

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

S

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

**Tema 7 del programa**

**CX/FH 11/43/7- Add. 2**  
**Noviembre 2011**

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

**43ª reunión**  
**Miami, Estados Unidos de América**  
**5-9 de diciembre de 2011**

### **OBSERVACIONES SOBRE EL ANTEPROYECTO DE ANEXO SOBRE LOS MELONES PARA EL CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (CAC/RCP 53-2003) (En el Trámite 3)**

**Presentadas por:**  
**Argentina, Ghana, Jamaica, Kenia, Filipinas, Senegal**

#### **ARGENTINA**

Argentina agradece la oportunidad de realizar los siguientes comentarios editoriales, presentados para la coherencia del documento.

#### **COMENTARIOS GENERALES**

Argentina coincide en el formato del documento preparado. Sin embargo, es nuestro interés destacar la importancia de mantener un enfoque preventivo a partir de las buenas prácticas de higiene y sanitización. Este enfoque requeriría por ejemplo, propiciar un lavado de manos recurrente en lugar de la adopción de guantes o sustancias “higienizantes”, lo que en muchos casos puede en sí mismo resultar inviable para los sectores involucrados.

Por otro lado, Argentina desea remarcar la importancia de la gestión de riesgos, principalmente en cuanto al cumplimiento de las disposiciones asociadas a la inocuidad que cumplen los trabajadores y que deben ser seguidas por cualquier visitante eventual en los predios productivos. No obstante esto, debe destacarse la necesidad de tener en consideración las características intrínsecas de los sistemas productivos, lo que en muchos casos involucra trabajadores que pueden considerarse de mayor riesgo, pero que en sí mismo no requerirían medidas excepcionales para la prevención de riesgos.

#### **COMENTARIOS ESPECIFICOS sobre el texto en español**

##### **3.2.1.1. Agua para la producción primaria (página 8)**

En la primera y en la última viñeta se sugiere reemplazar el término en castellano IDONEIDAD por APTITUD, dado que el segundo se considera más apropiado, tal y como es utilizado en la CAC/RCP 53-2003.

**PRIMERA VIÑETA**

- “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 aptitud del agua para su uso previsto.”

**ULTIMA VIÑETA**

- “Si se determina que la fuente de agua tiene niveles inaceptables de organismos indicadores o está contaminada con patógenos de transmisión alimentaria, deberían tomarse medidas correctivas a fin de asegurar que el agua resulte ~~idónea~~ apta para el uso previsto.”

**3.2.1.1.1 Agua para riego. (página 8)**

Argentina considera que este anexo no sigue el mismo criterio utilizado en el ANEXO III del Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Frescas, habiendo eliminado “[...] *la práctica de evaluar el sistema de distribución de agua a fin de conocer la fuente [...]*”. En este sentido, Argentina considera que se debería revisar el texto y aunar criterios respecto a los anexos anteriores.

**3.2.3 Salud e higiene del personal y servicios sanitarios (página 9)**

Sobre la TERCERA VIÑETA, Argentina reitera la observación presentada sobre el borrador, en la cual remarcaba que el uso de guantes es una práctica muy difícil de implementar en el trabajo manual de campo, máxime cuando se asocia a las altas temperaturas reinantes en las zonas productoras durante la época de cosecha de melones.

En este sentido, si bien se considera que la recomendación sobre el uso de guantes podría ser una alternativa para el personal que trabaja en la ~~en algún tipo de sistema de producción de melones~~, especialmente durante la cosecha y manipuleo, debería enfatizarse la prioridad de higienizarse las manos recurrentemente en instalaciones de campo sencillas y económicas previstas para tal fin como medida que alcanzaría el objetivo de reducir los riesgos de contaminación. ~~durante la manipulación frente a la adopción de equipamientos que asistan en la producción pero que pueden atentar contra la inocuidad del producto final.~~

En cuanto a la CUARTA VIÑETA ( pg 10), Argentina considera que el texto presentado no tiene en consideración la realidad de muchos de los sistemas productivos de melones, en los cuales la presencia de familias completas en el predio productivo resultaría una cuestión habitual. En este sentido, y entendiendo que la gestión de riesgos debe considerar a todos los grupos etéreos por igual, sugiere el siguiente cambio completo de la redacción:

**“Si alguna persona ajena a la actividad productiva se encontrara ocasionalmente dentro del predio, se deberá garantizar que la misma cumpla con las mismas reglas de higiene que los trabajadores del cultivo, a fin de garantizar la inocuidad final del producto”.**

**3.2.3.1-Servicios sanitarios y de higiene para el personal (página 10)**

Respecto al párrafo entre corchetes en la ULTIMA VIÑETA, sobre el “uso de toallitas húmedas o higienizadores de manos en las situaciones en que no se disponga de agua corriente y limpia”, Argentina considera que tal premisa resulta inadecuada y debería eliminarse.

