

CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS LÁCTEOS

WEBINARIO: ABORDAJE INTEGRAL DE LA BRUCELOSIS EN EL MARCO DE UNA SALUD



SALUD
SECRETARÍA DE SALUD



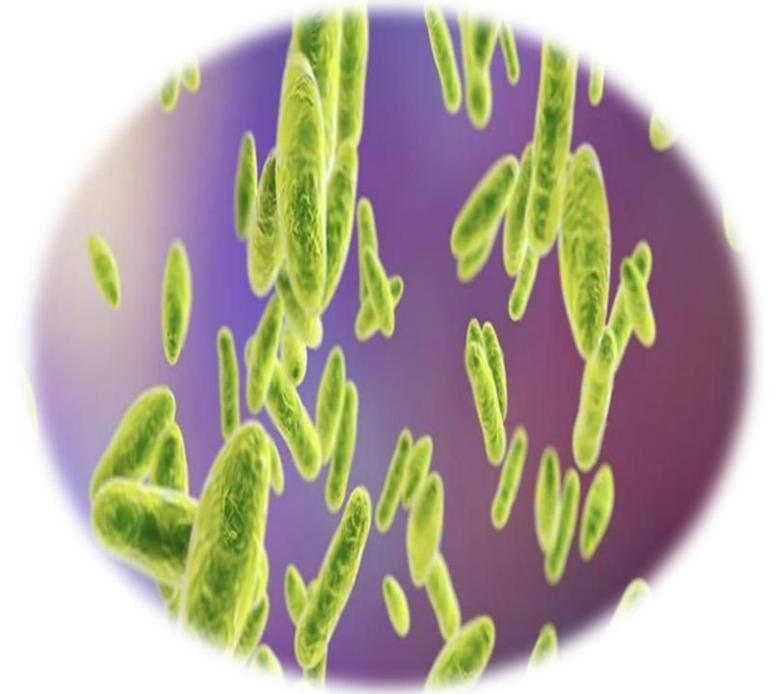
COFEPRIS
COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS



2022 Ricardo Flores
Año de Magón
PRECURSOR DE LA REVOLUCIÓN MEXICANA

BRUCELOSIS GENERALIDADES

- Es una enfermedad bacteriana causada por varias especies de *Brucella*, infectan principalmente al ganado bovino, porcino, caprino, ovino y a los perros
- Es una zoonosis (se transmite de los animales al hombre)
- Es una enfermedad que representa un problema de salud pública importante.
- Se considera un peligro ocupacional para las personas que trabajan en el sector ganadero.
- Se puede transmitir al humano por contacto directo con sangre, orina, secreciones vaginales, placenta, de animales infectados o por inhalar agentes transmitidos por el aire.



BRUCELOSIS

MECANISMO DE TRANSMISIÓN MÁS COMÚN



SALUD
SECRETARÍA DE SALUD



COFEPRIS
COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS



- Leche cruda
- Productos lácteos elaborados con leche no pasteurizada

SISTEMA DE INOCUIDAD EN MÉXICO

SISTEMA DE INOCUIDAD
Garantía de que los alimentos no causarán
daño al consumidor



Protección a la salud



Cadena de suministro

Producción primaria y captura

Procesamiento industrial de alimentos

Distribución y comercialización

Consumo

FRUTAS Y HORTALIZAS Y SUS PRODUCTOS

CEREALES Y SUS PRODUCTOS

PRODUCTOS DE LA PESCA

CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

HUEVO Y SUS PRODUCTOS



REGULACIÓN SANITARIA



SALUD
SECRETARÍA DE SALUD



La regulación es la base legal que fundamenta las acciones de control y fomento sanitarios a través de leyes, reglamentos, normas, decretos, acuerdos y convenios.

Además incluye la elaboración de investigaciones, estudios y dictámenes técnicos, así como lineamientos de organización y administración en general.





Marco regulatorio aplicable a productos lácteos



Ley Orgánica de la Administración Pública Federal

- **Art.39:** [corresponde a la Secretaría de Salud] Ejercer el control sobre productos comestibles y vigilar el cumplimiento de la Ley General de Salud (LGS), sus reglamentos y demás disposiciones aplicables.

