(REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.04.50: 17 ALIMENTOS. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS)

RESOLUCIÓN N°. 402-2018 (COMIECO-LXXXIII), aprobada el 28 de junio de 2018

Publicada en La Gaceta, Diario Oficial N°. 224 del 19 de Noviembre de 2018

EL CONSEJO DE MINISTROS DE INTEGRACIÓN ECONÓMICA

CONSIDERANDO:

Que de conformidad con los artículos 38, 39 y 55 del Protocolo al Tratado General de Integración Económica Centroamericana (Protocolo de Guatemala), modificado por la Enmienda del 27 de febrero de 2002, el Consejo de Ministros de Integración Económica (COMIECO) tiene bajo su competencia los asuntos de la Integración Económica Centroamericana y, como tal, le corresponde aprobar los actos administrativos del Subsistema Económico;

Que de acuerdo con los artículos 7 y 26 de ese mismo instrumento jurídico, los Estados Parte han convenido en establecer un proceso de armonización regional de la normativa técnica; Que mediante la Resolución No. 243-2009 (COMIECO-LV), del 19 de mayo de 2009, el COMIECO aprobó el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:08 ALIMENTOS. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS;

Que los Estados Parte han alcanzado acuerdos para actualizar la reglamentación técnica obre criterios microbiológicos para la inocuidad de alimentos;

Que los Estados Parte, en su calidad de Miembros de la Organización Mundial del Comercio (OMC), notificaron al Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y al Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio, de conformidad con lo establecido en el Acuerdo sobre Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y en el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, el proyecto de Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:17 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos;

Que los Estados Parte concedieron un plazo prudencial a los Estados Miembros de la OMC para hacer observaciones al proyecto de Reglamento notificado tal y como lo exige la literal d) del numeral 5) del Anexo B sobre Transparencia de las Reglamentaciones Sanitarias y Fitosanitarias del Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y el artículo 2, párrafo 9 numeral 4) del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, observaciones que, en su caso, fueron debidamente analizadas y atendidas en lo pertinente; Que de conformidad con el

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22347

párrafo 3 del Artículo 55 del Protocolo de Guatemala, se recabó la opinión del Comité Consultivo de Integración Económica, cuyas observaciones fueron analizadas y atendidas en lo pertinente.

Que las instancias correspondientes han presentado a este Foro una propuesta para modificar el Reglamento Técnico Centroamericano sobre criterios microbiológicos para la inocuidad de los alimentos,

POR TANTO:

Con fundamento en lo dispuesto en los artículos 1, 3, 5, 7, 15, 26, 30, 36, 37, 38, 46, 52 y 55 del Protocolo de Guatemala,

RESUELVE:

1. Aprobar el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50: 17 ALIMENTOS. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, en la forma que aparece en el Anexo de la presente Resolución y que forma parte integrante de la misma, el cual modifica, por sustitución total, el RTCA 67.04.50:08 ALIMENTOS. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS, aprobado mediante la Resolución No. 243-2009 (COMIECO-LV), del 19 de mayo de 2009.

2. Quedan sin efecto los criterios microbiológicos establecidos en el Anexo No. 2 "Cuadro de determinaciones analíticas para registro sanitario por grupo de alimentos" y en el Anexo No. 3 "Cuadro de determinaciones analíticas para vigilancia por grupo de alimentos", de la Resolución No. 121-2004 (COMIECO), del 29 de julio de 2004.

3. Quedan sin efecto los criterios microbiológicos establecidos en los siguientes Reglamentos Técnicos Centroamericanos (RTCA) específicos:

a. RTCA 67 .04.40:07 Alimentos y Bebidas Procesados. Grasas y Aceites. Especificaciones, contenidos en el numeral 3.2.2 "Características Microbiológicas", aprobado por la Resolución No. 215-2007 (COMIECO-XLVII), del 11 de diciembre de 2007; y

b. RTCA 67 .04.48:08 Alimentos y Bebidas Procesados. Néctares de Frutas. Especificaciones, contenidos en el numeral 4.2 "Características de calidad e inocuidad" y en la tabla 4 "Criterios microbiológicos", aprobado por la Resolución No. 226-2008 (COMIECO-XLIX), del 25 de abril de 2008.