En las situaciones productivas observadas a campo, es de esperarse que los trabajadores que no pueden lavarse las manos tengan mucha contaminación (tierra) en sus manos y vestimenta, lo cual implicaría que el uso de las toallitas húmedas o higienizadores resultaría un uso poco práctico para el operario de acuerdo al fin que se aspira.

Argentina reitera la observación presentada de igual manera para la 42ª Reunión, y sugiere que se elimine el párrafo completo, reforzando la promoción de las prácticas de higiene de manos como base para la reducción de los riesgos.

**Prevención de contaminación cruzada.**

Sobre este punto Argentina considera que no se ha continuado con los criterios presentes en el Código de Prácticas general y anexos al mismo, por lo que sugiere que se revise el texto dispuesto a la luz de lo ya aprobado, aunando el criterio.

**3.3.2.- Almacenamiento y transporte desde el lugar de producción al establecimiento de envasado/elaboración. (página 11)**

Siguiendo con el criterio esbozado en los anteriores anexos al Código de Prácticas rector ( Anexo III), se sugiere la incorporación en este apartado de un rango de temperaturas óptimas para mantener la calidad del producto. En este sentido, Argentina considera que para el MELON las temperaturas óptimas a lo largo de la cadena de suministro deberían ser entre 7 y 10 grados centígrados (°C), y sugiere que dicha referencia sea agregada en este punto.

**SECCIÓN 5. CONTROL DE OPERACIONES. (página 13)**

Reiterando la necesidad de una coherencia de criterio con los anteriores anexos del Código de Prácticas rector (Anexo III) , Argentina considera que debería colocarse el punto 5.3 ~~un apartado sobre~~ “[...] requisitos relativos a la materia prima”, como 5.2.2.1 . Se debería seleccionar la materia prima antes de proceder al lavado, tratamientos químicos o enfriamiento para optimizar los recursos y hacer mas eficiente la tarea.

**5.2.2.1- Utilización del agua después de la cosecha. (página 13)**

En la PRIMERA VIÑETA sobre [...] “Las zonas para la basura...y disponerse de ellos de tal manera que se reduzca al mínimo la contaminación”, Argentina considera que este texto debería ser colocado en el punto 4.4.2 sobre “Desagüe y eliminación de desechos” para una mejor integración del texto.

**5.2.2.2: Tratamientos químicos**

PRIMERA VIÑETA. Idem comentarios anterior.

**GHANA****OBSERVACIONES ESPECÍFICAS****3.1 Higiene del medio ambiente****Párrafo 2**

Ghana propone que el párrafo se redacta nuevamente de la siguiente forma:

“Se debería prestar particular atención a las **personas y a los animales, que son** posibles fuentes de contaminación fecal en la zona de producción de melones y a los vectores mediante los cuales pudiera ingresar la contaminación fecal a las zonas de producción y manipulación. Estos vectores incluyen, pero no se limitan a, seres humanos, animales silvestres y domésticos, o indirectamente de agua contaminada, insectos o vectores pasivos tales como polvo, herramientas y equipo”.

**Justificación:** Aportar claridad respecto de las fuentes de contaminación fecal y los vectores.

**3.2.3.1 Servicios sanitarios y de higiene para el personal****Viñeta 2**

Ghana propone lo siguiente:

- Trasladar toda la declaración contenida en la segunda viñeta a la Sección 10 Capacitación.
- Eliminar la segunda oración. La nueva oración debería redactarse de la siguiente manera:

“Todos los trabajadores agrícolas deberían recibir capacitación en el uso adecuado de los servicios de higiene. ~~La capacitación debería incluir el uso de sanitarios, el desecho correcto del papel higiénico o su equivalente, y los procedimientos correctos para el lavado y el secado de las manos.~~”

**Justificación:** La Sección 10 es la sección adecuada para ubicar este texto en el documento. La segunda oración es demasiado prescriptiva.

