

## Autorizan viaje a EE.UU. de asesor ad honorem de la Representación Permanente del Perú ante la OEA para realizar diversas acciones ante la Comisión Interamericana de Derechos Humanos

### RESOLUCIÓN MINISTERIAL Nº 0568-2003-RE

Lima, 26 de junio de 2003

#### CONSIDERANDO:

Que el Estado Peruano protege los derechos humanos, conforme a las disposiciones constitucionales y los tratados internacionales suscritos por el Perú sobre esta materia, particularmente la Convención Americana sobre Derechos Humanos y el Pacto Internacional sobre Derechos Civiles y Políticos;

Que el Perú coopera eficazmente en los mecanismos del Sistema Interamericano de Protección de los Derechos Humanos;

Que en ese contexto es necesario sostener encuentros con la Comisión Interamericana de Derechos Humanos, en la ciudad de Washington D.C., Estados Unidos de América, del 14 al 18 de julio de 2003;

Teniendo en cuenta lo dispuesto en la Hoja de Trámite (GPX) Nº 2255, del Gabinete de Coordinación del Secretario de Política Exterior, de 19 de junio de 2003;

De conformidad con el inciso m) del artículo 5º del Decreto Ley Nº 26112, Ley Orgánica del Ministerio de Relaciones Exteriores, de 28 de diciembre de 1992; la Ley Nº 27619, de 21 de diciembre de 2001 y el Decreto Supremo Nº 047-2002-PCM, de 6 de junio de 2002, que regula la autorización de viajes al exterior de servidores y funcionarios públicos, y el artículo 2º de la Resolución Suprema Nº 126-2003-RE, de 28 de mayo de 2003;

#### SE RESUELVE:

**Artículo Primero.-** Autorizar el viaje del doctor Alberto Borea Odría, asesor ad honorem de la Representación Permanente del Perú ante la Organización de los Estados Americanos, a la ciudad de Washington D.C., Estados Unidos de América, del 14 al 18 de julio de 2003, para que efectúe las acciones que resulten necesarias ante la Comisión Interamericana de Derechos Humanos, en el marco de las responsabilidades que le han sido asignadas por Resolución Suprema Nº 126-2003-RE.

**Artículo Segundo.-** Los gastos que ocasione el cumplimiento de la presente Resolución, por concepto de pasajes US\$ 846.00, viáticos US\$ 1 320.00 y tarifa por uso de aeropuerto US\$ 28.00, serán cubiertos por el Pliego Presupuestal del Ministerio de Relaciones Exteriores, debiendo rendir cuenta documentada en un plazo no mayor de quince (15) días al término del referido viaje.

**Artículo Tercero.-** Dentro de los quince (15) días calendario siguientes al término de la citada comisión, el mencionado funcionario deberá presentar ante el señor Ministro de Relaciones Exteriores un informe de las acciones realizadas durante el viaje autorizado.

**Artículo Cuarto.-** La presente Resolución no da derecho a exoneración o liberación de impuestos aduaneros de ninguna clase o denominación.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

LUIS SOLARI DE LA FUENTE

Presidente del Consejo de Ministros

Encargado de la Cartera de Relaciones Exteriores

12192

## SALUD

## Aprueban el documento "Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano"

### RESOLUCIÓN MINISTERIAL Nº 615-2003-SA/DM

Lima, 30 de mayo del 2003

Visto el Oficio Nº 467-2003/DIGESA/DG, de la Dirección General de Salud Ambiental;

#### CONSIDERANDO:

Que, es responsabilidad del Estado la protección de la salud pública, ejerciendo para ello la regulación, vigilancia y control sanitario de los alimentos y bebidas de consumo humano en las diferentes etapas de la cadena alimentaria;

Que, en tal sentido corresponde a la Autoridad de Salud de nivel nacional dictar las normas sanitarias pertinentes para asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas destinados al consumo humano;

Que, es necesario establecer criterios microbiológicos con los que deben cumplir los alimentos y bebidas de consumo humano para su puesta en el mercado nacional y así asegurar que no supongan riesgo para la salud de los consumidores;

Estando a lo propuesto por la Dirección General de Salud Ambiental y a lo opinado por la Oficina General de Asesoría Jurídica;

Con la opinión favorable del Viceministro de Salud; y De conformidad con lo dispuesto por la Ley General de Salud - Ley Nº 26842, y el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA;

#### SE RESUELVE:

Aprobar el documento denominado "**Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano**" que forma parte de la presente resolución, constando de cuatro (4) Capítulos, diecisiete (17) Artículos, tres (3) Disposiciones Transitorias y Finales, y dos (2) Anexos.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

FERNANDO CARBONE CAMPOVERDE  
Ministro de Salud

## CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO

### CAPÍTULO I GENERALIDADES

#### Artículo 1º.- Generalidades

La presente disposición establece los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas en estado natural, elaborados o procesados, para ser considerados aptos para el consumo humano. La verificación de su cumplimiento estará a cargo de los organismos competentes en vigilancia sanitaria de alimentos y bebidas a nivel nacional.

#### Artículo 2º.- Objetivos

Con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por Decreto Supremo Nº007-98-SA y los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL-21(1997)) del *Codex Alimentarius*, la presente disposición establece:

a) El programa de muestreo que ha de aplicarse al lote o lotes de alimentos para determinar la aptitud para el consumo humano.

b) Los microorganismos que constituyen peligros y generan riesgos para la salud y la vida de los consumidores en cada grupo de alimentos.

c) Los límites microbiológicos que se consideren apropiados para los grupos de alimentos.

d) Los grupos de alimentos a los que deben aplicarse los criterios microbiológicos.

**Artículo 3º.-** Para el otorgamiento del Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas, así como para el Certificado Sanitario Oficial de Exportación, los resultados de los análisis microbiológicos deberán considerar los micro-

organismos indicados en cada grupo de alimentos. Para el último caso, además de los señalados, estarán sujetos a los indicados en la normatividad del país de destino.

**Artículo 4º.-** Los laboratorios acreditados por el Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOP), los laboratorios de control de calidad del fabricante y cualquier otro autorizado por el Ministerio de Salud, notificarán a la autoridad sanitaria en un plazo no mayor de dos (2) días, los resultados de los hallazgos en los alimentos y bebidas, que impliquen un riesgo sobre la salud o la vida de los consumidores, identificando para ello al fabricante de los mismos.

