

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 5 del Programa

**CX/FH 00/5 Add.1
septiembre de 2000**

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITE DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Trigésimo- tercera Reunión

Washington, D.C., EUA, del 23 al 28 de octubre de 2000

S

ANTEPROYECTO DEL CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y LAS HORTALIZAS PRECORTADAS (EN EL TRAMITE 3)

Los siguientes gobiernos enviaron comentarios en respuesta a CX/FH 00/5: Canadá, Brasil, Dinamarca, Iran (República Islámica), México y los Estados Unidos de América.

Comentarios Generales

Canadá

En la 32^a reunión del CCFH, el Comité discutió la conveniencia de consolidar el Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Producción Primaria, la Recolección y el Envasado de Frutas y Hortalizas Frescas con el Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Precortadas, dado que los dos Códigos coincidan en muchas áreas. Durante una reunión de los dos grupos de anteproyecto en abril del 2000, fueron destacados las muchas relaciones entre los dos códigos y los temas en común fueron racionalizados, donde resultó posible hacerlo. Los grupos de anteproyecto propusieron la incorporación de este Código en el Código para la Producción Primaria y Empacado de Frutas y Hortalizas Frescas (tema 4 del programa) en forma de anexo, ya que las diferencias solamente aparecen después de la producción primaria. En este momento, Canadá está a favor de contemplar estos dos documentos individualmente, sin embargo, apoyaría la consideración de la combinación eventual de los dos Códigos.

Brasil

Brasil considera que éste es un documento muy importante, y le gustaría proponer a consideración la inclusión de un paso de selección, cuando sea necesario, que sea incluido en el texto antes de la

sección 5.2.2.3 y resaltar la importancia de enfatizar que el agua procesada debe cumplir con la Prácticas de Higiene Adecuadas.

Dinamarca

El uso en el documento de desinfectantes en el agua con relación al contacto con alimentos se menciona en el párrafo 5.2.2.1. Aquí se menciona frecuentemente el uso del cloro como ejemplo de desinfectante. El desinfectante se usa para obtener un efecto sobre la microflora en la superficie de los alimentos.

En los comentarios escritos por parte de Dinamarca a la circular durante la reunión del año pasado, comentamos que Dinamarca cree que el uso de productos químicos como el cloro en el agua en la que se limpian las verduras tiene la intención de obtener un efecto sobre los alimentos, y por lo tanto dichos productos se usan no como desinfectantes, sino como aditivos. Sin embargo, en la última reunión algunas de las delegaciones no estaban de acuerdo con esta interpretación. Para poder asegurar que también se trata de la seguridad de los alimentos con relación a residuos de compuestos químicos, proponemos que la CCFH pida como primer paso a través de la CCFAC una evaluación toxicológica del uso del cloro en contacto directo con alimentos por la JECFA. Además proponemos que la CCFH pida consejo a la CCFAC sobre si el uso de uso de tal sustancia química está cubierto por la definición sobre aditivos alimentarios.

El cloro se discute frecuentemente en este contexto. Se sabe bien por la clorinación de agua potable que varios productos de reacción se forman durante dicho proceso. En teoría, el número y también posiblemente la concentración de varios productos de reacción puede que sea más alto en agua que contiene por ejemplo tierra y jugos de los alimentos. Además, se sabe que muchos de estos productos pueden ser preocupantes para la seguridad del consumidor. Este es el fondo por el que a Dinamarca le preocupa el uso de cloro en el agua, especialmente en agua reciclada o usada de nuevo.

México

En general, México esta de acuerdo con el documento. Así mismo, ratifica su posición de que el documento sea un Apéndice del Código de Prácticas de Higiene para el Cultivo, la Cosecha y el Empacado de las Frutas y Hortalizas Frescas; de ser el caso, se debería eliminar la 2ª, 3ª y 4ª viñeta del punto 5.2.2.3.

Adicionalmente, se sugiere revisar de forma minuciosa la traducción al español. Para dicho fin Se sugiere que:

En el índice se substituya el término “precorte” por “precortado”.

En el punto 5.2.2.3 se substituya el término “descontaminación” por “desinfección”.

En la primera viñeta del punto 5.2.2.7 se substituya el término “temperaturas bajas” por “refrigeración”, ya que el título del punto es “Almacenamiento en refrigeración”.

En el título del punto 5.6 se substituya la palabra “Gestión” por “Dirección”, ya que en el documento de principios generales el punto se llama “Dirección y Supervisión”.

En el punto 5.8 se modifique el nombre del título de la siguiente manera: “Procedimientos de Retiro de Productos”.

En los párrafos o textos donde se emplee el vocablo “saneamiento” se substituya por “limpieza y desinfección”.

