

## APÉNDICE II

**ANTEPROYECTO DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LA CARNE  
(Adelantado al Trámite 5)**

1. La carne deberá ser inocua y apta para el consumo humano y todas las partes interesadas, incluidos el gobierno, la industria y el consumidor, desempeñarán un papel en el logro de este objetivo<sup>1</sup>.

*Este proyecto de Principio encara las metas primarias de la higiene de la carne, es decir que la carne debe ser inocua y apta para el consumo humano. En un sistema de higiene de la carne basado en el riesgo y de la finca al plato, todas las partes interesadas, es decir, la industria, el gobierno y el consumidor, tienen un papel que desempeñar en cuanto a asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos.*

2. La autoridad competente deberá tener la facultad jurídica de establecer e imponer los requisitos reglamentarios de la higiene de la carne, y será responsable en última instancia de verificar el cumplimiento de los requisitos reglamentarios relativos a la higiene de la carne. Será responsabilidad del operador del establecimiento proveer carne que sea inocua, apta y que cumpla con los requisitos reglamentarios relativos a la higiene de la carne. Deberá existir una obligación legal de que las partes correspondientes proporcionen la información y asistencia que la autoridad competente requiera.

*Aunque todas las partes interesadas tengan un papel en la higiene de la carne, la autoridad competente se encarga de establecer las normas y tiene la responsabilidad final de garantizar el cumplimiento de los requisitos relativos a la inocuidad y a la aptitud, según se especifique en los reglamentos.*

3. Los programas relativos a la higiene de la carne deberán tener como meta principal la protección de la salud pública, han de basarse en una evaluación científica de los riesgos para la salud humana transmitidos por la carne y deben tener en consideración todos los peligros pertinentes para la inocuidad de los alimentos identificados, la investigación, la vigilancia y otras actividades conexas.

*Con respecto a los alimentos que son objeto de comercio internacional, el Acuerdo MSF de la OMC requiere que las medidas sanitarias se basen en principios científicos y en una evaluación de los riesgos para la salud humana, utilizando técnicas de evaluación de riesgos elaboradas por las organizaciones internacionales correspondientes. En la actualidad se acepta generalmente, tanto a nivel internacional, o sea en el Codex, como a nivel nacional, es decir, de las autoridades competentes de los gobiernos miembros, que las normas de higiene de los alimentos deben estar basadas, en la medida de lo posible, en la ciencia y la evaluación de riesgos.*

4. Los principios de gestión de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos deberán incorporarse, en la medida en que ello sea posible y adecuado, en la formulación y aplicación de los programas de higiene de la carne<sup>2</sup>.

*El sistema del Codex desarrolla actividades en varios frentes para elaborar directrices prácticas a efectos de incorporar la evaluación de riesgos en la formulación y aplicación de normas de higiene de los alimentos. La elaboración de un marco para la gestión de los riesgos para la salud humana derivados de los alimentos se basa en cuatro etapas: evaluación de riesgos (incluida la determinación de riesgos), evaluación de opciones para la gestión de los riesgos, aplicación de medidas de higiene, y control y revisión de las mismas.*

---

<sup>1</sup> Los requisitos específicos para la higiene de la carne deberán considerar los peligros biológicos, químicos y físicos; y patofisiológicos y otras características relacionadas con la aptitud para el consumo humano.

<sup>2</sup> Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, Anteproyecto de Principios y Directrices para la Aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos (CX/FH 01/7; y ALINORM 03/13, párrafos 99-128); Comité del Codex sobre Principios Generales, Anteproyecto de Principios de Aplicación Práctica para el Análisis de Riesgos, CL 2001/24-GP

5. [En la medida en que ello sea posible y práctico, las autoridades competentes deberán formular objetivos de inocuidad de los alimentos (OIA)<sup>3</sup> de acuerdo con un enfoque basado en el riesgo, de manera de expresar objetivamente el nivel de control de peligro que se requiera para cumplir con los objetivos de salud pública.]

Los OIA son un concepto relativamente nuevo en el Codex. Dada la primacía de los sistemas de HACCP en el control de los alimentos, es evidente que el logro de metas basadas en el riesgo en lo relativo a la inocuidad de los alimentos requiere un “puente” entre el nivel de protección deseado para la población consumidora (“de protección de nivel apropiado”) y el nivel de control de peligros que el sistema de HACCP debe necesariamente proporcionar. El concepto de un OIA se fundamenta en la necesidad de una determinación objetiva del nivel de control de peligros en los alimentos que se requiere para lograr un nivel deseado de protección del consumidor.

6. Los requisitos de higiene de la carne deberán, en la mayor medida de lo posible, controlar los peligros a lo largo de toda la cadena alimentaria. Se deberá tomar en cuenta la información disponible desde la producción primaria, de manera de adecuar los requisitos de higiene a la variedad y prevalencia de peligros en la población animal de la que se obtiene la carne.

