

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por Decreto N° 315/994 de fecha 5 de julio de 1994,

**RESULTANDO:** que el Departamento de Alimentos, Cosméticos y Domisanitarios eleva propuesta del criterio microbiológico para los alimentos listos para el consumo (LPC) en los que no puede crecer *Listeria monocytogenes*, así como el criterio microbiológico para los alimentos listos para el consumo (LPC) en los que sí puede crecer *Listeria monocytogenes*.

**CONSIDERANDO:** I) que es necesario definir los productos alimenticios que puedan tener márgenes tolerables y permitidos de presencia de *Listeria monocytogenes*.

II) Lo informado por el Departamento de Alimentos, Cosméticos y Domisanitarios de esta Secretaría de Estado en cuanto a los márgenes permitidos de la presencia de *Listeria monocytogenes* en los alimentos.

III) Que de la Dirección General de la Salud del Ministerio de Salud Pública y las dependencias competentes en la materia no realizan objeciones a la propuesta.

**ATENTO:** a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en los artículos 1 y siguientes de la Ley N° 9.202, Orgánica del Ministerio de Salud Pública, de fecha 12 de enero de 1934 y concordantes.

## **EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA DECRETA**

Artículo 1º) Incorpórese al artículo 1.2.11 del Capítulo 1, sección 2, del Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por Decreto N° 315/994 de fecha 5 de julio de 1994 el literal e) “con relación al microorganismo patógeno *Listeria monocytogenes* aplíquese los criterios establecidos en el artículo 2 del presente decreto”.

Artículo 2)

Para propósito de este decreto, se define alimentos listos para el consumo (LPC) a todo alimento que normalmente se come en estado crudo, o todo alimento manipulado, elaborado, mezclado, cocido o preparado de otro modo de forma que normalmente se consume sin someterlo a fases listericidas posteriores

i) Para los alimentos listos para el consumo (LPC), en los que no puede crecer *Listeria monocytogenes*, el criterio microbiológico será:

Punto de aplicación	Microorganismo	n	c	m	Clase de Plan
Durante toda su vida útil	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 UFC/g <sup>a</sup>	2

Donde: n = número de muestras que deben cumplir con los criterios; c = máximo número admisible de unidades de muestras defectuosas en un plan de dos clases; m = límite microbiológico que, en un plan de dos clases, separa los lotes aceptables de los rechazados

a: Este criterio está basado en el uso del método ISO 11290-2

Incluye los siguientes alimentos:

- a) El alimento tiene un pH inferior a 4,4 independientemente de la actividad de agua, o
- b) El alimento tiene una actividad de agua inferior a 0,92, independientemente del pH, o
- c) El alimento tiene un pH inferior a 5.0 en combinación con una actividad de agua inferior que 0.94, o
- d) El alimento tiene una vida útil no superior a 5 días a una temperatura de almacenamiento menor o igual a 4°C, o
- e) El alimento está congelado (incluido los alimentos que se consumen congelados y los destinados a ser descongelados inmediatamente antes del consumo), o
- f) Se puede validar que el nivel de *L. monocytogenes* no aumentará más de 0.5 log UFC/g durante la vida útil indicada del alimento.

ii) Para los alimentos listos para el consumo (LPC), en los que puede crecer *L. monocytogenes* el criterio microbiológico será

Punto de aplicación	Microorganismo	n	c	m	Clase de Plan
Durante toda su vida útil	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Ausencia en 25 g (< 0,04 UFC/g) a	2

a: Este criterio está basado en el uso del método ISO 11290-1

iii) Pueden emplearse otros métodos de ensayo si estos han sido validados apropiadamente basados en la norma ISO 16140.

Artículo 3°) Publíquese, Tomen nota.