



Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Resolución S.G. N° 398

POR LA CUAL SE APRUEBA EL PROGRAMA DE VIGILANCIA DE ALIMENTOS A SER IMPLEMENTADO POR EL INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN - INAN, DEPENDIENTE DEL MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL, EN EL AÑO 2011.

Asunción, 20 de mayo de 2011

VISTA:

La nota N. INAN N° 617/11, de fecha 2 de mayo de 2011, registrada en este Ministerio como expediente SIMESE N° 3253, por medio de la cual la Dirección General del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición - INAN, somete a consideración del gabinete el Programa de Vigilancia de Alimentos, a ser implementado por dicha dependencia técnica durante el año 2011; y

CONSIDERANDO:

Que es necesario contar con un programa de acciones que permita al Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, a través de su organismo técnico, el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición - INAN, controlar que los alimentos elaborados se ajusten a las normativas establecidas al efecto, mediante la vigilancia de las condiciones de elaboración, manipulación y comercialización de los mismos en el mercado nacional.

Que las intervenciones oportunas realizadas en la cadena alimentaria con el objeto de minimizar o eliminar un peligro o riesgo para la salud, permiten garantizar al consumidor la provisión de alimentos seguros e inocuos.

Que el numeral 7 del Art. 20° del Decreto N° 21.376/98 establece que unas de las funciones específicas del Ministro de Salud Pública y Bienestar Social, es la de dictar Resoluciones que regulen la actividad de los diversos programas y servicios, reglamenten su organización y determinen sus funciones.

Que la Dirección General de Asesoría Jurídica, según Dictamen A.J. N° 766, de fecha 5 de mayo de 2011, ha emitido su parecer favorable a la presente Resolución.

POR TANTO, en ejercicio de sus atribuciones legales;

**EL MINISTRO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL
RESUELVE:**

Artículo 1°. Aprobar el Programa de Vigilancia de Alimentos 2011, a ser implementado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición - INAN, dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social; y el cual forma parte de la presente Resolución; con sus 2 Anexos.





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Resolución S.G. N° 398

20 de mayo de 2011
Hoja N° 2

Artículo 2°. Establecer que la constatación de irregularidades en la instalación, funcionamiento y elaboración de los productos alimentarios, así como en la composición de los productos alimenticios terminados o sus materias primas, conforme al presente programa, dará lugar a las acciones legales previstas en las normativas vigentes por infracción de orden sanitario.

Artículo 3°. Comunicar a quienes corresponda y cumplido, archivar.


DR. EDGAR GIMÉNEZ CABALLERO
MINISTRO SUSTITUTO

l/bm

Bicentenario de la Independencia Nacional 1811 - 2011



INAN Instituto Nacional de
Alimentación y Nutrición

Avda. Santísima Trinidad e Itapúa - Tel/Fax: (595-21) 206 874 - Página Web: <http://www.inan.gov.py>
E-mail: direccion@inan.gov.py - Asunción, Paraguay.



MINISTERIO
DE SALUD PÚBLICA
Y BIENESTAR SOCIAL

Presidencia
de la República
del Paraguay



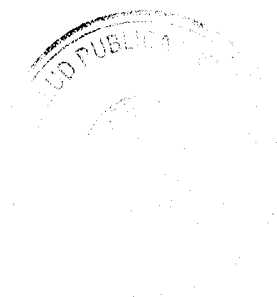
PARAGUAY
TODOS

INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

PROGRAMA DE VIGILANCIA DE ALIMENTOS 2011

Responsables de la elaboración del material:

- Dirección de Vigilancia de Alimentos
- Dirección de Laboratorio
- Asesoría Técnica
- Asesoría Jurídica

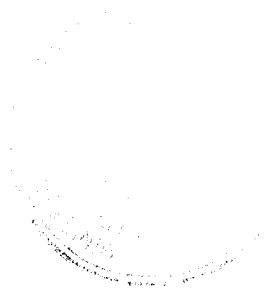


Aprobado por Resolución S.G. N° 398 /11

INDICE

- 1- Introducción
- 2- Objetivo General
- 3- Objetivo Específico
- 4- Datos del Programa
- 5- Recursos
- 6- Gestión y Comunicación de Riesgo
- 7- Plan de Acción
- 8- Observaciones
- 9- Anexos
- 10- Bibliografía

7



1- INTRODUCCIÓN

La Inocuidad y la Calidad de los Alimentos son imprescindibles para la seguridad alimentaria, la salud pública y el desarrollo económico. Un mayor suministro de alimentos inocuos y sanos reduce los efectos de las enfermedades transmitidas por los alimentos, que en el mundo entero provocan todos los años numerosas enfermedades y fallecimientos.

