

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Item 6

**CX/CAC 20/43/5 Rev.1
May 2020
Original Language Only**

**JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME
CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION
Forty-third Session**

**COMMENTS ON DRAFT STANDARDS AND RELATED TEXTS SUBMITTED
TO THE COMMISSION FOR FINAL ADOPTION¹**

BACKGROUND

This document compiles the comments on the draft standards submitted at Step 8 of the Procedure or on the proposed draft standards identified as being subject to an accelerated elaboration procedure. The comments are those received through the Codex Online Commenting Systems (OCS), or via email by the time this document was issued. The comments are as shown in Appendix I.

OCS is an online tool that enables Codex Contact Points to submit comments on draft texts in a standardised way, thus providing more transparency and better management of comments on different Codex texts as requested through Circular Letters. Since its launching at CAC39 (2016), the OCS has been used for different Codex Committees.

EXPLANATORY NOTES ON APPENDIX I

The comments received are presented in a table format, with two columns as follows:

First column – Presents the comments with the rationale.

Second column – Presents the provider of the comments (name of country or observer)

¹ This document compiles comments submitted through OCS, or via email by the time this document was issued, in reply to CL 2019/110-FH, CL 2019/111-FH, CL 2019/116-NFSDU, CL 2019/106-FFV, CL 2019/107-FFV, CL 2019/108-FFV, CL 2019/109-FFV, CL 2019/102-AFRICA, CL 2019/103-AFRICA, CL 2020/7-NE.

Appendix I

**Committee on Food Hygiene
Comité sur l'hygiène alimentaire
Comité sobre Higiene de los Alimentos**

Draft Code of Practice on Food Allergen Management for Food Business Operators

In reply to CL 2019/110-FH

Comments of Argentina, Canada, Chile, Colombia, Costa Rica, Cuba, Cyprus, Ecuador, Iran, Iraq, Mexico, Peru, Senegal, United Kingdom, Uruguay, USA, European Federation of Allergy and Airways Diseases Patients' Associations and FoodDrinkEurope

COMMENTS	COUNTRY / OBSERVER NAME
<p>En todo el documento en español se sugiere traducir "recall" como "retiro" en lugar de "retirada". Argentina acuerda que el documento avance al trámite 8 y que en el futuro se podría revisar el código de prácticas, una vez que la FAO/OMS haya finalizado su asesoramiento científico y el CCFL haya terminado su trabajo sobre el etiquetado preventivo de alérgenos y la actualización de la lista de alimentos e ingredientes de la Sección 4.2.1.4. de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CXS 1-1985).</p>	Argentina
<p>"Canada has no additional comments on the draft text and supports its adoption at Step 8."</p>	Canada
<p>PARRAFO O SECCIÓN ORIGINAL Definiciones: Servicio de Restauración</p> <p>CAMBIO PROPUESTO Definiciones: Servicio de restauración restaurante o servicio de alimentación</p> <p>RATIONALE <u>Error de Traducción:</u> La terminología restauración se usa para el arreglo o renovación de antigüedades o cosas en mal estado. Se solicita hacer el cambio en todo el documento que aparezca esta terminología.</p>	Chile
<p>El texto está listo para su aprobación en el trámite 8/8.</p>	Colombia
<p>Costa Rica desea agradecer al GTe el trabajo realizado y confirma que, el texto está listo para su aprobación en el trámite 8.</p>	Costa Rica
<p>Cuba agradece la oportunidad de expresar sus comentarios y en principio apoya el documento ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS SOBRE LA GESTIÓN DE LOS ALÉRGENOS ALIMENTARIOS POR PARTE DE LOS OPERADORES DE EMPRESAS DE ALIMENTOS para su aprobación en el trámite 8 en la próxima reunión del CAC y además que se mantenga la información en el CCFH sobre el estado del trabajo del CCFL sobre el etiquetado preventivo de alérgenos y la FAO/OMS haya brindado su asesoramiento.</p>	Cuba

CL 2019/110-FH: General comment, comment at point 22, comment at point 68	Cyprus
Ecuador agradece el trabajo realizado, con relación al documento “Proyecto de código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos”, el país señala que no tiene observaciones; ya que los criterios técnicos descritos están bien estructurados, considerando que está listo para su aprobación.	Ecuador
<p>General comments: By definition, an allergen is a substance (a protein) contained in a food that causes allergy, NOT the food itself, as stated in Paragraph 23-Definitions below. Therefore, as an example, CELERY is not an allergen but an allergen-containing food. For this reason, it would be more accurate to state allergen-containing (or allergenic) food wherever one is referring to a food item that contains an allergen in the text.</p> <p>Specific comments:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ We suggest changing “competent authorities” to “responsible authorities” in paragraph 2 of Introduction: <ol style="list-style-type: none"> 2. Allergens are an ongoing food safety concern for allergic consumers, those who have people with food allergies in their care, growers, transporters, food business operators (FBOs) and competent responsible authorities. ❖ Addition of “wholesale” at the end of paragraph 4 of Introduction is recommended: <ol style="list-style-type: none"> 4. In a global market, it is crucial that there is international understanding of this issue and of the measures required to address it. Allergen management practices should be part of good hygiene practices (GHPs), and, where appropriate, HACCP systems, in manufacturing, wholesale, retail and food service. ❖ In paragraph 5 of Introduction, it is stated that “Treatments lethal for microbial pathogens, such as heating, high pressure processing, etc. generally do not destroy allergenic proteins.” <p>As proteins are susceptible to both heating and pressure and are denatured under these stress conditions, we suggest to add the adverb “completely” at the end of sentence as below:</p> <p>“Treatments lethal for microbial pathogens, such as heating, high pressure processing, etc. generally do not destroy allergenic proteins completely.”</p> ❖ The first sentence of paragraph 9 of Introduction needs to be edited to become clearer. It is recommended that the sentence “The most common allergic reactions to tree nuts involve almonds, Brazil nuts, cashews, hazelnuts, macadamias, pecans, pistachios and walnuts” be changed to “The most common tree nuts to which people may develop allergy include almonds, Brazil nuts, cashews, hazelnuts, macadamias, pecans, pistachios and walnuts.” ❖ It is suggested to add “<i>peanuts</i>” to the list of food items in the first sentence of paragraph 10 of Introduction: <ol style="list-style-type: none"> 11. While the allergens listed above are the most common, other food allergens such as sesame seeds, buckwheat, celery, mustard, molluscs, peanuts and lupin are recognised as important in many countries. 	Iran
Kindly, add another category which may caused allergic banana. Regards	Iraq

<p>Parr. 4 renglón 2 4. El Codex Alimentarius ha publicado varias guías para las empresas alimentarias y para las autoridades competentes sobre prácticas de higiene para garantizar... La palabra sobre está repetida. Específico Parr. 21 Brote transmitido por los alimentos: El número observado de casos de una enfermedad específica que puede ser transmitida por los alimentos excede el esperado, o bien la presencia. Mantener la frase "o bien" en minúsculas. Parr. 36 penúltimo renglón "...todas las áreas afectadas. Dicha tarea podría corresponderle al nivel nacional de la red. En el Anexo..." Se solicita cambiar "caberle" por "corresponderle" Específico Parr. 25 "...Se utiliza para prever si cabría esperar más casos en las circunstancias dadas y para completar la información de rastreo que señala a una fuente y compararla con la información epidemiológica del brote." Cambiar "comprarla" por "compararla" Específico Página 2, Definiciones Para los fines de este documento, se aplican las siguientes definiciones: Cambiar "A" por "Para" Brindar mayor claridad al texto Parr. 80, segunda viñeta "El nivel de contaminación puede ser bajo, por lo que las posibilidades de detección son limitadas;" Eliminar la palabra "de" para brindar mayor claridad Parr 88, penúltimo renglón "Se puede utilizar INFOSAN u otras redes similares como recurso para los mensajes de comunicación de riesgos en los casos en que sea necesario compartir información factual sobre un brote transmitido por los alimentos que sea de alcance internacional." Se solicita aclaración sobre si el término correcto es factual o actual.</p>	<p>Mexico</p>
<p>Perú agradece a a Secretaria del Codex y procedemos a remitir nuestros aportes. Párrafo 6: Dice: Se debería establecer que el carácter alergénico de algunos alimentos supone un peligro de inocuidad alimentaria para las personas sensibles. Las alergias alimentarias son causadas por una reacción inmunológica adversa (hipersensibilidad) a determinadas proteínas alimentarias. Las alergias a los alimentos pueden clasificarse según su mecanismo de inmunidad: Debe decir: La naturaleza alergénica de algunos alimentos debe ser identificada como un peligro de inocuidad para individuo susceptible. Las alergias alimentarias son causadas por una reacción inmune adversa (hipersensibilidad) provocadas por ciertas proteínas. Sustento: Para una mejor comprensión, se reemplaza el término con otro acorde con el texto. Para una mejor comprensión</p>	<p>Peru</p>

Párrafo 14

Dice:

En la venta al por menor y los servicios de restauración.

Debe decir:

En la venta al por menor y los servicios de alimentación.

Sustento:

Se recomienda revisar la traducción de la definición por otra que sea Servicios de Alimentación, el cual se está utilizando en algunos documentos (ver 1) del Codex.

Párrafo 14

Dice:

- En caso de que el establecimiento no reciba información precisa de la cadena de suministro o si falta información sobre los alérgenos de los ingredientes o alimentos recibidos.

Debe decir:

- Falla del establecimiento al no recibir información precisa de la cadena de suministro o falta de información de alérgenos sobre ingredientes o alimentos recibidos.

Sustento:

Para una mejor comprensión.

Párrafo 26:

Dice:

Alérgeno se refiere a una sustancia, por lo demás inocua, capaz de provocar una respuesta que se inicia en el sistema inmunológico y da lugar a una reacción alérgica en determinadas personas. En el caso de los alimentos, se trata mayormente de una proteína que se encuentra en ellos y que puede provocar una respuesta en las personas sensibilizadas a dicha proteína.

- Servicios de restauración se refiere a empresas o instituciones de alimentos que producen, preparan y sirven alimentos para su consumo directo.
- La venta al por menor se refiere a una empresa de alimentos dedicada principalmente a la venta de alimentos preenvasados o no preenvasados directamente a los consumidores, para su consumo en otro lugar o futuro.
- Alergia alimentaria son respuestas anormales del sistema inmunitario a determinados componentes de los alimentos (ver 1)

Intolerancia alimentaria puede definirse como cualquier forma de sensibilidad a un alimento que no comporta la activación de mecanismos inmunológicos (ver 1). Las intolerancias alimentarias son a menudo reacciones a sustancias no proteicas en los alimentos (ver 1).

