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 8 del programa **CX/FH 09/41/8-Add. 2**
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, Estados Unidos de América
Del 16 al 20 de noviembre de 2009

OBSERVACIONES SOBRE EL ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES SOBRE LA APLICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS PARA EL CONTROL DE VIRUS EN LOS ALIMENTOS

Observaciones remitidas en el trámite 3 por Canadá, Chile, Egipto y Japón

Observaciones generales

CANADÁ

Canadá agradece a Los Países Bajos y a los miembros del grupo de trabajo la redacción del documento CX/FH 09/41/8, **Anteproyecto de directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos**. Nos complace presentar las siguientes observaciones para ser examinadas por el CCFH:

Observaciones generales

En el documento se utilizan varias expresiones para referirse al agua. Por ejemplo, bajo la sección 3.1, Higiene en el medio ambiente, en el 7º renglón, se utiliza la expresión "agua de alta calidad". Asimismo, bajo la sección 5.1.1, Identificar las fases que sean fundamentales para la inocuidad de los alimentos, en la 1ª viñeta, se utiliza la expresión "Agua de cría inocua". Es necesario aclarar si se necesita agua de distinta calidad para diferentes actividades. Si se puede usar agua de una calidad distinta a la del agua potable, deberían definirse los distintos tipos de agua bajo la sección 2.3.

Referencia al Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Precocinados y Cocinados Utilizados en los Servicios de Comidas para Colectividades (CAC/RCP 39-1993). Este documento es bastante viejo y las secciones no se apegan al mismo formato que el Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos. Tal vez sea mejor incorporar texto del Código sobre los servicios de comidas para colectividades en vez de hacer referencia a sus secciones para garantizar que se capture la orientación adecuada.

Observaciones específicas

En las **secciones 5.1.3 y 5.1.4** se utiliza la frase "No corresponde todavía". No queda claro cómo debe interpretarse esta frase.

En la **sección 5.5.1,** 3er renglón, se declara que sólo "Las frutas y hortalizas crudas a usarse en las comidas...". Esperaríamos que todo alimento que se considere "listo para el consumo (LPC)", según la definición, que entre en contacto con agua, sólo debería tener contacto con agua potable. Esta oración debería ampliarse para incluir a todos los alimentos LPC o borrarse.

Sección 7.5 Guantes

Debido a que esta sección no existe en el Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, rev. 4 (2003)), proponemos que se enumere como 7.4.1 y que la sección de Visitantes se enumere como 7.5.

Sección 7.6, última oración. No queda claro lo que se quiere decir con "De ser posible, los visitantes deberían usar suministros de higiene personal por separado". Si es necesario complementar la orientación dada en el Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, rev. 4 (2003)), entonces deberían incorporarse los detalles específicos.

Sección 10.3 Instrucción y supervisión

Consideramos que la capacitación debería enfocarse en la transmisión y en los pasos de desinfección y no en los conocimientos sobre la infecciosidad. Proponemos eliminar el texto "conocimientos sobre la infecciosidad".

Anexo I

Básicamente, el anexo I repite todo lo que se encuentra en el Código. Proponemos eliminar este anexo.

Anexo II

Sección 5.1.2, tercera viñeta

La palabra "reinstalación" debería definirse bajo la sección 2 del Código.

Sección 5.2.1

Este párrafo debería volverse a redactar para que esté basado en el resultado. Proponemos lo siguiente:
El proceso usado debería reducir el nivel de los virus, si estuvieran presentes, a un nivel que no represente un peligro para la salud. A pesar de que puede que la cocción no garantice la inactivación total de los virus, ésta reduciría sus niveles, así como también el riesgo de causar infecciones de transmisión alimentaria.

Sección 5.8 Procedimientos para retirar alimentos

No estamos seguros de cómo el texto aborda la cuestión del retiro de los alimentos. Tal vez sería mejor sólo incluir una referencia al Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, rev. 4 (2003)) desde el 7.5.

Sección 9.1 Identificación de los lotes

Este párrafo es confuso. Qué se quiere decir con "distintas aguas de cría". Proponemos lo siguiente:
El NoV y el VHA muestran una larga persistencia en los moluscos bivalvos. Los movimientos entre las áreas donde se crían los moluscos y entre los países que participan en el comercio de los moluscos están creando dificultades específicas con respecto al rastreo / rastreabilidad. Los lotes deberían ser identificados con información de las áreas donde se criaron los moluscos y tales áreas deberían estar registradas.