Estados Unidos de América

Estados Unidos desea expresar su aprecio a Francia y sus colaboradores en el Anteproyecto por tomarse a la tarea de revisar el Código. El Código ha mejorado considerablemente. Estados Unidos recomienda que este Código avance al Paso 5 del procedimiento de Pasos de Codex.

El título correcto debe ser: "Anteproyecto propuesto del Código de Prácticas de Higiene para frutas y hortalizas crudas, listas para comer y precortadas".

Estados Unidos considera que debería existir una discusión permanente en cuanto a integrar este Código con el Anteproyecto de *Código Propuesto para la Producción Primaria y el Empaque de Frutas Frescas y Hortalizas*. Estados Unidos apoya la incorporación de los dos Códigos y sugiere que la información técnica sostenida en este Código de Hortalizas y Frutas crudas, listas para comer y precortadas pueda ser manejado como un anexo al Código de Producción Primaria (con el cambio en el título del Código de Producción Primaria).

2.1 AMBITO

Iran

El primer renglón del tercer párrafo en el apartado 2.1 no queda muy claro. Además, no se aclara si la elaboración más adelante se realizaría por el fabricante o por los consumidores, tomando en cuenta que su eficiencia depende del método aplicado. Como resultado, algunos patógenos pueden presentarse al final.

2.2 DEFINICIONES

Iran

Para eliminar cualquier duda, se propone definir los términos "cortes", "producción primaria (inclusa la cosecha)" y "agua después de la cosecha" en el apartado 2.3.

3. PRODUCCION PRIMARIA

IRAN

En general no parece conveniente hacer referencia en la sección 3 al “Código de Prácticas de Higiene para la Producción Primaria y Empacado de Frutas y Hortalizas Frescas” porque, según la sección 1: "El presente anteproyecto se trata de las BPF para todas etapas incluidas en .., desde la recepción de materias primas hasta la distribución de los productos terminados." Además, en muchos casos, los elaboradores reciben materias primas de abastecedores distantes y no disponen de información sobre la producción primaria. Por esta razón, esta sección es completamente impracticable. La sección requiere más explicación y da énfasis en las condiciones del empaque y transporte de las materias primas.

5.1 CONTROL DE PELIGROS EN LOS ALIMENTOS

Estados Unidos de América

En la última línea del primer párrafo, el título del Anteproyecto para Producción Primaria debe ser corregido para que diga: "Producción Primaria y Empaque".

5.2 Pasos Específicos del Proceso

Iran

En el apartado 5.2.2.2 solamente se hace mención de materias extrañas. Debe incluirse la clasificación de frutas u hortalizas dañadas o perjudicadas por microorganismos (inclusos los hongos). Además de recortar y extraer el corazón de las frutas, en muchos casos, es necesario pelar y/ o quitar partes extrañas de las frutas u hortalizas. Por eso, sería beneficioso tratar este tema en esta u otra sección apropiada.

5.2.2.3 Lavado y descontaminación

Dinamarca

2º viñeta: Dinamarca cuestiona el uso de desinfectantes. Ver los comentarios generales introductorios.

5º viñeta: El uso de agua no sólo no debe constituir un peligro para la salud, sino que no debería resultar en un cambio inaceptable de la composición de los comestibles o en un deterioro de las características organolépticas de los mismos.

Estados Unidos de América

En el segundo viñeta, eliminar los corchetes que están final de ese párrafo e incluir el término "Comité del Codex Sobre Residuos de Plaguicidas."

5.2.2.4 Pre-refrigeración de Frutas y Hortalizas Frescas

Estados Unidos de América

Primera punto de guión. Para asegurar la continuación de la causalidad del agua higiénica, modifique el final del punto de guión para que leer con lo siguiente: "... para mantener y se mantiene limpio. "

5.2.2.6 Lavado después del corte, corte en rebanadas, picado, y otros procesos similares de precorte

Estados Unidos de América

Elimine las palabras "Cuando sea posible" al principio de la primera frase. Estas palabras no son necesarias. Adicionalmente, se recomienda añadir una viñeta acerca del uso de sanitizadores en el agua de lavado. La segunda viñeta de la sección 5.2.2.1 del Código de Producción Primaria podría ser usado aquí. De esta manera una nueva viñeta en esta sección puede leer: "Desinfectantes efectivos pueden ser usados donde se considere apropiado para minimizar contaminación cuando se use después de la cosecha. Los niveles del desinfectante deberán ser monitoreados y controlados para asegurar que se mantengan en concentraciones apropiadas. La aplicación de desinfectantes,

seguida de un lavado, según sea necesario debe hacerse para garantizar que los residuos químicos no excedan los niveles recomendados por el Comité Codex en Aditivos de Alimentos y Contaminantes”

5.7 DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS

Estados Unidos de América

La segunda línea hasta la última línea del primer párrafo debe leer; “ Este periodo será aparentemente más larga que la vida del producto” .