

# 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 9 del Programa**

**CX/FH 03/10-Ad.1  
Diciembre de 2002**

# S

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

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

**Trigésimo-quinta Reunión**

**Orlando, Florida, Estados Unidos de América, del 27 de enero al 1 de febrero de 2002**

**OBSERVACIONES SOBRE EL**

**ANTEPROYECTO DEL CÓDIGO REVISADO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LOS  
HUEVOS Y PRODUCTOS DE HUEVO (CAC/RCP 15-1976 (ENMENDADO EN 1978 Y 1985))**

**FORMULADAS POR**

**Argentina, Dinamarca, Estados Unidos, Irán, México, Nueva Zelanda y Polonia**

**OBSERVACIONES GENERALES**

**DINAMARCA**

El contexto del documento no concuerda con el título, puesto que el texto se trata de los huevos comercializados para mesa además de los productos de huevo.

Se sugiere que puede indicarse un poco más claramente en el documento que no deberán utilizarse los huevos rotos o dañados, con daños en la cáscara y membrana, para el consumo humano. También debe aclararse que solamente aquellos huevos con la cáscara y la membrana intactas pueden comercializarse directamente al consumidor.

**IRÁN**

Parece que algunas secciones, tales como la SECCIÓN VI y la 6.1 han sido omitidas del Índice.

**MÉXICO**

En principio, se pone a consideración del Comité la posibilidad de separar claramente las etapas que apliquen al huevo con cascarón de las que apliquen a los productos de huevo, incluyendo éstos últimos en un apéndice.

**NUEVA ZELANDA**

**Se sugiere revisar la manera en que se numeran las sub-secciones. El sistema utilizado actualmente es muy difícil de manejar para el usuario.**

También existen unas secciones con viñetas sin procederse por un texto de introducción. Se sugiere ajustar el formato para rectificarlo.

**POLONIA**

En el caso de que el documento también abarque los huevos en cáscara, esto debe incluirse en el título del documento.

**ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Los Estados Unidos desean reconocer los esfuerzos de Australia y los otros socios de redacción en la elaboración de este Anteproyecto Revisado de Código sobre los Huevos. Se reconoce que el grupo redactor ha logrado mucho progreso en la revisión del documento, pero se cree que más trabajo todavía será necesario antes de que el documento sea listo para avanzar al Trámite 5. En particular, las siguientes áreas requieren más elaboración:

El documento actual generalmente consiste de un juego de principios, sin el nivel apropiado de orientación y detalles para su implementación. Es probable ser necesario elaborar anexos adicionales al Código con una orientación más detallada. El formato y jerarquía de algunas de las secciones en el documento requieren una numeración más simple. Algunas secciones, incluyendo la de las definiciones, deben elaborarse más a fondo. También se hace notar que el ámbito actual incluye todos los huevos y sus productos procedentes de aves domesticadas, incluyendo los huevos en cáscara y todos los productos de huevos pasteurizados (huevos enteros, yemas y albúminas congelados, deshidratados y en forma líquida, con o sin ingredientes adicionales, crudos o pasteurizados) y sustitutivos de huevo. Además de estos temas, Estados Unidos creen que el ámbito del documento debe incluir los productos y tecnologías de elaboración nuevas y emergentes.

Los Estados Unidos agradecen la oportunidad de ofrecer sus observaciones sobre este documento importante y esperamos con anticipación el debate sobre este tema del programa durante la 35a Reunión.

**VENEZUELA**

Referirse al mantenimiento de los huevos frescos, refrigerados, indicando temperatura adecuada. Referirse al periodo de vida útil de los huevos frescos.

**INTRODUCCIÓN****MÉXICO**

En el último párrafo se debe sustituir el texto: "... en los pollos domesticados utilizados para la producción..." por "... en las aves domesticadas para la producción ..."