Sección 9.3 Etiquetado, 3er renglón

Consideramos que la cocción logrará un poco de inactivación de los virus y, por lo tanto, sugerimos reemplazar "puede reducir" con "reduciría".

Sección 10.2 Programas de capacitación

Tenemos observaciones similares a las de la sección 10.2 del Código. No creemos que la capacitación debería realizarse sobre "la biología" de estos organismos sino sobre cómo controlar a los organismos.

Anexo III

Sección 3.2, 3er párrafo. Es un hecho bien conocido que *E. coli* no es un indicador viable de la presencia del NoV o el VHA. Proponemos volver a redactar la 2a oración como sigue: "El nivel de la contaminación fecal podría ser indicativo de la posibilidad de la presencia del NoV y del VHA." Además, proponemos eliminar la

última oración puesto que las pruebas serían una manera poco fiable de garantizar que las zonas de producción sean aceptables para la cría de moluscos.

CHILE

Chile, desea expresar su reconocimiento a los países que participaron en la elaboración del anteproyecto por el acucioso trabajo realizado y desea agradecer, al mismo tiempo, la oportunidad de expresar sus comentarios sobre el documento. Puntualmente queremos hacer las siguientes observaciones:

a) Apoyar el desarrollo del anteproyecto, como anexo al código de prácticas de higiene de los alimentos y solicitar que se complemente con más detalle los sistemas de vigilancia de los alimentos y ambiente, en consideración a la dificultad que presentan los virus para su detección. Solicitamos que se evalúe la posibilidad de incluir metodologías de monitoreo que consideren el uso de indicadores (bacterianos o de otro tipo) factibles de utilizar, de bajo costo, sensibles y específicos, de tal modo, que no sea obligatorio usar técnicas de PCR.

b) El anteproyecto hace referencia a prácticas de higiene que ya han sido desarrollados, principalmente en el Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex - CAC/RCP 1-1969, rev. 4 (2003), por lo que consideramos que debería transformarse en un anexo a este Código y no constituir por sí mismo una directriz.

EGIPTO

El documento aborda bien las buenas prácticas de higiene (BPH) con una referencia al documento CAC/RCP 1-1969, rev. 4 (2003), pero no la diferenciación entre los virus de transmisión alimentaria (virus transmitidos por los alimentos) y los virus que causan síntomas de la gastroenteritis.

2 - Definiciones

Las definiciones de:

A - Virus de transmisión alimentaria

B - Virus zoonóticos

3 - Ámbito de aplicación

Cadena alimentaria

¿Cuál es la diferencia entre ‘through consumption’ [hasta el consumo inclusive] y ‘till consumption’ [hasta el consumo]?

JAPÓN

Japón se complace en presentar las siguientes observaciones acerca del Anteproyecto de directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos para ser examinadas en la 41ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH).

Observaciones generales

Japón opina que en este documento se debería proporcionar orientación sobre las medidas de control que eficazmente reducen al mínimo la contaminación de los virus en los alimentos, porque los virus que causan intoxicación alimentaria pueden ocasionar brotes epidémicos con minutas cantidades de materia contaminada; por ejemplo, 1 mg de las heces de un paciente podría contener tantas como 10,000 a 100,000 partículas víricas, y tan pocas como 10 a 100 partículas pueden causar infecciones sintomáticas.

Tal como se indica en el informe de la consulta científica de la FAO/OMS, hay claras diferencias en la morfología, infecciosidad, persistencia y epidemiología entre los virus y las bacterias comunes transmitidas por los alimentos, y el control de los peligros víricos a menudo requiere distintas medidas de aquellas típicamente utilizadas para combatir los peligros bacterianos. Por lo tanto, Japón está a favor de la creación de directrices para la higiene de los alimentos que deberían ser eficaces para los virus.

