

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



S

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 5 (c) del Programa**

**CX/MPH 03/07  
Enero de 2003**

## **PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

### **COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LAS CARNES**

#### **Novena Reunión**

**Wellington, Nueva Zelanda, 17-21 de febrero de 2003**

#### **DOCUMENTO DE TRABAJO**

#### **ANTEPROYECTO DE DISPOSICIONES DE HIGIENE RELATIVAS A LA CARNE ELABORADA**

**(Redactado por la Secretaría del Codex)**

#### **ANTECEDENTES**

Durante la 8ª Reunión del Comité del Codex sobre Higiene de la Carne y de la Carne de Aves de Corral (CCMPH) (febrero de 2002) se trató el Anteproyecto de Principios Generales para la Higiene de la Carne y el Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca. El Comité decidió adelantar los anteproyectos de norma al Trámite 5 y al Trámite 3 respectivamente.

El Comité acordó que un grupo redactor elaboraría una versión revisada del Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca, para su distribución, observaciones adicionales y ulterior consideración en la 9ª Reunión del CCMPH en 2003 (CX/MPH 03/04).

Durante la 8ª Reunión también se trató el tema de la incorporación de las disposiciones relativas a las carnes elaboradas al Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca. En el Informe de la 8ª Reunión<sup>1</sup>, el CCMPH señaló su acuerdo previo de que el Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca debía tomar en cuenta la higiene de la carne a lo largo de toda la cadena alimentaria, incluyendo las disposiciones de higiene referentes a los productos cárnicos elaborados. El Comité solicitó que se redactara un documento de trabajo con respecto a este último tema, para su posible incorporación al Código. La decisión de ampliar el ámbito del Código de esta forma fue aprobada por el Comité Ejecutivo del Codex<sup>2</sup> durante la 50ª Reunión (junio de 2002).

El contenido de este documento de trabajo está completamente supeditado a las “disposiciones horizontales” ya presentadas en el Código Internacional Recomendado de Prácticas: Principios Generales para la Higiene de los Alimentos<sup>3</sup>, el Anteproyecto de Principios Generales para la Higiene de la Carne Fresca<sup>4</sup>, y el Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca<sup>5</sup>. Dichas disposiciones no se repiten. Esta postura es similar a la adoptada en una serie de países con respecto a la reciente elaboración de reglamentos para la higiene de los alimentos. Dichos reglamentos para productos específicos están supeditados a los reglamentos “horizontales” de inocuidad de los alimentos, los cuales proporcionan una orientación general.

<sup>1</sup> ALINORM 03/16 párrafos 84-85

<sup>2</sup> ALINORM 03/3A, párrafo 85

<sup>3</sup> CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997

<sup>4</sup> CX/MPH 02/03

<sup>5</sup> CX/MPH 03/04

Aunque este documento de trabajo ha sido redactado en forma paralela al Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca, con el fin de no impedir la elaboración por etapas y la finalización de este último documento, el CCMPH se ha comprometido a explorar todas las posibilidades para incorporar el anteproyecto de disposiciones de higiene relativas a la carne elaborada durante una posterior redacción del Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca<sup>6</sup>. Por lo tanto, las disposiciones de higiene relativas a la carne elaborada han sido redactadas para facilitar una posible incorporación en un código único de prácticas para la higiene de la carne que abarque desde la etapa de producción al consumo. Contemplando este caso se han efectuado las correspondientes referencias de redacción y cambios consiguientes al Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca.

Al solicitar una nueva labor sobre disposiciones de higiene relativas a la carne elaborada, el CCMPH no trató el tema del ámbito de aplicación del nuevo trabajo. En sus conversaciones informales con un número de Países Miembros, el consultor que redactó este documento, el Dr Steve Hathaway, trató el tema de las disposiciones de higiene que esos países aplican a distintas categorías de carne elaborada y ha identificado diversos métodos y niveles de intervención reglamentaria. El ámbito del anteproyecto de disposiciones de higiene relativas a la carne elaborada será un tema importante de deliberación durante la 9ª Reunión del CCMPH.

