



SECRETARÍA DE CALIDAD EN SALUD

Y

SECRETARÍA DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA Y DESARROLLO REGIONAL

Resolución Conjunta 30/2021

RESFC-2021-30-APN-SCS#MS

Ciudad de Buenos Aires, 10/08/2021

VISTO el Expediente N° EX-2018-66562759- APN-DERA#ANMAT del Registro de la ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA, y

CONSIDERANDO:

Que el Departamento de Bromatología de la Dirección de Salud Ambiental de la Provincia de CHUBUT realizó una presentación respecto al lapso de aptitud rotulado de la carne picada enfriada envasada al vacío.

Que resulta necesario brindar instrucciones sobre la durabilidad y manejo de la carne picada fresca preenvasada, así como de otros productos de origen animal.

Que debe brindarse al consumidor información suficiente y de manera adecuada, para que la preparación de alimentos, en particular los de origen animal, sea realizada en forma correcta, de forma tal que mantengan su inocuidad hasta el consumo.

Que es preciso adecuar las exigencias previstas en la Resolución SENASA N° 494 del 6 de noviembre de 2001 a las que constan en la Resolución del GRUPO MERCADO COMÚN (GMC) N° 26/03, que ha sido incorporada al Código Alimentario Argentino (CAA) a través de la Resolución Conjunta SPRyRS N° 149/2005 y N° SAGPyA 683/2005.

Que la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) consideró necesario la modificación del Artículo 255 y la incorporación del Artículo 255 quater, del Capítulo VI del CAA referido a Alimentos Cárneos y Afines.



Que en el Proyecto de Resolución Conjunta tomó intervención el Consejo Asesor de la CONAL (CONASE) y se sometió a la Consulta Pública.

Que la CONAL ha intervenido, expidiéndose favorablemente.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los organismos involucrados han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Decretos Nros. 815 de fecha 26 de julio de 1999, 7 del 11 de diciembre de 2019 y 50 del 20 de diciembre de 2019 y su modificatorio

Por ello,

EL SECRETARIO DE CALIDAD EN SALUD

Y

EL SECRETARIO DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA y DESARROLLO REGIONAL

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º.- Sustitúyese el Artículo 255 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 255: Con la designación de Carne triturada o picada, se entiende la carne apta para el consumo dividida finamente por procedimientos mecánicos y sin aditivo alguno. Debe prepararse en presencia del interesado, salvo aquellos casos en que por la naturaleza de los establecimientos o volumen de las operaciones sean autorizados expresamente por la autoridad competente. En este último caso, se expresará en el rotulado la previsión de consumir el producto dentro de las VEINTICUATRO HORAS (24 hs.) de abiertos sus envases, conservada a temperaturas de refrigeración.

La carne picada fresca deberá responder a las siguientes especificaciones microbiológicas:

Parámetro	Criterio de aceptación	Metodología (1)
Recuento de Aerobios Mesófilos (UFC/g)	n=5, c=3, m=106 y M=107	ISO 4833-1 BAM-FDA
Recuento de E.coli (ufc/g)	n=5, c=2 m=100 y M=500	ISO 16649-2
Recuento de Estafilococos coag. Positivos (UFC/g)	n=5, c=2 m=102 y M=103	ISO 6888-1
Salmonella spp.	n=5, c=0, ausencia en 25 g	ISO 6579-1 USDA- FSIS
E. coli O157:H7/NM	n=5, c=0, ausencia en 65 g	ISO 16654 USDA-FSIS
STEC no O157 (2)	n=5, c=0, ausencia en 65 g	ISO 13136 USDA-FSIS



(1) O su versión más actualizada

(2) E. coli productor de toxina Shiga de los serogrupos: O145, O121, O26, O111 y O103. Se considerarán sólo aislamientos de los mencionados serogrupos positivos para los genes stx y eae.

Podrán investigarse otros microorganismos cuando las circunstancias lo hicieran necesario.”

ARTÍCULO 2º.- Incorpórese el Artículo 255 quater al Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 255 quater: La carne picada, molida o feteada, así como los alimentos que la contengan en su formulación, deberán presentar en sus rótulos instrucciones claras con relación al tratamiento de cocción a que deben ser sometidos previo al consumo estipulado por el elaborador.

A tal efecto se consignará en los rótulos:

- temperatura de la cocción en el centro del producto
- tiempo que debe mantenerse la misma, para TRES (3) o más métodos alternativos de cocción, y
- la indicación de que al final de cocción, no desprendan jugo rosado ni tengan vestigios de tal color en la superficie de corte.”

ARTÍCULO 3º. - La presente Resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 4º. - Regístrese y comuníquese a quienes corresponda. Dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL para su publicación. Cumplido, archívese.

Arnaldo Darío Medina - Marcelo Eduardo Alos

e. 17/08/2021 N° 57227/21 v. 17/08/2021

Fecha de publicación 17/08/2021

