

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 4 (a) del Programa

CX/FH 03/04
Diciembre de 2002

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Trigésimo-quinta Reunión

S

Orlando, Florida, Estados Unidos de América, del 27 de enero al 1 de febrero de 2003

OBSERVACIONES SOBRE EL ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES REVISADAS PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA DE HACCP

En respuesta al documento CL 2000/36-FH, los siguientes países sometieron sus observaciones: Argentina, Cuba, Estados Unidos, India, Paraguay, Perú, Sudáfrica, Tailandia y Uruguay.

Observaciones generales

CUBA

El Proyecto de Directrices revisado para la aplicación del sistema HACCP ha sido adoptado como una norma recomendada en nuestro país, pero su implantación se prevé paulatinamente. Este aspecto debe ir muy de cerca con lo que se propone para la pequeña y mediana empresa.

INDIA

1. Este anexo (**Obstáculos a la aplicación del HACCP, en particular con relación a las PEMD y los enfoques para superarlos**) debe ser referenciado en el documento sobre HACCP y debe anexarse al mismo.
2. Debe incluirse en este documento una elaboración de texto abarcando la forma en que las PEMD deben aplicar los diferentes pasos.
3. Además, los siguientes aspectos necesitan aclaración con respecto a su aplicación en las PEMD:
 - Producto primario
 - La naturaleza estacional de la producción
 - Diferentes niveles de inmunidad

4. Deben especificarse los registros que son de requisito mínimo para las PEMD.
5. La verificación mínima para las PEMD por establecerse se limitará a la revisión de los registros y el ensayo aleatorio de los productos terminados. Sin embargo, la verificación reglamentada se concebirá como sea necesario para los productos en concreto, con base en los riesgos.

PERÚ

En relación al documento indicado, estamos de acuerdo en que este tema continúe avanzando en el marco del Codex, pues será de mucho interés técnico-científico para las PEMD que son la mayoría en nuestro país.

SUDÁFRICA

Sudáfrica generalmente está de acuerdo con las modificaciones al documento y se complace con las referencias a las pequeñas empresas y/o menos desarrolladas y con el reconocimiento de la flexibilidad en la aplicación del HACCP.

TAILANDIA

Tailandia generalmente está de acuerdo con estos dos documentos pero desearía solicitar que el CCHA reconociera las dificultades de las PEMD en algunos países para la implementación de los siete principios del sistema de HACCP.

En Tailandia, por ejemplo, existen algunas empresas de productos múltiples, las cuales tienen una variación notable en los modos de la preparación de alimentos y en los procesos de servicio, así como los vendedores de comida callejeros y empresas pequeñas de servicio alimenticio (como por ejemplo, pequeños restaurantes y tiendas de comida). Para tales empresas, la preparación de los alimentos puede incluir alimentos completamente cocidos, parcialmente cocidos o solamente compuestos de una mezcla de ingredientes sin cocción. La de la comida, además, puede servirse en el lugar o puede llevarse a la casa. Para estos tipos de empresas, entonces, es difícil establecer los límites críticos y puntos críticos de control. En algunos casos, la vigilancia solamente puede efectuarse mediante una inspección visual y no se cuenta con los datos e información técnica suficientes para establecer las acciones correctivas. El registro y verificación de datos no son factibles para tales empresas.

En nuestra opinión, sería conveniente animar a estos tipos de empresas a que implementen solamente algunos principios del sistema de HACCP primero, y después cuando sus sistemas se mejoren gradualmente y cuando tengan más experiencia, se implementará el sistema de HACCP total.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Los Estados Unidos apoyan las modificaciones propuestas al *Código Internacional Recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos (GPFH)*, Directrices para la Aplicación del Sistema de HACCP (Anexo sobre HACCP), y recomiendan que el Comité adelante las Directrices revisadas al Trámite 8 del Proceso del Codex. Las modificaciones propuestas incorporan información importante, lo que hace el documento más completo y fácil de usar.

Sin embargo, Estados Unidos hace nota de que todavía es necesario tener más detalles sobre algunos aspectos importantes del HACCP (como, por ejemplo, la manera de realizar el análisis del peligro, la determinación del límite crítico y la validación de las medidas de control empleadas para controlar los peligros para la inocuidad de los alimentos). Se le anima al Comité a que apoye los esfuerzos actuales en otros temas (por ejemplo, el Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Leche y Productos

Lácteos y el documento sobre la Validación), para que estos conceptos importantes que tienen relación con el HACCP, se pongan en plena operación, mejorando con eso su aplicación en la práctica.