**Artículo 5º.-** Los métodos de muestreo y los procedimientos para la toma de muestras deberán basarse en normas nacionales o internacionales referidas a alimentos y apropiadas para fines microbiológicos.

**Artículo 6º.-** Los métodos de análisis a utilizar deberán ser los recomendados por organismos internacionales, regionales o nacionales. La modificación de estos métodos, el uso de métodos propios o extraídos de revistas científicas especializadas deberán ser validados.

**Artículo 7º.-** Los Informes de Ensayo, Certificados de Análisis y otras formas de reporte emitidos por los laboratorios, deberán expresar los resultados de acuerdo al método de análisis empleado (ufc/g, ufc/mL, NMP/g o NMP/mL) y a la cantidad de muestra analizada.

## CAPÍTULO II DEL PROGRAMA DE MUESTREO

**Artículo 8º.-** El programa de muestreo se aplica a: Registro Sanitario y Certificación Sanitaria Oficial de Exportación y se basa en el tipo y riesgo que conllevan las especies microbianas analizadas y las condiciones previsibles de manejo y consumo a las que se someterá el alimento luego de su fabricación o elaboración. Las categorías del Programa de Muestreo se indican en el anexo N° 1.

**Artículo 9º.-** Para el establecimiento de los programas de muestreo se considerará lo siguiente:

a) El número de unidades de muestra  $n$  y el criterio de aceptación o de rechazo  $c$  son determinantes para la decisión de la aceptación o rechazo del alimento en cuestión, basándose en los resultados de los ensayos de laboratorio.

b) El plan de dos clases provenientes de un muestreo por atributos; en este caso la aceptación o el rechazo estará definido por  $n$  y  $c$ .

c) El plan de tres clases proveniente de un muestreo por atributos; en este caso la aceptación o el rechazo estará definido por  $n$ ,  $m$ ,  $M$  y  $c$ , donde  $c$  tendrá como límites  $m$  y  $M$ . Se rechazarán todos aquellos resultados cuyos valores sean superiores a  $M$ ; ninguna de las muestras del plan de tres clases sobrepasará el valor de  $M$ .

**Artículo 10º.-** Para el caso de la vigilancia y fiscalización sanitaria de alimentos y bebidas industrializados, el número de unidades de muestra será  $n = 5$ .

**Artículo 11º.-** Para el caso de la vigilancia y fiscalización sanitaria de alimentos y bebidas provenientes de establecimientos de comercialización, preparación y expendio, se tomará al menos una muestra por cada tipo de alimentos y deberá ser calificada con los límites más exigentes, indicados en la presente disposición.

## CAPÍTULO III DE LOS MICROORGANISMOS QUE CONSTITUYEN PELIGROS Y GENERAN RIESGOS PARA LA SALUD DE LOS CONSUMIDORES

**Artículo 12º.-** Los microorganismos correspondientes a las clases de criterios microbiológicos, se agrupan como: (i) microorganismos que no implican riesgo para la salud pero sí para la vida útil del producto, (ii) microorganismos de riesgo indirecto bajo (indicadores), y (iii) microorganismos de riesgo directo para la salud (patógenos).

**Artículo 13º.-** Los microorganismos del grupo (i) son los siguientes:

- a) Mohos
- b) Levaduras
- c) Aerobios mesófilos

- d) Psicrotolerantes
- e) Heterótrofos
- f) Esporulados termófilos
- g) Lactobacillus

**Artículo 14º.-** Los microorganismos del grupo (ii) son:

- a) *Escherichia coli*
- b) Coliformes
- c) Enterobacterias

**Artículo 15º.-** Los microorganismos del grupo (iii) están subdivididos en:

(1) Microorganismos de riesgo moderado, directo de diseminación limitada:

- a) *Staphylococcus aureus*
- b) *Clostridium perfringens*
- c) *Bacillus cereus*
- d) *Pseudomonas aeruginosa*
- e) *Campylobacter jejuni*
- f) *Yersinia enterocolitica*
- g) *Vibrio cholerae* NO O1
- h) *Vibrio parahaemolyticus*
- i) *Listeria monocytogenes*

(2) Microorganismos de riesgo para la salud moderado, directo, diseminación posiblemente extensa:

- a) *Salmonella*
- b) *Shigella*
- c) *Escherichia coli* patógeno

(3) Microorganismos de riesgo para la salud grave directo:

- a) *Brucella*
- b) *Clostridium botulinum* A, B, E y F
- c) *Clostridium perfringens* tipo C
- d) *Shigella dysenteriae*
- e) *Vibrio cholerae* O1
- f) Virus de la hepatitis A
- g) *E. coli* enterohemorrágico O 157:H7
- h) *Salmonella typhi*
- i) *Salmonella paratyphi* A, B y C

Su determinación en el alimento o bebida, por encima de los límites establecidos en el artículo 17º de la presente disposición, determinará su rechazo, debiendo establecerse las medidas sanitarias que el caso amerite.

## CAPÍTULO IV DE LOS GRUPOS DE ALIMENTOS

**Artículo 16º.-** Para los efectos de la presente disposición sanitaria, se establecen 19 grupos de alimentos y bebidas según su origen y la tecnología aplicada en su procesamiento o elaboración; estos son:

1. Leche y productos lácteos.
2. Helados y mezclas para helados.
3. Productos grasos.
4. Productos deshidratados, liofilizados o concentrados y mezclas.
5. Cereales, leguminosas y derivados.
6. Azúcares, mieles y productos relacionados.
7. Productos de confitería y derivados del cacao.
8. Productos de panadería, pastelería y galletería.
9. Alimentos formulados (régimenes especiales entre otros).
10. Carnes y productos cárnicos.
11. Productos hidrobiológicos.
12. Huevos y ovoproducidos.
13. Especies, condimentos y salsas.
14. Frutas, hortalizas y otros vegetales (incluyendo raíces, tubérculos y hongos comestibles, frutos de cáscara y frutos secos).
15. Comidas y platos preparados.
16. Bebidas.
17. Estimulantes y fruitivos.
18. Conservas.
19. Semiconservas.