Ley General de Salud

- **Art. 17 bis.-** La Secretaría de Salud ejercerá las atribuciones de regulación, control y fomento sanitarios que (...) le corresponden en las materias a que se refiere el artículo 3o. fracciones (...) XXIV (*El control sanitario de productos y servicios y de su importación y exportación*)

Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios

Art. 1. ...tiene por objeto la regulación, control y fomento sanitario del **proceso**, importación y exportación, así como de las **actividades, servicios y establecimientos**, relacionados con los productos siguientes:

I. Leche, sus productos y derivados;

Art. 11. **Los productos** y sustancias no deberán generar riesgos o daños a la salud.

Art. 30. **Los establecimientos** deberán cumplir con las condiciones sanitarias que para su funcionamiento establecen este Reglamento y las normas correspondientes



NORMAS OFICIALES MEXICANAS

NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.



- Disposiciones generales de higiene para todos los establecimientos que procesan alimentos.

- Disposiciones específicas para:
 - Fábricas
 - Expendios
 - Restaurantes

NORMAS OFICIALES MEXICANAS

Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos.



Establece las especificaciones sanitarias y nutrimentales así como el muestreo, los métodos de prueba y el etiquetado que debe cumplir la leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y los derivados lácteos, Es de observancia obligatoria en el territorio nacional.

Especificaciones microbiológicas

Microorganismo	Productos
Organismos Coliformes totales	Helados y sorbetes. Quesos de suero Bases o mezclas para helados.
	En punto de venta: Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado; pasteurizados.
	En planta: Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado; pasteurizados o deshidratados.
	Mantequilla, cremas, leche condensada azucarada, leche fermentada o acidificada, dulces a base de leche.
Staphylococcus aureus	Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado pasteurizado.
	Mantequilla, cremas, leche condensada azucarada, leche fermentada o acidificada, dulces a base de leche.
	Quesos madurados y quesos procesados
	Quesos frescos y quesos de suero
Salmonella spp	Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado: pasteurizados y deshidratados.
	Quesos frescos, madurados y procesados. Quesos de suero.
	Cremas, leche fermentada o acidificada, dulces a base de leche*, helados, sorbetes y bases para helados.
	Mantequillas.
Escherichia coli	Quesos frescos.
	Leche utilizada como materia prima para la elaboración de quesos.
	Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado; deshidratados.
	Quesos madurados y procesados.
Listeria monocytogenes	Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado; pasteurizados **
	Quesos. Quesos de suero.
	Helados, bases para helados y sorbetes.**.
Vibrio cholerae ***	Quesos frescos.
	Helados, sorbetes y bases para helados.
	Quesos de suero.
Enterotoxina estafilococcica	Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado; deshidratados y la que se emplee como materia prima para elaboración de quesos.
	Quesos frescos, madurados y procesados.
	Helados, sorbetes y bases para helados.
Toxina botulínica**	Quesos frescos, madurados y procesados, envasados al alto vacío.
Mohos y levaduras	Quesos frescos, madurados*** y quesos de suero.
	Quesos procesados.
	Bases o mezclas para helados.
Mesofílicos aerobios	Helados y sorbetes.
	Bases para helado.

* Para aquellos que contienen chocolate, cocoa, coco, huevo y semillas.

** Se determinará únicamente en situaciones de emergencia sanitaria, cuando la SSA de acuerdo a los resultados microbiológicos detecte su presencia, y ordenará la realización de un plan de trabajo por parte del fabricante o importador para controlar la presencia.

*** Aquellos productos que para su maduración requieren de hongos, pudieran estar fuera de este límite

Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos.

6.1.5 La leche, que se comercialice para su consumo humano o que se emplee como materia prima para la elaboración de productos lácteos debe:

6.1.5.5 Someterse a un tratamiento térmico con un tiempo y temperatura determinados que garantice su inocuidad, independientemente del uso que se le dé posteriormente. A excepción de la leche que se utilice para la elaboración de quesos que por las características de éstos no pueda ser sometida a tratamiento térmico, la cual debe cumplir con:

6.1.5.5.1 Tener implementado un sistema HACCP para su proceso, conforme a lo establecido en el Apéndice A de la NOM-251-SSA1-2009, citada en el apartado de referencias.