Japón propone que, en principio, en este documento no se deberían repetir los mismos textos que ya están disponibles en el "*Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos - CAC/RCP 1 - 1969*". El CCFH debería elaborar un documento conciso que se enfoque en requisitos específicos para el control de los virus. En este respecto, Japón propone que los textos duplicados pertinentes deberían reemplazarse con una referencia al "*Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1 - 1969)*" en todo el documento. Con respecto a la cuestión de los alimentos listos para el consumo (LPC), Japón propone eliminar el texto entero del ANEXO I porque incluye una variedad de duplicaciones, y sugiere que el texto sobre los alimentos LPC que se presenta en el documento principal, se mejore reflejando todo el contexto del ANEXO I, según corresponda y se necesite.

Observaciones específicas

A continuación, se presentan modificaciones propuestas en fuente negrita y subrayada, y el texto que se propone eliminar aparece tachado.

INTRODUCCIÓN

3er Párrafo

Japón propone insertar el texto "formalmente conocido como virus del tipo de Norwalk", inmediatamente después de "norovirus (NoV)" en la primera oración y, por consiguiente, propone eliminar las definiciones del norovirus (NoV) y del virus de la hepatitis A (VHA).

4º Párrafo, 6ª viñeta

- **La combinación de las prácticas de higiene tradicionales del lavado de manos y el uso correcto de desinfectantes químicos pertinentes es** ~~Los desinfectantes para manos podrían no ser tan eficaces~~ **eficaz** para la inactivación de los virus en **las manos.** ~~comparación con las prácticas de higiene tradicionales del lavado de manos.~~ **Debería tenerse en cuenta que,** ~~Además,~~ la mayoría de los desinfectantes químicos usados no inactivan eficazmente a los virus no encapsulados, tal como se demostró, por ejemplo, en el caso del VHA. **El uso correcto de los desinfectantes de manos podría lograr una reducción de la carga vírica en las manos de hasta 2 logs.**

Justificación: varios enterovirus son inactivados por el cloro, el dióxido de cloro, el ácido peracético y el ozono (Harakeh and Bulter, 1984). Estas sustancias elaboradas a base de cloro son necesarias para la desinfección de superficies. Se sabe que los desinfectantes para manos pueden ser eficaces para obtener una reducción de virus de 2 logs.

12º Párrafo, 4ª y 5ª oraciones

- **Si bien varios desinfectantes de superficies (p. ej., el cloro, el dióxido de cloro, el ácido peracético) son eficaces para inactivar a virus entéricos,** ~~Éste también es el caso para la desinfección de manos;~~ la mayoría de los *desinfectantes* de superficies carecen de eficacia (es decir, logran una reducción en infecciosidad menor a una milésima parte) contra los virus entéricos en las concentraciones recomendadas por los fabricantes. **Por lo tanto, la combinación del lavado tradicional de manos con la eliminación física de los virus y una desinfección adecuada de las manos es importante para inactivar a los virus.** De hecho, es un punto bien reconocido que la mayoría de los desinfectantes químicos usados tanto en los entornos institucionales como domésticos no inactivan eficazmente al VHA.

Justificación: varios enterovirus fueron inactivados por el cloro, el dióxido de cloro, el ácido peracético y el ozono (Harakeh and Bulter, 1984). En Japón, el cloro se usa para la desinfección de superficies. El cloro libre, a una concentración de 0.4 mg/l en una solución tampón de fosfato de 0.05M, inactiva al VHA por 3 log10 en 0.5 min. y por 4 logs en 2.5 min. (Grabow et al (1983)).

13º Párrafo

Japón propone borrar lo siguiente en la segunda oración que describe la actividad en curso acerca de CEN/TAG4 porque no es apropiado incluir una referencia a trabajo en curso. Cuando el documento se termine, la información podría ser obsoleta.

También debería borrarse el URL de *Health Canada*. La Comisión, en su 32º período de sesiones, acordó que los enlaces a sitios web deberían incluirse en los documentos del Codex cuando fuera absolutamente necesario y sólo cuando se tuviera previsto que el enlace permanecería estable (párr. 104 del documento ALINORM 09/32/REP). Japón propone que se borre el enlace al sitio web. Se recomienda que el CCFH elabore un texto breve en el que se explique la validación de los métodos de detección para los virus de transmisión alimentaria en los moluscos bivalvos, al seleccionar algunos textos disponibles en el sitio web.

