

comisión del codex alimentarius

S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 3 del programma

CX/FFP 08/29/3

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

29.^a reunión

Trondheim (Noruega)

18-23 de febrero de 2008

PROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS

(MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS Y CRUDOS, LANGOSTAS Y CANGREJOS Y DEFINICIONES
PERTINENTES)

OBSERVACIONES EN EL TRÁMITE 6

(Brasil, Kenya, Nueva Zelandia)

BRASIL

SECCIÓN 13 - ELABORACIÓN DE LANGOSTAS

13.1 GENERAL - SUPLEMENTO AL PROGRAMA DE REQUISITOS PREVIOS

Además del programa de requisitos previos que se mencionan es la Sección 3 de este documento, se exhorta a los operadores de establecimientos de elaboración a evaluar el diseño y construcción de sus instalaciones y el mantenimiento e higiene de su operación, específicamente para la elaboración de langostas ~~y cangrejos~~.

El Brasil propone que se supriman las palabras "y cangrejos" en la versión española, ya que esta sección se aplica exclusivamente a la langosta.

13.2.1.1 Posibles peligros/Peligros de origen químico/Medicamentos veterinarios

El Brasil propone suprimir la palabra "cangrejos", ya que esta sección se aplica exclusivamente a la langosta.

13.3 Operaciones de elaboración – Langostas

Figura 13.1 Ejemplo de diagrama de flujo para la elaboración de **cola de langostas crudas congeladas o refrigerados/carne de langosta cruda refrigerada o congelada**

El Brasil propone que se incluyan las palabras destacadas en negrita.

Razón: coherencia con el diagrama de flujo.

13.3.1 Cola de langostas crudas congeladas **o refrigerados/carne de langosta cruda refrigerada o congelada**

El Brasil propone que se incluyan las palabras destacadas en negrita.

Razón: coherencia con el diagrama de flujo.

13.3.1.3 Separación de la cola /Orientación técnica/Primer punto grueso (versión en español)

"... Cuando las langostas no se ~~capturan~~ vivas, la cola y el cefalotórax deberían separarse inmediatamente después de haberlas capturado."

El Brasil propone sustituir la palabra "capturan" por "desembarquen".
Razón: La traducción de la palabra "landed" es incorrecta e induce a error.

13.3.1.5 - Aplicación de aditivos a las colas de langosta /Posibles defectos

El Brasil propone suprimir "contaminación física".

Razón: las medidas preventivas para evitar la contaminación física se describen en el subapartado 13.3.1.4.

13.3.1.7 Pesaje/Envoltura /Posibles peligros (Fase de elaboración 7)

El Brasil propone sustituir "contaminación microbiológica" por "improbables".

Razón: no debe considerarse que en la fase de pesaje podría producirse una contaminación si se aplican buenas prácticas de fabricación.

13.3.1.10 Glaseado/Posibles peligros (Fase de elaboración 10)

El Brasil propone sustituir "proliferación microbiológica" por "improbables", ya que el producto aún está congelado en esta fase, y el agua utilizada en la planta debería ser potable y limpia.

13.3.1.11 Envasado Final/Etiquetado/Segundo punto grueso

El Brasil propone trasladar este punto grueso al subapartado 13.3.1.5.

Razón: coherencia.

Figura 13.2 Ejemplo de diagrama de flujo para la elaboración de langostas cocidas **congeladas o refrigeradas**

El Brasil propone que se incluyan en negrita las palabras así indicadas.

Razón: coherencia con el diagrama de flujo.

El Brasil propone que se incluya en el diagrama de flujo la fase de lavado, entre las fases 1 y 3.

Razón: la fase de lavado antes de iniciar la elaboración es importante en cualquier flujo de elaboración, ya que reduce el número de microorganismos en la materia cruda.

El Brasil propone que se incluya la fase de pesaje en la 8.ª fase - 13.3.2.8.

Coherencia con otros diagramas de flujo y la orientación técnica.

13.3.2.4 Cocción/ Orientación técnica/Último punto grueso

El Brasil propone que se añada al final de la frase: "y puede causar melanosis debido a la enzima subsistente".

Razón: la langosta insuficientemente cocida puede conservar algunas enzimas causantes de melanosis en el producto final.

13.3.2.5 Enfriamiento/Posibles peligros (Fase de elaboración 5)

El Brasil propone que se sustituya "contaminación microbiológica" por "improbables".

