

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 4 del Programa

CX/MPH 03/04-Add.1

Enero de 2003

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LA CARNES

Novena Reunión

Wellington, Nueva Zelandia, 17-21 de febrero de 2003

### ANTEPROYECTO DE CÓDIGO GENERAL DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE FRESCA

(Al trámite 3 del Procedimiento del Codex)

#### Observaciones de los Gobiernos

Observaciones de Israel, Paraguay y Consumidores Internacionales

#### *Observaciones Generales*

---

##### CONSUMIDORES INTERNACIONALES

El Codex acepta HACCP como el “sistema favorito de control de los alimentos,” y sin embargo, cada vez aumenta más la cantidad y la magnitud de retiros de productos cárnicos y de carne de aves de corral de establecimientos que tienen programas HACCP en varios Países Miembros del Codex. Ello indica que aunque el Codex haya aceptado el HACCP, este hecho no se manifestó en una eficaz aplicación y cumplimiento del mismo para proteger la salud del consumidor. HACCP ha supuesto un cambio en los respectivos papeles de los gobiernos e industria en la aplicación de la higiene de la carne. Según HACCP, el papel del gobierno en algunos Países Miembros del Codex está limitado a verificar que los establecimientos cumplan con los requisitos reglamentarios con respecto a la aplicación de la higiene de la carne y de la carne de aves de corral. Por lo tanto, los proyectos de definición referentes a la verificación y al sistema “en base al riesgo” son de suma importancia para asesorar a los Miembros del Codex sobre cómo hacer que HACCP sea un medio eficaz para proteger la salud del consumidor.

Tal como se detalla más abajo, Consumidores Internacionales (CI) no cree que las explicaciones propuestas por el consultor del Codex con respecto a las definiciones utilizadas en la definición de “basado en el riesgo” proporcionen una delimitación clara de la parte de la cadena alimentaria donde se miden los resultados en base al riesgo. CI opina que la polémica surgida en la Octava Reunión del CCMPH y en el Comité del Codex sobre la Higiene de los Alimentos (CCFH) con respecto a la definición y uso de “los parámetros de rendimiento” ilustra el desacuerdo con respecto a la aplicación y cumplimiento del HACCP. En lugar de que la discusión se limite al CCFH con respecto al tema de “parámetros de rendimiento” y otros términos usados en la definición de “basado en el riesgo”, CI exhortaría al CCMPH a deliberar ampliamente la cuestión planteada por la Comunidad Europea durante la Octava Reunión: “¿quién está a cargo de establecer dichos parámetros de rendimiento: la autoridad competente o el operador?”<sup>1</sup> Una amplia deliberación de esta cuestión y de las definiciones correspondientes es un tema particularmente importante para los gobiernos y para el consumidor que, tradicionalmente, se han respaldado en la autoridad competente del gobierno para garantizar protección contra los patógenos transmitidos por los alimentos. El debate se está convirtiendo en un tema candente ya que la Red Mundial de Seguridad Alimentaria ([www.globalfoodsafety.com](http://www.globalfoodsafety.com)) propone

<sup>1</sup> CX/MPH 03/4, Anexo II, p. 73.

subsumir HACCP y los principios Codex dentro de una norma ISO (Organización Internacional de Normalización) para la gestión de inocuidad de los alimentos. Ni los gobiernos ni las organizaciones de consumidores podrán participar en forma directa en la elaboración de dicha norma que se supone cumplirá con el Acuerdo MSF de la Organización Mundial de Comercio.<sup>2</sup>

### *Introducción*

---

## **CONSUMIDORES INTERNACIONALES**

### **Párrafo 2**

La última oración de este Párrafo referente a la “medida del éxito” de los programas de higiene de la carne confunde el medio que utiliza el programa, es decir, “las medidas objetivas de los niveles de control de peligros . . .,” con el fin, que es la protección de la salud del consumidor. CI propone enmendar esta oración, para que diga (todas las enmiendas propuestas por CI están en *bastardilla*). “La medida del éxito *de las actividades de higiene de la carne es la protección de la salud del consumidor mediante la disminución del nivel de patógenos transmitidos por los alimentos y la disminución de la cantidad y magnitud de los retiros de productos cárnicos debidos a la inocuidad de los alimentos.*” CI sugiere suprimir “de los programas actuales es una demostración objetiva de los niveles de control de peligro en los alimentos que están relacionados con los niveles requeridos de protección al consumidor, en lugar de concentrarse en medidas detalladas y prescriptivas que producen resultados desconocidos.”