## SECCIÓN I - OBJETIVOS

### MÉXICO

Se propone la siguiente adecuación:

“El presente Código tiene como propósito asegurar la inocuidad del huevo y sus productos. En el presente documento, se describen las consideraciones específicas de higiene y de la inocuidad de los alimentos, asociadas con todos los métodos de producción y procesamiento del huevo y sus productos, incluyendo las medidas adecuadas para pequeños productores y procesadores.”

## SECCIÓN II - ÁMBITO, UTILIZACIÓN Y DEFINICIONES

### 2.1 ÁMBITO

#### NUEVA ZELANDA

Este documento tiene relevancia para todos los de huevo, sin importar la escala de la producción, y creemos que esto debe reflejarse en el ámbito.

### MÉXICO

Se propone el siguiente texto, para el punto 2.1:

"El presente Código abarca la producción y procesamiento higiénico del huevo y sus productos, procedentes solamente de las aves domesticadas, destinados para el consumo humano. El Código se dirige a las dos fuentes principales de la contaminación del huevo -interna, durante su formación y externa, en cualquier momento durante la postura o después de ésta. Se concentra en los peligros microbianos, principalmente Salmonella sp, y solamente aborda los físicos y químicos en la medida en que se relacionen con la buenas prácticas agropecuarias (BPA) y con las de manufactura (BPM)".

### 2.2 UTILIZACIÓN

### 2.3 DEFINICIONES

#### DINAMARCA

Sería deseable ampliar esta sección para incluir más definiciones. Como un ejemplo, ésta carece de la definición de huevos rotos y dañados, además de la de descascarado y aplastamiento.

#### VENEZUELA

Agregar definición de Postura: es la salida al exterior o expulsión del huevo a través de la cloaca de las aves domesticadas, y que se formo en el tracto reproductivo de las mismas.

Agregar definición de Establecimiento de Clasificación y Embalaje.

Rotura –

### MÉXICO

Modificar la definición de “Rotura”, por “Quebrado”, quedando de la siguiente manera: “Quebrado, proceso de romper la cáscara del huevo y separar sus partes para remover el contenido”.

Aves domesticadas –

**MÉXICO**

Modificar la definición de Aves domesticadas como sigue: "Los miembros de la clase Aves que sean manejados para la producción del huevo destinado para consumo humano".

Huevo –**MÉXICO**

Modificar la definición de huevo como: "el óvulo en el cascarón producido por aves domesticadas y destinado para el consumo humano, distinto a los huevos que han permanecido en una incubadora y de aquellos tratados con el fin de cambiar sus propiedades funcionales" (Corrección de la traducción al español).

**VENEZUELA**

Modificar la definición del Huevo a la siguiente: "es el producto de la postura de las aves domesticadas conformado por yema, albúmina y cáscara , destinado para el consumo humano, distinto a los huevos destinados a incubación y de aquellos tratados con el fin de cambiar sus propiedades".

Establecimiento de postura –**MÉXICO**

Modificar la definición de "Establecimiento de postura", eliminando el texto "se entiende como establecimiento de postura" de la versión del documento en español.

Producto de huevo –Bandada**MÉXICO**

Se propone sustituir el término de "Bandada" por "Parvada", lo cual aplicaría a lo largo del documento.

Envasado –**POLONIA**

Se sugiere incluir las palabras **productos de huevo** en la definición de "Envasado".

Producción primaria –**MÉXICO**

En la definición de Producción primaria (en la versión en español), se propone la siguiente redacción: "Aquellas etapas en el manejo de aves domesticadas y de sistemas de postura, incluyendo la recolección, almacenamiento y movimiento del producto dentro del establecimiento de postura, pero sin la inclusión del transporte a una instalación de envasado o de procesamiento" (Corrección de la traducción al español).

Productor –

**MÉXICO**

En relación a la definición de Productor, se propone la siguiente redacción: “la persona responsable del manejo de las aves domesticadas para la producción de huevo para consumo humano”.

