S

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 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 5 del programa **CX/FH 09/41/5-Add. 1**
Octubre de 2009

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Cuadragésima primera reunión
Loews Coronado Bay Hotel, San Diego, California, Estados Unidos de América
Del 16 al 20 de noviembre de 2009

OBSERVACIONES SOBRE EL ANTEPROYECTO DE ANEXO SOBRE LAS HORTALIZAS DE HOJA VERDE FRESCAS (Anexo del Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas) (En el trámite 3)

OBSERVACIONES REMITIDAS POR:

ARGENTINA, AUSTRALIA, BRASIL, EGIPTO, JAPÓN, MÉXICO, NUEVA ZELANDIA, PERÚ Y TAILANDIA

ARGENTINA

-En la **INTRODUCCIÓN,** se recomienda la inclusión de parásitos como: *Giardi*a, etc. pues la contaminación con ellos es muy importante a pesar de contar con pocos datos epidemiológicos, pero consideramos que se podría disminuir grandemente la incidencia con la aplicación de estas prácticas de higiene.

-En el punto **1. OBJETIVO DEL ANEXO** se sugiere:

+agregar en el 2do renglón reemplazar las palabras "asociados con" por "**como**"; en el 2do renglón agregar **"...incluidas las hierbas de hoja verde fresca …"**, pues el Objetivo de la norma debe ser explícito y no dar lugar a dudas de los productos considerados. Luego no hace falta nombrarlo más en el texto
+En el 3er renglón se sugiere eliminar "….la elaboración…" en virtud de que este anexo no se refiere a ningún tipo de elaboración o procesamiento del producto.
+En el 4to renglón eliminar "…y el uso del consumidor…" no corresponde a este anexo, este tema amerita una guía de buenas prácticas de higiene para la preparación doméstica de las hortalizas frescas.
+En el 5to renglón eliminar "precortados o listos para el consumo" por la misma razón anterior, ya existe un código para ello.

El párrafo quedará redactado como sigue:

"El objetivo del presente anexo es proporcionar orientación específica para reducir los riesgos microbianos para la inocuidad de los alimentos ~~**asociados con**~~ **como** las hortalizas de hoja verde frescas**, incluidas las hierbas de hoja verde fresca,** que están destinadas a consumirse sin cocinar, durante la producción, la cosecha, el envasado, ~~la elaboración~~, el almacenamiento, la distribución, la comercialización ~~**y el uso del consumidor**~~. Éstas incluyen las hortalizas de hoja verde frescas que se venden y comercializan como productos frescos, ~~**precortados o listos para el consumo**~~."

En el punto **2. ÁMBITO DE APLICACIÓN, UTILIZACIÓN Y DEFINICIONES**

Por las explicaciones brindadas en el punto anterior se aconseja eliminar las palabras o expresiones que figuran en tachada y en negrita en el párrafo correspondiente

En el 2do párrafo del 3er renglón se sugiere reemplazar "endivia" por "escarola" (en algunos casos la escarola se conoce como endivia, pero de ese modo no queda claro) y, a fin de que no queden hierbas frescas sin considerar, se sugiere agregar al final del párrafo "..., entre otras."

El punto quedaría redactado como sigue:

"2.1 ÁMBITO DE APLICACIÓN
El presente anexo comprende orientación específica relacionada con la producción, la cosecha, el envasado, ~~**la elaboración**~~, el almacenamiento, la distribución, la comercialización ~~**y el uso por parte del consumidor**~~ de hortalizas de hoja verde frescas que podrían consumirse frescas~~**, precortadas o listas para el consumo**~~.
Para los propósitos de este anexo, las hortalizas de hoja verde frescas incluyen todas las hortalizas ~~**caracterizadas por hojas**~~ en que la hoja esté destinada al consumo. Por consiguiente, incluyen todas las variedades de lechuga, espinaca, col, endibia, ~~**endivia**~~ **escarola** y achicoria, y hierbas frescas tales como cilantro, albahaca y perejil, **entre otras.** "

En el punto **2.3 DEFINICIONES** se sugiere los siguientes cambios que mejoran la redacción y favorecen la comprensión del texto

Cultivo hidropónico: **es** un método general para la producción de plantas en un medio acuoso ~~**o de planta, como fibra de cáscara de coco,**~~ sin suelo; las plantas se cultivan usando soluciones de nutrientes minerales en lugar de suelo. Las plantas pueden cultivarse con sus raíces directamente en la solución de nutrientes minerales solamente o en un medio inerte tal como perlita, grava, lana **mineral o fibra de cáscara** de coco.

3.1.1. UBICACIÓN DEL SITIO DE PRODUCCIÓN:

En el 3er párrafo 5to renglón reemplazar como sigue: "…..árboles o ~~**construido**~~ **artificial**"

3.1.3 Animales silvestres, ganado, y actividad humana: En la última oración debería considerarse el siguiente cambio de término en virtud de que el sentido es justamente de evitar la recolección o cosecha "…Si se determina que hay actividad animal presente, debería darse la debida consideración a los riesgos que podrían existir y al hecho de si las zonas de cultivo afectadas debieran ~~**cultivarse**~~ **cosecharse**".

3.2.1.1 Agua para la producción primaria se solicita aclaración en la 2da viñeta sobre la expresión "…. **encerramiento adecuado de pozos**,….." ya que en oportunidad anterior sugerimos el reemplazo por "encamisado adecuado de pozos" pues consideramos que se refería al encamisado de la bomba sumergible.

3.3.2 Almacenamiento y transporte desde el campo al establecimiento de envasado

En la primera viñeta 2da oración para comprender mejor la expresión se aconseja el siguiente cambio: "…Mantener las hortalizas de hoja verde frescas a temperaturas por encima de los 5°C **sólo** debería ~~**reducirse al mínimo**~~ **hacerse en caso excepcional**, porque aumenta el riesgo de la multiplicación de patógenos si éstos estuvieran presentes…"

3.4.1 Programas de limpieza

Se sugiere pasar las cinco (5) primeras viñetas al punto **3.2.4. Equipo utilizado en el cultivo y la recolección,** pues consideramos que tiene más relación con el punto 3.2.4 que con un programa de limpieza**.**

-Los siguientes puntos deberían eliminarse por no corresponder a este código, sino al de Anexo sobre Frutas y Hortalizas Frescas Precortadas Listas para el Consumo:

5.2.2.6 Corte, rebanado, picado y procesos análogos de precortado
5.2.2.7 Lavado después del corte, rebanado, picado y otros procesos análogos de precortado