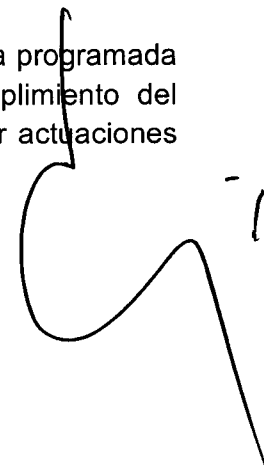
Las intervenciones en la cadena alimentaria con objeto de eliminar o minimizar un peligro o riesgo para la salud, es lo que se denomina "Control de alimentos", que tiene como meta garantizar al consumidor alimentos seguros, sanos y saludables.

Una condición imprescindible para esta meta es la cooperación y participación activa de todas las partes interesadas implicadas en la cadena alimentaria "de la granja a la mesa", sector gubernamental, academias, consumidores y sector privado productivo y otros.

El INAN ha iniciado en el 2008, el establecimiento del Sistema Paraguayo de Inocuidad de Alimentos, SIPAIA, cuyo objetivo fundamental es el de "garantizar la inocuidad de los alimentos elaborados, importados y comercializados en el país con el fin de asegurar una protección a la salud de las personas y de los derechos de los consumidores, además de favorecer el desarrollo de la competitividad del sector exportador nacional".

En el marco del SIPAIA, para el 2009 se ha establecido una agenda que ha cumplido sus objetivos en cuanto a que los laboratorios del SENAIVE, SENACSA e INAN, así como sus respectivos organismos de inspección, han sido acreditados bajo las normas ISO/IEC/NP 17020 e ISO/IEC/NP 17025.

Sin embargo, es necesario que estos objetivos se realicen de forma programada de acuerdo a metas claras, de manera que pueda evaluarse el cumplimiento del trabajo implementado y para que sus conclusiones nos permitan priorizar actuaciones futuras.

A large, stylized handwritten mark or signature in black ink, located on the right side of the page. It consists of a vertical line that curves into a large, sweeping shape resembling a 'C' or a stylized 'S', followed by a sharp downward stroke.

2- OBJETIVO GENERAL

Adoptar medidas para evitar, eliminar o reducir riesgos para la salud, formular opciones efectivas de gestión y elegir la mejor vía de comunicación hacia los tomadores de decisión y hacia la población.

3- OBJETIVO ESPECÍFICO

- Velar por que los productos que forman parte de este programa cumplan con los requisitos establecidos en la normativa vigente y con la información facilitada a los consumidores.
- Controlar que las empresas desarrollen sus actividades en condiciones generales adecuadas y en cumplimiento al registro de establecimiento y al registro sanitario de producto alimenticio.
- Establecer la subsanación de las no conformidades encontradas en los resultados laboratoriales mediante la adopción de medidas correctivas y su posterior verificación.
- Fomentar la cooperación entre instituciones oficiales, gobiernos locales, sector privado y la academia.

4- DATOS DEL PROGRAMA

Responsable del desarrollo del programa: Dirección de Vigilancia de Alimentos, Dirección de Laboratorio y sus respectivas áreas de competencia.

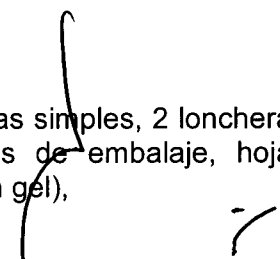
Vigencia del programa: Año 2011

Ámbito de aplicación: Establecimientos dedicados a la fabricación, fraccionamiento, importación y boca de expendios relacionados con la alimentación.

Área de acción: Deberá considerarse todo el territorio nacional y regirse de acuerdo al cronograma especificado en el anexo correspondiente.

