

**Secretaría de Políticas, Regulación y Relaciones Sanitarias****y****Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos****CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO****Resolución Conjunta 112/2007 y 29/2007****Modificación.**

Bs. As., 8/8/2007

VISTO el expediente N° 1-47-2110-3888-06-1 de la Administración Nacional de Medicamentos Alimentos y Tecnología Médica y;

**CONSIDERANDO:**

Que la creciente incidencia en todos los países del mundo de enfermedades causadas por microorganismos presentes en los productos alimenticios durante los últimos decenios incrementa la preocupación de las autoridades sanitarias respecto al nivel de inocuidad de los alimentos.

Que en salvaguardia y protección de la salud de la población, con los objetivos de reducir a las más bajas cifras posibles el número de enfermedades transmitidas por alimentos, asegurar la inocuidad de los mismos, así como también facilitar y prestigiar el comercio alimentario nacional e internacional, se considera necesario reglamentar aquellos parámetros que son indicadores de un riesgo para la salud y/o la vida de las personas.

Que la presencia de agentes patógenos, en particular *Salmonella* y *Enterobacter sakazakii* en los preparados en polvo para lactantes, supone un riesgo considerable para la salud humana si las condiciones posteriores a la reconstitución permiten su viabilidad y multiplicación.

Que resulta necesario adoptar medidas tendientes a disminuir al máximo posible el riesgo de enfermedades provocadas por los microorganismos antes mencionados.

Que el art. 42 de la Carta Magna impone como un deber a la Autoridad Nacional el de proveer a la protección de la salud de los consumidores.

Que con igual inteligencia, la ley 18.284 y el Código Alimentario Argentino tienen la finalidad de asegurar la salud de los consumidores mediante la garantía de la inocuidad y el valor nutritivo de los alimentos.

Que el art. 24 de la Convención sobre los Derechos del Niño, aprobada por Ley N° 23.849 prescribe que: Los Estados Partes reconocen el derecho del niño al disfrute del más alto nivel posible de salud.

Que las medidas protectorias señaladas hacen necesario modificar el ítem E-A del Artículo 1340-Capítulo XVII del Código Alimentario Argentino-"Alimentos de Régimen o Dietéticos", en lo que respecta a criterios microbiológicos de aceptación.

Que en la reunión de julio de 2006 de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) se trató el tema, recomendando modificar los criterios microbiológicos del Artículo 1340 y adoptar los que constan en el Anexo II del Acta N° 70.

Que la Comisión Nacional de Alimentos ha recomendado a las Autoridades Sanitarias de aplicación del Código Alimentario Argentino la adopción de los criterios microbiológicos antes referidos y de la técnica ISO/TS 22964:2006(E) (versión en inglés) denominada "Leche y Productos Lácteos-Detección de *Enterobacter sakazakii*".

Que la modificación se fundamenta en lo prescripto por el Reglamento nº 2037/2005 de 15 de noviembre de 2005 de la Comisión de las Comunidades Europeas (en la versión publicada en el DO UE del 22.12.2005), y sus enmiendas, y en otros documentos internacionales tales como ICMSF, FAO/WHO - Codex Alimentarius, en lo referido a límites, técnicas y plan de muestro.

Que en el Acta Nº 71 de la CONAL lucen los criterios acordados para el Inciso E-A1 del artículo 1340 del C.A.A.

Que la CONAL acordó actualizar la tabla "Alimentos para lactantes que han de consumirse después de añadir un líquido para la población de 6 a 12 meses" según consta en el Acta Nº 72.

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 Decreto Nº 815/99.

Por ello,

EL SECRETARIO DE POLITICAS, REGULACION Y RELACIONES SANITARIAS

Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS

RESUELVEN:

**Artículo 1º** — Sustitúyese el artículo 1340 del Código Alimentario Argentino el cual quedará redactado de la siguiente manera: "ARTICULO 1340: Los Alimentos Dietéticos o Alimentos para Regímenes Especiales deberán ajustarse a las siguientes normas microbiológicas:

A) Productos que han de consumirse después de añadir un líquido.

B) Productos que deben cocerse antes del consumo (entendiéndose por cocer el acto de calentar el producto a temperaturas de 100°C o superiores, durante un período de tres minutos como mínimo).

C) Productos sometidos a esterilización técnica, industrial o comercial y comercializados en envases herméticos.

D) Productos listos para consumo, no comprendidos en A), B) o C).

E) Productos para lactantes y niños de corta edad.

A) PRODUCTOS QUE HAN DE CONSUMIRSE DESPUES DE AÑADIR UN LIQUIDO:

Recuento de aerobios en placa a 37°C (*)	Máx 5.10 <sup>4</sup> UFC/g
Coliformes a 37°C (NMP)	Máx 100/g
E coli, ausencia en	1g
Salmonellae, ausencia en	25g
Staphylococcus aureus coagulasa positiva, ausencia en	0.1g
Hongos y Levaduras: (En alimentos a base de cereales y otros ingredientes)	Máx 10 <sup>3</sup> UFC/g
(En alimentos lácteos exclusivamente)	Máx 10 <sup>2</sup> UFC/g

(Nota) - No aplicable a los productos alimenticios en cuya elaboración intervienen procesos de fermentación por bacterias lácticas