9.3 Etiquetado
Se sugiere la eliminación de la sección del párrafo tachada ya que no corresponde a este anexo sino al Anexo sobre Frutas y Hortalizas Frescas Precortadas Listas para el Consumo e incorporar "incluso", en el primer renglón, para una mejor redacción:

"La información en el etiquetado tiene que ser clara y fácil de leer, **incluso** con instrucciones específicas para el almacenamiento y uso del producto, ~~**incluso con respecto a la fecha de 'consumirse antes de'**~~[4] ~~**u otros indicadores de la vida útil cuando se disponga de ellos. Los consumidores necesitan orientación clara acerca de mantener refrigeradas hasta usarse las ensaladas de hortalizas de hoja verde frescas, lavadas, envasadas en bolsas, listas para el consumo.**~~

9.4 Información a los consumidores
Se sugiere en esta sección la eliminación de los párrafos tachados (en la segunda, cuarta y última viñeta), ya que no corresponde a hortalizas de hoja verde frescas, sino al Anexo sobre Frutas y Hortalizas Frescas Precortadas Listas para el Consumo:

"Todos los interesados —el gobierno, la industria, las organizaciones de consumidores y los medios de comunicación— deberían trabajar unidos para comunicar mensajes claros y coherentes sobre la manipulación inocua de las hortalizas de hoja verde frescas para evitar dar consejos contradictorios y causar confusión.

La información que se da al consumidor sobre la manipulación inocua de las hortalizas de hoja verde debería abarcar lo siguiente:

• Cómo seleccionar el producto en el lugar de comercialización (supermercados, venta al por menor). Muchas hortalizas de hoja verde frescas, como la lechuga, son frágiles y deben manipularse con cuidado para prevenir daños mecánicos y para reducir al mínimo la decoloración y problemas patológicos.
• Cómo transportar al hogar — Los incrementos en la temperatura de los productos durante el transporte pueden ser significativos. ~~**El tiempo de tránsito para las hortalizas de hoja verde frescas. La fecha después de la cual el producto no debiera consumirse. Se establece a partir de la fecha de producción, utilizando la vida útil del producto, incorporando un margen de seguridad según lo que determine el fabricante.entre los establecimientos minoristas / mercados y el hogar debería ser lo más corto posible.**~~
• Almacenamiento / refrigeración de las hortalizas de hoja verde frescas
• Las hortalizas de hoja verde se deben lavar, según proceda, con agua corriente potable. ~~**Los productos etiquetados como lavados y listos para el consumo no deberían volverse a lavar.**~~

• Se deberían continuar promoviendo entre los consumidores los métodos correctos para lavarse las manos con jabón y agua potable antes de manipular las hortalizas de hoja verde frescas.
• Contaminación cruzada -- Los consumidores necesitan manipular, preparar y almacenar las hortalizas de hoja verde frescas de manera inocua para prevenir la contaminación cruzada con patógenos de diferentes fuentes, por ejemplo, las manos, los fregaderos, las tablas de picar, las carnes crudas.
~~**• Información específica para ensaladas cortadas frescas, precortadas o ensaladas envasadas en bolsas listas para el consumo -- Los consumidores necesitan orientación específica y clara sobre cómo manipular de manera inocua las hortalizas de hoja verde cortadas frescas, precortadas o listas para el consumo (LPC). Por lo tanto, el etiquetado claro es importante. Casos de los que se tiene conocimiento parecen indicar que es difícil para algunos consumidores distinguir entre los productos que se pueden consumir sin lavarse más y los que requieren lavarse antes del consumo, en particular los productos envasados en bolsas, como son las hierbas y las espinacas.**~~

10. 2 Programas de capacitación:

Se aconseja redactar la tercera viñeta:

• "los niños / bebés que pueden acompañar a los padres mientras éstos últimos trabajan en el campo con la posibilidad de la transferencia de patógenos con un reservorio humano."

Como sigue: "• La eliminación de los desechos (defecaciones y orines) producidos por los niños / bebés que pueden acompañar a los padres mientras éstos últimos trabajan en el campo."

AUSTRALIA

Observaciones generales:

Algunos de los requisitos presentados en el anteproyecto de anexo son demasiado preceptivos, lo cual podría llevar a una implementación poco práctica de los requisitos propuestos. Es probable que esta naturaleza poco práctica sea un factor importante para las economías en desarrollo. Por ejemplo, los requisitos descritos en el 4º párrafo bajo la sección 3.2.1.2 Estiércol, biosólidos y fertilizantes naturales en la página 8 (a menos que pueda demostrarse que no ocurrirá la contaminación del producto), y el requisito descrito en la segunda viñeta bajo la sección 3.2.3.1 Servicios sanitarios y de higiene para el personal en la página 10 (p. ej., 1 por cada 10 personas) puede que no sean prácticos para los pequeños productores en las economías desarrolladas y para los productores en las economías en desarrollo.

Observaciones específicas:

1. Segundo párrafo bajo la Introducción en la página 3.
Para la última oración, proponemos incorporar el siguiente texto al final de la oración: **para las hortalizas de hoja verde listas para el consumo**, es decir, "No hay otros tratamientos de elaboración que pudieran eliminar o inactivar los microorganismos objetivo **para las hortalizas de hoja verde listas para el consumo**."
Justificación: esta caracterización hace que la oración entera tenga más sentido.

2. Párrafo bajo la sección 1. Objetivo del anexo, en la página 3.
Para la segunda oración, se sugiere incorporar el siguiente texto: **que están destinados a consumirse sin cocer** después de frescos, precortados, es decir, "Éstas incluyen las hortalizas de hoja verde frescas que se venden y comercializan como productos frescos, precortados **que están destinados a consumirse sin cocer** o listos para el consumo."
Justificación: esta caracterización define más a fondo lo que son "frescos, precortados".

3. Segunda viñeta bajo la sección 3.2.1.1 Agua para la producción primaria, en la página 5.
Para la primera oración, se sugiere eliminar la palabra 'grandes'.

Justificación: es probable que los usuarios de este anexo no tengan claro el significado de animales 'grandes' aquí y por qué sólo se debería prevenir el contacto con los animales 'grandes'.

4. Segundo párrafo bajo la sección 3.2.1.1.4 Agua para la recolección y otros usos agrícolas.
Se propone eliminar la última oración de este párrafo.
Justificación: esta caracterización es innecesaria. Si esta caracterización se aplica aquí, ¿por qué se aplica a otras partes del anexo, por ejemplo, al final de la sección del Método de riego en la página 7?

