



FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE
ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION
00100 Rome, Via delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel. 5797



WORLD HEALTH ORGANIZATION
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ
1211 Genève, 27 Avenue Appia. Cables: UNISANTÉ, Genève. Tél. 34 60 61

S

ALINORM 70/13
Julio 1969

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

7º Período de sesiones

Roma, 7-17 de abril de 1970

INFORME DEL SEXTO PERIODO DE SESIONES DEL
COMITE DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

INFORME DEL SEXTO PERIODO DE SESIONES DEL
COMITE DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Washington D.C., EE.UU.

5-9 de mayo de 1969

Introducción

1. El Sexto período de sesiones del Comité del Codex sobre Higiene de los alimentos se celebró en la sede de la Organización Panamericana de la Salud/OMS, en Washington, D.C., del 5 al 9 de mayo de 1969, bajo la presidencia del Sr. L.R. Shelton (EE.UU.) y del Coordinador del Codex Sr. G. Grange que dieron la bienvenida a los asistentes en nombre de su gobierno. La lista de participantes figura en el Apéndice I de este informe.

Aprobación del Programa

2. El Comité convino en suprimir el punto 7 del programa, relativo a la consideración del Trámite 2 del Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para Alimentos Precocinados Congelados, incluso los Semicocinados, puesto que el país autor del proyecto (Canadá) no había podido hacerlo llegar a manos de los delegados antes del período de sesiones. Se acordó que se haría circular este proyecto para someterlo a consideración en el Trámite 2 del próximo período de sesiones del Comité. Aparte de la supresión del punto 7, el programa propuesto se aceptó con una leve modificación de las disposiciones en cuanto al orden de los puntos a discutirse.

Asuntos dimanantes del informe del Sexto período de sesiones de la Comisión, referentes a la labor del Comité

3. El Comité tomó nota del contenido de un documento de la Secretaría, que comprende los asuntos tratados por la Comisión durante su Sexto Período de Sesiones y que conciernen la labor del Comité (Cx4/20.3, abril de 1969). El documento abarca las siguientes cuestiones:

- (a) códigos de prácticas higiénicas adoptados por la Comisión en el Trámite 5 y desarrollados en los Trámites posteriores.
- (b) el deseo de que nuevos países se hagan representar en los períodos de sesiones del Comité y que se los incluya en su delegación de expertos en el campo de microbiología de los alimentos, pues el Comité desea, en lo futuro, profundizar más aún la cuestión de las prácticas microbiológicas para la toma de muestras y análisis.
- (c) la ratificación de la presidencia del Comité bajo el Gobierno de los EE.UU.
- (d) la opinión del Consultor Jurídico de la FAO y de la OMS a fin de que la Comisión, en virtud de sus estatutos, tenga autoridad para elaborar ambos Códigos de Prácticas de Higiene y de Prácticas Tecnológicas.

- (e) la responsabilidad del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos para elaborar o refrendar los Métodos Microbiológicos de Análisis y Toma de Muestras con el propósito de comprobar las disposiciones de higiene en las normas de productos del Codex.
- (f) la necesidad de incluir en los informes del Comité del Codex declaraciones resumidas que indiquen el estado de la labor de los Comités,
- y
- (g) los criterios para el establecimiento de prioridades de las labores y la institución de nuevos órganos subsidiarios de la Comisión.

4. También se informó al Comité que la Comisión decidió suprimir el Comité del Codex sobre Carne de Aves de Corral. Este último punto fue de particular interés para el Comité pues estaba elaborando un Código de Prácticas de Higiene para Aves de Corral y sus Productos.

Atribuciones del Comité

5. El Comité tomó nota de que la Comisión convino en que sería oportuno incluir en las Atribuciones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos una disposición respecto a la relación entre el Comité y los Comités de la FAO/OMS de Expertos sobre Higiene de los Alimentos. El Comité consideró que sería conveniente para ello estar en posición de solicitar en ciertos casos la asistencia de otros organismos internacionales, en particular en materia de microbiología de los alimentos. Consideró oportuno en consecuencia, estipular esta eventualidad en las Atribuciones. El Comité convino en añadir el siguiente párrafo (e) a sus Atribuciones, como está redactado en el Manual de Procedimiento (primera edición), para someterlo a la consideración y adopción por la Comisión en su próximo período de sesiones:

"(e) remitir para su consideración, en cuanto sea necesario, los problemas específicos de higiene de los alimentos a los órganos de la FAO y/o de la OMS o creados por estas u otras organizaciones competentes que tengan un conocimiento especializado de los problemas en cuestión."

Al proponer el agregado del párrafo (e) arriba mencionado para sus Atribuciones, el Comité destacó que los problemas específicos de la higiene de los alimentos incluyen, en particular, la metodología microbiológica y la toma de muestras.

Cuestiones presentadas por otros Comités del Codex

Comité del Codex sobre el Pescado y los Productos Pesqueros

6. El Comité consideró la solicitud del Comité del Codex sobre el Pescado y los Productos Pesqueros, como figura en el párrafo 33 de ALINORM 69/18, a fin de que se creen Códigos de Prácticas Higiénicas relativos al manipuleo de pescado fresco y congelado en alta mar y en tierra, y productos pesqueros elaborados, frescos y congelados, productos pesqueros enlatados, moluscos crustáceos y productos pesqueros ahumados y semiconservados.

7. Se convino que el Reino Unido, en colaboración con Australia, debe asumir la responsabilidad de la redacción de uno o más Códigos referentes al manipuleo del pescado fresco y congelado en mar y en tierra, y de productos pesqueros elaborados frescos y congelados. El Comité tomó los productos pesqueros elaborados frescos y congelados como referencia para los productos preparados en instalaciones sitas en tierra.
8. Se convino que los Estados Unidos debían asumir la responsabilidad de elaborar un Código de Prácticas de Higiene para los productos pesqueros enlatados. Debido a que el pescado fresco y el congelado son la materia prima de los productos pesqueros enlatados, se acordó que los Estados Unidos deben tener en cuenta el proyecto de código o códigos que ha de elaborar el Reino Unido en colaboración con Australia.
9. Se convino que los Estados Unidos en colaboración con Italia elaboren un proyecto de código sobre prácticas higiénicas para los moluscos crustáceos.
10. También se acordó que los Países Bajos en colaboración con los Estados Unidos elaboren un código sobre prácticas higiénicas para los productos pesqueros ahumados y semiconservados.
11. Se convino, según sugerencia del Comité del Codex sobre el Pescado y los Productos Pesqueros, que los autores de los proyectos de códigos anteriormente citados, deben utilizar, en cuanto corresponda, los anteriores proyectos de códigos de prácticas de higiene para (i) mariscos y (ii) prácticas de higiene y desinfección de las instalaciones pesqueras así como los códigos de prácticas tecnológicas sobre el pescado y los productos pesqueros que la División de Pesca de la FAO está elaborando, y los proyectos de códigos de prácticas preparados por la OCDE que correspondan.
12. El Comité examinó la solicitud del Comité del Codex sobre el Pescado y los Productos Pesqueros para que recomendara los métodos apropiados de análisis y de toma de muestras para determinar en el pescado enlatado la presencia de microorganismos, en particular los patógenos. Al respecto, el Comité estimó que no había problemas especiales relativos al pescado enlatado que justificaran una distinción entre estos productos y otros alimentos enlatados. El Comité solicitó a las delegaciones de Canadá y de los Estados Unidos que prepararan para el próximo período de sesiones del Comité un documento en que figurasen algunos parámetros y orientaciones básicos relacionados con el análisis y la toma de muestras microbiológicas para el pescado enlatado. El Comité opina que ese documento será una base provechosa para la oportuna creación de una metodología microbiológica y de toma de muestras apropiadas para todos los alimentos enlatados.

Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas

13. A solicitud del Comité mencionado, el Comité examinó la cuestión del uso de nisina en las hortalizas en conserva según un documento acerca de esto, que ha sido redactado por la delegación del Reino Unido. El Comité tomó nota de que este documento del Reino Unido cita autoridades de varios países, que han demostrado que el uso de nisina en las hortalizas en conserva presenta ciertas ventajas en algunas circunstancias, en particular cuando los productos son originarios de climas cálidos o han de venderse en ellos. La delegación del Reino Unido señala que en ningún caso el uso de nisina debe considerarse como un sustituto del tratamiento adecuado por calor ni de las

prácticas de higiene indicadas para la elaboración de estos productos. Se desprende de las discusiones que:

- (i) Los países representados en el período de sesiones no permiten por lo general el uso de nisina en las hortalizas en conserva.
- (ii) Que varios países que envían hortalizas en conserva a climas cálidos no han comprobado deterioro significativo en estos productos aun cuando no hayan sido tratados con nisina.

También se sugirió que:

- (i) Es concebible que el uso de nisina puede sentar un precedente para la utilización inadecuada de prácticas antihigiénicas en el manipuleo de los productos, así como el empleo de otros antibióticos en estos productos.
- (ii) En vista del hecho de que la mayoría de los países, en realidad, permiten el uso de nisina en las hortalizas en conserva, el consentimiento de este uso no facilitaría el comercio internacional.

14. Se informó al Comité que el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios estableció un ADI de 33.000 unidades de nisina por kilogramo de peso corporal y por día. El Comité dedujo de esto que la cuestión de la toxicidad por el uso de nisina en la cantidad propuesta no será factor determinante en la decisión favorable o no de la recomendación del uso de este aditivo.

15. En conclusión, el Comité reconoció que en ciertos casos y circunstancias se justificaría el uso de nisina en las hortalizas enlatadas, pero no recomienda este empleo en vista del hecho de que la utilización de nisina puede originar ciertos peligros, como la aparición del Clostridium botulinum durante su elaboración.

16. El Comité tiene ante sí, para ser refrendada, la siguiente disposición que consta en la Norma para Concentrado de Tomate Elaborado.

"4.4 El producto diluido (aproximadamente a un 9 por ciento de sólidos solubles) no debe tener más del 50 por ciento de campos positivos, tal como se determina por el método de recuento de mohos de Howard."

17. El Comité observó que el Comité que concibió esta disposición, lo hizo con la intención de que ésta fuera obligatoria. Aunque la mayoría del Comité convino en su anterior período de sesiones que una decisión semejante, expuesta en las Normas para Zumos de Frutas debe ser obligatoria, el Comité recomendó por decisión de la mayoría que esta disposición en la Norma para Concentrado de Tomate Elaborado, debe ser facultativa. El Comité reconoció que esta recomendación relativa a la Norma para Concentrado de Tomate Elaborado constituye una reversión del concepto en este asunto, pero basó su criterio en la consideración de que la cifra de un recuento estricto y obligatorio de mohos sería un obstáculo innecesario para el comercio internacional de este producto, por el hecho de que sería extremadamente difícil garantizar que partidas enteras se hubieran sometido a este requisito cuando se las verificase para comprobar si llenaban los requisitos según un plan estadístico de toma de muestras.

Las delegaciones de los siguientes países estimaron que esta disposición debe ser facultativa: Dinamarca, Italia, Irlanda, Países Bajos, Filipinas, Polonia, Suiza, Reino Unido y Estados Unidos. La delegación de Australia estimó que esta disposición debe ser obligatoria. Las delegaciones de Canadá y de Turquía declararon que reservaban su posición en este asunto.

18. El Comité tomó nota de que la adhesión a disposiciones específicas del Código de Prácticas Higiénicas habría de proteger contra la contaminación de mohos en el producto terminado. El Comité convino que a falta de un método mejor, el método de recuento de mohos de Howard puede usarse como procedimiento internacional eficaz para la determinación de la contaminación de mohos. En cuanto a la cifra propuesta, la mayoría de las delegaciones presentes consideró la cifra del 50 por ciento como satisfactoria, pero la delegación de los Estados Unidos opinó que podía llegarse al 40 por ciento o menos aún.

Cuestión de la necesidad de refrendar las Especificaciones del Producto Terminado Recomendadas en los Códigos de Prácticas de Higiene y adoptadas como obligatorias en las Normas sobre Productos del Codex

19. El Comité tomó nota de una decisión anterior de la Comisión por la cual partes del Código de Prácticas, en particular aquellas que tratan de las especificaciones del producto terminado, pueden incluirse en las Normas sobre Productos del Codex y por lo tanto ser de observancia obligatoria. El Comité opinó que, cuando las especificaciones del producto terminado, que haya recomendado a los Comités específicos del Codex sobre Productos, sean incluidas como requisitos especificaciones recomendadas para el producto final, no será necesario que dichos requisitos obligatorios se devuelvan ulteriormente a ese Comité para su aprobación oficial. Sin embargo, el Comité convino también que cuando los Comités del Codex sobre Productos adopten, como requisitos obligatorios en las normas, versiones ampliadas de especificaciones de higiene respecto a los productos terminados o partes de los Códigos de Prácticas Higiénicas, las especificaciones que no sean sobre productos terminados, como los requisitos obligatorios, deberán devolverse al Comité para su aprobación oficial.

La razón para ello es que, con excepción de las especificaciones sobre productos terminados, el Comité ha indicado ya que sería un inconveniente para los Comités del Codex sobre Productos seleccionar disposiciones específicas contenidas en los Códigos de Prácticas Higiénicas para incorporarlas como requisitos obligatorios en las normas de productos, pues esto podría dar como resultado el acen- tuar indevidamente la importancia de ciertas disposiciones que el Comité puede considerar inapropiadas.

Comité Coordinador para Europa

20. El Comité consideró las cuestiones que se le habían presentado relativas a disposiciones de higiene en los anteproyectos de normas provisionales para las Aguas Minerales Naturales, Hongos Comestibles y sus derivados, Hongos Comestibles Desecados y Hongos Frescos (Chanterelle) y confirmó o enunció sus opiniones sobre estas cuestiones presentadas, del modo siguiente:

(i) Aguas Minerales Naturales

El Comité tomó nota de que la recomendación que hizo en su último período de sesiones con respecto a las aguas minerales naturales fue adoptada por el Comité Coordinador para Europa. El Comité opina que las disposiciones recomendadas para su aprobación sobre aguas minerales naturales, deben comprender una introducción referente a los Principios Generales de Higiene de los Alimentos. En cuanto a (iii) - disposiciones de higiene de esa norma, el Comité sugirió que la frase "y para preservar las propiedades del agua de conformidad con su definición" debe suprimirse de esta sección de la norma, pues no parece corresponder a la sección. El Comité se mostró de acuerdo con que el Comité Coordinador para Europa considere si es necesario incluir esta disposición en otra parte de la norma. Excepto la reserva formulada, el Comité refrendó las disposiciones de higiene contenidas en esa norma.

(ii) Hongos Comestibles y sus Derivados

El Comité destacó que esta norma general abarca todos los hongos comestibles, incluso los hongos frescos y los elaborados en una amplia variedad de formas. El Comité consideró que las disposiciones de higiene propuestas en la norma, en vista de la variedad de formas del producto cubiertas por la norma, eran demasiado generales para permitirle pronunciarse definitivamente sobre ellas. El Comité convino que se pidiera al Comité Coordinador para Europa la redacción de disposiciones de higiene en términos más específicos relativos a los productos comprendidos en la norma. El Comité también tomó nota de que otras disposiciones de la norma, en particular algunas sobre los defectos permitidos que el Comité Coordinador para Europa parece considerar como factores de calidad, tales como las impurezas minerales y orgánicas y los hongos deteriorados por gusanos, deben considerarse como cuestiones que corresponden a la sección de higiene de la norma, y solicitó al Comité Coordinador para Europa que considerase este asunto. El Comité pidió también al Comité Coordinador para Europa que considerara si la sección de la norma titulada "Examen y clasificación de Materias Primas" referente a las especies de hongos venenosos no debería tenerse por una cuestión de higiene.

(iii) Hongos Comestibles Desecados

El Comité aprobó la disposición de higiene en la norma para los hongos comestibles desecados, pero atrajo la atención del Comité Coordinador para Europa sobre las observaciones hechas anteriormente en (ii) relativas a los defectos tolerados.

(iv) Hongos Frescos (Chanterelle)

El Comité confirmó la disposición de higiene en la norma para los hongos frescos (Chanterelle).

Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos

21. El Comité señaló que el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos se mostró de acuerdo con la sugerencia hecha por este Comité de que los envases deben tener la marca de identificación de la fábrica donde se elaboran los productos, como elemento importante para el control de higiene de los alimentos. Los asuntos presentados por el Comité al Comité del epígrafe, se refieren en particular al coco desecado, y el Comité aceptó en consecuencia la recomendación del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos a ese respecto.

Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos en la Normalización de Alimentos Congelados Rápidamente

22. En su último período de sesiones, el Comité convino en que el proyecto de Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas congeladas profundamente, debía someterse a la consideración del Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos en la Normalización de Alimentos Congelados Rápidamente, en relación con la Norma General que el Grupo Mixto de Expertos estaba elaborando para todos los alimentos congelados rápidamente. El Comité tomó esta decisión debido a que la Norma General contiene ciertas disposiciones que varias delegaciones del Grupo Mixto de Expertos juzgan más apropiadas para un Código de Prácticas. El Grupo Mixto, en su último período de sesiones, decidió no considerar en detalle el proyecto de Código, pues éste se sometería al Sexto Período de Sesiones de la Comisión para su adopción en el Trámite 5 y ulteriormente se pondría en circulación a fin de que los gobiernos ampliaran sus comentarios.

23. Por lo tanto, el Grupo Mixto decidió aguardar el texto del Código que emanaría de este Comité de acuerdo con los comentarios gubernamentales a recibirse en el Trámite 6. El Grupo Mixto expresó también el deseo de que cuando en el Trámite 6 se enviara a los gobiernos para sus comentarios el proyecto de Código, debería adjuntársele la Norma General sobre Alimentos Congelados Rápidamente, de modo que el Comité pudiera también tomar en consideración todas las cuestiones referentes a la higiene de los alimentos que figuran en la Norma General. El Grupo Mixto decidió asimismo que no sería necesario incluir entre las normas sobre productos individuales las especificaciones sobre productos terminados contenidas en la Sección V del proyecto de Código.

24. El Comité observó que la Norma General sobre Alimentos Congelados Rápidamente se había presentado durante el Sexto Período de Sesiones de la Comisión para su consideración en el Trámite 8. El Comité destacó además que el Grupo Mixto había solicitado el asesoramiento de la Comisión a fin de saber si el texto presentado debía considerarse como norma obligatoria o como Código de Prácticas facultativo. Se informó al Comité que la Comisión había decidido pedir al Grupo Mixto que interrumpiera su labor en el Código de Prácticas para dedicarse a los Alimentos Congelados Rápidamente e incluir oportunamente en dicho Código secciones de la Norma General anterior. El Comité observó luego que, al pedir al Grupo Mixto que redactara ese Código, la Comisión había solicitado al Grupo Mixto que considerase si no sería más conveniente confiar la tarea de elaborar Códigos de Prácticas para grupos de alimentos específicos como el pescado, la carne y los productos lácteos, a los Comités de Productos a quienes incumbe.

25. En vista de esta evolución, el Comité opinó que el proyecto de Código de Prácticas de Higiene sobre Frutas y Hortalizas Congeladas Rápidamente tiene suma importancia para el Grupo Mixto y que cuando se haga circular el proyecto de Código entre los gobiernos a fin de recoger sus comentarios en el Trámite 6, deberá atraerse su atención sobre el hecho de que el proyecto de Código contiene varias referencias a la Norma General.

Comité del Codex sobre Productos del Cacao y Chocolate

26. El Comité destacó los puntos de vista expresados por el Comité del Codex sobre Productos del Cacao y Chocolate en su Sexto Período de Sesiones sobre la cuestión de requisitos higiénicos para productos de cacao y chocolate expuestos en el párrafo 19 de ALINORM 69/10. El Comité señaló en particular que el Comité para el chocolate consideró que, si las fábricas observaran los Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos, no sería necesario por el momento estudiar normas microbiológicas específicas algunas para el producto terminado. El Comité decidió, sin embargo, preguntar al Comité para el Chocolate si este concepto abarca el punto planteado con anterioridad por el Comité de Higiene relativo a la cuestión sobre las especificaciones de la evolución del producto terminado, relativas específicamente al recuento de fermentos y mohos para los productos del cacao y chocolate (véase párrafo 12(b) de ALINORM 69/13).

Subcomité IV del Codex sobre Productos Cárnicos Elaborados y Carne Envasada para la Venta al por menor

Todos los Productos Cárnicos Enlatados

27. El Comité examinó las disposiciones contenidas en las secciones de higiene de los proyectos de normas para (i) jamones enlatados, (ii) "corned beef" enlatado, (iii) fiambre enlatado (tipo "luncheon") y (iv) carne picada enlatada, en relación con la exposición de esas disposiciones contenida en el informe del Subcomité, completada por un comentario explicativo del Presidente del Subcomité, Dr. V. Enggaard (Dinamarca).

28. El Comité aprobó el preámbulo de la sección de higiene de las cuatro normas.

29. En lo relativo al enfriamiento de los envases elaborados en agua, el Comité observó que el Subcomité ha incorporado en las cuatro normas el texto que había propuesto al Subcomité en su último período de sesiones.

30. El Comité notó las observaciones del Subcomité con respecto al empaquetado de los productos en envases herméticamente cerrados y convino en aguardar cualquier cambio en los términos de esta disposición que deberá aprobar el Subcomité en vista de cualquier sugestión que pudiera proponer el grupo proyectista instituido por el Subcomité.

Jamones enlatados

Tratamiento térmico

31. El Comité observó que el Subcomité decidió en su último período de sesiones, con excepción de la delegación de los Países Bajos, elevar el tratamiento térmico mínimo para todos los productos cárnicos enlatados a él sometidos, de 65,5°C a 68,9°C. El Comité tomó nota de la declaración de la delegación danesa de que el Subcomité había considerado que 68,9°C aplicados con otras disposiciones de la norma, en particular las relativas a las instrucciones para aditivos y almacenamiento, constituyen una salvaguardia adecuada en cuanto a sanidad pública y al mismo tiempo como protección contra la fiebre aftosa. Se señaló al Comité que correspondía al Subcomité garantizar que el producto para el cual está elaborando una norma será aceptable en general desde el punto de vista de calidad y criterios sensorios. Además, debe tenerse en cuenta que el Subcomité, con excepción de la delegación de los Países Bajos, estaba satisfecha y juzgaba que esos factores han sido plenamente considerados al fijarse la temperatura en 68,9°C.

32. La delegación de los Países Bajos, en el último período de sesiones, estuvo de acuerdo en que 65,5°C bastan para lograr la protección de la sanidad pública. Esta delegación reiteró en dicho período de sesiones del Comité de Higiene de los Alimentos su punto de vista que fundó en las consideraciones siguientes:

- (a) no hay documentación disponible que apoye la opinión de que los microorganismos patógenos para el hombre se destruyan a 68,9°C, pero no a 65,5°C.
- (b) si una temperatura de 65,5°C, a más de otros requisitos pertinentes de las normas es adecuada como salvaguardia de la sanidad pública, no hay razón de sanidad pública para elevar la cifra a 68,9°C, lo que afectará por lo contrario e innecesariamente la calidad y el sabor del producto.
- (c) no hay documentación disponible que apoye la opinión de que el virus de la fiebre aftosa se transmita por jamones enlatados, y, aun si se dispusiera de esa documentación, no hay pruebas de que una temperatura de 68,9°C evitaría la transmisión de dicho virus.

33. Se señaló al Comité que la propuesta que tiene para considerar se refiere a la temperatura de 68,9°C y que se le pedía se pronunciara sobre si consideraba que ésta, reforzada por los otros requisitos pertinentes de la norma, constituye una salvaguardia adecuada de la sanidad pública. Ninguna delegación sugirió que la temperatura de 68,9°C, reforzada por otros requisitos pertinentes de la norma, no fuese adecuada desde el punto de vista de la sanidad pública.

34. El Comité señaló la exposición del Presidente del Subcomité, quien dijo que la temperatura de 15°C recomendada para productos que debían almacenarse en un sitio frío según las instrucciones de la norma sobre almacenamiento, estaba sujeta a revisión por el grupo proyectista formado dentro del Subcomité. En vista de las precedentes consideraciones y debido a que el Subcomité consideraría un proyecto de Código de Prácticas de Higiene sobre Productos Cárnicos en su próximo período de sesiones, tomando en cuenta los conceptos por la delegación de los Países Bajos, las opiniones en el Comité estuvieron más o menos repartidas en cuanto a aprobación inmediata de la disposición referente al tratamiento térmico en la norma para jamón enlatado. Se pronunciaron

en favor de la adopción inmediata los siguientes países: Australia, Irlanda, Estados Unidos, Reino Unido, Canadá y Dinamarca. Se mostraron a favor de dejar para más adelante la sanción y recabar mayor información del Subcomité los siguientes países: Italia, Países Bajos, Francia, Suiza y Polonia. Las delegaciones de la República Argentina y Cuba se adhirieron posteriormente a las delegaciones que optaron por diferir su decisión. La delegación de Filipinas reservó su posición. Dadas las circunstancias, el Comité decidió posponer la decisión de aprobar esta disposición, en espera de un mayor examen del tema por el Subcomité.

Fiambre enlatado (tipo "luncheon") y carne picada enlatada

Tratamiento térmico

35. El Comité aprobó la disposición relativa al tratamiento térmico en los proyectos de normas para fiambre enlatado y carne picada enlatada. Se presentó el interrogante de por qué las delegaciones que deseaban aprobar la disposición de tratamiento térmico del proyecto de normas para fiambre y carne picada enlatados se oponía a aprobar una disposición idéntica relativa al tratamiento térmico del proyecto de norma para el jamón enlatado. En respuesta se declaró que el motivo para no aprobar la disposición de tratamiento térmico en la norma para jamón enlatado era que, contrariamente a lo que ocurre con el fiambre y la carne enlatados, el tratamiento térmico a 68,9°C tiene un pronunciado efecto perjudicial para la calidad del jamón enlatado.

Posición referente a las cuestiones presentadas por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos al Comité de Expertos de la OMS sobre Higiene de los Alimentos

36. El Comité observó que la mayoría de las cuestiones presentadas al Comité de Expertos de la OMS sobre Higiene de los Alimentos ya habían sido consideradas (véase ALINORM 69/13, párrafos 8 y 10) y que sólo quedaban pendientes tres cuestiones de las presentadas, a saber:

- (i) creación de una metodología normalizada, incluso los procedimientos de toma de muestras a fin de determinar la ausencia de patógenos y sustancias tóxicas producidos por microorganismos en el pescado y los productos pesqueros;
- (ii) métodos especiales necesarios para el examen de productos de gran contenido de grasa, para detectar organismos patógenos;
- (iii) especificaciones microbiológicas para productos a base de huevo, reacción de enterobactereáceas y reacción alfaamilasa.

37. Con respecto al párrafo que el Comité propuso agregar a sus Atribuciones (véase párrafo 5 de este informe), el representante de la OMS atrajo la atención del Comité sobre las formas en que la adición propuesta a las Atribuciones del Comité facilitarían la consideración de las tres cuestiones pendientes. También señaló que el Dr. D.A.A. Mossel (Países Bajos) ya ha elaborado un documento de trabajo relativo al examen microbiológico de grasas, aceites y productos ricos en grasas. También se atrajo la atención del Comité sobre el hecho de que el Comité Internacional sobre Especificaciones Microbiológicas para los Alimentos ha publicado un texto titulado "Los microorganismos en los alimentos" que contiene métodos microbiológicos aprobados por varios especialistas en esta esfera.

Proyecto de Código de Prácticas Higiénicas para Nueces Producidas por los Arboles

38. El Comité examinó el proyecto de código del epígrafe, que figura en el Apéndice del informe del último período de sesiones del Comité y convino en varias enmiendas además de la inclusión de la nuez Macadamia en la sección de Ambito de Aplicación. El proyecto de código con las enmiendas del Comité figura en el Apéndice III de este informe. El Comité convino en remitir el proyecto al próximo período de sesiones de la Comisión, en el Trámite 5.

39. El Comité reconsideró la cuestión de la inclusión en el proyecto de Código de una disposición propuesta por los Estados Unidos durante el último período de sesiones, relativa a "higiene de las instalaciones", que recibió cierto apoyo en los comentarios de los gobiernos sobre el proyecto. Después de escuchar argumentos en pro y en contra de la inclusión de una disposición de esta índole en el proyecto de Código, el Comité convino en no incluir en el código la disposición propuesta pues considera que de harcerlo así, sería conceder una importancia injustificable a este producto y al proceso de elaboración correspondiente, en relación con otros productos y procesos de elaboración, y porque considera que los Principios Generales de Higiene de los Alimentos contienen las salvaguardias adecuadas a este respecto.