(1) Conferencia sobre Comercio Internacional de Alimentos a Partir del Año 2000: Decisiones basadas en criterios científicos, armonización, equivalencia y reconocimiento mutuo Melbourne, Australia, 11-15 de octubre de 1999

Debe decir:

Alérgeno se refiere a una sustancia, por lo demás inocua, capaz de provocar una respuesta que se inicia en el sistema inmunológico y da lugar a una reacción alérgica en determinadas personas. En el caso de los alimentos, se trata mayormente de una proteína que se encuentra en ellos y que puede provocar una respuesta en las personas sensibilizadas a dicha proteína

- Servicios de alimentación se refiere a empresas o o instituciones de alimentos que producen, preparan y y sirven alimentos para su consumo directo.
- La venta al por menor se refiere a una empresa de alimentos dedicada principalmente a la venta de alimentos preenvasados o no preenvasados directamente a los consumidores, para su consumo posterior en otro lugar o futuro.

Sustento:

Para una mejor comprensión, se reemplaza

Se recomienda revisar la traducción de la definición por otra que sea Servicios de Alimentación.

Para una mejor comprensión.

Se propone incluir estas definiciones.

Párrafo 32

Dice:

A fin de evitar o reducir al mínimo la probabilidad de contacto cruzado con alérgenos, se deberían inspeccionar visualmente y limpiar en forma adecuada las instalaciones de almacenamiento que contengan productos diferentes. Cuando se manipulen varios productos diferentes como granos, legumbres o semillas hay que asegurarse de contar con una separación física para evitar o reducir al mínimo la posibilidad de contacto cruzado con alérgenos. Disponer de un “mapa de alérgenos” claro (véase la Sección 5.2.1.1) de la instalación de almacenamiento, mostrará por dónde entran los cultivos alergénicos y dónde se almacenan, de manera que se pueda gestionar la posibilidad de contacto cruzado con alérgenos.

Debe decir:

A fin de evitar o reducir al mínimo la probabilidad de contacto cruzado con alérgenos, se deberían inspeccionar visualmente y limpiar en forma adecuada las instalaciones de almacenamiento que contengan productos diferentes. Cuando se manipulen varios productos diferentes como granos, legumbres o semillas se debería asegurar de contar con una separación física para evitar o reducir al mínimo la posibilidad de contacto cruzado con alérgenos. Se debería disponer de un “mapa de alérgenos” claro (véase la Sección 5.2.1.1) de la instalación de almacenamiento, mostrará por dónde entran los cultivos alergénicos y dónde se almacenan, de manera que se pueda gestionar la posibilidad de contacto cruzado con alérgenos.

Sustento:

Para una mejor comprensión,

4.1.2.2

Entre párrafos 40 y 41

Dice :

Vental al por menor y servicios de restauración

Debe decir:

Venta al por menor y servicios de alimentación

5.8.1 entre párrafos 109 y 110

Dice:

Reclamaciones de los consumidores y resolución

Debe decir:

Reclamos de los consumidores y resolución

Párrafo 110:

Dice:

Los OEA deberían disponer de procedimientos para manejar las reclamaciones los reclamos de los consumidores en relación con alérgenos no declarados en los alimentos. Los procedimientos deberían definir los pasos a seguir para gestionar las reclamaciones, y deberían incluir la recopilación de reclamaciones, su investigación, su análisis, el mantenimiento de registros y la presentación de información a las autoridades competentes pertinentes cuando proceda.

Debe decir :

Los OEA deberían disponer de procedimientos para manejar los reclamos de los consumidores en relación con alérgenos no declarados en los alimentos. Los procedimientos deberían definir los pasos a seguir para gestionar los reclamos, y deberían incluir la recopilación de reclamos, su investigación, su análisis, el mantenimiento de registros y la presentación de información a las autoridades competentes pertinentes cuando proceda.

Sustento:

Para una mejor comprensión.

Párrafo 111

Dice:

Se deberían valorar los detalles de la reclamación y se debería tomar una decisión en relación con las medidas a adoptar (por ej., la retirada de un producto, cambios en los procedimientos de fabricación o preparación, la comunicación pública de los detalles del incidente relacionado con un alérgeno alimentario). La decisión sobre la medida a tomar tendrá en cuenta el riesgo potencial para los consumidores identificado, así como el momento, la motivación y la verosimilitud de la reclamación. Puede ser necesario que los OEA necesiten contactarse con la autoridad competente que corresponda para solicitar ayuda a la hora de determinar la forma más adecuada de proceder.

Debe decir:

Los detalles de la queja deben ser evaluados y debe decidirse que acción debe realizarse (Ej: recojo de productos, cambios en el proceso o procedimientos de preparación, comunicación pública de los detalles del incidente relacionado a alérgenos alimentarios). La decisión sobre la medida a tomar tendrá en cuenta el riesgo potencial para los consumidores identificado, así como el momento, la motivación y la verosimilitud de la reclamación. Puede ser necesario que los OEA necesiten contactarse con la autoridad competente que corresponda para solicitar ayuda a la hora de determinar la forma más adecuada de proceder.

Sustento:

Para una mejor comprensión.

Párrafo 118

Dice:

El equipo, los utensilios, los recipientes y las zonas de preparación se deberían limpiar adecuadamente (como mínimo, deberían estar visualmente limpias) inmediatamente después de la preparación, el almacenamiento o el despacho de alimentos, a fin de evitar el contacto cruzado. Cuando sea viable, el equipo, las herramientas, los trapos y las esponjas de limpieza, así como las soluciones limpiadoras, deberían estar destinadas exclusivamente a alimentos con determinados perfiles de alérgenos y se deberían utilizar de modo que no provoquen un contacto cruzado con alérgenos. Por ejemplo, se deberían utilizar soluciones limpiadoras recién preparadas en lugar de volver a usar que se han empleado para alimentos soluciones limpiadoras con diferentes perfiles de alérgenos, con objeto de evitar la recontaminación de las superficies con residuos de alérgenos alimentarios.

Debe decir:

El equipo, los utensilios, los recipientes y las zonas de preparación se deberían limpiar adecuadamente (como mínimo, deberían estar visualmente limpias) inmediatamente después de la preparación, el almacenamiento o el despacho de alimentos, a fin de evitar el contacto cruzado. Cuando sea viable, el equipo, las herramientas, los trapos y las esponjas de limpieza, así como las soluciones de limpieza, deberían estar destinadas exclusivamente a alimentos con determinados perfiles de alérgenos y se deberían utilizar de modo que no provoquen un contacto cruzado con alérgenos. Por ejemplo, se deberían utilizar soluciones de limpieza recién preparadas en lugar de volver a usar soluciones limpiadoras que se han empleado para alimentos con diferentes perfiles de alérgenos, con objeto de evitar la recontaminación de las superficies con residuos de alérgenos alimentarios.

Sustento:

<p>Para una mejor comprensión, se reemplaza el término con otro acorde con el texto.</p> <p>párrafo 135</p> <p>Dice:</p> <p>Cuando no sea factible asignar a una persona para la preparación de un alimento alergénico (por ej., desvenado de langostino o gamba), es necesario asegurarse de que la persona se lave las manos a fondo, de que, si usa guantes, se los cambie y, cuando proceda, de que se cambie la ropa exterior antes de manipular otro alimento con un perfil de alérgenos diferente.</p> <p>Debe Decir:</p> <p>Cuando no sea factible asignar a una persona exclusivamente para la preparación de un alimento alergénico (por ej., desvenado de langostino o gamba), es necesario asegurarse de que la persona se lave las manos a fondo, de que, si usa guantes, se los cambie y, cuando proceda, de que se cambie la ropa exterior antes de manipular otro alimento con un perfil de alérgenos diferente.</p> <p>Sustento:</p> <p>En concordancia con el texto.</p> <p>Párrafo 138</p> <p>Dice:</p> <p>El transportista debería tener procedimientos establecidos para garantizar la integridad de los artículos que está transportando.</p> <p>Debe decir:</p> <p>El transportista debería tener procedimientos establecidos para garantizar la integridad de los productos que está transportando.</p> <p>Sustento:</p> <p>Toda vez que el tema central está referido a productos alimenticios, ingredientes usados en la industria alimentaria.</p> <p>Párrafo 144</p> <p>Dice:</p> <p>Los carros y carretillas que se utilicen para transportar alimentos en el interior de un establecimiento de venta al por menor o de servicios de restauración o para entregarlos a los clientes se deberían mantener limpios entre un uso y otro; así, un plato de tortilla (omelette) de queso con tostada que se haya derramado en el carro y que no se haya limpiado adecuadamente después de su uso podría contaminar la siguiente comida, utensilios o vasos que se transporten a otro cliente con alergia al huevo, la leche o el trigo.</p> <p>Debe decir:</p> <p>Los vehículos de transporte como los carros y carretillas que se utilicen para transportar alimentos en el interior de un establecimiento de venta al por menor o de servicios de restauración o para entregarlos a los clientes se deberían mantener limpios entre un uso y otro; así, un plato de tortilla (omelette) de queso con tostada que se haya derramado en el carro y que no se haya limpiado adecuadamente después de su uso podría contaminar la siguiente comida, utensilios o vasos que se transporten a otro cliente con alergia al huevo, la leche o el trigo.</p> <p>Sustento:</p> <p>Para una mejor comprensión del texto</p>	
<p>Le Sénégal soutient l'avancement du projet de Code d'usages à l'étape 8</p> <p>JUSTIFICATIONS</p> <p>Les allergènes dans les aliments constituent une préoccupation de santé publique majeure pour tous les pays. Le projet de code d'usage pour la gestion des allergènes alimentaires fournit des informations importantes qui pourraient être utiles aux fabricants de produits alimentaires tout au long de la chaîne de production. En effet, les fabricants doivent identifier les aliments susceptibles de contenir des allergènes, prendre des mesures de maîtrise et fournir aux consommateurs toutes les informations leur permettant de choisir les aliments en toute connaissance de cause en s'appuyant sur l'étiquetage de précaution.</p>	<p>Senegal</p>