> ~~Métodos sensibles estandarizados para la detección del NoV y el VHA en una selección de matrices alimentarias (frutas suaves, hortalizas de hoja verde y agua embotellada) están siendo validados actualmente en el Comité CEN/TAG4 de la Unión Europea. Además,~~ *Health Canada* ha incluido una selección de métodos validados en su Compendio de Métodos de Análisis ~~(http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/res-rech/analy-meth/microbio/index-eng.php)~~ para la detección de virus en los alimentos.

SECCIÓN II – ÁMBITO DE APLICACIÓN, UTILIZACIÓN Y DEFINICIONES

2.1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

2.1.1 Cadena alimentaria

Japón propone insertar el texto "con atención especial a los alimentos listos para el consumo," después del término "consumo" en la primera oración, a fin de resaltar la importancia de reducir al mínimo la contaminación cruzada en los alimentos LPC que pudiera resultar en posibles riesgos asociados con la contaminación por el NoV y/o el VHA.

Debería eliminarse el año de la revisión correspondiente del "*Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos*" puesto que no es necesario (el número de revisión podría cambiar con frecuencia), dejando solamente "CAC/RCP 1-1969". Debería implementarse la misma modificación a lo largo de todo el documento.

> Estas directrices están dirigidas a todas las clases de alimentos y se aplican en toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumo, **con atención especial a los alimentos listos para el consumo,** y son necesarias para controlar los virus en los alimentos, junto con las buenas prácticas de higiene (BPH)...

2.3 DEFINICIONES

Debería insertarse la siguiente definición de "agua limpia". Luego, el término "agua de alta calidad" debería sustituirse con "agua limpia" en esta sección, así como también en la sección 3.1 del documento principal, la subsección 5.1.2 del Anexo II y las subsecciones 5.1.1 y 5.1.2 del Anexo III.

> ***Agua limpia - agua de cualquier fuente donde la contaminación microbiológica dañina, sustancias nocivas y/o plancton tóxico no se encuentren presentes en tales cantidades que pudieran afectar a la salud del consumidor.***

Japón propone borrar el siguiente texto y realizar los siguientes cambios:

> ~~***VHA:*** *virus de la hepatitis A*~~
>
> ~~***NoV:*** *norovirus, formalmente conocido como virus del tipo de Norwalk.*~~
>
> *Justificación: véase la observación formulada anteriormente sobre el párrafo 3 de la INTRODUCCIÓN.*
>
> ***Virus entéricos:*** ~~los virus entéricos son~~ virus que se multiplican en el tubo gastrointestinal o en el hígado, se excretan en las heces y se transmiten principalmente por vía fecal-oral.
>
> *Justificación: el texto tachado no es necesario.*
>
> ***Productos frescos:*** incluyen ~~los productos~~ **las hortalizas** de hoja **verde frescas**
>
> *Justificación: para ser coherente con el término pertinente en el título del Anteproyecto de anexo sobre las hortalizas de hoja verde frescas (en CX/FH 09/41/5).*
>
> ~~***Producción primaria***: las fases en la cadena alimentaria hasta e incluyendo, por ejemplo, la cosecha / la recolección, el sacrificio, el ordeño, la pesca.~~

Justificación: la definición ya está incluida en el Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969).

Alimento listo para el consumo (alimento LPC): todo alimento que normalmente se come en su estado crudo o todo alimento manipulado, elaborado, mezclado, cocinado o preparado de cualquier otra manera en una forma que normalmente se come sin la aplicación posterior de fases virucidas~~, p. ej., mediante la elaboración~~.

Justificación: a fin de eliminar la superfluidad.

Japón propone eliminar la definición de ***mariscos***. La siguiente definición de mariscos, incluida en el *Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros* (CAC/RCP 52-2003), debería aplicarse en este documento:

Por mariscos se entienden las especies de moluscos y crustáceos, incluidos los cefalópodos, que habitualmente se usan como alimento.

SECCIÓN III - PRODUCCIÓN PRIMARIA / ZONA DE RECOLECCIÓN

3.1 HIGIENE EN EL MEDIO AMBIENTE

2ª Oración

Japón propone eliminar las palabras "o tierra", puesto que "al uso de tierra" no tiene sentido.