4. Quedan sin efecto los criterios microbiológicos establecidos en el numera14 del RTCA67.0l .15:07Harinas. Harina de Trigo Fortificada. Especificaciones, contenidos en el numeral 4.5 "Criterios microbiológicos", aprobado mediante la Resolución No. 201-2007 (COMIECO-XLV), del 27 de julio de 2007.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22347

5. Se deroga la Resolución No. 243-2009 (COMIECO-LV), del 19 de mayo de 2009.

6. La presente Resolución entrará en vigencia el 1 de enero de 2019 y será publicada por los Estados Parte.

San José, Costa Rica, 28 de junio de 2018 (f) Duayner Salas, Ministro de Comercio Exterior a.i. de Costa Rica; Julián Ernesto Salinas Ventura, Viceministro, en representación de la Ministra de Economía de El Salvador; Julio Dougherty, Viceministro, en representación del Ministro de Economía de Guatemala; Alejandra María Chang Vides, Subsecretaria, en representación del Secretario de Estado en el Despacho de Desarrollo Económico de Honduras; Jesús Bermúdez, Viceministro, en representación del Ministro de Fomento, Industria y Comercio de Nicaragua; Diana Salazar, Viceministra, en representación del Ministro de Comercio e Industrias de Panamá.

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.50:17

ICS 67.050
1ra Revisión

ALIMENTOS. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

CORRESPONDENCIA: Este Reglamento Técnico no tiene correspondencia con una norma internacional.

Reglamento Técnico Centroamericano, editado por:

- Ministerio de Economía, MINECO
- Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, OSARTEC
- Ministerio de Fomento, Industria y Comercio, MIFIC
- Secretaría de Desarrollo Económico, SDE
- Ministerio de Economía Industria y Comercio, MEIC
- Ministerio de Comercio e Industrias, MICI

INFORME

Los respectivos técnicos de reglamentación técnica a través de los entes de reglamentación técnica de los países de la región centroamericana y sus sucesores, son los organismos encargados de realizar el estudio o la adopción de los reglamentos técnicos. Están conformados por representantes de los sectores académico, consumidor, empresa privada y gobierno.

Este documento fue aprobado como Reglamento Técnico Centroamericano RTCA

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22347

67.04.50: 17 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos, por el Subgrupo de Alimentos y Bebidas y el Subgrupo de Medidas de Normalización. La oficialización de este reglamento técnico conlleva la aprobación por el Consejo de Ministros de Integración Económica Centroamericana (COMIECO).

MIEMBROS PARTICIPANTES

Por Guatemala Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social

Por El Salvador Ministerio de Salud Ministerio de Agricultura y Ganadería

Por Nicaragua Ministerio de Salud Por Honduras Agencia de Regulación Sanitaria

Por Costa Rica Ministerio de Salud Servicio Nacional de Salud Animal

Por Panamá Ministerio de Salud Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos Instituto Conmemorativo Gorgas de Estudios de la Salud

1. OBJETO

Establecer los parámetros microbiológicos de la inocuidad de los alimentos y sus límites de aceptación para el registro sanitario y la vigilancia en los puntos de comercialización.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Aplica a todo alimento para consumo final en los puntos de comercialización dentro del territorio de los países de la región centroamericana.

3. DOCUMENTOS A CONSULTAR

Para la adecuada interpretación y aplicación del presente RTCA, se debe consultar el siguiente documento:

RTCA 67.01.31:07 Alimentos Procesados. Procedimiento para Otorgar el Registro Sanitario y la Inscripción Sanitaria, en su versión vigente.

