



REGLAMENTACION VIGENTE
EN LA CADENA DE PRODUCCION DE
CARNE
PARA
LA MITIGACION DE RIESGO
SOBRE
LA PREVALENCIA DE LA BACTERIA



E. COLI O157H7

Dr. German Suberbie

DFPOA

NORMATIVA VIGENTE

- DECRETO 4238/68

FAENADOR Tipo A - Consumo-Exportacion
DESPOSTADA - INDUSTRIA

LEY FED. DE CARNES 22.375/81

- LEYES PROVINCIALES de Adhesion

FAENADOR Tipo B y C Matadero Municipal

- CIRCULAR 3496/02

- REVISION 3834/08

- DECRETO 815/99

- CAA LEY 18284



CADENA PRODUCCION DE CARNE





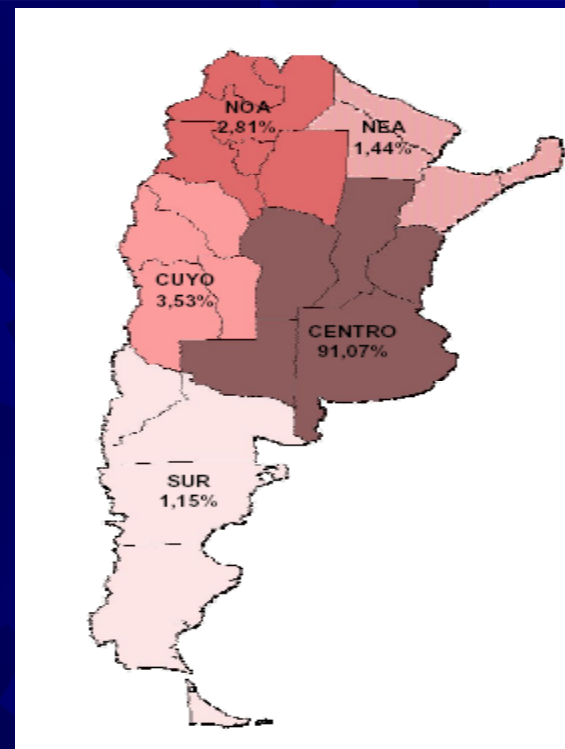
CAMPO

- ANIMAL VIVO reservorio
- ANALISIS DE RIESGO ESCHERICHIA COLI O157H7
- NORMATIVA vigente (NO)

FAENADORES

HABILITADOS SENASA		HABILITADOS PROV- MUNI	
Buenos Aires	63	48	
Catamarca	1	5	
Chaco	4	52	
Chubut	4	15	
Córdoba	17	18	
Corrientes	1	28	
Entre Ríos	14	40	
Jujuy	1	3	
La Pampa	6	2	
La Rioja	0	4	
Mendoza	2	3	
Misiones	1	16	
Neuquen	2	7	
Riό Negro	3	5	
Santa Fe	29	5	
Salta	7	11	
San Juan	0	1	
San Luis	1	5	
Santa Cruz	3	1	
Santiago Estero	0	6	
Tierra del Fuego	1	1	
Tucumán	2	10	
Total	162	246	