5. Tercer párrafo bajo la sección 3.2.1.2 Estiércol, biosólidos y fertilizantes naturales, en la página 8.
Para la segunda oración, se propone cambiar el "índice UV" a **luz UV**, es decir: "La persistencia de patógenos humanos en los suelos depende de muchos factores (tipo de suelo, humedad relativa, temperatura, **luz UV** y tipo de patógeno, entre otros factores conocidos)."
Justificación: no es necesario introducir aquí la terminología de índice ultravioleta.

6. Primer párrafo bajo la sección 4. Establecimiento de envasado: proyecto y construcción de las instalaciones, en la página 13.
Se propone cambiar el "Código de principios generales de higiene para el control de *Listeria monocytogenes* en los alimentos listos para el consumo" a **Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de *Listeria monocytogenes* en los alimentos (CAC/GL 61-2007)**.
Justificación: el Código de principios generales de higiene para el control de Listeria monocytogenes en los alimentos listos para el consumo parece no existir.

7. 4ª Viñeta bajo la sección 9.4 Información a los consumidores, en la página 17.
Se propone eliminar la segunda oración.
Justificación: esta oración no parece aportar ningún valor a la inocuidad de los alimentos.

BRASIL

Con respecto al documento CX/FH 09/41/5, Brasil se complace en presentar observaciones sobre el proyecto de anexo revisado:

Se entendió que el anexo actual se aplicaba a las hortalizas de hoja verde envasadas en bolsas o no envasadas que podrían consumirse ya sea frescas, precortadas o listas para el consumo; no obstante, en la referencia utilizada para clasificar los suministros de agua en el anexo, Leifert *et al*[1], todas sus declaraciones se expresaban sobre las hortalizas listas para el consumo (LPC) (normalmente envasadas en bolsas), tomando la definición para LPC de Sagoo *et al*, 2001, la cual reza así, "LPC: aquellos alimentos que deberían consumirse sin cocción alguna o preparación ulterior por el consumidor que no sea la división en porciones según corresponda y un lavado y/o fregado ligero"[2].

Brasil quisiera recalcar que en muchas referencias se expresaron las conclusiones sobre las hortalizas comercializadas como productos envasados en bolsas.

---

[1] Leifert *et al.*, 2008, *Control of enteric pathogens in ready-to-eat vegetable crops in organic and « low input » production systems: a HACCP-based approach*. In Journal of Applied Microbiology, 105, 931 - 950.

[2] Sagoo *et al.,* (2001). The microbiological examination of ready-to-eat organic vegetables from retail establishments in the United Kingdom. In Letters in Applied Microbiology, 33, 434-439.

Aunque en los países desarrollados las hortalizas de hoja verde envasadas en bolsa constituyen una práctica común en la venta al por menor, la incorporación de esta práctica en el anexo (de una manera no explícita) parece llevar a medidas demasiado preceptivas para toda la cadena de producción, optando por la exclusión en vez de la orientación.

Brasil entiende que esta extensión influye en la elaboración del documento, ampliando el enlace hacia las prácticas desarrolladas y, por lo tanto, la FAO/OMS podría revisarlo y/o aclararlo en cuanto a su relación con la reunión de expertos celebrada en el 2008.

A diferencia de las hortalizas de hoja verde listas para el consumo o precortadas, que se comercializan como productos higienizados y preenvasados / envasados en bolsa, las hortalizas de hoja verde no envasadas (sin envase / o en envases abiertos) se comercializan principalmente sin la cadena de frío, y el productor carece de control sobre las condiciones en la venta al por menor.

Podría entenderse que en este punto, el rigor tiene una justificación deficiente cuando las hortalizas de hoja verde frescas sin envasar se comparan con las hortalizas de hoja verde frescas, LPC y precortadas envasadas en bolsa, donde se tiene previsto que la contaminación será controlada a lo largo de toda la cadena con procedimientos y barreras (tratamientos de lavado, envases, temperatura controlada, etc.).

Brasil quisiera enfatizar que las hortalizas de hoja verde que se comercializan normalmente sin envasar podrían ya ser un tema tratado en el Código vigente de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003), y que los riesgos de las hortalizas de hoja verde precortadas y listas para el consumo, en relación con las enfermedades de transmisión alimentaria, deberían ser la mayor preocupación y el punto central de este anexo sin extender el rigor a los productos frescos sin envasar sin contar con bases científicas sólidas.

Además, Brasil quisiera resaltar que el mencionar la necesidad de una bolsa o un envase en el ámbito de aplicación es coherente con lo que el grupo de trabajo (GT) tal vez haya intentado hacer con la inserción de la sección 9.3 (Etiquetado), estrechamente relacionada con la necesidad de un envase, además de la sección 3.3.2 (Almacenamiento y transporte desde el campo al establecimiento de envasado), la sección 4 (Establecimiento de envasado: proyecto y construcción de las instalaciones) y la sección 5.4 (Envasado), entre otras más.

Por lo tanto, tomando en consideración la viabilidad de las prácticas en el campo para la adopción del anexo sin restricciones, Brasil todavía reafirma que el futuro documento debería contener un ámbito de aplicación preciso, dejando que todas las hortalizas de hoja verde que pudieran ser comercializadas sin envase / bolsa se abarquen en el Código vigente de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003).

Sección y oración / párrafo	Tipo de cambio	Justificación	Cambios propuestos
Introducción	Aclaración / adición	Aunque se han incluido ejemplos para propósitos educativos, podría insertarse una oración general para ilustrar que éstos no deberían ser preceptivos por encima de desarrollos y avances tecnológicos futuros.	Incluir la última oración propuesta en la sección introductoria, con la siguiente redacción: "Los ejemplos de medidas de control son solamente ilustrativos, y su uso y aprobación pueden variar entre los países miembros."
1. Objetivo	Aclaración / adición	Para efectos de coherencia con el objetivo que el GT pudo haber tenido con la inserción de la sección 9.3 (Etiquetado), entre otras más, en el ámbito de aplicación se podría mencionar precisamente la necesidad de un envase.	Incluir la necesidad de envasar el producto, con la siguiente redacción: "El objetivo del presente anexo es proporcionar orientación específica para reducir los riesgos microbianos para la inocuidad de los alimentos asociados con las hortalizas de hoja verde frescas que están destinadas a consumirse sin cocinar, durante la producción, la cosecha, el envasado, la elaboración, el almacenamiento, la distribución, la comercialización y el uso del consumidor. Éstas incluyen las hortalizas de hoja verde frescas que se venden y comercializan como productos [**envasados en bolsa**] frescos, precortados o listos para el consumo. Debido a la diversidad de las hortalizas de hoja verde y las prácticas y condiciones usadas a lo largo de la cadena de suministro, las recomendaciones para reducir al mínimo la contaminación microbiana tendrán el mayor grado de eficacia cuando se adapten a operaciones específicas."
2.1 - Ámbito de aplicación	Aclaración / adición	Para efectos de coherencia con el objetivo que el GT pudo haber tenido con la inserción de la sección 9.3 (Etiquetado) y el	Incluir la necesidad de envasar el producto, con la siguiente redacción: "Para los propósitos de este