#### B) PRODUCTOS QUE DEBEN COCERSE ANTES DEL CONSUMO

(Entendiéndose por cocer el acto de calentar el producto a temperaturas de 100°C o superiores, durante un período de tres minutos como mínimo):

Recuento de aerobios en placa a 37°C (*)	Máx 2.10 <sup>5</sup> UFC/g
Coliformes a 37°C (NMP)	Máx 500/g
E coli, ausencia en	0,1g
Salmonellae, ausencia en	25g
Staphylococcus aureus coagulasa positiva, ausencia en	0,01g
Hongos y Levaduras:	
(En alimentos a base de cereales y otros ingredientes)	Máx 10 <sup>4</sup> UFC/g
(En alimentos lácteos exclusivamente)	Máx 10 <sup>3</sup> UFC/g

(Nota) - No aplicable a los productos alimenticios en cuya elaboración intervienen procesos de fermentación por bacterias lácticas

#### C) PRODUCTOS SOMETIDOS A ESTERILIZACION TECNICA, INDUSTRIAL O COMERCIAL EN ENVASES HERMETICOS:

1) Las muestras serán sometidas a pruebas de incubación: la mitad de las muestras a 35°C durante 14 días y la otra mitad a 55°C durante 7 días. Después de incubadas y enfriadas no presentarán modificaciones en sus propiedades organolépticas y pH. No debe haber tampoco hinchazón en las latas sin abrir.

2) Estos productos habrán sufrido un tratamiento que garantice la inactivación de las esporas de "Clostridium botulinum", lo cual se podrá comprobar de los registros de tratamiento térmico a los que han sido sometidos, que deberán ser provistos por el fabricante.

#### D) PRODUCTOS LISTOS PARA CONSUMO, NO COMPRENDIDOS EN A), B) o C):

Recuento de aerobios en placa a 37°C (*)	Máx 5.10 <sup>4</sup> UFC/g
Coliformes a 37°C (NMP)	Máx 100/g
E coli, ausencia en	1g
Salmonellae, ausencia en	25g
Staphylococcus aureus coagulasa positiva, ausencia en	0,1g
Hongos y Levaduras:	
(En alimentos a base de cereales y otros ingredientes)	Máx 10 <sup>3</sup> UFC/g
(En alimentos lácteos exclusivamente)	Máx 10 <sup>2</sup> UFC/g

(Nota) - No aplicable a los productos alimenticios en cuya elaboración intervienen procesos de fermentación por bacterias lácticas

#### E) PRODUCTOS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD:

## E-A1 Productos para lactantes que han de consumirse después de añadir un líquido

Parámetro	Caso según ICMSF	Criterio de aceptación				Método de Referencia	Antecedentes
		n	c	m	M		
Recuento de aerobios mesófilos UFC/g (*)	3	5	2	$10^3$	$10^4$	ICMSF	Codex
Recuento de Enterobacteriaceae UFC/g	6	10	2	< 3	10	ISO 21528	Reglamento CE 2073/2003
Detección de Salmonella	12	30	0	Ausencia en 25 g		ISO 6579	Reglamento CE 2073/2003
Detección de Enterobacter sakazakii	15	30	0	Ausencia en 10 g		ISO 22964	Reglamento CE 2073/2003

(Nota) - No aplicable a los productos alimenticios en cuya elaboración intervienen procesos de fermentación por bacterias lácticas

## E-A2 Productos para niños de corta edad que han de consumirse después de añadir un líquido

Parámetro	Caso según ICMSF	Criterio de aceptación				Método de Referencia	Antecedentes
		n	c	m	M		
Recuento de aerobios mesófilos UFC/g (*)	3	5	2	$10^3$	$10^4$	ICMSF	Codex
Recuento de Enterobacteriaceae y NMP/g	6	10	2	< 3	10	ISO 21528	Reglamento CE 2073/2003
Detección de Salmonella	12	30	0	Ausencia en 25 g		ISO 6579	Reglamento CE 2073/2003

(Nota) - No aplicable a los productos alimenticios en cuya elaboración intervienen procesos de fermentación por bacterias lácticas

## E-B: Productos para lactantes y niños de corta edad que deben cocerse antes del consumo

Recuento de aerobios en placa a 37°C (*)	Máx $5 \cdot 10^5$ UFC/g
Coliformes a 37°C (NMP)	Máx 20/g
E coli, ausencia en	1g
Salmonellae, ausencia en	25g
Staphylococcus aureus coagulasa positiva, ausencia en	1g
Hongos y Levaduras:	
(En alimentos a base de cereales y otros ingredientes)	

	Máx $10^3$ UFC/g
(En alimentos lácteos exclusivamente)	Máx $10^2$ UFC/g

(\*) - No aplicable a los productos alimenticios en cuya elaboración intervienen procesos de fermentación por bacterias lácticas

Los alimentos cuyos similares corrientes tienen exigencias más rigurosas deberán cumplir las normas microbiológicas correspondientes.

Los alimentos dietéticos lácteos (salvo los alimentos para lactantes y niños de corta edad) deberán cumplir con las exigencias microbiológicas que rigen para los alimentos lácteos corrientes correspondientes”.

**Art. 2º** — Regístrese, comuníquese a todas las Jurisdicciones Sanitarias y a quienes corresponda, publíquese, dése a la Dirección Nacional de Registro Oficial cumplido, archívese. — Carlos A. Soratti. — Javier M. de Urquiza.