Razón: el agua utilizada en la planta debería ser potable y limpia.

13.3.2.5 Enfriamiento/Orientación técnica/Quinto punto grueso (Fase de elaboración 5)

El Brasil propone suprimir este punto grueso.

Razón: el primer y el quinto punto grueso son idénticos.

13.3.2.8 Clasificación/Pesaje/Envoltura (Fase de elaboración 8)

El Brasil propone que se incluya la fase de pesaje tal como se explica en la Figura 13.2.

Razón: coherencia con el diagrama de flujo.

13.3.2.8 Clasificación/Pesaje/Envoltura/Posibles defectos (Fase de elaboración 8)

El Brasil propone incluir los términos: "pesaje incorrecto".

Razón: coherencia con la orientación técnica.

13.3.2.8 Clasificación/Peso/Envoltura/Orientación Técnica /Segundo punto grueso (Fase de elaboración 8)

El Brasil propone suprimir este punto grueso: “las carnes de langosta deberían ser de tamaño uniforme”;

Razón: en muchas ocasiones, no es posible obtener tamaños uniformes, pero dentro de unos límites que ha de determinar el país importador.

SECCIÓN XX - ELABORACIÓN DE CANGREJOS

xx. 1 General - Agregado al programa de requisitos previos/Tercera Línea

El Brasil propone suprimir la palabra "langosta".

Razón: esta sección es exclusivamente para cangrejos.

xx.2.1.1. Posibles peligros

El Brasil propone incluir el texto acerca de los parásitos que estaba en la versión anterior de este Proyecto de Código de Prácticas: la distomatosis pulmonar es una enfermedad muy común en Oriente, producida por un trematodo del género Paragonimus. Los seres humanos se infectan comiendo cangrejos de mar o de río crudos o insuficientemente cocidos. El parásito adulto forma quistes en los pulmones, pero tiene también tendencia a pasar otras partes del cuerpo, como el hígado, el bazo y el cerebro. Cuando se desarrollan gusanos en los pulmones, dan origen a una enfermedad pulmonar crónica.

Razón: los trematodos son importantes desde el punto de vista de la inocuidad alimentaria.

xx.2.2 Reducción al mínimo del deterioro de los Crustáceos cangrejos - Manipulación

Proponemos sustituir “crustáceos” por “cangrejos”.

Razón: el significado de “crustáceos” es más amplio que el de cangrejos.

FIGURA xx.1 Ejemplo de diagrama de flujo para la elaboración de carne de cangrejo pasteurizada

Fase 13. El Brasil propone sustituir "Almacenamiento en congelador" por "Almacenamiento en refrigerador" en el texto español.

Razón: coherencia

xx.3.1.1 Recepción de cangrejos vivos/Posibles peligros

El Brasil propone sustituir “ficotoxinas” por “biotoxinas marinas”.

Razón: coherencia con otros documentos del Codex y lo que procede.

xx.3.1.2 Mantenimiento de cangrejos vivos (Fase de elaboración 2)

El Brasil propone sustituir "Sección 13.3.1.2 - Mantenimiento de Cangrejos Vivos" por "Sección 13.3.1.2 - Mantenimiento de **Langostas** Vivas" en la versión en español.

Justificación: el título de la sección es incorrecto.

xx.3.1.4 Cocción/Orientación técnica/Primer punto grueso (versión en español)

El Brasil propone incluir "carne de cangrejo cocida" después de "cangrejos cocidos".

Razón: coherencia.

xx.3.1.5 Enfriamiento/Posibles peligros (Fase de elaboración 5)

El Brasil propone sustituir “contaminación microbiológica” por “improbables”.

Razón: el agua utilizada en la planta debería ser potable y limpia.

xx.3.1.16 Distribución/Transporte/Posibles defectos

El Brasil propone suprimir “productos descongelados”.

Razón: El producto final está pasteurizado, no congelado.

xx.3.1.16 Distribución/Transporte/Posibles peligros

El Brasil propone suprimir este punto.

Razón: coherencia con la sección relativa a la langosta.

Figura xx.2: Ejemplo de diagrama de flujo para el cangrejo cocido, refrigerado y congelado/**carne de cangrejo cocida refrigerada y congelada**

El Brasil propone incluir el producto: carne de cangrejo cocida, refrigerada y congelada.