SENASA FAENA TOTAL 196
CONSUMO 162
Unión Europea 34





FAENA BOVINA

NORMATIVA GENERAL

☀ **4238/68** CAP XXXI **BPM** – **POES**

NORMATIVA ESPECIFICA

☀ **CIRCULAR 3496/02**

Revision Circular 3834/08

Registro: Cada 100 reses

☀ **PUNTOS CRITICOS CONTAMINACION**

☀ **AUSENCIA MANCHAS VERDES**

☀ **Tolerancia (0) Registro**

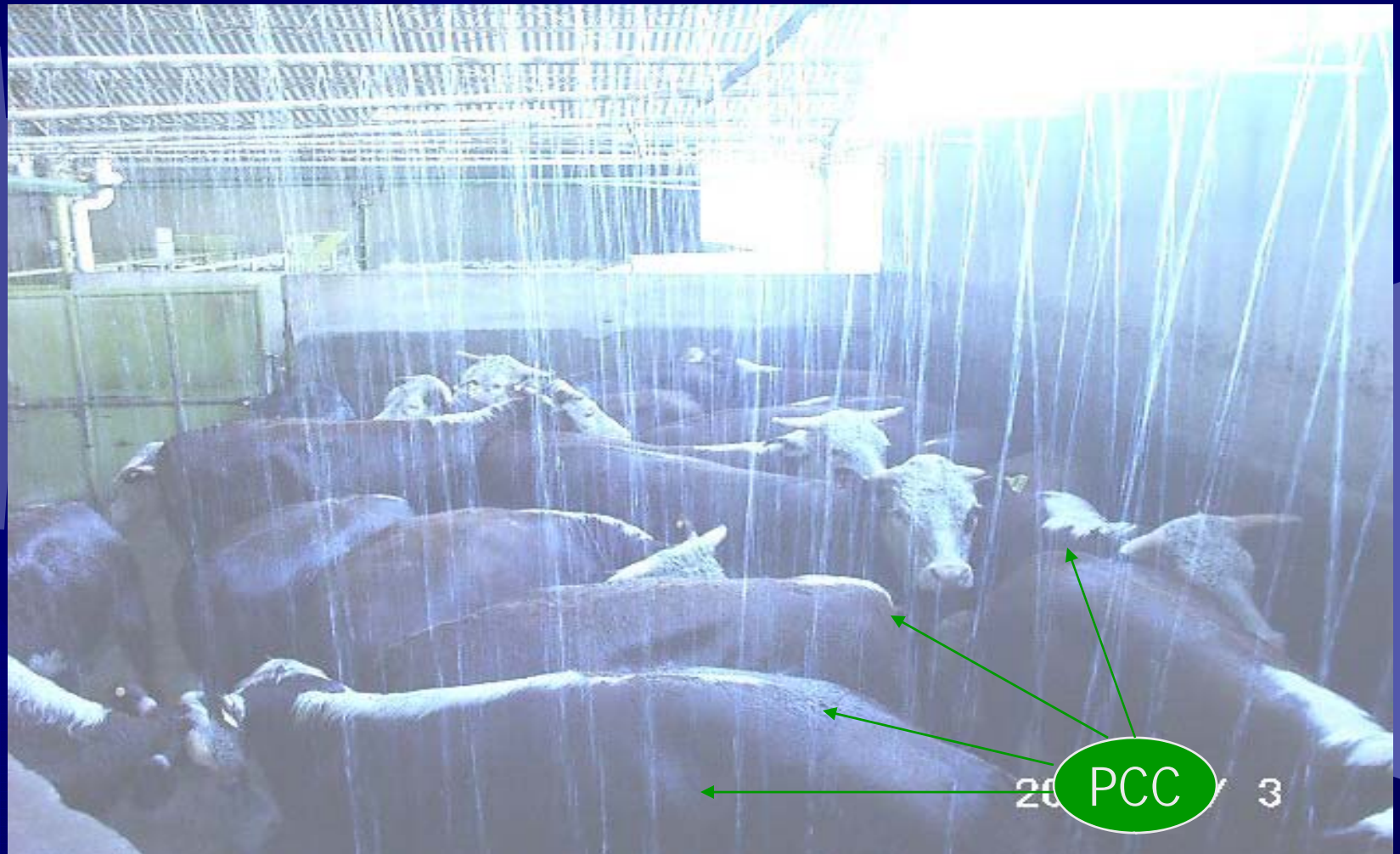
☀ **Indicador :E. Coli Generica**

☀ **Patogeno: E. Coli O157H7**

CORRALES



Duchado



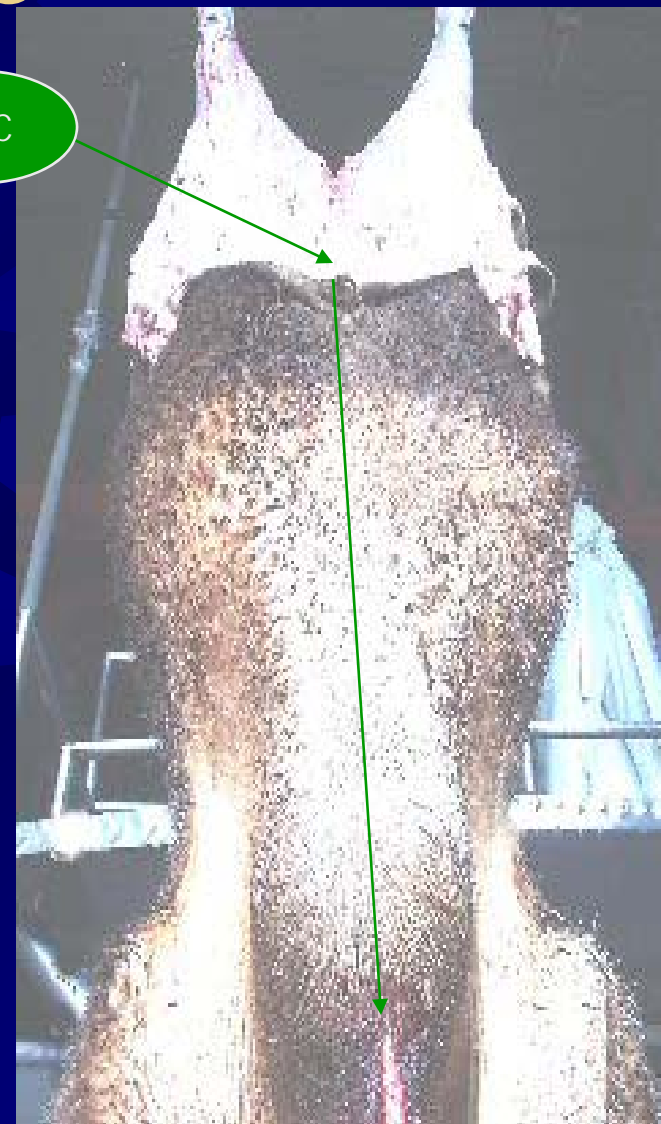
Ducha Manga



Inicio de Cuereado



PCC



Atado Culata



