	7
1.6.2 Almacenamiento de muestras.....	8
1.6.3 Envío de muestras al laboratorio.....	8
2. Acciones a tomar frente a resultados positivos no conformes (presencia de <i>Salmonella</i>) y muestreo de seguimiento.....	9

Elaborado por:	Revisado por:	Autorizado por:
Dr. Diego Moreira 	Dr. Jorge Marra 	Dr. Francisco Muzio 
20 de setiembre de 2016	20 de setiembre de 2016	20 de setiembre de 2016

Abreviaturas y Siglas

AC: Autoridad Central

DGSG: Dirección General de Servicios Ganaderos

DIA: División Industria Animal

DEF: Departamento Establecimientos de Faena

DEI: Departamento Establecimientos Industrializadores

DT: Departamento Técnico

DILAVE: División Laboratorios Veterinarios, Miguel C. Rubino

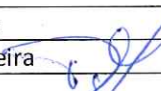
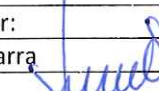
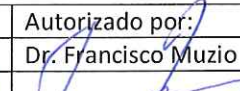
EH: Establecimiento Habilitado


GMP: Buenas Practicas de Elaboración

IVO: Inspeccion Veterinaria Oficial

SSOP: Procedimientos Operacionales Estandarizados de Sanitización

UHL: Unidad de Habilitación de Laboratorios

Elaborado por:	Revisado por:	Autorizado por:
Dr. Diego Moreira 	Dr. Jorge Marra 	Dr. Francisco Muzio 
20 de setiembre de 2016	20 de setiembre de 2016	20 de setiembre de 2016

 <p>MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY</p>	<p>PROCEDIMIENTO PARA EL PROGRAMA DE MUESTREO DE SALMONELLA EN CARNE DE AVE</p>	<p>Versión 01 Página 4</p>
---	---	--------------------------------

Objetivo:

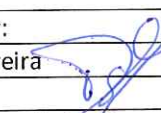
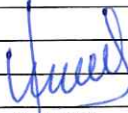
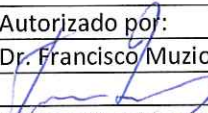
Implementar el programa de muestreo de *Salmonella* spp. en plantas de faena de aves y establecimientos industrializadores de productos crudos de carne de ave habilitadas por la DIA con el objetivo de la evaluación de la higiene de los procesos.

Alcance:

Este programa aplica a todas las plantas de faena de aves y establecimientos industrializadores de productos crudos de carne de ave habilitadas por la DIA.

Responsabilidades:

1. El programa de muestreo es responsabilidad de la DIA a través del DEF y del DEI.
2. La toma y acondicionamiento de las muestras para análisis es responsabilidad del Jefe de Servicio de la IVO del EH.
3. El EH debe proveer los materiales y elementos necesarios para la toma de muestras.
4. El EH es el responsable del envío de muestras al laboratorio habilitado.
5. Los costos analíticos son responsabilidad del EH.
6. La DGSG a través de la DIA es responsable de suspender la actividad del EH cuando corresponda.

Elaborado por:	Revisado por:	Autorizado por:
Dr. Diego Moreira 	Dr. Jorge Marra 	Dr. Francisco Muzio 
20 de setiembre de 2016	20 de setiembre de 2016	20 de setiembre de 2016

1. Descripción

La IVO es la encargada de extraer las muestras según los criterios establecidos en este documento, y es responsable de realizar los procedimientos descritos frente a resultados no conformes.

Las muestras son de carácter oficial por lo que la IVO siempre debe estar en conocimiento de los resultados

1.1 Preparación del material para la toma de muestras

Previo a la toma de muestras la persona responsable del muestreo debe verificar que se cuente con todos los elementos necesarios.

Las muestras deben extraerse de forma aséptica y remitirse en envases estériles, evitando cualquier posibilidad de contaminación.