### **Párrafo 3**

CI propone enmendar la última oración del Párrafo de la manera siguiente para evitar una posible confusión que pudiera surgir con respecto a quién realiza la “verificación”. Según las definiciones actuales de este proyecto de código, no está claro si la verificación la realiza el operador o la autoridad competente. “La autoridad competente está a cargo de la definición de la función del personal que participe en las actividades de la higiene de la carne y de verificar que se cumplan todos los requisitos reglamentarios *mediante el control, cumplimiento y otras actividades.*” CI sugiere suprimir “Sin tomar en consideración los sistemas de entrega” y “de corresponder” ya que la competencia del gobierno para definir la función referente a las actividades de higiene de la carne no deberían estar condicionadas por la expresión “de corresponder,” lo que sugeriría que los operadores podrían definir la función del personal que participa en las actividades de verificación.

### *Definiciones*

---

## **ISRAEL**

1. Proponemos se separen las definiciones de “carne” y “carne fresca”.

Carne fresca debería ser carne a la que no se le haya dado más tratamiento que refrescado/refrigerado, deshuesado, cortado, modificación atmosférica o empaque al vacío, y a la que no se la haya tratado de manera alguna para preservarla.

Proponemos también la elaboración de un documento de trabajo sobre el uso de ácidos orgánicos, irradiación, u otros métodos de reducción de patógenos. De ser posible, que la OMS y la FAO elaboren dicho documento.

2. Inspección ante mortem: Proponemos se reemplace “persona competente” con “Inspector Veterinario Oficial”. La única persona competente debe ser el Inspector Veterinario.

3. Inspección Organoléptica: Proponemos se introduzca también el concepto de sabor. A veces sólo se puede hallar cambios en el sabor de la carne. Por ejemplo, sabor amargo.

4. Inspección Post Mortem: Proponemos se reemplace la " persona competente " con el “Inspector Veterinario Oficial”.

5. Inocuo para el consumo humano: Proponemos se inserte en el último punto: no contiene residuos ni contaminantes químicos .....

---

<sup>2</sup> “La industria almacenadora desea lograr una norma internacional para la inocuidad de los alimentos,” FOOD CHEMICAL NEWS, 2 de diciembre de 2002.

6. Apto para el consumo humano: El primer criterio de “apto para el consumo humano” debería ser que la carne sea inocua para el consumo humano.

## PARAGUAY

Dice: Entrañas/Despojos: Carne que no sea osteomuscular

Se propone cambiar por la siguiente expresión: Entraña/Despojos: Parte comestible que no sea carne osteomuscular".

## CONSUMIDORES INTERNACIONALES

**“Organismo competente.”** Con el fin de delimitar con una mayor claridad la relación entre “autoridad competente” y “organismo competente,” CI propone enmendar la definición de “organismo competente” para que diga: “Un organismo reconocido oficialmente y supervisado por la autoridad competente *para llevar a cabo actividades de higiene de la carne especificadas por la autoridad competente de acuerdo a requisitos reglamentarios.*”

**“Persona competente.”** La definición actual no deja en claro si la “persona competente” es un empleado de la autoridad competente o del organismo competente o, si es que la “persona competente” puede ser el “operador del establecimiento” o uno de sus empleados. Con el fin de aclarar esta definición, CI propone la siguiente enmienda: “Una persona que tiene la formación, el conocimiento, las técnicas y la capacidad de desempeñar *actividades de higiene de la carne bajo la supervisión* de la autoridad competente *y de acuerdo con los requisitos de la misma.*”