5- RECURSOS

Para la implementación efectiva de este programa se requiere contar permanentemente con los siguientes recursos:

- Un funcionario técnico de la Sección Red de Control para el muestreo de alimentos,
 - Un inspector sanitario de la Sección Inspección Sanitaria para el muestreo de alimentos,
 - Un chofer;
 - Un vehículo con disponibilidad constante de combustible;
 - Envases/frascos esterilizados para la toma de muestras;
 - Equipo para el mantenimiento de las muestras (2 loncheras simples, 2 loncheras con congelador, 2 termómetros con vástago largo, cintas de embalaje, hojas blancas, bolsas de polietileno para el muestreo, alcohol en gel),
 - Reactivos para análisis laboratoriales.
- 

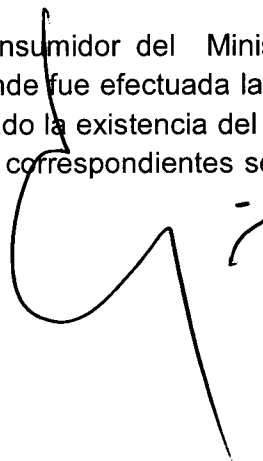
6- GESTIÓN Y COMUNICACIÓN DE RIESGO

La evaluación del riesgo se llevará a cabo por el Comité Técnico Institucional, que comunicará a la Dirección General sus conclusiones sobre los casos que ameriten su convocatoria.

Para la comunicación de riesgo, se deberá considerar el local donde fue muestreado y el resultado de los ensayos realizados con relación a la incidencia sobre la salud de la población, la gravedad de los efectos y la percepción social del problema.

Se procederá de la siguiente manera:

1. Para productos muestreados en plantas elaboradoras de alimentos, con resultados microbiológicos no conformes, en cuanto a indicadores (Recuento de Aerobios Mesófilos-RAM, Coliformes totales, Coliformes fecales), la comunicación deberá remitirse a los responsables de la empresa elaboradora y monitorear el cumplimiento de las BPM en un plazo máximo de 10 (diez) días.
2. Para productos muestreados en puntos de venta o boca de expendio, con resultados microbiológicos no conformes, en cuanto a indicadores (Recuento de Aerobios Mesófilos-RAM, Coliformes totales, Coliformes fecales), la comunicación deberá indicar solamente que los resultados arrojados y si son o no son de riesgo para la salud del consumidor.
La comunicación en este caso también deberá realizarse a la empresa elaboradora. El tenor de la comunicación a la empresa elaboradora debería ser diferente al realizado a la boca de expendio.
3. Para productos muestreados en empresas elaboradoras de alimentos, con resultados microbiológicos no conformes, en cuanto a presencia de microorganismos patógenos, sin distribución en el mercado, la comunicación deberá remitirse a la misma para su reprocesamiento o disposición final, esta evaluación deberá hacerse caso por caso. La empresa afectada deberá presentar al INAN sus resultados de autocontroles y el informe de la acción realizada al lote afectado.
4. Para productos muestreados en empresas elaboradoras de alimentos, con resultados microbiológicos no conformes, en cuanto a presencia de microorganismos patógenos, con distribución en el mercado, la comunicación deberá remitirse:
 - A los responsables de la empresa: representante legal/titular y Director técnico, a fin de que procedan a la recogida del producto del mercado y presenten al INAN, la cantidad total del lote afectado y el porcentaje del lote recuperado, el destino dado a los productos recuperados y el plan de acción que apunta a investigar las causas y generar acciones correctivas.
 - A la Dirección General de Defensa del Consumidor del Ministerio de Industria y Comercio y a la Municipalidad donde fue efectuada la toma de muestra, a fin de que monitoreen en el mercado la existencia del producto en cuestión, a fin de que tomen las medidas correspondientes según sus potestades.