6.1.5.6 Los tratamientos térmicos a los que se someta la leche, fórmula láctea o producto lácteo combinado para su comercialización, o antes de su uso como materia prima para el caso de la leche, pueden ser: ebullición, pasteurización, ultrapasteurización, esterilización o deshidratación.



Tratamiento	Temperatura y tiempo*
Pasteurización	Lenta 63°C / 30 min. Rápida 72°C / 15 seg.
Ultrapasteurización o esterilización	135°C a 149°C / 2 a 8 seg.



CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS (Proyecto en operación desde 2003)

OBJETIVO GENERAL

•Generar información sobre el grado de contaminación microbiológica de los alimentos y las condiciones sanitarias de los establecimientos en los que estos se procesan y expenden a nivel nacional a efecto de orientar las acciones de control sanitario.

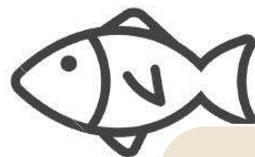
IMPACTO ESPERADO

Contribuir a la reducción del grado de este tipo de contaminación en los alimentos a nivel nacional, favoreciendo así a la prevención de infecciones e intoxicaciones alimentarias bacterianas

ALCANCE

Proyecto de aplicación nacional por la COFEPRIS, a través la Dirección Ejecutiva de Programas Especiales en su carácter de coordinación y gestión de la información reportada por las entidades federativas, y por las Áreas de Protección contra Riesgos Sanitarios de los Servicios de Salud de las Entidades Federativas, en cuanto a la realización y reporte de las actividades de control sanitario contempladas en el Proyecto.