Aussi, ce code d'usage permettra aux fabricants du secteur alimentaire, au secteur de la vente en détail et à la restauration de disposer des lignes de conduite afin que les allergènes contenus dans les aliments fabriqués soient dans des proportions acceptables pour la santé publique.	
The United Kingdom supports the adoption of the Draft Code of Practice on Food Allergen Management for Food Business Operators	United Kingdom
<p>Comentarios generales: Uruguay agradece el trabajo realizado y está de acuerdo con el contenido técnico del documento. Se aprovecha esta instancia para realizar algunos comentarios de traducción o editoriales. Indicamos algunos párrafos: Párrafo 4: Comentario editorial: Se nombra "HACCP" sin haber definido lo que significa dicha sigla. Se sugiere introducir lo que HACCP significa: " , cuando proceda, de los sistemas de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC o HACCP por sus siglas en ingles), en la producción..." Párrafo 8 y 9: Comentario traducción: La traducción para "peanut" más conocidas son "cacahuete o maní", no "cacahuete" como se menciona en este párrafo. Comentario editorial: Dado que en la 51° reunión del CCFH se decidió suprimir el término "espelta" en la lista de alimentos del párrafo 9, se sugiere eliminarlo también del párrafo 8. No se comprende porque si se elimino el espelta del párrafo 9, porque se mantiene en el párrafo 8. Párrafo 4.1.2.1: Comentario de traducción: Se sugiere sustituir el termino "Fabricación" por "Elaboración" y si corresponde, agregar su definición. Párrafo 126: Comentario de traducción: La traducción al español de peanut más conocidas son cacahuete o maní, no cacahuete como se menciona en este párrafo. Comentario editorial: Además, la palabra "maní" está entre corchetes rectangulares y correspondería poner entre corchetes curvos. Se redacción debería ser "Por otra parte, los sistemas de lucha contra las plagas no deberían utilizar alérgenos (por ej., mantequilla de cacahuete (maní), queso) como cebo en las trampas".</p>	Uruguay
The United States supports final adoption at Step 8 of the Draft Code of Practice on Food Allergen Management for Food Business Operators.	USA
<p>The terms of „quantitative risk assessment“ as well as „Precautionary Allergen Labelling“ should be included in the current text, in anticipation for the results of WHO/FAO consultation on this topic. As representatives of patients with food allergies EFA welcomes and appreciates the work of CCFH on food allergens, specifically the development of a Code of Practice on Food Allergen Management for Food Business Operators. One of the major issues for patients in this context is the lack of guidance for FBOs how to apply a proper, meaningful risk assessment for unintended allergen presence that is relevant to health of consumers with food allergies. This leads to a situation in which FBO can either be:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. overprotective, which as a consequence results in an unnecessary abundance of Precautionary Allergen Labelling (PAL) and limited food choices for consumers with food allergies or b. unaware or careless, which leads to a health risk, when PAL is not applied but unintended allergen presence is possible. <p>These scenarios, highlighted also in the recently published EFA FoodDetectives report on 'Quality of Life for people with food allergies in Europe: A menu for improvement', could be addressed by including quantitative risk assessment as a tool for FBO to evaluate their</p>	European Federation of Allergy and Airways Diseases Patients' Associations

<p>process of allergen management. We do understand that this aspect is subject to the consultation of WHO/FAO experts in the scope of CCFL However, as patient representatives, we do not support the decision of excluding all text passages related to PAL at the current state. We suggest to include both „quantitative risk assessment“ as well as „Precautionary Allergen Labelling“ in the current text with the hint, that the definition will be added when the results of WHO/FAO consultation is available in accordance with the decisions of CCFL. The reasons are: 1. The awareness will be created and enhanced for the topics of „quantitative risk assessment“ and „PAL“ when they are mentioned in the current document of the COP 2. It will be easier to add additional aspects in an existing document than to start a revision process We appreciate the consideration of the Codex Committee on Food Hygiene of aspects that are crucial to those affected by food allergies.</p>	
<p>Cereals containing gluten. More clarity is needed around the inclusion of cereals containing gluten at the start of the document to bring out that cereal allergic consumers do not only react to gluten versus coeliac patients. As such we would like to request the addition of a couple of words to paragraph 9 so that it reads: ‘The most common allergic reactions to tree nuts involve almonds, Brazil nuts, cashews, hazelnuts, macadamias, pecans, pistachios and walnuts. In addition, cereal grains such as wheat, barley and rye contain gluten, which can cause adverse reactions in persons with Coeliac disease, as well as those with specific allergies to those cereals. It should be noted however that cereal-allergic consumers can also react to non-gluten proteins. • Page 1 5. Processes that degrade proteins, such as enzymatic or acid hydrolysis or heating, should not be relied upon to eliminate or completely destroy allergenic proteins. Addition of the word: heating • Page 2: It is important that FBOs are able to identify the allergenic nature of the foods, including ingredients, and processing aids they handle and take steps to manage any potential presence of undeclared allergens. In order to do so, FBOs need also to work in conjunction with their suppliers so they can have accurate information of the raw materials/ingredients. Throughout the text the terminology “cleaning/cleaned” is used. It is suggested to add also “sanitation/sanitized” as both must be achieved properly. • Page 5 Harvested commodities should be cleaned and sanitized to the extent possible using various methods such as sifting via size, aeration, and mechanical cleaning to remove foreign allergenic matter where feasible and consistent with applicable Codex standards. To prevent or minimise the likelihood of allergen cross-contact, storage facilities that hold different commodities should be visually inspected and appropriately cleaned and sanitized. When handling multiple commodities such as grains/pulses/seeds ensure that physical segregation is in place to prevent or minimise the potential for allergen cross-contact. Having a clear “allergen map” (see section 5.2.1.1) of the storage facility will show where allergenic crops enter and are stored so the potential for allergen cross-contact is managed. • Page 6 Transportation of foodstuff should be carried out using a clean transport vehicle that is dry and free of the previous load to prevent or minimise the potential for allergen cross-contact. As necessary, transport containers should be cleaned and sanitized before use. At unloading, transport containers containing allergenic commodities should be emptied of all cargo and cleaned and sanitized as appropriate to prevent or minimise the potential for allergen cross-contact of the next load. The use of single-use packaging may be a</p>	<p>FoodDrinkEurope</p>

useful option for some transporters. For more detail on transportation refer to Section 8.

1. In addition, FBOs should ensure that the area where commodities are dried is clean and physical barriers are in place to prevent spillage and allergen cross-contact. Materials or containers used to lay, hang or bag commodities should be cleaned and sanitized to remove allergenic residue.

- 4.1.1 Establishments

FBOs producing food at more than one site should consider whether it is feasible to consolidate production, processing and storage of products containing specific allergens at one location. Although this may not always be feasible, particularly for small businesses, it could be used to limit allergen cross-contact. If dedication of production facilities is not possible, the production could be separated in time (see 5.2.1.) or space (separate rooms or lines for different allergens) and the establishment may be designed to have a linear flow in the production. Effective cleaning and sanitation procedures, such as those outlined.

- 4.1.2.2 Retail and food service

2. Retail and food service operators also commonly handle multiple allergens, frequently on the same equipment. They should, where feasible, use equipment dedicated to foods with a particular allergen (e.g. use a separate slicer for cheese, which contains milk, and for meats that do not contain milk). Alternatively, equipment should be cleaned and sanitized when switching between foods with different allergen profiles (see section 6.1).

- Page 7

Alternatively, equipment should be thoroughly cleaned and sanitized when switching between different food allergens (see section 6.1). Where applicable, the areas should be appropriately designed such that effective cleaning could be administered to reduce allergen cross-contact.

Where dust removal systems are not in place, other controls such as cleaning and sanitation surrounding areas and equipment following dumping could be used to mitigate the likelihood of allergenic proteins in powders being transferred to other foods (see section 5.2.1).

- 4.3.1 Manufacturing

Equipment, tools, utensils and containers (other than single-use containers and packaging) in contact with foods that contain allergens should be designed and constructed to facilitate the effective removal of allergens during cleaning and sanitation.

To prevent or minimise the potential for allergen cross-contact, ideally, equipment, tools and utensils should be designed or selected so that allergens, especially particulate allergens (e.g. peanuts, tree nuts, sesame seeds, crumbs from baked goods), do not get caught in crevices and are difficult to remove by the cleaning and sanitation procedures applied. Welds should be smooth, seals and hoses should not contain cracks, and “dead ends” in pipework or other areas where pockets of foods containing allergens can accumulate should be eliminated and where elimination is not possible, should be adequately cleaned and sanitized

- 4.3.2 Retail and Food Service

Retail and food service operators should use equipment, tools, utensils and containers (other than single-use containers and packaging) that have been designed and constructed to ensure that allergens can be easily and effectively removed during cleaning and sanitation

- Page 8

- ease of cleaning and sanitation of the equipment used to process foods with different allergen profiles;

- Page 9

This will help prevent or minimise potential allergen cross-contact and facilitate cleaning and sanitation

Where such dedication is not possible, effective cleaning and sanitation procedures should be in place to clean containers and utensils before use for a food with a different allergen profile.

- Page 10

Spills that contain food allergens should be cleaned and sanitized up as soon as possible, avoiding further dispersion (e.g. for liquids, spill

kits could be used or vacuums for dust.

- Page 11

Equipment that is used for allergen-containing foods should be marked, tagged, or colour-coded to identify the allergen. Where this is not practical, equipment should be cleaned and sanitized between use for foods with different allergen profiles

Preparation processes should be designed to prevent or minimise the potential for allergen cross-contact during food preparation, e.g. separate equipment and utensils that are used for foods with different allergen profiles, dedicate utensils/equipment for allergen-containing products, or clean and sanitize equipment, utensils and preparation surfaces thoroughly between uses for foods with different allergen profiles.

effective cleaning and sanitation procedures should be in place to clean containers and tools before use for a food with a different allergen profile.

Designated serving utensils should be provided to handle foods with different allergen profiles, where feasible, and should only be used for that food, or the utensils should be cleaned and sanitized between uses for foods with different allergen profiles.

- Page 12

at the supplier's site and the supplier's allergen management plan, including allergen cross-contact controls and cleaning and sanitation programs

- Page 14

Re-use of clean-in-place (CIP) solutions, including rinse water, from washing and sanitizing equipment containing an allergen should be avoided if this could result in allergen cross-contact that could present a risk to consumers with a food allergy. This should be entirely re-phrased, the rinse water could come from the cleaning step as well as from the sanitation step, thus none of those waters must be used to avoid allergen cross contamination.

Records could include those for:

suppliers' allergen management (e.g. questionnaire, survey and/or an audit to assess the allergen profile of foods produced at the supplier's site and the supplier's allergen management plan, including allergen cross-contact controls and cleaning and sanitation schedules

- cleaning and sanitation (Standard Operating Procedures (SOPs)) and documentation that cleaning and sanitation has been done);

- Page 15

- cleaning and sanitation (SOPs);

- PRINCIPLE:

The effective management of food allergens is facilitated by establishing effective maintenance and cleaning and sanitation programs that prevent or minimise the potential for allergen cross-contact.

Maintenance, cleaning and sanitation

Inspect and remove any hand tools and utensils if they are damaged and not easily cleanable and sanitized <https://www.hvds.co.uk/air-sock-hygiene/>

Equipment and preparation areas should be adequately cleaned and sanitized between manufacturing foods with different allergen profiles to prevent or minimise the potential for allergen cross-contact. Cleaning and sanitation procedures to remove allergen residues depend on the nature of the food residue, the equipment, the food contact surface, the nature of the cleaning and sanitation procedures (e.g. dry cleaning or wet cleaning) and the equipment, tools and materials used for those purposes. Equipment may need to be disassembled, where feasible, to adequately remove allergen residues. However, if some equipment cannot be disassembled, the allergen management program should take this into account. Dust socks should be removed, cleaned and sanitized periodically.