- A cualquier otro organismo oficial que la autoridad considere oportuno.
5. Para productos muestreados en puntos de venta o boca de expendio, con resultados microbiológicos no conformes, en cuanto a presencia de microorganismos patógenos, la comunicación deberá remitirse:
- A los responsables de la empresa: representante legal/titular y Director técnico, a fin de que procedan a la recogida del producto del mercado y presenten al INAN la cantidad total del lote afectado, el porcentaje del lote recuperado, el destino dado a dichos productos y el plan de acción investigando las causas y generando acciones correctivas.
 - Al punto de venta o boca de expendio, donde fue muestreado el producto, a fin de que estos sean retirados de las góndolas;
 - A la Dirección General de Defensa del Consumidor del Ministerio de Industria y Comercio y a la Municipalidad correspondiente, a fin de que monitoreen en el mercado la existencia del lote del producto en cuestión a fin de que tomen las medidas correspondientes según sus potestades.
 - A cualquier otro organismo oficial que la autoridad considere oportuno.
6. Para productos muestreados en empresas elaboradoras de alimentos, con resultados fisicoquímicos no conformes (siempre y cuando no atente a la salud de la población), sin distribución en el mercado, la comunicación deberá remitirse a los responsables de la misma para su reprocesamiento o disposición final, esta evaluación deberá hacerse caso por caso. La empresa afectada deberá presentar al INAN sus resultados de autocontroles en un plazo máximo de 10 (diez) días.
7. Para productos muestreados en empresas elaboradoras de alimentos, con resultados fisicoquímicos no conformes (siempre y cuando no atente a la salud de la población), con distribución en el mercado, la comunicación deberá remitirse:
- A los responsables de la empresa: representante legal/titular y Director Técnico, a fin de que procedan a la recogida del producto del mercado, según amerite y disponga la autoridad competente. La empresa deberá presentar al INAN sus resultados de autocontroles en un plazo máximo de 10 (diez) días.
 - A la Dirección General de Defensa del Consumidor del Ministerio de Industria y Comercio y a la Municipalidad donde se realizó la toma de muestra, a fin de que monitoreen en el mercado la existencia del lote del producto en cuestión, según amerite y disponga la autoridad competente, a fin de que tomen las medidas correspondientes según sus potestades.
 - A cualquier otro organismo oficial que la autoridad considere oportuno.

8. Para productos muestreados en puntos de venta o boca de expendio, con resultados fisicoquímicos no conformes, que evidencien parámetros de sustancias prohibidas, o por encima de valores establecidos en las reglamentaciones pertinentes, la comunicación deberá remitirse:

- A los responsables de la empresa: representante legal/titular y Director Técnico, a fin de que procedan a la recogida del producto del mercado, según amerite y disponga la autoridad competente. La empresa deberá presentar al INAN sus resultados de autocontroles en un plazo máximo de 10 (diez) días.
- A los puntos de venta o boca de expendio donde fue muestreado el producto, en los casos que amerite, a fin de que estos sean retirados de las góndolas;
- A la Dirección General de Defensa del Consumidor del Ministerio de Industria y Comercio y a la Municipalidad correspondiente, a fin de que monitoreen en el mercado la existencia del producto en cuestión, según amerite y disponga la autoridad competente a fin de que tomen las medidas correspondientes según sus potestades.
- A cualquier otro organismo oficial que la autoridad considere oportuno..

9- La comunicación a la población se realizará mediante comunicado institucional y este deberá ser claro, comprensible, útil y deberá contener siempre que se disponga la descripción del peligro, la información del lote del producto afectado, la distribución del mismo, los efectos para la salud en los posibles consumidores, las medidas adoptadas por la institución y las previstas para las próximas horas.

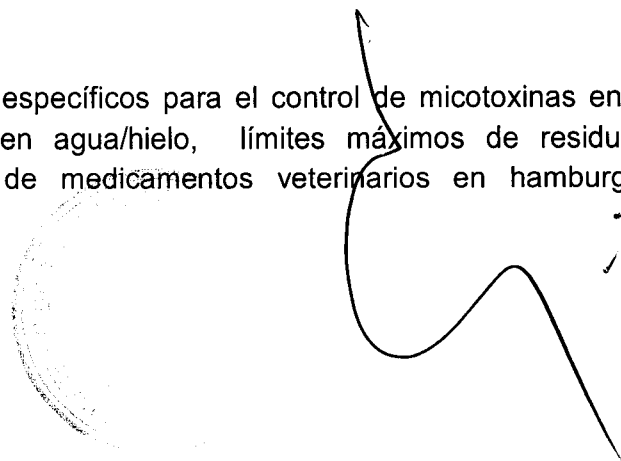
10- Los costos que impliquen los análisis de productos re muestreados serán abonados por la Empresa Titular de dichos productos.