Razón: coherencia con el diagrama de flujo.

El Brasil propone incluir la fase de pesaje entre las fases 6 y 9.

Razón: coherencia con otras diagramas de flujo.

xx.3.2.5 Enfriamiento/Posibles peligros (Fase de elaboración 5)

El Brasil propone sustituir “contaminación microbiológica” por “improbables”.

Razón: el agua utilizada en la planta debería ser potable y limpia.

xx.3.2.10 Glaseado/Orientación técnica

El Brasil propone añadir los otros puntos relativos a la orientación técnica del subapartado 13.3.1.10.

KENYA

Definiciones

Purificación:

Kenya propone definir "purificación" como "**reducción de microorganismos a un nivel aceptable para el consumo directo por el procedimiento de mantener los moluscos bivalvos vivos durante un período de tiempo y en condiciones aprobadas y controladas, en agua de mar natural o artificial idónea para el proceso, que puede haber sido tratada o no Medios**".

2.9 LANGOSTAS Y CANGREJOS

Cangrejos:

Proponemos reformular la definición de cangrejos de la siguiente manera: “Especies de importancia comercial del orden de los decápodos”. Razón: todos los cangrejos del mundo pertenecen al orden de los decápodos.

SECCIÓN 7: MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS Y CRUDOS

Apartado 7.5: La flecha suelta debe ir de "Reinstalación" a "Transporte" en el diagrama de flujo.

Apartado 7.7: La “Elaboración para reducir o limitar organismos específicos” debería sustituirse por “**Elaboración para reducir o limitar microorganismos específicos**”.

7.6.3 Lavado/Separación/Eliminación del biso /Clasificación

Propone cambios en las definiciones:

Separación: remoción de los conchas a fin de llegar a la carne de los moluscos bivalvos.

Eliminación del biso: eliminación física de los pequeños hilos que salen de los moluscos bivalvos.

Distribución 7.11

Proponemos que la distribución de los moluscos bivalvos vivos y la de los crudos se haga por separado, porque las condiciones de distribución varían. Los bivalvos crudos deberían refrigerarse o congelarse y los bivalvos vivos deberían estar a temperatura ambiente.

Consideramos que la **Figura 7.1** “Ejemplo de diagrama de flujo simplificado para la producción de moluscos bivalvos vivos y crudos” no es necesaria dado que el primer diagrama de flujo es más detallado. El primer diagrama de flujo no tiene leyenda y, por tanto, se debería proporcionar una.

7.1.1 OBSERVACIONES GENERALES QUE COMPLEMENTAN EL PROGRAMA DE REQUISITOS PREVIOS

Proponemos que la 3^a frase del párrafo 4 rece lo siguiente: "*E. coli* se utilizará como indicador de la posibilidad de contaminación fecal", pues *E. coli* se encuentra en el canal elemental de los seres humanos.

7.2.2 VIGILANCIA DE LAS ZONAS DE CRÍA

Clasificación/reclasificación

Proponemos eliminar las palabras "*E.coli*/coliformes fecales" de la frase, porque la vigilancia de las zonas de cría no se debe reducir a *E. coli* y los coliformes fecales, aparte de otros microbios que puedan estar presentes; por lo tanto, la frase debería rezar lo siguiente: "Clasificación/reclasificación de las zonas de cría mediante control y vigilancia sanitaria del número total de coliformes con una frecuencia apropiada basada en el riesgo de contaminación y otras medidas sanitarias de control, según corresponda".

7.2.2. 1 Página 58: E.COLI/ COLIFORMES FECALES

Proponemos sustituir el título por "**número total de coliformes**" en lugar de "**E. Coli/coliformes fecales o número total de coliformes**", pues es un término más amplio que abarca las dos primeras bacterias.

La primera frase debería rezar lo siguiente:

Proponemos que el primer párrafo tenga el siguiente tenor: "**Todas las zonas de cría deberían ser vigiladas para detectar la presencia del número total de coliformes con una frecuencia apropiada en base al riesgo de contaminación**".

Proponemos que el segundo párrafo rece lo siguiente: "**Para determinar el grado de contaminación fecal se efectuarán ensayos con *Escherichia coli***".

Proponemos que el párrafo 3 tenga el siguiente tenor: "**Se usará *E. coli* como indicador de la presencia de contaminación fecal**", sin incluir "coliformes fecales" ni "número total de coliformes".

