



## SECRETARÍA DE CALIDAD EN SALUD

Y

## SECRETARÍA DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA Y DESARROLLO REGIONAL

**Resolución Conjunta 1/2021**

**RESFC-2021-1-APN-SCS#MS**

Ciudad de Buenos Aires, 06/01/2021

VISTO el Expediente N° EX-2018-50427339- -APN-DERA#ANMAT de la ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA; y

CONSIDERANDO:

Que la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) acordó con la necesidad de incorporar criterios microbiológicos para huevos y ovoproductos.

Que el Grupo de Trabajo ad hoc de la CONAL "Criterios Microbiológicos", coordinado por el Instituto Nacional de Alimentos (INAL), propuso los referidos criterios con la actualización de la metodología.

Que de la literatura se desprende, que el consumo de huevos y ovoproductos está asociado a brotes de salmonelosis.

Que la aparición de otro brote en varios estados de Estados Unidos atribuido a huevos que se extendió de abril a junio de 2018, confirma la información que manejó el grupo Criterios Microbiológicos de CONAL respecto a la ocurrencia de varios brotes de salmonelosis asociados al consumo de estos productos.

Que en algunos países y la ICMSF (International Commission on Microbiological Specifications for Foods) se observa la tendencia a agrupar los ovoproductos como una única categoría, a lo sumo dos, con criterios microbiológicos que incluyen como parámetros *Salmonella* spp. (en todos los casos) y *Listeria monocytogenes* (en algunos casos), además de los indicadores de higiene de proceso tal como recuento de coliformes, recuento de enterobacterias o recuento de microorganismos aerobios mesófilos, entre otros.



Que, asimismo, la ICMSF divide a los ovoproductos en tres categorías: huevos con cáscara, pasteurizados y cocidos.

Que en consecuencia corresponde incorporar al Código Alimentario Argentino (CAA) criterios microbiológicos para las categorías de: huevo entero con cáscara, fresco o refrigerado; huevo entero, yema, clara, líquidos y pasteurizados, refrigerados, congelados y desecados.

Que, por otra parte, resulta necesario actualizar la metodología de análisis para la determinación de los criterios microbiológicos para el huevo duro incorporados al CAA mediante Resolución Conjunta N° 5 de fecha 27 de enero de 2017 de la ex-SECRETARÍA DE POLÍTICAS, REGULACIÓN E INSTITUTOS del entonces MINISTERIO DE SALUD y la ex-SECRETARÍA DE VALOR AGREGADO del entonces MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA.

Que en el proyecto de resolución tomó intervención el Consejo Asesor de la CONAL y se sometió a 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 los Decretos Nros. 815 de fecha 26 de julio de 1999; y 50 del 19 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 1°: Incorpórase al Código Alimentario Argentino el artículo 499 bis el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 499 bis: El huevo entero con cáscara, fresco o refrigerado, deberá cumplir con los siguientes criterios microbiológicos:

Parámetro	n	c	M	M	Metodología
Salmonella spp/25 g <sup>f</sup>	5	0	Ausencia	-	ISO 6579-1:2017

# Para la determinación se procesará el huevo entero (cáscara y contenido) sin previa limpieza y/o desinfección de la cáscara."





Artículo 2º: Incorpórase al Código Alimentario Argentino el artículo 513 quater el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 513 quater: El huevo entero, yema, clara, líquidos y pasteurizados, refrigerados, congelados y desecados, deberán cumplir con los siguientes criterios microbiológicos:

Parámetro	n	c	M	M	Metodología
Enterobacterias UFC/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	ISO 21528-2:2017
Salmonella spp/25 g	5	0	Ausencia	-	ISO 6579-1:2017

Artículo 3º: Sustitúyese el artículo 519 bis del Código Alimentario el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 519 bis: Se entiende por Huevo Cocido al huevo que se ha obtenido por la coagulación total de huevos frescos de gallina o de cualquier otra especie autorizada. El proceso de cocción de los huevos deberá garantizar una temperatura superior a los 80°C en el punto crítico o punto más frío. Los huevos cocidos se clasifican en las siguientes categorías, debiendo cumplir las exigencias que se establecen para cada caso:

a) Huevo cocido con cáscara. Éste deberá ser impregnado luego de la cocción con goma laca de uso alimentario con el fin de conseguir el cierre de los poros de la cáscara u otra cobertura autorizada en el presente código para este fin. Se deberá conservar a temperatura de refrigeración.

b) Huevo cocido sin cáscara. Para su conservación se deberán aplicar uno o más de los siguientes métodos:

En líquido de conservación: Relación 2:1 (huevo: líquido), NaCl (0,8-1%), ácidos orgánicos (ácido cítrico 0,75%). El pH del líquido de cobertura será menor o igual a 4,2.

- En atmósfera modificada: 100% de CO<sub>2</sub> a sobrepresión o mezcla CO<sub>2</sub>/N<sub>2</sub> con mayor proporción de CO<sub>2</sub>.

- Pasteurización post-ensado.

Los huevos cocidos deberán estar contenidos en envases bromatológicamente aptos. Los huevos cocidos deberán responder a los siguientes criterios microbiológicos:

Parámetro	n	C	m	M	Metodología
Enterobacterias UFC/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	ISO 21528-2:2017
Salmonella spp/25 g	5	0	Ausencia	-	ISO 6579-1:2017
Listeria Monocytogenes/25 g	5	0	Ausencia	-	ISO 11290-1:2017

Artículo 4º. — La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

Artículo 5º. — Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la DRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL para su publicación. Cumplido, archívese.

Arnaldo Darío Medina - Marcelo Eduardo Alos

e. 13/01/2021 N° 1413/21 v. 13/01/2021