**Artículo 17º.-** Los alimentos y bebidas deben cumplir con los siguientes criterios microbiológicos:

## 1. Leche y productos lácteos

1.1 Leche Cruda						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL m M	
Aerobios mesófilos	3	3	5	1	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
Coliformes	4	3	5	3	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
1.2 Leche y Crema Pasteurizada						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL m M	
Aerobios mesófilos	5	3	5	2	2x10 <sup>4</sup>	5x10 <sup>4</sup>
<i>Listeria monocytogenes</i> en 25 g	10	2	5	0	0	—
Coliformes	5	3	5	2	10	—
1.3 Leches y Cremas en Polvo						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL m M	
Aerobios mesófilos	5	3	5	2	10 <sup>4</sup>	5x10 <sup>4</sup>
Coliformes	5	3	5	2	10	—
<i>Salmonella</i> en 25g	10	2	5	0	0	—
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
1.4 Leche UHT y Crema UHT						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL m M	
Aerobios y anaerobios mesófilos (*)	10	2	5	0	0	—
Aerobios y anaerobios termófilos (**)	10	2	5	0	0	—
(*) 5 unidades se pre-incuban a 35°C por 14 días (**) 5 unidades se pre-incuban a 55°C por 7 días Para el caso de la incubación se utilizarán 3 ó 5 tubos por cada unidad, sólo para aerobios mesófilos se podrá aceptar un tubo positivo de 3 (1/3) o 2 tubos positivos de 5 (2/5)						
1.5 Leche Evaporada y Crema Esterilizada						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL m M	
Aerobios y anaerobios mesófilos (*)	10	2	5	0	0	—
Aerobios y anaerobios termófilos (**)	10	2	5	0	0	—
(*) 5 unidades se pre-incuban a 35°C por 14 días (**) 5 unidades se pre-incuban a 55°C por 7 días Para el caso de la incubación se utilizarán 3 ó 5 tubos por cada unidad, sólo para aerobios mesófilos se podrá aceptar un tubo positivo de 3 (1/3) o 2 tubos positivos de 5 (2/5)						
1.6 Leche Condensada Azucarada y Dulces de Leche (manjar, natillas, mazamoras de leche)						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL m M	
Mohos y Levaduras osmófilas	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
1.7 Yogurt y Productos Fermentados o Acidificados						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL m M	
Coliformes	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Mohos	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Levaduras	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella</i> en 25 g	11	2	5	0	0	—
1.8 Postres a base de leche no acidificados listos para consumir						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL m M	
Coliformes	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Mohos	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Levaduras	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella</i> en 25 g	11	2	5	0	0	—
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
1.9 Queso Fresco no pasteurizado con o sin sal, Requesón, Cuajada						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL m M	
Coliformes	6	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
<i>Listeria monocytogenes</i>	10	2	5	0	0	—
<i>Salmonella</i> en 25g	10	2	5	0	0	—
<i>Brucella melitensis</i> (*)	10	2	5	0	0	—
(*) Sólo para quesos a base de leche de cabra, incluyendo la cuajada						
1.10 Quesos Madurados (Quesos tipo camembert, brie, roquefort, gorgonzola, cuartirrollo, bel paese, cajamarca, tilsit, andino, majes, characato, sabandía, dambo, gouda, edam, paria, emmental, gruyere, cheddar, provolone amazónico, parmesano)						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL m M	
Coliformes	6	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
<i>Listeria monocytogenes</i> (*)	10	2	5	0	0	—
<i>Salmonella</i> en 25g.	10	2	5	0	0	—
(*) Sólo para quesos a base de leche cruda o no pasteurizada						

1.11 Quesos no Madurados (queso fresco pasteurizado, quesos tipo crema, ricota, cabaña, petit suisse, mozzarella, ucayalino)							
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL		
					m	M	
Coliformes	6	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>	
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>	
<i>Listeria monocytogenes</i>	10	2	5	0	0	—	
<i>Salmonella</i> en 25g	10	2	5	0	0	—	

  

1.12 Quesos Procesados (Fundidos: laminados, rallados, en pasta y en polvo)							
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL		
					m	M	
Coliformes	6	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>	
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>	
<i>Clostridium perfringens</i> – sulfito reductor	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>	

(\*) Para productos en polvo.

**2. Helados y Mezclas para Helados**

2.1 Helados a Base de Leche (con o sin otros ingredientes)							
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL		
					m	M	
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	
Coliformes	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>	
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>	
<i>Salmonella</i> en 25g.	10	2	5	0	0	—	
<i>Listeria monocytogenes</i>	10	2	5	0	0	—	

  

2.2 Helados a Base de Agua							
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL		
					m	M	
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
Coliformes	5	3	5	0	<1.1	—	

  

2.3 Postres a base Helados							
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL		
					m	M	
Aerobios mesófilos	6	3	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	
Coliformes	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>	
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>	
<i>Bacillus cereus</i>	6	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
<i>Listeria monocytogenes</i> (*)	10	2	5	0	0	—	

(\*) Sólo para el caso de postres a base de helados de leche

  

2.4 Mezclas Deshidratadas para Helados							
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL		
					m	M	
Aerobios mesófilos	3	3	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	
<i>Bacillus cereus</i> (*)	6	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
<i>Salmonella</i> en 25g (**)	10	2	5	0	0	—	

(\*) Sólo para productos que contengan leche  
(\*\*) Sólo para productos que contengan cacao y/o huevo

**3. Productos Grasos**

3.1 Mantequillas y Margarinas							
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL		
					m	M	
Coliformes	4	3	5	3	10	10 <sup>2</sup>	
<i>Staphylococcus aureus</i>	7	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>	
Lipolíticos	1	3	5	3	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	

**4. Productos deshidratados, liofilizados o concentrados y mezclas**

4.1 Sopas, cremas, salsas y puré de papas deshidratadas instantáneas							
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL		
					m	M	
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>	
Mohos	3	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>	
<i>Bacillus cereus</i>	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
<i>Clostridium perfringens</i> (*)	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>	
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>	
<i>Salmonella</i> en 25g.	10	2	5	0	0	—	

(\*) Para alimentos que contengan carnes

  

4.2 Sopas, cremas, salsas y puré de legumbres deshidratadas que requieren cocción							
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL		
					m	M	
<i>Escherichia coli</i>	4	3	5	3	10	10 <sup>2</sup>	

Mohos	3	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Clostridium perfringens</i> (*)	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
<i>Bacillus cereus</i>	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella</i> en 25g.	10	2	5	0	0	—

**4.3 Mezcla en Seco de Uso Instantáneo (Refrescos, gelatinas, jaleas, cremas, etc.)**

Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL m M	
Aerobios mesófilos	3	3	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Mohos	3	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella</i> en 25g (**)	10	2	5	0	0	—
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
<i>Bacillus cereus</i> (*)	6	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