3.4 LIMPIEZA, MANTENIMIENTO E HIGIENE DEL PERSONAL EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA

2º Párrafo, 4ª oración

Japón propone realizar los siguientes cambios:

En el caso de la gastroenteritis, debería permitirse que las personas regresen sólo después **de obtener confirmación de que el resultado de la prueba en las muestras fecales indica que el virus es indetectable** ~~de un período sin síntomas de diarrea y vómito (p. ej., un período de 48 horas, que es una práctica aceptada)~~; o en el caso de la hepatitis, debería permitirse que las personas regresen después de que desaparezca la ictericia y hayan tenido consulta y examen médicos.

Japón se cuestiona si hay datos científicos disponibles para comprobar que un "período de 48 horas" es una práctica aceptada para prevenir la contaminación por virus en los alimentos a través de los manipuladores de alimentos. La eliminación de los virus del cuerpo (p. ej., NoV y VHA) podría continuar después de la desaparición de los síntomas. El NoV continúa estando presente en las heces por un período tan largo como hasta de dos a tres semanas después de la recuperación. A los trabajadores enfermos se les debería permitir regresar a las actividades de manipulación de alimentos sólo después de confirmar que el virus en cuestión no es detectado en sus muestras fecales. Si ésta no es una práctica viable, dichos trabajadores deberían trabajar solamente en una zona donde no haya contacto directo con los alimentos (p. ej., en la distribución del producto envasado) después de que regresen al trabajo.

Japón propone que se realicen las mismas modificaciones en la 7ª viñeta de la sección 5.1.2 y en la 5ª oración de la sección 7.2.

5ª Oración

Japón propone que se elimine el siguiente texto.

Japón opina que, en principio, a los trabajadores enfermos se les debería permitir regresar a las actividades de manipulación de alimentos (ya sea manipulación directa o indirecta) sólo después de que se haya confirmado que el virus no es detectado en sus muestras fecales. Si el trabajador enfermo regresa después de un período específico predeterminado (p. ej., un período de 48 horas) sin síntomas de diarrea y/o vómito, pero todavía no ha sido examinado con una prueba fecal para detectar la presencia de virus, él o ella podría encontrarse todavía en el período de eliminación del virus del cuerpo. Por lo tanto, en principio, dicho trabajador no debería participar en las actividades de manipulación de alimentos. Si esta práctica no es viable, al trabajador se le podría permitir participar en las actividades de manipulación indirecta de los alimentos (p. ej., envasado y/o distribución de los productos envasados) hasta que los resultados de una prueba fecal comprueben la ausencia del virus.

Debido a que la eliminación de los virus del cuerpo, tales como el NoV o el VHA, podría continuar después de la desaparición de los síntomas (p. ej., el NoV continúa estando presente en las heces por un período tan largo como hasta de dos a tres semanas después de la recuperación), estas personas deberían cumplir con instrucciones estrictas de la higiene de las manos (es decir, un lavado meticuloso de las manos con jabón y agua corriente[2], y de preferencia secarse las manos con toallas (de papel) desechables) ~~y, de ser posible, usar un cuarto de baño por separado~~.

Japón propone que se borre el mismo texto en la 6ª oración de la sección 7.2 ENFERMEDADES Y LESIONES.

Debería insertarse una nota a pie de página para incluir una referencia a las directrices de la OMS sobre la higiene de las manos en la asistencia médica, como sigue:

(Nota a pie de página) [2] ***WHO Guideline on hand hygiene in health care*** **(Directrices de la OMS sobre la higiene de las manos en la asistencia médica). WHO/EIP/SPO/QPS/05.2.**

http://whqlibdoc.who.int/hq/2005/WHO_EIP_SPO_QPS_05.2.pdf

Justificación: para ser coherente con otras descripciones del lavado de manos que aparecen en el mismo documento, tal como en la sección 7.3.

6ª Oración

Japón propone la siguiente inserción para definir quiénes son "todos los miembros del personal":

Cuando uno de los miembros del personal llama para informar de síntomas de gastroenteritis o hepatitis, otros miembros del personal también podrían estar infectados (asintomáticamente), y todos ~~los miembros del personal~~ **los manipuladores de alimentos que tengan contacto directo o indirecto con el personal infectado** deberían cumplir con estrictas prácticas de higiene de las manos.