4. DEFINICIONES

Para los efectos de la interpretación de este RTCA, se tendrán en consideración las definiciones siguientes:

4.1 Alimento: toda sustancia procesada, semiprocesada o no procesada, que se destina a la ingesta humana incluidas las bebidas, goma de mascar y cualesquiera otra sustancia que se utilicen en la elaboración, preparación y tratamiento del mismo, pero no incluye los cosméticos, el tabaco ni las sustancias que se utilizan como

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22347

medicamentos.

4.2 Alimento procesado: alimento que ha sido sometido a un proceso tecnológico adecuado para su conservación y consumo ulterior.

4.3 Alimento semiprocesado: alimento que ha sido sometido a un proceso tecnológico adecuado para su conservación y que requiere de un tratamiento previo a su consumo ulterior.

4.4 Alimento no procesado: alimento que no ha sufrido modificaciones de origen físico, químico o biológico, salvo las indicadas por razones de higiene o por la separación de partes no comestibles.

4.5 Mezcla de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible: producto obtenido por la sustitución total o parcial de la grasa láctea, recombinado con aceite o grasa vegetal comestible.

4.6 Categoría: grado de riesgo que representan los microorganismos en relación con las condiciones previsibles de manipulación y consumo del alimento.

4. 7 Criterio microbiológico de inocuidad: define la aceptabilidad de un producto o un lote de un alimento basado en la ausencia o presencia, o en la cantidad de microorganismos, por unidad o unidades de masa, volumen, superficie o lote y es aplicable a productos comercializados.

NOTA 1. Para fines de este RTCA no aplica lo relacionado a otros contaminantes microbiológicos como toxinas y sus metabolitos.

4.8 Inocuidad de los alimentos: garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

4.9 Indicador microbiológico: microorganismos no patógenos frecuentemente asociados a patógenos, utilizados para reflejar el riesgo de la presencia de agentes causantes de enfermedades.

4.10 Límite máximo permitido: valor del parámetro microbiológico máximo permitido en el alimento.

4.11 Parámetros microbiológicos: determinaciones específicas practicadas a cada alimento, tales como, microorganismos indicadores, microorganismos patógenos, u otros que causen infección y enfermedad.

4.12 Plan de muestreo: procedimiento en que se estipula el tamaño de la muestra y el criterio de aceptación o rechazo, basándose en los resultados de análisis.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22347

4.12.1 Componentes del plan de muestreo:

a) **"n":** número de unidades de muestra requeridas para realizar el análisis, que se eligen separada e independientemente, de acuerdo con normas nacionales o internacionales referidas a alimentos y bebidas apropiadas para fines microbiológicos.

b) **"c":** número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendidos entre m y M para que el alimento sea aceptable.

c) **"m":** criterio microbiológico por debajo del cual el alimento no representa un riesgo para la salud d) **"M":** criterio microbiológico por encima del cual el alimento representa un riesgo para la salud.

4.12.2 Tipos de plan de muestreo:

a) Plan de muestreo de 2 clases: plan de muestreo por atributos, donde de acuerdo con los criterios microbiológicos puede dividirse en dos grados, "aceptable y rechazable", comprobando la presencia o ausencia de microorganismos, o si el límite microbiológico es superior o inferior a un nivel crítico establecido. Un plan de 2 clases queda descrito por **n** y c.

NOTA 1. El criterio establecido para m en la tabla 2 para el plan de muestreo de 2 clases es el límite por encima del cual se establece el rechazo del producto.

b) Plan de muestreo de 3 clases: un plan de muestreo por atributos, donde de acuerdo con los criterios microbiológicos puede dividirse en tres grados, "aceptable, "medianamente aceptable" y "rechazable". La clase aceptable tiene como límites **m,** la clase medianamente aceptable tiene como límites **m** y **M,** y la rechazable aquellos valores superiores a **M**. Un plan de 3 clases queda descrito por **n, m, M** y **c**.

4.13 Registro sanitario: procedimiento establecido, por el cual los alimentos procesados son aprobados por la autoridad sanitaria de cada Estado Parte para su comercialización.

4.14 Riesgo: función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos.

4.15 Similares: alimento que se parece a un alimento usual por su apariencia, textura, aroma u olor y que se destina a ser utilizado como un sustituto del alimento al que se parece.