(\*) Sólo para productos que contengan cereales

(\*\*) Sólo para productos que contengan leche, cacao y/o huevo

**4.4 Mezcla en Seco que requieren cocción (pudines, flanes, etc.)**

Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL m M	
Aerobios mesófilos	4	3	5	3	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
<i>Escherichia coli</i>	4	3	5	3	10	10 <sup>2</sup>
Mohos	3	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Bacillus cereus</i> (*)	6	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella</i> en 25g. (**)	10	2	5	0	0	—

(\*) Sólo para productos que contengan leche y/o cereales

(\*\*) Sólo para productos que contengan cacao y/o huevo

**4.5 Caldos Concentrados**

Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL m M	
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Coliformes	4	3	5	3	10	10 <sup>2</sup>
Mohos	2	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella</i> en 25g.	10	2	5	0	0	—

**5. Cereales, Leguminosas y Derivados****5.1 Granos de cereales y leguminosas secas**

Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL m M	
Mohos	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>

**5.2 Harinas, Almidones y Féculas**

Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL m M	
Enterobacterias	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella</i>	10	2	5	0	0	—
Mohos	5	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Levaduras	2	3	5	2	5x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>3</sup>
<i>Bacillus cereus</i>	6	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

**5.3 Pastas Frescas sin relleno (wantan, prepizza, lasagna, fideos chinos)**

Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL m M	
Aerobios mesófilos	3	3	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
Enterobacterias	6	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Mohos	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

**5.4 Pastas Frescas con relleno (canelones, ravioles)**

Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL m M	
Aerobios mesófilos	3	3	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
Coliformes	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella</i> en 25g	10	2	5	0	0	—
<i>Clostridium perfringens</i> (*)	6	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Mohos	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

(\*) Sólo para pastas con rellenos de carne

**5.5 Pastas Frescas congeladas con o sin relleno**

Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL m M	
Coliformes	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

5.6 Fideos y Pastas Rellenas Desechadas (fideos a base de verduras, al huevo, dietéticos)							
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL		
					m	M	
Coliformes	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>	
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
<i>Salmonella</i> en 25g	10	2	5	0	0	—	
Mohos	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	

  

5.7 Cereales instantáneos extruídos o expandidos, proteinizados (para desayunos, snacks, bocaditos, piqueos) , hojuelas que no requieren cocción							
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL		
					m	M	
Aerobios Mesófilos	5	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	
Coliformes	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>	
<i>Bacillus cereus</i>	6	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
Mohos	6	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
Levaduras	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	

  

5.8 Hojuelas que requieren cocción (a base de cereales, leguminosas, tubérculos u otros)							
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL		
					m	M	
Aerobios mesófilos	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
Coliformes	8	3	5	1	10	20	
Mohos	5	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	

**6. Azúcares, Mieles y productos relacionados**

6.1 Azúcar (blanca y rubia)							
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL		
					m	M	
Aerobios mesófilos	1	3	5	3	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	

  

6.2 Jarabes (de maple, azúcar invertido, glucosa y otros como la algarrobina) y cremas a base de azúcar							
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL		
					m	M	
Aerobios mesófilos	1	3	5	3	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	
Mohos	2	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>	
Levaduras osmófilas	2	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>	

  

6.3 Miel, Jalea Real y similares							
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL		
					m	M	
Aerobios mesófilos	1	3	5	3	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	
Anaerobios sulfito reductores	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup>	
Mohos	2	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>	

  

6.4 Productos relacionados a la miel (polen, polimiel, propolio y otros)							
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL		
					m	M	
Aerobios mesófilos	1	3	5	3	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	
<i>Escherichia coli</i>	8	3	5	1	10	—	
Mohos	2	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>	

**7. Productos de Confitería y Derivados del Cacao**

7.1 Chocolates de leche o blanco con o sin relleno, Bombones, Tejas y Chocotejas							
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL		
					m	M	
Aerobios Mesófilos	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	
Coliformes	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>	
<i>Salmonella</i> en 25g	11	2	10	0	0	—	
Mohos	5	3	5	2	10	10 <sup>3</sup>	
Levaduras	5	3	5	2	10	10 <sup>3</sup>	

  

7.2 Caramelos duros (sin relleno)							
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL		
					m	M	
Aerobios Mesófilos	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>	
Mohos	2	3	5	2	10	5x10	
Levaduras	2	3	5	2	10	5x10	

  

7.3 Caramelos blandos y semiblandos, Goma de Mascar, Marshmallows y otros productos de confitería con o sin relleno							
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL		
					m	M	
Aerobios Mesófilos	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	
Mohos	2	3	5	2	10	3x10 <sup>2</sup>	
Levaduras	2	3	5	2	10	3x10 <sup>2</sup>	

7.4 Turrón blando o duro de confitería						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
<i>Salmonella</i> en 25 g 10	2	5	0	0	—	—
Mohos	2	3	5	2	10	3x10 <sup>2</sup>
Levaduras	2	3	5	2	10	3x10 <sup>2</sup>
7.5 Cacao, Chocolate para taza, Chocolate de cobertura, Pasta de cacao y Licor de Cacao						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
Aerobios Mesófilos 2	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	—
Coliformes	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella</i>	10	2	5	0	0	—
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
Mohos	3	3	5	1	10 <sup>2</sup>	3x10 <sup>2</sup>
Levaduras	3	3	5	1	10 <sup>2</sup>	3x10 <sup>2</sup>
7.6 Torta de cacao y similares						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
Aerobios Mesófilos 2	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	—
Coliformes	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella</i>	10	2	5	0	0	—
Mohos	3	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Levaduras	3	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

## 8. Productos de Panadería, Pastelería y Galletería

8.1 Pan y masas horneadas sin relleno (Pan, panes especiales, tostadas, bizcochos, kekes, galletas, obleas y similares)						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
8.2 Pan y masas horneadas con relleno y/o cobertura (pasteles, panetón, tortas, turrone, galletas, empanadas, waffers y similares)						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
<i>Escherichia coli</i>	6	3	5	1	10	50
<i>Staphylococcus aureus</i>	6	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella</i> en 25g 10	2	5	0	0	—	—
Mohos	3	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Clostridium perfringens</i> (*)	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
(*) Para aquellos productos rellenos de carne y/o verduras y/o vegetales						
8.3 Productos de panadería congelados listos para consumo (panes, pizzas)						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
<i>Staphylococcus aureus</i>	9	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
<i>Salmonella</i> en 25g 12	2	20	0	0	—	—
<i>Bacillus cereus</i> (*) 8	3	5	1	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	—
(*) Para aquellos productos elaborados con harina de arroz o maíz						
8.4 Productos de panadería refrigerados y congelados listos para cocinarse (masas)						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
<i>Salmonella</i> en 25g 10	2	5	0	0	—	—
<i>Bacillus cereus</i> (*) 8	3	5	1	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	—
(*) Para aquellos productos elaborados con harina de arroz o maíz						

