

RESOLUCIÓN No. 121-2004 (COMIECO)

EL CONSEJO DE MINISTROS DE INTEGRACIÓN ECONÓMICA

CONSIDERANDO

Que este foro, mediante Resolución No. 80-2001 (COMIECO-XVII), adoptada durante su XVII Reunión, celebrada en Guatemala, el 24 de octubre de 2001, aprobó para El Salvador, Guatemala, Honduras y Nicaragua, en el marco del proceso de establecimiento de la Unión Aduanera, una serie de acuerdos en materia de registros de medicamentos y productos afines y de registros de alimentos y bebidas;

Que mediante Resolución No. 92-2002 (COMIECO-XXIV), adoptada el 27 de septiembre de 2002, este foro aprobó la adopción por parte de Costa Rica de la Resolución No. 80-2001;

Que los Estados Parte han comunicado a este órgano regional que, en el marco del proceso de establecimiento de la Unión Aduanera, han alcanzado importantes acuerdos en materia de registros de alimentos y bebidas que requieren la modificación de la Resolución No. 80-2001 (COMIECO-XVII);

Que mediante Resolución No. 120-2004 (COMIECO), adoptada el 28 de junio de 2004, este foro aprobó la resolución con importantes acuerdos en materia de registros sanitarios;

POR TANTO:

Con fundamento en lo dispuesto en los artículos 1, 15, 26, 30, 36, 37, 38, 39 y 55 del Protocolo al Tratado General de Integración Económica Centroamericana (Protocolo de Guatemala);

RESUELVE:

1. Modificar la Resolución No. 120-2004 (COMIECO) adoptada el 28 de junio de 2004, y sustituirla de manera íntegra por la presente resolución.
2. Mantener el reconocimiento de los registros sanitarios de alimentos y bebidas procesados y producidos en el territorio de los Estados Parte
3. Adoptar, para el reconocimiento mutuo de los registros sanitarios de alimentos y bebidas procesados y producidos en el territorio de los Estados Parte, las disposiciones que aparecen en el Anexo 1 de esta Resolución.
4. Aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura en la Industria de Alimentos, de conformidad con los siguientes criterios de gradualidad establecidos por el número de empleados de la industria:

TABLA DE PLAZOS PERSONAS / MESES

- | | | |
|----|----------------------|----------|
| 1- | 1-25 personas: | 30 meses |
| 2- | 26-50 personas: | 24 meses |
| 3- | 51-100 personas: | 18 meses |
| 4- | Más de 100 personas: | 12 meses |

5. La aplicación de las pruebas analíticas se realizarán según el Cuadro de determinaciones analíticas para registro sanitario por grupo de alimentos, que aparece como Anexo 2 y el Cuadro de determinaciones analíticas para vigilancia por grupo de alimentos, que aparece como Anexo 3.

6. Adoptar el Formato de Certificado de Libre Venta de Alimentos y Bebidas, que aparece como Anexo 4 de esta Resolución.
7. Los Anexos de la presente Resolución forman parte integrante de la misma.
8. Se derogan las disposiciones en materia de registros de alimentos y bebidas que se opongan a la presente Resolución.
9. Los puntos 1 al 8 de esta Resolución sólo aplica para El Salvador, Guatemala, Honduras y Nicaragua.
10. No obstante que existe reconocimiento de los registros de alimentos y bebidas entre El Salvador, Guatemala, Honduras y Nicaragua, los cinco países se comprometen a iniciar de inmediato el proceso de elaboración de reglamentos técnicos centroamericanos de alimentos y bebidas, como instrumento de homologación, lo que permitirá que posteriormente los cinco países se otorguen reconocimiento de registros, de conformidad con dichos reglamentos.
11. La presente Resolución entrará en vigor treinta (30) días después de la presente fecha y será publicada por los Estados Parte.

San Salvador, El Salvador, 29 de julio de 2004.

