

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Items 4, 5, 6, 7, 8

FH/47 CRD/19

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME CODEX COMMITTEE ON FOOD HYGIENE

Forty-seventh Session

Boston, Massachusetts, United States of America, 9 – 13 November 2015

COMMENTS OF DOMINICAN REPUBLIC

Tema 4

República Dominicana, apoya se apruebe el Anteproyecto de Directrices para el Control de Salmonella spp., No Tifoidea en Carne de Bovino y Cerdo y pase al trámite 5 normal.

Al igual deseamos que se evalúe la reducción de la cantidad de químicos que está planteando el actual documento.

Tema 5

República Dominicana, apoya de que el ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA LA APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS AL CONTROL DE LOS PARÁSITOS TRANSMITIDOS POR EL CONSUMO DE ALIMENTOS sea retenido en el trámite 3, a partir de que sugerimos se debe incluir la sección sobre el tema del agua potable en el documento y por lo tanto se requiere adecuar el documento de propuesta para un mayor consenso en el CCFH.

Ver CRD enviado por República Dominicana sobre este tema 5, para más detalles.

Observaciones:

República Dominicana agradece la oportunidad de presentar sus observaciones sobre el tema 5.

1.-República Dominicana, apoya se debe incluir la sección sobre el tema del agua potable en el documento.

- Según un informe de una Reunión Conjunta FAO/OMS de Expertos sobre la clasificación multicriterio para la gestión de riesgos de los parásitos transmitidos por los alimentos, el agua es un importante vehículo de transmisión de varios parásitos de este tipo. Por lo tanto, resulta fundamental prestar atención a la calidad del agua en la totalidad de la cadena de producción de alimentos, desde la producción primaria, pasando por la elaboración, hasta el consumo.
- En la sección sobre el agua potable, deberían abordarse los tratamientos sanitarios del agua que resulten eficaces contra los parásitos, habida cuenta de que muchos son tolerantes a la desinfección con cloro.
- Enfermedades comunes presentes en todo el mundo y relacionadas con el agua (por ej. amebiasis, criptosporidiosis y giardiasis) que son ocasionadas por parásitos. Estas enfermedades se contraen al tragar o tomar contacto con agua que está contaminada por ciertos parásitos. Por ejemplo, una persona que bebe agua contaminada con materia fecal en la que está presente la ameba Entamoebahistolytica puede contraer disentería amebiana (amebiasis).

2.-Al igual, apoya:

- Se debe conservar en el Apéndice, los ejemplos de métodos de inactivación para el control de los parásitos transmitidos por los alimentos, ya que es importante saber en qué casos resulta útil aplicar un tratamiento u otro.
- Incorporar referencias a los capítulos pertinentes de los códigos de la OIE. No es necesario mencionar la versión de 2014 del documento, ya que se lo actualiza todos los años.

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS

2.3 DEFINICIONES

Quiste: Fase ambiental del ciclo de vida de algunos parásitos protozoarios, inclusive los quistes (p. ej., Entamoebahistolytica, Giardia duodenalis); también puede referirse a los quistes tisulares de Toxoplasma gondii, sarcoquistes de Sarcocystis spp. o a los quistes hidatídicos de Echinococcus spp.

Quiste: Fase del ciclo de vida de ciertos parásitos durante el cual estos se encuentran envueltos en una pared protectora.

(<http://medical-dictionary.thefreedictionary.com/parasitic+cyst>)

Justificación: La definición de "quiste" no resulta clara, por lo que proponemos una mejor definición.

Huésped definitivo: El huésped en el ciclo de vida de un parásito en el que tiene lugar la reproducción sexual.

Huésped definitivo: Es aquel donde viven los parásitos animales en su fase adulta y donde tiene lugar la reproducción sexual.

(<http://generalbacteriology.weebly.com/host-parasite-interactions.html>)

Justificación: La reproducción sexual no siempre ocurre en el huésped definitivo.