## 9. Alimentos Formulados (Regímenes especiales entre otros)

9.1 Productos deshidratados e instantáneos que requieren reconstitución (Sustitutos lácteos, enriquecidos lácteos, papilla, entre otros)						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
Aerobios mesófilos 2	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	—
Enterobacterias	6	3	5	1	10	50
<i>Bacillus cereus</i>	9	3	10	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Mohos	3	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella</i> en 25g (*)	12	2	60	0	0	—
(*) Usar unidades analíticas de 25 g que pueden juntarse, para un mínimo de 5 marchas analíticas						
9.2 Productos deshidratados que requieren cocción antes de su consumo (Mezclas a base de cereales)						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
Aerobios mesófilos 2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	—
Enterobacterias	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Bacillus cereus</i>	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
Mohos	3	3	5	1	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
<i>Salmonella</i> en 25g 10	2	15	0	0	—	—

<b>9.3 Productos tratados térmicamente y envasados en recipientes herméticamente cerrados</b>						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
Aerobios y anaerobios mesófilos (*)	10	2	5	0	0	—
Aerobios y anaerobios termófilos (**)	10	2	5	0	0	—
(*) 5 unidades se pre-incuban a 35°C por 14 días (**) 5 unidades se pre-incuban a 55°C por 7 días Para el caso de la incubación se utilizarán 3 ó 5 tubos por cada unidad, sólo para aerobios mesófilos se podrá aceptar un tubo positivo de 3 (1/3) o 2 tubos positivos de 5 (2/5)						
<b>9.4 Productos listos para su consumo no comprendidos en los anteriores (galletas y panes enriquecidas o fortificadas, entre otros)</b>						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
Enterobacterias	6	3	5	1	10	50
Mohos	3	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

**10. Carnes y Productos Cárnicos**

<b>10.1 Carne de Ave Cruda (pollo, gallina, pavo, pato, avestruz y otras)</b>						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
Aerobios Mesófilos (30°C)	3	3	5	1	10 <sup>6</sup>	10 <sup>7</sup>
<b>10.2 Carne de Ave Cruda Refrigerada y Congelada</b>						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
Aerobios Mesófilos (30°C)	2	3	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>7</sup>
Salmonella en 25 g 10	2	5	0	0	—	—
<b>10.3 Carne Cruda de Bovinos, Porcinos, Ovinos, Caprinos, Camélidos, Equinos y otros</b>						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
Aerobios Mesófilos (30°C)	3	3	5	1	10 <sup>6</sup>	10 <sup>7</sup>
<b>10.4 Carne Cruda de Bovinos, Porcinos, Ovinos, Caprinos, Camélidos, Equinos y otros, Refrigerada o Congelada</b>						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
Aerobios Mesófilos (30°C)	2	3	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>7</sup>
Salmonella en 25 g 10	2	5	0	0	—	—
<b>10.5 Visceras Refrigeradas y Congeladas de Aves y Bovinos</b>						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
Aerobios Mesófilos (30°C)	2	3	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>7</sup>
Salmonella en 25g 10	2	5	0	0	—	—
Escherichia coli	5	3	5	2	50	5x10 <sup>2</sup>
<b>10.6 Carnes Crudas Picadas y Molidas</b>						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
Aerobios Mesófilos (30°C)	2	3	5	2	10 <sup>6</sup>	10 <sup>7</sup>
Salmonella en 25g. 10	2	5	0	0	—	—
Escherichia coli	5	3	5	2	50	5x10 <sup>2</sup>
Saphylococcus aureus	8	3	5	1	50	5x10 <sup>2</sup>
<b>10.7 Preparados de Carnes Refrigerados o Congelados (hamburguesas, milanesas, croquetas y otros empanizados o aderezados)</b>						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
Aerobios Mesófilos (30°C)	2	3	5	2	10 <sup>6</sup>	10 <sup>7</sup>
Salmonella en 25g 10	2	5	0	0	—	—
Escherichia coli	6	3	5	1	50	5x10 <sup>2</sup>
Staphylococcus aureus	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Anaerobios sulfito reductores (*)	6	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
(*) Sólo para productos con embalaje, película impermeable o atmósfera modificada o al vacío, en lugar de aerobios mesófilos						
<b>10.8 Carnes secas, seco-saladas (charqui, chalona, cecina)</b>						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
Coliformes	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Anaerobios sulfito reductores	6	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Salmonella en 25g. 10	2	5	0	0	—	—
<b>10.9 Piezas Cárnicas curadas y/o ahumadas (jamones, tocino, chuleta, pellejo, colita, huesos)</b>						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
Enterobacterias	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Staphylococcus aureus	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Salmonella en 25 g 10	2	5	0	0	—	—
Clostridium perfringens	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

10.10 Embutidos Crudos (chorizos, salami, salchicha tipo huacho, salchichón y otros)						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	50	5x10 <sup>2</sup>
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella</i> en 25 g 10	2	5	0	0	—	—
<i>Clostridium perfringens</i>	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
10.11 Embutidos Cocidos (queso de chanco, morcilla, relleno, chicharrón de prensa y otros)						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
<i>Escherichia coli</i>	6	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
<i>Clostridium perfringens</i>	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella</i> en 25 g 10	2	5	0	0	—	—
10.12 Embutidos escaldados (hot dog, salchichas y fiambres: jamonada, mortadela, pastel de jamón, pastel de carne, longaniza y otros)						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
<i>Escherichia coli</i>	6	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella</i> en 25 g 8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>	—
<i>Clostridium perfringens</i>	10	2	5	0	0	—

