



OFICIO No. 2012-9510-1241
FECHA: 26 de Noviembre 2012

Representante Legal
ORTIZA, S.A. DE C.V.
Presente.-

En seguimiento al oficio No. 2012-9510-1022 de fecha 05 de octubre del corriente año, relacionado con la vigilancia de alimentos y bebidas en puntos de comercialización, me permito hacer de su conocimiento que el día 05 de noviembre de 2012, se procedió a la toma de muestras de los siguientes productos: **QUESILLO y REQUESON.**

El informe de resultados analíticos de los productos antes descritos incumplen con el parámetro establecido en el RTCA 67.04.50.08. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos, para los parámetros de Escherichia cou NMP/g y Staphylococcus aureus UFC/g que según el Plan de Muestreo, establece que el número máximo de unidades de muestra puede contener un número de microorganismos comprendido entre m y M para que el alimento sea aceptable es de cero, encontrándose lo siguiente:

PRODUCTO: QUESILLO

No. de Muestra	Resultado del Parámetro: Escherichia Cou NMP/g	Resultado del Parámetro Staphylococcus aureus UFC/g
132 A	10	<10
132 B	<10	<10
132 C	10	30
132 D	<10	20
132 E	<10	<10

PRODUCTO REQUESON

No. de Muestra	Resultado del Parámetro Escherichia Coli NMP/g
133 A	<10
133 B	<10
133 C	40
133 D	80
133 E	150

Lo que indica que dos unidades de la muestra del producto QUESILLO tienen Escherichia Coli NMP/g y Staphylococcus aureus UFC/g fuera del límite establecido y tres unidades de la muestra del producto **REQUESON** tienen Escherichia Coli NMP/g fuera del límite establecido, lo que hace que el alimento no sea aceptable, por lo que se debe suspender la fabricación del producto hasta que se demuestre que el proceso se ha revisado, que se han tomado las medidas correctivas, se cuente con resultados de análisis de los productos y se encuentren dentro de los parámetros establecidos en el RTCA.

El informe de resultados analíticos será remitido a la Dirección de la Región Metropolitana de Salud, para el seguimiento del caso.

No omito manifestarle que continuaremos con la vigilancia de otros productos en puntos de comercialización, por lo que es importante la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura en todos los procesos, situación que será verificada por personal de la Región Metropolitana.

Atentamente.


Ing. Arnoldo Rafael Cruz López
Jefe Unidad de Salud Ambiental