#### Viñeta 6

Eliminar la declaración de la viñeta 6.

~~“[En las situaciones en que no se disponga de agua corriente y limpia, podría considerarse el uso de toallitas húmedas desechables junto con higienizadores de manos.]”~~

**Justificación:** No existe evidencia científica de la eficacia del uso de toallitas húmedas solamente sin la limpiar con agua y jabón.

### 3.2.3.2 Estado de salud

#### Viñeta 1

Volver a redactar la oración de la siguiente manera:

~~“Se debería alentar a observar”~~ Los productores **deberían observar y mantener registros de** síntomas de enfermedades contagiosas, diarreicas o transmitidas por los alimentos, ~~mantener registros de ello y~~ redesignar a los trabajadores agrícolas, según proceda”.

**Justificación:** Aclarar las funciones de la gestión en el mantenimiento de registros.

#### Viñeta 2

Ghana propone que el texto se modifique de la siguiente manera:

“Se debería alentar a los trabajadores agrícolas ~~a informar de~~ **y, cuando sea viable, motivarlos con incentivos adecuados a informar** síntomas de enfermedades contagiosas, diarreicas o transmitidas por los alimentos”.

**Justificación:** Asegurar que los trabajadores informen de las enfermedades sin temor a perder sus jornales y beneficios.

### 5.2.2.1 Utilización del agua después de la cosecha

#### Viñetas 2 y 5

Reemplazar "*antimicrobianos*" por "*desinfectantes*".

Viñeta 2, “Los ~~antimicrobianos~~ **desinfectantes** podrían reducir, mas no eliminar, patógenos microbianos si estuvieran presentes, ya que estos agentes se utilizan principalmente para desinfectar el agua.”

Viñeta 5, “Cuando proceda, el pH, la carga del suelo (incluido el orgánico), la turbidez, dureza del agua y capacidad de producción del producto deberían controlarse y vigilarse para asegurar la eficacia del tratamiento ~~antimicrobiano~~ **desinfectante**”

**Justificación:** El término "desinfectante" es más adecuado.

#### Viñeta 6

La diferencia entre la temperatura interna de los melones y el tanque de recepción es crítica para el ingreso de agua y microorganismos. Ghana sugiere que se aclare la *diferencia crítica de temperatura*.

**Justificación:** Esto es necesario para prevenir el ingreso inadvertido de agua y microorganismos en los melones y promover la protección del consumidor.

#### **Viñeta 7**

Reemplazar “potable” por “limpia”.

“Si los melones reciben un tratamiento de lavado, el agua para el lavado debería ser ~~potable~~ **limpia**”.

**Justificación:** El agua limpia se considera inocua desde el punto de vista microbiológico dada la combinación de agente patógeno y producto. Es más práctico y viable utilizar agua limpia que potable.

### **JAMAICA**

Jamaica ha leído el documento y considera que es un texto de gran utilidad para los países en desarrollo, como Jamaica. Jamaica no tiene observaciones específicas sobre este anteproyecto.

### **KENIA**

#### **OBSERVACIONES GENERALES**

El comercio de melones entre los países de África es significativo, aunque no está documentado. Los melones recortados tienen una cuota de mercado notable en el sector de la hostelería. La inocuidad de los melones debería atraer la atención de los Estados Miembros a fin de garantizar la salud pública y la inocuidad.

#### **OBSERVACIONES ESPECÍFICAS**

##### **3.1 Higiene del medio ambiente**

###### **Párrafo 2**

Kenia redactó nuevamente el párrafo 2 de la siguiente manera “**Se debería prestar particular atención a las personas y a los animales, que son posibles fuentes de contaminación fecal en la zona de producción de melones y a los vectores mediante los cuales pudiera ingresar la contaminación fecal a las zonas de producción y manipulación. Estos vectores incluyen, pero no se limitan a, seres humanos, animales silvestres y domésticos, o indirectamente de agua contaminada, insectos o vectores pasivos tales como polvo, herramientas y equipo**”.

###### **Justificación:**

Era necesaria una revisión destinada a aportar claridad respecto de las fuentes de contaminación fecal y los vectores.

