



Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T.

BUENOS AIRES,

VISTO el Expediente Nº 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 Res. SENASA 494 del 6 de noviembre de 2001 a las que constan en la Resolución del GRUPO MERCADO COMUN (GMC) Nº 26/03, que en la REPUBLICA ARGENTINA ha sido



Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T.

incorporada al CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO a través de la Resolución Conjunta SPRyRS 149/2005 y SAGPyA 683/2005.

Que la Comisión Nacional de Alimentos consideró necesario la adecuación en el Capítulo VI del Código Alimentario Argentino referido a Alimentos Cárneos y Afines del artículo 255 y la incorporación del artículo 255 quater.

Que en el proyecto de resolución conjunta tomó intervención el CONSEJO ASESOR DE LA COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS (CONASE) y se sometió a la Consulta Pública.

Que la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS 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 N° 815 de fecha 26 de julio de 1999; N° 7 del 11 de diciembre de 2019 y N° 50 del 20 de diciembre de 2019; sus modificatorios y complementarios

Por ello,

EL SECRETARIO DE CALIDAD EN SALUD Y



Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T.

EL SECRETARIO DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º.- Modifíquese el Artículo 255 del CAA 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 24 horas de abiertos sus envases, conservada a temperaturas 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=10 ⁶ y M=10 ⁷	ISO 4833-1 BAM-FDA
Recuento de E.coli (ufc/g)	n=5, c=2 m=100 y M=500	ISO 16649-2



Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T.

Rto de Estafilococos coag. Positivos (ufc/g)	n=5, c=2 m=10 ² y M=10 ³	ISO 6888-1
<i>Salmonella</i> spp.	n=5, c=0, ausencia en 25 g	ISO 6579-1 USDA- FSIS
<i>E. coli</i> 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 CAA el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 255quater: 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 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 o más métodos alternativos de cocción y



Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T.

- la indicación de que al final de cocción, no desprendan jugo rosado ni tengan vestigios de tal color en la superficie de corte."

ARTÍCULO 2°. - La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 3°.- Regístrese y comuníquese a quienes corresponda. Dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese.