



## Curso práctico del sistema de muestreo N60

### Descripción del curso

#### Introducción:

PENDIENTE

#### Objetivos:

El participante conocerá el método de muestreo N60 para la detección de *Escherichia coli* productora de toxina Shiga (STEC) en productos de res cruda, de acuerdo a lo descrito por la Directiva del FSIS 10,010.1 Rev. 5, 2023

#### Dirigido a:

Jefes de laboratorio y control de calidad, microbiólogos y personal operativo de laboratorio.

**Instructor:** Con más de 15 años de experiencia en el sistema N60 para la prevención y control de *E. coli*.

**8h**

De duración

Metodología: 70% teoría – 30% casos prácticos

# Temario general

## 1. Introducción al muestreo

- Antecedentes
- Qué es un muestreo
- Qué es una muestra
- Tipos de muestreo
- Objetivo del muestreo

## 2. Muestreo microbiológico de los alimentos

- Requerimientos para análisis microbiológicos
- Factores que determinan la calidad microbiológica de los alimentos
- Planes de muestro
- Selección del plan de muestreo con base en los riesgos a la salud

## 3. E. coli

- ¿Qué es la E.coli?
- Clasificación de la E. coli por su patogenicidad
- Importancia de la E coli O157:H7 y otras STEC
- Impacto en la salud pública

## 4. Muestreo N60

- ¿Qué es y por qué se llama así?
- Metodología de muestreo (toma de muestra)
- Identificación y envío de muestra
- Porqué se realiza de esta manera
- Cuál es su alcance y campo de aplicación del sistema de monitoreo N60
- Ventajas y desventajas

## 5. Monitoreo y diagnóstico del muestreo N60

- Consideraciones generales para la obtención de la muestra
- Muestreo de rutina
- Elegibilidad de muestra
- Interpretación de resultados
- Muestreo de seguimiento

## 6. Manejo de presuntos positivos y positivos confirmados del muestreo N60

- Plan de Acción de la empresa
- Verificación
- Acciones correctivas que garanticen el cumplimiento
- Medidas preventivas y como se realizarán
- Disposición del producto no conforme

## 7. Interrelación con el plan HACCP

## 6. Conclusiones