## 11. Productos Hidrobiológicos

11.1 Productos Hidrobiológicos Crudos Congelados o Refrigerados (incluyendo pasta de pescado o surimi)						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
Aerobios Mesófilos (30°C)	1	3	5	3	5x10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
<i>Escherichia coli</i>	4	3	5	3	10	10 <sup>2</sup>
<i>Staphylococcus aureus</i>	7	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella</i> en 25g. 10	2	5	0	0	—	—
11.2 Productos Hidrobiológicos Precocidos y Cocidos, Congelados o Refrigerados						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
Aerobios Mesófilos (30°C)	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella</i> en 25g. 10	2	5	0	0	—	—
11.3 Moluscos Bivalvos Crudos, Precocidos o Cocidos, Congelados o Refrigerados						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
Aerobios Mesófilos (30°C)	1	3	5	3	5x10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
<i>Escherichia coli</i>	6	2	5	0	16	—
<i>Salmonella</i> en 25 g 10	2	5	0	0	—	—
11.4 Productos Hidrobiológicos Ahumados						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
Aerobios Mesófilos 1	3	5	3	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
Enterobacterias	4	3	5	3	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella</i> en 25g. 10	2	5	0	0	—	—
11.5 Productos Hidrobiológicos Secos, Seco-salados, Salpreso						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
Enterobacterias	4	3	5	3	10	10 <sup>2</sup>
<i>Staphylococcus aureus</i> (*)	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella</i> (*)	10	2	5	0	0	—
Levaduras	3	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Mohos	3	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
(*) Sólo para el caso de salpreso						
11.6 Productos Hidrobiológicos Empanizados Crudos Congelados						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
Aerobios Mesófilos 1	3	5	3	5x10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	—
<i>Escherichia coli</i>	4	3	5	3	10	10 <sup>2</sup>
<i>Staphylococcus aureus</i>	7	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
11.7 Productos Hidrobiológicos Empanizados Precocidos y Cocidos Congelados						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
Aerobios Mesófilos 2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>

11.8 Productos Hidrobiológicos Deshidratados (Concentrados Proteicos, Harinas y otros de consumo humano)						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
Enterobacterias	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella</i> en 25g 10	2	5	0	0	—	—
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Levaduras	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

## 12. Huevos y Ovoproductos

12.1 Huevos Frescos						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
<i>Salmonella</i> en 25g (*)	10	2	5	0	0	—

(\*) Determinación en el contenido del huevo

12.2 Huevo Líquido Pasteurizado, Refrigerado o Congelado						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
Aerobios mesófilos 2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	5x10 <sup>4</sup>	—
Coliformes	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella</i> en 25g 10	2	5	0	0	—	—

12.3 Huevo Pasteurizado Deshidratado o Liofilizado						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
Aerobios mesófilos 2	3	5	2	5x10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	—
Coliformes	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella</i> en 25g 10	2	5	0	0	—	—

12.4 Ovoproductos Precocidos (huevo duro en barra)						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
Aerobios mesófilos 2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	5x10 <sup>4</sup>	—
Coliformes	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella</i> en 25g 11	2	10	0	0	—	—

## 13. Especies, Condimentos y Salsas

13.1 Mayonesa y Otras Salsas a base de Huevos						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	5x10 <sup>4</sup>
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella</i> en 25g. 10	2	5	0	0	—	—
Coliformes	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>

13.2 Salsas Pasteurizadas (ketchup, salsa de tomate, salsas picantes, salsa de soya, salsa de tamarindo, aderezos, entre otros)						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Levaduras	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Coliformes	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

13.3 Salsas no Pasteurizadas (mostaza, aderezos y otros)						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
Mohos	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Levaduras	5	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
<i>Salmonella</i> en 25g 10	2	5	0	0	—	—
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>

13.4 Especies y Condimentos Deshidratados						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
Aerobios esporulados	2	3	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
Mohos	5	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Coliformes	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>

## 14. Frutas, Hortalizas y otros Vegetales (Incluyendo raíces, tubérculos y hongos comestibles, frutos de cáscara y frutos secos)

14.1 Frutas y Hortalizas Congeladas o Refrigeradas						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
Aerobios Mesófilos 1	3	5	3	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	—
Enterobacterias	4	3	5	3	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella</i> en 25g. 10	2	5	0	0	—	—

14.2 Frutas y Hortalizas Desecadas, Deshidratadas y Liofilizadas							
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL		
					m	M	
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10	5x10 <sup>2</sup>	
<i>Salmonella</i> en 25g. 10	2	5	0	0	—		
Mohos	3	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>	
Levaduras	3	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>	
14.3 Frutos Secos (dátiles, tamarindo) y semillas (castañas, maní, nuez, almendras)							
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL		
					m	M	
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10	100	
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
Levaduras	2	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	
14.4 Frutas y Verduras en Vinagre, Aceite o Salmuera y Productos Fermentados							
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL		
					m	M	
Levaduras	3	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	
14.5 Mermeladas, Jaleas y sucedáneos							
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL		
					m	M	
Mohos	3	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
Levaduras	3	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
14.6 Frutas Confitadas							
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL		
					m	M	
Coliformes	5	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
<i>Escherichia coli</i>	4	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>	
Mohos	3	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>	
Levaduras	3	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	

## 15. Comidas y Platos Preparados

15.1 Ensaladas de Vegetales o Frutas crudas							
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL		
					m	M	
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>	
<i>Salmonella</i> en 25g. 10	2	5	0	0	—		
15.2 Ensaladas de Vegetales cocidas							
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL		
					m	M	
<i>Staphylococcus aureus</i>	6	3	5	1	10	10 <sup>3</sup>	
<i>Escherichia coli</i>	10	2	5	0	<10	—	
<i>Salmonella</i> en 25g. 10	2	5	0	0	—		
15.3 Ensaladas Mixtas con o sin salsas							
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL		
					m	M	
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
<i>Clostridium perfringens</i> (*)	8	3	5	1	5x10	5x10 <sup>2</sup>	
<i>Salmonella</i> en 25g. 10	2	5	0	0	—		
<i>Escherichia coli</i>	6	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>	
(*) Sólo para el caso de ensaladas que lleven carnes o sus derivados							
15.4 Cremas y Salsas no industrializadas							
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL		
					m	M	
<i>Staphylococcus aureus</i>	7	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>	
Levaduras	5	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	
<i>Salmonella</i> en 25g. 10	2	5	0	0	—		
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>	
15.5 Comidas preparadas a base de productos hidrobiológicos marinados (ceviche)							
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL		
					m	M	
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>	
<i>Salmonella</i> en 25g. 10	2	5	0	0	—		
15.6 Comidas preparadas cocidas a base de carnes, aves, pescado, huevos y similares							
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL		
					m	M	
<i>Clostridium perfringens</i>	8	3	5	1	5x10	5x10 <sup>2</sup>	
<i>Salmonella</i> en 25g. 10	2	5	0	0	—		
<i>Escherichia coli</i>	10	2	5	0	<10	—	

