



ORGANIZACIÓN DE LAS  
NACIONES UNIDAS  
PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



**S**

**Tema 4.2 a)**

**GF/CRD Argentina-1**

**LINGUA ORIGINAL**

**FORO MUNDIAL FAO/OMS DE AUTORIDADES SOBRE INOCUIDAD  
DE LOS ALIMENTOS**

*Marrakech, Marruecos 28 - 30 de enero de 2002*

**CRD SOBRE INFORMES NACIONALES DE ARGENTINA**

***PLAN DE CONTROL DE RESIDUOS E HIGIENE 2001***

*Las opiniones expresadas en los documentos del Foro mundial corresponden a el/los autor(es) y no necesariamente reflejan las opiniones de la FAO o de la OMS. Las designaciones empleadas y la presentación de material no implica la expresión de ninguna opinión por parte de las autoridades de la FAO o de la OMS referente al estado legal de un país, ciudad o área, o referente a la delimitación de sus fronteras.*

## PLAN DE CONTROL DE RESIDUOS E HIGIENE 2001

### 1.1 CRITERIOS DEL PLAN CREHA

#### 1.1.1 PRIORIDADES

Establecer las prioridades en cuanto a cuales son los residuos químicos, aditivos, toxinas y microorganismos que se controlarán mediante un programa anual, significa seleccionar de cada uno de estos conjuntos, que desde luego son vastos, el grupo que enseña mayor riesgo para la salud pública.

##### 1.1.1.1. Residuos Químicos

En el caso de residuos de medicamentos veterinarios esta selección se realizará a base a la resolución **MERCOSUR \GMC\ RES N° 53/94** "Reglamento técnico MERCOSUR sobre criterios para definir prioridades en el control de Residuos de Principios Activos de Medicamentos Veterinarios en productos de origen animal" que a su vez tome como referencia el CES (Compound Evaluation System) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

Para el caso de residuos de sustancias químicas de otros orígenes que no se clasifiquen como medicamentos veterinarios, tales como agroquímicos, aditivos, producidos de uso industrial o doméstico, sustancias presentes naturalmente en el ambiente etc., se utilizarán criterios equivalentes.

Para cada compuesto se ha de establecer :

**a) Si deja residuo en los alimentos.**

**b) El riesgo potencial de la sustancia**, es decir sustancias que por la presencia de sus residuos en el alimento, implican un alto riesgo para la salud del hombre. El mismo será evaluado través de estudios que se realicen en SENASA o información surgida desde instituciones internacionales reconocidas tales como:

- El Codex Alimentarius
- Informes del comité Mixto de Expertos de FAO/OMS sobre Aditivos Alimentarios (JECFA) y de la Reunión Mixta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas.
- Normas técnicas MERCOSUR
- Food and Drug Administration (FDA - USA)
- National Residue Program del food Safety and Inspection Service (USDA).
- Informes del comité de expertos de productos veterinarios de la Unión Europea
- Trabajos científicos provenientes de instituciones reconocidas internacionalmente

**c) El grado de exposición del consumidor**, que será evaluado tomando en cuenta :

- La cantidad de productos comerciales registrados con una sustancia química determinada.
- Informes estadísticos de comercialización de productos veterinarios y agroquímicos.

- Informes de contaminación y/o utilización ilegal de sustancias químicas, producidos por entidades internacionales, nacionales o provinciales de reconocida solvencia científica.
- Las prácticas sanitarias, terapéuticas y técnicas más usuales en agricultura y ganadería.
- Los datos sobre el consumo anual de los distintos alimentos potencialmente contaminados.

**d) La capacidad analítica.** Debe existir disponibilidad de metodología analítica confiable.

**1.1.1.2. Microorganismos y Toxinas**

Una gran variedad de microorganismos o toxinas pueden estar presentes en los alimentos, ya sea incorporados a los animales o vegetales o productos que llegan de los establecimientos rurales a las plantas de procesamiento o bien por contaminación en dichas plantas durante las etapas de elaboración del producto final. El crecimiento, la supervivencia o la muerte de estos depende de la naturaleza del alimento de que se trate, de las condiciones ambientales en donde se manipulan los alimentos y de los procedimientos de elaboración.

Estas consideraciones se han de tener en cuenta al momento de estimar el grado de peligrosidad para seleccionar los agentes hay que investigar en relación con el destino del alimento y el tratamiento del mismo.

**1.1.2. TIPOS DE MUESTREOS**

**1.1.2.1. Muestreo Inssegado**

**OBJETIVO :** Suministrar información esquemática, de carácter nacional y anual sobre la presencia de residuos químicos o microorganismos o toxinas en alimentos o en poblaciones específicas destinadas a la producción de los mismos.