Sección y oración / párrafo	Tipo de cambio	Justificación	Cambios propuestos
		ámbito de aplicación del Código principal (CAC/RCP 53-2003), entre otros, en el ámbito de aplicación se podría mencionar precisamente la necesidad de un envase.	anexo, las hortalizas de hoja verde frescas incluyen todas las hortalizas caracterizadas por hojas en que la hoja **se comercializa como preenvasada / envasada en bolsa y** está destinada al consumo. Por consiguiente, incluyen todas las variedades de lechuga, espinaca, col, endibia, endivia y achicoria, y hierbas frescas tales como cilantro, albahaca y perejil.
3.1.3 Animales silvestres, ganado, y actividad humana	Aclaración	El control de los animales silvestres se nombró una preocupación principal para los productores brasileños (por ejemplo, algunos lagartos, también en los países templados, son sumamente difíciles de mitigar incluso en las estructuras protegidas). El aumento en la concienciación ambiental está mejorando la fauna en todo el país, y las medidas para mitigar a los animales silvestres y domésticos difieren.	Se propone tener recomendaciones por separado para mitigar a los animales domésticos y los animales silvestres, como por ejemplo: [**Los animales domésticos deberían mantenerse fuera de las zonas de producción y manipulación, usando métodos biológicos, culturales, físicos y químicos adecuados de lucha contra plagas. Los animales silvestres, en la medida de lo posible, donde la fauna sea una preocupación, deberían apartarse o desviarse a zonas donde los cultivos no estén destinados a los mercados de productos frescos, usando métodos biológicos, culturales, físicos y químicos adecuados de lucha contra plagas.**] ~~Los animales domésticos y silvestres deberían mantenerse fuera de las zonas de producción y manipulación, en la medida de lo posible, usando métodos biológicos, culturales, físicos y químicos adecuados de lucha contra plagas.~~
3.2.1.1.1 Agua para el riego	Aclaración / inserción	Se consideró que la clasificación propuesta de aguas no se logra por	

Sección y oración / párrafo	Tipo de cambio	Justificación	Cambios propuestos
		una sólida justificación o referencia a las "Guías para la calidad del agua potable" de la OMS. La generalización adoptada para la clasificación de aguas debería depender como complemento de las legislaciones nacionales, siguiendo siempre los requisitos de la OMS para el agua potable.	**3.2.1.1.1 Agua para el riego** [**La fuente de agua debería cumplir con las regulaciones locales, regionales y nacionales. Además, podría tomarse en cuenta lo siguiente:]** La calidad del agua varía mucho en función del tipo de fuente. El …
3.2.1.1.1 Agua para el riego	Aclaración / eliminación	En la clasificación adoptada de la fuente de agua, en lo que respecta al riesgo de contaminación, especificada en el informe de la reunión de expertos, *apud* Leifert *et al*[1], la clasificación de las aguas superficiales sólo por debajo del agua regenerada o residual parece mostrar un prejuicio con respecto a las aguas superficiales incluso cuando han sido evaluadas analíticamente y determinadas a ser inocuas.	Debería considerarse la definición aprobada de agua limpia (CAC/RCP 53-2003) que, sin especificar ejemplos, pone a las aguas superficiales vigiladas en una clasificación adecuada, de la siguiente manera: 1. Agua potable (el menor riesgo) 2. Agua limpia ~~• Agua de lluvia, siempre y cuando se mantenga la integridad del sistema de distribución de agua.~~ ~~• Agua en pozos profundos, siempre y cuando a éstos se les dé mantenimiento, se vigilen y tapen.~~ ~~• Agua en pozos de poca profundidad, siempre y cuando a éstos se les dé mantenimiento, se vigilen y tapen.~~
3.2.1.1.1 Agua para el riego	Aclaración / adición	La falta de texto en cuanto a las restricciones de las aguas superficiales cuando no están vigiladas y no se distribuyen debidamente podría dar a entender que esta fuente de agua está muy por debajo del agua en pozos. Aunque las aguas superficiales son las aguas más usadas para el consumo humano, esta restricción también parece mostrar prejuicio con respecto a las aguas	Debería considerarse aprobar texto para las aguas superficiales no vigiladas, como por ejemplo: [**5. Aguas superficiales debido a la falta de vigilancia o a la mala vigilancia o por un sistema de distribución inadecuado**] 6. Las aguas superficiales, especialmente cerca de animales, asentamientos

Sección y oración / párrafo	Tipo de cambio	Justificación	Cambios propuestos
		superficiales.	humanos y sus desechos, representan un riesgo mayor debido a su vulnerabilidad a las fuentes de contaminación ambiental.
3.2.1.1.1 <u>Método de riego</u>	Adición	El tercer párrafo no parece abordar las recomendaciones con respecto al riego subsuperficial.	Debería considerarse aprobar texto como sigue: El riego subsuperficial o el riego por goteo que no moja a la planta es el método de riego que representa el menor riesgo de contaminación, aunque estos métodos todavía pueden experimentar problemas localizados. En el caso del riego [**subsuperficial y**] el riego por goteo, debería tenerse cuidado para evitar que se formen acumulaciones de agua en la superficie del suelo o en surcos que pudiera entrar en contacto con la parte comestible del cultivo. O: El riego subsuperficial ~~o~~ por goteo que no moja a la planta es el método de riego que representa el menor riesgo de contaminación, aunque estos métodos todavía pueden experimentar problemas localizados. En el caso del riego [**subsuperficial**] por goteo, debería tenerse cuidado para evitar que se formen acumulaciones de agua en la superficie del suelo o en surcos que pudiera entrar en contacto con la parte comestible del cultivo.
3.2.1.1.1 <u>Método de riego</u>	Aclaración / adición	El cuarto párrafo no parece ser eficaz en función del costo o viable, y necesita más información a fondo para la aplicación en el campo. Al parecer se adoptó rigor adicional en lugar de otras prácticas que pudieran haberse	Debería considerarse aprobar texto como sigue: El riego de hortalizas de hoja verde frescas que tengan características físicas tales como superficies rugosas, donde el agua se puede acumular, un hábitat de