<b>15.7 Comidas Preparadas cocidas a base de cereales , harinas, granos y similares</b>						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
<i>Bacillus cereus</i>	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella</i> en 25g. 10	2	5	0	0	—	—
<i>Escherichia coli</i>	10	2	5	0	<10	—
<b>15.8 Sopas, Caldos y Cremas Cocidas</b>						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
<i>Clostridium perfringens</i> (*)	8	3	5	1	5x10	5x10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella</i> en 25g. 10	2	5	0	0	—	—
<i>Escherichia coli</i>	10	2	5	0	<10	—
(*) Sólo para productos con carnes						
<b>15.9 Dulces y Postres a excepción de frutas y productos de pastelería</b>						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
<i>Staphylococcus aureus</i>	7	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella</i> en 25g. 10	2	5	0	0	—	—
<i>Escherichia coli</i>	10	2	5	0	<10	—
Mohos	3	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Levaduras	3	3	5	1	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
<b>15.10 Jugos, refrescos, emolientes, extractos y similares</b>						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
<i>Salmonella</i> en 25g. 10	2	5	0	0	—	—
<i>Escherichia coli</i>	5	2	5	2	10	10 <sup>2</sup>

**16. Bebidas**

<b>16.1 Bebidas jarabeadas carbonatadas</b>						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	5	10
Levaduras	2	3	5	2	10	30
Aerobios mesófilos 2	3	5	2	10	50	—
Coliformes	5	3	5	0	<2.2	—
<b>16.2 Bebidas jarabeadas no carbonatadas (Zumos y néctares pasteurizados y productos concentrados)</b>						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	1	10
Levaduras	2	3	5	2	1	10
Aerobios mesófilos 2	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>	—
Coliformes	5	3	5	0	<2.2	—
<b>16.3 Agua Potable</b>						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
Bacterias heterotróficas	2	3	5	2	10	5x10 <sup>2</sup>
Coliformes	5	3	5	0	<2	—
<b>16.4 Agua Mineral – Agua de Mesa – Hielo</b>						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
Bacterias heterotróficas	2	3	5	2	10	50
Coliformes	5	3	5	0	<2.2	—

**17. Estimulantes y Frutivos**

<b>17.1 Café y Sucedáneos de Café</b>						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
Mohos	3	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
<b>17.2 Té y Hierbas para Infusiones</b>						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Límite por g/mL	
					m	M
Mohos	3	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Enterobacterias	5	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

## 18. Conservas

18.1 Conservas de origen animal y vegetal						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Limite por g/mL	
					m	M
Microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios (*)	10	2	5	0	0	—
Microorganismos Termófilos aerobios y anaerobios (**)	10	2	5	0	0	—

(\*) 5 unidades se pre-incuban a 35°C por 14 días  
(\*\*) 5 unidades se pre-incuban a 55°C por 7 días  
Para el caso de la incubación de acuerdo a la metodología se utilizarán 3 ó 5 tubos por cada unidad, sólo para aerobios mesófilos se podrá aceptar un tubo positivo de 3 (1/3) o 2 tubos positivos de 5 (2/5)

## 19. Semiconservas

19.1 Semiconservas de origen animal						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Limite por g/mL	
					m	M
Aerobios Mesófilos 3	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	—
Enterobacterias	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella</i>	10	2	5	0	0	—

19.2 Semiconservas de origen vegetal de pH <= 4,5 (en aceite o vinagre, citar ejemplos)						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Limite por g/mL	
					m	M
Lactobacillus	3	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Levaduras	3	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Mohos	3	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

19.3 Semiconservas de origen vegetal de pH > 4,5 (citar ejemplos)						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Limite por g/mL	
					m	M
Coliformes	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella</i>	10	2	5	0	0	—
Mohos	3	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Levaduras	3	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

## DISPOSICIONES TRANSITORIAS Y FINALES

**Primera.-** Las disposiciones contenidas en el presente documento, entrarán en vigencia al siguiente día de su publicación.

**Segunda.-** La DIGESA propondrá las modificaciones o ampliaciones a los grupos de alimentos, agentes y límites microbianos establecidos en el Artículo 17º de la presente disposición, cuando las necesidades y los estudios científicos en cuanto al comportamiento de los microorganismos así lo requieran.

**Tercera.-** La Autoridad de Salud a nivel nacional o regional supervisará el cumplimiento de la aplicación de la presente disposición en resguardo de la salud pública.

## ANEXO Nº 1

## PROGRAMAS DE MUESTREO EN RELACIÓN CON EL RIESGO SANITARIO Y CON LAS CONDICIONES DE MANIPULACIÓN

SEVERIDAD, TIPO DE RIESGO PARA LA SALUD	Condiciones Normales de Manipulación y Consumo del Alimento luego del muestreo		
	Condiciones que reducen el riesgo	Condiciones que no modifican el riesgo	Condiciones que pueden aumentar el riesgo
Sin riesgo directo, (contaminación general, vida útil y alteración)	Categoría 1 3 clases n=5, c=3	Categoría 2 3 clases n=5, c=2	Categoría 3 3 clases n=5, c=1
Bajo, indirecto (indicadores)	Categoría 4 3 clases n=5, c=3	Categoría 5 3 clases n=5, c=2	Categoría 6 3 clases n=5, c=1
Moderado, directo, diseminación limitada	Categoría 7 3 clases n=5, c=2	Categoría 8 3 clases n=5, c=1	Categoría 9 3 clases n=10, c=1
Moderado, directo, diseminación potencialmente extensa	Categoría 10 2 clases n=5, c=0	Categoría 11 2 clases n=10, c=0	Categoría 12 2 clases n=20, c=0
Grave, directo	Categoría 13 2 clases n=15, c=0	Categoría 14 2 clases n=30, c=0	Categoría 15 2 clases n=60, c=0

ANEXO Nº 2  
DEFINICIONES

**1. Alimentos aptos para consumo humano:** Aquellos alimentos que cumplen los criterios de calidad sanitaria.

**2. Alimento o bebida:** Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano, incluyendo las bebidas alcohólicas.

**3. Calidad sanitaria:** Es el conjunto de requisitos microbiológicos, físico-químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.

**4. Categoría:** Grado de riesgo que representan los microorganismos en relación a las condiciones previsibles de manipulación y consumo del alimento.

