

# 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 3 del Programa**

**CX/FH 03/3-Add. 1**

**Enero de 2003**

## **PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

### **COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS**

**Trigésimo-quinta Reunión**

**Orlando, Florida, EE.UU., del 27 de enero al 1º de febrero de 2003**

# S

### **RESPALDO DE LAS DISPOSICIONES SOBRE HIGIENE EN EL PROYECTO DE NORMA PARA LAS ANCHOAS SALADAS SECAS COCIDAS (EN EL TRÁMITE 8 DEL PROCEDIMIENTO)**

Se invita al Comité sobre Higiene de los Alimentos a que, de conformidad con su mandato, examine y ratifique las disposiciones sobre higiene del mencionado Proyecto de Norma.

**ALINORM 03/18  
APÉNDICE III**

## **5. HIGIENE Y MANIPULACIÓN**

5.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2-1997), y el Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado Fresco (CAC/RCP 9-1976) y el Código para el Pescado Salado (CAC/RCP 26-1979).

5.2 Los productos deberán cumplir cualesquiera criterios microbiológicos que se hayan establecido de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

5.3 Ninguna unidad de muestra contendrá histamina en cantidades superiores a 20 mg por cada 100g. \*

5.4 El producto no deberá contener ninguna sustancia en cantidades que puedan representar un peligro para la salud de los consumidores, de conformidad con las normas establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius.

\* **Nota:** El nivel de histamina es el mismo que el nivel especificado en la sección sobre higiene de las siguientes normas del Codex para las especies de las familias *Clupeidae*, *Scombridae*, *Scombrosidae*, *Pomatomidae* y *Coryphaenidae*:

- Norma del Codex para Filetes de Pescado Congelados Rápídamente (*CODEX STAN 190 - 1995*)
- Norma del Codex para Bloques de Filetes de Pescado, Carne de Pescado Picada y Mezclas de Filetes y de Carne de Pescado Picada Congelados Rápídamente (*CODEX STAN 165-1989, Rev. 1 - 1995*)
- Norma del Codex para Pescados No Eviscerados y Eviscerados Congelados Rápídamente (*CODEX STAN 36 - 1981, Rev. 1 - 1995*)
- Norma del Codex para Barritas, Porciones y Filetes de Pescado Empanados o Rebozados Congelados Rápídamente (*CODEX STAN 166 - 1989, Rev. 1 - 1995*)
- Norma del Codex para Pescados en Conserva (*CODEX STAN 119 - 1981, Rev. 1 - 1995*)
- Norma del Codex para el Atún y el Bonito en Conserva (*CODEX STAN 70 - 1981, Rev. 1 - 1995*)
- Norma del Codex para las Sardinias y Productos Análogos en Conserva (*CODEX STAN 94 - 1981, Rev. 1 - 1995*)