Con la incorporación de disposiciones de higiene relativas a la carne elaborada, el CCMPH tiene la intención de tomar en cuenta la higiene de la carne a lo largo de toda la cadena alimentaria en el Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca. Lógicamente, ese tema deberá incluir disposiciones de higiene para carne separada mecánicamente, carne molida/picada y preparados de carne, las cuales se incluyen en este documento de trabajo para ser consideradas por el CCMPH.

Si se aceptan las disposiciones de higiene de este documento se revocaría el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Productos Cárnicos Elaborados de Aves y Reses (CAC/RCP 13-1976, Rev 1 [1985]).

## **RECOMENDACIÓN**

Se recomienda que el CCMPH:

- Llegue a un acuerdo con respecto a las definiciones relativas a la “carne elaborada” y al ámbito de aplicación del anteproyecto de disposiciones de higiene;
- Considere este documento de trabajo: Anteproyecto de Disposiciones de Higiene relativas a la Carne Elaborada, con miras a incorporar este anteproyecto de disposiciones al Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca a la brevedad posible;
- Considere incluir disposiciones de higiene para la carne molida/picada, carne separada mecánicamente y preparados de carne.

---

<sup>6</sup> Alinorm 03/16, párrafo 86

## ANEXO I

**DOCUMENTO DE TRABAJO**  
**ANTEPROYECTO DE DISPOSICIONES DE HIGIENE RELATIVAS A LA CARNE**  
**ELABORADA**

---

**Nota de redacción**

El anteproyecto de disposiciones de higiene relativas a la carne elaborada se ha redactado para facilitar una posible futura incorporación a un código único de prácticas de higiene<sup>7</sup> para la carne, que abarque desde la producción al consumo. **Contemplando este caso, se utiliza la estructura, formato y numeración de párrafos del Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca, para presentar las disposiciones adicionales de higiene relativas a la carne elaborada<sup>8</sup>.** También se han efectuado las correspondientes referencias de redacción y cambios consiguientes que podrán ser necesarios con respecto al Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca.

Se colocan en bastardilla los párrafos existentes del Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca de manera de ilustrar la ubicación del nuevo texto propuesto referente a la carne elaborada.

---

**ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE FRESCA**

El título de un código integral de prácticas podrá ser “Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne”.

**1. INTRODUCCIÓN**Texto adicional para agregar al párrafo 2

*...riesgos al consumidor transmitidos por los alimentos.* Ello deberá reflejarse en la aplicación de medidas específicas basadas en la ciencia y en la evaluación de riesgos, y un mayor énfasis en la prevención y control de la contaminación durante todas las etapas de la producción de carne y su mayor elaboración.

Nuevo párrafo 4 bis

La carne puede ser elaborada de diversas maneras y ello proporciona una gran variedad de usos finales. Se presentan ciertos imperativos particulares para lograr un nivel adecuado de higiene en la carne elaborada, especialmente cuando los productos en cuestión se elaboran con destino al consumidor ya listos para el consumo.

**2. AMBITO DE APLICACIÓN Y USO DE ESTE CÓDIGO**Párrafo 5

Este Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne amplía el ‘Código Internacional Recomendado de Prácticas: Principios Generales para la Higiene de los Alimentos’<sup>9</sup>, en lo que respecta a la carne, y presenta disposiciones de higiene desde la etapa de producción de animales vivos al punto de venta minorista. No obstante, todas las medidas de higiene que se apliquen deberán tomar en cuenta cualquier otra medida adicional de higiene y prácticas para el manejo de los alimentos que probablemente sean aplicadas por el consumidor. *En la medida de lo apropiado....*

Suprimir el párrafo 7 del texto existente

---

<sup>7</sup> Este futuro código podrá titularse “Código de Prácticas de Higiene para la Carne”

<sup>8</sup> Este método también tiene la ventaja práctica de no requerir la traducción y presentación de un código completo e independiente

<sup>9</sup> CAC/RPC 1-1969, Rev. 3-1997

### Nuevo párrafo 7

Este documento de trabajo incluye disposiciones de higiene para la carne molida/picada, carne separada mecánicamente y “preparados de carne”. Es posible que algunos de estos productos no estén sujetos a tratamientos térmicos u otros procesos biocidas antes del consumo.