- Page 16

and it is not practical to disassemble equipment for cleaning food residue, manufacturers should take precautions to contain food residues that are removed by the compressed air. The need to clean and sanitize the ductwork in ventilation systems should be considered, where necessary, when cleaning and sanitizing the processing environment to prevent or minimise allergen cross-contact.

Bins, totes, and containers used for ingredients that are, or contain, a food allergen should be cleaned and sanitized as soon as possible after being emptied to avoid being a source of allergen cross-contact.

Where feasible, cleaning equipment, tools, cloths, sponges, and cleaning/sanitation solutions should be designated for foods with specific allergen profiles and used in a manner that does not result in allergen cross-contact. For example, freshly prepared cleaning/sanitizing solutions should be used rather than reusing cleaning/sanitizing solutions that have been used for foods with different allergen profiles to prevent recontamination of surfaces with allergenic food residues.

Equipment, utensils, containers and preparation areas should be adequately cleaned (at a minimum visually clean) and sanitized immediately after the preparation, storage, and dispensing of foods to prevent allergen cross-contact. Where feasible, cleaning equipment, tools, cloths, sponges, and cleaning and sanitation solutions should be designated for foods with specific allergen profiles and used in a manner that does not result in allergen cross-contact. For example, freshly prepared cleaning and sanitation solutions should be used one time only rather than reuse them with different allergen profiles to prevent the recontamination of surfaces with allergenic food residues.

Cleaning and sanitation programmes

6.2.1 Manufacturing

Manufacturers should develop cleaning and sanitation procedures designed to remove food allergens to the extent possible. These procedures should specify the equipment, utensil, or area of the establishment to be cleaned and sanitized; the tools and cleaning/sanitation materials to be used; the sequence of steps to be followed; any disassembly required; the monitoring activities; and any actions to be taken if the procedures have not been followed or if food residues have not been adequately removed.

Validation of the cleaning and sanitation processes provides a means of assuring that cleaning and sanitation processes are adequate to reduce or eliminate allergens and thereby prevent or minimise allergen cross-contact. The validation process should be specific to the allergen, process and product matrix combination. Cleaning and sanitation processes should be verified through visual observation (checking that equipment is visibly clean) and, where feasible and appropriate, through an analytical testing program (refer to section 6.5 of this Code).

Manufacturers should develop allergen clean up and sanitation procedures for the manufacturing line to be followed in the event of spills of allergenic ingredients.

Manufacturers should maintain cleaning and sanitation records, including any test results, and review them to verify that cleaning and sanitation procedures have been conducted and adequately removed allergens

Manufacturers should maintain cleaning and sanitation records, including any test results, and review them to verify that cleaning and sanitation procedures have been conducted and adequately removed allergens

- Page 17

Manufacturers should verify cleaning and sanitation procedures, where feasible, to demonstrate that if the procedures are followed, allergens are effectively removed. Equipment should be inspected after each cleaning to determine whether it is visibly clean; this is particularly useful with particulate allergens.

If a manufacturer uses CIP systems to clean and sanitize pipe work, equipment and machinery, there should be verification that the CIP system is effectively removing allergens (e.g. testing rinse samples or swabs).

- Page 18

<p>The food transportation unit and associated transport receptacles, should be suitably designed and constructed to facilitate inspection, cleaning and sanitation</p> <p>Vehicles such as bulk tankers used to transport liquids (e.g. raw milk, dairy mixes, juices, liquid egg, oil, water) must be adequately cleaned and sanitized between loads to prevent or minimise allergen cross-contact</p> <p>Food transportation units (including relevant accessories, connections) and load carrying areas should be inspected and, if necessary, cleaned to remove any residue of the previous load, to the extent possible, before re-loading. The method of cleaning and sanitation adopted should be appropriate to the type of commodity and type of allergen to be loaded in the unit</p> <p>For commercial scale haulage, a record should be made when a vehicle has been inspected, even if cleaning and sanitation is not needed</p> <p>Spillages of foods containing allergens that occur during transportation should be cleaned up and sanitized</p> <p>Page 20 cleaning and sanitation of premises, equipment and tools, including clear between-product cleaning and sanitation instructions, and its importance.</p>	
--	--

Proposed draft revision of the General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969)

In reply to CL 2019/111-FH

Comments of Argentina, Australia, Canada, Chile, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, El Salvador, Iran, Iraq, Mauritius, Peru, Senegal, Thailand, United Kingdom, Uruguay, USA and Consumer Goods Forum

COMMENTS	COUNTRY / OBSERVER NAME
<p>Párrafo 13 debería aparecer separado "establecer los": 13. A la hora de decidir si una medida es necesaria o adecuada, se debería realizar una evaluación de la probabilidad y la gravedad del peligro para establecer los posibles efectos perjudiciales para los consumidores, teniendo en cuenta todo conocimiento pertinente de la operación y de los peligros, entre otros...</p> <p>Párrafo 75 se sugiere la siguiente redacción: Los procedimientos de limpieza, desinfección y de mantenimiento se deberían revisar periódicamente, adaptar para reflejar cualquier cambio de circunstancias y documentar cuando sea apropiado.</p> <p>Para todo el documento: se sugiere traducir "recall" como "retiro" en lugar de "retirada"</p> <p>Párrafo 97: Se sugiere 97... Los productos se pueden describir de forma individual o en grupos, siempre que no se comprometa la "concientización" sobre los peligros u otros factores, como la idoneidad de los productos para el uso previsto (en lugar de "concienciación")</p> <p>Párrafo 126: Se sugiere 126. ... Cada recipiente de alimentos debería estar marcado de forma permanente/ indeleble, de manera que se identifiquen el productor y el lote. Se aplica la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CXS 1-1985).</p> <p>Argentina está de acuerdo con la adopción del documento y que se continúe trabajando en el Diagrama 3 para su posterior incorporación.</p>	<p>Argentina</p>

Australia supports adoption.			Australia
"Canada has no additional comments on the draft text and supports its adoption at Step 5/8."			Canada
PARRAFO O SECCIÓN ORIGINAL	CAMBIO PROPUESTO	RATIONALE	Chile
<p>Párrafo 6, última frase.</p> <p>".....</p> <p>Una mayor atención puede incluir una mayor frecuencia de aplicación, de vigilancia y de verificación.</p>	<p>".....</p> <p>Una mayor atención puede incluir una mayor frecuencia de aplicación de actividades de limpieza o desinfección, de vigilancia y de verificación.</p>	<p>El Párrafo no es claro en cuanto a la aplicación de qué se necesitaría realizar con mayor frecuencia.</p>	
<p>Parrafo 14, segunda viñeta</p> <p>Asegurarse de que los OEA implementan un sistema de control eficaz para que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo;</p>	<p>Asegurarse de que los OEA implementan y mantienen un sistema de control eficaz para que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo;</p>	<p>Para asegurar la inocuidad de los alimentos las autoridades competentes no solo deben exigir la implementación sino también la mantención de los sistemas de aseguramiento de calidad y este punto no está contenido en el resto de las viñetas del párrafo.</p>	
<p>Parrafo 156</p> <p>El análisis de peligros debería tener en cuenta no solo el uso previsto, sino también los usos no previstos conocidos (por ejemplo, una mezcla de sopa hecha para mezclar con agua y cocer, pero que se sabe se utiliza sin tratamiento térmico para aromatizar una salsa para patatas fritas) a la hora de determinar los peligros significativos que se deben abordar en el plan de HACCP. (Véase el Diagrama 2 para consultar un ejemplo de una hoja de trabajo para el análisis de peligros.)</p>	<p>El análisis de peligros debería tener en cuenta no solo el uso previsto, sino también los usos no previstos ciertamente conocidos (por ejemplo, una mezcla de sopa hecha para mezclar con agua y cocer, pero que existe evidencia que se sabe se utiliza sin tratamiento térmico para aromatizar una salsa para patatas fritas) a la hora de determinar los peligros significativos que se deben abordar en el plan de HACCP. (Véase el Diagrama 2 para consultar un ejemplo de una hoja de trabajo para el análisis de peligros.)</p>		
<p>Párrafo 169</p> <p>Todos los registros y documentos relacionados con la vigilancia de los PCC deberían estar firmados o inicialados por la persona que efectúa la vigilancia y también deberían informar de los</p>	<p>Todos los registros y documentos relacionados con la vigilancia de los PCC deberían estar firmados por o con las iniciales de inicialados por la persona que efectúa la vigilancia y también deberían informar de los</p>	<p>La palabra inicialados no es de uso común. Ni se entiende correctamente. Error de traducción.</p>	

