



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

44º Periodo de sesiones

Nueva Orleans, Estados Unidos de América, del 12 al 16 de noviembre de 2012

Comentarios sobre el

ANTEPROYECTO ANEXO SOBRE BAYAS PARA EL CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (CAC/RCP 53-2003) (en el Trámite 3)

Comentarios presentados por: Costa Rica, Cuba, Egipto, Japón, Malasia, México, Estados Unidos de América y Uruguay

COSTA RICA

En respuesta a la consulta realizada a las autoridades competentes, Costa Rica no tiene observaciones al documento.

CUBA

Cuba está de acuerdo con el documento.

EGIPTO

El Anteproyecto anexo sobre bayas para el código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003) es de gran apoyo, por lo tanto: Egipto agradece profundamente los esfuerzos realizados por los equipos de revisión, el Grupo de trabajo presencial (GTp) y los primeros comentarios presentados por los distintos países. Egipto también acepta todas las secciones revisadas, definiciones, declaraciones y textos añadidos, realizados al cuerpo del documento, con los siguientes comentarios:

- 1- Página 4, Cláusula 3 al final del párrafo por favor añadir "con o sin tratamiento".
- 2 - Página 4 - Cláusula 3.1.1 párrafo 3, nuestro comentario es que: los productores no deberían cosechar a las bayas demasiado maduras; en su lugar deberían de calcular el tiempo apropiado de cosecha, para evitar el rezumo y reducir el riesgo de contaminación por patógenos.
- 3 - Página 4 - Cláusula 3.1.1 párrafo 4: eliminar el ultimo renglón, "a menos de que se hayan las medidas adecuadas para reducir los riesgos debido a que éste será bastante elevado".
- 4 - Página 5 - Cláusula 3.2.1.1 párrafo 2, al principio de "Evaluar hasta tomarse las acciones correctivas, por favor añadir: " para prevenir la contaminación de patógenos, ya que debido la naturaleza de las bayas, éstas son difíciles de limpiar, y pueden comerse frescas, así como para reducir otros riesgos de contaminación".
- 5 - Página 5 - Cláusula 3.2.1.1 párrafo 3 renglón 5, por favor incluir vallas o bardas electrificadas.
- 6 - Página 7 - Cláusula 3.2.3.2 párrafo 3, por favor añadir al final lo siguiente: "deberían obtener un certificado de salud, y en el caso de presentar patógenos de riesgo, no se les debería permitir trabajar en contacto directo con el alimento hasta que hayan sido tratados y se compruebe que no los porten.
- 7 - Página 9 - Cláusula 4.2.1 al final del primer párrafo, por favor añadir: "Los cuartos deberían contar con la ventilación adecuada (por ej., ventiladores de techo) con filtros que prevengan la contaminación cruzada proveniente del aire exterior".
- 8 - Página 10 - Cláusula 5.2.2.1 al final del párrafo 2, debería mencionarse que se debería considerar cambiar el agua siempre que sea necesario.

JAPÓN

El gobierno de Japón tiene el placer de presentar los comentarios a continuación sobre el *Anteproyecto anexo sobre bayas para el Código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas* en el Trámite 4, para su consideración durante el próximo 44º periodo de sesiones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

Comentarios generales:

Japón opina que el contexto del anteproyecto de Anexo debe ser consistente, tanto como sea posible, con el Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Frescas y sus Anexos correspondientes (CAC/RCP 53-2003). Además considera que los comentarios específicos a continuación, pudieran ayudar a que el CCFH solucione las discrepancias entre el documento principal, los Anexos existentes y el Anteproyecto de Anexo que nos ocupa, además de terminar de refinarlo.

Nos complace proporcionar comentarios más detallados, incluyendo cambios editoriales por párrafo, como sigue:

En los comentarios específicos las propuestas de inserción están subrayadas y las propuestas para eliminar texto están ~~tachadas~~.

Comentarios específicos:

SECCIÓN 2 - ÁMBITO DE APLICACIÓN, USOS Y DEFINICIONES

2.3 Definiciones

Nota de pie de página 4.

~~Codex—Clasificación de Alimentos y Piensos Animales —de acuerdo con el Volumen 2 del Codex Alimentarius—(CAC/MISC4 1993).~~

SECCIÓN 3 - PRODUCCIÓN PRIMARIA

3.2 Higiene en la producción primaria de las bayas

En el 2º párrafo

Con frecuencia algunos tipos de bayas entran en contacto directo con la tierra durante su cultivo y/o cosecha. Los excrementos de las aves y algunos contaminantes transportados por el aire (aves que anidan cerca del área de empaque, ganado vacuno cercano, áreas de producción avícola o el almacén de estiércol o instalaciones de tratamiento, etc.) pudieran representar un riesgo de contaminación para las bayas. Los productores deberían usar prácticas de producción que prevengan o reduzcan el contacto de las bayas con tales contaminantes, además de limitar el contacto con la tierra, el excremento de animales y sustancias para el mejoramiento de suelos (inclusive los fertilizantes naturales) o el contacto directo con agua usada para la irrigación o sustancias químicas agrícolas.

Justificación: Para mayor claridad.

3.2.1.1 Fuentes de agua para la producción primaria.

En el 1º párrafo

La segunda oración en la 1era viñeta,

En caso de que se haya identificado alguna fuente de contaminación del agua usada en la granja, deberían tomarse acciones correctivas para reducir la ~~el riesgo de~~ contaminación.

Justificación: Para mayor claridad.

En la 2ª y 3ª viñetas,

Se debería eliminar la 2da viñeta. Además, se deberían añadir nuevas viñetas del texto en la sección acerca del "Agua para la producción primaria" contenidas en el "Anexo para melones" en el Código de Prácticas (CP) debería añadirse al 1er párrafo después de la viñeta 3 actual, como un texto alterno.

- ~~• La verificación de la calidad microbiana del agua incluye analizar la presencia de *Escherichia coli* como un indicador de la contaminación fecal. Esta bacteria proporciona una evidencia sólida de una contaminación fecal reciente y no debería estar presente en el agua usada para la irrigación y~~

producción. La frecuencia de los análisis para detectar dicha contaminación debería establecerse de acuerdo con la fuente de agua (menos frecuente para los pozos profundos mantenidos adecuadamente y más frecuente para aguas de superficie), las condiciones ambientales (por ej., fluctuaciones en la temperatura, lluvias extremas) y el estado del sistema de irrigación.

- La identificación y puesta en marcha de las acciones correctivas ~~para es una forma de~~ prevenir o tratar de reducir la contaminación del agua destinada a la producción primaria (por ej., los estanques de sedimentación o retención usados para la irrigación y/o cosecha pudieran atraer animales o incrementar de alguna manera los riesgos microbiológicos asociados con el agua para la irrigación).

(Nuevas viñetas)

- Determinar si procede realizar análisis microbianos y químicos para evaluar la idoneidad del agua para cada uso previsto. Pudiera ser necesario realizar pruebas analíticas después de un cambio de la fuente de agua de riego, inundación o lluvias torrenciales ya que es cuando el agua enfrenta mayor riesgo de contaminación. De ser así, determinar y documentar.
 - Qué tipos de análisis necesitan realizarse (por ej., qué patógenos y/o indicadores sanitarios).
 - Cuáles parámetros deberían medirse (por ej., temperatura de la muestra de agua, localización de la fuente de agua, y/o descripción del clima).
 - La frecuencia con que se deberán realizarse los análisis.
 - Qué es lo que indican los resultados de los análisis, y
 - Como serán usados para definir las acciones correctivas.
- La frecuencia de los análisis dependerá de la fuente del agua de riego (menos para aquella proveniente de pozos profundos bien mantenidos, y más para aguas superficiales) así como el riesgo de la contaminación medioambiental, incluyendo la contaminación intermitente o temporal (por ej., la debida a lluvias torrenciales, inundaciones, etc.).
- Si los análisis se limitan a indicadores no patógenos, los análisis frecuentes del agua pueden ser útiles para establecer valores de referencia de su calidad, de modo que puedan identificarse cambios en los niveles de contaminación.
- Si se determina que la fuente de agua presenta niveles inaceptables de organismos indicadores o se sabe que está contaminada, deberían tomarse medidas correctivas a fin de garantizar que el agua resulte idónea para el uso previsto. La frecuencia de los análisis debería aumentarse hasta que los resultados consecutivos se encuentren dentro de los límites aceptables.

El 2º párrafo [sin cambio].

Justificación:

Japón piensa que la selección de los indicadores debería adecuarse al propósito, y no vemos la necesidad de limitar el análisis de *E. coli*.

3.2.1.2 Estiércol, biosólidos y otros fertilizantes naturales

~~En la medida de lo posible~~ Debería evitarse el uso de estiércol sólido o líquido sin tratamiento. ~~Los microorganismos patógenos~~ Los patógenos transmitidos por los alimentos persisten en la tierra por largos períodos y algunas bayas con ciclos de producción cortos pudieran resultar contaminadas con los patógenos presentes en este material.

Justificación: Los patógenos transmitidos por los alimentos pudieran estar presentes en estiércol sólido o líquido y pudieran persistir por semanas o hasta meses, particularmente si el tratamiento de estos materiales es inadecuado.

3.2.3.1 Higiene del personal y de las instalaciones sanitarias

Para dar más claridad, reemplazar los textos existentes, con los nuevos textos a continuación, provenientes de la sección sobre "Higiene del personal y de las instalaciones sanitarias" en el "Anexo para melones" en el CP.

~~Las instalaciones sanitarias deberían ser de fácil acceso para los trabajadores agrícolas durante la cosecha y empaque.~~

~~Las instalaciones sanitarias deberían ser de fácil acceso para los trabajadores agrícolas durante la cosecha y empaque.~~

Los productores deberían considerar proporcionar áreas alejadas de los campos para que los trabajadores agrícolas puedan tomar descansos y comer. Para la conveniencia de los trabajadores, estas zonas deberían contar con servicios sanitarios y de lavado de manos para que puedan implementar buenas prácticas de higiene.

En la medida de lo posible las instalaciones sanitarias deberían estar ubicadas cerca de los campos, y deberían ser fácilmente accesibles desde el área de trabajo.

- Los servicios sanitarios deberían estar ubicados de tal manera que se fomente su uso y se reduzca la probabilidad de que los trabajadores agrícolas hagan sus necesidades en el campo. Se debería contar con suficientes servicios para todo el personal.
- Los servicios portátiles no deberían estar ubicados o limpiarse en las zonas de cultivo o aquellas que estén cerca de fuentes de agua de riego o de sistemas. transportadores. Los productores deberán identificar las áreas donde sea seguro colocar los servicios portátiles.
- Estos servicios deberían incluir agua corriente y limpia, jabón, papel higiénico o su equivalente y toallas de papel desechables o su equivalente. No deberían usarse toallas de tela que se usan múltiples veces. Los desinfectantes de manos no deberían reemplazar al lavado de manos y solo deberían usarse después de dicho lavado.
- Si no hubiera agua corriente limpia, la autoridad competente debería recomendar un método alternativo aceptable para lavarse las manos.

3.2.4 Equipo asociado con el cultivo y cosecha

3ª viñeta,

- Deberían desecharse aquellos recipientes que no pueden ser limpiados, ya que pudieran incrementar el riesgo de contaminación microbiana de las bayas, de los frutos frescos, por lo que deberían ser desechados.

Justificación: Cambio editorial.

Última viñeta

- Si los recipientes son almacenados en el exterior deberían ser limpiados y desinfectados antes ~~de usarse para el transporte de a~~ las bayas.

Justificación: Cambio editorial.

3.3 Manipulación, almacenamiento y transporte

En el 2º párrafo

Los productores deberían de poner en práctica, prácticas seguras en el manejo, transporte y almacenamiento de las bayas y enfriarlas inmediatamente luego de su cosecha. El pre enfriado (por ej., la eliminación del calor del campo) ~~dentro de las primeras dos horas~~ expedito luego de su cosecha (por ej., dentro de las primeras dos horas) es muy importante para mantener su frescura y calidad, además de contribuir al control de los patógenos transmitidos por los alimentos. Asimismo, deberán usar agua potable para el hielo y la fase de hidro enfriamiento usado en el proceso de pre enfriamiento para reducir el riesgo de contaminación.

Justificación:

Tomando en consideración que el periodo de "2 horas" es una de las opciones que los miembros pudieran escoger, es más apropiado colocar este texto entre paréntesis y proporcionarlo como un ejemplo.

3.3.1 Prevención de la contaminación cruzada**La 2ª viñeta.**

- Harvest workers should not handle culled fruit in the field in order to prevent cross-contamination ~~ng~~ of healthy berries during harvest. [Este comentario sólo se aplica a la versión en inglés.] Y se recomienda que éstos sean retirados del campo por trabajadores que no están dedicados a la cosecha directa de los frutos sanos.

Justificación: Cambio editorial.

En la 3ª viñeta

- Los recipientes en los que se colecta la cosecha y que son usados continuamente deberían limpiarse y desinfectarse después de cada uso. ~~cada temporada o cuando esto sea necesario.~~ Los contenedores de la cosecha que entran en contacto con las bayas no deberán ser usados para otros propósitos distintos al de contener el producto (por ej., no deberán contener artículos personales, basura, etc.).

Justificación:

El nuevo texto añadido de la sección sobre "Prevención de la contaminación cruzada" en el "Anexo para melones" en el CP es un punto para reducir la contaminación cruzada a través de la superficie de los contenedores.

4.1 2 Equipo

Siempre que sea posible el equipo debería estar diseñado y colocado para facilitar su limpieza y saneamiento, así como para prevenir la acumulación de biopelículas que pudieran albergar a patógenos transmitidos por los alimentos ~~organismos~~ preocupantes.