## **3. DEFINICIONES**

El Comité deberá tener presente que las disposiciones propuestas para la higiene de la carne elaborada **también amplían el ámbito del proyecto de disposiciones para la carne fresca – en el punto de venta minorista**, y que todas las definiciones deberán contemplarse en este contexto.

### Nuevas definiciones

Carne:	Todas las partes de un animal que se destinan al consumo humano o han sido dictaminadas como inocuas y aptas para el mismo.  (Notar que de acuerdo a los cambios propuestos en este documento, se suprimiría el término “carne fresca” del anteproyecto de código de prácticas de higiene, y se utilizaría el término “carne cruda” cuando fuera necesario).
Producto cárnico:	Un producto que contenga carne, de tal manera que un corte en la superficie muestre que el producto ya no tiene las características de la carne cruda.
Preparados de carne:	Carne a la que se le han agregado alimentos, especias o aditivos, o a la que se le aplica un tratamiento que no sea suficiente para modificar la estructura de la fibra muscular interna y por tanto eliminar las características de la carne cruda.
Carne picada/molida:	Carne deshuesada y fragmentada o picada/molida utilizando una picadora de carne a tornillo.
Carne elaborada:	Todas las partes de un animal dictaminadas como inocuas y aptas para el consumo humano, y que han recibido un tratamiento físico o químico a efectos de preservarla, que se realiza además del refrigerado/congelado, o de atmósfera modificada o envasada al vacío.
Carne separada mecánicamente:	Producto cárnico que se obtiene mediante la remoción de carne de los huesos, después del deshuesado, o de reses de aves de corral, usando medios mecánicos que causan pérdida o modificación de la estructura de la fibra muscular.
Listo para el consumo:	Producto cárnico que se presenta envasado listo para el consumo y que está destinado al consumo sin necesidad de ninguna otra etapa biocida [destinado al consumo en el mismo estado en que se vende].

## **4. PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LA CARNE**

### Nota de redacción

No se sugiere ninguna modificación a los principios generales de higiene de la carne ya que los mismos son lo suficientemente amplios como para abarcar todos los aspectos de la higiene de la carne. No obstante, el Comité deberá tener en cuenta que las disposiciones de higiene propuestas con relación a la carne elaborada tienen el efecto de ampliar el ámbito de aplicación de las disposiciones del anteproyecto en curso para carne fresca, incluyendo la carne y los productos cárnicos, en el punto de venta minorista. Por ejemplo, en este contexto, el principio 7 estipula que todos los operadores de establecimiento deberán aplicar los principios HACCP, y ello se aplicaría a todos los establecimientos que manipulan carne hasta el punto de venta minorista

## 5. PRODUCCION PRIMARIA

### Párrafo 11 – nota de redacción

Se sugiere sustituir “carne fresca” por “carne” en este párrafo y en todos los párrafos subsiguientes del anteproyecto de código y los apéndices.

### Párrafo 12

...*poblaciones de animales*. Este tema podrá ser de importancia cuando no se detecte la presencia de agentes zoonóticos mediante pruebas organolépticas de laboratorio y se deban tomar medidas de precaución, por ejemplo: exclusión de “materiales de riesgo especificado” cuando exista la posibilidad de encefalopatía espongiforme bovina.

## 8. ESTABLECIMIENTOS: DISEÑO, INSTALACIONES Y EQUIPO

### Nuevo párrafo 67 bis

Las salas (o áreas en la misma sala pero que estén suficientemente separadas) deberán estar separadas de acuerdo a las diversas actividades relacionadas con la elaboración de carne.

### Nuevo párrafo 67 bis 2

La madera podrá utilizarse en las salas destinadas a la cura, ahumado, maduración, encurtido, almacenamiento y despacho de productos cárnicos elaborados cuando sea imperante por motivos técnicos, siempre y cuando no se pongan en peligro los requisitos de higiene de la carne.

### Nuevo párrafo 74 bis

El equipo utilizado para el tratamiento térmico en la elaboración de la carne deberá estar equipado con todos los controles necesarios para garantizar la aplicación del tratamiento térmico adecuado.

### Nuevo párrafo 78 bis

En los casos que se genere vapor al cocinar la carne, el área deberá ventilarse y evitar que el vapor se filtre a las áreas adyacentes.