Sección y oración / párrafo	Tipo de cambio	Justificación	Cambios propuestos
		tomado en cuenta.	crecimiento parecido a un florero o alta densidad de siembra o de trasplante deberían regarse sólo con agua [**potable o**] limpia. El riego de estos productos [**con otras fuentes de agua**] debería aplicarse de tal manera que se reduzca al mínimo la mojadura de la parte comestible [**los días anteriores y posteriores a la cosecha**] porque las características de la planta pueden proporcionar nichos para la incorporación y la supervivencia microbianas.
3.2.3.3 Aseo personal	Adición	Tal vez se necesite la inserción de una referencia clara a la guía general.	Debería considerarse la inserción del siguiente texto: Véase el Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas. Además, debería tenerse en cuenta lo siguiente:
3.2.3.4 Comportamiento del personal	Adición	Tal vez se necesite la inserción de una referencia clara a la guía general.	Debería considerarse la inserción del siguiente texto: Véase el Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas. Además, debería tenerse en cuenta lo siguiente:
9.3 Etiquetado	Aclaración / adición	El Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Envasados Refrigerados de Larga Duración en Almacén (CAC/RCP 46-1999) no se aplica a las hortalizas de hoja verde frescas, tal como se declara en el ámbito de aplicación: "El presente código regula los alimentos poco ácidos refrigerados que se someten a **tratamiento térmico** y que son susceptibles de una proliferación excesiva de microorganismos patógenos en el curso de su larga duración en almacén. Quedan **excluidos del presente código los alimentos crudos,…**"	Debería considerarse la inserción del siguiente texto: [**Véase la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985)**]. Además, debería tenerse en cuenta lo siguiente:

EGIPTO

No hay ningún cambio en la situación referente a las hortalizas frescas desde la última carta publicada el 8 de marzo de 2009 (las observaciones previas de la *Egyptian Organization for Standardization and Quality* o EOS).

En cuanto al tema 5 del programa, en lo referente al:

Anteproyecto de anexo sobre las hortalizas de hoja verde frescas (Anexo del Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas)

El programa está bien establecido y su aplicación conducirá a la producción de hortalizas de hoja verde frescas inocuas.

JAPÓN

El gobierno de Japón se complace en remitir las siguientes observaciones acerca del Anteproyecto de anexo sobre las hortalizas de hoja verde frescas para ser examinadas en la 41ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH).

Observaciones generales

El documento debería enfocarse más en asuntos específicos y evitar la duplicación de textos que ya han sido tratados en el *Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas*. Además, este documento debería describir con precisión la calidad del agua en las distintas fases, especialmente al nivel de la explotación agrícola, tal como fue sugerido por algunos miembros en la 40ª reunión del CCFH.

Observaciones específicas

1. OBJETIVO DEL ANEXO

1ª Oración

El término "cocinar" debería reemplazarse con el texto "pasos microbicidas ulteriores" debido a que los consumidores pueden aplicar medidas distintas de la cocción, tal como el lavado con agua corriente para eliminar a los microorganismos.

3.2 PRODUCCIÓN PRIMARIA HIGIÉNICA DE HORTALIZAS DE HOJA VERDE FRESCAS

3.2.1.1 Agua para la producción primaria

El texto en la sección 3.2.1.1.1 (Agua para el riego) debería transferirse a la sección 3.2.1.1 porque el texto que describe la calidad del agua no sólo debería aplicarse al agua para el riego sino también al agua para otros usos en la producción primaria.

Transferir el texto en la sección 3.2.1.1.1 aquí, con algunas modificaciones como sigue:

En el uso del agua, ~~L~~la calidad del agua que varía mucho en función del tipo de fuente debería tomarse en cuenta. El riesgo de contaminación con patógenos por lo general aumenta conforme a la siguiente clasificación:

1. Agua potable (el menor riesgo)
2. Agua de lluvia y agua de pozo (Agua limpia)

- Agua de lluvia, siempre y cuando se mantenga la integridad del sistema de distribución de agua.
- Agua en pozos profundos y de poca profundidad, siempre y cuando a éstos se les dé mantenimiento, se vigilen y tapen.
- ~~Agua en pozos de poca profundidad, siempre y cuando a éstos se les dé mantenimiento, se vigilen y tapen.~~

3. Agua regenerada o residual debidamente tratada.
4. Agua en pozos de poca profundidad o profundos, donde éstos no están bien instalados o no se les da el debido mantenimiento.

5. ~~Las~~ El agua~~s~~ superficial~~es~~, especialmente cerca de animales, asentamientos humanos y sus desechos, que representa~~n~~ un riesgo mayor ~~debido a su vulnerabilidad a las fuentes~~ de contaminación ~~ambiental~~.
6. Aguas negras sin tratar o indebidamente tratadas (el mayor riesgo).

En la producción primaria, el agua de clasificación 3, 4, 5 y 6 no debería utilizarse a menos que sea tratada para obtener una calidad adecuada. Los productores deberían consultar al gobierno nacional o local, a grupos industriales y/o expertos para evaluar si el agua tratada puede utilizarse como agua limpia, especialmente si hay contacto directo entre el agua y las partes comestibles de las hortalizas de hoja verde.

~~Se deberían considerar otras opciones para mejorar la calidad microbiana de las aguas superficiales, como por ejemplo la filtración arenosa o la retención en zonas de captación o presas para lograr un tratamiento biológico parcial. La efectividad de estos tratamientos debería evaluarse y vigilarse.~~

Antes de usar agua regenerada o agua residual para la producción primaria ~~el riego de cultivos~~, se debe consultar a un…

2º Párrafo

Para aclarar más a fondo la calidad adecuada del agua utilizada en la producción primaria, debería insertarse la siguiente oración al principio del 2º párrafo:

Debería usarse agua limpia en la producción primaria, especialmente si hay contacto directo entre el agua y las partes comestibles de las hortalizas de hoja verde.