4.16 Vigilancia Sanitaria: es la permanente y sistemática evaluación de las condiciones sanitarias de los alimentos, ejercida por la autoridad sanitaria competente de cada Estado Parte con el objeto principal de proteger la salud de la población.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22347

5. SÍMBOLOS Y ABREVIATURAS

5.1 n = número de unidades de muestras a ser analizadas.

5.2 m = Criterio microbiológico por debajo del cual el alimento no representa un riesgo para la salud.

5.3 c = número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendidos entre m y M para que el alimento sea aceptable.

5.4 M = Criterio microbiológico por encima del cual el alimento representa un riesgo para la salud.

5.5 NMP = Número más probable.

5.6 spp.= especies de un género de microorganismos.

5.7 UFC = Unidades Formadoras de Colonias.

6. CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

6.1 La clasificación siguiente obedece a la necesidad de priorizar los análisis microbiológicos para el registro y la vigilancia de los alimentos, basándose en la probabilidad de causar daño a la salud.

6.1.1 Alimento tipo A: comprende los alimentos que por su naturaleza, composición, proceso, manipulación y población a la que va dirigida, tienen una alta probabilidad de causar daño a la salud.

6.1.2 Alimento tipo B: comprende los alimentos que por su naturaleza, composición, proceso, manipulación y población a la que va dirigida, tienen una mediana probabilidad de causar daño a la salud.

6.1.3 Alimento tipo C: comprende los alimentos que por su naturaleza, composición, proceso, manipulación y población a la que va dirigida, tienen una baja probabilidad de causar daño a la salud.

6.2 Para la vigilancia de los alimentos el presente RTCA los clasifica por los distintos factores de riesgo:

6.2.1 Factores de Riesgo:

Fuente: International Commission on Microbiological Specifications *for Foods*

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22347

(ICMSF). Microorganism sin Foods 8. Use of data for assessing process control and product acceptance.2011.

7. GRUPOS DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL ORIGEN O TECNOLOGÍA APLICADA EN SU ELABORACIÓN

Los términos utilizados en las definiciones de los grupos de alimentos de este RTCA han sido definidos con el único propósito de clasificar y agrupar los diferentes tipos de alimentos con fin de establecer los criterios microbiológicos y no aplican para fines de etiquetado en cuanto a denominación del producto.

Grupo 1. Leche y productos lácteos: incluye todo tipo de productos lácteos derivados de la leche de cualquier animal que suele ser ordeñado (p. ej. vaca, oveja, cabra, búfala). En esta categoría, un producto "simple" es un producto que no está aromatizado, no contiene frutas, hortalizas u otros ingredientes que no sean lácteos, ni está mezclado con otros ingredientes que no sean lácteos, a no ser que las normas pertinentes lo autoricen. No estará sujeto a análisis el dulce de leche.

1.1 Subgrupo del alimento: leche pasteurizada, con o sin saborizantes, con o sin aromatizantes, sus mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible y similares.

1.2 Subgrupo del alimento: leche UAT (UHT) y crema UAT (UHT) en empaque aséptico, sus mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible y similares.

1.3 Subgrupo del alimento: leche evaporada, sus mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible y similares.

1.4 Subgrupo del alimento: leche condensada, sus mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible y similares.

1.5 Subgrupo del alimento: leche en polvo, mezclas en polvo para helados, crema en polvo, sus mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible y similares.

1.6 Subgrupo del alimento: crema dulce, crema ácida (natilla), crema batida, sus mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible y similares.

1. 7 Subgrupo del alimento: mantequilla y mantequilla con especias (grasa butírica), sus mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible y similares.

1.8 Subgrupo del alimento: quesos madurados, procesados, sus mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible y similares.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22347

1.9 Subgrupo del alimento: quesos frescos, no madurados, requesón, sus mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible y similares.

1.10 Subgrupo del alimento: leches fermentadas, sus mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible y similares.