### Párrafo 79

*La matanza y el faenado de animales y partes de animales, y la subsiguiente manipulación y elaboración de carne, presenta muchas oportunidades...*

### Nota de redacción

El anteproyecto en curso estipula que todas las áreas donde pudiera haber carne expuesta deberán tener canillas/grifos que no se usen con las manos.

## 9. CONTROL DEL PROCESO

### New párrafo 83 bis

Es posible que los productos cárnicos listos para el consumo y destinados al consumo sin etapas biocidas ulteriores requieran regímenes específicos de análisis microbiológico que incorporen parámetros microbiológicos de rendimiento, parámetros microbiológicos de proceso y/o criterios microbiológicos.

### Sección 9.1: Nuevo principio x bis

Los planes HACCP para carne elaborada deberán incluir análisis microbiológicos con fines de verificación que sean adecuados al tipo de producto y al posible riesgo al consumidor.

### Sección 9.1: New principio xi bis

La manipulación de la carne cocida o de productos cárnicos listos para el consumo desde el punto de cocción al punto de venta al consumidor deberá efectuarse de manera de asegurar que no exista contacto con carne o productos cárnicos no listos para el consumo, y que se minimice en la medida de lo posible cualquier otro tipo de contacto con posibles fuentes de contaminación microbiológica.

#### Nuevo párrafo 89 bis

En el caso de productos cárnicos listos para el consumo, la verificación microbiológica de los procedimientos operativos normalizados de saneamiento (SSOP) con respecto al contacto con alimentos o con superficies no alimenticias tendrá que ser probablemente más intensa que la verificación de otros tipos de carne, y podrá incorporarse a un plan HACCP.

#### Nuevo párrafo 92 bis

Se deberán proporcionar planes HACCP genéricos para diferentes tipos de carne elaborada a los operadores de establecimiento, de manera de orientar la elaboración y aplicación de planes HACCP para procesos y productos determinados. Los planes HACCP genéricos diferenciados de acuerdo a la categoría de procesamiento incluyen los que sirven para carne:

- Térmicamente elaborada/ comercialmente estéril, p.ej. carne enlatada
- Molida o conminuta cruda, p.ej. salchicha de carne porcina
- Sin tratamiento térmico / estable antes de la venta, , p.ej. salame seco
- Con tratamiento térmico / estable antes de la venta, , p.ej. charque de carne vacuna
- Totalmente cocido / inestable antes de la venta, p.ej. jamón
- Con tratamiento térmico / no totalmente cocido, inestable antes de la venta, p.ej. hamburguesas parcialmente cocidas
- Con inhibidores secundarios / inestable antes de la venta, p.ej. carne vacuna curada en conserva (corned beef)

#### Nuevo párrafo 92 bis 2

Al elaborar planes HACCP para la carne elaborada tratada térmicamente, el operador del establecimiento deberá documentar completamente todos los parámetros del proceso térmico, manipulación post tratamiento térmico, y tratamientos adicionales de conservación apropiados al destino que se dé al proceso, p.ej., pasteurización, o eliminación térmica de patógenos vegetativos. Los parámetros del proceso de enfriado de productos con tratamiento térmico pueden incorporar el enfriado rápido (para la mayoría de los productos) refrescado lento, p.ej. para productos curados cocidos, o el refrescado interrumpido. Los productos elaborados con previo tratamiento térmico no se deberán empacar a una temperatura superior a la mínima, p.ej. 4° C, a menos que se pueda demostrar que el empaqueo no afecta el programa de refrescado.

#### Nuevo párrafo 92 bis 3

Los planes HACCP para la carne elaborada que se haya cocido deberán incluir la toma y registro de las temperaturas internas que se alcancen, y documentación que incluya toda la información necesaria para identificar la remesa en cuestión.

#### Nuevo párrafo 96 bis

Los parámetros microbiológicos de rendimiento, parámetros microbiológicos del proceso y criterios microbiológicos para la carne o productos cárnicos listos para el consumo presentados en un estado de empaque listo para el consumidor deberán estar basados en el riesgo según la categoría de producto, p.ej. sin tratamiento térmico y estable antes de la venta, con tratamiento térmico y estable antes de la venta, totalmente cocido e inestable antes de la venta. El establecimiento y/o la autoridad competente deberán llevar a cabo análisis de verificación microbiológica con una frecuencia apropiada a las circunstancias. Los planes HACCP que aplique el establecimiento deberán documentar los procedimientos correctivos, preventivos y de retiro del mercado a tomarse en caso de que se hallen resultados positivos en los análisis para patógenos o toxinas.