**SECCIÓN III – PRODUCCIÓN PRIMARIA****ARGENTINA**

|                    |                   |                     |  |  |
|--------------------|-------------------|---------------------|--|--|
| <b>Sección III</b> | <b>Párrafo 2°</b> | Reproductores       | Recrías?   | Esta definición genera confusión, se quiere comprender a las recrías o a los reproductores?. En todo caso se debería incluir en las definiciones   |
|                    | <b>Párrafo 3°</b> | Gallinas de postura | Gallinas en postura o también las recrías?   | En todo caso se debería incluir en las definiciones  |
|                    |                   | Huevo por Unidad    | Huevo original, tal como es puesto, huevo no clasificado por sanidad o por tamaño? | En todo caso se debería incluir en las definiciones, puesto que en muchos casos puede ser incluido también en la de "eggs for table egg market", es decir huevo que se vende sin clasificar por lo menos por tamaño. |

**IRÁN**

Segundo renglón del segundo párrafo, la palabra *enteritidis* debe escribirse en cursivo, con la ‘e’ en minúsculo; además, la abreviatura debe figurarse en minúsculo como “se”.

Segundo renglón del segundo párrafo, después de "... las bandadas comerciales de ponedoras ..." agregar: y horizontal, de otras gallinas ponedoras, de alimentos y del ambiente..."

**NUEVA ZELANDA**

Nueva Zelanda opina que debe hacerse referencia en el primer párrafo a los controles adecuados en el establecimiento de incubación, el cual se separaría de la operación de reproducción

**MÉXICO**

Eliminar el primer párrafo, en virtud de que ya se encuentra incluido en el apartado de "Utilización".

Al iniciar el tercer párrafo el término “La gestión” debe sustituirse por “El manejo”. (Corrección de la traducción al español)

En el tercer párrafo, tercera frase (en la versión en español), se propone sustituirla de la siguiente manera: "... En cada establecimiento de postura, hay que considerar las prácticas agropecuarias que promueven la producción inocua de los huevos, la clase de productos (por ejemplo, huevos sin clasificarse, huevos comercializados para mesa, huevos destinados al quebrado) y los métodos de producción empleados". (Corrección de la traducción al español)

### 3.1 HIGIENE DEL MEDIO

#### ARGENTINA

Primer párrafo, ¿"pastoreo libre," significa "pastoreo con o sin corralito o cierre nocturno"? En todo caso se debería incluir en las definiciones el alcance del término.

#### DINAMARCA

En el último párrafo, debe modificarse el texto del último renglón, quedándose como sigue: "Si los contaminantes... no **deben** usarse dichos sitios hasta que se apliquen las medidas de control/ corrección".

#### NUEVA ZELANDA

Cuarto párrafo – primera viñeta. La contaminación fecal no es un peligro, sino una fuente de peligros, y el término "*peligros ambientales*" no indica con claridad la probabilidad de peligros químicos. Se sugiere el siguiente texto modificado: "*...a fines de identificar los posibles peligros microbianos y químicos originados por la contaminación por heces, otros residuos orgánicos y el ambiente, los cuales pueden introducirse en el establecimiento de postura*"

#### MÉXICO

En el primer párrafo la parte final debe decir: "de fertilizantes naturales y agroquímicos".

Modificar el tercer párrafo como: "Cuando sea posible, los productores deberían evaluar el uso previo del terreno y del establecimiento de postura (sea encerrado o al aire libre) a fin de identificar los peligros. Debería evaluarse también la posibilidad de otros tipos de contaminación".

Cuarto párrafo 1ª viñeta, se propone modificarla de la siguiente manera: "La utilización previa y ... aguas residuales, un sitio de extracción minado) a fin de identificar los posible ... de postura".

### 3.2 PRODUCCIÓN HIGIÉNICA DE HUEVOS

#### MÉXICO

En el texto introductorio se propone sustituir la palabra "pertinencia" por "relevancia". (Corrección de la traducción al español).

#### 3.2.1 Establecimientos de postura

#### VENEZUELA

Enfatizar en las medidas de Bioseguridad de los establecimientos de postura ( no permitir la presencia de animales domésticos o silvestres(página 7), higiene personal(página.11).)

