



OFICIO No.2017-9510-546.ALIM
FECHA: 12 de Junio de 2017

Representante Legal
Sucesores Luís Torres y Cía.
Presente._

Estimado Ingeniero:

Hago de su conocimiento que por parte de la Región de Salud Metropolitana, se está realizando Vigilancia de alimentos con Registro Sanitario, por lo que a continuación se detalla resultados de análisis realizados por el Laboratorio de Control de Calidad de Alimentos y Toxicología de este Ministerio, del producto Queso Cottage Bajo en Grasa Low Fat, marca Petacones, con Registro Sanitario N° 11820, Lote T 5130805 y fecha de vencimiento 23/junio/2017.

ANÁLISIS DE RESULTADOS:

La unidad de muestra 40 A, reporta Grasa 6%; las unidades 40 A, 40 B, 40 C, 40 D y 40 E reportan <10 UFC/g de *Staphylococcus aureus*; *Salmonella spp*, ausencia en 25g; *Listeria monocytogenes*, ausencia en 25g y las unidades 40 B, 40 C, 40 D y 40 E reportan <10 UFC/g de *Escherichia coli*, a excepción de la unidad 40 A, que reporta 20 UFC/g de *Escherichia coli*. Las unidades de la muestra analizada, cumplen con los parámetros establecidos en el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:08 Alimentos. Criterios microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos, a excepción de la unidad 40 A que incumple el límite establecido en el RTCA antes mencionado, siendo el límite máximo establecido por dicho reglamento, <10 UFC/g en 1 unidad de muestra analizada.

Es importante manifestarle, que se ha verificado que en la etiqueta del producto contiene una declaración de propiedad relativa al contenido de grasa, “Bajo en grasa”, también que la misma, no posee tabla nutricional, por lo que no es posible determinar si el contenido de grasa que reporta el análisis de laboratorio cumple con tal declaración, por lo que se determina que la etiqueta del producto no cumple con lo establecido en el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.60:10 Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para consumo humano para la Población a partir de 3 años de edad.

En vista de lo anterior, se rechaza el producto con las especificaciones antes indicadas, por lo que, se solicita retirarlo de la comercialización, en un plazo máximo de 72 horas a partir de la fecha de recibido el presente oficio. Así mismo, debe realizarse la destrucción del producto, para ello debe coordinar con la Unidad Comunitaria de Salud Familiar respectiva, a fin de que un técnico de Saneamiento Ambiental verifique la destrucción y elabore el Acta respectiva.

Deberá comunicar por escrito a esta dirección, sobre las acciones realizadas y adjuntar copia del Acta de destrucción del producto. También debe realizar análisis del proceso de elaboración, a efecto de determinar el punto de contaminación y realizar las medidas correctivas necesarias; así mismo, enviar muestra de 5 unidades del mismo número de lote, para análisis microbiológico, al Laboratorio de Control de Calidad de Alimentos y Toxicología de este Ministerio; las muestras serán tomadas por un Técnico de Saneamiento Ambiental de la UCSF correspondiente y custodiadas por él mismo; los costos del análisis correrán por cuenta de su empresa y los resultados deben ser enviados a esta dirección.

En espera del fiel cumplimiento de lo solicitado, me suscribo de usted.

Atentamente.


Ing. Arnoldo Rafael Cruz
Director de Salud Ambiental



ARCL/JCAdeH/