1.11 Subgrupo del alimento: helados a base de leche, sus mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible y similares.

Grupo 2. Grasas, aceites y emulsiones grasas: incluye todos los productos a base de grasa de origen vegetal, animal o sus mezclas.

2.1 Subgrupo del alimento: margarina y otras grasas emulsionadas.

2.2 Subgrupo del alimento: mantequilla de maní y productos similares (pastas de semillas altas en grasa).

Grupo 3. Hielo y postres a base de agua: esta categoría comprende hielo comestible, postres, dulces y golosinas a base de agua congelados, como el helado de fruta, helados elaborados a base de agua con constituyentes lácteos y el helado aromatizado.

3.1 Subgrupo del alimento: hielo comestible.

3.2 Subgrupo del alimento: helados a base de agua.

3.3 Subgrupo del alimento: helados elaborados a base de agua con constituyentes lácteos.

Grupo 4. Frutas y vegetales: esta categoría se divide en: frutas y hortalizas (incluidas raíces, tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) frescas empacadas y procesadas, hongos comestibles y setas, algas marinas.

4.1 Subgrupo del alimento: frutas y vegetales frescos:

4.1.1 Enteros empacados.

4.1.2 Pelados y cortados, empacados.

4.2 Subgrupo del alimento: frutas y vegetales procesados.

4.2.1 Frutas y vegetales congelados (enteros, pelados o troceados).

4.2.2 Frutas y vegetales desecados o deshidratados.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22347

4.2.3 Conservas de vegetales y frutas, envasados y tratados térmicamente.

4.2.4 Jaleas, mermeladas y rellenos a base de frutas, utilizados para pastelería.

4.2.5 Productos a base de soya (ejemplos: preformados y proteína de soya).

4.2.6 Productos a base de cuajada de soya (Tofu).

Grupo 5. Productos de confitería: comprende todos los productos de cacao, chocolate con o sin nueces, turrones, mazapán, dulces típicos, dulce de panela y otros productos que contienen principalmente azúcar y sus equivalentes dietéticos.

5.1 Subgrupo del alimento: productos de cacao, chocolates y similares, con o sin nueces.

5.2 Subgrupo del alimento: turrones, mazapán, dulces típicos, dulce de panela y otros productos que contienen principalmente azúcar y sus equivalentes dietéticos. No estarán sujetos a análisis los confites duros, polvos acidulados, goma de mascar, gomitas y malvaviscos.

Grupo 6. Cereales y derivados: cereales y productos a base de cereales, excluidos los productos de panadería del grupo de alimentos 7.

6.1 Subgrupo del alimento: cereales en hojuelas, en barras, molidos o en polvo y cereales para desayuno. Ejemplos: avena y cebada en hojuelas, molidos o en polvo y otros cereales que requieren cocción.

Grupo 7. Pan y productos de panadería y pastelería: incluye las categorías relativas al pan y los productos de panadería ordinaria y mezclas en polvo. Frescos o congelados y los productos de panadería fina, dulces y salados.

7.1 Subgrupo del alimento: pan, productos de panadería ordinaria y mezclas en polvo. Frescos o congelados.

7.2 Subgrupo del alimento: panadería fina con o sin relleno, dulce o salada, queques, pasteles, tortas, donas, panecillos y muffins, frescos o congelados. No estarán sujetos a análisis los productos crudos ni las galletas.

7 .3 Subgrupo del alimento: galletas que contengan mantequilla de maní como relleno o sus mezclas. No estarán sujetas a análisis las demás galletas.

Grupo 8. Carnes y productos cárnicos: esta categoría incluye todos los tipos de productos cárnicos, de aves de corral y caza, en piezas y cortados o picados, refrigerados o congelados, empacados y procesados, incluyendo empanizados, marinados, tenderizados, rebozados y carnes enlatadas.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22347

8.1 Subgrupo del alimento: productos cárnicos crudos empacados, refrigerados o congelados en cortes, piezas, picados, molidos, embutidos crudos o formados, incluyendo empanizados y rebozados, marinados, tenderizados. No incluye materias primas, ni productos de aves de corral y caza.