Deberían desarrollarse e implementarse ~~Los~~ POEs por escrito para la limpieza y saneamiento del equipo usado para el tratamiento de post-cosecha. ~~deberían estar a la mano~~

Justificación: Cambio editorial.

5.1 Control de los peligros alimentarios**Última oración del 3º párrafo.**

~~El desecho de~~ Los frutos rechazados deberán desecharse de hacerse de manera higiénica ~~de tal forma~~ para evitar que atraigan plagas.

Justificación: Cambio editorial y mejora en la claridad del texto.

Sección 5.2.2.1 Utilización del agua post cosecha.**En el 2º párrafo**

Más sin embargo, si se hiciera debería usarse agua ~~limpia o de preferencia~~ potable. Se recomienda que el agua usada en el pre-lavado y en los tanques de lavado de los establecimientos de empaque se controle y vigile, por ej., tomando una lectura del pH y temperatura, turbidez, dureza y capacidad de rendimiento con respecto al producto.

Justificación: El agua usada luego de la cosecha deberá ser potable.

MALASIA**3.2 Higiene en la producción primaria de las bayas**

Para ser consistentes con el anexo sobre melones, Malasia propone incluir la información sobre "agua para riego", "agua para fertilizantes, control de plagas y otros compuestos químicos agrícolas" y "agua para la cosecha y otros usos agrícolas" en el anteproyecto de Anexo sobre bayas.

3.2.3.1 Higiene del personal y de las instalaciones sanitarias

Para ser consistente con el anexo sobre melones, Malasia propone incluir toda la información bajo este sub título en el Anexo sobre bayas.

5.1 Control de los peligros alimentarios

Malasia opina que la declaración a continuación, debería redactarse nuevamente como sigue:

Las bayas rechazadas deberían ser eliminadas del campo o de la instalación de empaque y desechadas para prevenir la contaminación de otros frutos. ~~El desecho de los frutos rechazados deberá hacerse de manera higiénica de tal forma que no atraiga plagas.~~ **Los frutos rechazados deberían ser desechados de manera higiénica para prevenir la atracción de plagas."**

5.7 Documentación y mantenimiento de registros

El punto de vista de Malasia es que los ejemplos de los tipos de registros que deberían guardarse, también deberían incluir aquellos sobre los exámenes médicos de los empleados, como sigue:

- **Registros de los exámenes médicos del empleado.**

5.8 Procedimientos de rastreo

En opinión de Malasia, es indispensable contar con información para correlacionar a cada proveedor [con el tipo de producto] y también debería incluir la "dirección de la granja". Por ende, proponemos que la declaración se modifique como sigue:

"Deberían mantenerse registros detallados que relacionen a cada proveedor del producto con el receptor subsiguiente de las bayas a lo largo de la cadena de suministro. La información debería incluir, ~~si la hubiera,~~ **la dirección de la granja**, el nombre, la dirección y el teléfono del empacador, la fecha del empaque, la fecha de distribución, el tipo de baya (por ej., fresa, mora, etc.) incluida la marca, la identificación del lote y el número de lotes, así como el transportista".

MÉXICO

Comentarios Generales:

- Se considera que la traducción al español debe ser revisada, incluyendo la redacción general del documento. (Ver tabla al final del documento.)
- Se sugiere ordenar los numerales ya que no existe consistencia

Comentarios Específicos:

Documento CX/FH 12/44/9	Comentarios	Justificación
<p>3.2 Higiene en la producción primaria de las bayas. Los roedores, insectos y aves también pudieran dañar a las bayas, lo que da como resultado un incremento en el deterioro debido al crecimiento microbiano y a la posible transmisión de patógenos en los alimentos. Los productores deberían tomar las medidas necesarias para reducir el daño de los frutos durante la fase de cosecha.</p>	<p>3.2 Higiene en la producción primaria de las bayas. Los roedores, insectos y aves también pudieran dañar a las bayas, lo que da como resultado un incremento en el deterioro debido al crecimiento microbiano y a la posible transmisión de patógenos en los alimentos. Los productores deberían tomar las medidas necesarias para reducir el daño de los frutos durante la fase de cosecha. <u>En la medida de lo posible, se deben buscar formas de disminuir la manipulación de la fruta por parte de cosechadores, empacadores e inspectores al mínimo.</u></p>	
<p>3.2.1.1 Fuentes de agua para la producción primaria. Párrafo 1. En la producción de bayas solamente debería usarse agua limpia. Los productores deberían identificar las fuentes de agua utilizadas en la granja (municipal, reciclada, de irrigación, aguas residuales reclamadas, agua de descarga de actividades acuícolas, pozos, canales abiertos, embalses, ríos, lagos, estanques agrícolas, etc.). Además deberían evaluar y gestionar el riesgo planteado por el agua, como sigue:</p>	<p>3.2.1.1 Fuentes de agua para la producción primaria. Párrafo 1. No queda claro a que se refiere con el término “aguas residuales reclamadas”</p>	<p>La definición de este término contribuirá a la correcta aplicación del documento.</p>
<p>3.2.3 Salud del personal e higiene y limpieza sanitaria de las instalaciones. Cuando se trata de la cosecha manual, la higiene del personal es de importancia extrema debido a la gran manipulación humana que pudiera resultar en la contaminación de las bayas.</p>	<p>3.2.3 Salud del personal e higiene y limpieza sanitaria de las instalaciones. Cuando se trata de la cosecha manual, la higiene del personal es de importancia extrema debido a la gran manipulación humana que pudiera resultar en la contaminación de las bayas. <u>En la medida de lo posible se deberían diseñar procesos de cosecha, empaque e inspección que disminuyan la manipulación de la fruta.</u></p>	