Alberto Trejos
Ministro de Comercio Exterior
de Costa Rica

Yolanda Mayora de Gavidia
Ministra de Economía
de El Salvador

Marcio Cuevas Quezada
Ministro de Economía
de Guatemala

Norman García
Ministro de Industria y Comercio
de Honduras

Mario Arana Sevilla
Ministro de Fomento, Industria y Comercio
de Nicaragua

ANEXO No. 1
RESOLUCIÓN No. 119-2004 (COMIECO)

CERTIFICADO DE REGISTRO DE VARIEDADES COMERCIALES

REPÚBLICA DE: _____

REGISTRO DE VARIEDADES COMERCIALES

_____, con base en las facultades que le confiere la Ley _____, en su artículo _____, y de acuerdo a la solicitud No _____, habiendo cumplido con los requisitos establecidos para este fin, otorga el presente.

CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN No _____

AL CULTIVAR _____

ESPECIE _____

EMPRESA SOLICITANTE _____

FECHA DE REGISTRO: _____

FECHA DE VENCIMIENTO: _____

Dado en el ciudad de _____, a los _____ días del mes de _____ del año _____

Por Autoridad Competente

Nombre y firma

Fecha

ANEXO No. 1
RESOLUCIÓN No. 121-2004 (COMIECO)

RECONOCIMIENTO ÁGIL DE LOS REGISTROS SANITARIOS DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS

1. Ámbito de aplicación

Este procedimiento de reconocimiento de productos alimenticios será aplicable únicamente a los productos originarios de los países miembros de la Unión Aduanera.

2. Definición

Con fines de reconocimiento para alimentos, se entenderá por:

Reconocimiento: trámite mediante el cual cada país acepta que un producto que ha sido registrado en otro de la Unión Aduanera Centroamericana, pueda comercializarse en su territorio con el número de registro original.

3. Requisitos:

- a) Original y fotocopia del Certificado de Libre Venta en el formato unificado para la Unión Aduanera, sin consularizar y firmado por la autoridad sanitaria que extiende los registros.
- b) Pago para la vigilancia sanitaria derivado del reconocimiento de registros, el cual será equivalente al costo del registro de alimentos según lo establece el país que reconoce el registro.

4. Mecanismo de reconocimiento ágil:

- a) El interesado presenta ante la autoridad sanitaria los requisitos establecidos en el numeral 3. El Certificado de Libre Venta se exigirá una sola vez.
- b) La autoridad sanitaria verifica los requisitos presentados, firma y sella el original y copia del Certificado de Libre Venta para el reconocimiento, en un plazo no mayor de 24 horas, y entrega la copia firmada al interesado, que deberá contener la siguiente información:

- ? Registro Sanitario reconocido por (país)
- ? Fecha
- ? Nombre y firma autorizada

- c) Se ingresa los datos del producto reconocido al sistema de información.
- d) El reconocimiento del registro de alimentos, no será otorgado cuando no se cumpla con los requisitos establecidos.

4. Vigencia del reconocimiento del registro:

La vigencia del Reconocimiento de registro será la misma que el período de vigencia que se indique en el Certificado del Libre Venta y que corresponde a la vigencia del registro del país de origen.

5. Renovación del reconocimiento de registro:

La renovación del reconocimiento del registro de alimentos, se realizará con los mismos requisitos y trámites de los numerales 3 y 4.