Proyecto provisional propuesto de Código de Prácticas Higiénicas para los Huevos y los Productos a base de Huevos

40. El Comité observó que se habían recibido extensos y medulosos comentarios presentados por escrito por varios países acerca de este proyecto de Código. En vista de los numerosos e importantes asuntos de fondo a resolver en el documento y debido a la falta de tiempo para dedicarse a ellos en forma adecuada, el Comité decidió reservarlos para su consideración durante su próximo período de sesiones en el Trámite 3.

41. A fin de aprovechar los comentarios de los países, ya recibidos y distribuidos, se convino en que las naciones interesadas revisaran el proyecto de Código y sus propios comentarios en relación con los de las demás, y presentaran de nuevo sus comentarios revisados cuando fuera oportuno. Se solicitó a los países que adjuntaran a sus comentarios propuestas con textos de enmiendas, apoyados en lo posible por motivos de higiene. Los comentarios deberán enviarse al Presidente del Comité, con copia a la delegación del Reino Unido, a más tardar el 1 de diciembre de 1969. Se convino en que se concederá una gran prioridad a este proyecto de Código en el próximo período de sesiones.

Control de los procedimientos de pasteurización de los productos a base de huevos

42. El Comité consideró un documento preparado por los Países Bajos titulado, según sus Atribuciones, "Pruebas microbiológicas en relación con la presencia de Salmonellas en los productos a base de huevos", fechado en marzo de 1969. La delegación de los Países Bajos indicó que el título "Control de buenos procedimientos para los productos a base de huevos" reflejaría mejor el espíritu del documento. Se aclara en el documento que los Países Bajos han investigado diversos modos de controlar los buenos procedimientos de pasteurización y efectuado algunos exámenes de muestras de huevos pasteurizados, a fin de delimitar los grados de seguridad de los resultados obtenidos por dos métodos de prueba, el microbiológico y la reacción alfaamilasa.

43. Las conclusiones del documento son que el método de prueba microbiológica tiene ciertas ventajas, en cuanto indica que (i) la pasteurización ha sido eficaz y (ii) que no se ha producido una contaminación posterior a ella. La prueba por reacción alfaamilasa, por otra parte, no señala una posible contaminación consecuente a la pasteurización.

44. El Comité acordó que se necesita un método de prueba para controlar lo adecuado de la pasteurización y que pudiera aplicarse en fábrica y utilizarse posiblemente por los órganos oficiales. Ambos métodos de prueba se consideraron desde este punto de vista aunque el Comité no llegó en ese momento a conclusión definitiva alguna sobre cual es el método preferible. Sin embargo, se inclinó en general a preferir por entonces un procedimiento microbiológico multifásico.

Proyecto de Código de Prácticas Higiénicas para Aves de Corral y sus Productos

45. El Comité examinó en detalle dicho proyecto de Código preparado por el Reino Unido y que figura en el Apéndice VIII del informe del último período de sesiones del Comité. El Comité acordó varias enmiendas al proyecto, y el texto enmendado por el Comité figura en el Apéndice II de este informe. El Comité resolvió que el proyecto de Código se enviara a los gobiernos para que lo comenten en el Trámite 3.

46. Entre las modificaciones importantes al proyecto de Código figuran las siguientes:

- (a) Modificación del alcance del documento para excluir las aves de corral cocinadas y otros productos de aves de corral cocinados consistentes en partes comestibles de aves combinadas con otros ingredientes, por ejemplo las sopas de pollo;
- (b) La supresión en el documento de varias disposiciones de naturaleza más bien tecnológica en cuanto a especificaciones e indicaciones, que de naturaleza higiénica, así como las disposiciones relativas a las zonas de cría de aves;
- (c) La supresión en el proyecto de disposiciones relativas a inspecciones ante-mortem y post-mortem. Estas disposiciones se suprimieron por las razones siguientes:
 - (i) La mayoría de las delegaciones consideraron que esas inspecciones correspondían al órgano oficial competente del país en cuestión;
 - (ii) La mayoría de las delegaciones consideraron que las disposiciones propuestas en el Código relativas a las inspecciones ante-mortem y post-mortem no eran lo bastante amplias ni detalladas para que un país pudiera confiar en ellas como base del todo apropiada para la elaboración de sus reglamentaciones en la esfera de las inspecciones ante-mortem y post-mortem.

Estado de los proyectos de Códigos sobre Prácticas Higiénicas

47. En virtud de la decisión de la Comisión en su Sexto Período de Sesiones, el Comité precisó el estado de sus tareas en cuanto a los Códigos de Prácticas Higiénicas del modo siguiente:

- (a) Códigos considerados en el Sexto período de sesiones del Comité
- (i) Código de Prácticas Higiénicas para Nueces Producidas por los Arboles, considerado en el Trámite 4, pasa al Trámite 5.
 - (ii) Código de Prácticas Higiénicas para Aves de Corral y Partes Comestibles de Aves de Corral, considerado en el Trámite 2, pasa al Trámite 3.
- (b) Códigos postergados o mantenidos en suspenso
- (i) Código de Prácticas Higiénicas para Alimentos precocinados y congelados, incluso semicocinados, postergados para su consideración en el Trámite 2.
 - (ii) Código de Prácticas Higiénicas para los Huevos y los Productos a base de Huevos, retenido para su consideración en el Trámite 4.
 - (iii) Proyecto de Código de Prácticas Higiénicas para Coco desecado, pasado por la Comisión al Trámite 6.
 - (iv) Proyecto de Código de Prácticas Higiénicas para Frutas y Hortalizas deshidratadas, incluidos los hongos comestibles, pasado por la Comisión al Trámite 6.
 - (v) Proyecto de Código de Prácticas Higiénicas para Frutas y Hortalizas Congeladas Profundamente, pasado por la Comisión al Trámite 6.
- (c) Nuevos Códigos aceptados para su elaboración
- (i) Códigos de Prácticas Higiénicas para el Manipuleo de Pescado fresco y Congelado en mar y en tierra (Reino Unido en colaboración con Australia - 8º Período de Sesiones).
 - (ii) Código de Prácticas Higiénicas para los Productos Pesqueros Elaborados, Frescos y Congelados (Reino Unido en colaboración con Australia, 8º Período de Sesiones).
 - (iii) Código de Prácticas Higiénicas para el Pescado Enlatado (Estados Unidos, 8º Período de Sesiones).
 - (iv) Código de Prácticas Higiénicas para Moluscos Crustáceos (Estados Unidos en colaboración con Italia, 8º Período de Sesiones).
 - (v) Código de Prácticas Higiénicas para Productos Pesqueros ahumados y semiconservados (Países Bajos en colaboración con Estados Unidos, 8º Período de Sesiones).

Cita in extenso de disposiciones pertinentes de los Principios Generales de Higiene Alimentaria de los Códigos de Prácticas Individuales

48. El Comité consideró la conveniencia de citar in extenso en los Códigos de Prácticas Individuales las referencias en ellos contenidas a los Principios Generales de Higiene Alimentaria. El Comité expresó la opinión de que ello sería en interés del trabajo, pues la falta de un texto completo en que figuren las secciones pertinentes de los Principios Generales originaba a veces malentendidos en la formulación de comentarios. Se convino también en que este procedimiento tendría asimismo la ventaja de posibilitar la detección de errores que de otro modo escaparían a la atención del Comité, antes de su adopción definitiva por la Comisión en el Trámite 8, para ser comunicado a los gobiernos.

Programa de trabajos futuros

49. El Comité convino en tratar en su próximo período de sesiones los puntos siguientes, enumerados por orden de prioridad: (i) cuestiones presentadas por los Comités del Codex y por la Comisión, (ii) los proyectos de Códigos en el Trámite 6 para coco desecado, frutas y hortalizas deshidratadas incluidos los hongos comestibles y las frutas y hortalizas congeladas profundamente, (iii) los proyectos de Códigos en el Trámite 4 para los huevos y los productos a base de huevos y para aves de corral y partes comestibles de aves de corral y (iv) el proyecto de Código en el Trámite 2 para alimentos precocinados congelados.

50. El Comité reconoció la conveniencia de tratar los Proyectos de Códigos de Prácticas Higiénicas para el Pescado y Productos Pesqueros lo antes posible, aunque consideró que sería poco realista pensar que habrá bastante tiempo disponible durante el próximo período de sesiones para tratar esos proyectos, ante el cúmulo de tareas mencionado. El Comité resolvió, pues, diferir la consideración del proyecto de Código para el Pescado y Productos Pesqueros para su 8º período de sesiones. Se solicitó a los países autores que enviaran los proyectos al Presidente del Comité, a más tardar el 1 de setiembre de 1970.

