



OFICIO No.2017-9510-750ALIM
FECHA: 08 de octubre de 2017

Representante Legal
Jamones de El Salvador S.A. de C.V.
Presente.

Hago de su conocimiento que la Región de Salud Metropolitana del Ministerio de Salud, está realizando la respectiva vigilancia de alimentos con Registro Sanitario, en este proceso se muestreó productos de la marca Mister King y Corona Real, obteniéndose, según análisis del Laboratorio de Control de Calidad de Alimentos y Toxicología de este Ministerio, los siguientes resultados:

Nombre del Producto	Marca	N° de Registro	Resultado
Carne para hamburguesa*	Mister King	28628	De 5 Unidades analizadas todas presentaron contaminación por <i>Escherichia coli</i> con resultado de 1,200, 1,500, 2,600, 2,000, 2,000 y UFC/g
Carne para hamburguesa*	Corona Real	28830	De 5 Unidades analizadas todas presentaron contaminación por <i>Escherichia coli</i> con resultado de 2,400, 2,200, 1,800 y 2,000 y 2600UFC/g
Chorizo** Argentino	Corona Real	28626	De 5 Unidades analizadas todas presentaron contaminación por <i>Escherichia coli</i> con resultado de 700, 600, 1,100, 1,000 y 1,000 UFC/g

Fecha de vencimiento: 06/ Ago/2017*; 26/julio/2017**. Lote: 6/07/17

Los resultados evidencian, en todas las unidades de la muestra analizadas, incumplimiento de los parámetros establecidos en el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:08 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos, respecto a ***Escherichia coli***. Dicho Reglamento establece como límite máximo permisible para dicha bacteria, que de cinco unidades analizadas, solamente dos pueden salir con resultados de E. coli de 10² UFC/gramo.

En vista de lo anterior, se le informa que se prohíbe la comercialización del producto con las especificaciones antes indicadas, hasta corregir la situación, por lo que se solicita en caso de encontrarse en el mercado retirarlo a la brevedad posible, otorgándole un plazo máximo de 72 horas a partir de la fecha de recibido el presente oficio. Así mismo, debe realizarse la destrucción del producto y coordinar con la UCSF respectiva, a fin de que un técnico de Saneamiento Ambiental verifique la destrucción y elabore el acta respectiva.

Las acciones implementadas tienen que ser comunicadas por escrito a esta dirección, adjuntar copia del acta de destrucción del producto, realizar análisis del proceso de elaboración a efecto de determinar el punto de contaminación, tomar las medidas correctivas necesarias, enviar muestra de 5 unidades del



mismo número de lote para análisis microbiológico en el Laboratorio del MINSAL y 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 al marco normativo y las directrices emitidas, me suscribo de usted.

Atentamente,


Ing. Arnaldo Rafael Cruz
Director de Salud Ambiental



ARCL/JCadeH/RL