



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

**Norma reglamentaria 2/ 2011**

**12 de abril de 2011**

**CONTROL MICROBIOLÓGICO DE LAS HARINAS DE CARNE, HUESO Y  
SANGRE DESTINADAS AL MERCADO DE CHINA.**

---

El monitoreo de la calidad microbiológica de las harinas de carne, sangre y hueso cuyo destino sea el mercado de **China**, se realizará a través del muestreo oficial para la detección de Salmonella y Enterobacterias en el producto final, en acuerdo a lo solicitado por el mencionado mercado en su reciente Auditoria.

El mencionado monitoreo se establece a los efectos de permitir la Certificación Sanitaria Oficial acordada.

**Referencia**

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

**Salmonella**

- $n = 5$
- $c = 0$
- $M = 0/25g$

**Enterobacterias**

El plan de muestreo a aplicar para la determinación de Enterobacterias es:

- $n = 5$
- $c = 0$
- $M = 3.0 \times 10^2$

## Responsable del muestreo

La Inspección Veterinaria Oficial (IVO) de los establecimientos habilitados deberán tomar las muestras oficiales.

La toma y el envío de las muestras oficiales será responsabilidad de la IVO y los recursos necesarios a tales efectos deberán ser provistos por la empresa.

La frecuencia de muestreo será semanal para ambos parámetros, pudiéndose utilizar las mismas muestras tanto para el análisis de Salmonella como de Enterobacterias

Los análisis microbiológicos exigidos, tanto muestras oficiales como 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 la División Laboratorios Veterinarios Miguel C. Rubino (DILAVE), y autorizados para realizar ensayos de Salmonella, y Enterobacterias. A dichos efectos, los laboratorios habilitados, deberán contar con la acreditación de los métodos de ensayo ISO: 6579 (Salmonella), ISO: 21528-2 (Enterobacterias), 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.

Los establecimientos elaboradores deberán tener incorporado en su Manual de Buenas Prácticas de Elaboración (GMP) los controles referidos a los parámetros de Salmonella y Enterobacterias siendo la verificación de su cumplimiento responsabilidad de la IVO correspondiente.

El Departamento de Control Comercio Internacional redactará las condiciones de la documentación que debe acompañar a la mercadería desde su salida del establecimiento de elaboración a puerto.

En todos los casos de resultados con **PRESENCIA** de Salmonella, la IVO notificará por escrito al establecimiento. La empresa deberá iniciar una investigación para determinar la causa del desvío y describir las medidas correctivas y preventivas implementadas.

La IVO procederá a muestrear todos los lotes de producción consecutivos al hallazgo hasta obtener cinco resultados de **AUSENCIA** de Salmonella. Este procedimiento se realizará con retención de lotes. Una vez lograda esta situación se vuelve al muestreo sin retención de la partida.

En todos los casos de lotes de mercadería donde se detecta **PRESENCIA** de Salmonella deberán ser reprocesados en presencia de la IVO y nuevamente muestreados.

En todos los casos de resultados para Enterobacterias cuyo valor de M sea mayor a  $3 \times 10^2$  ufc/g la mercadería no podrá ser destinada al mercado de China.