7.2.2.4 CONTAMINANTES QUÍMICOS

Proponemos que se vuelva a redactar la última frase, de modo que rece lo siguiente: "**un derrame de grandes cantidades de pintura antiincrustante " en razón de la cantidad que puede justificar tal toma de muestras.**

7.3 RECOLECCIÓN Y TRANSPORTE DE MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS

Punto grueso 1: añadir la palabra "y" entre las palabras "desinfectarse" y "aseptizarse" y suprimir los paréntesis que encierran el término "aseptizarse".

7.5 PURIFICACIÓN

Punto grueso 5: Kenya propone que se suprima "coliformes fecales" al final de la frase.

7.6 ELABORACIÓN DE MOLUSCOS BIVALVOS EN UN CENTRO O ESTABLECIMIENTO DE DISTRIBUCIÓN

Kenya propone que se sustituya "**la mezcla de los productos vivos con los productos crudos**" por "**el contacto con los productos vivos y crudos**".

7.6.2 Penúltimo punto grueso de la página 64

Kenya propone añadir las palabras "y aseptización" después de "desinfección", pues la aseptización garantiza una limpieza completa.

7.6.3 Lavado, separación, eliminación del biso y clasificación

Punto grueso 2: Kenya propone que se sustituya la palabra "**with**" por "**of**", con lo que la frase rezaría lo siguiente: "The number of handlings of bivalve molluscs should be minimised" (no afecta a la versión española).

7.6.5.2 ALMACENAMIENTO DE MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS

En el segundo punto grueso, Kenya propone que se sustituya "**de envase**" por "**envasado**".

7.8.2 DESCONCHADO TÉRMICO DE MOLUSCOS BIVALVOS SEGUIDO DE ENVASADO

Primer punto grueso: Kenya propone que se sustituya la palabra "**must**" por la palabra "**shall**", forma cortés de expresar la obligación.

7.9 DOCUMENTACIÓN

Punto grueso 2: debería sustituirse " a period of minimum one year" por "a minimum period of one year" (no afecta a la versión española).

SECCIÓN 13: ELABORACIÓN DE LANGOSTAS

DIAGRAMA DE FLUJO página 72

Este diagrama de flujo tiene un fin meramente ilustrativo. Para la aplicación del sistema HACCP en la fábrica, se ha de elaborar un diagrama de flujo completo para cada proceso.

Figura 13.1 EJEMPLO DE DIAGRAMA DE FLUJO PARA LA ELABORACIÓN DE LANGOSTAS CRUDAS CONGELADAS

Kenya valora positivamente el trabajo realizado a fin de establecer el diagrama de flujo global. Sin embargo, el cuadro contiene algunos pequeños errores. Por lo tanto, proponemos las siguientes modificaciones:

La flecha que va del recuadro de refrigeración n.º 8 al recuadro n.º 6 debería retirarse porque no se puede refrigerar antes de eliminar del intestino/recortar/lavar. El diagrama de flujo debería coincidir con las fases de elaboración indicadas en el diagrama de flujo.

Proponemos que el recuadro que lleva actualmente el número 16 (13.3.1.15) "Almacenamiento de envase y etiqueta" pase a llevar el número 14 (13.3.1.14).

DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE (FASE DE ELABORACIÓN 17)

El último recuadro debería llevar el número 13.3.1.16 en lugar de 13.3.1.13.

La flecha del recuadro n.º 2 "Estabulación de Langostas Vivas 13.3.2.2" que va al recuadro n.º 4

"Cocción 13.3.2.4" debería suprimirse, ya que perjudica al bienestar de los animales y a la seguridad del manipulador. En el proceso de elaboración la langosta debería someterse a ahogamiento o pacificación (13.3.2.3) antes de su cocción.

Este diagrama de flujo tiene fines meramente ilustrativos. Para la aplicación del sistema HACCP en la fábrica, se ha de elaborar un diagrama de flujo completo para cada proceso. Página 85.

FIGURA 13.2 EJEMPLO DE DIAGRAMA DE FLUJO PARA LA ELABORACIÓN DE LANGOSTAS COCIDAS

Diagrama de flujo para la elaboración de langostas cocidas

Presentamos las siguientes observaciones: 13.3.2.7 (página 80) DESCASCARADO, ELIMINACIÓN DEL INTESTINO (fase de elaboración 6) Proponemos que se añada "Y LAVADO" en el diagrama de flujo, como figura en el subapartado correspondiente de la norma, ya que no se puede proceder al descascarado y la eliminación del intestino sin un lavado.