resultados de la actividad y del momento en el que se ha realizado.	resultados de la actividad y del momento en el que se ha realizado.		
<p>Parrafo 172</p> <p>Puede ser necesario recurrir a expertos externos para llevar a cabo evaluaciones sobre el uso inocuo de los productos cuando se produce una desviación. Se puede determinar que el producto se podría reelaborar (por ejemplo, volver a pasteurizarse) o que puede ser destinado a otro uso. En otras situaciones, puede ser necesario destruir el producto (por ejemplo, contaminación con la enterotoxina <i>Staphylococcus</i>). Se debería realizar un análisis de la causa principal, cuando sea posible, para determinar y corregir el origen de la desviación a fin de reducir al mínimo la posibilidad de que vuelva a ocurrir. Un análisis de la causa principal podría identificar una razón de la desviación que haga que la cantidad de producto afectado por la desviación sea vea limitada o aumentada.</p>	<p>Puede ser necesario recurrir a expertos externos para llevar a cabo evaluaciones sobre el uso inocuo de los productos cuando se produce una desviación. Se puede determinar que el producto se podría re acondicionar por medio de una nueva elaboración-o-proceso-reelaborar (por ejemplo, volver a pasteurizarse) o que puede ser destinado a otro uso. En otras situaciones, puede ser necesario destruir el producto (por ejemplo, contaminación con la enterotoxina <i>Staphylococcus</i>). Se debería realizar un análisis de la causa principal, cuando sea posible, para determinar y corregir el origen de la desviación a fin de reducir al mínimo la posibilidad de que vuelva a ocurrir. Un análisis de la causa principal podría identificar una razón de la desviación que haga que la cantidad de producto afectado por la desviación sea vea limitada o aumentada.</p>	<p>Incongruencia en usar palabra <u>reelaborar</u> pues no coincide con lo indicado “PROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS SOBRE LA GESTIÓN DE LOS ALÉRGENOS ALIMENTARIOS POR PARTE DE LOS OPERADORES DE EMPRESAS DE ALIMENTOS. Apéndice II” que en el punto 2.3 <i>Definiciones en Reelaboración</i> indica: se refiere a alimentos limpios, <u>no adulterados</u>, que se han retirado de la elaboración en algún punto, hasta el empaçado final inclusive, <u>por motivos no ligados a condiciones de insalubridad</u>, o que se han reacondicionado con éxito por medio de una nueva elaboración y son aptos para su uso como alimento o como componente alimentario.</p>	
El texto está listo para su aprobación en el trámite 5/8. Sin embargo, es necesario aclarar en el párrafo 7, si se relaciona el transporte asociado de los alimentos; y la definición de “nivel aceptable”, al parecer al traducir al español, no es clara.			Colombia
Costa Rica desea agradecer al GTe el trabajo realizado y considera que el texto está listo para su aprobación en el tramite 5/8.			Costa Rica
Cuba agradece la oportunidad de expresar sus comentarios y en principio apoya el documento ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS (CXC 1-1969) Y DE SU ANEXO SOBRE EL HACCP para su aprobación en el trámite 5/8 en la próxima reunión del CAC y se mantendrá atenta a la información en la 52.ª reunión del CCFH sobre la propuesta para el árbol de decisiones que prepararán Brasil, Honduras y Jamaica.			Cuba
Ecuador agradece el trabajo realizado, con relación al documento “Anteproyecto de revisión de los principios generales de higiene de los alimentos”, el país señala que no tiene observaciones; ya que los criterios técnicos descritos están bien estructurados, considerando que está listo para su aprobación.			Ecuador
En seguimiento a la solicitud de observaciones en CL 2019/111/OCS-FH de responder si el texto está listo para su aprobación o no, El Salvador ha analizado los cambios que han sufrido dichas orientaciones tras el debate en el seno del CCFH51, disponibles en el apéndice IV del Rep20/FH. El Salvador apoya la aprobación en el siguiente periodo de sesiones de la CAC 43, del Anteproyecto de Revisión de los Principios			El Salvador

Generales de Higiene de los Alimentos (CXC 1-1969) y de su Anexo sobre el HACCP del REP 20/FH Anexo IV en :

- Introducción
- Objetivo
- Ámbito de Aplicación
- Utilización
- Principios Generales
- Definiciones

Capítulo 1

- Sección 1
- Sección 2
- Sección 3
- Sección 4
- Sección 5

Como se expresó en el CRD18 del CCFH51 presenta comentarios puntuales en los párrafos a continuación, propone efectuar los cambios al texto tal como se muestra en el texto tachado, y adicionando el texto subrayado y en negrita:

Párrafo 1: Todas las personas tienen derecho a consumir alimentos que consumen sean inocuos y

Párrafo 2: ... lo que implica comporta importantes beneficios sociales y económicos.

Párrafo 3: ...se aplican adecuadamente las cinco claves del Manual de la OMS sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos. Las cinco Dichas claves...

Párrafo 6: En el caso de algunas BPH, basadas en preocupaciones sobre la inocuidad de los alimentos, puede ser necesaria una mayor atención para proporcionar alimentos inocuos. En el caso de ciertas BPH, en función de las cuestiones de inocuidad que afecten al alimento, puede ser necesaria una mayor atención para producir alimentos seguros. Por ejemplo....

Justificación: Mejor entendimiento respecto a BPH que necesitan mayor atención se sugiere el texto del documento GTe. 2019.

Párrafo 11: sugiere que todos los OEA que se mencionan en este párrafo sean incluidos en la definición de los OEA

Justificación: Para garantizar que todos los OEA mencionados se mantengan a lo largo del documento.

Párrafo 15 sobre los OEA tal como se muestra en el texto tachado:

Contribuir a mantener la confianza en los alimentos comercializados a escala nacional e internacional; ...

Justificación: El OEA es el responsable directo de esta función.

Párrafo 18.

- Garantizar que se informa claramente de las funciones y responsabilidades a todo el personal de en la empresa alimentaria;
- Verificar que se llevan a cabo los controles y que estos funcionan correctamente y que la cuidando que la documentación esté actualizada;

Párrafo 21. Las BPH manejan controlan muchas fuentes de peligros alimentarios...

Sección 2: Objetivos: Controlar los contaminantes, plagas y enfermedades de animales y plantas(por ejemplo, uso adecuado según su ficha técnica de plaguicidas...).

Párrafo 25.aplicación de buenas prácticas agrícolas (BPA), Buenas Prácticas Pecuarias o BPH,.....

Párrafo 26. ...emitan olores tóxicos o molestos u otros que puedan contaminar.....

Párrafo 28.... (por ejemplo, observar el periodo de retirada retiro o carencia de los medicamentos veterinarios y de los plaguicidas respectivamente ...)

Párrafo 30. ... higiene personal para asegurarse de que el personal no

Párrafo 31: Zonas ambientalmente contaminadas y de actividades industriales u otro tipo de actividad que tengan una probabilidad.....;

Párrafo 34

o Las superficies de las paredes, divisiones y suelos pisos deberían ...

o Los suelos pisos deberían estar contruidos de manera que permitan un drenaje de las aguas residuales y conducirlos a un sistema de tratamiento o al sistema de alcantarillado y una limpieza adecuados

o Las paredes y tabiques se realicen; las uniones entre pared-pared y pared-piso deben ser cóncavas que permitan una fácil limpieza.

o La estructura debe contar con un plan de mantenimiento que garantice las condiciones higiénicas sanitarias para las actividades de los OEA.

o Los techosestar contruidos y protegidos de modo que no se rompan...

Párrafo 38 ...las conexiones cruzadas por ejemplo de tuberías que contengan aguas residuales y aguas potables y el retorno de los gases de desagüe.

Párrafo 39 agregar al final del texto.... Los contenedores deben estar bajo techo y accesibles a su recolección y los lixiviados de estos desechos deben ser conectados a sistemas de tratamiento o alcantarillado sanitario.

Párrafo 41.... de un suministro suficiente de agua caliente y fría, así también contar con un sistema de manejo de aguas residuales.

Párrafo 50y seguras e identificadas para los productos de limpieza ...

Párrafo 51...los recipientes se deberían fabricar con materiales no absorbentes e inertes a los alimentos y que no tengan efecto toxico.....

Párrafo 59 La vigilancia deberá realizarse a todos los OEA. El tipocon los conocimientos suficientes necesarios obre los principios y prácticas de higiene.....

Párrafo 63: del tipo de alimento, tipo de suciedad (ejemplo accidente laboral con sangrado) y de la superficie a limpiar.

Justificación: Se sugiere la adición del término "tipo de suciedad" debido a que existen tipos de suciedad que no son dependientes del tipo de alimento, como por ejemplo la proveniente de un accidente laboral como el sangrado de uno de los operarios.

Párrafo 65... y desinfección deben ser grado alimenticio se deberían manejar...

Párrafo 73. ...podría incluir la calidad del agua estos el cumplimiento de los parámetros fisicoquímicos,...la conductividad, y microbiológicos la concentración de los agentes....

Párrafo 75.... como alternativa, buscar otra metodología que garantice la limpieza y desinfección se puede utilizar la observación de los procedimientos de limpieza y desinfección, incluida la concentración correcta de desinfectante, para alcanzar los resultados necesarios y asegurarse de que se siguen los protocolos de forma adecuada. Los procedimientos de limpieza y desinfección y de mantenimiento deberían se deberían revisar periódicamente, se deberían adaptar para reflejar cualquier cambio de circunstancias y se deberían documentar como proceda.

Justificación: Se considera que la alternativa propuesta de observación visual es muy subjetiva para verificar la eficacia de la limpieza y desinfección; otras metodologías a usar pueden ser la metodología de luminiscencia

Párrafo 76...con la limpieza, medidas de exclusión la inspección de los materiales....

<p>We suggest the paragraph 11 completed as follows in red:</p> <p>11. The document is intended for use by FBOs (including primary producers, importers, exporters, manufacturers/processors, food warehouse/logistics operators, food service operators, retailers and traders) and competent authorities (Ministries of Health, Food and Drug Organizations, Ministries of Food/Agriculture, etc.), as appropriate.</p> <p>Add a new bullet to paragraph 14:</p> <ul style="list-style-type: none"> • minimize economic losses due to food spoilage <p>With regard to the scope, we suggest addition of a new definition as Risk: The probability that an event will occur.</p> <p>Complete the second bullet of paragraph 56 as follows:</p> <ul style="list-style-type: none"> • the manner in which the food is produced, processed, handled and packed, distributed/transported and consumed, including the likelihood of contamination; <p>Two new bullets are needed in the paragraph 62 as follows in red:</p> <p>Establishments and equipment should be maintained in an appropriate condition to:</p> <ul style="list-style-type: none"> • facilitate all cleaning and disinfection procedures; • facilitate storage/warehousing; • facilitate transport; • function as intended; and • prevent contamination of food, such as from pests, metal shards, flaking plaster, debris, chemicals, wood, plastic, glass, paper. <p>It would be better to write some words about Periodic full medical, clinical/paraclinical examinations of the personnel ... under the box of SECTION 6: PERSONAL HYGIENE</p> <p>Humidity should also be discussed under the heading 7.2. Key aspects of GHPs</p> <p>Nuts, milk, etc. that mentioned in paragraph 119 are NOT allergens but allergen-containing foods.</p> <p>Paragraph 137 can be completed as below (by red words):</p> <p>137. The successful application of HACCP requires ensuring the HACCP prerequisites and the commitment and involvement of management and personnel and the knowledge and/or training in its application for the particular type of food business.</p>	Iran
<p>we agree with proposed draft revision of standard without any comments. our regards.</p>	Iraq
<ol style="list-style-type: none"> 1. Definition of “food suitability” is not clear enough and it can lead to confusion among the industry. Does the definition include the nutritional aspect also? If so, would it have its place in a food hygiene document. 2. The definitions for “contaminants” and “hazard” are confusing because they are in contradiction, especially due to the term “not present in the food”. There is need to clarify this as in ISO 22000, it refers to “introduction, occurrence of a contaminant hazard – biological, chemical, physical in food. Perhaps we can use the definition from ISO 22000. 3. In a food safety management based on ISO 22000, the users use ‘step’ in the process as HACCP is process-based system, whereas in Codex, the term “step” is being defined as a point/procedure. This can also lead to confusion. The terms “procedure” and “operation” should be removed from the definition of “step”. 	Mauritius