**“Equivalencia.”** Respaldo las observaciones de los Estados Unidos y de la Comunidad Europea realizadas durante la Octava Reunión<sup>3</sup>, CI sugiere suprimir la explicación de equivalencia del proyecto de Código y por lo tanto también desearía suprimir el término “equivalencia” del proyecto de definición. No obstante, si CCMPH está de acuerdo en incluir la definición y el apartado sobre equivalencia en el proyecto de Código, CI propondría enmendar a la definición de la manera siguiente : “El *logro* [suprimir “capacidad”] *de los mismos objetivos de inocuidad de los alimentos y/o aptitud por parte de diferentes sistemas de higiene de los alimentos.*” Esta nueva definición es más coherente con la explicación de equivalencia que aparece en el Párrafo 108, de la Sección 9.2.7, donde se menciona el alcance y no la “capacidad” como medida de equivalencia.

**“[Objetivo de inocuidad de los alimentos]”** Ver nuestras observaciones referentes a “basado en el riesgo.”

**“Inspector oficial.”** La nueva definición, propuesta por los Estados Unidos en la Octava Reunión, suprime la diferenciación entre “inspector oficial” (“Un inspector empleado por el gobierno para desempeñar actividades oficiales relacionadas con la higiene de la carne.”) e “inspector” (“Una persona designada, acreditada o reconocida por la autoridad competente.”). La nueva definición, además, suprime los corchetes de las definiciones que prevalecieron en la Octava Reunión.<sup>4</sup> CI cree que esta distinción y sus repercusiones meritan una mayor deliberación por parte del CCMPH.

Al proponer que se suprimiera dicha diferenciación, los Estados Unidos observaron que “El ser empleado directamente por el gobierno no es un tema crítico. Sin embargo, lo crítico es que un inspector no sea empleado por un matadero”<sup>5</sup>. Como los Estados Unidos afirman que un inspector oficial no puede ser empleado por un establecimiento, y como no es de importancia crítica para ellos que un inspector oficial sea empleado del gobierno, nos cuestionamos ¿Quién empleará a un inspector oficial para asegurar el cumplimiento de los requisitos reglamentarios con el fin de proteger la salud del consumidor? Creemos que los Estados Unidos, y los que respaldan esta nueva definición, sancionan que el gobierno delegue la autoridad competente a una compañía contratada por establecimientos y oficialmente reconocida por la autoridad competente como organismo competente. Si ese fuera el caso, sería beneficioso para el CCMPH que hubiera una deliberación franca y cabal sobre el posible conflicto de interés que pudiera surgir debido a la dependencia económica del organismo competente con respecto al establecimiento o establecimientos contratantes. El proyecto de código reconoce que la responsabilidad de la autoridad competente es de “[T]omar medidas de corresponder para que se cumplan los requisitos.” (Sección 9.2.5, párrafo 100, v). Sin

<sup>3</sup> CX/MPH 03/4, Anexo II, p. 76.

<sup>4</sup> ALINORM 03/16, párrafo 54 y ALINORM, 03/16, Apéndice III, 33.

<sup>5</sup> CX/MPH 03/4, Anexo II, 50.

embargo no queda claro quién deberá llevar a cabo dichas medidas de cumplimiento ni tampoco queda claro si hay una definición de “cumplimiento” (ver la definición propuesta por CI más abajo). Si el inspector oficial no es un empleado gubernamental de la autoridad competente ¿se daría a los empleados de un organismo competente económicamente dependiente de un establecimiento la responsabilidad de llevar a cabo medidas referentes al cumplimiento, además de verificar la conformidad del producto del operador con todos los requisitos legales? Si se delegaran las facultades referentes al cumplimiento a los empleados de un organismo competente ¿No tendrían dichos organismos competentes una falta de incentivo para tomar medidas de cumplimiento contra los operadores de establecimientos?