3.1 HIGIENE DEL MEDIO

21. Véase la sección 3.1 (Higiene del medio) de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) y la sección 5.5 (Higiene ambiental de la producción primaria) del Código de prácticas de higiene para la carne (CAC/RCP 58-2005), así como los capítulos 4.13, 6.3 y 6.4 del Código sanitario para los animales terrestres de la OIE

Justificación: Debería incluirse la referencia a los capítulos pertinentes de la OIE.

24. Entre las fuentes de infección parasitaria de animales destinados a la producción de alimentos en la producción primaria están la contaminación del pienso con fases infecciosas, la alimentación voluntaria o involuntaria con tejidos animales no tratados o procesados o canales completas infectadas por parásitos y el uso de agua potable contaminada con material fecal que contenga parásitos en fase infecciosa.

Justificación: República Dominicana, sugiere mantener este texto en el documento original, ya que ofrece información importante para la producción en condiciones de higiene.

- 47. Al analizar los peligros de contaminación parasitaria, los productores deben considerar el modo de elaboración posterior, de preparación y de consumo de los alimentos para determinar los controles parasitarios adecuados. Por ejemplo, el pescado que pueda contener parásitos transmitidos por los alimentos, pero que no haya sido sometido a los controles parasitarios apropiados, se puede comercializar indicando "no apropiado para el consumo en crudo" si se cocina el pescado antes del consumo, aunque puede que sea necesario tener en cuenta las alergias.

Justificación: Sugerimos suprimir lo anterior, ya que consideramos que no constituye una medida de control adecuada (véase el párrafo 96).

3.2 PRODUCCIÓN HIGIÉNICA DE MATERIAS PRIMAS DE LOS ALIMENTOS

54. Véanse la sección 3 (Programa de requisitos previos) y la sección 6, (Producción acuícola), del Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CAC/RCP 52-2003) y el Código de prácticas sobre buena alimentación animal (CAC/RCP 54-2004), así como el Código sanitario para los animales acuáticos de la OIE.

- 63. Véase la sección 3.4, Programa de control de la higiene y la 3.5, Higiene personal y salud, del Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CAC/RCP 52-2003), así como el Código Sanitario para los Animales Acuáticos de la OIE.

Justificación: En estos puntos, debería hacerse referencia al Código sanitario para los animales acuáticos de la OIE.

- 67. Ciertas frutas y hortalizas se consumen crudas sin pasos previos de cocción o congelamiento para destruir a los parásitos. En este caso, revisten una especial importancia los controles que reducen el riesgo de contaminación parasitaria a un nivel aceptable durante la producción primaria. Un lavado adecuado e intensivo constituye una medida de control viable que se puede utilizar en muchos algunos casos, aunque habría que señalar que la mayoría de los huevos de parásitos, quistes y ooquistes se quedan adheridos y son difíciles de eliminar de las frutas y hortalizas.

Justificación: Es importante tener en cuenta este aspecto, que se menciona en el párrafo 88, para no crear falsas expectativas respecto del lavado.

3.5 Agua para el consumo humano directo

El agua es un importante vehículo de propagación de ciertos parásitos transmitidos por los alimentos. Por lo tanto, resulta fundamental prestar atención a la calidad del agua en la totalidad de la cadena de producción de alimentos, desde la producción primaria, pasando por la elaboración, hasta el consumo.

65. Entre los parásitos transmitidos por los alimentos que suelen propagarse por medio del agua se encuentran, entre otros, Cryptosporidium spp., Entamoeba histolytica, Giardia duodenalis y Toxoplasma gondii.

En términos numéricos, el agua es el principal medio de transmisión de la criptosporidiosis. En todo el mundo han ocurrido numerosos brotes de criptosporidiosis transmitida por el agua, como consecuencia de la contaminación con ooquistes de fuentes de agua potable o de agua destinada a usos recreativos.