#### 3.2.1.1 Gestión de la bandada

#### ARGENTINA

Cuarta viñeta, modificar "...el uso de vacunas apropiadas" para leer "el uso de, por ejemplo, vacunas apropiadas ..." No solo se puede apelar a las vacunas como medidas preventivas. Creo que hay variadas formas de prevención, por ejemplo manejo del pH de cama en recria y reproductoras, siembra para generar exclusión competitiva, etc.

**MÉXICO**

"3.2.1.1. Manejo de la parvada (corrección de la traducción al español).

El manejo eficaz de la parvada es de crítica importancia para reducir la ocurrencia de los patógenos y con ello el riesgo de enfermedad en los humanos originado por el consumo de huevo contaminado".

El siguiente párrafo, debe figurar entre corchetes y como nota de redacción.

En la segunda viñeta, se sugiere la siguiente modificación para la oración final: "Cuando sea necesario, los visitantes deberán usar ropa de protección adecuada."

En la 5ª. Viñeta, como: "Las aves deberían ser tratadas solamente con medicamentos veterinarios permitidos para el uso específico, prescritos por médicos veterinarios y de manera que no impacte negativamente la inocuidad e idoneidad del huevo, incluyendo la observación del período de espera especificado".

**NUEVA ZELANDA**

La primera viñeta del primer párrafo – se necesita una introducción antes de las viñetas. Se sugiere el texto "*Deberán aplicarse los siguientes principios:*" seguido por las viñetas.

**3.2.1.1.1 Alimentación y provisión de agua****DINAMARCA**

Nota de redacción: deben proporcionarse ejemplos de lo que se entiende por la frase "cualquier tratamiento", por ejemplo, el tratamiento térmico de alimentos y desinfección del agua para beber.

**IRÁN**

primera viñeta: después de "la producción (cuando proceda)" agregar "transporte".

**MÉXICO**

En el punto 3.2.1.1.1, primer viñeta, se propone la siguiente redacción: "Los productores deberían tener cuidado durante la elaboración (cuando apliquen) compra, almacenamiento y transporte de los alimentos para reducir el riesgo de introducir peligros en el sistema de producción" (corrección de la traducción al español)

Se propone que la segunda viñeta inicie de la siguiente manera: "Deberá emplearse el agua potable .... consumen el huevo".

Por otro lado se propone incluir la siguiente disposición: "En caso de que el productor de huevo elabore su propio alimento, debe mantener la información sobre su composición, el origen de los ingredientes y en su caso, de los resultados de los análisis del alimento terminado".

**NUEVA ZELANDA**

Se cree que las palabras "*poner atención*" pueden interpretarse muy libremente, y por eso se sugiere el siguiente texto modificado:

“Los productores deberán tomar las medidas adecuadas en reducir el riesgo de introducir peligros en el sistema de producción durante la producción (cuando proceda), preparación, obtención, almacenamiento y transporte de los piensos...”

### **3.2.1.1.2 Control de plagas**

#### **NUEVA ZELANDA**

Para abarcar los peligros asociados con el control de las alimañas, se sugiere el siguiente texto adicional:

“...sirvan como vectores para los organismos patógenos y no deberá en sí introducir peligros innecesarios, como por ejemplo, originando del uso de químicas no aprobadas y no controladas.”

### **3.2.1.1.3 Químicas agrícolas y veterinarias**

#### **DINAMARCA**

Última viñeta - se enumeran algunos datos sobre el empleo de aplicaciones de químicas veterinarias. Lo que carece es la razón por dicho empleo (¿para qué propósito?).

#### **MÉXICO**

En la cuarta viñeta señalar claramente como “legislación nacional”.

Asimismo se propone incluir las siguientes disposiciones:

- Los trabajadores que apliquen los productos agroquímicos deberían recibir capacitación en los procedimientos apropiados de aplicación.
- Los productos agroquímicos deberían conservarse en sus recipientes originales etiquetados con el nombre de las sustancias químicas y las instrucciones para su aplicación.
- Los recipientes vacíos deberían eliminarse siguiendo las indicaciones del fabricante y no deberán utilizarse para otros fines.