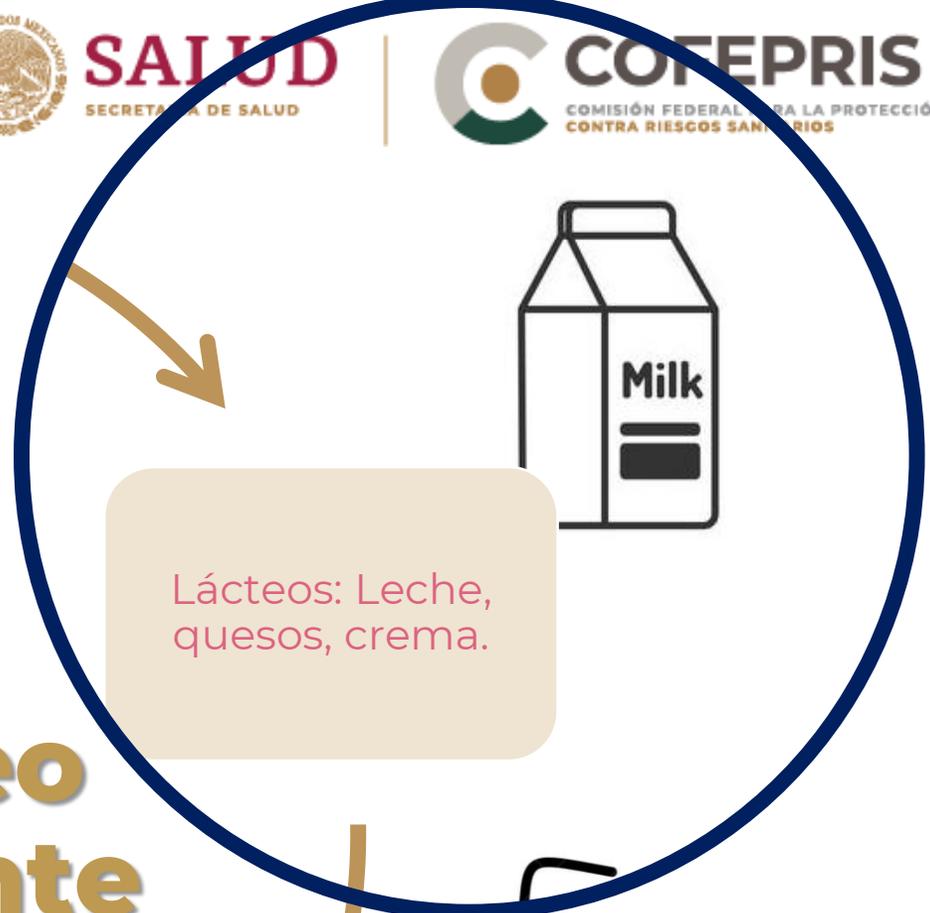




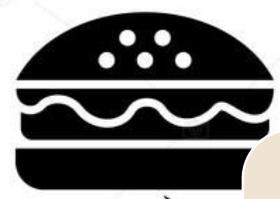
Pesqueros:
pescados,
moluscos y
crustáceos.



Cárnicos :Carne de
mamíferos y aves,
embutidos,
productos
curados y cocidos



Lácteos: Leche,
quesos, crema.



Alimentos Preparados:
Salsas, ensaladas,
productos cocidos, aguas
preparadas, postres.



Agua y Hielo
envasados y a
granel

Monitoreo permanente

OPERACIÓN



SALUD
SECRETARÍA DE SALUD



- Condiciones sanitarias de establecimientos que procesan y expenden alimentos.



- Calidad microbiológica de los alimentos.



Seguimiento de muestras contaminadas para aplicación de medidas de seguridad y sanciones administrativas de proceder.



Realización de acciones de fomento sanitario como distribución de material impreso, impartición de pláticas o cursos relacionados con la aplicación de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad



2022 Flores
Año de **Magón**

PRECURSOR DE LA REVOLUCIÓN MEXICANA

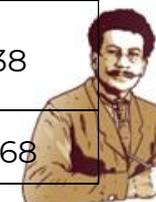
RESULTADOS



SALUD
SECRETARÍA DE SALUD



PRODUCTOS LÁCTEOS		Plantas proceso de leche	Plantas proceso derivados lácteos	Puntos de venta leche	Puntos de venta derivados lácteos	Tiendas de Autoservicio (lácteos)	Plantas Quesos elaborados con Leche no pasteurizada	Puntos de venta quesos elaborados con leche no pasteurizada	TOTAL DE PRODUCTOS LÁCTEOS
Muestras para análisis microbiológico.	Analizadas	64	674	565	2081	538	293	531	4746
	Muestras F.E.	4	229	86	566	79	99	218	1281
	Muestras F.E (%)	6.3	34.0	15.2	27.2	14.7	33.8	41.1	27.0
Visitas de verificación	Realizadas	93	639	367	3807	626	509	760	6801
	% BPHS	81.3	80.3	88.5	86.9	90.3	78.6	82.9	84.1
Aseguramientos	Aplicados	0	17	2	31	2	8	28	88
	Kg	0	1378.24	25.63	976.527	71.4	260.87	776.08	3488.747
Destrucciones	Aplicadas	1	3	0	51	5	7	39	106
	Kg	533	159.74	0	466.495	28.93	56.9	327.92	1572.985
Suspensiones		0	34	4	89	6	23	7	163
Apercibimientos		19	25	14	339	36	10	93	536
Multas		0	8	0	18	3	10	0	39
Clausuras		0	1	0	0	0	3	6	10
Fomento sanitario	Trípticos y carteles	375	502	1056	1152	275	205	385	3950
	Pláticas impartidas	19	36	88	157	48	52	38	438
	Asistentes	108	209	510	844	215	124	58	2068



2022 Flores
Año de Magón
PRECURSOR DE LA REVOLUCIÓN MEXICANA

CONCLUSIONES

En México, la producción de derivados lácteos, particularmente quesos elaborados de manera artesanal, constituyen una importante actividad económica en diversas comunidades en todo el país.

Se debe continuar difundiendo entre los productores información sobre la importancia de la pasteurización de la leche para elaboración de productos lácteos a pequeña y mediana escala, el cumplimiento de las NOM y la importancia de implementar buenas prácticas de higiene en la ordeña manual.

Reforzar la difusión con la población en general de la información para adquirir productos lácteos inocuos.



GRACIAS



SALUD
SECRETARÍA DE SALUD



2022 *Ricardo Flores*
Año de Magón
PRECURSOR DE LA REVOLUCIÓN MEXICANA