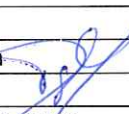
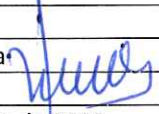
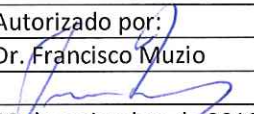
1.2 Frecuencia de muestreo.

La frecuencia establecida para el muestreo de *Salmonella* es mensual.

La IVO es responsable de seleccionar el día del muestreo. Esta selección debe realizarse al azar y ser de conocimiento exclusivamente por el personal de la IVO.

1.3 Número de muestras.

El número de muestras a tomar el día de producción seleccionado por la IVO es de 5 muestras.

Elaborado por:	Revisado por:	Autorizado por:
Dr. Diego Moreira 	Dr. Jorge Marra 	Dr. Francisco Muzio 
20 de setiembre de 2016	20 de setiembre de 2016	20 de setiembre de 2016

Las muestras deben ser distribuidas en forma homogénea a lo largo de todo el proceso de faena o de producción.

Para el caso de plantas de faena, se deben enviar cinco carcasas enteras.

Para el caso de establecimientos industrializadores de productos crudos de carne de ave, se deben enviar cinco muestras por producto elaborado. El volumen de las mismas no debe ser inferior a 100 g.

1.4 Plan de muestreo y criterios de decisión

Se aplica el criterio de higiene de procesos con la finalidad de verificar su aceptabilidad.

Al tratarse de microorganismos patógenos, el plan de muestreo definido para *Salmonella* es un plan de dos clases. ^{Tabla 1}

Tabla 1.

Alimento	Microorganismo	Plan de Muestreo		Límites	Método Analítico	Fase en la que se aplica el criterio	Acción en caso de resultados insatisfactorios
		n	c				
Canales de ave	Salmonella	5	0	Ausencia	USDA-FSIS MGL o ISO 6579 o equivalentes	Canales tras el enfriado	Mejoras en la higiene del sacrificio y revisión de los controles del proceso (GMP y SSOP), del origen de los animales y de las medidas de bioseguridad en las explotaciones de origen
Cortes, trozados o productos crudos de carne de ave destinados a consumirse cocidos	Salmonella	5	0	Ausencia	USDA-FSIS MGL o ISO 6579 o equivalentes	Productos durante su vida útil	Mejoras en higiene de producción (GMP-SSOP) y mejoras en la selección y/o origen de las materias primas

Elaborado por:	Revisado por:	Autorizado por:
Dr. Diego Moreira	Dr. Jorge Marra	Dr. Francisco Muzio
20 de setiembre de 2016	20 de setiembre de 2016	20 de setiembre de 2016

Todo resultado informado como ausencia de *Salmonella* es considerado como resultado negativo.

Todo resultado informado como presencia de *Salmonella* es considerado como resultado positivo y por lo tanto no conforme.

1.5 Lugar de toma de las muestras.

Para el caso de plantas de faena, las muestras de canales deben tomarse inmediatamente a la salida del enfriado (Chiller).

Para el caso de establecimientos industrializadores de productos crudos de carne de ave, las muestras deben extraerse lo más próximo posible al final de la etapa del procesamiento. El EH puede optar por que la IVO remita el producto intacto en su envase final.

1.6 Identificación, transporte y envío de muestras

1.6.1 Identificación de las muestras

La bolsa conteniendo la muestra debe estar correctamente identificada (etiqueta, marcador indeleble) con los siguientes datos como mínimo:

- a. Identificación del EH
- b. Número de lote muestreado
- c. Fecha de muestreo
- d. Número de muestra
- e. Identificación del producto

Debe tomarse especial precaución en proteger la identificación de la muestra de forma que no se deteriore durante el envío.

El responsable del muestreo debe de completar correctamente el formulario de muestreo y remitirlo conjuntamente con las muestras al laboratorio.