7- PLAN DE ACCION

- **Alimentos seleccionados, ensayos a ser realizados y referencias normativas.** Anexo I
- **Cronograma de Toma de Muestras.** Anexo II
- **Criterios Microbiológicos y Físico químicos de Aceptación.** Anexo III.

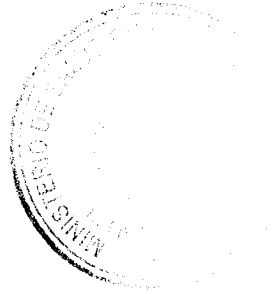
8- OBSERVACIONES

Se deberá establecer programas específicos para el control de micotoxinas en leche pasteurizada, metales pesados en agua/hielo, límites máximos de residuos de plaguicidas en yerba mate, y de medicamentos veterinarios en hamburguesas congeladas y leche pasteurizada.

A handwritten signature in black ink is written over a circular stamp. The signature is a cursive-style name that appears to be 'S. ...'. The stamp is mostly illegible but seems to contain some text around the perimeter.

El laboratorio deberá utilizar métodos analíticos oficiales y establecer conjuntamente con la Dirección de Vigilancia de Alimentos el protocolo de toma de muestras a ser implementado.

Si bien la vigilancia no tiene como finalidad la sanción, sino más bien identificar a las empresas responsables de productos con resultados no conformes para realizar un seguimiento a los casos de no observancia de las normativas, en los aspectos críticos que hacen a la inocuidad y calidad de los alimentos. Los procedimientos para el establecimiento de las sanciones serán establecidas por la Asesoría Jurídica de la institución.



A large, handwritten signature or scribble in black ink is located to the right of the stamp. It consists of several loops and a long, sweeping tail that extends downwards and to the right.

ANEXO I

Alimentos seleccionados, ensayos a ser realizados y referencias normativas.



[Handwritten signature]

Agua Mineral y/o Mineralizada sin gas, de origen Nacional e Importado. Toma de Muestra en boca de expendio y planta industrial Total de Muestras a recolectar: 60		
Determinaciones Microbiológicas	Determinaciones Físico químicas	Referencia Normativa
Pseudomonas aeruginosas, Streptococos fecales	Nitritos, Materia orgánica	Norma Paraguaya, NP 24 011 93, Aguas Minerales Naturales y Mineralizadas. Especificaciones, 4º Edición, Mayo 01

Hielo, de origen Nacional Toma de Muestra en boca de expendio y en planta industrial Total de Muestras a recolectar: 10		
Determinaciones Microbiológicas	Determinaciones Físico químicas	Referencia Normativa
Pseudomonas aeruginosas, Streptococos fecales, Coliformes fecales	No	Norma Paraguaya, NP 24 017 09, Hielo, Requisitos Generales. Especificaciones, 2º Edición, 2010

Leche Pasteurizada, de origen Nacional Toma de Muestra en boca de expendio Total de Muestras a recolectar: 30		
Determinaciones Microbiológicas	Determinaciones Físico químicas	Referencia Normativa
Aerobios mesófilos, Coliformes totales a 30 °C, Stafilococos aureus	Acidez, Materia grasa	Resolución MSPyBS SG N° 623/02. Por la cual se aprueba el RT que establece los principios generales y los parámetros microbiológicos para la leche y productos lácteos. Norma Paraguaya, NP 25 026 84, Leche Pasteurizada. Requisitos Generales. 3º Edición, Agosto 2008

Bebidas Lácteas, de origen Nacional Toma de Muestra en boca de expendio Total de Muestras a recolectar: 15		
Determinaciones Microbiológicas	Determinaciones Físico químicas	Referencia Normativa
Coliformes fecales a 45 °C Obs: en caso positivo se determinará también Escherichia coli.	Proteína	Resolución MSPyBS SG N° 623/02. Por la cual se aprueba el RT que establece los principios generales y los parámetros microbiológicos para la leche y productos lácteos. Norma Paraguaya, NP 25 052 99, Bebidas Lácteas. Requisitos Generales. 2º Edición, Febrero 2008

Yogurt entero, de origen Nacional e Importado Toma de Muestra en boca de expendio Total de Muestras a recolectar: 35		
Determinaciones Microbiológicas	Determinaciones Físico químicas	Referencia Normativa
Coliformes fecales a 45 °C Obs: en caso positivo se determinará también Escherichia coli.	Acidez	Resolución MSPyBS SG N° 623/02. Por la cual se aprueba el RT que establece los principios generales y los parámetros microbiológicos para la leche y productos lácteos. MERCOSUR/GMC/RES. N° 47/97, RTM de Identidad y calidad de leches fermentadas.

