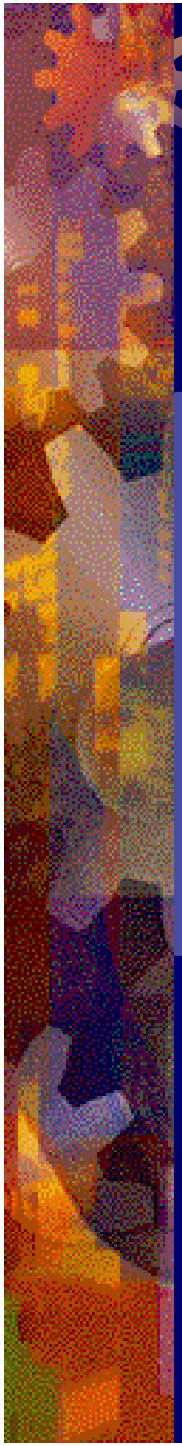


SENASA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

REGLAMENTACION VIGENTE EN LA CADENA DE PRODUCCION DE CARNE PARA LA MITIGACION DE RIESGO SOBRE LA PREVALENCIA DE LA BACTERIA E. COLI O157H7

SUH

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

SENASA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

CADENA PRODUCCION DE CARNE

SENASA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

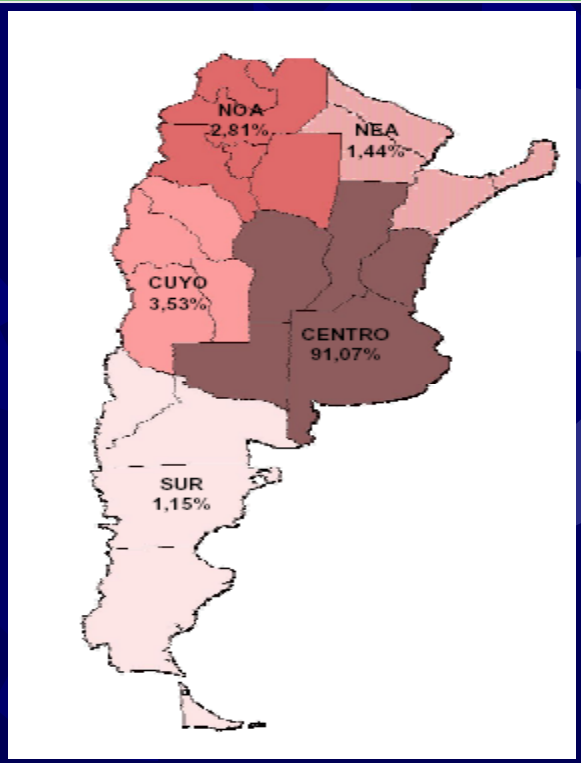
CAMPO

- 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**
Rió 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