*Las medidas relativas a la inocuidad de los alimentos se pueden aplicar en muchos puntos de la cadena alimentaria, y un sistema óptimo de higiene de la carne aplicará las medidas disponibles en los puntos en que las mismas sean más eficientes y efectivas en términos de la reducción de riesgos para la salud humana derivados de los alimentos. Debido a la naturaleza específica de los sistemas de producción de carne fresca, la optimización de las actividades relativas a la higiene de la carne en el plano de la elaboración requiere que se suministre la información apropiada sobre la producción primaria.*

7. El operador del establecimiento deberá aplicar los principios de HACCP. Tales principios también deberán aplicarse en la mayor medida posible en la formulación y aplicación de las medidas de higiene a lo largo de toda la cadena alimentaria.

*El HACCP está reconocido en la actualidad como el sistema preferido de higiene de los alimentos, y el operador del establecimiento tiene la responsabilidad primaria de aplicarlo. Sin embargo, existen ciertas inquietudes con respecto a la utilidad del HACCP en el nivel de las fincas y, por lo tanto, este proyecto de Principios deberá ser flexible con respecto a su aplicación a todos los sectores de la cadena alimentaria.*

8. Cuando se han establecido sistemas voluntarios de garantía de la calidad, las autoridades competentes deberán tener en cuenta la contribución de dichos sistemas durante la verificación de los requisitos reglamentarios,.

*Los sistemas de garantía de la calidad están muy difundidos en la industria alimentaria. Es probable que la inclusión voluntaria de actividades relativas a la higiene de la carne en un sistema global de garantía de la calidad administrado por el operador del establecimiento se traduzca en un suministro superior, y las autoridades competentes pueden tener en cuenta sistemas de garantía de la calidad que funcionen adecuadamente en el desempeño de sus responsabilidades reglamentarias, por ejemplo reduciendo la frecuencia de las verificaciones de HACCP. El Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos tiene actualmente en examen un documento de “Anteproyecto de Directrices para la Utilización de Sistemas de Garantía de la Calidad para Cumplir con los Requisitos Relativos a los Alimentos”, que explora el posible papel de la autoridad competente en el reconocimiento oficial de dichos sistemas de garantía de la calidad.*

9. Sólo personal con la capacitación, conocimientos, aptitudes y capacidad adecuados deberá llevar a cabo la gama de actividades relativa a la higiene de la carne, tal y como la defina la autoridad competente.

---

<sup>3</sup> Como una solución provisional de transacción, el Comité decidió que el grupo de redacción debía utilizar la siguiente definición, propuesta por la ICMSF, como base para sus debates: Objetivo de inocuidad de los alimentos: “Frecuencia y/o concentración máxima de un peligro [microbiológico] en un alimento en el momento del consumo que proporciona el nivel apropiado de protección de la salud [(NPA)].” (ALINORM 03/13 párr. 123).

*La higiene de la carne comprende una compleja gama de actividades y el personal que desempeña dichas actividades no siempre está empleado en forma directa por la autoridad competente. Por ejemplo, una cantidad de países está experimentando sistemas de inspección ante-mortem y post-mortem en que parte del personal que se emplea pertenece a la industria. La capacitación y la competencia de todo el personal que trabaja en la higiene de la carne es un elemento primordial para garantizar la inocuidad y aptitud de los alimentos. Incumbe a la autoridad competente la tarea de definir la capacitación, conocimientos, aptitudes y capacidad que ha de tener un personal con la formación adecuada.*

10. La autoridad competente deberá definir el papel del personal que participe en actividades de higiene de la carne según corresponda, incluyendo el papel específico del inspector veterinario.
11. La autoridad competente deberá verificar que el operador del establecimiento posea sistemas adecuados para rastrear y retirar la carne de la cadena alimentaria. Se deberá considerar, cuando corresponda, la comunicación con el consumidor y otras partes interesadas.

*Unos sistemas adecuados para el retiro de un producto del mercado representan cada vez más un requisito reconocido de la industria.*

12. Según sea apropiado a las circunstancias se considerarán los resultados del control y la vigilancia de las poblaciones animales y humanas, con la subsiguiente revisión y/o modificación de los requisitos de higiene de la carne, si procede.

*Un marco de gestión eficaz de los riesgos para la salud humana derivados de los alimentos requiere el control y la vigilancia de la población de consumidores para determinar si las medidas de higiene alcanzan el nivel exigido de protección del consumidor. Asimismo, es posible que se requiera la vigilancia de la población animal con respecto a peligros específicos, con el fin de determinar la incidencia de animales infectados o contaminados que ingresen a la cadena alimentaria.*

13. Las autoridades competentes deberán reconocer la equivalencia de medidas alternativas de higiene, cuando corresponda, y deberán promulgar medidas de higiene de la carne que alcancen los resultados requeridos en términos de inocuidad y aptitud y que faciliten la adopción de prácticas leales en el comercio de la carne.

*La equivalencia de medidas de higiene de los alimentos es un tema cada vez más importante en el comercio internacional de alimentos. “Equivalencia es el estado por el cual las medidas sanitarias aplicadas por un país exportador, aunque fueran diferentes de las aplicadas en un país importador, alcanzan el nivel apropiado de protección sanitaria del país importador, como fue demostrado por el país exportador.” [Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos; Alinorm 01/30A, Apéndice III].*