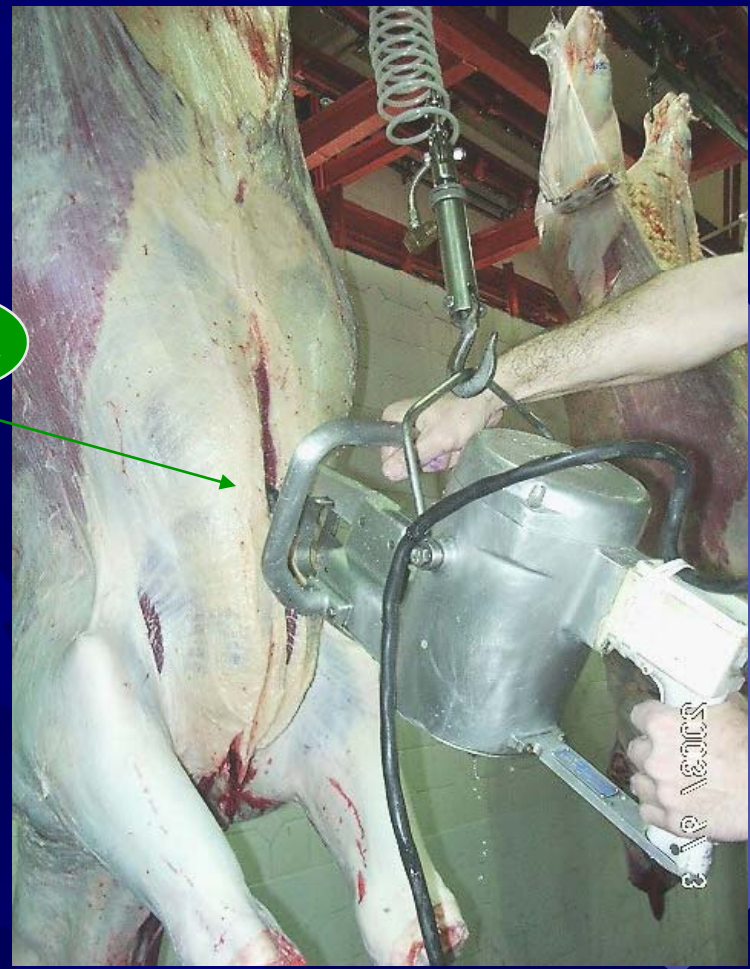
Cuereado



Sierra de pecho



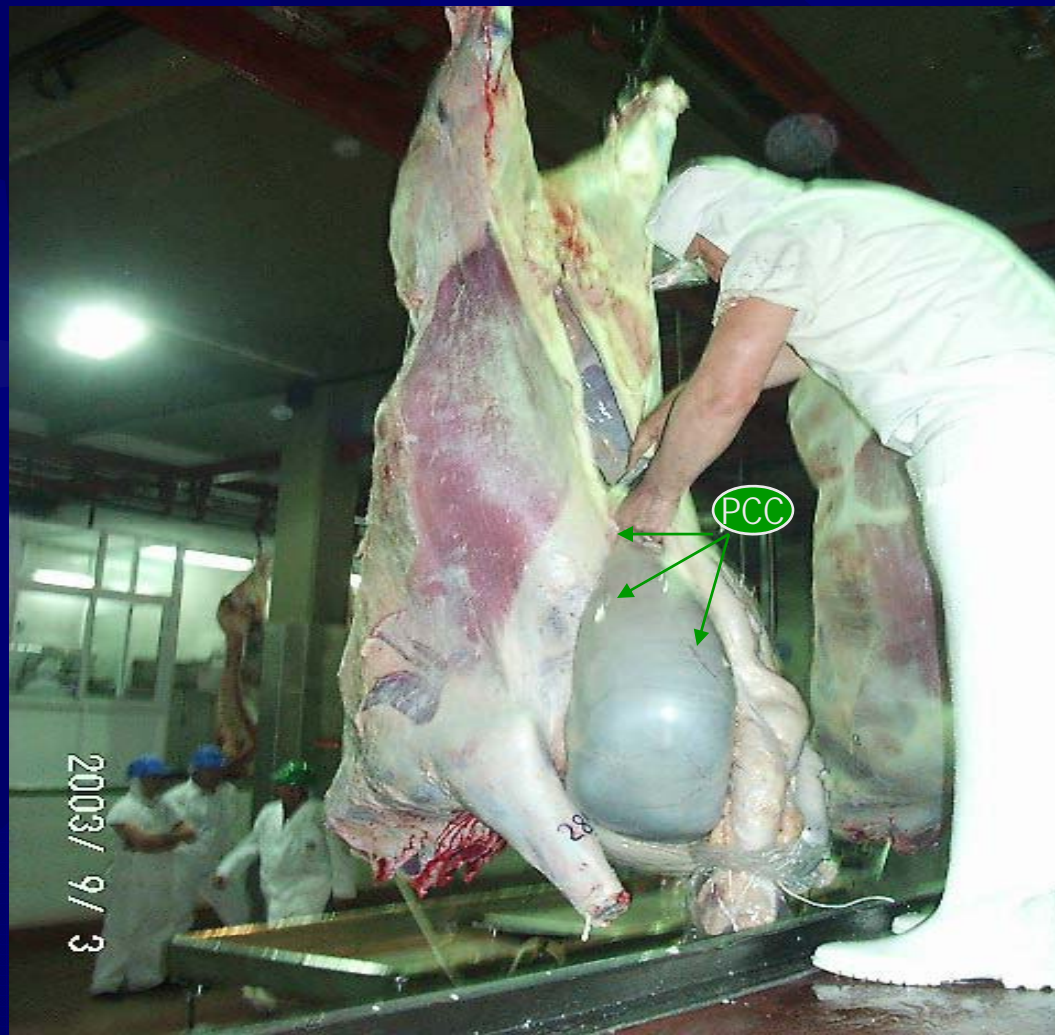
PCC



Atado Esofago



Eviscerado



Circular 3496

Control: Aplicación de BPM y PCC

Duchado animal vivo - cuereado - atado de culata
aserrado de pecho - atado de esofago - eviscerado