### **3.2.1.2 Sistemas de postura**

#### **DINAMARCA**

Cuarta viñeta - “Patógenos zoonóticos” es un término mejor que simplemente decir “patógenos humanos”

#### **NUEVA ZELANDA**

Segunda viñeta. Se recomienda aclarar el término “la transferencia de patógenos humanos”, con un texto adicional:

*“... reducir al mínimo el riesgo de la transferencia de patógenos humanos al huevo, sea directa o indirectamente.”*

Séptima viñeta. Debe contemplarse en alguna etapa la despoblación completa del gallinero. Se sugiere la siguiente modificación al texto del segundo renglón:

“Tales programas deberán incluir los procedimientos para limpiar y sanear los gallineros, para echar los mullidos de paja contaminados y, cuando necesario, una despoblación de los gallineros o la descarta inocua



de los huevos de bandadas todavía en producción, específicamente mandando los huevos a un proceso que garantiza la eliminación del peligro.”

### 3.2.1.3.1 Manipulación del huevo

#### MÉXICO

Para la 2ª. viñeta se propone la siguiente: “Deberán emplearse las prácticas higiénicas, en especial para proteger el huevo de la presencia de humedad en la superficie, para excluir los huevos dañados y/o sucios del comercio de huevos de mesa y para minimizar el crecimiento microbiano, tomando en cuenta los factores de tiempo y temperatura

### 3.3 MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE HUEVOS

#### NUEVA ZELANDA

Se sugiere la siguiente modificación para mejorar la aplicación de esta sección.

*“Dentro del establecimiento de postura, deberán manipularse, almacenarse y transportarse los huevos de forma que reduzca al mínimo la contaminación y daño, y con la atención debida a las consideraciones de tiempo y temperatura.”*

### 3.4 LIMPIEZA, MANTENIMIENTO E HIGIENE DEL PERSONAL DURANTE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA

#### MÉXICO

En el texto introductorio, se propone la siguiente redacción: “Las disposiciones presentadas en esta sección tienen igual relevancia para los productores de huevo a escala pequeña”.

#### NUEVA ZELANDA

Se ha destacado que esta sección tiene igual pertinencia a los productores de huevos a escala pequeña, mientras otras secciones no la tienen. Hemos sugerido que todas las secciones pueden aplicarse a todos los productores de huevos, sin importarse la escala de producción, y que esto debe declararse en el ámbito. Por eso, no sería necesario dar énfasis en este punto aquí.

#### 3.4.1 Higiene del personal

##### IRÁN

Viñetas 2-7, tachar "." y sustituir "," y agregar una nueva viñeta: “deberán realizarse algunas medidas de control para evitar la transmisión de contaminación de las gallinas al personal”

#### NUEVA ZELANDA

Las viñetas 3ª a 6ª en actualidad son sub-viñetas bajo la 2ª viñeta. Se sugiere convertir las primeras dos viñetas en párrafos con las viñetas 3ª a 6ª como parte del nuevo párrafo 2. Las viñetas 7ª a 9ª deben convertirse en nuevos párrafos.

Dadas las viñetas actuales, la número 8 se aplica a los trabajadores agrícolas. Se sugiere que debe tener aplicación a todos los trabajadores, y por eso el nuevo texto quedaría como sigue:

*“Todos los trabajadores que tienen contacto directo con los huevos deberán mantener un alto nivel de higiene personal...”*

En la viñeta 9ª Se sugiere cambiar la palabra “*cuando*” a “*antes de*”, debido a que no es posible lavarse las manos mientras uno está manipulando los huevos.

#### VENEZUELA

Enfatizar en las medidas de Bioseguridad de los establecimientos de postura ( no permitir la presencia de animales domésticos o silvestres(página 7), higiene personal(página.11).)