Quesos frescos, de origen Nacional e Importado Toma de Muestra en boca de expendio Total de Muestras a recolectar: 30		
Determinaciones Microbiológicas	Determinaciones Físico químicas	Referencia Normativa
Stafilococos aureus, Salmonella spp, Listeria monocytogenes, Coliformes fecales a 45 °C Obs: en caso de Coliformes fecales positivo se determinará también Escherichia coli.	Humedad, Materia grasa del extracto seco	Resolución MSPyBS SG N° 623/02. Por la cual se aprueba el RT que establece los principios generales y los parámetros microbiológicos para la leche y productos lácteos. MERCOSUR/GMC/RES. N° 79/94, RTM de Identidad y calidad de quesos.

Helados, de origen Nacional e Importado Toma de Muestra en boca de expendio y planta industrial Total de Muestras a recolectar: 40		
Determinaciones Microbiológicas	Determinaciones Físico químicas	Referencia Normativa
Stafilococos aureus, Salmonella spp, Coliformes fecales a 45 °C Obs: en caso de Coliformes fecales positivo se determinará también Escherichia coli.	No	Código Alimentario Argentino, Artículo 1078

Hamburguesa de Carne Congeladas, de origen Nacional e Importado Toma de Muestra en boca de expendio Total de Muestras a recolectar: 25		
Determinaciones Microbiológicas	Determinaciones Físico químicas	Referencia Normativa
Stafilococos aureus, Escherichia coli, Salmonella spp. Obs: en caso de Escherichia coli positivo se investigará Escherichia coli O 157	No	Norma Paraguaya, NP 20 019 97, Carne y Productos Cárnicos. Hamburguesas. Especificaciones.

Pasta de Hígado – Paté de Hígado, de origen Nacional e Importado Toma de Muestra en boca de expendio Total de Muestras a recolectar: 5		
Determinaciones Microbiológicas	Determinaciones Físico químicas	Referencia Normativa
Costridium sulfito reductor, Stafilococos aureus, Eschericha coli, Salmonella spp. Obs: en caso de Eschericha coli positivo se investigará Eschericha coli O 157	No	Norma Paraguaya, NP 20 014 96, Carne y Productos Cárnicos. Pasta de Hígado. Especificaciones.

Fiambres, de origen Nacional e Importado Toma de Muestra en boca de expendio Total de Muestras a recolectar: 20		
Determinaciones Microbiológicas	Determinaciones Físico químicas	Referencia Normativa
Costridium sulfito reductor, Stafilococos aureus, Eschericha coli, Salmonella spp. Obs: en caso de Eschericha coli positivo se investigará Eschericha coli O 157	No	Norma Paraguaya, NP 20 018 96, Carne y Productos Cárnicos. Fiambres. Especificaciones.

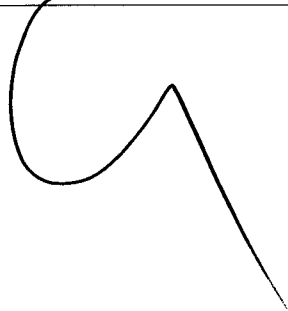
Jamón, de origen Nacional e Importado Toma de Muestra en boca de expendio Total de Muestras a recolectar: 20		
Determinaciones Microbiológicas	Determinaciones Físico químicas	Referencia Normativa
Costridium sulfito reductor, Stafilococos aureus, Salmonella spp. Obs: en caso de Eschericha coli positivo se investigará Eschericha coli O 157	No	Norma Paraguaya, NP 20 021 96, Carne y Productos Cárnicos. Salazones cocidas. Especificaciones.

Yerba Mate, de origen Nacional e Importado Toma de Muestra en boca de expendio Total de Muestras a recolectar: 50		
Determinaciones Microbiológicas	Determinaciones Físico químicas	Referencia Normativa
No	Humedad, Cafeína, Extracto Acuoso	Norma Paraguaya, NP 35 001 93, Yerba Mate Especificaciones.

Jugos de Frutas listo para el consumo, de origen Nacional e Importado Toma de Muestra en boca de expendio Total de Muestras a recolectar: 30		
Determinaciones Microbiológicas	Determinaciones Físico químicas	Referencia Normativa
Coliformes fecales a 45 °C Obs: en caso de Coliformes fecales positivo se determinará también Eschericha coli	No	Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria, ANVISA. Resolución RDC nº 12, Criterios Microbiológicos para alimentos.

Pan Francés, de origen Nacional
Toma de Muestra en boca de expendio
Total de Muestras a recolectar: 60

Determinaciones Microbiológicas	Determinaciones Físico químicas	Referencia Normativa
No	Presencia de Bromato	MERCOSUR/GMC/RES. N° 50/97. RTM de Asignación de aditivos y su concentración máxima para la categoría de alimentos 7: Productos de panificación y galletería.



ANEXO II

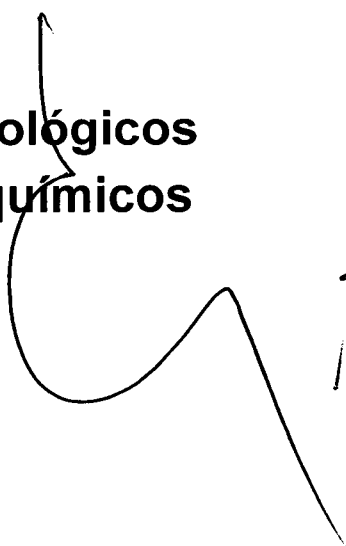
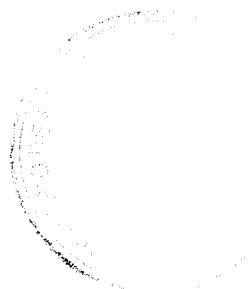
Cronograma de Toma de Muestras



ANEXO III

Criterios de Aceptación

- a. **Microbiológicos**
- b. **Físico químicos**



a- Criterios Microbiológicos de Aceptación

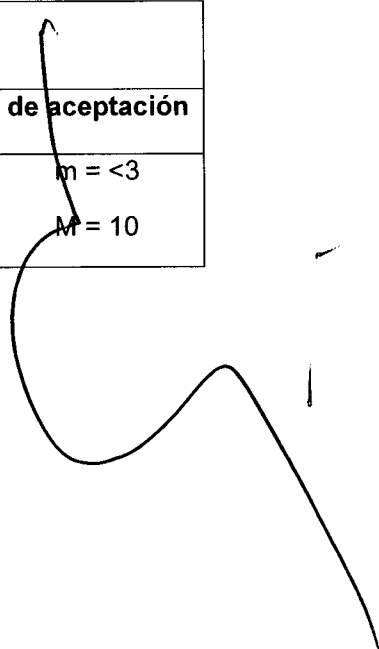
Agua Mineral y/o Mineralizada sin gas	
Microorganismos	Criterio de aceptación
Estreptococos fecales en 100 mL	< 1 NMP
Pseudomonas aeruginosa en 100 mL	Ausencia

Hielo	
Microorganismos	Criterio de aceptación
Estreptococos fecales en 100 mL	< 1 NMP
Pseudomonas aeruginosa en 100 mL	Ausencia

Leche Pasteurizada	
Microorganismos	Criterio de aceptación
Aerobios mesofilos/mL	c = 2 n = 5 m = 10 ⁴ M = 1x10 ⁵
Coliformes a 30 °C /mL	c = 2 n = 5 m = < 3 M = 10

Bebidas lácteas	
Microorganismos	Criterio de aceptación
Coliformes a 45 °C /ml	c = 2 n = 5 m = < 3 M = 10

Yoghurt entero	
Microorganismos	Criterio de aceptación
Coliformes a 45°C /g	n = 5 m = <3 c = 2 M = 10



Quesos frescos, de muy alta humedad con bacterias lácticas en forma viable y abundante (humedad > 55 %)		
Microorganismos	Criterio de aceptación	
Coliformes a 45°C /g	n = 5 c = 2	m = 10 M = 100
Stafilococcus coagulasa Positiva/ g	n = 5 c = 2	m = 10 M = 100
Salmonella spp /25 g	n = 5 c = 0	m = 0
Listeria monocytogenes /25 g	n = 5 c = 0	m = 0