Revision C. 3834/08

Registra: Empresa cada 100 reses faenadas

Verifica: Servicio Inspeccion Veterinaria

Registra: Puntos Criticos de Contaminacion

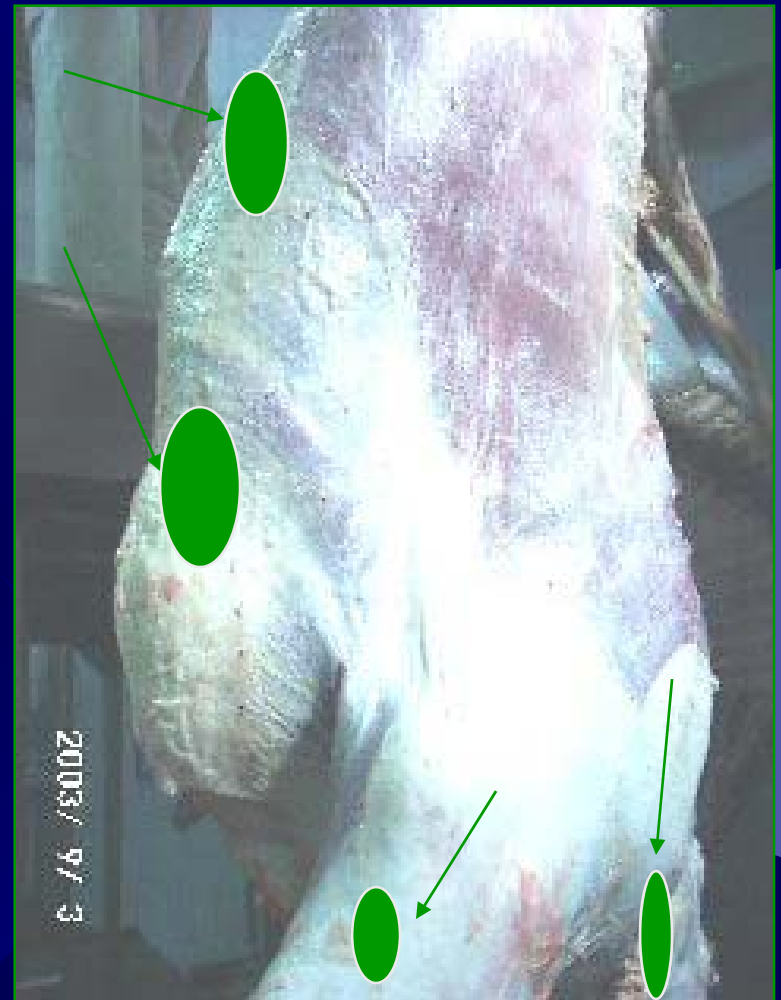
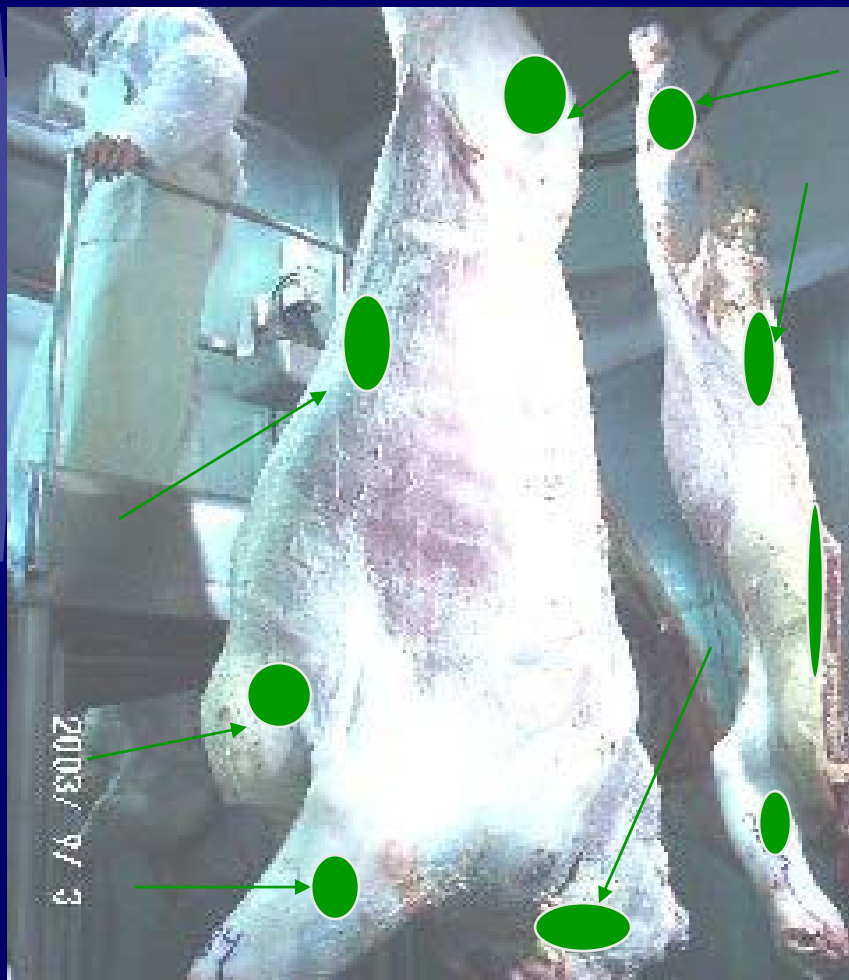
Al Inicio -- Durante -- Antes del Final