##### **3.2.3.3 Servicios sanitarios y de higiene para el personal**

###### **Viñeta 2**

Kenia recomienda lo siguiente:

- Trasladar toda la declaración contenida en la segunda viñeta a la sección 10 sobre capacitación.
- Redactar de nuevo la oración de la viñeta 2 de la siguiente manera: “Todos los trabajadores agrícolas deberían recibir capacitación en el uso adecuado de los servicios de higiene”, a la vez que se suprime la segunda parte de la oración.

**Viñeta 6**

Kenia recomienda eliminar la declaración de la viñeta 6.

**Justificación:**

- La Sección 10 es la sección adecuada para ubicar este texto en el documento.
- La segunda oración es demasiado prescriptiva.
- No existe evidencia científica de la eficacia del uso de toallitas húmedas solamente sin la limpiar con agua y jabón.

**Estado de salud****Viñeta 1**

Kenia propone reemplazar la viñeta 1 por el siguiente texto: **“Los productores deberían observar y mantener registros de síntomas de enfermedades contagiosas, diarreicas o transmitidas por los alimentos y redesignar a los trabajadores agrícolas, según proceda”**.

**Viñeta 2**

Kenia propone la modificación de la viñeta 2 para que su redacción sea la siguiente: **“Se debería alentar a los trabajadores agrícolas y, cuando sea viable, motivarlos con incentivos adecuados a informar síntomas de enfermedades contagiosas, diarreicas o transmitidas por los alimentos.**

**Justificación:**

- Aclarar las funciones de la gestión en el mantenimiento de registros.
- Asegurar que los trabajadores informen de las enfermedades sin temor a perder sus jornales y beneficios.

**5.2.2.1****Viñetas 2 y 5**

Kenia propone reemplazar el término "antimicrobianos" en las viñetas 2 y 5 por "desinfectantes".

**Viñeta 6**

Kenia observó que la declaración de la viñeta 6 indica que la diferencia entre la temperatura interna de los melones y el tanque de recepción es crítica para el ingreso de agua y microorganismos. Kenia, por consiguiente, sugiere que se aclare la *diferencia crítica de temperatura*.

**Justificación:**

- El término "desinfectante" es más adecuado.
- Esto es necesario para prevenir el ingreso inadvertido de agua y microorganismos en los melones y promover la protección del consumidor.
- **Viñeta 7** Kenia debatió el uso de agua limpia, en vez agua potable, y convino en que el agua limpia es suficiente para el lavado inicial. La oración debería modificarse de la siguiente manera: “Si los melones reciben un tratamiento de lavado, el agua para el lavado debería ser potable”.

**Justificación:**

El agua inocua limpia se considera inocua desde el punto de vista microbiológico dada la combinación de agente patógeno y producto. Es más práctico y viable utilizar agua limpia que potable.

- Es una prioridad debido al aumento de las empresas de alimentación colectiva y las posibles preocupaciones para la salud pública.
- Facilitar el comercio internacional.

## **FILIPINAS**

### **II. Observaciones específicas**

Filipinas desea proponer revisiones de los siguientes puntos:

#### **1. Sección 2.3 Definiciones, página 6, primer párrafo**

<b>Versión original</b>	<b>Versión propuesta</b>
Melones, en el presente documento, se refieren al cantalupo (también conocido como muskmelons y rockmelons), melón de piel lisa (honeydew), sandía y variedades de melones, enteros y/o precortados.	Melones, en el presente documento, se refieren al cantalupo (también conocido como muskmelons y rockmelons), melón de piel lisa (honeydew), sandía y variedades de melones ( <b><u>por ejemplo, Cucumis melo Linn, Citrullus vulgaris, etc.</u></b> ), enteros y/o precortados.

Justificación: Proporcionar los nombres científicos de las variedades de melones comerciales.

#### **2. Sección 3.1.1 Ubicación del lugar de producción, página 6, primer párrafo**

Se sugiere añadir otra oración cuya redacción sea la siguiente:

<b>Versión original</b>	<b>Versión propuesta</b>
La consideración del lugar de producción debería incluir una evaluación de la pendiente y la posibilidad de escorrentía de campos cercanos, el riesgo de inundación, así como los aspectos hidrológicos de los lugares cercanos en relación con el lugar de producción.	La consideración del lugar de producción debería incluir una evaluación de la pendiente y la posibilidad de escorrentía de campos cercanos, el riesgo de inundación, así como los aspectos hidrológicos de los lugares cercanos en relación con el lugar de producción. <b><u>La historia del uso anterior de la tierra y el posible impacto de las actividades de los lugares adyacentes pueden ayudar a evaluar los posibles peligros microbianos, los metales pesados y los contaminantes de plaguicidas.</u></b>

Justificación: La historia del uso anterior de la tierra y las actividades de los lugares adyacentes son importantes para identificar los posibles peligros.