ANEXO No 2
RESOLUCIÓN No. 121- 2004 (COMIECO)

**CUADRO DE DETERMINACIONES ANALÍTICAS PARA REGISTRO SANITARIO
POR GRUPO DE ALIMENTOS**

Clave: **A = Alto Riesgo** **B = Mediano Riesgo** **C = Bajo Riesgo**

GRUPO	DETERMINACIONES PARA REGISTRO	CLASIFICACIÓN POR RIESGO
Aderezos y Mayonesa	Colesterol (en mayonesa) Antioxidantes Colorantes Recuento mohos y levaduras (en aderezos) Salmonella sp Staphylococcus aureus	B
Aceites y grasas	Índice de peróxido Perfil cromatográfico de ácidos grasos Antioxidantes	C
Margarina	Preservantes Vitamina A (cuando se declare) Recuento de Mohos y levaduras (cuando contenga especies)	C
Bebidas alcohólicas: licores, aguardiente. vinos, cervezas	Grado alcohólico Metanol (no aplica cerveza) Colorantes (artificiales)	B
Refrescos en polvo	Colorantes artificiales Preservantes Edulcorantes Vitamina C y minerales (cuando se declare)	C
Refrescos carbonatados	Preservantes Edulcorantes Colorantes artificiales	C
Carnes curadas (embutidos)	Nitritos y/o nitratos Almidón o espesantes Colorantes artificiales Recuento Coliformes fecales o E. coli Salmonella sp Staphylococcus aureus	A
Productos cárnicos cocidos (productos como Pierna de cerdo, pollo, pavo... que pueden estar ahumado)	Nitritos, nitratos Colorantes artificiales Salmonella sp Staphylococcus aureus	A
Productos cárnicos crudos (que solo van empacados)	Bisulfito de sodio E coli O157 H-7 Salmonella sp Staphylococcus aureus	A
Carnes enlatadas	Nitritos y Nitratos Colorantes artificiales Esterilidad comercial	A
Conservas vegetales y fruta enlatada	pH Preservantes colorantes Esterilidad comercial	C
Semillas y nueces	Materias extrañas Aflatoxinas Recuento Mohos y levaduras	B
Cereales en grano	Humedad Aflatoxinas Materias extrañas	C
Cereales para desayuno	Materias extrañas	

	Colorantes artificiales Humedad Recuento Coliformes totales	C
Avena en hojuela y en polvo	Colorantes artificiales Materias extrañas Humedad Recuento de Coliformes fecales	C
Productos de confitería, gomas de mascar, caramelos	Colorantes artificiales Edulcorantes Preservantes (para semisolidos)	C
Dulces Típicos	Colorantes artificiales Coliformes fecales o E. coli Staphylococcus aureus (productos con leche) Salmonella (productos con huevo)	C
Chocolates y derivados	Colorantes artificiales Perfil de ácidos grasos Staphylococcus aureus Salmonella sp	C
Encurtidos	pH Colorantes artificiales Materias extrañas Preservantes	C
Espicias, hierbas desecadas y condimentos	Elementos histológicos Colorantes artificiales Glutamato monosódico (cuando aplique) Materias extrañas Recuento Coliformes fecales o E coli Recuento de Mohos y levaduras Salmonella sp	C
Consomé: de carne pollo y camarón.	Proteínas (cuando aplique) Colorantes artificiales Preservante Recuento Coliformes fecales Recuento de Mohos y levaduras Salmonella sp	C
Sopas y cremas deshidratadas	Materias extrañas Preservantes Colorantes artificiales Recuento de Mohos y levaduras Recuento de Coliformes totales Salmonella sp	C
Frituras Snack	Colorantes artificiales Antioxidantes Rancidez Recuento Mohos y levaduras	C
Gelatinas en polvo y preparadas	Proteínas Colorantes artificiales Preservantes	C
Harinas de trigo y maiz	Humedad Gluten (solo para harina de trigo) Materias extrañas Elementos histológicos Minerales: hierro y calcio Bromato de potasio (solo para harina de panificación) Acido fólico Vitamina B1 Vitamina B2 Niacina Recuento total de bacterias Recuento de Coliformes totales Recuento de Mohos y levaduras Salmonella sp	B