SECCIÓN IV - PROYECTO Y CONSTRUCCIÓN DE LAS INSTALACIONES

4.4 SERVICIOS

4.4.4.1 Vestuarios y cuartos de aseo

1er Párrafo, 3ª oración

Japón propone el siguiente cambio, para efectos de claridad:

Éstos deberían estar ubicados muy cerca de la zona de producción, en números suficientes para todo el personal, estar debidamente proyectados para asegurar la eliminación higiénica de los residuos, disponer de medios adecuados para el lavado y secado higiénicos de las manos, mantenerse en condiciones higiénicas y en buen estado, siguiendo un programa de limpieza y desinfección (véase la sección 6.2 Programas de limpieza) ~~y ser incluidos en programas de desinfección (para este punto, véase el numeral 6.2)~~.

SECCIÓN V - CONTROL DE LOS PELIGROS ALIMENTARIOS EN RELACIÓN CON LA CONTAMINACIÓN VÍRICA

5.1 CONTROL DE LOS PELIGROS ALIMENTARIOS

5.1.1 Identificar las fases que sean fundamentales para la inocuidad de los alimentos

2ª Viñeta

Japón propone eliminar la segunda oración puesto que ya se aborda por completo en la quinta y sexta viñeta de la sección 5.1.2.

5.1.2 Implementar procedimientos eficaces de control en esas fases

Para abreviar el texto, Japón propone insertar el siguiente texto justo abajo del título de la subsección y eliminar la primera, tercera y sexta viñeta, puesto que son duplicados de los textos que figuran en el *Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969).*

- Véase el *Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969).*

9ª Viñeta

Para efectos de coherencia con los textos en la sección 6.2, el término "limpieza" debería insertarse de modo que tenga la siguiente redacción:

En todo momento deberá disponerse de programas de **limpieza y** desinfección, desinfectantes...

SECCIÓN VI – INSTALACIONES: MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO

6.1 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

6.1.2 Procedimientos y métodos de limpieza -

3er Párrafo

Japón propone modificar la primera oración para que tenga la siguiente redacción:

- Muchos de los desinfectantes recomendados para usarse en las instalaciones alimentarias no son eficaces contra los virus no encapsulados, tales como el NoV o el VHA. Uno de los métodos eficaces es, por ejemplo, el uso del hipoclorito sódico (1000 **µl/l en condiciones limpias y 5000 µl/l en condiciones sucias**) por lo menos por cinco minutos. De ser posible, deberían usarse las soluciones de hipoclorito recién preparadas (p. ej., con el uso de pastillas).

Justificación: el hipoclorito sódico a una concentración de 1000 µl/l es adecuado para desinfectar virus en condiciones limpias pero no es eficaz contra los virus en condiciones sucias. A fin de señalar este hecho, Japón propone insertar el texto indicado.

6.2 PROGRAMAS DE LIMPIEZA

La última oración debería eliminarse para evitar duplicar lo que se presenta en la sección 6.1.2.

SECCIÓN VII – INSTALACIONES: HIGIENE PERSONAL

7.1 ESTADO DE SALUD

El contexto del 2º párrafo ya ha sido descrito en otra parte de este documento. Por lo tanto, Japón propone eliminar el texto entero.

7.2 ENFERMEDADES Y LESIONES

2ª Oración - la palabra "aguda" debería insertarse después de la palabra "hepatitis" para aclarar dicho término.

Los manipuladores de alimentos con síntomas clínicos de gastroenteritis (diarrea y/o vómito) o con síntomas de hepatitis **aguda** (fiebre, dolor de cabeza, cansancio, junto con orina de color oscuro y heces claras, o ictericia), deberían excluirse de las actividades de manipulación de alimentos y su presencia también debería excluirse de la zona de manipulación de alimentos para disminuir la posibilidad de la transmisión de virus entéricos, tales como el NoV y el VHA, que pudieran ser la causa subyacente de los síntomas de gastroenteritis o hepatitis, respectivamente.