<p>Los POEs deberían tratar sobre: la capacitación de los trabajadores, el tipo de instalaciones e insumos que permitan las buenas prácticas de higiene, así como las políticas de la empresa respecto a las expectativas de higiene de los trabajadores y el informe de enfermedades</p>	<p>Los POEs deberían, <u>sin ser excluyentes</u>, tratar sobre: la capacitación de los trabajadores, el tipo de instalaciones e insumos que permitan las buenas prácticas de higiene, así como las políticas de la empresa respecto a las expectativas de higiene de los trabajadores y el informe de enfermedades.</p>	
<p>3.2.3.1 Higiene del personal y de las instalaciones sanitarias. Las instalaciones sanitarias deberían ser de fácil acceso para los trabajadores agrícolas durante la cosecha y el empaque.</p>	<p>Las instalaciones sanitarias deberían ser de fácil acceso para los trabajadores agrícolas durante la cosecha y el empaque, <u>además de estar abastecidas con papel sanitario, agua, jabón y toallas desechables.</u> <u>El número de instalaciones sanitarias debe ser proporcional al número de trabajadores agrícolas.</u></p>	
<p>3.2.3.3 Limpieza del personal. Cuando se permita que el personal continúe trabajando con cortadas o heridas cubiertas por vendajes a prueba de agua, entonces deberían portar guantes que los cubran, con lo que se proporcionaría una segunda barrera entre éstos y la manipulación de las bayas.</p>	<p>3.2.3.3 Limpieza del personal. Cuando se permita que el personal continúe trabajando con cortadas o heridas cubiertas por vendajes a prueba de agua, entonces deberían portar guantes que los cubran, con lo que se proporcionaría una segunda barrera entre éstos y la manipulación de las bayas, <u>o en su defecto ser asignado a otra área de trabajo diferente a la manipulación directa de los frutos.</u></p>	<p>Como una alternativa en caso de que no sea posible proveer de guantes.</p>
<p>3.2.4 Equipo asociado con el cultivo y cosecha. Párrafo 1. Los POEs deberían desarrollarse para describir las operaciones de mantenimiento, limpieza y saneamiento del equipo de cultivo y cosecha. Además:</p>	<p>3.2.4 Equipo asociado con el cultivo y cosecha. Párrafo 1. Los POEs deberían desarrollarse para describir las operaciones de mantenimiento, limpieza y saneamiento del equipo de cultivo y cosecha. Además: <u>que incluyan lo siguiente:</u></p>	<p>Se propone este cambio ya que las viñetas deberían formar parte del POE correspondiente, de otra forma aparecerían como elementos adicionales aislados.</p>
<p>3.2.4 Equipo asociado con el cultivo y cosecha. Viñeta 2. Aquellos recipientes usados continuamente durante la cosecha, deberán limpiarse después de cada carga.</p>	<p>3.2.4 Equipo asociado con el cultivo y cosecha. Viñeta 2. Aquellos recipientes usados continuamente durante la cosecha, deberán limpiarse después de cada carga. <u>de acuerdo a un programa establecido, que considere al menos la realización de dicha limpieza al finalizar el turno de cosecha.</u></p>	

<p>3.3 Manejo, almacenamiento y transporte Viñeta 1. Factores a considerar en la cosecha manual: Punto 2. La capacitación y supervisión de los trabajadores agrícolas es esencial para el éxito de cualquier operación de cosecha. Los productores deberían contar con una persona responsable de la supervisión de la cosecha en todo momento, para asegurarse de que sus trabajadores se laven bien las manos y sigan ciertos procedimientos como el no cosechar aquellos frutos húmedos, magullados o dañados. Además, no deberán recoger y cosechar aquellas bayas que se hayan caído al suelo.</p>	<p>3.3 Manejo, almacenamiento y transporte Viñeta 1. Factores a considerar en la cosecha manual: Punto 2 La capacitación y supervisión de los trabajadores agrícolas es esencial para el éxito de cualquier operación de cosecha. Los productores deberían contar con una persona responsable de la supervisión de la cosecha en todo momento, para asegurarse de que sus trabajadores se laven bien las manos y sigan ciertos procedimientos como el no cosechar aquellos frutos húmedos, magullados o dañados. Además, no deberán recoger y cosechar aquellas bayas que se hayan caído al suelo. Se sugiere incluir un párrafo que señale que las bayas que hayan caído al suelo tengan un proceso alternativo de recolección y que en caso de encontrarse en buenas condiciones se reincorporen al proceso de producción o en su defecto sean utilizadas para la elaboración de otros productos que no se consuman en fresco.</p>	<p>Debe darse la oportunidad de que las bayas que se hayan caído al suelo y se encuentren en buenas condiciones pueden ser incorporadas al proceso de producción</p>
<p>3.3.1 Prevención de la contaminación cruzada. Los recipientes en los que se colecta la cosecha y que son usados continuamente deberían limpiarse y desinfectarse en cada temporada o cuando esto sea necesario.</p>	<p>3.3.1 Prevención de la contaminación cruzada. Los recipientes en los que se colecta la cosecha y que son usados continuamente deberían limpiarse y desinfectarse en cada temporada o cuando esto sea necesario.</p>	<p>Más aún el equipo debería limpiarse y desinfectarse de acuerdo a un programa donde se establezca una frecuencia razonable y cuando así se requiera (por ej., si el equipo pasa por un área en la que ha habido una gran concentración de animales o depósitos fecales).</p>
<p>4.1 Emplazamiento. 4.1 2 Equipo. Siempre que sea posible el equipo debería estar diseñado y colocado para facilitar su limpieza y saneamiento, así como para prevenir la acumulación de biopelículas que pudieran albergar a organismos preocupantes.</p>	<p>4.1 Emplazamiento. 4.1 2 Equipo. Siempre que sea posible elEl equipo debería estar diseñado y colocado para facilitar su limpieza y saneamiento, así como para prevenir la acumulación de biopelículas que pudieran albergar a organismos preocupantes.</p>	
<p>5.2.2.1 Utilización del agua post cosecha. Párrafo 3. Si se usaran agentes antimicrobianos en el</p>	<p>5.2.2.1 Utilización del agua post cosecha. Párrafo 3. Los agentes antimicrobianos también</p>	<p>Si se usaran agentes antimicrobianos en el agua, éstos deben ser mantenidos a niveles suficientes para asegurar</p>

agua, éstos deben ser mantenidos a niveles suficientes para asegurar que el agua usada en los tanques de pre-lavado y lavado no se convierta en una fuente de contaminación de la fruta.	podrían dañar la estructura de la piel y por lo tanto la vida de anaquel del producto, por lo que se sugiere incorporar un texto que considere esta situación.	que el agua usada en los tanques de pre-lavado y lavado no se convierta en una fuente de contaminación de la fruta, así como evitar que el agente dañe a la estructura de la piel de la fruta.
--	--	--

CORRECCIONES SUGERIDAS

Dice	Corrección sugerida
Introducción, párrafo 1. Arbutos	Introducción, párrafo 1. arbustos
En todo el documento eses	En todo el documento Heces
3.3 Manejo, almacenamiento y transporte Párrafo 1. Encimas	3.3 Manejo, almacenamiento y transporte Párrafo 1. enzimas
3.3 Manejo, almacenamiento y transporte Párrafo 2. Los productores deberían poner en práctica prácticas seguras en el manejo, transporte y almacenamiento de las bayas y enfriarlas inmediatamente luego de su cosecha. En pre enfriado (por ej., la eliminación del calor del campo) dentro de las primeras dos horas luego de su cosecha es muy importante para mantener su frescura y calidad, además de contribuir al control de los patógenos transmitidos por los alimentos. Asimismo, deberán usar agua potable para el hielo y la fase de hidro enfriamiento usado en el proceso de pre enfriamiento para reducir el riesgo de contaminación.	3.3 Manejo, almacenamiento y transporte Párrafo 2. Los productores deberían poner en <u>práctica</u> marcha prácticas seguras en el manejo, transporte y almacenamiento de las bayas y enfriarlas inmediatamente luego de su cosecha. El pre enfriado (por ej., la eliminación del calor del campo) dentro de las primeras dos horas luego de su cosecha es muy importante para mantener su frescura y calidad, además de contribuir al control de los patógenos transmitidos por los alimentos.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

EE.UU. quisiera proporcionar algunas sugerencias para su revisión, con el objetivo principal de dar claridad y eliminar algunas disposiciones que creemos ya están cubiertas ya sea por los *Principios generales para la higiene de los alimentos* o el *Código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas*. En los comentarios más abajo, el texto a ser eliminado aparece tachado y el texto a incluir aparece subrayado.