#### Párrafo 102

*...y carne de que se trate.* El papel de los inspectores oficiales (y otros) durante la distribución y venta al por menor de carne o productos cárnicos deberá tener un alcance proporcional a los probables riesgos al consumidor que se generen durante dichas actividades.

Nuevo párrafo 108 bis

La industria que opere dentro de la jurisdicción nacional de una autoridad competente podrá también solicitar una determinación de equivalencia, especialmente con respecto a tecnologías alternativas para la producción de carne elaborada.

**9.7 REQUISITOS DE HIGIENE PARA EL CONTROL DEL PROCESO DESPUÉS DE LA INSPECCIÓN POST MORTEM**Párrafo 139

...y *el cortado*, ulterior preparación, procesamiento, empaque, congelado, almacenamiento, y distribución al punto de venta minorista.

Párrafo 143

...*corte*, molido, separación mecánica, y preparación o elaboración ulterior de la carne deberán usarse exclusivamente para dichos propósitos, y las salas deberán mantenerse a temperatura y humedad apropiadas durante las operaciones<sup>10</sup>. *Carne*...

Nuevo párrafo 143 bis

La manipulación, empaque y almacenamiento de carne cruda no deberá llevarse a cabo en salas o áreas que se usen para la elaboración de carne [especialmente si la carne elaborada está cocida]. La elaboración de la carne deberá llevarse a cabo en salas o áreas que se usen sólo para elaboración del tipo de que se trate y deberán identificarse claramente como salas o áreas para dicho propósito.

Nuevo párrafo 143 bis 2 (nuevo segundo recuadro)

Al moler/picar la carne:

- Se deberá obtener sólo de partes de animales aprobadas por la autoridad competente, p.ej., músculo estriado y tejidos grasos adherentes<sup>11</sup>
- No deberá obtenerse de cortes o recortes sobrantes [o de carne mecánicamente separada]
- Las deficiencias organolépticas deberán retirarse antes del molido/picado
- La autoridad competente podrá especificar criterios de composición.

Nuevo párrafo 143 bis 3 (nuevo tercer recuadro)

Cuando la carne se separe mecánicamente, la autoridad competente podrá:

- restringir el tipo de partes de animal que se puedan usar, p.ej. no utilizar cráneos
- establecer normas de composición para un contenido máximo de calcio
- requerir un etiquetado específico del producto terminado
- requerir que la carne separada mecánicamente esté sujeta a cocción, según programas determinados en cuanto a tiempo/ temperatura.

Nuevo párrafo 143 bis 4 (nuevo cuarto recuadro)

Cuando la carne se muele/ pique, se separe mecánicamente o se use en preparados cárnicos:

- La autoridad competente deberá especificar programas de tiempo/ temperatura máximos para control del proceso en cada etapa de la producción, p.ej. períodos y temperaturas máximas desde el

---

<sup>10</sup> La autoridad competente puede otorgar una exención con respecto a la refrigeración de salas de elaboración específica cuando las condiciones del control del proceso no pongan en peligro la higiene de la carne.

<sup>11</sup> La carne porcina y equina deberá haber sido objeto de un análisis para triquina, según lo especifique la autoridad competente.

refrigerado o congelado de la materia prima al momento de la preparación; temperaturas máximas durante la producción; y períodos máximos antes del refrigerado o congelado.

- A menos que se use directamente como ingrediente para la carne elaborada, el producto deberá envolverse y/o empacarse de inmediato, a lo que deberá seguir una inmediata refrigeración.
- La autoridad competente podrá especificar parámetros microbiológicos de rendimiento, parámetros microbiológicos del proceso o criterios microbiológicos para la materia prima y el producto terminado.
- Los establecimientos deberán tener imanes en línea u otros medios de detectar contaminación con fragmentos metálicos según corresponda
- La carne que se muele/ pique, se separe mecánicamente o se use en preparados cárnicos no deberá congelarse nuevamente después de haberla descongelado.