8.2 Subgrupo del alimento: productos cárnicos crudos empacados de aves de corral y caza, refrigerados (frescos) o congelados, enteros, en cortes, piezas, picados, molidos, curados-crudos embutidos crudos o formados crudos, incluyendo empanizados y rebozados. No incluye materias primas.

NOTA 1. Para los formados crudos se deberá incluir en un lugar visible de la etiqueta las instrucciones de cocción necesarias para mitigar el riesgo, en cumplimiento con el RTCA etiquetado general de los alimentos previamente envasados (preenvasados).

8.3 Subgrupo del alimento: cárnicos cocidos, incluyendo los curados o ahumados. Ejemplos: embutidos, formados, tocineta, paté chuleta ahumada, costillas ahumadas, cortes cocidos de aves de corral y caza, vacunos, porcinos, entre otros.

8.4 Subgrupo del alimento: carnes curadas crudas desecadas o fermentadas, se exceptúan productos de aves de corral. Ejemplos: chorizo o longaniza china, chorizo español y jamones curados desecados listos para consumo, entre otros.

8.5 Subgrupo del alimento: carne envasada y tratada térmicamente.

Grupo 9. Pescados, derivados, productos marinos y de agua dulce: este grupo se subdivide en grupos para el pescado fresco y para diversos productos marinos elaborados.

Se incluyen en ella entre otros los moluscos (p. ej., almejas y caracoles), los crustáceos (p. ej., camarones cangrejos, langostas). Los productos marinos se pueden recubrir, p. ej., con glaseados o especias, antes de su comercialización para el consumo (p. ej., filetes de pescado congelados y glaseados).

9.1 Subgrupo del alimento: pescados, productos marinos y de agua dulce, crudos, refrigerados o congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos, empacados.

9.2 Subgrupo del alimento: pescados precocidos, cocidos, salados o ahumados.

9.3 Subgrupo del alimento: moluscos y crustáceos, precocidos, cocidos, salados o ahumados.

9.4 Subgrupo del alimento: pescados, moluscos, equinodermos y crustáceos envasados tratados térmicamente (comercialmente estériles).

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22347

9.5 Subgrupo del alimento: productos marinos y de agua dulce envasados pasteurizados.

9.6 Subgrupo del alimento: preparados a base de pescado, moluscos, crustáceos y equinodermos, empacados listos para consumo. Ejemplo: ceviche, coctel, carpaccios, sashimi, entre otros.

Grupo 10. Huevos y derivados: incluye los huevos frescos en su cáscara empacados; huevo entero, claras, yemas, huevos pasteurizados líquidos o deshidratados.

10.1 Subgrupo del alimento: huevos frescos en su cáscara empacados.

NOTA 1. El análisis del huevo se realizará al contenido interno del mismo.

10.2 Subgrupo del alimento: huevos enteros, claras, yemas, pasteurizados líquidos o deshidratados.

Grupo 11. Miel de abeja.

11.1 Subgrupo del alimento: miel de abeja.

Grupo 12. Salsas, aderezos y especias: se trata de una categoría que incluye sustancias que se añaden a un alimento para acentuar su aroma y sabor.

12.1 Subgrupo del alimento: mayonesas y aderezos (a base de huevo). No estarán sujetos a análisis los aderezos que no contengan huevo.

12.2 Subgrupo del alimento: especias, hierbas deshidratadas y condimentos.

12.3 Subgrupo del alimento: salsas de tomate, mostaza y salsas para sazonar.

Grupo 13. Alimentos para usos nutricionales especiales: por alimentos para regímenes especiales se entienden los elaborados o preparados especialmente para satisfacer necesidades especiales de alimentación determinadas por condiciones físicas o fisiológicas particulares, por enfermedades o trastornos específicos. La composición de estos alimentos deberá ser fundamentalmente diferente de los alimentos ordinarios con los que se comparan, en caso de que dichos alimentos existan. Los alimentos dietéticos distintos de los de esta categoría se incluyen en las categorías de los alimentos ordinarios homólogos.