**5. Contaminación:** La introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.

**6. Criterio microbiológico:** Es la aceptabilidad de un producto o un lote de un alimento basada en la ausencia o presencia, o en la cantidad de microorganismos por unidades de masa y volumen.

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

**8. Lote:** Una cantidad determinada de un alimento producida en condiciones esencialmente iguales.

**9. Programa de muestreo:** Es el establecimiento de criterios de aceptación que se aplicarán a un lote, basándose en análisis, por métodos analíticos específicos, de un número requerido de unidades de muestra.

**10. Agentes microbianos:** Son los microorganismos de vida útil, indicadores y patógenos señalados en la disposición.

**11. 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.

**12. Programa de muestreo:** Es un procedimiento para la toma de muestra, el análisis de las unidades de mues-

tras adecuadas y la toma de decisiones apropiadas basadas en un criterio establecido.

**13. Microorganismos que no implican riesgo para la salud pero sí para la vida útil del producto o su alteración:** Son aquellos que no están relacionados con los daños que los alimentos pueden causar a la salud, sino más bien con aspectos económicos y de imagen.

**14. Microorganismos de riesgo indirecto bajo:** Son aquellos cuya presencia indica que las condiciones sanitarias bajo las cuales se han procesado los alimentos han sido deficientes.

**15. Microorganismos de riesgo directo para la salud:** Son aquellos que no deben estar presentes en el alimento o bebida o en cantidades que representen riesgo a la misma.

11985

## Aprobación modificación del Cuadro para Asignación de Personal del Instituto Especializado de Oftalmología

### RESOLUCIÓN MINISTERIAL Nº 756-2003-SA/DM

Lima, 25 de junio del 2003

Visto el Oficio Nº 520-2003-DG/INO del 30 de mayo del 2003 del Instituto Especializado de Oftalmología;

#### CONSIDERANDO:

Que el Artículo 29º de la Ley Nº 27879 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2003, ha previsto que los Cuadros para Asignación de Personal se aprobarán mediante Resolución Suprema;

Que no obstante lo dispuesto, la Segunda Disposición Complementaria, Transitoria y Final de la Ley Nº 27657 - Ley del Ministerio de Salud, ha facultado al Ministerio de Salud a modificar los Cuadros para Asignación de Personal y a los Presupuestos Analíticos de Personal correspondientes al Pliego Ministerio de Salud; siendo esta última norma prevalente por el principio de especialidad que rige la interpretación de supuestos de conflicto normativo;

Que conforme a lo dispuesto en los Artículos 28º y 30º de la Ley Nº 27657 - Ley del Ministerio de Salud, los Institutos Especializados son órganos desconcentrados del Ministerio de Salud;

Que conforme a lo dispuesto en los Artículos 30º, 31º y 32º del Reglamento de la Ley Nº 27657 - Ley del Ministerio de Salud, aprobado con el Decreto Supremo Nº 013-2002-SA/DM, el Instituto Especializado de Oftalmología, es un órgano desconcentrado del Ministerio de Salud, que tiene como misión lograr el liderazgo a nivel nacional e internacional en el desarrollo de la investigación científica e innovación de la metodología, tecnología y normas para su difusión y aprendizaje, por los profesionales y técnicos del Sector Salud, así como la asistencia altamente especializada a los pacientes que la requieran e incrementar y sistematizar la interrelación científica internacional en su campo;

Que mediante Resolución Ministerial Nº 565-2003-SA/DM, se ha aprobado el Reglamento de Organización y Funciones del Instituto Especializado de Oftalmología;

Que mediante Resolución Viceministerial Nº 342-95-SA-VM, se ha aprobado el Cuadro para Asignación de Personal del Instituto de Oftalmología, el mismo que debe ser modificado;

Que el Instituto Especializado de Oftalmología ha presentado su proyecto de Cuadro para Asignación de Personal, el cual cuenta con la opinión técnica favorable de la Oficina General de Planeamiento Estratégico y cumple con las normas establecidas en los Artículos 30º, 31º y 32º del Reglamento de la Ley Nº 27657 - Ley del Ministerio de Salud, aprobado con el Decreto Supremo Nº 013-2002-SA;

De conformidad con las facultades y atribuciones establecidas en el Artículo 6º, inciso (I) del Reglamento de

Organización y Funciones del Ministerio de Salud aprobado con el Decreto Supremo Nº 014-2002-SA y en concordancia con lo dispuesto en el Artículo 8º inciso (I) de la Ley Nº 27657 - Ley del Ministerio de Salud y la Ley Nº 27658 - Ley Marco de Modernización de la Gestión del Estado;

Con las visaciones de la Oficina General de Planeamiento Estratégico y de la Oficina General de Asesoría Jurídica del Ministerio de Salud;

#### SE RESUELVE:

**Artículo 1º.-** Aprobar la modificación del Cuadro para Asignación de Personal (CAP) del Instituto Especializado de Oftalmología, que en Anexo forma parte de la presente Resolución.

**Artículo 2º.-** Derogar la Resolución Viceministerial Nº 342-95-SA-VM.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

FERNANDO CARBONE CAMPOVERDE  
Ministro de Salud

12026

## Dan por concluidas designaciones de diversos funcionarios de la Dirección de Salud I Callao

### RESOLUCIÓN MINISTERIAL Nº 767-2003-SA/DM

Lima, 26 de junio del 2003

#### CONSIDERANDO:

De conformidad con lo previsto en el Artículo 7º de la Ley Nº 27594 y el inciso "L" del Artículo 8º de la Ley Nº 27657;

#### SE RESUELVE:

**Artículo Único.-** Dar por concluida la designación del Dr. WALTER PORTUGAL BENAVIDES, al cargo de Director Ejecutivo de Salud de las Personas, Nivel F-4, de la Dirección de Salud I Callao.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

FERNANDO CARBONE CAMPOVERDE  
Ministro de Salud

12149

### RESOLUCIÓN MINISTERIAL Nº 769-2003-SA/DM

Lima, 26 de junio del 2003

#### CONSIDERANDO:

De conformidad con lo previsto en el Artículo 7º de la Ley Nº 27594 y el Inciso "L" del Artículo 8º de la Ley Nº 27657;

#### SE RESUELVE:

**Artículo Único.-** Dar por concluida la designación de doña LOURDES LUCIA DÍAZ ESPINOZA, al cargo de Directora de la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental, Nivel F-3, de la Dirección de Salud I Callao.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

FERNANDO CARBONE CAMPOVERDE  
Ministro de Salud

12151