7.3 ASEO PERSONAL

2º Párrafo

Japón propone eliminar la segunda oración. El contexto ya ha sido abordado en el *Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969).*

ANEXO I

PRÁCTICAS DE HIGIENE DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS PARA EL CONTROL DEL VIRUS DE LA HEPATITIS A (VHA) Y EL NOROVIRUS (NoV) EN LOS ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO

Japón propone eliminar el texto del Anexo I en su totalidad. La mayoría del texto actual tan sólo repite lo que ya fue escrito sobre los alimentos listos para el consumo en el documento principal. Es de suma importancia observar medidas preventivas de control más rigurosas con el propósito de evitar la contaminación vírica en los alimentos LPC. No hay un proceso para eliminar los virus antes del consumo de los alimentos LPC. En vez de elaborar este anexo, es preferible mejorar el texto presentado en el documento principal sobre los alimentos LPC, a fin de poner atención especial a la importancia de observar medidas rigurosas.

ANEXO II - ANEXO PARA EL CONTROL DEL VIRUS DE LA HEPATITIS A (VHA) Y EL NOROVIRUS (NoV) EN LOS MOLUSCOS BIVALVOS

SECCIÓN II - ÁMBITO DE APLICACIÓN, UTILIZACIÓN Y DEFINICIONES

2.1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

1er Párrafo

Japón propone realizar las siguientes modificaciones:

- Estas directrices se dirigen a los moluscos bivalvos y se concentrarán en las medidas de control que pueden usarse, según corresponda, para reducir al mínimo y/o prevenir la contaminación con el VHA y el NoV. Estas directrices están basadas en los resultados de la ~~evaluación de riesgos de la FAO/OMS, otras evaluaciones de riesgos~~ **Consulta FAO/OMS de Expertos celebrada del 21 al 24 de mayo de 2007 (en Bilthoven, Los Países Bajos)** y en **otras** evaluaciones epidemiológicas ~~disponibles~~. En ellas se destacan las medidas de control clave que afectan a factores fundamentales que influyen en la frecuencia y el grado de contaminación de los moluscos bivalvos con el VHA y el NoV y, por ende, en el riesgo de la hepatitis y la gastroenteritis.

Justificación: para efectos de exactitud, debería figurar el nombre correcto de la consulta.

Según los conocimientos de Japón, no hay una evaluación de riesgos publicada sobre "virus y alimentos" que haya sido realizada por una organización internacional tal como la FAO y la OMS. De lo contrario, deberían insertarse aquí las referencias específicas.

SECCIÓN III - PRODUCCIÓN PRIMARIA

La antepenúltima oración

Japón propone eliminar el siguiente texto:

Si no se elimina, Japón quisiera pedir datos científicos que comprueben este requisito mínimo de "dos meses".

> Cuando existen probabilidades o pruebas de contaminación vírica a través de información epidemiológica o sucesos ambientales o a través de una detección directa mediante análisis virológicos, se recomienda ~~la reinstalación a largo plazo por lo menos por dos meses o~~ destinarse exclusivamente para el tratamiento térmico antes del consumo.

La última oración

Japón propone las siguientes modificaciones para explicar a fondo cuáles son los requisitos de la vigilancia sanitaria:

> Otras condiciones, entre ellas, los requisitos de la vigilancia sanitaria, también deberían haberse cumplido como una condición de la reapertura de la zona. Deberían incluir la identificación de fuentes de contaminación (p. ej., plantas de tratamiento de aguas negras, fuentes de desechos industriales, desbordamiento de aguas negras, descarga de aguas negras o desecho de aguas negras / materia fecal de las embarcaciones, desagües de tormentas). También podrían incluir: un terreno rural con animales domésticos, zonas forestales o de pantanos dominadas por animales silvestres y/o aves, los efectos de las precipitaciones, el flujo de los ríos y la marea, actividades agropecuarias, y la proximidad geográfica de la fuente a las zonas de recolección.

SECCIÓN V – CONTROL DE LAS OPERACIONES

5.1 CONTROL DE LOS PELIGROS ALIMENTARIOS EN RELACIÓN CON LA CONTAMINACIÓN VÍRICA

5.1.2 Implementar procedimientos eficaces de control en esas fases

2ª Viñeta

Japón propone insertar el siguiente texto para mayor claridad.