<p>4. We are proposing to use the term “Prerequisite Programmes” as an umbrella term throughout the text to refer to GHP/GAP/GMP.</p> <p>5. The term “verification” for Codex is misleading compared to the definition provided in ISO 22000.</p>	
<p>Perú agradece a la Secretaria y remite sus comentarios de la revision de los párrafos.</p> <p>Párrafo 2 Dice: El comercio internacional de productos alimenticios y el flujo de viajeros van en aumento, lo que conlleva importantes beneficios sociales y económicos. Sin embargo, también facilita la propagación de enfermedades en el mundo. Los hábitos de consumo de alimentos han experimentado cambios importantes en muchos países y, en consecuencia, se han desarrollado nuevas técnicas de producción, preparación, almacenamiento y distribución de alimentos. Por consiguiente, es fundamental contar con prácticas eficaces de higiene de los alimentos para evitar las consecuencias perjudiciales de las enfermedades y los daños provocados por los alimentos y su deterioro, tanto para la salud humana como para la economía. Todos, incluso los productores primarios, importadores, fabricantes y elaboradores, operadores de almacenes y de logística, manipuladores de alimentos, venta al por menor y consumidores, tienen la responsabilidad de garantizar que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo. Los operadores de empresas de alimentos (OEA) deberían ser conscientes y entender los peligros asociados a los alimentos que producen, transportan, almacenan y venden, así como las medidas necesarias para controlar aquellos peligros que sean pertinentes relevantes para su actividad, de modo que los alimentos que lleguen a los consumidores sean inocuos y aptos para el consumo.</p> <p>Debe decir: El comercio internacional de productos alimenticios y el flujo de viajeros van en aumento, lo que conlleva importantes beneficios sociales y económicos. Sin embargo, también facilita la propagación de enfermedades en el mundo. Los hábitos de consumo de alimentos han experimentado cambios importantes en muchos países y, en consecuencia, se han desarrollado nuevas técnicas de producción, preparación, almacenamiento y distribución de alimentos. Por consiguiente, es fundamental contar con prácticas eficaces de higiene de los alimentos para evitar las consecuencias perjudiciales de las enfermedades y los daños provocados por los alimentos y su deterioro, tanto para la salud humana como para la economía. Todos, incluso los productores primarios, importadores, fabricantes y elaboradores, operadores de almacenes y de logística, manipuladores de alimentos, venta al por menor y consumidores, tienen la responsabilidad de garantizar que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo. Los operadores de empresas de alimentos (OEA) deberían ser conscientes y entender los peligros asociados a los alimentos que producen, transportan, almacenan y venden, así como las medidas necesarias para controlar aquellos peligros que sean relevantes para su actividad, de modo que los alimentos que lleguen a los consumidores sean inocuos y aptos para el consumo.</p> <p>Sustento: Para una mejor comprensión, se reemplaza el término con otro acorde con el texto. Para una mejor comprensión</p> <p>Párrafo 3: Dice: En este documento se establecen los principios generales que los OEA deberían comprender y seguir en todas las fases de la cadena alimentaria y que constituyen una base para que las autoridades competentes supervisen la inocuidad y la idoneidad de los alimentos. Teniendo en cuenta el punto la fase en la cadena alimentaria, la naturaleza del producto, los contaminantes pertinentes relevantes y si estos afectan de forma negativa a la inocuidad, a la idoneidad o a ambas, estos principios permitirán a las empresas alimentarias desarrollar sus propias prácticas en materia de higiene de los alimentos y las medidas necesarias de control de la inocuidad de los alimentos, al tiempo que cumplen con los requisitos establecidos por las autoridades competentes. Aunque sea responsabilidad de los OEA suministrar alimentos inocuos, para algunos de ellos puede ser algo tan sencillo como garantizar que se aplican adecuadamente las</p>	<p>Peru</p>

cinco claves del Manual de la OMS sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos. Las cinco claves son las siguientes: “Mantenga la limpieza, separe alimentos crudos y cocinados, cocine completamente, mantenga los alimentos a temperaturas seguras, use agua y materias primas seguras.”

Debe decir:

En este documento se establecen los principios generales que los OEA deberían comprender y seguir en todas las fases de la cadena alimentaria y que constituyen una base para que las autoridades competentes supervisen la inocuidad y la idoneidad de los alimentos. Teniendo en cuenta la fase en la cadena alimentaria, la naturaleza del producto, los contaminantes relevantes y si estos afectan de forma negativa a la inocuidad, a la idoneidad o a ambas, estos principios permitirán a las empresas alimentarias desarrollar sus propias prácticas en materia de higiene de los alimentos y las medidas necesarias de control de la inocuidad de los alimentos, al tiempo que cumplen con los requisitos establecidos por las autoridades competentes. Aunque sea responsabilidad de los OEA suministrar alimentos inocuos, para algunos de ellos puede ser algo tan sencillo como garantizar que se aplican adecuadamente las cinco claves del Manual de la OMS sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos. Las cinco claves son las siguientes: “Mantenga la limpieza, separe alimentos crudos y cocinados, cocine completamente, mantenga los alimentos a temperaturas seguras, use agua y materias primas seguras.”

Sustento:

Para una mejor comprensión, se reemplaza el término con otro acorde con el texto. Para una mejor comprensión.

Párrafo 4:

Dice:

Los OEA deben ser conscientes de los peligros que puede afectar a los alimentos que les atañen son de su interés. Los OEA deben entender las consecuencias de estos peligros para la salud del consumidor y deberían asegurarse de que se gestionan de forma adecuada. Las buenas prácticas de higiene (BPH) son la base de todo control de peligros eficaz asociado con su actividad. Para algunos OEA, la aplicación efectiva de BPH será suficiente para ocuparse de abordar la inocuidad de los alimentos.

Debe decir:

Los OEA deben ser conscientes de los peligros que puede afectar a los alimentos que son de su interés. Los OEA deben entender las consecuencias de estos peligros para la salud del consumidor y deberían asegurarse de que se gestionan de forma adecuada. Las buenas prácticas de higiene (BPH) son la base de todo control de peligros eficaz asociado con su actividad. Para algunos OEA, la aplicación efectiva de BPH será suficiente para abordar la inocuidad de los alimentos

Sustento:

Para una mejor comprensión, se reemplaza el término con otro acorde con el texto.

Párrafo 5:

Dice:

La suficiencia de la aplicación de las BPH para abordar la inocuidad de los alimentos se podría determinar realizando un análisis de peligros y estableciendo cómo controlar los peligros identificados. Sin embargo, no todos los OEA cuentan con la experticia necesaria para hacer esto. Si el OEA no tiene la capacidad de realizar un análisis de peligros, podrá basarse en información sobre prácticas adecuadas de inocuidad de los alimentos procedente de fuentes externas, como la proporcionada por las autoridades competentes, el ámbito académico u otros organismos competentes (por ejemplo, asociaciones comerciales o sociedades profesionales) que se haya basado en la identificación de los peligros y controles pertinentes. Por ejemplo, los requisitos de los reglamentos para la producción de alimentos inocuos se basan en análisis de peligros a menudo realizados por las autoridades competentes. Del mismo modo, los documentos de orientación de las asociaciones comerciales y de otras organizaciones que describen los procedimientos de inocuidad de los alimentos se basan en análisis de peligros realizados por expertos conocedores de los peligros y controles necesarios para garantizar

la inocuidad de determinados tipos de productos. Cuando se utilizan orientaciones genéricas externas, el OEA debería asegurarse de que la orientación corresponde con las actividades del establecimiento y de que se controlan todos los peligros pertinentes. relevantes. Debe decir:

La suficiencia de la aplicación de las BPH para abordar la inocuidad de los alimentos se podría determinar realizando un análisis de peligros y estableciendo cómo controlar los peligros identificados. Sin embargo, no todos los OEA cuentan con la experticia necesaria para hacer esto. Si el OEA no tiene la capacidad de realizar un análisis de peligros, podrá basarse en información sobre prácticas adecuadas de inocuidad de los alimentos procedente de fuentes externas, como la proporcionada por las autoridades competentes, el ámbito académico u otros organismos competentes (por ejemplo, asociaciones comerciales o sociedades profesionales) que se haya basado en la identificación de los peligros y controles pertinentes. Por ejemplo, los requisitos de los reglamentos para la producción de alimentos inocuos se basan en análisis de peligros a menudo realizados por las autoridades competentes. Del mismo modo, los documentos de orientación de las asociaciones comerciales y de otras organizaciones que describen los procedimientos de inocuidad de los alimentos se basan en análisis de peligros realizados por expertos conocedores de los peligros y controles necesarios para garantizar la inocuidad de determinados tipos de productos. Cuando se utilizan orientaciones genéricas externas, el OEA debería asegurarse de que la orientación corresponde con las actividades del establecimiento y de que se controlan todos los peligros relevantes.

Sustento:

Para una mejor comprensión, se reemplaza el término con otro acorde con el texto.

Principios Generales, después del párrafo 16

Dice:

(iii)Cada OEA debería ser consciente de los peligros asociados a las materias primas y otros ingredientes, al proceso de producción o preparación y al entorno en el que se producen o se manejan los alimentos, según corresponda a la empresa de alimentación alimentaria.

Debe decir:

(iii)Cada OEA debería ser consciente de los peligros asociados a las materias primas y otros ingredientes, al proceso de producción o preparación y al entorno en el que se producen o se manejan los alimentos, según corresponda a la empresa alimentaria

Sustento:

Para una mejor comprensión, se reemplaza el término con otro acorde con el texto.

Párrafo 17

Dice:

- Conciencia sobre la importancia de la higiene de los alimentos por parte de todo el personal de la empresa [alimentaria];

Debe Decir:

- Conciencia sobre la importancia de la higiene de los alimentos por parte de todo el personal de la empresa alimentaria;

Sustento:Para mejora del texto

Párrafo 18:

Dice:

Para velar por la eficacia de los sistemas establecidos en materia de higiene la dirección debería:

- verificar que se llevan a cabo los controles y que estos funcionan y que la documentación está actualizada;

Debe decir:

Para velar por la eficacia de los sistemas establecidos en materia de higiene la dirección debería:

- verificar que se llevan a cabo los controles y que estos funcionan y que la documentación está actualizada;

Sustento:

Para mejora del texto

Definiciones Entre 18 y 19

Dice:

Punto crítico de control (PCC): Una fase en la que se aplica(n) una o varias medidas de control para un peligro significativo, en un sistema de HACCP.

Debe decir:

Punto crítico de control (PCC): Una fase en la que se aplica(n) una o varias medidas de control para un peligro significativo, en un sistema HACCP.

Sustento:

Se elimina la preposición “de” para mejora del texto

Dice:

Plan de HACCP: Documentación o conjunto de documentos preparados de conformidad con los principios de del HACCP para garantizar el control de los peligros significativos en la empresa de alimentos

Debe decir:

Plan HACCP: Documentación o conjunto de documentos preparados de conformidad con los principios del HACCP para garantizar el control de los peligros significativos en la empresa de alimentos

Sustento:

Se reemplaza la preposición “de” por la contracción “del” para mejora del texto .