#### 3.4.1.1 Manipuladores de aves

##### IRÁN

Segunda viñeta: cambiar “las precauciones adecuadas” a “mediciones de bioseguridad” //sic//.

##### MÉXICO

Se sugiere eliminar la primera viñeta de los puntos 3.4.1.1. y 3.4.1.2, en virtud de que dichos textos se incluye en la primera viñeta del punto 3.4.1. La segunda viñeta del punto 3.4.1.1. pasaría a formar parte del numeral 3.4.1.

##### NUEVA ZELANDA

Segunda viñeta – último renglón. Se sugiere el siguiente texto adicional para proporcionar más opciones: “Cuando proceda, estas precauciones pueden incluir el lavado de las manos, la toma de una ducha y el uso de ropa protectora limpia y botas utilizadas para cada bandada o cuando se mueve de una bandada negativa a una positiva.”

#### 3.4.1.2 Manipuladores de huevos

##### MÉXICO

Se propone eliminar la segunda viñeta del punto 3.4.1.2 para no repetir con la última viñeta del punto 3.4.1. En la viñeta 9, se propone lo siguiente: “El personal deberá lavarse las manos cuando manipulen los huevos u otro material que entra en contacto con los mismos. También deberá lavarse las manos antes de iniciar cualquier trabajo que incluya el manejo de huevos, cada vez que vuelvan a la zona del manejo después de un descanso, inmediatamente después de usar los servicios sanitarios y después de manipular cualquier material contaminado que podría resultar en la contaminación cruzada de los huevos”. (Corrección de la traducción al español)

## SECCIÓN V - CONTROL DE LAS OPERACIONES

### 5.1 CONTROL DE LOS PELIGROS ALIMENTARIOS

##### MÉXICO

Se propone que el texto del punto 5.1, se divida en viñetas, para que sea más claro, considerando para ello, cada oración.

##### NUEVA ZELANDA

Se sugiere modificar el título a “*Control de los peligros para la inocuidad alimentarios*”.

Parece ser impráctica la identificación de los huevos que contienen peligros para la inocuidad de los alimentos. Se sugiere la siguiente modificación del primer renglón:

***“Deberán establecerse medidas para la identificación de los huevos que tienen la probabilidad de contener peligros para la inocuidad alimentaria...”***

También se sugiere sustituir la palabra “*outgrowth*” //”multiplicación”// por “*growth*” //”multiplicación”// en relación con los patógenos, lo que se usa más frecuentemente en los Textos del Codex. \*\*\*\*Nota de traducción: se aplica solamente a la versión en inglés\*\*\*\*

## **5.2 ASPECTOS CLAVE DE LOS SISTEMAS DEL CONTROL DE LA HIGIENE**

### **POLONIA**

Se propone simplificar la numeración de esta sección y reducir la cantidad de sub-secciones.

#### **5.2.1 *Control del tiempo y temperatura***

##### **ARGENTINA**

Nota 6 al pie de la página, tachar "50° F (10° C)" y sustituir por "59° F (15° C)." En algunos países (Mercosur) se acepta un rango de almacenamiento para huevos "en natura" de entre 8 y 15° C a una HR del 80 %.

#### **5.2.2 *Pasos específicos del proceso***

##### **5.2.2.1 Huevos**

###### **POLONIA**

Se sugiere incluir en esta sección las disposiciones presentadas en el documento CAC/RCP 15-1076 (del punto 4.4.1 al 4.4.3).

###### **5.2.2.1.1 Limpieza**

###### **DINAMARCA**

Los huevos que son destinados para la mesa no deben lavarse o someterse a una limpieza extendida. Los huevos deben ser limpios desde el principio, y la responsabilidad de la limpieza de los huevos pertenece a la etapa de la producción primaria, ya que ésta resulta de las buenas prácticas de crianza.