Fechas y lugar del próximo período de sesiones

51. A fijarse durante el 7º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

* * * *

LISTA DE PARTICIPANTES

Presidente

Mr. L. R. Shelton
Assistant Director
Division of Microbiology
Food and Drug Administration
Department of Health, Education,
and Welfare
Washington, D. C. 20204

Relator

Mr. James R. Brooker
Chief, Fishery Inspection Service
Bureau of Commercial Fisheries
Fish and Wildlife Service
Department of the Interior
Washington, D. C. 20240

ORGANIZACION PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION

Representante

Mr. Henry J. McNally
Liaison Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Program
Food and Agriculture Organization of
the United Nations
Rome, Italy

ORGANIZACION MUNDIAL DE LA SALUD

Representante

Dr. Zdenek Matyas
Food Hygienist
Division of Communicable Diseases
World Health Organization
Geneva, Switzerland

MIEMBROS DE LAS DELEGACIONES

ARGENTINA

Jefe de delegación

Mr. Jorge Luis Sola
Agricultural Counselor
Embassy of the Argentine Republic
1600 New Hampshire Avenue, N. W.
Washington, D. C. 20009

Delegado

Mr. José R. Sanchis Munoz
Second Secretary
Embassy of the Argentine Republic
1600 New Hampshire Avenue, N. W.
Washington, D. C. 20009

AUSTRALIA

Jefe de delegación

Mr. John L. Smith
Executive Officer
Inspection Service
Department of Primary Industry
Canberra

Delegados

Dr. Robert H. C. Fleming
Medical Officer
Department of Health
Canberra

Dr. Jack T. Hayston
Agricultural Attaché (Veterinary)
Embassy of Australia
1700 Massachusetts Avenue, N. W.
Washington, D. C. 20036

CANADA

Jefe de delegación

Mr. Ilmar E. Erdman
Head, Analytical Methodology
Microbiology Division
Food and Drug Directorate
Department of National Health
and Welfare
Ottawa

Delegados

Mr. G. G. Anderson
Assistant Director
Department of Fisheries
Inspection Service
Confederation Heights
Ottawa 8

Dr. C. K. Hetherington
Director, Meat Inspection Division.
Department of Agriculture
Sir John Carling Building
Ottawa

CUBA

Jefe de delegación

Mr. Manual Gomez
Chief Engineer of the Laboratories
National Fishing Institute
Central Laboratory of Quality
Control and Technology
Havana

Delegados

Mr. Rene Mujica Cantelar
Adviser
National Commission for Economic,
Scientific and Technical Cooperation
389 B Street
Havana

CUBA (continuación)

Delegados (continuación)

Jose Raul Viera Linares
Counselor
Permanent Mission of Cuba to the
United Nations
6 East 67th Street
New York, New York 10021

Mr. Jesus Rodriguez Borges
Official
National Fishing Institute
Puerto Pesquero
Havana

DINAMARCA

Jefe de delegación

Mr. N. Skovgaard
Veterinary Inspector
Veterinary Services
Nyropsgade 37
Copenhagen

Delegado

Mr. V. Enggaard
Director
Danish Meat Products Laboratory
Howitzvej 13
Copenhagen

REPUBLICA DOMINICANA

Delegado

Alfredo A. Ricart
Counselor
Embassy of the Dominican Republic
1715 - 22nd Street, N. W.
Washington, D. C. 20008

- 5 -

FRANCIA

Delegado

Dr. Madeleine Viguis
Director of Public Hygiene
General Directory of Public Health
Paris

HUNGRIA

Delegado

Dr. Balint Szaloczy
Agricultural Attaché
Embassy of the Hungarian People's Republic
2437 - 15th Street, N. W.
Washington, D. C. 20009

IRLANDA

Delegado

Dr. J. H. Walsh
Medical Inspector
Department of Health
Custom House
Dublin

ITALIA

Jefe de delegación

Mr. Giovanni Loreto
Director General
Ministry of Health
Rome

Delegados

Mr. Giordano De Felip
Research Assistant
Advanced Institute for Sanitation
Rome

ITALIA (continuación)

Delegados (continuación)

Mr. Marcello Proja
Division Chief
Ministry of Health
Rome

Mr. Ugo Pellegrino
Division Chief
Ministry of Health
Rome

PAISES BAJOS

Jefe de delegación

Dr. E. H. Kampelmacher
Head, Laboratory for Zoonoses
Ryksinstituut v/d Volksgezondheid
Sterrebos 1
Utrecht

Delegado

Dr. G. F. Wilmink
Cabinet Adviser
Ministry of Agriculture & Fisheries
le v.d. Boschstraat, 4
The Hague

Consejero

Mr. W. A. A. Blanche Koelensmid
Bacteriologist
Unilever N. V.
c/o Viruly N. V.
Maarssen

FILIPINAS

Delegado

Dr. Cristino Lazatin
Science Attaché
Embassy of the Philippines
1617 Massachusetts Avenue, N. W.
Washington, D. C. 20036

POLONIA

Jefe de delegación

Mr. Jozef Kuziemski
Director, Quality Inspection Office
Ministry of Foreign Trade
Stepinska 9
Warsaw

Delegado

Dr. Franciszek Morawski
Chief of Section
Quality Inspection Office
Ministry of Foreign Trade
Stepinska 9
Warsaw

SUIZA

Delegado

Dr. G. F. Schubiger
Assistant Manager
AFICO S.A.
1814 La Tour de Peilz

TURQUIA

Delegado

Mr. Ozger Akad
Commercial Attaché
Embassy of Turkey
2523 Massachusetts Avenue, N. W.
Washington, D. C. 20008

REINO UNIDO

Jefe de delegación

Mr. F. D. K. Williams
Assistant Secretary
Department of Health and
Social Security
London, S.E. 1

Delegados

Dr. J. M. Ross
Principal Medical Officer
Department of Health and
Social Security
London, S.E. 1

Dr. F. H. Banfield
Technical Director
C. Shippam Ltd.
Chichester, Sussex

Mr. L. P. Matthews
Assistant Secretary
Food Manufacturers Federation
4 Lygon Place
London, S.W. 1

ESTADOS UNIDOS

Jefe de delegación

Mr. William V. Eisenberg
Chief, Microanalytical Branch
Division of Microbiology
Bureau of Science
Food and Drug Administration
Department of Health, Education,
and Welfare
Washington, D. C. 20204

Delegados

Dr. Ira I. Somers
Research Director
National Canners Association
1133 - 20th Street, N. W.
Washington, D. C. 20036

ESTADOS UNIDOS (continuación)

Delegados (continuación)

Mr. Fitzhugh L. Southerland
Deputy Director
Fruit and Vegetable Division
Consumer and Marketing Service
Department of Agriculture
Washington, D. C. 20250

Observador

Dr. Nino F. Insalata
Section Head
Post Microbiological Research
General Foods Corporation
Battle Creek, Michigan 49016

OBSERVADORES

ORGANIZACION INTERNACIONAL DE LA UNION DE CONSUMIDORES

Mr. George Pollak
Head, Foods Division
Consumers Union of U. S., Inc.
256 Washington Street
Mt. Vernon, New York 10550

CENTRO DE INVESTIGACIONES JURIDICAS ALIMENTARIAS

Mr. Alain Gerard
Food Law Research Center
Institute of European Studies
University of Brussels
Brussels, Belgium

* * *

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

COMITE DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Proyecto propuesto de Código de Prácticas Higiénicas para las
Aves de Corral y Partes Comestibles de Aves de Corral
(Pasa al Trámite 3)

El presente documento debe leerse juntamente con los Principios Generales de Higiene de los Alimentos. Las partes señaladas al margen son particulares del presente Código de Prácticas Higiénicas y, por lo tanto, no figuran en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

SECCION I - AMBITO DE APLICACION

Este Código se refiere a todas las aves de corral y partes comestibles de aves de corral destinadas al consumo humano, ya sea por venta directa o por elaboración ulterior, así como las carcasas sin eviscerar o preparadas para la venta "listas para cocer".

Se aplica a todos los locales en que las aves de corral se sacrifican, se empaquetan o se tratan de algún modo en el curso de la preparación para la venta y a todos los locales donde las partes comestibles de aves de corral se elaboran, empaquetan o tratan de algún otro modo en el curso de la preparación para la venta.

SECCION II - DEFINICIONES

- "Aves de corral" todas las aves de corral domésticas, vivas o sacrificadas (gallinas, pavos, patos, gansos o pintadas).
- "Embalaje de consumo" cualquier embalaje en el cual se encierran las aves de corral o sus partes comestibles para presentación y para la venta a consumidores privados.
- "Aves preparadas" aves de corral sacrificadas para la alimentación humana, con la cabeza, vísceras y patas intactas y de las que se ha quitado la sangre y las plumas.
- "Aves preparadas evisceradas" aves de corral sacrificadas para la alimentación humana, con la cabeza y patas intactas y de las cuales se ha quitado la sangre, las plumas y las vísceras.
- "Menudillos" el hígado de donde se ha quitado la vesícula biliar, el corazón con o sin saco pericárdico y la molleja, de la que se ha eliminado la membrana y el contenido, a condición de que cada uno de esos órganos se haya preparado y lavado convenientemente.

- "Embalaje inmediato" todo embalaje destinado a los consumidores o cualquier otro embalaje que contenga las carcasas de las aves de corral o sus partes comestibles que no hayan sido embaladas para el consumo.
- "Partes comestibles de aves de corral" cualquier parte o partes comestibles de la carcasa de las aves de corral.
- "Aves de corral listas para cocer" cualquier ave de corral preparada de la que se han quitado las plumas residuales (pelo o plumón, según el caso), la cabeza, el buche, la tráquea, el esófago, las entrañas, los órganos reproductores y los pulmones, y que, con o sin menudillos, está lista para cocer sin necesidad de nuevo tratamiento. Ave de corral lista para cocer significa también cualquier otra parte cortada o desmembrada de ave de corral o de cualquier parte comestible de la misma, de acuerdo con la descripción que se da en el presente párrafo.
- "Residuos" cualquier tejido no óseo y la piel y grasa normalmente unida a ella; incluye la cabeza, el pescuezo, las patas y los menudillos.
- "Residuos comestibles" menudillos y otros residuos similares que puedan aceptarse como comestibles en cada país.
- "Evisceración" remoción parcial o completa de las vísceras.

SECCION III - REQUISITOS DE LAS MATERIAS PRIMAS

A. Saneamiento ambiental en las zonas de producción de materias primas para alimento

NOTA: - Las recomendaciones de esta Sección no están destinadas a abarcar las muy importantes cuestiones de higiene y de control de enfermedades en las zonas de cultivo y de cría de aves de corral. Aunque estos factores son de particular importancia en este Código, la responsabilidad incumbe al organismo oficial competente.