1ª Viñeta

Debería realizarse la siguiente modificación a fin de aclarar la calidad adecuada del agua utilizada en la producción primaria:

- Evaluar la posibilidad de contaminación microbiana (por ejemplo, procedente de ganado, asentamientos humanos, tratamiento de aguas negras, estiércol y operaciones de compostaje) y la idoneidad del agua para su uso previsto. Si se sospecha que el agua está contaminada con patógenos y que no es apta para su uso previsto, el agua no debería utilizarse sin recibir un tratamiento ulterior. ~~y r~~ Reevaluar la posibilidad de contaminación microbiana si…

2ª Viñeta

Japón propone la siguiente inserción como consecuencia de la eliminación del 2º párrafo de la sección 3.2.1.1.1:

- …Las posibles medidas correctivas pueden incluir la construcción de cercas para prevenir el contacto con animales grandes, el encerramiento adecuado de pozos, el mantenimiento de cabezas y la ubicación de pozos, la filtración del agua, el no agitar el sedimento durante la obtención de agua, la construcción de estanques de sedimentación o de retención e instalaciones de tratamiento de aguas. La efectividad de estas medidas debería evaluarse y vigilarse. Los estanques de sedimentación o retención…

3.2.1.2 Estiércol, biosólidos y otros fertilizantes naturales

4º Párrafo

La 1ª y la 3ª oración deberían fusionarse como sigue y trasladarse hasta después del 2º párrafo, de modo que los lectores puedan examinar fácilmente todas las posibles fuentes de contaminación del suelo del campo:

Las hortalizas de hoja verde frescas pueden contaminarse por medio del contacto directo con estiércol, biosólidos y otros fertilizantes naturales contaminados. Además, el suelo del campo que esté contaminado con patógenos humanos también puede proporcionar un medio de contaminación para las hortalizas de hoja verde frescas a través de salpicadura de lluvia o absorción por la planta.

La 5ª oración debería modificarse como sigue debido a que la necesidad de orientación sobre los intervalos adecuados depende del tipo de enmiendas del suelo en cuestión:

Las autoridades competentes deberían proporcionar orientación sobre los intervalos adecuados pre siembra que se aplican según los tipos de estiércol, biosólidos y otros fertilizantes naturales.

Inserción de una nueva subsección en lo que respecta a las semillas
En el informe de la JEMRA sobre las hortalizas de hoja verde frescas no se presentó ninguna recomendación sobre el control de semillas debido a la falta de datos sobre la transferencia de algún contaminante de las semillas a lo largo de la fase de cultivo de las hortalizas de hoja verde. Sin embargo, sí se dio a entender que la semilla es una posible fuente de contaminación. Japón propone insertar una subsección en la que se describa el control de la semilla bajo la sección 3.2.1 como sigue:

3.2.1.6 Semilla
Tras la recepción de las semillas, debería mantenerse un registro del proveedor de la semilla, el número de lote y el país de origen. Las semillas deberían manipularse y almacenarse de tal manera que se prevenga la contaminación microbiana.

3.**2.3 Salud e higiene del personal y servicios sanitarios**
La 2ª oración y la 4ª viñeta deberían borrarse para eliminar la duplicación de la sección 3.2.3 del documento principal.

3.3 MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE
3.3.1 Prevención de la contaminación cruzada
3ª Oración del 2º párrafo
Para efectos de claridad, debería insertarse un ejemplo de medidas de control específicas como sigue:

Deberían implementarse medidas de control específicas para reducir al mínimo el riesgo de contaminación de los microorganismos asociados con el método, tal como la prevención de la succión de tierra y de otros contaminantes del campo, así como componentes que pudieran dañar o cortar las plantas.

5.2.2.2 Utilización del agua después de la cosecha
La 1ª viñeta debería eliminarse puesto que ya ha sido abarcada en la sección 5.2.2.1 del *Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas.*

5.7 DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS
2º Párrafo
Eliminar los corchetes. El término "plan de inocuidad alimentaria" debería reemplazarse con "sistema de control de inocuidad alimentaria", para tener coherencia con el documento principal.

5.8 PROCEDIMIENTOS DE ~~RASTREO / RASTREABILIDAD Y~~ RETIRO DE PRODUCTOS DEL MERCADO
El 2º párrafo debería modificarse como sigue para tener coherencia con los textos pertinentes del Codex en materia de rastreo / rastreabilidad de productos:

"~~El rastreo / rastreabilidad es la capacidad de dar seguimiento al movimiento del producto a lo largo de todas las fases en la cadena de suministro, desde la producción hasta la distribución.~~ El sistema de rastreabilidad / rastreo de productos debería diseñarse e implementarse de conformidad con los Principios para la Rastreabilidad / Rastreo de Productos como Herramienta en el Contexto de la Inspección y Certificación de Alimentos (CAC/GL 60-2006), especialmente para habilitar el retiro del producto del mercado, según corresponda."

MÉXICO

México reitera su compromiso con el Codex Alimentarius y agradece la oportunidad de realizar comentarios al documento Anteproyecto de Anexo sobre hortalizas de hojas verdes frescas, en el Trámite 3 del Procedimiento:

Comentarios generales:

- En general el documento es completo.
- En la traducción al español se utiliza la abreviatura de PON (Procedimientos Operativos Normalizados), aunque estas actividades son conocidas internacionalmente como POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización), por lo que México solicita su cambio en todo el documento.
- En la sección **3.2.3.2 Estado de salud**, que forma parte todavía del punto 3.2 PRODUCCIÓN PRIMARIA HIGIÉNICA DE HORTALIZAS DE HOJA VERDE, se mencionan que "Se debería alentar a los gerentes de las exportaciones agrícolas y establecimientos de envasado", no quedando claro si dichos establecimientos se encuentran dentro de las áreas cultivo, cuando se empacan productos a granel, o son zonas debidamente delimitadas en donde se les aplique algún tratamiento o selección en un área distinta.
- En el punto 5.7 DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS, México apoya la inclusión de la frase que se encuentra entre corchetes.

NUEVA ZELANDIA

Nueva Zelandia agradece a los Estados Unidos de América por preparar este documento, y acoge con agrado la oportunidad de formular observaciones acerca del Anteproyecto de anexo sobre las hortalizas de hoja verde frescas (CX/FH 09/41/5) con antelación al debate a realizarse en la 41ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH).

Observaciones generales
Nueva Zelandia está a favor de la elaboración del Anteproyecto de anexo sobre las hortalizas de hoja verde frescas (incluidas las hierbas frescas).

Nueva Zelandia propone que, donde el proyecto de anexo enumere las distintas formas de presentación de las hortalizas de hoja verde frescas, es decir, las hortalizas de hoja verde frescas, cortadas frescas, precortadas y listas para el consumo, se incluya el término "cortadas frescas" para efectos de coherencia en todo el documento, tal como se hizo en la introducción.