En suma, CI plantea una serie de preguntas e inquietudes sobre las posibles consecuencias de no aclarar la diferencia entre “inspector oficial” e “inspector.” Cuando no se trazan líneas claras de responsabilidad entre las funciones a nivel gubernamental y privado referentes a las actividades de la higiene de la carne, se plantea la posibilidad de que los sistemas de higiene de la carne dejen de funcionar, lo que sólo puede perjudicar la salud del consumidor. CI colocaría entre corchetes la definición vigente de “inspector oficial” a la espera de una resolución con respecto a estos interrogantes e inquietudes. CI opina que sería preferible continuar con el debate en base a las definiciones de “inspector” e “inspector oficial” presentadas durante la Octava Reunión.

“[**Parámetro de rendimiento**]” Ver nuestras observaciones referentes a “basado en el riesgo”

“**Basado en el riesgo.**” (CI también incluye observaciones aquí sobre las definiciones de “parámetro de rendimiento,” “parámetro del proceso” y “objetivo de inocuidad de los alimentos”.) La explicación<sup>6</sup> de este término estipula que “A los efectos del CCMH [sic], “basado en el riesgo” se define como: *Que tiene parámetros de rendimiento y/o proceso elaborados de acuerdo a los principios de análisis de riesgos.*” En primer lugar, CI estima que, ya que el Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP) está elaborando los Principios de Análisis de Riesgos, toda definición de “basado en el riesgo” debería reconocer ese hecho en una nota al pie y que toda definición debería mantenerse entre corchetes, a espera de que la Comisión apruebe los Principios de Análisis de Riesgos. Lo que es más, CI no cree que se pueda restringir la aplicación de una definición basada en los Principios de Análisis de Riesgos solamente al CCMPH, ya que la misma sería de aplicación a todos los Comités del Codex, como así también se podría utilizar para proporcionar orientación a los gobiernos. Por lo tanto, CI agregaría la siguiente nota al pie al Cuarto Principio referente al Proyecto de Principios Generales sobre Higiene de la Carne: “*CCMPH reconoce la naturaleza provisoria de todas las definiciones referentes al análisis de riesgos en el Proyecto de Código hasta que se dé a conocer el resultado de la labor del Comité del Codex sobre Principios Generales con respecto a los Principios Generales de Análisis de Riesgos.*”

La definición propuesta de “basado en el riesgo” contiene tres definiciones: “parámetro de rendimiento,” “objetivo de inocuidad de los alimentos”, que es una especie de parámetro de rendimiento, y “parámetro del proceso.” El contexto operativo de dichas definiciones es HACCP, que se caracteriza como el “sistema preferido de control de los alimentos”. La definición de “parámetro de rendimiento” propone como resultado un “nivel requerido de control de peligro”, el punto de contacto entre una determinada etapa HACCP y un Nivel Apropriado de Protección (NADP) especificado para el consumidor.

No resulta claro leer que, en la explicación de estos términos, se caracterice como “estocástico”, es decir, fortuito, el resultado putativamente preciso de protección al consumidor que se deriva de un “parámetro de rendimiento”, es decir, “la relación entre el nivel de control de peligro en los alimentos y el nivel alcanzado de protección al consumidor” en un determinado tipo de “parámetro de rendimiento”: “el objetivo de inocuidad de los alimentos/FSO”. En cuanto a la definición de FSO como “*un parámetro de rendimiento en el punto de consumo*”, la mayor parte del riesgo recae directamente sobre en el consumidor, especialmente porque, según la explicación, “es improbable que los FSO sean objeto de verificación”. Como para allanar las inquietudes del consumidor con respecto a la improbabilidad de la verificación, la explicación de la definición de FSO continua de la siguiente manera: “se pueden establecer parámetros de rendimiento y de proceso que alcancen el FSO en otras etapas de la cadena alimentaria”. CI no cree que esta explicación sea aclaratoria o tranquilizadora, especialmente cuando se lee que “la mayoría de los MRL no se consideran parámetros de rendimiento<sup>7</sup>”, sin que explicación alguna sobre por qué se consideran de esa forma. Si el FSO no está sujeto a verificación, ¿existen otros parámetros que puedan alcanzar el FSO sujetos a verificación?.