- Deberían mejorarse los tratamientos de aguas negras para obtener la máxima reducción de cargas víricas de los efluentes. **Después de fuertes precipitaciones, las aguas de cría y de recolección podrían estar contaminadas con virus; la recolección de ostras debería posponerse hasta que no se detecten virus en el agua.**

5.2 ASPECTOS FUNDAMENTALES DE LOS SISTEMAS DE CONTROL DE LA HIGIENE

5.2.1 Fases de procesos específicos

1ª Oración

Japón propone sustituir "deberían" con "podrían". Principalmente, la eficacia de los procesos comerciales de tratamiento térmico (temperatura de cocción) debería ser comprobada por las industrias, no por las autoridades competentes. Sin embargo, en algunos casos, las autoridades competentes podrían aprobar tales procesos.

Las autoridades competentes del país ~~deberían~~ **podrían** aprobar procesos comerciales de tratamiento térmico~~,~~ (p. ej., los parámetros de calor de cocción del RU de elevar la temperatura interna de las carnes de los moluscos bivalvos a 90 °C por 1.5 minutos[4]).

3ª Oración

Japón propone realizar los siguientes cambios:

Asimismo, la dependencia de tener que recolectar moluscos bivalvos en **zonas de cría si las medidas de control requeridas en la sección 5.1 pueden implementarse para garantizar aguas inocuas** ~~en zonas de cría con agua que no contenga virus~~, es enfatizada por el hecho de que la cocción en el hogar o en restaurantes no puede garantizar adecuadamente la protección del consumidor contra la contaminación vírica de los mariscos bivalvos.

El texto "la dependencia de tener que recolectar moluscos bivalvos en zonas de cría con agua que no contenga virus" no es lo suficientemente claro como para entenderse. ¿Qué es lo que quiere decir?

ANEXO III - CONTROL DEL VIRUS DE LA HEPATITIS A (VHA) Y EL NOROVIRUS (NoV) EN LOS PRODUCTOS FRESCOS

INTRODUCCIÓN

3er Párrafo, 3ª oración

Japón propone sustituir "NoV" con "Norovirus" puesto que NoV se introduce posteriormente en este anexo.

SECCIÓN II – ÁMBITO DE APLICACIÓN, UTILIZACIÓN Y DEFINICIONES

2.1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

1er Párrafo, 2ª oración

Japón propone el siguiente cambio puesto que el ámbito de aplicación de este anexo aborda a los productos frescos, incluidos los productos de hoja:

Debería realizarse la misma modificación en el primer párrafo de la sección III (en la primera, segunda y tercera oración) y en la primera oración de la sección 3.2.1.

Concretamente, este anexo es aplicable a ~~las frutas y hortalizas frescas~~ **los productos frescos** ~~cultivadas~~ **cultivados** en el campo (con o sin cubierta) o en instalaciones protegidas (sistemas hidropónicos, invernaderos).

2.3 DEFINICIONES

Japón propone eliminar el siguiente texto, puesto que el mismo término definido en el documento principal también debería aplicarse en este anexo.

~~***Productos frescos:*** incluyen las hortalizas de hoja verde~~

SECCIÓN III – PRODUCCIÓN PRIMARIA

2º Párrafo

Japón propone realizar los siguientes cambios para aclarar más a fondo el significado del párrafo:

~~Además, los~~ **Los** productos frescos pueden ser contaminados directamente por los recolectores de alimentos a través del vómito en el campo **si hay virus presentes**. ~~Por otro lado, inmediatamente~~ **Inmediatamente** antes del consumo, los manipuladores de alimentos en la**s tiendas de** venta al por menor y**/o** los preparadores de alimentos en el hogar**, si propagan virus,** pueden contaminar con virus los alimentos "preparados" que han sido muy manipulados.

SECCIÓN V – CONTROL DE LAS OPERACIONES

5.8 PROCEDIMIENTOS PARA RETIRAR ALIMENTOS

A fin de evitar la repetición de descripciones en el *Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos - CAC/RCP 1-1969,* Japón propone eliminar el siguiente texto:

> Basándose en el nivel de riesgo determinado asociado a la presencia del NoV y del VHA en un producto fresco dado, podrían aplicarse medidas correctivas y/o tomarse la decisión de retirar el producto contaminado del mercado. ~~Debería considerarse la necesidad de advertencias públicas.~~