Elaborado por:	Revisado por:	Autorizado por:
Dr. Diego Moreira	Dr. Jorge Marra	Dr. Francisco Muzio
20 de setiembre de 2016	20 de setiembre de 2016	20 de setiembre de 2016

1.6.2 Almacenamiento de muestras

Una vez recogidas las muestras, deben conservarse a temperatura de refrigeración hasta ser remitidas al laboratorio. Las muestras no pueden ser congeladas.

El contenedor isotérmico debe de estar previamente enfriado antes de introducir las muestras.

El contenedor isotérmico no debe ser usado con el fin de refrigerar las muestras. Sin embargo, cuando sea necesario, se pueden almacenar varias muestras dentro del contenedor abierto dentro de la cámara o heladera.

1.6.3 Envío de muestras al laboratorio

Las muestras deben enviarse al laboratorio para su análisis dentro de las 24 horas de extraídas. Si el laboratorio no recibe las muestras dentro de las 24 horas posteriores a su extracción, las mismas no deben ser analizadas y deben descartarse. En este caso, el muestreo debe repetirse.

Las muestras deben ser mantenidas y arribar al laboratorio a temperatura de refrigeración (entre 0 y 7 °C).

El contenedor isotérmico debe ser cerrado y sellado con un precinto oficial. El número de precinto debe figurar en el formulario de muestreo.

Para el caso que las muestras arriben al laboratorio y se constate que el sellado del contenedor isotérmico no se encuentra integro, la muestra no debe ser analizada. Esta situación debe ser informada al servicio de IVO.

Elaborado por:	Revisado por:	Autorizado por:
Dr. Diego Moreira	Dr. Jorge Marra	Dr. Francisco Muzio
20 de setiembre de 2016	20 de setiembre de 2016	20 de setiembre de 2016

2. Acciones a tomar frente a resultados no conformes (presencia de *Salmonella*) y muestreo de vigilancia.

Frente a un resultado no conforme (presencia de *Salmonella*), se deben de realizar las siguientes acciones:

- 2.1 EH debe de realizar inmediatamente un análisis de causas sobre el origen de la contaminación.
- 2.2 El EH debe de informar por escrito a la IVO las acciones correctivas, así como las posibles medidas preventivas implementadas para evitar la recurrencia de resultados no conformes. Estas deben ser instrumentadas de forma inmediata.
- 2.3 La IVO debe verificar lo actuado por el EH.
- 2.4 En caso de detectarse un nuevo resultado no conforme (presencia de *Salmonella*) dentro de los tres meses siguientes al primer hallazgo, se incluye al EH en un muestreo de vigilancia.
- 2.5 El muestreo de vigilancia consiste en extraer cinco muestras semanales, tomadas en un mismo día de producción y distribuidas homogéneamente a lo largo de la producción.
- 2.6 El muestreo de vigilancia se realiza durante tres meses (cinco muestras semanales durante tres meses).
- 2.7 Frente a un nuevo resultado no conforme (presencia de *Salmonella*) en el muestreo de vigilancia, la DIA a través del Departamento correspondiente suspende la faena o la elaboración del producto involucrado.

Elaborado por:	Revisado por:	Autorizado por:
Dr. Diego Moreira	Dr. Jorge Marra	Dr. Francisco Muzio
20 de setiembre de 2016	20 de setiembre de 2016	20 de setiembre de 2016

2.8 El EH debe elaborar un plan de acción que brinde las garantías necesarias a los efectos de poder reiniciar la actividad, el cual será estudiado por la DIA.

2.9 La DIA evalúa si la información proporcionada por el EH brinda las garantías necesarias para permitir el reinicio de la actividad de faena o de la línea de producción suspendida.

Elaborado por:	Revisado por:	Autorizado por:
Dr. Diego Moreira	Dr. Jorge Marra	Dr. Francisco Muzio
20 de setiembre de 2016	20 de setiembre de 2016	20 de setiembre de 2016