<sup>6</sup> CX/MPH 03/4, p. ii-iii.

<sup>7</sup> CX/MPH 03/4, Anexo I, llamada 20, p. 6.

Las definiciones no proporcionan una respuesta clara a este interrogante, ya que según la explicación de “parámetro del proceso”: “es poco probable que los parámetros de rendimiento sean de naturaleza tal que se puedan verificar en forma continua”. Solamente los parámetros del proceso de “tiempo /temperatura” se dan como ejemplos de lo que podría estar relacionado con NADP específicos para mejorar la protección del consumidor más allá de lo que es posible por medio de la aplicación y cumplimiento de controles de proceso en la buena práctica higiénica.

A juzgar por estas definiciones cruciales y relacionadas, el consultor del Codex ha llegado a un impasse en la explicación del punto donde se deben verificar estos parámetros dentro del sistema basado en el riesgo que es HACCP. CI también cree que en vista de este impasse, CCMPH debería colocar entre corchetes “basado en el riesgo”, los términos que constituyen dicha expresión y las respectivas definiciones de los mismos. CI opina además que CCMPH debería considerar llevar a cabo un taller para debatir ejemplos de criterios de rendimiento referentes a la higiene de la carne y el punto donde se podrían verificar en programas modelo de HACCP, tanto en mataderos como en plantas de procesamiento. Quizás el trabajo de inducción a partir de ejemplos empíricos permitiría al CCMPH elaborar una lista clara de criterios de rendimiento a ser verificados, lo que permitiría elaborar las definiciones nuevamente.

**“Inocuo para el consumo humano/Apto para el consumo humano”.** La observación de CI con respecto al Anteproyecto de Principios Generales para la Higiene de la Carne establece: “CI preferiría una mayor deliberación del término ‘apto’ y la manera en que el mismo difiere del término ‘sano’, que es un término tradicional en la higiene de los alimentos”. Esta deliberación está motivada en parte por la superposición o inclusive la intercambiabilidad de los significados de “inocuo” y “apto”, según se desprende de estas definiciones. Con la advertencia de que el uso de “parámetros de rendimiento” debería permanecer entre corchetes, la definición de “inocuo para el consumo humano” parece bastante clara, aunque la lista de criterios para la definición podría especificarse más ampliamente. (CI recomienda suprimir la nota al pie 20 a dicha definición, ya que no queda claro por qué “la mayoría de los MRL no se consideran como parámetros de rendimiento”). No obstante, parte de la lista de criterios para “apto para el consumo humano” sugiere que “apto” se superpone a “inocuo” o quizás que esté contenido dentro de “inocuo”. El criterio de que “apto para el consumo humano” “satisface los parámetros de rendimiento basados en resultados con respecto a enfermedades o defectos determinados” podría fácilmente incluirse en “inocuo para el consumo humano” si los controles del proceso determinan que los defectos y patologías graves en productos son tales que el producto no se puede procesar como inocuo para el consumo humano.

Si recurriéramos al tradicional término “sano”, se podría eliminar la ambigüedad en la definición actual de “apto para el consumo humano”. Por lo tanto, CI propone enmendar “apto para el consumo humano” de la manera siguiente: “[**Sano para el consumo humano.** *Sano para el consumo humano según el siguiente criterio: se ha producido aplicando todas las normas oficialmente reconocidas de calidad de los alimentos (suprimir “y”) apropiados para el uso final que se le pretende dar]*”. Si el CCMPH desea establecer una lista ulterior de criterios para los “requisitos de aceptabilidad al consumidor”, CI recomienda que dicha lista establezca una distinción entre lo que los consumidores, que carecen de la tecnología y la formación referente a la inspección, pueden percibir con respecto a los productos cárnicos (por ejemplo, pérdida de color, olor, fragmentos de huesos), y los requisitos de aceptabilidad al consumidor meramente implícitos en un proceso o norma de producción, tal como el ejemplo de “halal”, que aparece en la nota al pie 21. Como CI reconoce que “aptitud de los alimentos” se acepta en los Principios Generales para la Higiene de los Alimentos del Codex (CAC/RCP 1 – 1969, Rev. – 1997, Enmd. (1999), se coloca entre corchetes el término y la definición de “sano para el consumo humano”, mientras el CCMPH delibera con respecto a estos dos términos y su relación. Hasta que se logre el consenso con respecto a los términos y definiciones usados en “basado en el riesgo”, CI enmendaría “inocuo para el consumo humano” suprimiendo los dos últimos puntos.