#### **3. Sección 3.1.2 Animales silvestres y domésticos y la actividad humana, página 7, segunda viñeta, segundo párrafo**

<b>Versión original</b>	<b>Versión propuesta</b>
Las actividades a considerarse incluyen esfuerzos para reducir al mínimo el agua estancada en los campos, limitar el acceso de los animales a fuentes de agua, y mantener los lugares de producción y las	Las actividades a considerarse incluyen esfuerzos para reducir al mínimo el agua estancada en los campos, limitar el acceso de los animales a fuentes de agua ( <b><u>pueden estar basadas en ordenanzas locales relativas a sistemas públicos de irrigación</u></b> ) y

zonas de manipulación sin desechos y ordenados.	mantener los lugares de producción y las zonas de manipulación sin desechos y ordenados.
---	--

Justificación: En el caso de los sistemas públicos de irrigación, las ordenanzas locales pueden proporcionar reglamentaciones por las que se deba mantener los animales aguas arriba de la zona de cultivo de melón.

4. **Sección 3.1.2 Animales silvestres y domésticos y la actividad humana, página 7, tercera viñeta, primer párrafo**

<b>Versión original</b>	<b>Versión propuesta</b>
Los lugares de producción y las zonas de manipulación de melones deberían evaluarse en busca de pruebas de la presencia de actividad de animales silvestres o domésticos (p. ej., la presencia de heces animales, grandes áreas de huellas animales o madrigueras).	Los lugares de producción y las zonas de manipulación de melones deberían evaluarse en busca de pruebas de la presencia de actividad de animales silvestres o domésticos (p. ej., la presencia de heces animales, <b><u>pelo/cuero</u></b> , grandes áreas de huellas animales o madrigueras, <b><u>restos en descomposición</u></b> ).

Justificación: Brindar otros ejemplos comunes de pruebas de la presencia de vida silvestre y de actividades de animales domésticos que se observan en el campo.

5. **Sección 3.2 Producción primaria higiénica de melones, página 7, segundo párrafo, primera oración**

<b>Versión original</b>	<b>Versión propuesta</b>
Algunos productores colocan a los melones en “copas” (es decir, en pequeñas almohadillas de plástico) o en camas con una cobertura plástica para reducir al mínimo el contacto directo del melón con el suelo y, de este modo, reducir la formación de la mancha de superficie.	Algunos productores colocan a los melones en “copas” (es decir, en pequeñas almohadillas de plástico) o en camas con <del>una cobertura plástica</del> <b><u>un empajado plástico (más anchas y más elevadas durante la estación húmeda), o trozos de bambú cortados a la mitad</u></b> , para reducir al mínimo el contacto directo del melón con el suelo y, de este modo, reducir la formación de la mancha de superficie.

Justificación: Incluir las prácticas de producción en algunos países de Asia, como Filipinas, a fin de reducir al mínimo el contacto directo entre el melón y el suelo.

6. **Sección 3.2 Producción primaria higiénica de melones, página 7, segundo párrafo, segunda oración**

<b>Versión original</b>	<b>Versión propuesta</b>
Los melones también podrían ser volteados a mano varias veces por los trabajadores agrícolas durante la temporada de cultivo para prevenir quemaduras de sol o la formación de la mancha de superficie.	Los melones también podrían ser volteados a mano varias veces por los trabajadores agrícolas durante la temporada de cultivo <b><u>o ser cubiertos con materiales biodegradables, como la paja de arroz</u></b> para prevenir quemaduras de sol o la formación de la mancha de superficie.



Justificación: La práctica de cubrir con materiales biodegradables se utiliza a fin de prevenir quemaduras de sol durante la estación seca.

7. **Sección 3.2 Producción primaria higiénica de melones, página 7, segundo párrafo, cuarta oración**

<b>Versión original</b>	<b>Versión propuesta</b>
Si se colocan “copas” debajo de los melones, se recomienda lo siguiente:	Si se colocan “copas” <u>o materiales biodegradables</u> debajo de los melones, se recomienda lo siguiente:

Justificación: Incluir ejemplos de materiales biodegradables ya mencionados.