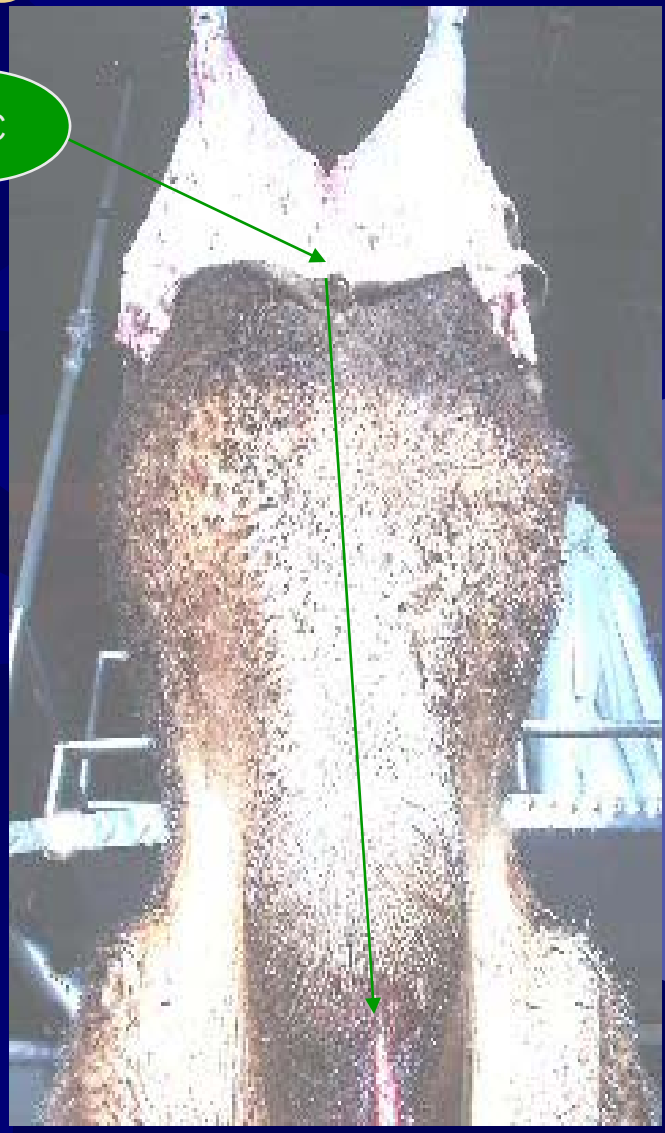
- CIRCULAR 3496/02
  Revision Circular 3834/08
  Registro: Cada 100 reses
- PUNTOS CRITICOS CONTAMINACION
- AUSENCIA MANCHAS VERDES
- Tolerancia (0) Registro
- Indicador :E. Coli Generica
- Patogeno: E. Coli O157H7

