

**MERCOSUR\GMC\RES Nº 59/93**

**VISTO :** El Art 13 del Tratado de Asunción, el Art 10 de la Decisión Nº 4/91 del Consejo del Mercado Común y las Resoluciones Nº 18/92 del GMC, y la Recomendación No.41/93 del Subgrupo de Trabajo Nº 3 "Normas Técnicas".

**CONSIDERANDO :**

Que los Estados Partes acordaron establecer los "Principios Generales para el Establecimiento de Criterios y Patrones Microbiológicos para alimentos".

**EL GRUPO MERCADO COMUN  
RESUELVE:**

- Art. 1 - Aprobar los "Principios Generales para el Establecimiento de Criterios y Patrones Microbiológicos para Alimentos", que figura en el Anexo de la presente Resolución.
- Art. 2 - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución y comunicarán el texto de las mismas al Grupo Mercado Común, a través de la Secretaría Administrativa.
- Art. 3 - La presente Resolución comenzará a regir a partir del 31 de diciembre de 1993.

JAF  


ANEXO 1

PRINCIPIOS GENERALES PARA EL ESTABLECIMIENTO DE CRITERIOS Y PATRONES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS-

INTRODUCCION-

Los principios generales a ser aplicados para el establecimiento de criterios y patrones microbiológicos para alimentos tienen su justificación en los problemas de salud pública y en la necesidad de uniformizar los patrones para el comercio entre los países.

Por esta razón, organismos internacionales tales como FAO, OMS, OPS, han demostrado preocupación creciente en el tema.

Así, el CODEX ALIMENTARIUS y la I.C.M.S.F. continuamente han editado documentación normativa que reglamenta el tema.

Considerando que los países que integran el MERCOSUR integran y participan activamente en la elaboración de los documentos del CODEX ALIMENTARIUS y de la I.C.M.S.F., estos últimos podrán ser tomados como referencia.

CRITERIOS Y PATRONES APLICABLES A LA MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

Principios generales para su establecimiento

1- Definición de los criterios microbiológicos para los alimentos:

1.1- Caracterización de los microorganismos y/o sus toxinas considerados de interés. Con esta finalidad los microorganismos comprenden bacterias, virus, hongos y levaduras.

1.2- Clasificación de los alimentos según su riesgo epidemiológico.

1.3- Métodos de análisis que permitan su determinación, así como el establecimiento de un sistema de Garantía de Calidad Analítica.

1.4- Plan de Muestreo para determinación del número y tamaño de unidades de muestra a ser analizadas.

1.5- Tolerancias microbiológicas (normas y patrones) que deberán ser respetadas.

1.6- Ajuste de las tolerancias en función del número de unidades de muestra analizadas.

2- Categorías principales de los criterios para elaboración de patrones microbiológicos-

2.1- Criterio obligatorio:

Se refiere a los microorganismos considerados patógenos y/o sus marcadores, de importancia en salud pública y de acuerdo con la clase de alimento.

*[Handwritten signatures and initials]*

**MERCOSUR**

SECRETARIA ADMINISTRATIVA  
DEL GRUPO MERCADO COMUN  
TELS. 96 45 88 al 90 - FAX 96 45 91  
MONTEVIDEO - URUGUAY

**2.2- Criterio complementario (recomendatorio):**

2.2.1- Son los criterios relativos a la evaluación del proceso tecnológico utilizado para la obtención de un producto terminado.

2.2.2- Son los criterios que pueden orientar al fabricante pero que no tiene la finalidad de inspección final.

**3- Finalidades de los criterios microbiológicos para alimentos-**

3.1- Protección de la Salud del Consumidor.

3.2- Uniformidad de Criterios para las prácticas de comercio.

**4- Consideraciones sobre los principios para el establecimiento y aplicación de las Normas y Patrones Microbiológicos-**

4.1- Los principios son aquellos indicados en los documentos elaborados por el CODEX ALIMENTARIUS.

Estos principio deberán respetar disposiciones establecidas en documentos que tratan de BUENAS PRACTICAS DE ELABORACION y sus formas de evaluación, como Análisis de Riesgo y Control de Puntos Críticos.

4.2- En situaciones de riesgo epidemiológico que justifiquen un ALERTA SANITARIO, deberán ser realizadas otras determinaciones microbiológicas no incluidas en las Normas y Patrones establecidos, en función del problema.

**5- Componentes de las normas y patrones microbiológicos-**

5.1- Los microorganismos seleccionados para el producto considerado.

5.2- Los métodos recomendados para su determinación.

5.3- Las tolerancias relacionadas con los microorganismos seleccionados y su distribución en las muestras analizadas, de acuerdo con el plan de muestreo.

5.4- Plan de muestreo adecuado para el alimento considerado.

**6- Métodos de Muestreo y Manipulación de las Muestras-**

6.1- De acuerdo con CODEX ALIMENTARIUS, I.C.M.S.F. y otros organismos internacionalmente reconocidos.

**7- Alimentos que obligatoriamente deberán estar sujetos a Controles Microbiológicos-**

\* Alimentos lácteos:

- Leche (en todas sus formas)
- Queso (todos los tipos)
- Yogur
- Crema
- Manteca, etc.

4

*[Handwritten signatures and initials]*

**MERCOSUR**

SECRETARIA ADMINISTRATIVA  
DEL GRUPO MERCADO COMUN  
TELS. 98 46 88 al 90 - FAX 98 45 91

MONTEVIDEO - URUGUAY

\* Productos cárnicos que se consumen sin tratamiento térmico:

Chacinados  
Embutidos  
Fiambres  
Salados  
Ahumados, etc.

\* Alimentos refrigerados:

Aven  
Vegetales  
Pescados y mariscos, etc.

\* Alimentos congelados:

Platos preparados  
Helados  
Pescados y mariscos  
Vegetales  
Hielo, etc.

\* Pastas frescas (con y sin relleno)

\* Bebidas analcohólicas:

Agua  
Jugos de frutas, etc.

\* Condimentos: salsas y aderezos

\* Frutas secas: maní, etc.

\* Conservas de productos vegetales y animales

\* Otros alimentos que se juzgue necesario

8-DETERMINACIONES ANALITICAS-

Se tomará como referencia los criterios establecidos por  
CODEX ALIMENTARIUS, I.C.M.S.F. y otros organismos  
internacionalmente reconocidos.

*[Handwritten signatures and initials]*

*[Handwritten mark]*