INTRODUCCIÓN

Comentario: Proponemos añadir el párrafo a continuación, inmediatamente después del primer párrafo:
La diversidad de las prácticas de producción y consumo (ya que muchas son consumidas frescas, pero otras son procesadas usando tratamientos microbicidas) pudiera dar resultado a riesgos muy distintos en lo que respecta a la inocuidad de los alimentos para las distintas bayas, lo que provoca que los productores necesiten evaluar sus prácticas de producción y desarrollar controles de inocuidad alimentaria apropiados para el tipo de cultivo de que se trate.

Justificación: Este anexo se aplica a frutos con una gran diversidad y por ello pudieran no compartir los mismos riesgos de inocuidad alimentaria, ni usar las mismas medidas de control.

SECCIÓN 2 - ÁMBITO DE APLICACIÓN, USOS Y DEFINICIONES

2.3 Definiciones

Comentario: Eliminar la definición de bayas.

~~Bayas: bayas incluyendo aquellos frutos pequeños derivados de variedades de plantas perennes y arbustos cuyo fruto se caracteriza por una elevada relación superficie-peso. Toda la fruta, en muchos casos incluida la semilla, puede consumirse en su forma fresca o elaborada⁴.~~

Justificación: El grupo de trabajo tuvo muchos problemas para definir el término "bayas". En su intento para lograrlo, el GT utilizó la clasificación de alimentos del Codex, que contiene un grupo denominado "Bayas y otros frutos pequeños". La definición aquí contenida está basada en los descriptores para dicho grupo. Sin embargo, no encontramos que la definición añada claridad, para lo que significan las bayas, más allá de la información contenida en la introducción. Más aún, dicha definición que proviene de un grupo que frutas que contiene "otras frutas pequeñas" podría aplicarse a frutos que no están cubiertos por este anexo (como por ejemplo las uvas). Adicionalmente, la referencia en la definición respecto a su consumo "en forma fresca o elaborada" es inapropiada para una definición y pudiera causar confusión acerca del ámbito de aplicación del anexo.

SECCIÓN 3 - PRODUCCIÓN PRIMARIA

3.1.1 Ubicación del sitio de producción

Comentario: Proponemos que se revise el segundo párrafo, como sigue:

Es imposible controlar los efectos de algunos eventos ambientales, como lluvias torrenciales. Por ejemplo las lluvias torrenciales pueden incrementar la exposición de las bayas a los patógenos, si la tierra está contaminada con éstos y salpicara la superficie de la fruta. Cuando así corresponda, los productores deberían tomar en consideración eventos naturales fuera de su control, como lo serían las lluvias torrenciales y evaluar posponer la cosecha de las bayas destinadas al consumo directo ~~de las bayas y/o diseñar y validar pasos de limpieza y desinfección previos al empaque de las bayas que serán congeladas~~ someterlas a un tratamiento que reduzca el riesgo de contaminación por patógenos. El riesgo de contaminación es mayor cuando las lluvias torrenciales causan inundaciones y el agua entra en contacto directo con las bayas; por lo que éstas no deberían ser usadas a menos de que sean tratadas para reducir el riesgo de portar contaminantes.

Justificación: No es claro cuáles son los pasos de limpieza y saneamiento que pudieran usarse para eliminar a los contaminantes; sin embargo, si existen tratamientos que pudieran usarse, por ej., calor usado en la elaboración de compotas. Aún cuando los productos elaborados que reciben un tratamiento microbicida no están incluidos en este Anexo, reconocemos que éste pudiera ser una alternativa para cultivar a las bayas. Además las salpicaduras causadas por las lluvias torrenciales pudieran causar inundaciones, que en sí mismas presentan un riesgo de contaminación mayor con peligros tanto microbianos como químicos. En tales casos el fruto no debería ser usado a menos de que se tomen los pasos necesarios para reducir el riesgo.

Comentario: En la última oración del cuarto párrafo reemplazar el término "serios" con "elevados". Cuando existen riesgos elevados en los sitios de producción, no deberían usarse para la producción de bayas a menos de que se hayan tomado las medidas adecuadas para reducir los riesgos.

Justificación: La palabra "elevado" es una terminología más apropiada en lo que se refiere a los riesgos para la inocuidad de los alimentos.

3.1.2 Animales silvestres y domésticos; actividad humana

Comentario: En la oración del primer párrafo, después del paréntesis con ejemplos, eliminar "y" e insertar el término "incluyendo a", además hay que agregar una coma: [este comentario solo se aplica a la versión en inglés].

Many animal species (e.g., insects, birds, amphibians, chickens, feral pigs, livestock and domestic or wild

dogs), ~~and~~ including humans, that may be present in the production environment are known to be potential carriers of foodborne pathogens.

Justificación: Pequeña corrección editorial, para clarificar que los humanos son animales.

Comentario: Clarificar el significado de método "cultural" para excluir a los animales del campo de producción, como se indica en la primera viñeta (o eliminar el término):

- Los animales domésticos y silvestres deberían ser excluidos del área de producción, hasta donde sea posible, usando métodos de control de plagas biológicos, **culturales**, físicos y químicos.

Justificación: Para nosotros no es claro el significado de este término. Pudiera necesitarse agregar "por ej.,"

3.2 Higiene en la producción primaria de las bayas

Comentario: Proponemos la revisión de la tercera oración del segundo párrafo, como se muestra a continuación:

Los productores deberían usar prácticas de producción (por ej., selección del lugar, barreras contra el viento) que reduzcan el contacto de las bayas con tales contaminantes, además de limitar el contacto con la tierra, el excremento de animales y sustancias para el mejoramiento de suelos (inclusive los fertilizantes naturales) o el contacto directo con agua de riego. ~~usada para la irrigación o sustancias químicas.~~

Justificación: Clarificar las prácticas de producción que pueden reducir el contacto con contaminantes transportados por el aire. Tampoco es muy claro cómo los productores reducirían el contacto de las bayas con químicos agrícolas, ya que casi siempre los plaguicidas se mezclan con agua antes de su aplicación y dicha mezcla debe de entrar en contacto con las bayas y el follaje para controlar a las plagas. El cambio en la redacción de "agua usada para irrigar" al de "agua de riego" es tan solo editorial.

Sección 3.2.1.1 Fuentes de agua para la producción primaria.