Azúcar	Determinación de sacarosa Vitamina A	B
Sal	Humedad Materias extrañas Cloruro de sodio Yodo	B
Huevos Deshidratados y líquido	Coliformes totales (líquido) Staphylococcus aureus Salmonella sp	A
Jugos	pH Preservantes Colorantes Elementos histológicos (cuando aplique) Recuento total de bacterias Recuento de Coliformes totales Recuento de Mohos y levaduras	C
Néctares	Grados Brix pH Elementos histológicos Preservantes Colorantes Recuento total de bacterias Recuento de Coliformes totales Recuento de Mohos y levaduras Esterilidad comercial (enlatados)	C
Jaleas y mermeladas	Elementos histológicos Colorantes artificiales Preservantes pH Perfil de Azúcares Recuento Mohos y levaduras	C
Helados paletas y Helado de leche	Perfil de ácidos grasos Colorantes artificiales Preservantes Salmonella sp Coliformes fecales o E coli Staphylococcus aureus (para productos c/leche) Listeria (para productos c/leche)	B
Leches en polvo	Perfil de ácidos grasos Humedad Proteína Coliformes fecales E coli Staphylococcus aureus Salmonella sp	A
Leche fluida pasteurizada y UHT	Proteínas Perfil de ácidos grasos Colorantes artificiales (cuando sean de sabores) Coliformes fecales o E. coli Staphylococcus aureus Salmonella sp Listeria monocytogenes (leche fluida pasteurizada)	A
Leche Condensada y Evaporada	Proteínas Perfil de ácidos grasos Esterilidad comercial	C
Quesos	Perfil de ácidos grasos Proteínas Colorantes artificiales (cuando se requiera) Coliformes totales (solo para pasteurizados) Coliformes fecales o E coli Staphylococcus aureus Salmonella sp Listeria monocytogenes	A
Crema, mantequilla y Natillas	Perfil de ácidos grasos Espesantes Coliformes fecales o E coli	A

	Staphylococcus aureus Salmonella sp	
Yogurt	Perfil de ácidos grasos Grasa (según indique la etiqueta) Colorantes artificiales Coliformes fecales o E coli Recuento de Mohos y levaduras (cuando declare presencia de frutas)	A
Miel de abeja	Perfil de azúcares Hidroximetil furfural	B
Pastas, macarrones, espaguetis	Colorantes artificiales Recuento de Mohos y levaduras	C
Salsas para sazonar	Preservantes Colorantes artificiales Elementos histológicos Recuento Mohos y levaduras Coliformes fecales o E coli	C
Salsa de Tomates	pH Colorantes artificiales Elementos histológicos Preservantes Coliformes fecales o E coli Recuento de Mohos y levaduras (Howard)	C
Bebidas no carbonatadas envasadas	pH Preservantes Colorantes artificiales Edulcorantes Coliformes fecales o E coli	C
Té y café	Humedad Cafeína Materias extrañas	C
Vinagre	Acidez (en ác. Acético) Perfil de Azúcares Colorantes artificiales	C
Agua envasada	Dureza Hierro Recuento total de bacterias Coliformes totales Recuento de Coliformes fecales o E coli Pseudomona aeruginosa	A
Hielo	Dureza Hierro Recuento total de bacterias Recuento Coliformes totales Recuento Coliformes fecales o E coli	A
Moluscos bivalvos frescos (empacados y en conserva)	Organolépticos Esterilidad comercial (para conservas)	A
Pescados y crustáceos, crudos y congelados empacados	Preservantes Organolépticos Recuento de Coliformes fecales o E coli Staphylococcus aureus Salmonella sp	A
Pescados y crustáceos precocidos, cocidos, salados y ahumados.	Colorantes artificiales Organolépticos Preservantes Recuento Coliformes fecales o E coli Staphylococcus aureus	A
Alimentos listos para consumir	Salmonella sp Coliformes fecales o E coli Staphylococcus aureus	A
Tortillas (harina, maíz, etc.)	Preservantes	C
Tamales	Preservantes Coliformes fecales o E coli	B

Para productos alimenticios con etiquetado de advertencia se efectuaran los análisis para su comprobación

CLASIFICACIÓN POR CRITERIO DE RIESGO.