**“Verificación (operador)/Verificación.”** Con el fin de aclarar quién está a cargo de la verificación llevada a cabo y la naturaleza de la misma, CI modificaría el término a “Verificación efectuada por el operador” para distinguirlo del término “verificación oficial.” La definición de “verificación efectuada por el operador” sería entonces una versión enmendada de “verificación (operador), de la manera siguiente: “La revisión continua de los sistemas de control del proceso, *efectuado por el operador del establecimiento*, incluidas las medidas correctivas y preventivas para garantizar el cumplimiento de los requisitos reglamentarios y/o *los requisitos especificados por el operador.*” El término propuesto para “verificación oficial” reemplazaría el término vigente “verificación”. La definición de “verificación oficial” sería la versión enmendada de “verificación”, de la manera siguiente: “Actividades desempeñadas por la autoridad competente u organismo

competente *para determinar si los operadores de los establecimientos cumplen los requisitos reglamentarios.*” CI no entiende el significado de “y/o” in en la definición vigente de “verificación” y por lo tanto ha suprimido la palabra “y.” CI entendería que la única oportunidad en que la autoridad competente debiera llevar a cabo las mismas actividades de un organismo competente sería durante el desempeño de una auditoría de rendimiento que la autoridad competente realizara con respecto al organismo competente. Dichas auditorías de rendimiento garantizarían que el organismo competente llevara a cabo las funciones delegadas por la autoridad competente de manera de cumplir todos los requisitos legales referentes a la higiene de la carne. CI piensa que el CCMPH debería determinar la forma en la que la autoridad competente lleve a cabo una revisión del organismo competente a fin de asegurar el cumplimiento de dichos requisitos legales. No obstante, CI opina que la determinación debería formar parte de la Sección “sistemas reglamentarios del proyecto de Código, en lugar de colocarla en la Sección de las definiciones.

“**Inspector veterinario**” CI colocaría la definición entre corchetes, a la espera de consenso sobre la definición de “inspector oficial”.

Además de las enmiendas arriba mencionadas, CI opina que sería beneficioso agregar definiciones adicionales al proyecto de Código las cuales se proponen más abajo.

“**Cumplimiento.**” La gama de opciones de gestión que tiene la autoridad competente para cumplir las obligaciones reglamentarias o estatutarias, para asegurar que los establecimientos y empresas cumplan con las normas, directrices, códigos, u otras medidas administrativas destinadas a eliminar o disminuir el efecto perjudicial ocasionado por intoxicación alimentaria, u otros peligros relacionados con las enfermedades transmitidas por los alimentos que podrían causar la muerte o lesión de los ciudadanos hacia los que la autoridad competente tiene una responsabilidad, es decir, a quienes tiene la obligación legal de proteger.

“**Inspección**”: Una medida para evitar el riesgo, que sirva para identificar y retirar las reses muertas o partes de animales y aves de corral, que sean nocivas, estén enfermas o tengan un efecto deletéreo y que estén destinadas al consumo humano, antes de que pueda entrar al sistema alimentario. Dicha medida:

- i) es llevada a cabo por los empleados de la autoridad competente;
- ii) está reconocida por la autoridad competente como obligatoria en los sistemas de inocuidad de los alimentos<sup>8</sup> ;
- iii) puede ser retirada cuando los establecimientos no cumplan con las normas, directrices, códigos o medidas administrativas aprobadas por la autoridad competente.<sup>9</sup>

“**Retiro**”: Una opción de cumplimiento y medida de comunicación de riesgos que proporciona información oportuna a los procesadores de alimentos, distribuidores y comerciantes minoristas con respecto a la entrada de un producto al sistema alimentario que no está destinado al consumo, y con el fin de evitar efectos perjudiciales al público, dando instrucciones a dichos participantes del sistema alimentario sobre las medidas necesarias para retirar productos nocivos, perjudiciales y de efecto deletéreo que la autoridad competente no haya podido detectar.