#### Nuevo párrafo 143 bis 5 (nuevo quinto recuadro)

Cuando la carne se elabore:

- La elaboración deberá llevarse a cabo en salas (o áreas suficientemente separadas dentro de salas) que se usen sólo para dicho propósito
- El progreso de la carne a la espera de elaboración y durante la elaboración deberá asegurar un movimiento uniforme del producto acumulado
- El suministro y agregado de ingredientes no cárnicos deberán estar sujetos a buenas prácticas de higiene y a HACCP según corresponda, y podrán incluir tratamientos de descontaminación, p.ej. para las hierbas y especias
- Los productos cárnicos que incluyan productos de proteína no cárnica [según los haya definido o normalizado el Codex] deberán estar adecuadamente etiquetados<sup>12</sup>, y la idoneidad nutricional del producto terminado deberá tenerse en consideración cuando los productos de proteína no cárnica se utilicen con fines de sustitución parcial.
- El control del proceso para los productos no comercialmente estériles deberá prevenir el desarrollo de patógenos y la producción de toxinas durante todas las actividades de procesamiento, p.ej., durante la fermentación, el tratamiento térmico parcial, el secado, madurado y curado. Los parámetros de proceso incluyen: pH correcto después de la fermentación, programas correctos de tiempo/ temperatura después del tratamiento térmico o ahumado, proporción correcta de humedad/ proteína, formulación correcta y aplicación correctas de nitrito como ingrediente del curado.
- Si el calor y/u otros tratamientos de procesamiento no son suficientes para garantizar la estabilidad del producto, el enfriado rápido a la temperatura de almacenamiento especificada por la autoridad competente deberá aplicarse de inmediato, de manera que el período crítico de temperatura para la germinación y subsiguiente desarrollo de esporas pase lo más rápidamente posible.
- Las formulaciones de producto, p.ej. la distribución de ingredientes antibacterianos en todas las emulsiones de la salchicha cocida, el agregado de culturas, o ajuste del pH, deberán alcanzar los niveles requeridos de control de patógenos
- El nivel de contaminación microbiológica de materia prima utilizada en productos cárnicos fermentados deberá ser lo más bajo posible, y la carne mecánicamente separada se deberá usar como materia prima sólo si se pueden llevar a cabo programas adecuados de tiempo/ temperatura según los especifique la autoridad competente

---

<sup>12</sup>

Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985)



- La elaboración de productos cárnicos estables antes de la venta en recipientes rígidos herméticamente sellados se deberá realizar de acuerdo a las directrices<sup>13</sup> del Codex.
- Los productos cárnicos cocidos deberán alcanzar un nivel de tiempo/ temperaturas internas cuyo alcance de parámetros de rendimiento microbiológico especificados se haya validado
- Se deberán validar los valores de pasteurización de todos los productos tratados térmicamente y refrigerados en recipientes herméticamente sellados, de manera de asegurar que se mantenga la inocuidad del producto hasta la venta, tomando en cuenta todos los factores de conservación que puedan hallarse presentes
- Los tratamientos de proceso de los productos cárnicos que contengan músculo estriado porcino o equino, solo o combinado, deberán ser suficientes como para destruir la triquina
- Al rebanar o pelar productos tratados térmicamente/ inestables antes de la venta y no tratados térmicamente/ estables antes de la venta, se deberá prevenir la contaminación con *L. monocytogenes* por medio del uso eficaz de procedimientos operativos normalizados de saneamiento (SSOP)
- Se deberá prevenir la contaminación de carne elaborada no envasada inestable antes de la venta , p.ej. carne vacuna en conserva (corned beef)
- Los productos cárnicos secos se deberán proteger de la contaminación ambiental y de la reabsorción de humedad
- Los procesos para productos que contengan carne molida, conminuta o mecánicamente separada deberán tener imanes en línea u otros medios de detectar contaminación con fragmentos metálicos.

#### Nuevo párrafo 144 bis

De corresponder, el operador del establecimiento deberá documentar un procedimiento validado por el cual se determine la duración anterior a la venta de cada producto cárnicoelaborado.