13.1 Subgrupo del alimento: fórmulas infantiles o de inicio, lácteas y no lácteas, para lactantes (0 a 6 meses). Alimentos dietéticos deshidratados o líquidos para usos nutricionales especiales destinados a lactantes menores de 6 meses, incluidos los

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22347

productos para el enriquecimiento de la leche materna. Ejemplos: fórmulas en polvo y fórmulas líquidas.

13.2 Subgrupo del alimento: alimentos complementarios y fórmulas de continuación o de seguimiento destinados a lactantes de mayor edad (6 a 12 meses) y niños pequeños (12 a 36 meses), alimentos dietéticos deshidratados o líquidos destinados a usos especiales. Ejemplos: fórmulas de seguimiento y complementarias en polvo o líquidas, cereales, cereales para papilla, entre otros.

13.3 Subgrupo del alimento: alimentos para bebes llenados asépticamente en recipientes herméticos. Ejemplos: jugos y colados.

13.4 Subgrupo del alimento: preparados dietéticos para regímenes de control de peso.

13.5 Subgrupo del alimento: alimentos para regímenes especiales: los elaborados o preparados especialmente para satisfacer necesidades especiales de alimentación determinadas por condiciones físicas o fisiológicas particulares, para utilizarse como complemento o suplemento dentro de una dieta equilibrada. Ejemplos: mezclas alimenticias en polvo o líquidas para mujeres embarazadas, adulto mayor, diabéticos, personas con deficiencia nutricional, entre otros.

Grupo 14. Bebidas no alcohólicas: se divide en los sub grupos de bebidas envasadas no carbonatadas, néctares, jugos pasteurizados y no pasteurizados, agua envasada, té y bebidas de hierbas y frutas para infusión, bebidas líquidas artificiales, bebidas a base de cereales. Las bebidas lácteas figuran en las categorías 1.1 y 1.2.

14. 1 Subgrupo del alimento: bebidas envasadas no carbonatadas, pasteurizadas (jugos, productos concentrados, bebidas líquidas artificiales, entre otros). No estarán sujetos a análisis las mezclas en polvo para preparar bebidas instantáneas.

14.2 Subgrupo del alimento: néctares de frutas.

14.3 Subgrupo del alimento: jugos y bebidas no pasteurizados.

14.4 Subgrupo del alimento: agua envasada.

14.5 Subgrupo del alimento: té, bebidas de flores, hierbas y frutas para infusión.

14.6 Subgrupo del alimento: bebidas a base de cereales.

Grupo 15. Bocadillos, boquitas, semillas y nueces: comprende todos los tipos de alimentos como aperitivo, semillas y nueces.

15.1 Subgrupo del alimento: frituras y bocadillos (snacks).

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22347

15.2 Subgrupo del alimento: semillas y nueces.

Grupo 16. Caldos, sopas, cremas y consomés deshidratados:

16.1 Subgrupo del alimento: caldos, sopas, cremas, salsas, puré de vegetales y consomés, deshidratados que requieren cocción.

Grupo 17. Comidas preparadas:

17. 1 Subgrupo del alimento: comidas preparadas refrigeradas o congeladas: son una mezcla de múltiples componentes (ejemplos: carne, salsas, cereales, quesos, hortalizas) que se venden refrigerados o congelados al consumidor. Algunos ejemplos son: lasaña, guisos, pizza, platillos principales (ejemplos: fideos con hortalizas en salsa de queso, pollo con pasta en salsa Alfredo), pastel de carne, estofados de res y hortalizas, desayunos (ejemplos: media luna rellena de huevos revueltos con queso y salchicha), variedades de tamales, pupusas y otros platos típicos.

17.2 Subgrupo del alimento: alimentos preparados que han recibido tratamiento térmico y están listos para el consumo: son una mezcla de múltiples componentes (ejemplos: carne, salsas, cereales, queso, verduras) en lata o en otra presentación de conserva, el consumidor puede o no calentar antes de su consumo. Algunos ejemplos son: espagueti en conserva con albóndigas, carne desmenuzada de res con patatas en lata (hash).