Desvio: En caso de desvios tomara las acciones de acuerdo a la
normativa vigente 4238/68 – RC. 3834/08

Media res antes duchado

Control Manchas Verdes

TOLERANCIA (0)



R .Circular 3834/08

☀ Control Manchas Verdes

Tolerancia (0) Materia Fecal

- ☀ **Monitoreo :** La empresa aplica durante todo el proceso de faena al final de la linea
- ☀ **Registro:** Cada vez que se detecte mancha verde .
- ☀ **Verificacion:** El Servicio de Inspeccion Controlará la aplicación por la empresa.
- ☀ **Registrara:** Cada desvio y accionara de acuerdo a la normativa vigente 4238/68 y Circular
- ☀

Indice de contaminacion E. Coli Generica

Revision 2008

- (1) muestra cada 300 reses Bovinas faenadas

DECISION EVALUACIÓN	Valores de Hallazgo
ACEPTABLE	< 5 ufc/cm ²
MARGINAL	5 a 100 ufc/cm ²
INACEPTABLE	> 100 ufc/cm ²

Desvios: En caso de desvíos se adoptaran acciones correctivas:

Aumento de plan de muestreo frecuencia de semanas por mes

Mas de 3 M o un inaceptable retorna a la etapa inicial (4 semanas por mes)

Verificacion: Servicio de Inspeccion Veterinaria

En caso de desvios tomara las acciones de acuerdo a la
normativa vigente 4238/68 - 3496