Párrafo 19:

Dice:

El desarrollo, la aplicación y el mantenimiento de BPH proporciona las condiciones y las actividades necesarias para apoyar la producción de alimentos inocuos y aptos para el consumo en todas las etapas de la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta la manipulación del producto final. Cuando se aplican de forma generalizada, contribuyen al control de los peligros en los productos alimentarios. alimenticios.

Debe decir:

El desarrollo, la aplicación y el mantenimiento de BPH proporciona las condiciones y las actividades necesarias para apoyar la producción de alimentos inocuos y aptos para el consumo en todas las etapas de la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta la manipulación del producto final. Cuando se aplican de forma generalizada, contribuyen al control de los peligros en los productos alimenticios.

Sustento:

Para una mejor comprensión, se reemplaza el término con otro acorde con el texto.

Párrafo 24

Dice: Los peligros que ocurren o están presentes a niveles tales que las BPH no son suficientes para obtener alimentos inocuos deberían manejarse mediante una combinación adecuada de medidas de control que permitan prevenir que se produzcan los peligros, o que se eliminen o reduzcan a un nivel aceptable. Las medidas de control se pueden determinar en una o varias fases del proceso de producción. En el caso de que se identifiquen peligros significativos que deban controlarse después de la aplicación de las BPH, será necesario desarrollar e implantar implementar un sistema HACCP (véase el Capítulo 2).

Debe decir:

Los peligros que ocurren o están presentes a niveles tales que las BPH no son suficientes para obtener alimentos inocuos deberían manejarse mediante una combinación adecuada de medidas de control que permitan prevenir que se produzcan los peligros, o que se

eliminen o reduzcan a un nivel aceptable. Las medidas de control se pueden determinar en una o varias fases del proceso de producción. En el caso de que se identifiquen peligros significativos que deban controlarse después de la aplicación de las BPH, será necesario desarrollar implementar un sistema HACCP (véase el Capítulo 2).

Sustento:

La traducción adecuada es el verbo “implementar” que es acorde con texto

Párrafo 25

Dice:

Los tipos de actividad actividades que intervienen en la producción primaria pueden dificultar la eliminación o reducción de algunos peligros. Sin embargo, mediante la aplicación de programas de prerrequisitos como las buenas prácticas agrícolas (BPA) o BPH, se pueden tomar medidas para reducir al mínimo la ocurrencia y los niveles de peligros en la cadena alimentaria, por ejemplo, en el ordeño para la producción de lácteos, en la producción higiénica de huevos o en los controles del agua de riego utilizada para el cultivo de vegetales para ensaladas. No todas las disposiciones se aplican a todas las situaciones de producción primaria y el OEA deberá considerar la conveniencia de las medidas que deben tomarse.

Debe decir:

Los tipos de actividades que intervienen en la producción primaria pueden dificultar la eliminación o reducción de algunos peligros. Sin embargo, mediante la aplicación de programas de prerrequisitos como las buenas prácticas agrícolas (BPA) o BPH, se pueden tomar medidas para reducir al mínimo la ocurrencia y los niveles de peligros en la cadena alimentaria, por ejemplo, en el ordeño para la producción de lácteos, en la producción higiénica de huevos o en los controles del agua de riego utilizada para el cultivo de vegetales para ensaladas. No todas las disposiciones se aplican a todas las situaciones de producción primaria y el OEA deberá considerar la conveniencia de las medidas que deben tomarse.

Sustento:

El sustantivo debe ir en plural en concordancia con el artículo “los”

Párrafo 26

Dice:

Se deberían identificar las posibles fuentes de contaminación procedentes del medio ambiente. Concretamente, la producción primaria no debería llevarse a cabo en áreas en las que la presencia de contaminantes pueda dar lugar a un nivel inaceptable de tales contaminantes en los alimentos, por ejemplo, utilizando zonas contaminadas, situándola cerca de instalaciones que emitan olores tóxicos o molestos que puedan contaminar los productos alimentarios alimenticios o cerca de fuentes de agua contaminada, tales como vertidos de aguas residuales procedentes de la producción industrial o la escorrentía de tierras agrícolas con elevados niveles de materia fecal o de residuos químicos, a menos que exista una medida para reducir o evitar la contaminación de los alimentos.

Debe decir:

Se deberían identificar las posibles fuentes de contaminación procedentes del medio ambiente. Concretamente, la producción primaria no debería llevarse a cabo en áreas en las que la presencia de contaminantes pueda dar lugar a un nivel inaceptable de tales contaminantes en los alimentos, por ejemplo, utilizando zonas contaminadas, situándola cerca de instalaciones que emitan olores tóxicos o molestos que puedan contaminar los productos alimentarios alimenticios o cerca de fuentes de agua contaminada, tales como vertidos de aguas residuales procedentes de la producción industrial o la escorrentía de tierras agrícolas con elevados niveles de materia fecal o de residuos químicos, a menos que exista una medida para reducir o evitar la contamina

Sustento:

Para una mejor comprensión, se reemplaza el término con otro acorde con el texto

Párrafo 28

Dice:

Proteger las materias primas de los alimentos productos alimenticios de la contaminación fecal y de cualquier otro tipo (por ejemplo, de los agentes zoonóticos transmitidos por los alimentos)

Gestionar los residuos y almacenar las sustancias perjudiciales nocivas de forma adecuada

Debe decir:

Proteger las materias primas de los productos alimenticios de la contaminación fecal y de cualquier otro tipo (por ejemplo, de los agentes zoonóticos transmitidos por los alimentos)

Gestionar los residuos y almacenar las sustancias nocivas de forma adecuada

Sustento:

Para una mejor comprensión, se reemplaza el término con otro acorde con el texto.

Párrafo 34:

Dice.

- Los suelos pisos deberían estar contruidos de manera que permitan un drenaje y una limpieza adecuados;

Debe decir:

- Los pisos deberían estar contruidos de manera que permitan un drenaje y una limpieza adecuados;

La traducción adecuada es el término “pisos” que es acorde con texto

Párrafo 37

Dice:

Dichas instalaciones y estructuras deberían estar ubicadas, diseñadas y contruidas de manera que se evite, en la medida en que sea razonablemente posible, la contaminación de los alimentos y el anidamiento de plagas. Se deberían proporcionar instalaciones sanitarias adecuadas y para el lavado de manos adecuadas., cuando proceda

Debe decir:

Dichas instalaciones y estructuras deberían estar ubicadas, diseñadas y contruidas de manera que se evite la contaminación de los alimentos y el anidamiento de plagas. Se deberían proporcionar instalaciones sanitarias adecuadas para el lavado de manos.

Sustento:

Al utilizar el término “debería” es redundante colocar “en la medida en que sea razonablemente posible”

Párrafo 41

Dice:

Se debería contar con instalaciones adecuadas, debidamente designadas, para la limpieza de los utensilios y del equipo. Dichas instalaciones deberían disponer por lo menos , cuando proceda, de un suministro suficiente de agua caliente y fría y de agua caliente cuando corresponda.. Se debería disponer de una zona de limpieza separada para las herramientas y el equipo procedente de zonas muy contaminadas, como los servicios sanitarios o las zonas de drenaje o de eliminación de residuos. Cuando proceda, las instalaciones para el lavado de los alimentos deberían estar separadas de las instalaciones para el lavado de los utensilios y el equipo, y debería haber pilas separadas para el lavado de manos y el lavado de alimentos.

Debe decir:

Se debería contar con instalaciones adecuadas, debidamente designadas, para la limpieza de los utensilios y del equipo. Dichas instalaciones deberían disponer por lo menos de un suministro de agua fría y de agua caliente cuando corresponda. Se debería disponer de una zona de limpieza separada para las herramientas y el equipo procedente de zonas muy contaminadas, como los servicios sanitarios o las zonas de drenaje o de eliminación de residuos. Cuando proceda, las instalaciones para el lavado de los alimentos deberían estar separadas de las instalaciones para el lavado de los utensilios y el equipo, y debería haber pilas separadas para el lavado

de manos y el lavado de alimentos

Sustento:

Para una mejor comprensión del texto

Párrafo 42

Dice:

Medios adecuados para lavarse y secarse las manos, con jabón (preferiblemente jabón líquido), lavabos y, por lo menos de un suministro de agua fría y de agua caliente cuando proceda, suministro de agua caliente y fría (o con la temperatura debidamente controlada),; cuando corresponda.

Debe decir:

Medios adecuados para lavarse y secarse las manos, con jabón (preferiblemente jabón líquido), lavabos y, por lo menos de un suministro de agua fría y de agua caliente (o con la temperatura debidamente controlada), cuando corresponda

Sustento:

Para una mejor comprensión del texto.

Párrafo 44

Dice

En función de la naturaleza de las operaciones que se realicen con los alimentos, se debería contar con instalaciones que permitan el adecuadas para su calentamiento, enfriamiento, cocción, refrigeración y congelación, para el almacenamiento de alimentos refrigerados o congelados y, cuando sea necesario, un sistema para controlar la temperatura ambiente, con objeto de garantizar la inocuidad y la idoneidad de los alimentos.

Debe decir:

En función de la naturaleza de las operaciones que se realicen con los alimentos, se debería contar con instalaciones que permitan el calentamiento, enfriamiento, cocción, refrigeración y congelación, para el almacenamiento de alimentos refrigerados o congelados y, cuando sea necesario, un sistema para controlar la temperatura ambiente, con objeto de garantizar la inocuidad y la idoneidad de los alimentos.

Sustento:

Para una mejor comprensión del texto

Párrafo 47

Dice:

Se debería disponer de iluminación natural o artificial adecuada que permita a la empresa realizar las actividades alimentarias de manera higiénica. La iluminación debería ser tal que no afecte de forma negativa a la capacidad de detectar defectos o contaminantes en los alimentos, o de examinar las instalaciones y el equipo para comprobar su limpieza. La intensidad debería ser suficiente para la naturaleza de la actividad que se realice. Las lámparas deberían estar protegidas, cuando proceda, para garantizar que los alimentos no se contaminen en caso de rotura de los elementos de iluminación.

Debe decir:

Se debería disponer de iluminación natural o artificial adecuada que permita a la empresa realizar las actividades alimentarias de manera higiénica. La iluminación debería ser tal que no afecte de forma negativa a la capacidad de detectar defectos o contaminantes en los alimentos, o de examinar las instalaciones y el equipo para comprobar su limpieza. La intensidad debería ser suficiente para la naturaleza de la actividad que se realice. Las lámparas deberían estar protegidas, para garantizar que los alimentos no se contaminen en caso de los elementos de iluminación.