- (1) Evacuación sanitaria de desperdicios humanos y animales. Como en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos con adición de lo siguiente:

Los dispositivos para la evacuación de los desperdicios industriales y residuos no comestibles deberán haber sido aprobados por el organismo oficial competente. En los locales deberá existir una sala de desperdicios separada u otras instalaciones de almacenamiento adecuadas. Todos los excrementos, hojarasca, raspaduras, etc. provenientes de las jaulas, cajas de embalaje de claraboya, y vehículos deben eliminarse de tal modo que se evite la contaminación y no constituyan una molestia.

- (2) Control de plagas animales y vegetales y de enfermedades. Donde se adopten medidas de control, el tratamiento con agentes químicos, biológicos o físicos deberá hacerse sólo de acuerdo con las recomendaciones del organismo oficial apropiado, mediante la supervisión directa de personal plenamente familiarizado con los peligros eventuales incluida la posibilidad de que quedan retenidos residuos tóxicos en el producto.

B. Producción de alimentos en condiciones sanitarias

- (1) Como en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos.
- (2) Técnicas sanitarias. Toda zona dedicada a cría de aves y a las operaciones relacionadas, como la recolección de huevos, debe estar perfectamente separada de los locales de sacrificio y de la sección de embalaje. Esto se aplica en particular a la evacuación de desperdicios y almacenamiento de los piensos para las aves.

Los locales deberán evacuarse de todas las aves vivas por lo menos una vez por semana, con el fin de facilitar la limpieza completa y a fondo. Normalmente, las aves deberán sacrificarse dentro de las 24 horas siguientes a la llegada y toda el agua que se les dé de beber ha de ser potable.

- (3) Eliminación de materias evidentemente inadecuadas. A la llegada y durante todo el proceso, deberán separarse las aves no aptas tan pronto como sea posible y evacuarlas de la manera apropiada.
- (4) Como en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos, pero omitiendo las palabras "y los métodos de recolección".

C. Transporte

- (1) Instalaciones. Los vehículos y cajas de embalaje de claraboya para el transporte de las aves vivas de la zona de producción deben ser adecuados al fin perseguido y de materiales y construcción que permitan una limpieza total, y deberán limpiarse y conservarse de modo a no constituir una fuente de contaminación.

SECCION IV - REQUISITOS DE INSTALACION Y FUNCIONAMIENTO

A. Construcción y plan de la instalación

- (1) Situación, dimensiones y diseño sanitario.
 - (a) Como en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos, Sección IV A(1), pero con adición de lo siguiente: Independientemente de que existan edificios adaptados o de que se hayan construido nuevos locales, es esencial consultar pronto al organismo oficial competente.

Es necesario un flujo de trabajo adecuado para asegurar buenas normas higiénicas. En la figura 1 se muestra un ejemplo de flujo de trabajo adecuado, con separación física de los procesos, que puede adaptarse según las necesidades.

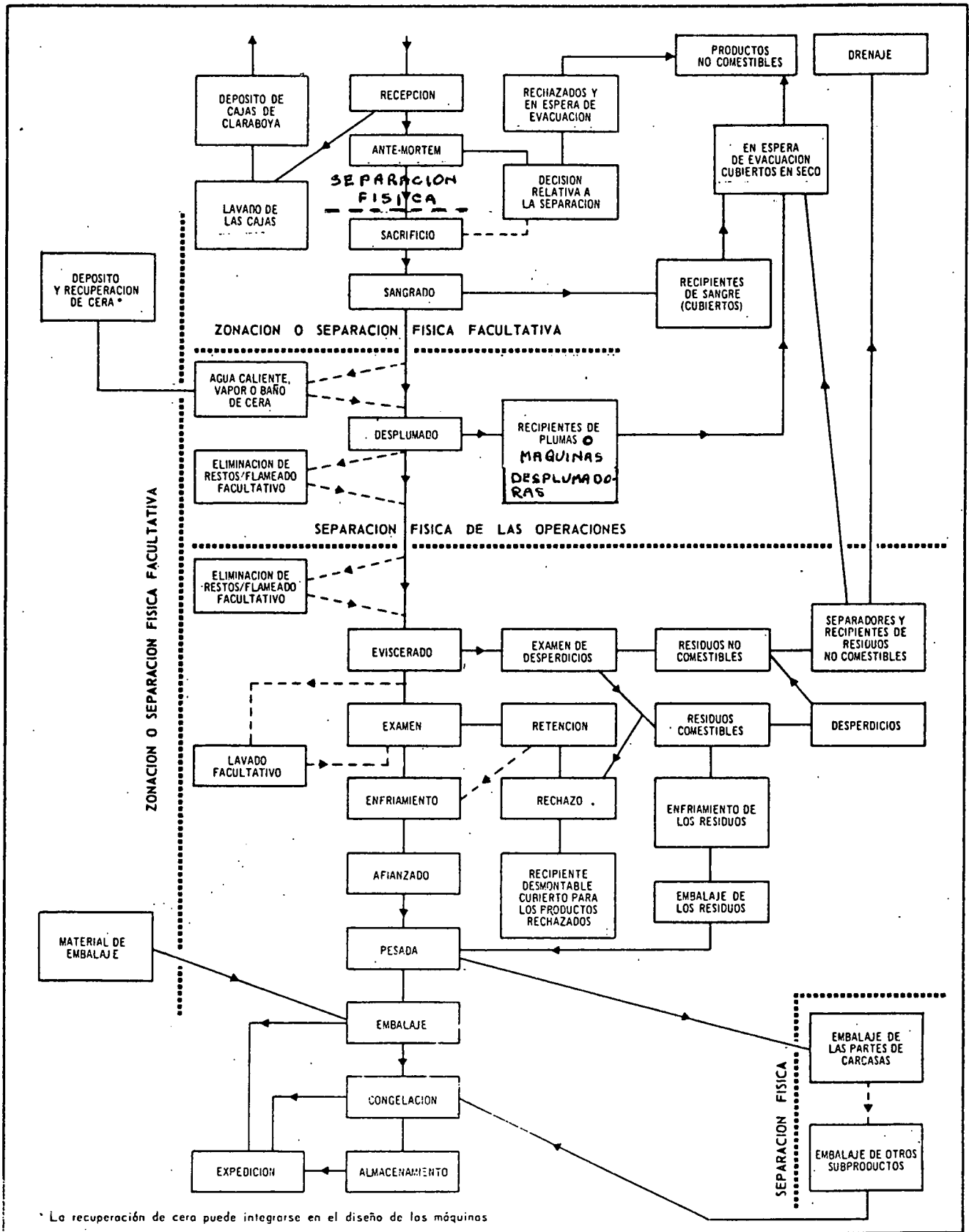
- (b) Vías de acceso y parques. Las vías de acceso y los parques que sirvan a los locales deberán disponer de un pavimento duro que sirva para el tráfico rodado; deberán estar dotadas de elementos para su perfecta limpieza y adecuadamente drenadas donde sea necesario.
- (c) Paredes, techos y suelos. Las paredes y los techos deben tener una superficie lisa, no absorbente y lavable, de color claro, y la unión entre las paredes y el suelo debe estar abovedada o achaflanada para facilitar la limpieza. Los techos han de ser construidos y terminados de manera tal de reducir al mínimo la condensación, la formación de mohos, el escamado y la suciedad. Los pisos deben ser de material duradero, impermeable y no resbaloso, sin hendiduras ni juntas separadas y presentar una superficie debidamente inclinada para un sistema adecuado de drenaje.

Los edificios que tienen tejados sin revestir deben estar construidos y acabados de modo que se reduzca al mínimo la formación de mohos, el escamado y la suciedad.

- (d) Maderaje, puertas y ventanas. La obra de carpintería interna debe mantenerse en un mínimo, ser de diseño sencillo, fácil de limpiar y ajustar bien con la superficie de las paredes. Cuando sea necesario, las puertas y los batientes deben estar protegidos por ambos lados mediante metal anticorrosivo u otro material apropiado a fin de evitar los daños por golpes y las puertas deben estar provistas de cerraduras automáticas. Todas las aberturas exteriores y las puertas, además de las ventanas que abren al exterior deberán estar provistas de dispositivos que impidan la entrada de insectos alados. Los rebordes de las ventanas deben estar biselados.

(2) Instalaciones y controles sanitarios

- (a) Como en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos.
- (b) Suministro de agua. Deberá disponerse de un amplio suministro de agua fría y agua caliente de la calidad potable a que se alude en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos, Sección IV A(2)(b).
- (c) y (d) Como en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos.
- (e) Conducciones y evacuación de afluentes. Como en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos, con adición de lo siguiente:



* La recuperación de cera puede integrarse en el diseño de las máquinas

Fig. 1

Los sumideros o trampas de materia sólida incluidos en el sistema de drenaje deben vaciarse y limpiarse frecuentemente y al terminar cada jornada de trabajo. Toda llegada de canalización en el sistema de drenaje deberá estar provista de sifones, y ningún conducto de ventilación deberá desembocar en la sala de elaboración.

Toda canalización interna deberá ser redondeada y tener anchura suficiente para permitir una fácil limpieza y ser de profundidad mínima eficiente. Las rejillas de recubrimiento deberán ser fácilmente desmontables para poder limpiarlas. Las canalizaciones deberán limpiarse con chorro de agua frecuentemente durante la elaboración y a fondo por lo menos una vez al día.

- (f) Iluminación y ventilación. Como en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos, con adición de lo siguiente:

La iluminación artificial deberá tener una intensidad general de, por lo menos, 30 bujías-pie y, en las zonas de inspección, esta potencia deberá aumentarse hasta 50 bujías-pie, por lo menos. La iluminación deberá afectar directamente al ave.