FAENA

CIRCULAR 3496/02 Monitoreo

E: COLI O157H7

- Plan de Muestreo

Revision Circular 3834/08 No Monitoreo

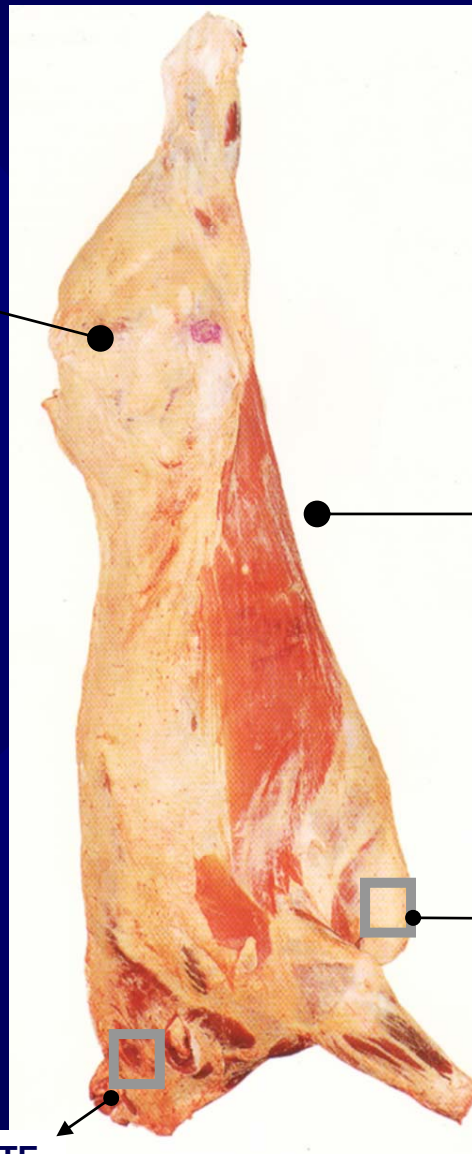
- Frecuencia :
Para E. Coli 0157H7 se realizara el muestreo de una vez por mes
- Toma de muestreo : (1) Una RES
- Area: (Peri-anal - ijada - Pecho - Cogote)

toma



NALGA

PUNTOS DE TOMA DE MUESTRAS



COGOTE

IJADA

PECHO



Despostada



Despostada

- ★ **NORMATIVA GENERAL**
- ★ **4238/68 -BPM – POES – C. 3496/02**
- ★ **Revision Circular 3834/08**
- ★ **E. COLI O157H7**

Toma de Muestra: Trimming o Recorte

(1) por MES hasta 50.000 kg producidos

(2) por MES mas hasta 50.000 kg producidos

Aceptable : Ausencia

Desvio: En caso positivo **SIV,retener producto,**

recall_ informar decomiso

INDUSTRIA

- **Establecimientos Industrializadores**
479
- **Establecimientos Elaboradores a base de carne picada**
 - 36 (21) CHACINADOS (Embutidos)**
 - (11) HAMBURGUESAS**
 - (4) Mixta**
- **Grandes (5)**

INDUSTRIA

CARNE PICADA – HAMBURGUESA-EMBUTIDOS

- **NORMATIVA GENERAL 4238/68**
 - **NORMATIVA ESPECIFICA**
 - **Circular 3496/02 – Rev.Circ 3834/2008**
 - **BUSQUEDA O157H7**
 - **(1) por mes hasta 50.000 kg producidos**
 - **(4) por mes hasta 50.000 kg producidos**
- Aceptable : Ausencia**
- Desvio: En caso positivo SIV,retener producto,
recall , infromar,decomiso .**