Comentario: En esta sección, en el primer párrafo entre la segunda y tercera oración proponemos incluir un párrafo que aparecía en la primera versión del anteproyecto de anexo para las bayas, modificado ligeramente, como sigue:

Los productores deberían identificar las fuentes de agua utilizadas en la granja...el riesgo de contaminación es considerado como más elevado al usar técnicas de entrega de agua que provocan la exposición directa de las bayas (en especial la porción comestible) al agua de riego, por decir al comparar a los rociadores elevados con, otros tipos de riego como, el de por goteo. Además deberían evaluar y gestionar el riesgo planteado por el agua...

Justificación: No es clara la razón por la que fue eliminado, pero es un aspecto importante en la seguridad del agua riego usada en la producción de las bayas. También es consistente con las recomendaciones contenidas en el anexo de las hortalizas de hoja verde.

Comentario: En la tercera viñeta, cambiar el término "es" por "son":

- La identificación y puesta en marcha de las acciones correctivas ~~es~~ son una forma de prevenir o tratar de reducir la contaminación del agua destinada a la producción primaria....

Justificación: Pequeña corrección editorial.

3.2.3 Salud e higiene del personal y servicios sanitarios

Comentario: Sugerimos revisar el primer párrafo, como se muestra a continuación:

Cuando se trata de la cosecha manual, la higiene del personal es de importancia extrema debido a la gran manipulación humana que pudiera resultar en la contaminación de las bayas. Todos los trabajadores deberían lavarse bien las manos con jabón y agua corriente y limpia, y luego secarlas totalmente con toallas de papel desechables o su equivalente, antes de manipular las especias y plantas aromáticas desecadas, especialmente

durante la recolección y manipulación post cosecha. ~~Los trabajadores agrícolas deberían recibir capacitación en la técnica correcta para el lavado y secado de las manos.~~

Justificación: El secarse las manos con toallas de papel desechables es parte del procedimiento del lavado de manos. Esta terminología es consistente con otros anexos. La oración "Asimismo, deberían estar capacitados en las técnicas...para el lavado y secado..." debería eliminarse ya que también aparece en la Sección 10 "Capacitación".

Comentario: En el tercer párrafo insertar el término "in" después de "operating" [Este comentario solo se aplica a la versión en inglés.]

Where appropriate, each business operating in primary production should have written Standard Operating...

Justificación: Pequeña corrección editorial.

Sección 3.2.1.2 Estiércol, biosólidos y otros fertilizantes naturales

Comentario: Recomendamos revisar el primer párrafo, como se muestra a continuación:

En la medida de lo posible debería evitarse usar estiércol sólido y líquido sin tratamiento.

Los microorganismos patógenos persisten en la tierra por largos periodos y algunas bayas con ciclos de producción cortos pudieran resultar contaminadas con los patógenos presentes en este material. La tierra contaminada con patógenos humanos provenientes de estiércol, biosólidos y otros fertilizantes naturales sin tratamiento y/o parcialmente tratados, pudieran contaminar a las bayas a través de las salpicadura de la lluvia o durante inundaciones.

Justificación: El final de la oración identifica cómo puede ocurrir la contaminación con patógenos provenientes de estiércol líquido no tratado.

Sección 3.2.3.2 Estado de salud

Comentario: En la primera viñeta cambiar el término "prestar atención" por "reconocer".

- Se debería alentar a los productores a ~~prestar atención~~ reconocer a los síntomas de enfermedades diarreicas o contagiosas transmitidas por los alimentos y reasignar a los trabajadores, según proceda.

Justificación: El uso del término "prestar atención" pudiera ser interpretado como una recomendación para llevar un registro escrito de los síntomas. [Este comentario solo se aplica a la versión en inglés]. Por lo que el término "reconocer" es más apropiado, ya que la intención es que los productores reconozcan cuándo un trabajador pudiera estar enfermo.

Sección 3.2.4 Equipo asociado con el cultivo y cosecha

Comentario: Modificar la segunda viñeta como se indica a continuación:

- Aquellos recipientes usados continuamente durante la cosecha, deberán limpiarse y desinfectarse cada temporada y como sea necesario, después de cada carga de acuerdo con los PONs.

Justificación: La viñeta no es consistente con la tercera viñeta de la sección 3.3.1 "Prevención de la contaminación cruzada" que declara: "Aquellos recipientes usados continuamente durante la cosecha, deberán limpiarse y desinfectarse cada temporada y como sea necesario...". Proponemos que esta viñeta se ubique en esta sección, además de hacer referencia a los PONs sobre cuándo debería limpiarse y desinfectarse durante la temporada de cosecha.

Sección 3.3 Manipulación, almacenamiento y transporte

Comentario: Sugerimos revisar el segundo párrafo, como se muestra a continuación:

Los productores deberían de poner en práctica, prácticas seguras en el manejo, transporte y almacenamiento de las bayas y enfriarlas inmediatamente luego de su cosecha. El pre enfriado (por ej., la eliminación del calor del campo) ~~dentro de las primeras dos horas~~ expedito luego de su cosecha es muy importante para mantener su frescura y calidad, además de contribuir al control de los patógenos transmitidos por los alimentos. Si se usa hielo o la fase de hidro enfriamiento para pre enfriar a las bayas, ~~Asimismo, deberán usar~~ deberían usar agua potable ~~para el hielo y la fase de hidro enfriamiento usado~~ para reducir el riesgo de contaminación.

Justificación: No existe una base científica que apoye "dos horas" para todas las bayas. En lo que respecta a la última oración, la redacción anterior podría ser mal interpretada para sugerir que el hielo y el hidro enfriamiento son los únicos métodos usados para enfriar a las bayas. Ya que éstas también pueden ser enfriadas con aire.

Comentario: En la primera viñeta bajo "Factores a considerar en la cosecha mecánica" proponemos revisar lo siguiente:

- Mechanical harvest is a common practice for some berries ~~and~~ but may create food safety hazards if the equipment breaks down during ~~the~~ harvest, if it has received poor maintenance and cleaning or if it damages the fruit. [Este comentario solo se aplica a la versión en inglés.]

Justificación: Cambio editorial.

Comentario: En la segunda viñeta bajo "Factores a considerar en la cosecha mecánica" proponemos revisar lo siguiente:

- Training and supervision of ~~the~~ agricultural workers is essential to the success of any harvesting operation. Este comentario solo se aplica a la versión en inglés.] Los productores deberían contar con una persona responsable de la supervisión de la cosecha en todo momento, para asegurarse de que sus trabajadores sigan ciertos procedimientos como el del lavado de manos y el no cosechar aquellos frutos húmedos, magullados o dañados. ~~se laven bien las manos y sigan ciertos procedimientos como el~~ Además, no deberán recoger y cosechar aquellas bayas que se ~~hayan~~ han caído al suelo.

Justificación: Cambio editorial.