8. **Sección 3.2 Producción primaria higiénica de melones, página 7, segundo párrafo**

Añadir otra viñeta después de la segunda que establezca lo siguiente:

- **Usar materiales biodegradables solo una vez a fin de prevenir la contaminación cruzada.**

Justificación: Ofrecer directrices generales de higiene sobre el uso de materiales biodegradables, como trozos de bambú.

9. **Sección 3.2.1.1.1 Agua para el riego, página 8, primera viñeta**

<b>Versión original</b>	<b>Versión propuesta</b>
Evitar los métodos de riego por aspersión, especialmente para los melones de cáscara reticulada, porque mojan el exterior de la cáscara del melón, aumentando así el riesgo de la contaminación con patógenos.	Evitar los métodos de riego por aspersión, especialmente para los melones de cáscara reticulada, porque mojan el exterior de la cáscara del melón, aumentando así el riesgo de la contaminación con patógenos. <u><b>El riego por aspersión también aumenta la infección de mildiu de las cucurbitáceas en melones.</b></u>

Justificación: El riego por aspersión no se practica generalmente en los melones porque aumenta la infección de mildiu de las cucurbitáceas en melones.

10. **Sección 3.3 Manipulación, almacenamiento y transporte, página 10, primer párrafo**

<b>Versión original</b>	<b>Versión propuesta</b>
Los melones, tales como el cantalupo, se cosechan según el estado de madurez del melón, determinado por la formación de una zona de abscisión entre la vid y el melón. Después de que el melón se separa de la vid, queda una cicatriz del pedúnculo en el fruto. Las cicatrices del pedúnculo del melón pueden proporcionar una posible vía para la entrada de patógenos de transmisión alimentaria, si estuvieran presentes, a la parte comestible de los melones. Se recomienda la implementación de prácticas de manipulación poscosecha, p. ej., durante las operaciones de lavado,	<u><b>En general, los melones deben cosecharse temprano en la mañana mientras la fruta está fresca. Los melones deben cosecharse cuando hayan alcanzado un nivel adecuado de desarrollo y madurez, de acuerdo con las características correspondientes a la variedad y a la zona en que se los cultiva.</b></u> Los melones, tales como el cantalupo, se cosechan según el estado de madurez del melón, determinado por la formación de una zona de abscisión entre la vid y el melón. Después de que el melón se separa de la vid, queda una cicatriz del pedúnculo en el fruto. Las cicatrices del pedúnculo del melón pueden proporcionar una posible vía para la entrada de patógenos de transmisión alimentaria, si estuvieran presentes, a la

<p>para reducir al mínimo la infiltración de patógenos de transmisión alimentaria, por la cicatriz del pedúnculo y la cáscara, en las partes comestibles de la pulpa del melón. Deberían elaborarse PON impresos e implementarse para asegurar la manipulación, el almacenamiento y el transporte adecuados de los melones.</p>	<p>parte comestible de los melones. Se recomienda la implementación de prácticas de manipulación poscosecha, p. ej., durante las operaciones de lavado, para reducir al mínimo la infiltración de patógenos de transmisión alimentaria, por la cicatriz del pedúnculo y la cáscara, en las partes comestibles de la pulpa del melón. Deberían elaborarse PON impresos e implementarse para asegurar la manipulación, el almacenamiento y el transporte adecuados de los melones. <b>Debe considerarse que la duración del almacenamiento de los melones a una temperatura recomendada depende de la etapa de madurez en la que se cosechan los melones.</b></p>
---	---

Justificación: Proporcionar directrices generales sobre la cosecha y el almacenamiento. Un ejemplo relativo a las directrices sobre el almacenamiento específico para los muskmelons es que puede almacenarse durante 15 días a 5 °C cuando se lo cosecha en el estado firme-maduro ("3/4 desprendido") (USDA Agricultural Handbook 66 y otras fuentes).