###### **NUEVA ZELANDA**

Se sugiere redactar el segundo renglón para dar énfasis en los peligros asociados con la limpieza de los huevos. El nuevo texto quedaría como sigue:

***“Se puede emplear un proceso de limpieza para remover la contaminación visible de la superficie de la cáscara, pero lo anterior deberá efectuarse bajo condiciones cuidadosamente controlados para así reducir el daño a dicha superficie. Una alternativa al proceso de limpieza sería la clasificación de los huevos.”***

---

### **5.2.2.1.2 Clasificación**

#### **VENEZUELA**

Referirse a selección no a clasificación.

#### **POLONIA**

Debe incluirse la segregación de huevos relativa a las especies de aves de corral.

### **5.2.2.1.3 Tratamiento**

#### **DINAMARCA**

No debe hacerse mención de la irradiación del huevo como un tratamiento usual para remover los patógenos o extender el tiempo de conservación. En algunos países, la irradiación es ilegal – y esto debe respetarse. Cuando se emplea la irradiación (cuando sea legal), esta información debe figurar en la etiqueta.

#### **NUEVA ZELANDA**

**Puede que no todos los países acepten los tratamientos indicados. Se sugiere un texto adicional para una mejor aclaración:**

“Los huevos pueden recibir tratamiento para eliminar los patógenos sin afectar sus propiedades de función, con el empleo de un proceso aprobado por la autoridad competente, como por ejemplo, la irradiación o pasteurización en cáscara.”

### **5.2.2.1.4 Envasado**

#### **IRÁN**

Aquí y en otras partes del Código: cambiar “packing” //embalaje// a “packaging” //envasado// \*\*\*Nota de traducción: se aplica solamente a la versión en inglés\*\*\*

### **5.2.2.1.5 Almacenamiento**

#### **ARGENTINA**

Nota 7 al pie de la página, tachar " 50° F (10° C)" y sustituir por "59° F (15° C)."

### **5.2.2.2.2 Clasificación**

#### **NUEVA ZELANDA**

¿Qué sucede con los huevos sin membranas intactas? Se sugiere agregar un renglón adicional para aclarar esta pregunta:

***“Los huevos sin membranas intactas deberán mandarse a una elaboración que destruirá los patógenos o deberán descartarse en una manera inocua.”***

### **5.2.2.2.3 Rotura**

**POLONIA**

No queda claro el significado de “huevo inaceptable” – carece de una definición del mismo.

**5.2.2.2.4 Descascarado/aplastamiento****DINAMARCA**

En Dinamarca no se permite el descascarado/aplastamiento.

**POLONIA**

Debido al riesgo de contaminación durante el proceso de rotura de los huevos en cáscara, deberán definirse unos criterios más precisos para este proceso además de su supervisión. Por eso, se propone incluir en esta sección las disposiciones presentadas en el documento CAC/RCP 15-1976, punto 4.4.4.2.

**5.2.2.2.5.2.1 Pasteurización****DINAMARCA**

Debe ajustarse el texto para no utilizar la forma imperativa.

**VENEZUELA**

Agregar refrigeración y/o congelación (página.15. Pasteurización).

**5.2.2.2.5.2.2 Tratamientos específicos del producto****DINAMARCA**

A fines de dar más transparencia al texto, deben aclararse los métodos, como por ejemplo, el tratamiento peroxidasa/catalasa y el tratamiento de caja caliente.

**5.2.2.2.6 Envasado****POLONIA**

**Secciones 5.2.2.2.6, 5.2.2.2.7 y 5.2.2.2.8**, El tema de estas secciones debe ser los productos de huevo y no el huevo en cáscara.

**5.2.2.2.8 Distribución**

5.2.4 Especificaciones microbiológicas y de otra índole

**IRÁN**

Parece que la sección 5.2.3 ha sido omitida, o la sección 5.2.4 debe numerarse 5.2.3.

**SECCIÓN VI - ESTABLECIMIENTO: MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO**

## **6.2 PROGRAMAS DE LIMPIEZA**

### **IRÁN**

Parece que la sección 6.1 ha sido omitida, o que la sección 6.2 debe numerarse 6.1.