CORRALES

Duchado

Ducha Manga

Inicio de Cuereado

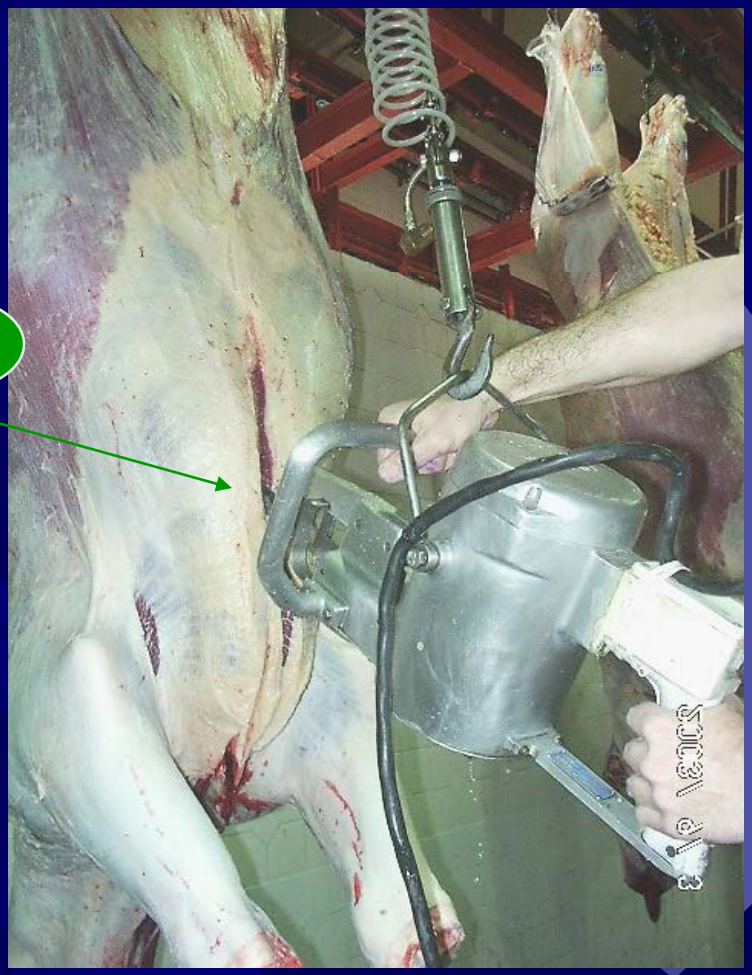


Atado Culata

Cuereado

Sierra de pecho

PCC



Atado Esofago

Eviscerado

SENASA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

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

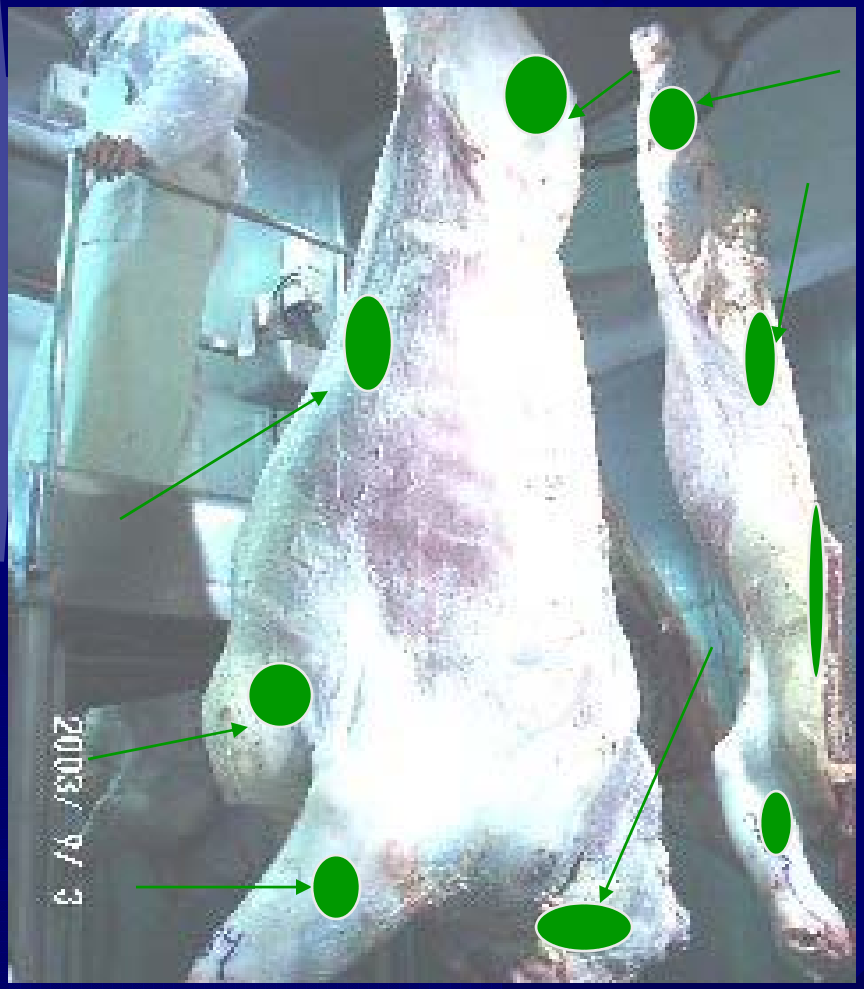
Al Inicio -- Durante -- Antes del Final

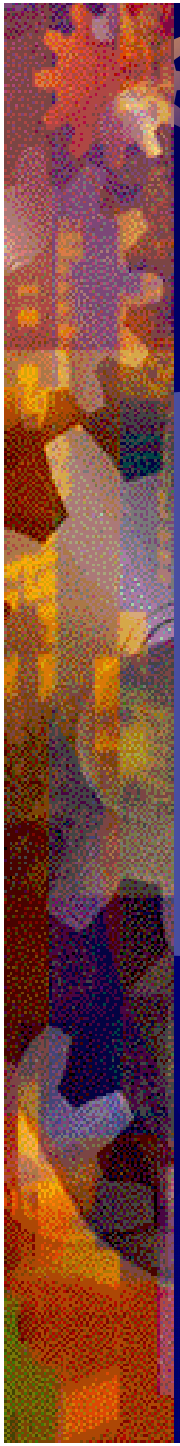
Desvio:En caso de desvios tomara las acciones de acuerdo a la normativa vigente 4238/68 – RC. 3834/08