Alimentos clasificados en Riesgo A:

Son aquellos alimentos que por su naturaleza, composición, proceso, manipulación y población a la que se dirige, tienen una mayor probabilidad de causar daño a la salud.

Alimentos clasificados en Riesgo B:

Son aquellos alimentos que por su naturaleza, composición, proceso, manipulación y población a la que se dirige, tienen una mediana probabilidad de causar daño a la salud.

Alimentos clasificados en Riesgo C:

Son aquellos alimentos que por su naturaleza, composición, proceso, manipulación y población a la que se dirige, tienen una baja probabilidad de causar daño a la salud

ANEXO No 3
RESOLUCIÓN No. 121- 2004 (COMIECO)

CUADRO DE DETERMINACIONES ANALÍTICAS PARA VIGILANCIA POR GRUPO DE ALIMENTOS

Clave: **A = Alto Riesgo** **B = Mediano Riesgo** **C = Bajo Riesgo**

GRUPO	DETERMINACIONES PARA VIGILANCIA	CLASIFICACIÓN POR RIESGO
Aderezos y Mayonesa	Rancidez Colesterol (en mayonesa) Preservantes Colorantes artificiales Recuento de Coliformes fecales (en aderezos con especies) Recuento mohos y levaduras (en aderezos) Salmonella sp Staphylococcus aureus	B
Aceites y grasas	Rancidez Perfil cromatográfico de ácidos grasos Colorantes artificiales Antioxidantes	C
Margarina	Índice de peróxido Preservantes Sólidos no grasos Vitamina A (cuando se declare) Recuento de Mohos y levaduras Coliformes totales (cuando contenga especies)	C
Bebidas alcohólicas: licores, aguardiente. vinos, cervezas	Metanol Extracto seco Grado alcohólico Alcoholes superiores Colorantes	B
Refrescos en polvo	Colorantes artificiales Preservantes Edulcorantes Vitamina C y minerales (cuando se declare) Recuento de Mohos y levaduras	C
Refrescos carbonatados	Preservantes Edulcorantes Colorantes artificiales	C
Carnes curadas (embutidos)	Nitritos, nitratos Otros aditivos Colorantes artificiales Almidón Coliforme fecal o E coli Salmonella sp Staphylococcus aureus	A
Productos cárnicos cocidos (productos como Pierna de cerdo, pollo, pavo.... que pueden estar ahumado)	Nitritos, nitratos Colorantes artificiales Coliformes fecales o E coli Salmonella sp Staphylococcus aureus	A
Productos cárnicos crudos (que solo van	Bisulfito de sodio Coliformes fecales o E coli Salmonella sp	A

empacados)	Staphylococcus aureus Listeria monocitogenes	
Carnes enlatadas	Nitritos y Nitratos Colorantes artificiales Esterilidad comercial	A
Conservas vegetales y fruta enlatada	pH Preservantes Colorantes artificiales Esterilidad comercial	C
Semillas y nueces	Materias extrañas Aflatoxinas Rancidez Recuento Mohos y levaduras	C
Cereales en grano	Humedad Aflatoxinas Materias extrañas	C
Cereales para desayuno	Humedad Elementos histológicos Materias extrañas Colorantes artificiales Evaluacion de nutrientes que se declaren Recuento total de bacterias Coliformes totales Recuento de Mohos y levaduras	C
Avena en hojuela y en polvo	Humedad Colorantes artificiales Materias extrañas Elementos histologicos Coliformes fecales Recuento de Mohos y levaduras Salmonella sp	C
Productos de confitería, gomas de mascar, caramelos	Colorantes artificiales Edulcorantes Preservantes (para semisolidos) Recuento de Mohos y levaduras	C
Dulces Típicos	Colorantes artificiales Coliformes fecales o E. coli Staphylococcus aureus (productos con leche) Salmonella (productos con huevo)	C
Chocolates y derivados	Colorantes artificiales Recuento Mohos y levaduras Staphylococcus aureus Salmonella sp	C
Encurtidos	pH Colorantes artificiales Preservantes Materias extrañas Recuento de Mohos y levaduras	C
Especias, hierbas desecadas y condimentos	Elementos histologicos Colorantes artificiales Glutamato monosódico (cuando aplique) Materias extrañas Recuento de Mohos y levaduras Coliformes fecales o E coli Salmonella	C
Consomé: de carne pollo y camarón.	Humedad Proteínas(cuando aplique) Colorantes artificiales Cloruro de sodio	C