#### Nuevo párrafo 144 bis 2

Los productos listos para el consumo que no cumplan con parámetros microbiológicos de rendimiento, parámetros microbiológicos de proceso o criterios microbiológicos podrán reelaborarse, con sujeción al uso de dicho producto según se haya documentado en el plan HACCP del establecimiento. Se deberá verificar que la carne reelaborada cumpla con los requisitos microbiológicos reglamentarios por medio de tomas de muestras.

Como existe la posibilidad de que los productos listos para el consumo que estén en contacto con cualquier tipo de contaminación luego de haber sido cocidos y/o de haber recibido otro tipo de tratamiento para conservarlos contengan patógenos o cultivos de patógenos, dichos productos deberán reelaborarse o decomisarse sin miramientos. Toda reelaboración de productos listos para el consumo que se hayan caído al piso de un establecimiento deberá llevarse a cabo en una superficie que no se use para otras actividades, y la misma deberá desinfectarse después de cada uso.

#### Nuevo párrafo 144 bis 3

Las condiciones de almacenamiento de carne elaborada cuya conservación sólo se asegure por un período limitado después de un tratamiento, p.ej. salado, secado, ahumado o encurtido, deberán aparecer claramente en el envase.

#### Párrafo 147 bis

Cuando es necesario retirar carne del mercado o decomisarla, es posible que la cantidad de producto en cuestión sea mayor que la cantidad de una producción o lote del que se hayan tomado muestras. En el caso de que existan peligros microbiológicos en productos de carne elaborada, la decisión dependerá de una

---

<sup>13</sup> Código Internacional de Prácticas Recomendado de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados CAC/RCP 23-1979 (Rev. 1, 1989)

---

cantidad de factores, incluidos el patógeno de que se trate, el tipo de procesamiento y empaque, y el alcance de los análisis microbiológicos que se hayan llevado a cabo como parte del plan HACCP del establecimiento.

## **10. ESTABLECIMIENTOS: MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO**

### **11. HIGIENE PERSONAL**

#### Nota de redacción

El Comité debería notar que las disposiciones de higiene propuestas para la carne elaborada también tienen el efecto de ampliar el ámbito de aplicación del proyecto de disposiciones para la carne fresca en el punto de venta en términos de higiene personal, p.ej. el texto existente requiere que todos los establecimientos mantengan registros pertinentes de la salud personal de sus empleados.

#### Nuevo párrafo 155 bis

Las personas que se trasladen de salas o áreas que contengan carne cruda a salas o áreas que se utilicen para la elaboración de la carne [especialmente cocción] deberán lavarse completamente, cambiarse y/o higienizar su ropa de protección según corresponda, y limitar de todas formas la contaminación cruzada al mínimo posible.

## **13. INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS Y CONCIENTIZACIÓN DEL CONSUMIDOR**

#### Párrafo 161 bis

Los productos cárnicos elaborados deberán etiquetarse en forma específica, de manera de proporcionar instrucciones al consumidor para una manipulación inocua. Los alimentos elaborados que contengan carne y que no hayan recibido un tratamiento biocida adecuado para patógenos (p.ej., que contengan carne cruda, carne parcialmente cocida, o productos cárnicos con inhibidores secundarios) deberán etiquetarse con explicaciones de manipulación, cocción y preparación que hayan sido validadas como suficientemente biocidas.

## APÉNDICES Y DISPOSICIONES ADICIONALES AL ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE FRESCA

Cambiar el título a "Apéndices y disposiciones adicionales al anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne".

### Párrafo 9

... *se define como* “Una expresión del nivel requerido de control de peligro en una etapa determinada que se considera necesaria para alcanzar el nivel apropiado de protección”

### Párrafo 10

Por motivos prácticos, es improbable que los parámetros microbiológicos de rendimiento para la carne se verifiquen ***en forma continua como parte de un plan HACCP.***

### Párrafo 13

*En el caso de peligros específicos* (p.ej. *Salmonella* spp. en reses muertas, *Listeria* spp. en carne elaborada), la tasa de detección puede reflejar peligros que surgen antes de la matanza o por contaminación cruzada después de la matanza. En el primer caso, existe una disponibilidad limitada de parámetros HACCP para control en línea del nivel de contaminación con peligros específicos.