Salvo cuando la transmisión es congénita, se considera que la mayoría de las infecciones con T. gondii son de origen alimentario, aunque la propagación por el agua puede dar lugar a brotes importantes a nivel local, y se ha postulado que, en los países en desarrollo, el agua es la fuente principal de la infección por Toxoplasma (Petersen, Kijlstra y Stanford, 2012).

En la mayoría de los casos, la infección por E. histolytica ocurre cuando se ingieren alimentos o agua contaminados con heces que contienen quistes de E. histolytica.

66. Véanse el Código de prácticas de higiene para la captación, elaboración y comercialización de las aguas minerales naturales (CAC/RCP 33-1985), el Código de prácticas de higiene para las aguas potables embotelladas/envasadas (distintas de las aguas minerales naturales) (CAC/RCP 48-2001) y las guías de la OMS para la calidad del agua potable.]

[3.5.1 Higiene del medio]. Véanse la sección 3.1 del Código de prácticas de higiene para la captación, elaboración y comercialización de las aguas minerales naturales (CAC/RCP 33-1985) y la sección 2.1 del Código de prácticas de higiene para las aguas potables embotelladas/envasadas (distintas de las aguas minerales naturales) (CAC/RCP 48-2001).

El agua utilizada para el consumo directo debería controlarse en cuanto a los parásitos, para garantizar que no constituya una fuente de enfermedades transmitidas por los alimentos.

[3.5.2 Producción higiénica de materias primas de los alimentos]. Véanse la sección 3.2 del Código de prácticas de higiene para la captación, elaboración y comercialización de las aguas minerales naturales (CAC/RCP 33-1985) y la sección 2.2 del Código de prácticas de higiene para las aguas potables embotelladas/envasadas (distintas de las aguas minerales naturales) (CAC/RCP 48-2001).

Puede resultar útil controlar la eficacia de los tratamientos sanitarios, sobre todo porque los parásitos podrían ser resistentes a ellos. Dichos tratamientos deberían validarse.

[3.5.3 Manipulación, almacenamiento y transporte]. Véanse la sección 3.3 del Código de prácticas de higiene para la captación, elaboración y comercialización de las aguas minerales naturales (CAC/RCP 33-1985) y la sección 2.3 del Código de prácticas de higiene para las aguas potables embotelladas/envasadas (distintas de las aguas minerales naturales) (CAC/RCP 48-2001).

Las condiciones de transporte deberían ser adecuadas para evitar la contaminación o para minimizar los riesgos de una posible y mayor contaminación.

[3.5.4 Limpieza, mantenimiento e higiene del personal en la producción primaria]. Véase la sección 3.4 del Código de prácticas de higiene para la captación, elaboración y comercialización de las aguas minerales naturales (CAC/RCP 33-1985).

El personal debe estar instruido sobre las buenas prácticas, así como contar con el conocimiento necesario para identificar riesgos durante la producción.

Justificación: República Dominicana, sugiere incorporar el tema del agua en este documento (véase la observación general sobre el agua).

Tema 6

La República Dominicana apoya se aprueben los anexos propuestos en el Anteproyecto de los anexos del Código de Prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad y pase al trámite 5 normal, esto para permitir se puedan evaluar nuevamente los anexos con mayor profundidad en el trámite 5.

Tema 7

La República Dominicana apoya se realice de revisión del Código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003), ya que tanto el objetivo, el ámbito de aplicación y la pertinencia de realizar esta revisión son necesarios en la actualidad.

Tema 8

La República Dominicana apoya se realice la revisión de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) y de su Anexo sobre el APPCC, ya que desde su creación a principios de los años 70, el APPCC (HACCP, en inglés) se ha convertido en el sistema universal de control de la inocuidad de los alimentos, que sirve de base a la mayoría de los sistemas reglamentarios de control de los alimentos, así como a las normas internacionales sobre inocuidad alimentaria.

El HACCP, un enfoque similar de identificación de peligros y de implantación de controles para prevenirlos, también se ha utilizado para establecer pautas sobre la inocuidad de los piensos y del agua potable