Helados		
Microorganismos	Criterio de aceptación	
Coliformes a 45°C /g	< 1	
Stafilococcus coagulasa Positiva/ g	< 5x10 ²	
Salmonella spp /50 g	Ausencia	

Hamburguesa de Carne Congelada		
Microorganismos	Criterio de aceptación	
E. Coli /g	n = 5 c = 3	m = 10 M = 100
Stafilococcus aureus/ g	n = 5 c = 3	m = 100 M = 1000
Salmonella spp /25 g	n = 5 c = 0	m = Ausencia M = Ausencia

Pasta de Hígado – Paté de Hígado		
Microorganismos	Criterio de aceptación	
E. Coli /g	n = 5 c = 3	m = 1 M = 10
Clostridium sulfito reductores/g	n = 5 c = 3	m = 10 M = 100

Stafilococcus aureus/ g	n = 5	m= 10
	c = 3	M= 100
Salmonella spp /25 g	n = 5	m= Ausencia
	c = 0	M= Ausencia

Fiambre		
Microorganismos	Criterio de aceptación	
E. Coli /g	n = 5	m= 1
	c = 3	M= 10
Clostridium sulfito reductores/g	n = 5	m= 10
	c = 3	M= 100
Stafilococcus aureus/ g	n = 5	m= 10
	c = 3	M= 100
Salmonella spp /25 g	n = 5	m= Ausencia
	c = 0	M= Ausencia

Jamón		
Microorganismos	Criterio de aceptación	
E. Coli /g	n = 5	m= 1
	c = 3	M= 10
Clostridium sulfito reductores/g	n = 5	m= 10
	c = 3	M= 100
Stafilococcus aureus/ g	n = 5	m= 10
	c = 3	M= 100
Salmonella spp /25 g	n = 5	m= Ausencia
	c = 0	M= Ausencia

Jugo de Frutas listo para el consumo		
Microorganismos	Criterio de aceptación	
Coliformes a 45°C /mL	n = 5	m= 10
	c = 3	M= 10 ²



b- Criterios Físico Químicos de Aceptación

Agua Mineral y/o Mineralizada sin gas	
Característica o ensayo	Valores
Nitrito	No detectable
Materia Orgánica	Máximo 3 mg/L (como O2)

Leche Pasteurizada	
Característica o ensayo	Valores
Acidez	14 a 18 Grado Dornic

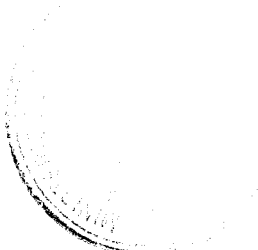
Bebidas Lácteas	
Característica o ensayo	Valores
Proteína Láctea	Mínimo 1,8 g /100 g

Yogurt entero	
Característica o ensayo	Valores
Acidez	0,6 -2 g de acido láctico/100 g

Quesos frescos		
Características o ensayos		Valores
Humedad	Baja humedad	Hasta 35,9 %
	Mediana humedad	Entre 36,0 y 45,9 %
	Alta Humedad	Entre 46,0 y 54,9 %
	Muy Alta	No menor a 55,0 %
Materia Grasa	Extra Graso o Doble Crema	No menor del 60%
	Grasos	Entre 45,0 y 59,9 %
	Semigrasos	Entre 25,0 y 44,9 %
	Magros	Entre 10,0 y 24,9 %
	Descremados	Menos de 10%

Yerba Mate	
Características o ensayo	Valores
Humedad 100 -105°C	Máximo 9,0 %
Cafeína	Mínimo 0,60 %
Extracto Acuoso	Mínimo 25,0 %

Pan Francés	
Características o ensayos	Valores
Investigación de utilización de Bromato	Ausencia



10- BIBLIOGRAFIA

- Vigilancia Sanitaria en Alimentos. Marco Conceptual. Documento en borrador preparado por el Dr. Jaime Cornejo, del Ministerio de Salud de Chile.
- Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria, 2007-2010. Ministerio de Sanidad y Consumo, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Gobierno de España.
- Reglamento Sanitario de los Alimentos. Ministerio de Salud de Chile.