Observaciones específicas

Introducción
Párrafo 2 – Nueva Zelandia cuestiona por qué la producción de productos para exportación ha sido identificada como un factor de riesgo para las enfermedades de transmisión alimentaria, a diferencia de la producción de los productos frescos para el consumo nacional. Nueva Zelandia propone eliminar la referencia que se hace a la exportación, de modo que la oración tenga la siguiente redacción: "Las hortalizas de hoja verde frescas se cultivan y cosechan en grandes volúmenes, ~~a menudo para exportación, y~~ con más frecuencia en lugares donde antes no se cosechaban ni distribuían hortalizas de hoja verde frescas,…"

Párrafo 2 – A fin de mejorar la claridad de la última oración, Nueva Zelandia propone insertar el texto 'Después de los pasos de control en la producción y la elaboración', de modo que la oración tenga la siguiente redacción: "Después de los pasos de control en la producción y la elaboración, no hay otros tratamientos de elaboración que eliminen o inactiven a los microorganismos objetivo".

Sección 1 - Objetivo del anexo
Nueva Zelandia propone que la frase 'que están destinadas a consumirse sin cocinar' se cambie a 'a consumirse sin un tratamiento de elaboración ulterior' debido a que no existe una definición para "cocinar" internacionalmente acordada.

Sección 2.1 - Ámbito de aplicación
Párrafo 1 - Nueva Zelandia propone que el orden de los procesos de elaboración y envasado se modifique, de modo que refleje la secuencia de eventos, es decir, "…la producción, la cosecha, la elaboración, el envasado, el almacenamiento, la distribución, la comercialización y el uso por parte del consumidor de…"

Sección 2.2 - Utilización
Nueva Zelandia sugiere que se incluyan las referencias a todos los documentos pertinentes del Codex en esta sección. En el anteproyecto de anexo se propone que éste se use junto con otros cinco documentos; sin embargo, en esta sección sólo se incluyen referencias a dos de ellos y posteriormente se incluyen referencias para los otros tres (el Código de Prácticas de Higiene para el Control de *Listeria monocytogenes* en los Alimentos Listos para el Consumo, el Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Envasados Refrigerados de Larga Duración en Almacén, CAC/RCP 46-1999, y el Código de Prácticas de Higiene para el Transporte de los Alimentos a Granel y los Alimentos Semienvasados).

Sección 2.3 - Definiciones
Nueva Zelandia sugiere que se necesita una definición para 'Enmienda del suelo'. Sugerimos la siguiente definición: 'elementos que se añaden al suelo, tales como el abono, la turba o el fertilizante, para mejorar su capacidad de sustentar la vida vegetal'.

Sección 3.2.1.1 - Agua para la producción primaria
Párrafo 1 - Nueva Zelandia propone que en esta sección se incluya una referencia a las directrices de la OMS para la calidad del agua potable y las directrices de la OMS para el uso inocuo de las aguas residuales, excrementos y aguas grises, el uso de las aguas residuales en la agricultura.
Párrafo 2, primera viñeta - debería quedar claro que los ejemplos no son las únicas fuentes de contaminación microbiana. Nueva Zelandia propone que se añada la palabra 'etc.', de modo que la oración tenga la siguiente redacción: "Evaluar la posibilidad de contaminación microbiana (por ejemplo, procedente de ganado, asentamientos humanos, tratamiento de aguas negras, estiércol, operaciones de compostaje, etc.)".

Sección 3.2.1.1.1 - Agua para el riego
Párrafo 3 – Nueva Zelandia propone mejorar la claridad de la segunda oración que comienza con "El agua residual regenerada que se someta a distintos niveles de… " al incluir las siguientes modificaciones "…específicamente para el riego de hortalizas de hoja verde frescas."
<u>Método de riego</u>
Párrafo 2 - Nueva Zelandia propone que la tercera oración tenga la siguiente redacción: "Por lo tanto, sólo debería usarse agua limpia para este tipo de riego."

Sección 3.2.1.2 - Estiércol, biosólidos y fertilizantes naturales
Párrafo 3 - Nueva Zelandia pide que se aclare qué es un 'tratamiento adecuado de biosólidos, estiércol y subproductos' y si en vez de esto el texto debiera ser 'El tratamiento eficaz de biosólidos,… '.

Sección 3.2.3 - Salud e higiene del personal y servicios sanitarios
Párrafo 2, segunda viñeta - se hace una recomendación que expresa que todos los trabajadores deberían lavarse bien las manos con jabón y agua corriente y limpia antes de manipular las hortalizas de hoja verde, especialmente durante la recolección; no obstante, en un ambiente agrícola, puede que no siempre se disponga de agua corriente y limpia. Nueva Zelandia propone que cuando se carezca de agua corriente y limpia, se podrían recomendar otras alternativas, por ejemplo, el uso de higienizadores elaborados a base de alcohol.

Sección 3.2.3.1 - Servicios sanitarios y de higiene para el personal
Párrafo 2, tercera viñeta – Nueva Zelandia propone que se incluya una alternativa al uso del agua limpia y corriente donde exista un acceso limitado al agua limpia y/o corriente.

Sección 3.2.3.3 - Aseo personal
Párrafo 1, primera viñeta – En el documento se recomienda que "Los trabajadores deberían usar ropa limpia y bañarse con regularidad". Nueva Zelandia cuestiona la relevancia de este requisito en cuanto al ámbito de aplicación del anteproyecto de código de prácticas de higiene, y si ésta es una expectativa realista considerando la naturaleza del ambiente de trabajo.

Sección 5.2.3 - Especificaciones microbiológicas y de otra índole
Párrafo 2 - Nueva Zelandia propone eliminar la oración "Debería darse la debida consideración para asegurar el diseño adecuado de un programa de pruebas microbiológicas", puesto que los requisitos para el diseño adecuado de las pruebas microbiológicas se abordan en la primera oración de este párrafo. En la última oración, esto tal vez debería ser un análisis de tendencias en los datos vigilados en vez de tan sólo en los resultados de las pruebas porque podría haber otros parámetros que pudieran ser analizados.

Sección 9.4 - Información a los consumidores
Párrafo 3 - cuarta viñeta. Nueva Zelandia sugiere que el texto 'Las hortalizas de hoja verde se deben lavar, según proceda, con agua corriente potable. Los productos etiquetados como lavados y listos para el consumo no deberían volverse a lavar' se abarca lo suficientemente bien en la sección 9.3, Etiquetado, como un ejemplo del etiquetado y, por lo tanto, podría eliminarse.

Sección 10.2 - Programas de capacitación
Párrafo 3, última viñeta - se refiere a la 'importancia de la capacitación en materia de inocuidad de los alimentos cuando se cultiva algún cultivo nuevo por primera vez'; sin embargo, la capacitación en la inocuidad de los alimentos podría ser difícil de lograr debido a la naturaleza pasajera de la mano de obra. Nueva Zelandia propone que tal vez sería mejor dirigir la capacitación a todos los trabajadores (viñeta 2) e iniciar la capacitación con todos los tipos de cultivos y, por lo tanto, esta viñeta podría eliminarse.