	<p>Preservante Recuento de Coliformes fecales Salmonella sp. Recuento de Mohos y levaduras</p>	
Sopas y cremas deshidratadas	<p>Humedad Colorantes artificiales Glutamato monosódico Cloruro de sodio Recuentos de Mohos y levaduras Salmonella sp Coliformes totales Staphylococcus aureus (cremas cuando declare leche) Bacillus cereus (arroz)</p>	C
Frituras Snack	<p>Humedad Colorantes artificiales Rancidez Antioxidantes Coliformes fecales o E coli Recuento Mohos y levaduras</p>	C
Gelatinas en polvo y preparadas	<p>Humedad (cuando sea en polvo) Proteínas Colorantes artificiales Preservantes Recuento Mohos y levaduras Coliformes fecales o E. coli</p>	C
Harinas de trigo y maiz	<p>Todo lo que establece el Reglamento técnico Centro Americano para Harina de trigo Fortificada</p> <p>para ambos tipos de harina exceptuando determinación de Gluten y Bromato de potasio para la harina de maiz.</p>	B
Azúcar	<p>Humedad Vitamina A Materias extrañas</p>	B
Sal	<p>Humedad Materias extrañas Fluor Impurezas</p>	B
Huevos Deshidratados y líquido	<p>Humedad (deshidratado) Coliformes totales (líquido) Staphylococcus aureus Salmonella sp</p>	A
Jugos	<p>Acidez titulable expresada en el ácido predominante Preservantes Colorantes artificiales pH Azucares Grados Brix Recuento total de bacterias Recuento de Mohos y levaduras</p>	C
Néctares	<p>Grados Brix Azucares pH Elementos histológicos Acidez titulable expresada en el ácido predominante Preservantes Colorantes artificiales</p>	C

	<p>Recuento total de bacterias Recuento Mohos y levaduras</p>	
Jaleas y mermeladas	<p>Colorantes artificiales Preservantes Acidez en el Acido predominante) Grados Brix Recuento Mohos y levaduras</p>	C
Helados paletas y Helado de leche	<p>Perfil de acidos grasos Colorantes artificiales Preservantes Coliformes fecales o E coli Salmonella Staphylococcus aureus (para productos c/leche) Listeria monocytogenes</p>	B
Leches en polvo	<p>Determinación de Vitaminas y Minerales de acuerdo a etiqueta. Proteína Grasa total Preservantes Coliformes fécales o E coli Staphylococcus aureus Recuento de Mohos y levaduras Salmonella</p>	A
Leche fluida pasteurizada y UHT	<p>Determinación de Vitaminas y Minerales de acuerdo a etiqueta. Acidez Proteínas Perfil de ácidos grasos Preservantes Coliformes fecales o E coli Listeria monocytogenes Staphylococcus aureus Salmonella</p>	A
Leche Condensada y Evaporada	<p>Extracto seco Proteínas Perfil de ácidos grasos Esterilidad comercial</p>	C
Quesos	<p>Acidez Grasa Proteínas Colorantes artificiales (cuando se requiera) Metales pesados Staphylococcus aureus Listeria monocytogenes Salmonella Coliformes totales(solo para pasteurizados) Coliformes fecales o E coli</p>	A
Crema, mantequilla y Natillas	<p>Perfil de ácidos grasos Espesantes u otros aditivos Acidez Coliformes fecales o E coli Staphylococcus aureus Salmonella Listeria monocytogenes</p>	A
Yogurt	<p>Grasa Colorantes artificiales Coliformes fecales o E coli Recuento de Mohos y levaduras (cuando declare presencia de</p>	A