**11. Sección 3.3.1 Prevención de la contaminación cruzada, página 11, segundo párrafo, segunda viñeta**

<b>Versión original</b>	<b>Versión propuesta</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deben reducirse al mínimo los daños mecánicos, tales como pinchazos en la cáscara, grietas y magulladuras, ya que estas lesiones pueden proporcionar puntos de entrada para los patógenos y lugares para la supervivencia y multiplicación microbiana.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deben reducirse al mínimo los daños mecánicos, tales como pinchazos en la cáscara, grietas y magulladuras, ya que estas lesiones pueden proporcionar puntos de entrada para los patógenos y lugares para la supervivencia y multiplicación microbiana. <b><u>Debería tenerse cuidado para evitar que se produzcan magulladuras en el pedúnculo de la fruta que queda en el melón.</u></b></li> </ul>

Justificación: Las magulladuras del pedúnculo que queda en el melón también pueden servir como puntos de entrada para los patógenos y como lugares para la supervivencia y multiplicación microbiana.

**12. Sección 3.3.2 Almacenamiento y transporte desde el lugar de producción al establecimiento de envasado / elaboración, página 11, segunda viñeta, primera oración**

<b>Versión original</b>	<b>Versión propuesta</b>
<p>Los melones frescos no deberían transportarse en vehículos que se hayan usado anteriormente para llevar animales, estiércol o biosólidos, a menos que hayan sido debidamente limpiados y desinfectados.</p>	<p>Los melones frescos no deberían transportarse en vehículos que se hayan usado anteriormente para llevar animales, estiércol o biosólidos <b>y plaguicidas</b>, a menos que hayan sido debidamente limpiados y desinfectados.</p>

Justificación: El transporte que se utiliza para los plaguicidas puede ser también el que se usa para el transporte de melones.

**13. Sección 4.4.2 Desagüe y eliminación de desechos, página 13, primera viñeta**

<b>Versión original</b>	<b>Versión propuesta</b>
El drenaje en las instalaciones debería proyectarse con pisos en declive para el drenaje eficaz del agua estancada.	El drenaje en las instalaciones debería proyectarse con pisos <b><u>de cemento/hormigón</u></b> en declive para el drenaje eficaz del agua estancada.

Justificación: Especificar que los pisos solo pueden colocarse en declive cuando están hechos de cemento u hormigón.

**14. Sección 5.2.2.2 Tratamientos químicos, página 14, primer párrafo**

<b>Versión original</b>	<b>Versión propuesta</b>
Pueden aplicarse fungicidas a los melones mediante aspersión acuosa o inmersión para prolongar la vida de la fruta después de la cosecha. Se recomienda lo siguiente:	Pueden aplicarse fungicidas a los melones mediante aspersión acuosa o inmersión para prolongar la vida de la fruta después de la cosecha. <b><u>También puede utilizarse cera alimentaria para frutas.</u></b> Se recomienda lo siguiente:

Justificación: La cera para frutas también se utiliza para prolongar el tiempo de conservación de los melones.

**15. Sección 5.2.2.3 Enfriamiento de los melones, página 14, segundaviñeta**

<b>Versión original</b>	<b>Versión propuesta</b>
Se recomienda el enfriamiento y el almacenamiento en frío de los melones a la brevedad posible después de la cosecha para prevenir la multiplicación de los patógenos de transmisión alimentaria, si estuvieran presentes, en o de la superficie de la cáscara de los melones.	Se recomienda el enfriamiento y el almacenamiento en frío de los melones a la brevedad posible después de la cosecha para prevenir la multiplicación de los patógenos de transmisión alimentaria, si estuvieran presentes, en o de la superficie de la cáscara de los melones, <b><u>aparte de reducir la alta temperatura del campo.</u></b>

Justificación: Los muskmelons requieren el enfriamiento previo poco después de la cosecha a fin de reducir la alta temperatura del campo.

**Referencias:**

ASEAN Standard for Melon (ASEAN Stan 18:2010).

Maghirang, Rodel G Ph.D. Crop Science Cluster, Institute of Plant Breeding. Observaciones sobre el proyecto enviadas por correo electrónico, consultadas el 27 de julio y el 24 de agosto de 2011.

Philippine National Standard: Code of Good Agricultural Practices for Fruits and Vegetable Farming (PNS BAFPS 49:2007 ICS 65.020.30).

Philippine National Standard: Fresh Fruits –Watermelon – Grading and classification. (PNS/BAFPS 56: 2007 ICS 065.020).

Philippine National Standard Fresh Fruits –Melons (PNS/BAFPS 63: 2008 ICS 67.080).

**SENEGAL**

**OBSERVACIONES GENERALES**

La producción de melón es importante, pero, por lo general, está destinada al consumo interno o al comercio entre los países de África.