Media res antes duchado

Control Manchas Verdes

TOLERANCIA (0)





SENASA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

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 EVALUACIÖN		Valores de Hallazgo	
ACEPTABLE	<	5	ufc/cm2
MARGINAL		5 a 100	ufc/cm2
INACEPTABLE	>	100	ufc/cm2

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 :

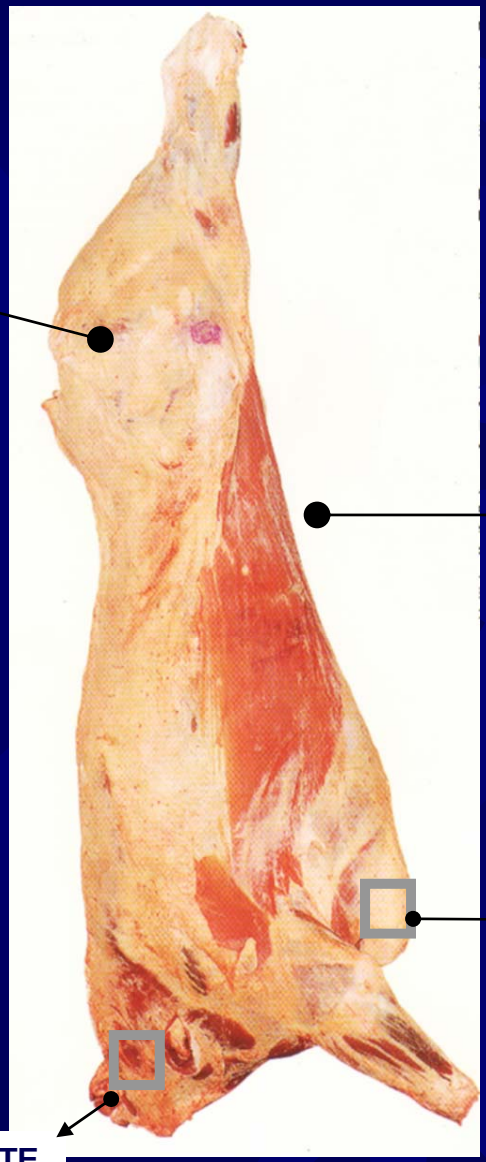
  Para E. Coli 0157H7 se realizara el muestreo de una vez por mes

- Toma de muestreo : (1) Una RES

- Area: (Peri-anal - ijada - Pecho - Cogote)