Positivos O157H7/ NM

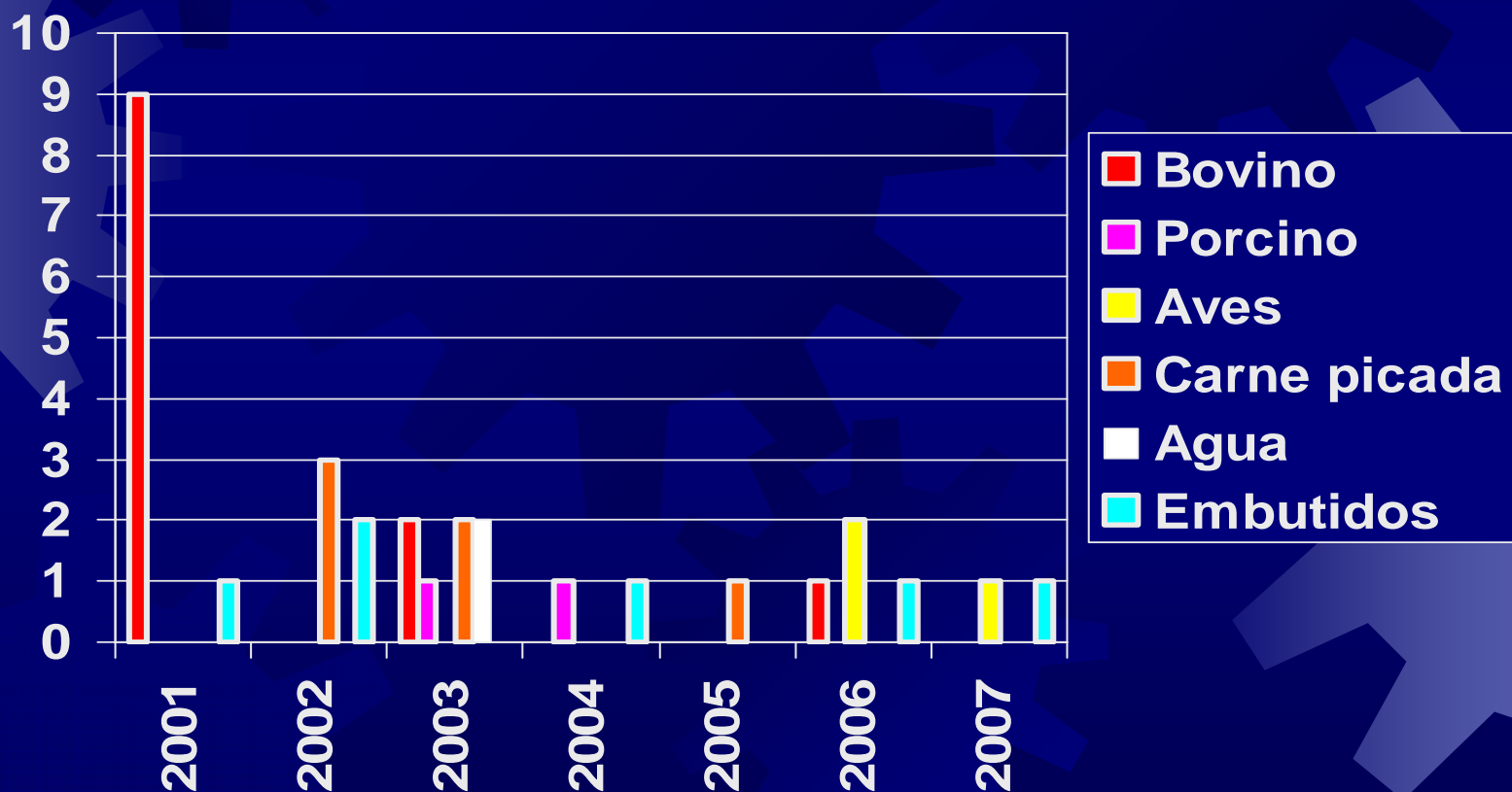


◆ E. Coli
O157H7/NM

2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	
10	5	7	2	1	4	2		

Positivos O157H7/NM

☀ 2001 a 2007



PRODUCTOS

(Hamburguesas- carne picada- embutidos crudos)

- ✱ **NORMATIVA GENERAL**
- ✱ 4238/68
- ✱ **NORMATIVA ESPECIFICA**
- ✱ **ROTULACION RESOL. 494/01**
APLICACIÓN (ausencia jugos rosados)
- ✱ **NACIONAL SENASA**
- ✱ **CAA 18284 CapVI Art 255 Art 156**
- ✱ **Resolucion Conjunta. 79 /2003**
- ✱ **Ausencia O157H7**



Se suma a los esfuerzos de todos los Organismos de Control de Alimentos, la Salud, Educacion, Investigacion y ONG con el fin de disminuir la incidencia del Síndrome Uremico Hemolitico en la Republica Argentina.

GRACIAS