Para definir las frecuencias de muestreo se tomarán en cuenta las siguientes especificaciones :

- a) El nivel de confianza estadística : 945%.
- b) Se considerarán tres categorías que tomen en cuenta el riesgo para la salud pública que representa la presencia de una sustancia o agente patógeno :

Sustancias de alto riesgo	1
Sustancias de riesgo mediano	2
Sustancias de bajo riesgo	3

c) Se considerarán tres categorías para el nivel de consumo de un producto :

Alto consumo	Mayor a 20 kg/año/habitante	I
Consumo medio	Entre 2 y 20 kg/año/habitante	II
Bajo consumo	Menor a 2 kg/año/habitante	III

d) En base a a), b) y c) se establecerán las frecuencias de muestreo según la siguiente Tabla :

RIESGO ->	1		2		3	
	F	CM	F	CM	F	CM
I	0.1 %	3000	0.5 %	600	1 %	300
II	0.5 %	600	1 %	300	5 %	60
III	1%	300	5 %	60	10 %	30

F: Frecuencia mínima que se pretende detectar de casos de que exceden los límites establecidos

CM: Cantidad de muestras a tomar en cada caso.

### 1.1.2.2. MUESTREO DIRIGIDO

**OBJETIVO:** Este tipo de muestreo se aplicará en forma independiente al monitoreo y estará dirigida a la zona y/o categoría y/o establecimiento (según sea el caso donde se haya detectado el problema.

### 1.1.3 LABORATORIOS

Todos los análisis previstos por los programas deberán llevarse a cabo en la DIRECCION DE LABORATORIO Y CONTROL TECNICO del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, o en laboratorios registrados en la Red de Laboratorios prevista en la Resolución N° 217 del 7 de abril de 1995 del ex SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.

#### 1.1.3.1 LABORATORIO OFICIAL DE REFERENCIA Y CONTROL

Esta función corresponde a la Dirección de Laboratorio y Control Técnico del SENASA. Y las funciones relativas al Plan CREHA se especifican como sigue:

⇒ Como Laboratorio de Referencia debe :

- Establecer Métodos Oficiales de Análisis.
  - ◊ Métodos rápidos de descarte (Screening)
  - ◊ Métodos de confirmación.
- Evaluar y Aprobar métodos alternativos presentados por terceros.
- Preparar y Disponer Patrones de referencia de las distintas sustancias objeto de análisis.

⇒ Como Laboratorio de Control debe :

- Autorizar a laboratorios como nuevos integrantes de la Red de Laboratorios en los rubros analíticos que los mismos soliciten.
- Establecer las condiciones para otorgar la autorización a laboratorios y la permanencia de los mismos dentro de la red de Laboratorios.

- Establecer las pruebas **Intralaboratorio** que deberán realizar los integrantes de la red en sus laboratorios, para controlar la calidad de sus análisis.
- Organizar y evaluar las distintas pruebas Interlaboratorio para asegurar la confiabilidad y eficacia analítica de la red de laboratorios.
- Inspeccionar a los laboratorios integrantes de la red.

### **1.1.3.2 LABORATORIO AUTORIZADO DE LA RED**

Aquel que fuera autorizado por el SENASA para efectuar análisis con validez oficial de acuerdo a las normas vigentes en la materia.

### **1.1.4. ACCIONES CORRECTIVAS - NIVEL DE ACCIÓN**

#### **1.1.4.1. NIVEL DE ACCIÓN**

Nivel de Acción es un valor límite para la concentración de una sustancia química o un agente patógeno en un sustrato. Toda vez que la concentración de una sustancia química o un agente patógeno supere el Nivel de Acción establecido para el sustrato en confirmó el hallazgo, se considerará un exceso e implicará la aplicación de un muestreo dirigido y dará lugar a la ejecución de acciones correctivas.

En el programa anual deberá indicarse el Nivel de Acción para cada sustancia química o agente patógeno.

Los Niveles de Acción se fijarán de acuerdo a las Normas Nacionales vigentes y en ausencia de las mismas, de acuerdo a Normas Internacionales considerando:

- Normas del Mercosur.
- Codex Alimentarius.
- Code of Federal Regulation (CFR) y New Animal Drug Application (NADA) la Food and Drug Administration (FDA) de los Estados Unidos.
- Reglamento (CEE) n° 2377/90 de la Unión Europea y sus actualizaciones.
- Niveles guía basados en investigaciones científicas provenientes de instituciones reconocidas a nivel Nacional o Internacional.

#### **1.1.4.2 ACCIONES CORRECTIVAS**

Se define acción correctiva a los procedimientos que deberán llevarse a cabo por funcionarios oficiales y/o cualquier operador involucrado, sobre cualquiera de las etapas del proceso que va desde la obtención de la materia prima, pasando por la elaboración del alimento y terminando en la comercialización del mismo, cuando se detecten casos inaceptables en los muestreos. Las mismas tendrán como objetivo impedir que alimentos contaminados lleguen al consumo y a neutralizar o disminuir significativamente el problema detectado en el producto, de manera que dicho problema no vuelva a manifestarse en producciones posteriores, o al menos su incidencia no sea significativa.

Estas acciones correctivas serán reglamentadas mediante Resoluciones que incluían todos los procedimientos.