PRIMER PÁRRAFO

INDIA

El ámbito de las directrices debe incluirse en el documento después de la sección de "Definiciones".

El segundo renglón ya ha sido abarcado en otros lugares del documento, y no es necesario ponerle demasiado énfasis. Además, la verificación de los programas de requisitos previos, incluyendo de capacitación, sería difícil.

SUDÁFRICA

Sudáfrica recomienda que la frase **".....el sector deberá estar funcionando de acuerdo con las buenas prácticas de higiene y los Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex..."** se enmiende para leerse como sigue: **"el sector deberá tener establecidos los programas requisitos, tales como las buenas prácticas de higiene y los principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex..."**. África del Sur opina que debe hacerse referencia a los programas requisitos más temprano en el párrafo para que el último renglón se vuelva más significativo.

QUINTO PÁRRAFO

INDIA

El segundo renglón no tiene sentido, puesto que los PCC son un componente de HACCP, mientras que las BPH no lo son, y ya se ha indicado que las BPH son un requisito previo para el HACCP. Por esta razón, el renglón debe tacharse.

SUDÁFRICA

En el último renglón, sustituir la frase **"al producto o en cualquier fase del proceso"** por la frase **"en el producto, el proceso o en cualquier fase"**.

URUGUAY

Último renglón (de la versión en español) eliminar la palabra "examinar" y sustituirla por "revisar."

SÉPTIMO PÁRRAFO

URUGUAY

A partir del 7º párrafo se mencionan autoridades **reglamentarias**, Uruguay sugiere cambiar por autoridades **oficiales o reguladoras**.

OCTAVO PÁRRAFO

INDIA

Debe tacharse, debido a que este aspecto ya ha sido incluido en el Párrafo 2 y en el párrafo sobre capacitación.

APLICACIÓN

TAILANDIA

A este respecto, Tailandia quisiera proponer que se agregue el siguiente párrafo al Anteproyecto de directrices para la utilización del sistema de HACCP (ALINORM 03/13 Apéndice III). El nuevo párrafo puede ubicarse antes de la sección sobre "Aplicación", según se indica a continuación.

"Sin embargo, para las pequeñas empresas y/o las empresas menos desarrolladas con una variación notable en los modos de la preparación de alimentos y en los procesos de servicio, pueden no aplicarse algunos pasos de los principios de HACCP, tales como el registro y verificación de datos. Deberán contemplarse otras medidas alternativas de inocuidad alimentaria."

1. *Formación de un equipo de HACCP*

INDIA

En la cuarta línea, debe reemplazarse la palabra "deberá" por "puede", y la frase se leerá de la siguiente forma: "...puede recabarse asesoramiento técnico de otras fuentes...".

SUDÁFRICA

Sudáfrica propone remover la frase "**Puede ser posible...**" de la última parte del último renglón y ubicarla inmediatamente después del 3^{er} renglón, quedando como sigue: Cuando no se disponga de servicios de este tipo *in situ*, deberá recabarse asesoramiento técnico de otras fuentes, **por ejemplo autoridades reguladoras, asociaciones comerciales e industriales y expertos independientes, o se recurrirá a obras de referencia sobre el Sistema de HACCP (en particular, guías propias de un sector). Puede ser posible que una persona con la formación adecuada que disponga de dichos documentos orientativos pueda aplicar el Sistema de HACCP en la empresa.**

URUGUAY

En la versión en español, tachar el primer renglón y sustituir la siguiente redacción: "La empresa alimentaria deberá asegurarse de que dispone de los cocimientos y expertos adecuados a fin de formular un plan eficaz HACCP para sus productos específicos." (ajuste de la traducción)

En la versión en español, el tercer renglón, después de "...fuentes, por ejemplo" tachar el resto del texto y sustituir la siguiente redacción: ", asociaciones comerciales e Industriales, expertos independientes y autoridades de reglamentación, literatura sobre el sistema de HACCP y la orientación para su uso (incluidas las guías para aplicar el sistema de HACCP en sectores específicos). Se debe determinar el ámbito de aplicación del plan de HACCP, que debe describir el segmento de la cadena alimentaria al que **se aplica** y las clases " (ajuste de la traducción)

En la versión en español, tachar el último renglón y sustituir el siguiente texto: "Es posible que una persona con la formación adecuada que tenga acceso a dicha orientación pueda aplicar el sistema de HACCP en la empresa." (ajuste de la traducción)

2. *Descripción del producto*

INDIA

Debe modificarse el último renglón de la siguiente manera: " En las empresas con producción diversificada, por ejemplo empresas de restauración, puede resultar útil concentrarse en grupos de productos con características **o peligros** similares o en fases de fabricación que se utilizan para algunos productos similares, a fines de desarrollar el plan de HACCP."