Sección 3.3.1 Prevención de la contaminación cruzada

Comentario: Eliminar la tercera viñeta.

~~Los recipientes en los que se colecta la cosecha y que son usados continuamente deberían limpiarse y desinfectarse en cada temporada o cuando esto sea necesario.~~

Justificación: Esta viñeta fue transferida a la sección 3.2.4 "Equipo asociado con el cultivo y cosecha."

Comentario: Solicitamos clarificar la última viñeta de la sección 3.3.1:

Es necesario prevenir la contaminación cruzada de las bayas crudas y lavadas destinadas a su congelación proveniente de diversas fuentes como: agua de lavado, agua de enjuague, equipo, utensilios y vehículos.

Justificación: La sección 3.3.1 abarca los problemas de contaminación cruzada en el campo. Entonces, ¿algunas bayas se lavan ahí, en el campo?

Sección 3.3.3 Empaque en el campo

Comentario: Sugerimos hacer los cambios a continuación, en la primera oración del segundo párrafo:

Los productores deberán tomar las medidas necesarias para asegurarse de que ~~las~~ las plataformas y contenedores de recolección ~~deberán~~ estén limpios (y desinfectarse cuando sea necesario) ~~y desinfectados y los productores deberán tomar las medidas necesarias para asegurarse y~~ de que no entren en contacto con tierra y estiércol durante ~~el~~ las operaciones de empaque en el campo.

Justificación: Cambios en la redacción para mejorar la claridad del texto. Más aún, es imposible desinfectar a las plataformas.

SECCIÓN 4. ESTABLECIMIENTO DE EMPAQUE DISEÑO E INSTALACIONES

Comentario: Eliminar el segundo párrafo.

~~Las disposiciones a continuación se aplicarán para enfriar y/o lavar las bayas en el establecimiento de empaque.~~

Justificación: Ya que esta sección aplica al establecimiento de empaque, no es necesario repetirlo aquí.

Sección 4.1.1 Ubicación

Comentario: Eliminar esta sección:

4.1.1 Establecimientos

~~Hasta donde sea posible y de acuerdo al riesgo asociado con el tipo de baya de que se trate, los productores pudieran consultar a un experto para evaluar el riesgo relativo y determinar las recomendaciones específicas para la ubicación de los establecimientos de empaque.~~

Justificación: La ubicación del establecimiento está cubierta adecuadamente bajo los Principios generales del Codex para la higiene de los alimentos. No vemos la necesidad de incluir la declaración acerca de que los productores pudieran consultar a expertos. Más aún, la primera frase "Hasta donde sea posible" no encaja con "los productores pudieran..."

Sección 4.2.1 Diseño y distribución

Comentario: Eliminar el primer párrafo.

~~Para las bayas sometidas al lavado (por ej., bayas que serán congeladas) debería contarse con instalaciones y cuartos diseñados para separar las distintas áreas de ingreso de las bayas sucias y la salida de las bayas lavadas. Esto se puede lograr de distintas formas, incluyendo el diseño de un flujo en la línea del producto.~~

Justificación: Esta sección trata acerca del establecimiento de empaque. La guía en este párrafo ya está cubierta adecuadamente por las secciones 4.2.1 "Diseño y distribución" y 5.2.4 "Contaminación microbiológica cruzada" de la Norma del Codex sobre Principios generales para la higiene de los alimentos.

Comentario: En el último párrafo (4to) de la sección 4.2.1 eliminar la última oración y reemplazarla con la que añadimos a continuación:

~~Antes del inicio de la temporada, las instalaciones deberían limpiarse todas las superficies de contacto con los alimentos deberían ser limpiadas y desinfectadas. El diseño debería permitir una limpieza y desinfección de las superficies en contacto con los alimentos.~~

Justificación: La oración eliminada trata sobre la limpieza y desinfección y no acerca del diseño y distribución. La guía acerca de la limpieza y desinfección al inicio de la temporada está cubierta en la Sección 6.1.1. La oración propuesta en su lugar es coherente con la oración que se encuentra en el anexo sobre melones.

SECCIÓN 5 - CONTROL DE LA OPERACIÓN

Comentario: Además de los códigos a los que se ha hecho referencia, añadir [mover aquí] la referencia contenida en la sección 5.2.2 *Código Internacional Recomendado de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente* (CAC/RCP 8-1976). [consulte el comentario sobre la sección 5.2.2. más abajo].

Justificación: Limitar la referencia a la sección 5.2.2 sugeriría que "la fase específica del proceso" es el congelado; sin embargo, dicha sección incluye disposiciones que podrían aplicarse tanto a las bayas listas para consumir como a las congeladas. Además, el Código de alimentos congelados rápidamente cuenta con

disposiciones aplicables a las bayas congeladas que se aplicarían no solo a esta fase específica del proceso, por ej., proporciona una guía sobre el manejo de la temperatura en la cadena de frío.

Sección 5.1 Control de los peligros alimentarios

Comentario: En el segundo párrafo, proponemos hacer la revisión siguiente:

Debería prestarse atención para asegurar que las bayas no se dañen o sufran de contaminación cruzada durante el transporte y ~~procesamiento~~ manejo. [La primera revisión en el párrafo solo se aplica a la versión en inglés.]

Justificación: Cambios editoriales. Debiera ampliarse el enfoque de esta sección. Al reemplazar el término "procesamiento" con "manejo" se incluirán todas las actividades comprendidas durante el empaque y procesamiento de las bayas.

Sección 5.2.2 Pasos específicos del proceso

Comentario: Eliminar la referencia.

~~Código Internacional Recomendado de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente (CAC/RCP 8-1976).~~

Justificación: Esta referencia debiera ser incluida con otras bajo la sección del encabezado, como se señaló anteriormente.

Sección 5.2.2.1 Utilización del agua post cosecha.

Comentario: En la segunda oración del segundo párrafo recomendamos insertar "cuando corresponda" y eliminar el término "dureza".

Más sin embargo, si se hiciera debería usarse agua limpia o de preferencia potable. Se recomienda, cuando corresponda, que el agua usada en el pre-lavado y en los tanques de lavado...se controle y vigile por ej., tomando una lectura del pH y temperatura, turbidez, ~~dureza~~ y capacidad de rendimiento con respecto al producto.

Justificación: No es necesario probar la "dureza del agua" siempre y cuando se vigile el pH. Añadir el término "cuando corresponda" es consistente con otros anexos.

Comentario: Recomendamos eliminar el 3er párrafo.

~~Si se usaran antimicrobianos y/o desinfectantes en el agua, estos deben ser mantenidos a niveles suficientes para asegurar que el agua usada en los tanques de pre-lavado y lavado no se convierta en una fuente de contaminación de la fruta.~~

Justificación: Esto ya está cubierto de manera adecuada en el *Código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas*.

Sección 5.3 Requisitos de la materia prima

Comentario: Eliminar la última viñeta.