- (g) y (h) Como en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

B. Equipo y utensilios

- (1), (2) y (3) Como en los Principios Generales de los Alimentos.

- (4) Sangrado y recogida de sangre. El equipo de sangrado y los recipientes destinados a recoger la sangre deberán ser de metal o de otro material estanco apropiado y de fácil limpieza. Deberán limpiarse a fondo después del uso y por lo menos una vez al día. Los túneles de sangre por los que pasan las aves sobre un transportador deben ser de metal o dotados de paredes sólidas. Los túneles de metal deben estar provistos de escudos laterales y frontales fácilmente desmontables para permitir la limpieza. La artesa debe estar ligeramente inclinada y conducir a un recipiente destinado a recoger la sangre y que permita un vaciado y limpieza fáciles. Los túneles de paredes sólidas deben estar recubiertos de baldosinas o revestidos de alguna otra superficie lisa de material estanco, bien drenados y deberán ser de suficiente anchura para facilitar el lavado abundante y la limpieza.

- (5) Equipo de elaboración.

- (a) Los tanques empleados para la inmersión de las carcasas en agua caliente (tanques de escaldado) deberán estar provistos de circulación continua de agua y dispositivos para que ésta pueda reemplazarse. Deberán vaciarse a intervalos regulares y por lo menos una vez cada día laborable.
- (b) Las máquinas desplumadoras deberán estar concebidas de manera que eviten al máximo la dispersión de las plumas. Las plumas deben retirarse preferentemente en forma continua o tan a menudo como sea necesario durante el día laborable. Si no se las puede evacuar por agua corriente, deberán ser almacenadas en recipientes limpios y adecuados que se retirarán una vez al día por lo menos.

- (c) Las superficies de drenaje metálicas perforadas deben ser reversibles para permitir la limpieza.
- (d) Los recipientes destinados a recibir los residuos no comestibles deberán ser de metal o de otro material estanco apropiado, fácil de limpiar, y cubiertos con tapas que cierren herméticamente.
- (e) Las artesas de evisceración deben estar construidas de acero inoxidable o de otro material adecuado. El principal circuito de agua deberá circular en sentido inverso a la dirección en que se desplazan las carcasas, de manera que las carcasas evisceradas lleguen para el enfriamiento por el punto en que el agua limpia entra en la artesa. Además deberán estar previstos a ambos lados de la artesa chorros de agua clara; el abastecimiento de agua corriente deberá igualmente estar previsto por encima de la artesa para el lavado de las manos. En las artesas deberá haber salidas para los residuos no comestibles a intervalos regulares cuando la longitud de la artesa pase de 9 metros (30 pies).
- (f) El equipo para enfriar las aves debe construirse de acero inoxidable o de otro material adecuado y deberán manejarse de modo que impida la formación de microorganismos en el medio refrigerante.
- (g) Los compuestos utilizados en los procedimientos de inmersión o para la congelación por pulverización deberán contar con la aprobación del organismo oficial competente.

C. Requisitos higiénicos operatorios

- (1) Mantenimiento sanitario de la instalación, el equipo y los locales. Como en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos, Sección IV C(1), con adición de lo siguiente:
 - (a) Limpieza corriente. La limpieza, el lavado y la desinfección de los locales, equipo y utensilios deberá efectuarse a intervalos y por métodos como los aprobados por el organismo oficial competente. Se recomienda un continuo examen de la eficacia de estos procedimientos.
 - (b) Para evitar el riesgo de contaminación, la sangre y las plumas deben mantenerse apartadas de las carcasas con plumas según van a la elaboración subsiguiente.
 - (c) Cada operación debe realizarse en su propia zona claramente definida.
 - (d) Las carcasas que se reciben parcialmente desplumadas para ser sometidas a otra preparación deben suspenderse separadamente o colocarse en capas sencillas sobre bastidores, etc.

- (e) Durante el acabado y la limpieza de las aves de corral preparadas, las plumas residuales (pelo o plumón, según el caso) deben quitarse; los alimentos deben quitarse del buche sin cortar los tejidos, y las materias fecales deben retirarse de la cloaca por medios que permitan evitar toda contaminación, por ejemplo por succión. Estas operaciones deben estar terminadas antes del lavado final o durante el mismo.
- (f) Las carcasas embebidas en la cera deben manipularse en tal manera que la cera y las plumas quitadas caigan en un recipiente conveniente. Debe utilizarse para el baño de cera únicamente cera limpia que se ha tenido guardada en un lugar limpio. Los discos para arrancar las plumas de que están provistas las máquinas de baño de cera deben poder desmontarse y limpiarse diariamente. La cera recuperada debe fundirse, decantarse, lavarse y filtrarse o pasarse por una máquina de limpieza centrífuga para guardarse después en un sitio apropiado.

(2), (3), (4), (5) y (6) Como en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

D. Requisitos de la producción y prácticas operatorias

(1) Inspección y clasificación

- (a) Antes de iniciar la elaboración o en una etapa conveniente de ésta, las aves de corral deben inspeccionarse, clasificarse o seleccionarse según se requiere, a fin de eliminar las aves inadecuadas. Estas operaciones deben efectuarse de manera limpia e higiénica.
- (b) A fin de mantener buenas condiciones higiénicas y de prevenir riesgos para el consumidor, el organismo oficial competente deberá efectuar inspecciones ante-mortem y post-mortem.

(2) Preparación y elaboración

- (a) Como en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos, Sección IV D(4).
- (b) Temperatura y procedimientos de enfriamiento y congelación. Las temperaturas y los procedimientos que son necesarios para el enfriamiento y la congelación de las aves de corral listas para cocinar, incluidas las porciones comestibles de las mismas, deben satisfacer las reglas de utilización que aseguren la separación rápida del calor animal y preserven el estado y la calidad del ave.

- (i) Requisitos generales sobre enfriamiento. Las aves de corral deben enfriarse inmediatamente después de la preparación a una temperatura interna de 5°C (40°F) o menor. Cualquier aumento en la temperatura, hasta un máximo de 12°C (55°F), durante operaciones como la del corte deberá preceder en forma inmediata a un enfriamiento a 5°C (40°F) o menor. Las aves de corral que deban permanecer en la instalación una vez empaquetadas durante más de 24 horas, deberán almacenarse de modo que se mantenga una temperatura interna de la carcasa a 5°C (40°F) o menos.
- (ii) Enfriamiento de los menudillos. Los menudillos deben enfriarse a 5°C (40°F), o menos, en 2 horas a partir del momento en que se separan del ave.
- (iii) Procedimientos de enfriamiento. Puede emplearse cualquier otro método de enfriamiento que logre esas temperaturas en el tiempo citado anteriormente y los objetivos expuestos en IV B(5) (f).
- (iv) Refrigeración. Los locales donde se conservan las aves de corral, las partes de las aves o los productos a base de aves deberán disponer de un almacenamiento refrigerado adecuado.

La temperatura en la zona de almacenamiento donde se guardan aves de corral, partes de aves y otros productos comestibles de las aves, deberá mantenerse preferentemente lo más cerca posible de 0°C (32°F) y en ninguna circunstancia deberá exceder de 5°C (40°F).

El grado de humedad del aire deberá mantenerse entre 80% y 85% a 0°C (32°F). Cuando aumente la temperatura deberá reducirse el grado de humedad.

Las aves de corral, las partes de las aves y los productos comestibles de las aves deberán almacenarse de modo que estén protegidas contra el deterioro o la producción de mohos y deben ser inspeccionadas a intervalos frecuentes. El aire deberá poder circular fácilmente alrededor de ellas. Las carcasas no deben estar a menos de 15 cm del pavimento y estarán almacenadas de manera que se asegure su expedición por un procedimiento de rotación rigurosa.

Las cámaras frías utilizadas para el almacenamiento a granel deben estar provistas de material para quitar la escarcha automáticamente. Deberá ponerse cuidado de evitar que la suciedad llegue a las cámaras.

- (v) Conservación por congelación. Las aves, las partes de las aves y otros productos comestibles de las aves que están destinados a la conservación por congelación, deberán ser congeladas cuanto antes sea posible y no deberán guardarse enfriadas durante más de 48 horas.
 - (vi) Recipientes con hielo. Cuando las aves de corral se empaquetan en hielo en barriles o en otros recipientes provistos de hielo, los barriles o recipientes en cuestión deben estar cubiertos y disponer de un número suficiente de orificios de drenaje para que pueda escurrir el agua.
- (3) Empaquetado del producto terminado. Como en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos, Sección IV D(5).
 - (4) Conservación del producto terminado. Como en los Principios de Higiene de los Alimentos, Sección IV D(6).
 - (5) Como en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos, Sección IV D(7).

E. Programa de control sanitario

Como en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

F. Procedimientos de control de laboratorio

Como en los Principios de Higiene de los Alimentos.

SECCION V - ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO TERMINADO

Como en los Principios de Higiene de los Alimentos, Sección V.

* * * *

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

COMITE DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Proyecto propuesto de Código de Prácticas Higiénicas para las
nueces producidas por árboles
(Pasa al Trámite 3)

El presente documento debe leerse juntamente con los Principios Generales de Higiene de los Alimentos. Las partes señaladas al margen son particulares del presente Código de Prácticas Higiénicas y, por lo tanto, no figuran en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

SECCION I - AMBITO DE APLICACION

Este Código de Prácticas ha sido preparado expresamente para almendras (Prunus amygdalus) y nueces (especies del género Juglans), pero se aplica de modo general a todas las nueces producidas por árboles, particularmente en las avellanas (Corylus spp.), pacanas (Carya illinoensis), nueces del Brasil (Bertholletia excelsa), nueces de anacardos (Anacardium occidentale), castañas (Castanea spp.), nueces macadamia (Macadamia spp.), etc.