17.3 Subgrupo del alimento: alimentos preparados deshidratados: son una mezcla de múltiples componentes secos (ejemplos: carne, salsas, cereales, quesos, hortalizas) que se reconstituyen con agua o leche antes de consumirlos. Algunos ejemplos son: platillos secos (tallarines con pollo, brócoli y salsa) y acompañantes secos (frijoles condimentados, arroz y puré de papas).

Grupo 18. Postres preparados listos para el consumo

18. 1 Subgrupo del alimento: postres preparados listos para consumo. Ejemplos: flanes, pudines y gelatinas.

8. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA EL REGISTRO SANITARIO Y LA VIGILANCIA DE ALIMENTOS.

8.1 Todo alimento que se comercialice en el territorio centroamericano deberá cumplir con los criterios microbiológicos establecidos en la Tabla 1 Criterios microbiológicos para el registro sanitario y Tabla 2 Criterios microbiológicos para la vigilancia.

8.2 En los Estados Parte, en que el procedimiento de registro sanitario de alimentos requiera que se realicen análisis previos del producto, sólo será necesario real izar

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22347

análisis a una muestra del producto que tenga la cantidad de unidades requeridas para alcanzar el peso o volumen especificado en cada uno de los Estados Parte. Cuando un producto incumpla con los criterios establecidos para el registro sanitario en el presente RTCA, será necesario ampliar el número de muestras según se establece en el plan de muestreo de la Tabla 2 Criterios microbiológicos para la vigilancia, para efecto de confirmar el resultado obtenido.

8.3 Se realizarán sólo los parámetros microbiológicos definidos en este RTCA, los cuales se expresarán en función de la metodología utilizada con las unidades correspondientes.

8.4 Ante brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA), alertas sanitarias y denuncias, a todos los alimentos contemplados en este RTCA, se les podrá realizar análisis adicionales, con el fin de detectar y/o cuantificar microorganismos patógenos; además se podrá real izar análisis microbiológicos a otros alimentos que no están contemplados en este RTCA cuando exista un riesgo eminente para la salud.

TABLA 1. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA REGISTRO SANITARIO[1]

[1] El límite permitido será "m" para el registro sanitario.

NOTA: EN ESTA VAN LAS TABLAS Y DESPUES LA PARTE FINAL DE LA NORMA RESOLUCIÓN 402-2018-(COMIECO-LXXXIII).

11. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN

La vigilancia y verificación de este Reglamento Técnico Centroamericano corresponde a las autoridades sanitarias competentes de cada Estado Parte.

12. REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN

Los criterios microbiológicos establecidos en el presente Reglamento Técnico Centroamericano deberán revisarse y ser modificados o complementados, si procede, con el fin de tener en cuenta la evolución en el ámbito de la inocuidad alimentaria y la microbiología de alimentos, que incluye progresos científicos, tecnológicos y metodológicos, los cambios en los niveles de prevalencia y de contaminación, los cambios en la población de consumidores vulnerables, así como los posibles resultados de evaluaciones del riesgo. Un estado parte podrá solicitar la revisión cuando exista evidencia científica que justifique la misma.

13. BIBLIOGRAFÍA

- CAC/GL 08-1991. Rev. 1 (2013) Directrices sobre Preparados Alimenticios Complementarios para Niños de Pecho de Más Edad y Niños de Corta Edad.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22347

- CAC/GL 21-1997. Rev. 1 (2013) Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos a los alimentos.

- CAC/RCP 66-2008. Rev. 1 (2009) Código de Práctica de Higiene para los Preparados en Polvo para Lactantes y Niños Pequeños.

- International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF). Microorganisms in Foods *8. Use ofd ata for assessing process control and product acceptance.* 2011.

- Reglamento (CE) No. 2073/2005. Relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

-FIN DEL REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO-

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22347