“**Asistencia técnica**”: La autoridad competente debería adquirir capacidad o actualizar su capacidad existente en cuanto a servicios de investigación y desarrollo para asistir a establecimientos y empresas a que actualicen sus técnicas de gestión con respecto a la aplicación de procedimientos higiénicos y de saneamiento esenciales a las prácticas de buena fabricación. Asimismo, debería adoptar con prontitud nuevas tecnologías de inocuidad de los alimentos, esenciales para mantener y mejorar los métodos de control de la calidad, y debería aplicar normas, directrices, códigos y otras medidas para cuantificar los objetivos de control de la calidad.

<sup>8</sup> Por ejemplo, se prohíbe la venta de carne o de carne de aves de corral o productos que tengan carne o carne de corral y que no tengan un símbolo que indique que se le ha realizado una inspección según lo estipula la autoridad competente.

<sup>9</sup> Por ejemplo., medidas tomadas por el operador del establecimiento, sus empleados o la administración de la empresa para sobornar, subvertir o intimidar a los empleados de la autoridad competente para que apliquen medidas para evitar el riesgo constituyen la base para un retiro inmediato de las actividades de inspección.

---

## Sección 4

---

### CONSUMIDORES INTERNACIONALES

**Observaciones sobre los Principios Generales de Higiene de la Carne:** CI ya ha presentado observaciones sobre este anteproyecto de principios, y cree que los desacuerdos sobre las definiciones de los términos usados en el proyecto de Código deben ser resueltas antes de que el proyecto de Principios se adelante al trámite siguiente de la deliberación del Codex.

---

## Sección 5.1

---

### CONSUMIDORES INTERNACIONALES

**Observaciones sobre los Principios de Higiene de la Carne que se aplican a la Producción Primaria:** CI propone enmendar de la manera siguiente la Sección 5.1.vi, para eliminar la ambigüedad relacionada con la expresión “en forma adecuada,”: “Los sistemas de garantía de la calidad voluntarios o reconocidos oficialmente aplicados a nivel de la producción primaria *deberían* tomarse en cuenta [suprimir “en forma adecuada”] durante la verificación de los requisitos reglamentarios. *No obstante, la autoridad competente no debería disminuir la frecuencia o la intensidad de las actividades de verificación, control y cumplimiento en base a evidencia de sistemas de garantía de la calidad que no estén sujetos a verificación, control y cumplimiento por parte de la autoridad competente*”. Fundamento: Se considera inaceptable usar evidencia sobre la calidad de los alimentos proveniente de sistemas de garantía de la calidad para realizar determinaciones sobre las actividades de verificación, control o cumplimiento referentes a la inocuidad de los alimentos.

---

## Sección 6.2

---

### CONSUMIDORES INTERNACIONALES

**Observaciones sobre Condiciones de Cobertizo:** CI recomienda enmendar el Párrafo 37 para que diga: “La autoridad competente *debería* tener en cuenta los sistemas de garantía de la calidad instrumentados en forma adecuada por el operador del establecimiento *durante la verificación de los requisitos reglamentarios. No obstante, la autoridad competente no debería disminuir la frecuencia o la intensidad de las actividades de verificación, control y cumplimiento en base a evidencia de sistemas de garantía de la calidad que no estén sujetos a verificación, control y cumplimiento por parte de la autoridad competente*”. Fundamento: Se considera inaceptable usar evidencia sobre la calidad de los alimentos proveniente de sistemas de garantía de la calidad aplicados por el operador para realizar determinaciones sobre las actividades de verificación, control o cumplimiento referentes a la inocuidad de los alimentos.

---

## Sección 6.3

---

### ISRAEL

Párrafo 38: En la primera oración propongo reemplazar " persona competente " con Inspector Veterinario Oficial.