toma

NALGA



IJADA

PECHO

COGOTE

PUNTOS DE TOMA DE MUESTRAS

SENASA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Despostada

Despostada

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

Toma de Muestra: Triming 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

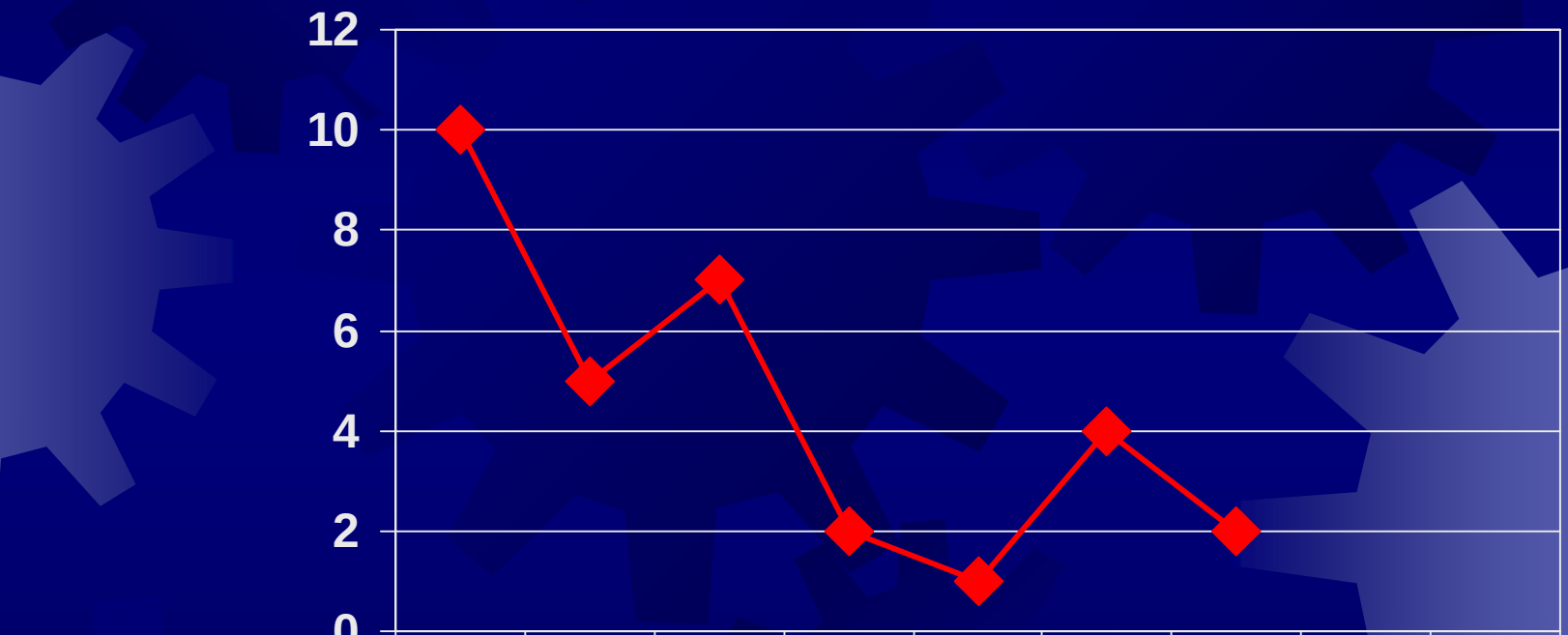
- NORMATIVA GENERAL 4238/68
- NORMATIVA ESPECIFICA
- Circular 3496/02 – Rev.Circ 3834/2008
- BUSQUEDA O157H7
- **(1) por mes hasta 50.000 kg producidos**