	frutas) Bacterias lácticas (presencia, ausencia)	
Miel de abeja	Elementos histológicos Hidroximetil furfural Humedad Azúcar invertida	B
Pastas, macarrones, espaguetis	Humedad Colorantes artificiales Vitaminas y minerales (cuando declare) Recuento de Mohos y levaduras Salmonella (cuando declare huevo)	C
Salsas para sazonar	Preservantes Colorantes artificiales Elementos histológicos Recuento Mohos y levaduras Coliformes fecales o E coli	C
Salsa de Tomates	pH Colorantes artificiales Elementos histológicos Preservantes Coliformes fecales o E coli Recuento de Mohos y levaduras.	C
Bebidas carbonatadas no envasadas	pH Preservantes Colorantes artificiales Edulcorantes Recuento de Mohos y levaduras Coliformes fecales o E coli	C
Té y café	Humedad Cafeína Elementos histológicos Materias extrañas Ocratoxina A Recuento de Mohos y levaduras	C
Vinagre	Acidez (en ác. Acético) Azúcares Colorante artificial Recuento de Mohos y levaduras	B
Agua envasada	Dureza Cloro residual Hierro Recuento total de bacterias Coliforme totales Coliformes fecales o E coli Pseudomona aeruginosa	A
Hielo	Dureza Cloro residual Hierro Recuento total de bacterias Coliformes totales Coliformes fecales o E coli Salmonella	A
Moluscos bivalvos frescos (empacados y en conserva)	Vibrio cholerae Saxitoxina Coliformes fecales o E coli Salmonella Esterilidad comercial (para conservas)	A
Pescados y crustáceos, crudos y congelados empacados	Preservantes Bases volátiles totales Mellit mercurio Coliformes fecales o E coli Staphylococcus aureus	A

	Salmonella V. cholerae O1 V. parahemolyticus	
Pescados y crustáceos precocidos, cocidos, salados y ahumados.	Colorantes artificiales Preservantes Bases volátiles totales Coliformes fecales o E coli Staphylococcus aureus Recuento de Mohos y levaduras Salmonella sp	A
Alimentos listos para consumir	Salmonella sp Coliformes fecales o E coli Staphylococcus aureus	A
Tortillas (harina, maíz, etc.)	Preservantes Materias extrañas Coliformes fecales o E coli Recuento de Mohos y levaduras	C
Tamales	Preservantes materias extrañas Coliformes fecales o E coli	B

Cada país hará de este cuadro de referencia de determinaciones analíticas para vigilancia, las que considere pertinentes, en caso de que exista la necesidad de una determinación extra desde el punto de vista sanitario o de inocuidad podrá realizar el análisis, debiendo informar a cada estado parte con el objetivo de tomar acciones conjuntas para la protección inmediata de toda la región.

CLASIFICACIÓN POR CRITERIO DE RIESGO.

Alimentos clasificados en Riesgo A:

Son aquellos alimentos que por su naturaleza, composición, proceso, manipulación y población a la que se dirige, tienen una mayor probabilidad de causar daño a la salud.

Alimentos clasificados en Riesgo B:

Son aquellos alimentos que por su naturaleza, composición, proceso, manipulación y población a la que se dirige, tienen una mediana probabilidad de causar daño a la salud.

Alimentos clasificados en Riesgo C:

Son aquellos alimentos que por su naturaleza, composición, proceso, manipulación y población a la que se dirige, tienen una baja probabilidad de causar daño a la salud