### CONSUMIDORES INTERNACIONALES

**Observaciones sobre la Inspección Ante Mortem:** CI apoya la enmienda, y el fundamento de la misma, propuesta por Alemania<sup>10</sup> durante la Octava Reunión con respecto a la primera oración de lo que es ahora el Párrafo 38. Por ende: “Todos los animales que se presenten para la matanza deberán haber sido objeto de una inspección ante mortem, ya sea en forma individual o por lote, *efectuado por un inspector veterinario oficial o bajo la supervisión de un inspector veterinario oficial* .” Las enmiendas propuestas harían que esta oración fuera más coherente con el segundo principio del Anteproyecto de Principios Generales para la Higiene de la Carne y con el Párrafo 44.

---

<sup>10</sup> CX/MPH 03/4, Anexo II, p. 61.

---

**Sección 9.1**

---

**CONSUMIDORES INTERNACIONALES**

**Observaciones sobre los Principios Generales de la Higiene de la Carne que se aplican al Control del Proceso:** CI apoya la enmienda, y el fundamento de la misma, propuesta por Alemania<sup>11</sup> durante la Octava Reunión con respecto a la Sección 9.1.xi: Por ende, “*Organismos competentes independientes pueden realizar actividades prescritas de control en las condiciones prescritas por la autoridad competente. Ellas pueden incluir actividades de inspección post mortem bajo la supervisión de un inspector veterinario oficial.*” Las enmiendas propuestas aclararían las líneas de autoridad y responsabilidad que regulan las actividades de control del proceso. CI propone enmendar en forma similar el Párrafo 86 por los mismos motivos.

---

**Sección 9.2.4**

---

**CONSUMIDORES INTERNACIONALES**

**Observaciones sobre parámetros de rendimiento basados en el resultado de control del proceso:** CI recomienda suprimir el Párrafo 94 ya que lo considera demasiado exhortatorio. A CI le sorprende la expresión “peligros graves” que aparece en el Párrafo 99 y se pregunta si la expresión corresponde sólo al ejemplo del EEB o si existen otras categorías de peligro que no sean “graves.” CI cree que este Párrafo debería redactarse nuevamente para reflejar en forma más general lo que debe hacerse cuando los parámetros de rendimiento no alcanzan un NADP especificado.

---

**Sección 9.3**

---

**ISRAEL**

Párrafo 110: Proponemos introducir "el control de residuos y contaminantes" en el análisis de laboratorio, especialmente en el control de metales pesados.

---

**Sección 9.5**

---

**ISRAEL**

Párrafo 131: Segundo Recuadro: los sistemas de inspección post mortem deberán incluir:

Punto 9: otros procedimientos de inspección organoléptica, p.ej. mediante el olfato, tacto, sabor;

---

**Conclusión**

---

**CONSUMIDORES INTERNACIONALES**

CI observa que evidentemente no puede hacer observaciones sobre muchos temas complejos, detallados y a menudo sumamente prescriptivos de este proyecto de Código. CI cree que si el anteproyecto de Código se aprueba en su estado actual, en el Trámite 5, y posteriormente es aprobado por la Comisión con arreglo al procedimiento acelerado, ello crearía una confusión a nivel de gestión entre los Países Miembros del Codex que usen el Código. De hecho, en algunos Países Miembros del Codex donde el HACCP se aplica en mataderos y plantas de procesamiento, ya hay evidencia de que existe confusión con respecto a la autoridad de los inspectores empleados por el gobierno para desempeñar labores de cumplimiento que han ocasionado daño a la salud del consumidor. En vista de la falta de claridad en definiciones cruciales y otros aspectos del proyecto de Código, CI cree que el mismo debería permanecer en el Trámite 3 a la espera de una mayor elaboración por parte del CCMPH y orientación del CCGP sobre la forma de informar a los gobiernos con respecto a los Principios Generales de Análisis de Riesgos.

---

<sup>11</sup> CX/MPH 03/4, Anexo II, p. 61.