4. *Elaboración de un diagrama de flujo*

INDIA

Debe agregarse al final del segundo renglón la siguiente frase: "/grupo de productos," para leerse de la siguiente forma: "El diagrama de flujo deberá ser elaborado... y cubrir todas las fases de la operación para un producto/ grupo de productos determinado".

5. *Confirmación in situ del diagrama de flujo*

PARAGUAY

Paraguay opina que para que exista coincidencia entre el punto 5. *Confirmación in situ del Diagrama de flujo*, y el punto 1. *Formación de un Equipo de HACCP*, debería realizarse la siguiente modificación, en el último renglón, que se transcribe a continuación (subrayada y en negrita): "La confirmación del diagrama de flujo debe ser realizada por **el equipo de HACCP** o por una persona o personas que conozcan suficientemente las actividades de elaboración, **según lo descrito en el punto 1.**"

ARGENTINA

La determinación de las medidas de control citadas en el punto 6 análisis de peligros, debería considerarse dentro del punto 7, "DETERMINACION DE LOS PCC".

El Diagrama N° 3, se debe contemplar una columna para "comprobación" (PRINCIPIO 6)

INDIA

Debe modificarse el primer párrafo de la siguiente manera: "El equipo de HACCP (véase también el punto 1) deberá enumerar todos los peligros que pueden ser prevenidos razonablemente y se producirán en cada fase, de acuerdo con el **Ámbito identificado, el cual puede incluir uno o más de los pasos, en particular**, la producción primaria, la elaboración, la fabricación o la distribución hasta el punto de consumo".

SUDÁFRICA

Se sugiere que la frase que aparece entre corchetes, "(véase también el punto 1)" es confusa y debe tacharse.

URUGUAY

En la versión en español, primer párrafo, después de "...la elaboración", cambiar el texto por la siguiente redacción: "..., almacenamiento y la distribución hasta el momento del consumo."

8. *Establecimiento de límites críticos para cada PCC*

INDIA

Párrafo 2: Puede redactarse la primera frase del párrafo de acuerdo con lo siguiente: " Cuando se utilizan las orientaciones sobre el Sistema de HACCP que han sido elaboradas por expertos **o por la literatura científica** para establecer los límites críticos -----".

Puede que el segundo renglón no siempre sea verdad, debido a que en algunos casos los límites críticos pueden ser cualitativos y no mensurables, como es el caso, por ejemplo, cuando el límite crítico es la ebullición, ésta se observa visualmente y no requeriría un valor mensurable en particular. Por eso, se puede eliminar el renglón.

11. *Establecimiento de procedimientos de comprobación*

INDIA

Último párrafo: **Debe modificarse la frase "Cuando sea apropiado" a "Cuando sea posible," así como quedó en la versión original.**

Debe agregarse el siguiente párrafo: “En las PEMD, la verificación se limitará a la revisión de los registros y el ensayo aleatorio de los productos terminados. Sin embargo, la verificación reglamentada se concebirá como sea necesario para los productos en concreto, con base en los riesgos”.

URUGUAY

En la versión en español, en todo este ítem, cada vez que aparece “comprobación”, deberá cambiarse por **Verificación.**”(ajuste de la traducción)

12. *Establecimiento de un sistema de documentación y registro*

ARGENTINA

Debe eliminarse la última viñeta: "las modificaciones introducidas en el sistema HACCP"

En el renglón después de la última viñeta, debe tacharse la frase "del Sistema" de la versión en español.

INDIA

Párrafo 1: El texto agregado puede tacharse. La frase “y estar lo bastante desarrollado como para que las empresas estén seguras de que se realizan y mantienen los controles de HACCP” no es necesaria. El último renglón ya aparece en la introducción al documento y no es necesario aquí.

CAPACITACIÓN

INDIA

Párrafo 1, último renglón – “Para contribuir al desarrollo de una capacitación específica en apoyo de un plan de HACCP, deberán formularse instrucciones y procedimientos de trabajo que definan las tareas del personal operativo que se destacará en cada punto crítico de control” - este renglón debe eliminarse, por no ser pertinente a esta sección.