Punto grueso 4. Kenya propone que se añada la palabra "y" entre "agua" y "limpia", y que se suprime la palabra "o agua clorada" porque ya está incluida en el agua potable. La frase quedaría como sigue: "la carne de langosta debería lavarse cuidadosamente en todas sus superficies, con agua fría potable y agua de mar limpia".

Este diagrama de flujo tiene fines meramente ilustrativos. Para la aplicación del sistema HACCP en la fábrica, se ha de elaborar un diagrama de flujo completo para cada proceso. Página 85.

FIGURA xx.1 EJEMPLO DE DIAGRAMA DE FLUJO PARA LA ELABORACIÓN DE CARNE DE CANGREJO PASTEURIZADA

Después de estudiar el diagrama de flujo de la figura xx.1, deseamos formular las siguientes observaciones y enmiendas:

Observación 1. La segunda flecha que parte del recuadro n.º 2 "Estabulación de Cangrejos Vivos xx.3.1.2" y apunta al recuadro n.º 1. "Recepción de Cangrejos Vivos xx.3.1.1" debería desviarse y apuntar al recuadro n.º 3. "Lavado/ahogamiento/pacificación xx.3.1.3", porque de acuerdo con las fases de elaboración descritas en la página 86, después del "mantenimiento" se supone que pasa a la fase 3, esto es, el lavado/ahogamiento/pacificación xx.3.1.3.

Observación 2. Enfriamiento xx.3.1.11 (Fase de elaboración 11).

Punto grueso 3: debería sustituirse la palabra "clorada" por "agua potable", de modo que la frase rezaría lo

siguiente: “el agua utilizada en la operación de enfriamiento debería ser portable para evitar la recontaminación del producto”.

Este diagrama de flujo tiene fines meramente ilustrativos. Para la aplicación del sistema HACCP en la fábrica, se ha de elaborar un diagrama de flujo completo para cada proceso. Página 92.

FIGURA xx.2 EJEMPLO DE DIAGRAMA DE FLUJO PARA EL CANGREJO COCIDO, REFRIGERADO Y CONGELADO

Después de estudiar el diagrama de flujo de la Figura xx.2, desearíamos hacer las siguientes observaciones y enmiendas:

Página 92 Figura xx. 2 Ejemplo de diagrama de flujo para el cangrejo cocido, refrigerado y congelado

Hemos observado que falta una flecha, que debería partir del recuadro n.º 15 "Almacenamiento de Envases y Etiquetas xx.3.2.15" en dirección a un nuevo recuadro n.º5 "Enfriamiento xx.2.3.5 ". Proponemos que se suprima la nueva flecha entre el recuadro n.º 5 "enfriamiento 3.2.5" y el recuadro n.º8 "Limpieza/Remoción de Fragmentos de Cáscara xx.3.2.8" y que se añada una flecha entre el recuadro n.º4 "enfriamiento 3.2.4 "el recuadro n.º 6. "Seccionamiento 3.2.6 ", respectivamente.

XX3.2.5 ENFRIAMIENTO (FASE DE ELABORACIÓN 5) página 93

Punto grueso 4: proponemos añadir "**carne de cangrejo**" de modo que la frase rece lo siguiente: "**durante el enfriamiento en cámara refrigeradora se debe evitar la contaminación cruzada con la carne cruda de cangrejo**".

Punto grueso 5: proponemos que se agregue la palabra "**usada para el enfriamiento**" después de "agua", de modo que la frase rece lo siguiente: "**no se debería usar el agua usada para el enfriamiento para enfriar más de una remesa**".

Punto grueso 8: preferimos que la frase quede como sigue: "**las canastas de enfriamiento para los cangrejos no deberían colocarse en el suelo**" en lugar de "Los cangrejos en proceso de enfriamiento en canastas no deberían colocarse sobre el piso".

NUEVA ZELANDIA

Proyecto de Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (Moluscos bivalvos vivos y crudos)

Nueva Zelandia no tiene observaciones que formular sobre esta sección.

Proyecto de Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (langostas y cangrejos)

Nueva Zelandia no tiene observaciones que formular sobre esta sección.