Al tratar de las prácticas higiénicas para nueces producidas por árboles, se reconocen dos productos básicos: la nuez en su cáscara y la carne de las nueces, que presentan problemas higiénicos específicos y frecuentemente diferentes.

Se ha tenido también en cuenta el hecho de que un arboricultor dedicado a la producción de nueces puede enviar su producto al empaquetador, bien sea en la cáscara o en forma de carne sola. El presente Código de Prácticas se ha concebido para fijar los requisitos higiénicos básicos para los huertos, para las operaciones que se realizan en las granjas (descortezado y pelado), y/o las operaciones comerciales, tanto si se trata de quitar la cáscara como si se refieren a las nueces rodeadas de su cáscara.

Estas normas abarcan todas las nueces producidas por árboles y sus productos derivados, incluyendo nueces peladas, cortadas en cubos, molidas y productos análogos, pero no comprendren los productos en los que las nueces producidas por árboles son un ingrediente secundario.

SECCION II - DEFINICIONES

Vanas. Las nueces "vanas" son nueces rodeadas de sus cáscaras, que suelen tener un peso anormalmente pequeño como consecuencia de daños intensos de origen fisiológico, o producidos por hongos, insectos u otras causas, y que pueden separarse, por ejemplo, por medio de una corriente de aire.

SECCION III - REQUISITOS DE LAS MATERIAS PRIMAS

A. Saneamiento ambiental en las zonas de cultivo y producción de alimentos

(1) Evacuación sanitaria de desperdicios humanos y animales. Deberán tomarse las precauciones adecuadas para asegurar que los desperdicios humanos y animales se eliminan de tal modo que no constituyen un riesgo higiénico o un peligro para la salud, y se pondrá especial cuidado en proteger los productos contra la contaminación por estos desperdicios.

(2) y (3) Como en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

B. Recolección y producción de alimentos en condiciones higiénicas

(1) La recolección de las nueces producidas por árboles puede hacerse generalmente sacudiendo los árboles y cogiendo las nueces del suelo. Teniendo en cuenta esta manera de hacer la recolección, no debe emplearse la finca para que pascen el ganado ni para guardar allí ninguna clase de animales. Si el terreno se ha empleado de este modo, debe roturarse la finca inmediatamente antes de la recolección (con grada de discos, con cultivador rotativo o bien remover el suelo de algún modo), con el fin de aminorar el riesgo de contaminación fecal de los productos alimenticios. Cuando no sea posible excluir los animales ni someter el terreno a las labores mencionadas, deberán adoptarse otras medidas para proteger las nueces durante la recolección; por ejemplo, extendiendo lonas protectoras debajo de los árboles.

(2) Como en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

(3) Técnicas sanitarias. Los procedimientos seguidos para la recolección y la producción deberán ser limpios e higiénicos. Esto comprende descascarado y secado de las nueces que se consideran generalmente parte de la recolección o de las operaciones que se realizan en la finca. El material de descascarado y secado debe ser de construcción tal que pueda limpiarse y mantenerse fácilmente. Cuando se emplea agua en esta operación, debe ser de calidad potable.

(4) Separación de los productos evidentemente inadecuados para el consumo. Las nueces inadecuadas para el consumo deben separarse durante la recolección y la producción en el mayor grado que sea posible y destruirse con algún procedimiento adecuado. Después del descascarado, se recomienda someter todas las nueces a un proceso de separación de las defectuosas y a una inspección de calidad antes de enviarlas a las posteriores operaciones destinadas a su consumo como alimento humano. No deben enviarse nueces a dichas operaciones de transformación, si no están exentas de contaminación fecal manifiesta, infestaciones, descomposición y otros defectos, por ejemplo, cáscaras rotas, suciedad adherida, nueces vanas, etc., en grado tal que harían inadecuado el producto para consumo humano.

- (5) Protección de las nueces contra la contaminación. Deben tomarse precauciones adecuadas para evitar que las nueces resulten contaminadas por animales, insectos, ácaros u otros artrópodos, bichos, pájaros, contaminantes químicos o microbiológicos, o por cualquier otra sustancia perjudicial durante el tratamiento y el almacenamiento. El tipo y grado de protección necesarios dependerán de la naturaleza de las nueces y de los métodos empleados en su recolección. Las nueces deberán trasladarse a un almacén adecuado, o al lugar de tratamiento para su elaboración inmediata, tan pronto como sea posible después de la recolección o del secado. En el caso de que exista alguna probabilidad de que las nueces resulten infestadas por insectos o por otros artrópodos, durante o después de la recolección, debe aplicarse, como medida preventiva, un tratamiento adecuado, por ejemplo, la fumigación. Las nueces retenidas para la transformación deben guardarse en recipientes cerrados, en edificios, o bajo algún tipo adecuado de protección contra roedores, insectos y otros artrópodos, pájaros, desperdicios y polvo. Los métodos de fumigación y los productos químicos empleados deberán estar aprobados por las autoridades competentes. Debe evitarse exceso de humedad, que fomenta la proliferación de mohos y la elaboración de micotoxinas.

C. Transporte

- (1) y (2) Como en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos, excepto la frase final de (2) referente al hielo.

SECCION IV - REQUISITOS DE INSTALACION Y FUNCIONAMIENTO

A. Construcción y plan de la instalación

- (1) Situación, dimensiones y diseño sanitario.
Como en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos.
- (2) Instalaciones y controles sanitarios.
(a), (b), (d), (e), (f), (g) y (h) Como en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

B. Equipo y utensilios

Como en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

C. Requisitos higiénicos operatorios

- (1), (2), (3), (4), (5) y (6) Como en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

D. Requisitos de la producción y prácticas operatorias

- (1) Manipulación de las materias primas.

- (a) Criterios de aceptación. No deberá aceptarse por la factoría la materia prima, si se sabe que contiene sustancias descompuestas, tóxicas o extrañas, que no podrán eliminarse hasta quedar en concentraciones aceptables por los procedimientos de clasificación o preparación normales en la fabricación. Debe ponerse especial cuidado en evitar la contaminación, tanto de las nueces como por las carnes de nuez, por materias fecales animales o humanas, y, si se sospecha que las nueces están contaminadas por estas sustancias, deben rechazarse para el consumo humano. Se tomarán precauciones especiales para rechazar aquellas nueces que acusen señales de desarrollo de mohos, teniendo en cuenta el peligro de que puedan contener micotoxinas.
- (b) y (c) Como en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos.
- (2), (3), (4) y (5) Como en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos.
- (6) Conservación del producto terminado. El producto terminado de nueces descascaradas o de las carnes de nuez debe tener un contenido de humedad tal que pueda mantenerse en condiciones normales sin alteración importante por putrefacción, mohos o cambios enzimáticos. Los productos terminados pueden tratarse con sustancias conservadoras químicas en dosis aprobadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, según se indican en las Normas de Productos, tratarse por calor y/o empaquetarse en recipientes herméticamente cerrados de manera que el producto permanezca en buen estado y no se altere bajo las condiciones normales.
- (7) Almacenamiento y transporte del producto terminado. El producto terminado deberá almacenarse y transportarse en condiciones tales que excluyan la contaminación con microorganismos patógenos o tóxicos, o su desarrollo, y protejan contra la alteración del producto o la del recipiente.
 - (a) Todos los productos terminados deben guardarse en edificios secos y limpios, protegidos contra roedores, insectos, ácaros y otros artrópodos, pájaros y otros bichos.
 - (b) Condiciones óptimas de almacenamiento para las nueces producidas por árboles:
 - (i) Para conseguir las condiciones óptimas de almacenamiento, la temperatura debe ser, aproximadamente de 1°C (34°F), y la humedad relativa, de 60 a 70 por ciento.

- (ii) Cuando se almacenan productos a base de nueces, en condiciones en las que puedan resultar infestados por insectos y ácaros, deben emplearse regularmente métodos de protección apropiados. Los productos de nueces deben almacenarse de modo que puedan fumigarse in situ o guardarse de modo que puedan trasladarse para su fumigación en instalaciones especiales (cámaras de fumigación, gabarras de acero, etc.). Puede emplearse el almacenamiento en frigoríficos, bien sea para evitar la infestación en los sitios en que es probable que haya insectos en los almacenes ordinarios, o bien para evitar que los insectos dañen los productos a base de nueces.

E. Procedimiento de control sanitario

Como en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

F. Procedimientos de control de laboratorio

Aparte del control por la agencia oficial competente, conviene que cada instalación, por su propio interés, disponga de su laboratorio particular o tenga acceso al laboratorio de control de la calidad sanitaria de los productos elaborados a base de nueces. La amplitud y tipo de dicho control variarán según los diferentes productos de nueces, así como según las necesidades de explotación. Este control deberá rechazar todas las nueces que no sean aptas para el consumo humano. Los procedimientos analíticos empleados deberán seguir métodos reconocidos o métodos normalizados, con el fin de que sus resultados puedan interpretarse fácilmente.

SECCION V - ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO TERMINADO

Deberán emplearse métodos apropiados para la toma de muestras, en el análisis y las determinaciones que figuran en las siguientes especificaciones:

- A. En la medida posible, que sea compatible con la práctica normal de fabricación, los productos deberán estar exentos de sustancias inadmisibles.
- B. Los productos deberán estar exentos de cualquier microorganismos patógeno o de cualquier sustancia tóxica producida por microorganismos.
- C. Los productos deberán satisfacer los requisitos establecidos por los Comités del Codex sobre Residuos de Plaguicidas y sobre Aditivos Alimentarios, según figuran en las Normas de Productos.

* * * *