- ~~Mantener la separación física...producto terminado).~~

Justificación: Esto ya está cubierto en la primera viñeta de la Sección 5.2.4 del anexo sobre bayas.

SECCIÓN 9 - INFORMACIÓN DEL PRODUCTO Y CONCIENCIACIÓN DEL CONSUMIDOR.

Sección 9.4 Educación del consumidor.

Comentario: Luego de la cuarta viñeta bajo el encabezado "La información del consumidor sobre el manejo inocuo de las bayas debería incluir", se propone añadir la viñeta a continuación,:

- La necesidad de lavar las bayas antes de consumirlas, especialmente cuando están crudas.

Justificación: Esto es consistente con la directriz proporcionado en el documento de referencia de la OMS en el pie de página 5 y es un punto importante en la educación del consumidor.

SECCIÓN 10 - CAPACITACIÓN

Sección 10.2 Programas de capacitación.

Comentario: Eliminar la primera viñeta.

- ~~Capacitación para reconocer y cosechar sólo aquellas bayas maduras.~~

Justificación: Este es un asunto de calidad y no de inocuidad de los alimentos.

URUGUAY

Uruguay agradece al Grupo de Trabajo Electrónico sobre Berries, presidido por Brasil por el trabajo realizado y la oportunidad de presentar los comentarios que a continuación se explicitan.

Consideraciones generales:

- Para Uruguay no es claro por que por un lado se consulta acerca de restringir la lista de bayas a ser tratadas en el Anexo, mientras que en la Introducción se hace referencia a una amplia gama de bayas, incluyendo las silvestres. Al respecto, se comparte lo planteado por Brasil considerando que el documento de prácticas de higiene para frutas y hortalizas es muy amplio, no aplicable específicamente a Bayas, especialmente a frutillas. Para Uruguay es importante que el documento contemple tanto las frutillas como los arándanos, siendo éstos rubros relevantes para el país.
- Se aprecian problemas de traducción.

Consideraciones específicas:

2.3 Definiciones:

La definición de Baya se considera muy genérica.

3.1.1 Ubicación del sitio de producción

La descripción de este punto es genérica, no es específica para este tipo de rubros. Estas consideraciones deberían tomarse para todos los cultivos.

Con respecto al control de eventos ambientales (lluvias torrenciales), para minimizar la salpicadura se podría utilizar el mulch de nylon y tuneles (micro o macrotunel) de nylon que cubren el cultivo.

Dentro de este punto es importante contar con un ítem que haga referencia a los antecedentes del terreno.

3.1.2 Animales silvestres y domésticos; actividad humana

Se reitera considerar no detallar los animales doméstico y silvestres. Los mismos pueden variar según zonas y/o cultivo.

Se debería aclarar desde un comienzo en ámbito de aplicación que los métodos seleccionados deben cumplir con las regulaciones nacionales/locales.

Los párrafos no están claros y a veces reiterativos. Se debería listar las acciones preventivas y no dejar explícito que el productor podría o no decidir la cosecha obviando las BPA, como por ejemplo:

- los animales domésticos y silvestres deberían ser excluidos de las zonas de producción
- se recomienda la instalación de un cerco perimetral el cual debe ser evaluado periódicamente y constatar que se encuentra en buenas condiciones.
- se debería reducir el agua estancada en el campo.
- mantener orden y limpieza del establecimiento.
- examinar frecuentemente el área de producción para detectar la posible presencia de actividad animal y evaluar los riesgos para determinar si se efectiviza o no la cosecha.
- En caso de que en los terrenos aledaños se realicen actividades diferentes a la agrícola y que pongan en riesgo la inocuidad del cultivo, se deben establecer medidas efectivas que eviten la introducción de escurrimientos de líquidos o lixiviados hacia la zona activa de producción.

3.2. Higiene en la producción primaria de las bayas

Como forma de contemplar todos los animales que puedan dañar la bayas, se considera agregar:

Los roedores, insectos y aves **entre otros.....**

3.2.1.1 Fuentes de agua para la producción primaria.

Se debería seguir las recomendaciones establecidas en el Código de Prácticas de Higiene para frutas y hortalizas frescas.

3.2.1.2 Estiércol, biosólidos y otros fertilizantes naturales

Se debería seguir las recomendaciones establecidas en el Código de Prácticas de Higiene para frutas y hortalizas frescas.

No se debería permitir el uso de estiércol sin tratamiento.

3.2.3 Salud e higiene del personal y servicios sanitarios

Se sugiere tratar por separado aquellos aspectos relacionados con la salud e higiene del personal y la limpieza de las instalaciones por ejemplo:

3.2.3 Salud e higiene del personal

3.2.3.1. Salud del personal

Se considera apropiado tomar las indicaciones establecidas en el Código de Prácticas de Higiene para frutas y hortalizas frescas, incluyendo en éste último la necesidad de que los trabajadores se realicen los exámenes médicos correspondientes.

3.2.3.2. Aseo del personal

Se considera apropiado tomar las indicaciones establecidas en el Código de Prácticas de Higiene para frutas y hortalizas frescas, y agregar:

Si se usan guantes debería documentarse y seguir el procedimiento para su uso en el campo. Si éstos son del tipo re-usable deberían ser de un material de fácil limpieza y desinfección. Esto debería realizarse regularmente además de guardarse en un área limpia. Si se usan guantes desechables éstos deberán desecharse cuando se rompen, ensucian o contaminan. El uso de los guantes no es un sustituto adecuado del lavado de manos.

3.2.4 Limpieza de las instalaciones

3.2.3.3. Equipo asociado con el cultivo y cosecha

3.2.3.4. Acceso a las instalaciones sanitarias

Las instalaciones sanitarias deberían ser de fácil acceso para los trabajadores agrícolas durante la cosecha y empaque.

Growers should identify the areas where it is safe to put portable facilities and have written Standard Operating Procedures (SOPs) or documentation for proper cleaning and/or exhausting procedures.

3.3 Manipulación, almacenamiento y transporte

Se podría incluir en el texto al final del 2º párrafo la siguiente recomendación de manejo muy usada en Uruguay para frutillas:

Se recomienda realizar la cosecha en las primeras horas de la mañana cuando la temperatura ambiente no es tan elevada y dejar la cosecha protegida del sol hasta su posterior transporte y/o almacenamiento.

3.3.1 Prevención de la contaminación cruzada

Agregar en la cuarta viñeta: **El productor debería realizar periódicamente el seguimiento de estas prácticas.**

Eliminar 5º viñeta.

4.1.1 Establecimientos

No queda claro lo que se recomienda. Sería importante contar con profesionales en toda la cadena.

5.2.2.1 Utilización del agua post cosecha

Más sin embargo, si se hiciera debería usarse agua ~~limpia o de preferencia potable~~.

5.7 Documentación y registros

Se debería registrar además todas las actividades de campo y aplicaciones fitosanitarias, teniendo en cuenta que la inocuidad comienza con un correcto manejo de la producción.