### **NUEVA ZELANDA**

Se busca más aclaración del significado del término “*programas de limpieza extendidos*”, utilizado en el segundo renglón.

## **SECCIÓN VIII - TRANSPORTE**

### **8.1 GENERAL**

#### **ARGENTINA**

Nota 9 al pie de la página, tachar " 50° F (10° C)" y sustituir "59° F (15° C)."

#### **8.1.2 Comportamiento durante la transferencia de huevos**

#### **ARGENTINA**

Segundo renglón, se sugiere sustituir "...mantenerse bajo refrigeración ..." por " mantenerse a la misma temperatura de almacenamiento " Si lo refrigeramos y luego lo mantenemos a mayor temperatura, aumenta el riesgo sanitario y el envejecimiento.

## **SECCIÓN IX – INFORMACIÓN SOBRE EL PRODUCTO Y CONOCIMIENTO DEL CONSUMIDOR**

### **9.1 IDENTIFICACIÓN DEL LOTE**

## **SECCIÓN X - CAPACITACIÓN**

México: Observaciones sobre la traducción al español:

En el 1er. párrafo, segunda frase se propone sustituir el término “suplante” por “suple”.

En la 1ª viñeta en donde se señala el término “broilers”, se sugiere reemplazarlo por el término “pollo para asar” y eliminar la viñeta.

A lo largo del documento se propone sustituir los siguientes términos:

“elaboración” por “procesamiento”,

"bandadas" por "parvadas",

"deberán" por "deberían",

"alimañas" por "plagas",

"químicas agrícolas y veterinarias" por "agroquímicos y medicamentos veterinarios",

“recogida” por “recolección”,

“piensos” por “alimentos”,

“manipulación” por “manejo”,

“gallinas” por “aves domesticadas”,

“suplementaria” por “complementarias”,

“cáscara” por “cascarón”, conforme corresponda a lo largo del documento.

En la tercera viñeta del punto 3.2.1.1., sustituir el término “colonización” por “contaminación”.

En la cuarta viñeta del mismo punto después de la coma debe decir: “ a fin de reducir ...”.

En el punto 3.2.1.2:

La parte final de la segunda viñeta debe decir: “a fin de reducir al mínimo la transmisión de patógenos”.

La 5ª. viñeta debe decir: “El uso de camas o mullidos de paja debería ser manejado de tal manera que se reduzca el riesgo de introducir o diseminar peligros”.

En la 7ª. viñeta en la segunda oración modificar lo siguiente: Tales programas deberían .... gallineros, para eliminar las camas o mullidos de paja contaminados, , y cuando sea necesario, eliminar de una forma segura los huevos de parvadas todavía en producción, específicamente mandando los huevos a un proceso que garantiza la eliminación del peligro.

En el punto 3.2.1.3 se propone modificar el texto de la siguiente manera: “Sean manuales o automáticos los métodos empleados para la recolección, los productores deberán reducir al mínimo el tiempo entre la postura y la manipulación o elaboración adicional”.

En el punto 3.2.1.3.2, se propone la siguiente redacción: “El material del equipo no debiera ser tóxico y el equipo debería estar diseñado y construido para facilitar las buenas prácticas de higiene”.

En el punto 3.3 se propone la siguiente traducción: “Dentro del establecimiento de postura, deberán manejarse, almacenarse y transportarse los huevos de forma que reduzca al mínimo el daño, y con la atención debida a las consideraciones de tiempo y temperatura”:

En el punto 3.4.1 , viñeta 8 se propone la siguiente traducción: “Los trabajadores agrícolas que tienen contacto directo con los huevos deberán mantener un alto nivel de higiene personal y, cuando proceda, usar ropa y calzado protector”.

En la sección V el texto introductorio debe iniciar de la siguiente manera: “Estas directrices son complementarias a aquellas presentadas en la Sección % del Código Internacional recomendado de prácticas: Principios generales de higiene de los alimentos, CAC/RCP 1-1969, Rev. 3, 1997.”