PERÚ

Se proponen los siguientes cambios o adiciones:

- Para la definición de **Cultivo Hidropónico** se propone lo siguiente: El cultivo hidropónico es un sistema de cultivo que se basa en distintas medidas en el empleo del agua.

  Hay tres conceptos de cultivo hidropónico:
  - El cultivo hidropónico puro, es el que emplea únicamente como soporte un medio líquido.
  - Una solución acuosa de nutrientes, en los cuales las plantas desarrollan sus raíces y se sujetan.
  - El cultivo hidropónico que utiliza sustratos sólidos, que pueden ser más o menos inertes y porosos, haciendo circular por ellos una solución nutritiva.

- **3.2.3.2 Estado de salud,** se deberá indicar además lo siguiente como primer párrafo:
  Las personas que manipulan las hortalizas frescas en las diferentes etapas de la producción y procesamiento, pueden convertirse en responsables de la contaminación microbiológica y física, ya que pueden actuar como vehículos de dichos peligros por lo tanto es esencial la eficacia de la formación sanitaria y la adopción de prácticas de higiene en el personal.

- **5.2.3 Especificaciones microbiológicas y de otra índole,** se deberá tener en cuenta lo siguiente, se recomienda analizar las semillas, las semillas germinadas y el agua de riego utilizada a fin de detectar la presencia de patógenos.

TAILANDIA

Tema 7 del programa: Anteproyecto de Anexo sobre las hortalizas de hoja verde, incluidas las hierbas de hoja verde, del Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas

Tailandia agradece la labor realizada por el grupo de trabajo encabezado por los Estados Unidos de América. En lo general, apoyamos el Anteproyecto de anexo; sin embargo, consideramos que podrían necesitarse algunas modificaciones para permitir mayor flexibilidad en la aplicación de este anexo por parte de las pequeñas explotaciones agrícolas.

Observaciones específicas

Sección 2.2 Utilización
La última oración indica que este anexo tiene como objeto ser utilizado por las autoridades competentes y la industria de las hortalizas de hoja verde frescas. En nuestro entendimiento, la industria incluye, por ejemplo, el productor, el recolector, el envasador, los cuales se definen en el Código principal. También es nuestro entendimiento que, los pequeños productores, en muchos países, están enfrentando dificultades en la implementación del Código por sí solos y, por lo tanto, podrían requerir un poco de ayuda por parte de las autoridades competentes y/o de la industria de las hortalizas de hoja verde frescas. Por lo tanto, quisiéramos reiterar la flexibilidad que se necesita para la aplicación del Código por parte de las pequeñas explotaciones agrícolas según se explica en el objetivo del Código principal, y también quisiéramos insertar una oración al final de la sección 2.2 que reza así:

"La aplicación de la sección 3 sobre la producción primaria por parte de las pequeñas explotaciones agrícolas podría realizarse bajo la supervisión de las autoridades competentes y/o de la industria de hortalizas de hoja verde frescas".

Sección 3.1 Higiene del medio ambiente
2º Párrafo, 3ª viñeta
Tailandia quisiera pedir más información sobre si los anfibios representan un alto riesgo de contaminación para las hortalizas de hoja verde. La exclusión de los anfibios de las zonas de cultivo y de las fuentes de agua es difícil de lograr y podría no coincidir con las políticas de conservación ecológica. Si esto no es tan necesario, propondríamos eliminar a los anfibios de esta viñeta.

Sección 3.2.1.1.1 Agua para el riego y la recolección
2º Párrafo bajo el Método de riego
Proponemos que la última oración se modifique para que tenga la siguiente redacción: "Por lo tanto, sólo el agua limpia ~~de mejor calidad~~ debería usarse para este tipo de riego."
Justificación: el término "agua de mejor calidad" no tiene un significado exacto, mientras que el agua limpia ha sido definida en el Código principal.

Sección 3.2.2.5 Almacenamiento y transporte poscosecha

- Proponemos que la primera oración del primer párrafo se modifique para que tenga la siguiente redacción:
"Las hortalizas de hoja verde frescas son productos perecederos que deberían manipularse con cuidado y ~~enfriarse~~ transportarse a las instalaciones de envasado lo antes posible o de lo contrario enfriarse después de la cosecha."
Justificación: La mayoría de los productores no cuentan con instalaciones para enfriar las hortalizas. La medida más común es transportar las hortalizas a las instalaciones de envasado cuanto antes posible. Si esto no puede lograrse, entonces el enfriamiento puede ser una medida alternativa.
- Opinamos que la sección 3.2.2.5 podría no ser necesaria debido a que las mismas directrices se presentan en la sección 3.3.2, la cual es la sección más adecuada para explicar el almacenamiento y el transporte.

Sección 3.2.3.1 Servicios sanitarios y de higiene para el personal
2ª Viñeta, 2ª oración

Proponemos eliminar el número de servicios sanitarios por persona (1 por cada 10 personas) ya que éste es demasiado específico y sólo se aplica a productores con números mayores de personal.

Sección 3.4.2 Procedimientos y métodos de limpieza
2ª Viñeta
Nos cuestionamos por qué en cuanto a la limpieza e higienización en la sección 6 que está dedicada a las instalaciones de envasado no se menciona la necesidad de la validación, mientras que en esta sección dedicada a la producción primaria sí se menciona esto en cuanto a la limpieza e higienización. Recomendamos eliminar esta viñeta debido a que las Directrices del Codex para la Validación de Medidas de Control de la Inocuidad de los Alimentos pueden aplicarse de todas maneras.

Sección 5.2.2.3 **Enfriamiento de las frutas y hortalizas frescas**
2º Párrafo
Los métodos de enfriamiento identificados en la primera oración no incluyen a todos. El simple enfriamiento por agua helada también se utiliza en muchas instalaciones de envasado. Proponemos modificar la primera oración con la siguiente redacción: "Las hortalizas de hoja verde frescas se enfrían rutinaria e inmediatamente después de la recolección, por ejemplo, ~~ya sea~~ por circulación forzada de aire, con enfriamiento por vacío (lechuga americana) ~~o~~, con proceso de evaporización (hydrovac) o con enfriamiento por agua helada."

Sección 9 - Información sobre los productos y sensibilización de los consumidores
Último párrafo; 2ª oración
Proponemos eliminar "(≤ 5°C)" de la oración.
Justificación: La mayoría de los refrigeradores caseros no están equipados con un termómetro ni pueden mantener una temperatura de 5°C o menor en todo momento. Además, la temperatura idónea para el almacenamiento depende del tipo de hortalizas en cuestión.