  (4) por mes hasta 50.000 kg producidos

  Aceptable : Ausencia

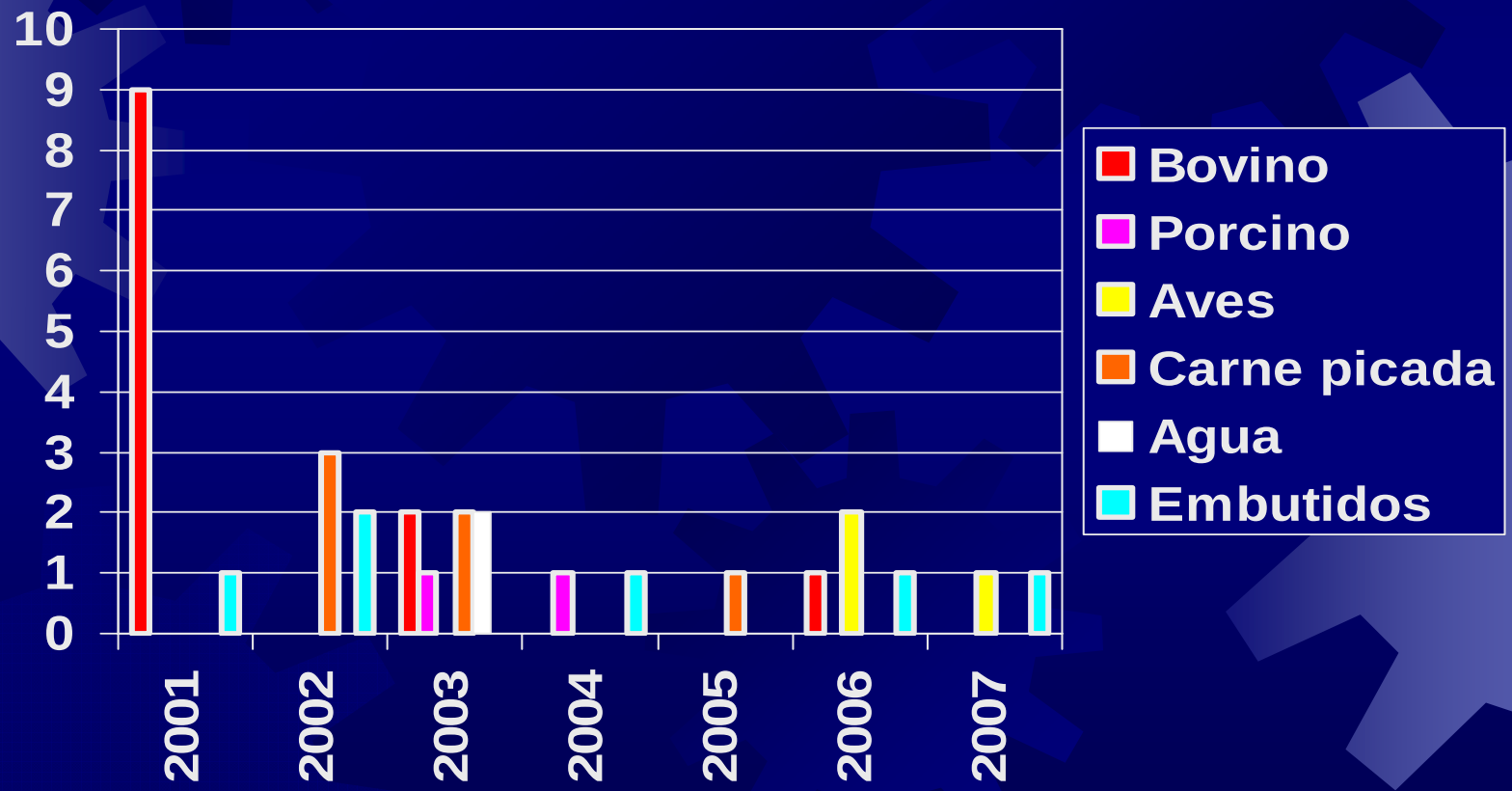
  Desvio: En caso positivo SIV,retener producto, recall , infromar,decomiso .

Positivos O157H7/ NM



Positivos O157H7/NM

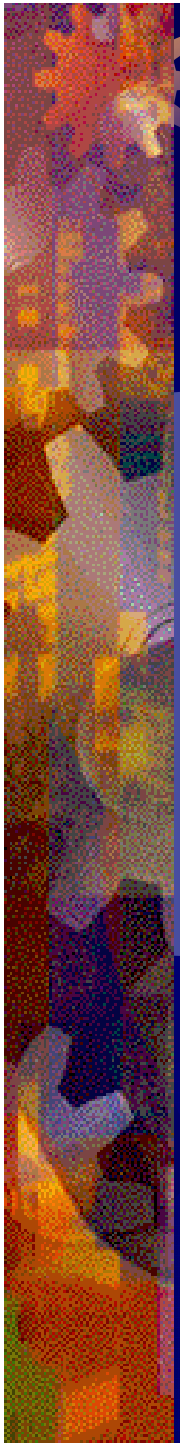
- 2001 a 2007



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



SENASA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

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 Sindrome Uremico Hemolitico en la Republica Argentina.

GRACIAS