<p><b><u>OBSERVACIONES GENERALES</u></b>                  La producción de melón es importante, pero, por lo general, está destinada al consumo interno o al comercio entre los países de África.</p>	
<p><b><u>OBSERVACIONES ESPECÍFICAS</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>SECCIÓN 3 - PRODUCCIÓN PRIMARIA</u></b> Añadir a la oración introductoria <b><u>"o se venden"</u></b> ya que en nuestro país, los melones se pueden vender inmediatamente después de la cosecha.</li> <li>• <b>3.1.1 Ubicación del lugar de producción:</b> Añadir <b><u>"evitar las zonas cercanas a viviendas"</u></b></li> <li>• <b><u>Planificar la incorporación de un capítulo sobre los altos niveles de humedad en los establecimientos de envasado y de almacenamiento.</u></b></li> <li>• <b>3.2.1.2 Estiércol, biosólidos y otros fertilizantes naturales</b></li> </ul> <p>Quinta viñeta: eliminar "a menos que pueda demostrarse que el producto no será contaminado"</p>	<p>Existen riesgos de contaminación</p> <p>La humedad puede promover la proliferación de otros microorganismos.</p> <p>No se puede tener la seguridad de ello.</p>

<p><b>3.2.3.1 Servicios sanitarios y de higiene para el personal</b></p> <p>Sexta viñeta: "En las situaciones en que no se disponga de agua corriente y limpia...: se debería eliminar.</p> <p><b>3.2.3.2 Estado de salud</b></p> <p>Segunda viñeta: Se debe modificar y volver a redactar: <b><u>Se debería alentar a los trabajadores agrícolas a informar de síntomas de enfermedades contagiosas, diarreicas o transmitidas por los alimentos...</u></b></p> <p>Tercera viñeta: Reemplazar "Debería realizarse (...) si esto es clínica o epidemiológicamente indicado" por "<b>sistemáticamente</b>" como exámenes médicos periódicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>4.4.2 Desagüe y eliminación de desechos</b></li> </ul> <p>Sexta viñeta: Añadir "<b><u>lejos de las instalaciones</u></b>"</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>5.2.2.1 Utilización del agua después de la cosecha</b></li> </ul> <p>Cuarta viñeta: Añadir "<b><u>y, por lo tanto, los microorganismos</u></b>"</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>5.2.2.2 Tratamientos químicos</b></li> </ul> <p>Tercera viñeta: Reemplazar "agentes antimicrobianos" por "<b><u>desinfectantes</u></b>".</p> <p>Tercera viñeta: Añadir "<b><u>ya que hay un riesgo de proliferación microbiana</u></b>"</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>5.2.2.5 Corte, rebanado y pelado de melones</b></li> </ul> <p>Quinta viñeta: Colocar entre corchetes "<b><u>(por ejemplo, una temperatura máxima de 4 °C y una temperatura mínima de 0 °C)</u></b>"</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>5.2.3 Especificaciones microbiológicas y de otra índole</b></li> </ul>	<p>Debe disponerse de agua corriente en las zonas agrícolas.</p> <p>La motivación debe evidenciarse en una atención médica satisfactoria, sin pérdidas salariales y de otros beneficios.</p> <p>A fin de verificar las condiciones sanitarias de los trabajadores agrícolas y prevenir determinadas enfermedades, ya que, con frecuencia, los trabajadores carecen de los recursos necesarios para obtener atención médica.</p> <p>A fin de evitar la contaminación.</p> <p>Deben especificarse las temperaturas mínimas de refrigeración.</p>
--	--

<p>La primera oración es demasiado extensa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>5.3 Requisitos relativos a la materia prima</b></li> </ul> <p>Eliminar "<b>enteros</b>"</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>6.3 Sistemas de lucha contra las plagas</b></li> </ul> <p>Última oración: Reemplazar "melones" por "<b><u>melones dañados</u></b>"</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>9.4 Educación del consumidor</b></li> </ul> <p>Tercera viñeta: Añadir (<b><u>0 °C y 4 °C</u></b>) al final de la <u>oración</u>.</p> <p>Séptima viñeta: Añadir "<b>etc.</b> "</p>	<p>Todo melón que tenga señales de descomposición ya no se encuentra entero.</p> <p>Estas son las temperaturas mínima y máxima recomendadas para la refrigeración.</p> <p>La lista no es exhaustiva.</p>
--	--