Sustento:

Las lámparas de las actividades donde se realizan las actividades alimentarias deberían estar protegidas, por lo que “cuando corresponda” no procedería, por lo cual se ha tachado

Parrafo 48
Dice:
En caso necesario, Sse debería contar con instalaciones separadas y adecuadas para el almacenamiento inocuo seguro e higiénico de los alimentos, de sus ingredientes, de los materiales de envasado de alimentos y de los productos químicos no alimentarios, como productos de limpieza, lubricantes y combustibles. El almacenamiento debería permitir la separación de alimentos crudos y cocinados, alergénicos y no alergénicos.
Debe decir:
Se debería contar con instalaciones separadas y adecuadas para el almacenamiento seguro e higiénico de los alimentos, de sus ingredientes, de los materiales de envasado de alimentos y de los productos químicos no alimentarios, como productos de limpieza, lubricantes y combustibles. El almacenamiento debería permitir la separación de alimentos crudos y cocinados, alergénicos y no alergénicos
Sustento:
Para mejor entendimiento

Párrafo 50:
Dice:
El tipo de instalaciones de almacenamiento necesarias dependerá de la clase de alimento. Se debería contar con instalaciones de almacenamiento separadas y seguras para los productos de limpieza y las sustancias peligrosas.
Debe decir:
El contenido del párrafo está contemplado en el párrafo 48
Sustento:
Se propone eliminar párrafo 50

Párrafo 51
Dice:
El equipo y los recipientes que vayan a estar en contacto con los alimentos deberían ser aptos para estar en contacto con los alimentos, estar diseñados, fabricados y ubicados de manera que se puedan limpiar adecuadamente (excepto los recipientes de un solo uso) y, de ser necesario que se puedan desinfectar, y mantener o descartar, según corresponda, para evitar la contaminación de los alimentos, de conformidad con principios de diseño higiénicos. El equipo y los recipientes se deberían fabricar con materiales que no tengan efectos tóxicos para el uso al que se destinan. En caso necesario, el El equipo debería ser duradero y móvil o desmontable, para permitir su mantenimiento, limpieza y desinfección, y para facilitar la inspección a fin de detectar la presencia de plagas.
Debe decir:
El equipo y los recipientes que vayan a estar en contacto con los alimentos deberían ser aptos para estar en contacto con los alimentos, estar diseñados, fabricados y ubicados de manera que se puedan limpiar adecuadamente (excepto los recipientes de un solo uso) y, que se puedan desinfectar, y mantener o descartar, según corresponda, para evitar la contaminación de los alimentos, de conformidad con principios de diseño higiénicos. El equipo y los recipientes se deberían fabricar con materiales que no tengan efectos tóxicos para el uso al que se destinan. El equipo debería ser duradero y móvil o desmontable, para permitir su mantenimiento, limpieza y desinfección, y para facilitar la inspección a fin de detectar la presencia de plagas.
Sustento:
Se propone eliminar los condicionantes en el texto, toda vez que se está utilizando el término “debería”

Párrafo 72

Dice:

Cuando proceda, se utilizarán procedimientos escritos de limpieza y desinfección. Los mismo que Deberían indicar:

Debe decir:

escritos de limpieza y desinfección. Los mismos que deberían indicar:

Sustento

Para mejora de la comprensión del texto

Párrafo 75

Dice:

Aunque la eficacia de la limpieza y de los agentes desinfectantes y las instrucciones de empleo estén validadas por sus fabricantes, se deberían tomar medidas para tomar muestras y hacer pruebas del medio ambiente y de las superficies que entran en contacto con los alimentos (por ejemplo, pruebas de proteínas, hisopos de alérgenos o pruebas microbiológicas de indicadores) para contribuir a verificar que los programas de limpieza y desinfección son eficaces y se aplican de forma adecuada. Es posible que la toma de muestras y la realización de pruebas microbiológicas no se adecue a todos los casos y, como alternativa, se puede utilizar la observación de los procedimientos de limpieza y desinfección, incluida la concentración correcta de desinfectante, para alcanzar los resultados necesarios y asegurarse de que se siguen los protocolos de forma adecuada. Los procedimientos de limpieza y desinfección y de mantenimiento deberían se deberían revisarse periódicamente, se deberían adaptarse para reflejar cualquier cambio de circunstancias y se deberían documentar como proceda.

Debe decir:

Aunque la eficacia de la limpieza y de los agentes desinfectantes y las instrucciones de empleo estén validadas por sus fabricantes, se deberían tomar medidas para tomar muestras y hacer pruebas del medio ambiente y de las superficies que entran en contacto con los alimentos (por ejemplo, pruebas de proteínas, hisopos de alérgenos o pruebas microbiológicas de indicadores) para contribuir a verificar que los programas de limpieza y desinfección son eficaces y se aplican de forma adecuada. Es posible que la toma de muestras y la realización de pruebas microbiológicas no se adecue a todos los casos y, como alternativa, se puede utilizar la observación de los procedimientos de limpieza y desinfección, incluida la concentración correcta de desinfectante, para alcanzar los resultados necesarios y asegurarse de que se siguen los protocolos de forma adecuada. Los procedimientos de limpieza, desinfección y de mantenimiento deberían revisarse periódicamente, deberían adaptarse para reflejar cualquier cambio de circunstancias y se deberían documentar como proceda.

Sustento:

Para mejorar de la comprensión del texto.

Parrafo 77

Dice:

Los establecimientos se deberían mantener en buenas condiciones, con las reparaciones necesarias para impedir el acceso de las plagas y eliminar los posibles lugares de reproducción. Los agujeros, desagües y otros lugares por los que puedan penetrar las plagas se deberían mantener cubiertos. Las puertas enrollables deberían cerrarse bien y ajustarse al suelo. Se reducirá el problema de la entrada de plagas mediante redes metálicas, colocadas en las ventanas y puertas abiertas y en las aberturas de ventilación, por ejemplo.

Siempre que sea posible, se impedirá la entrada de animales en los establecimientos de elaboración de alimentos.

Debe decir:

Los establecimientos se deberían mantener en buenas condiciones, con las reparaciones necesarias para impedir el acceso de las plagas y eliminar los posibles lugares de reproducción. Los agujeros, desagües y otros lugares por los que puedan penetrar las plagas se

deberían mantener cubiertos. Las puertas enrollables deberían cerrarse bien y ajustarse al suelo. Se reducirá el problema de la entrada de plagas mediante redes metálicas, colocadas en ventanas, puertas abiertas y aberturas de ventilación, por ejemplo. Siempre que sea posible, se impedirá la entrada de animales en los establecimientos de elaboración de alimentos.

Sustento:

Para mejora del texto

Párrafo 87

Dice:

Entre los síntomas de enfermedades que se deberían comunicar a la dirección para que se examine la necesidad de una posible exclusión de la manipulación de alimentos o de someter al personal a un examen médico, cabe señalar principalmente las siguientes:

Debe decir:

Entre los síntomas de enfermedades que se deberían comunicar a la dirección para que se examine la necesidad de una posible exclusión de la manipulación de alimentos o de someter al personal a un examen médico, cabe señalar principalmente las siguientes:

Sustento:

Manifiestan una serie de síntomas, que no son todos, por lo que deben escribir que son los principales síntomas que se presentan

Párrafo 94

Dice:

Se debería instruir a los visitantes en la política de higiene de la empresa antes de realizar la visita y alentar a que informen de cualquier enfermedad o lesión que suponga riesgo de contaminación cruzada.

Debe decir:

Se debería instruir a los visitantes en la política de higiene de la empresa, antes de realizar la visita, y alentar a que informen de cualquier enfermedad o lesión que suponga riesgo de contaminación cruzada.

Sustento:

Porque se pone entre comas, cualquier comentario, explicación o precisión a algo dicho.

Párrafo 106

Dice:

Algunos aspectos claves de las BPH como los descritos en las secciones 7.2.1 y 7.2.2 podrían considerarse medidas de control aplicadas en los PCC en el sistema de HACCP.

Debe decir:

Algunos aspectos claves de las BPH como los descritos en las secciones 7.2.1 y 7.2.2 podrían considerarse medidas de control aplicadas en los PCC en el sistema HACCP.

Sustento:

Se elimina preposición "de" para mejora del texto.

Párrafo 108

Dice:

- El impacto sobre los microorganismos, por ejemplo, el tiempo en los valores de temperatura de proliferación o peligrosa; el crecimiento en la zona de temperatura peligrosa

Debe decir:

- El impacto sobre los microorganismos, por ejemplo, el tiempo en el crecimiento en la zona de temperatura peligrosa

Sustento

Revisar la traducción

Párrafo 119

Dice:

Deberían existir sistemas para tener en cuenta el carácter alergénico de algunos alimentos, según corresponda a la empresa de productos alimentarios alimenticios.

Debe decir:

Deberían existir sistemas para tener en cuenta el carácter alergénico de algunos alimentos, según corresponda a la empresa de productos alimenticios.

Sustento:

Para mejora del texto

Párrafo 135

Dice:

En la primera sección del presente capítulo se establecen los siete principios del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP). En la segunda parte se ofrecen orientaciones generales para la aplicación del sistema de HACCP y en la tercera sección se describe su aplicación en 12 fases sucesivas (diagrama 1), al tiempo que se reconoce que los detalles de su aplicación pueden variar y puede resultar más adecuado adoptar un enfoque más flexible, en función de las circunstancias de la operación de la empresa alimentaria. El sistema de HACCP, que tiene fundamentos científicos y un carácter sistemático, permite identificar peligros específicos y medidas para su control, con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos. El HACCP es un instrumento para evaluar los peligros y establecer sistemas de control que se centran en las medidas de control para los peligros significativos a lo largo de la cadena alimentaria, en lugar de basarse principalmente en realizar pruebas sobre el producto final. El desarrollo de un sistema HACCP puede identificar la necesidad de realizar cambios en los parámetros de elaboración, en las etapas de elaboración, en la tecnología de fabricación, en las características del producto final, en el método de distribución, en el uso previsto o en las BPH aplicadas. Todo sistema de HACCP debería ser capaz de adaptarse a los cambios derivados de avances en el diseño del equipo, en los procedimientos de elaboración o de tipo tecnológico.

Debe decir:

En la primera sección del presente capítulo se establecen los siete principios del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP). En la segunda parte se ofrecen orientaciones generales para la aplicación del sistema de HACCP y en la tercera sección se describe su aplicación en 12 fases sucesivas (diagrama 1), al tiempo que se reconoce que los detalles de su aplicación pueden variar y puede resultar más adecuado adoptar un enfoque más flexible, en función de las circunstancias de la operación de la empresa alimentaria. El sistema HACCP, que tiene fundamentos científicos y un carácter sistemático, permite identificar peligros específicos y medidas para su control, con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos. El HACCP es un instrumento para evaluar los peligros y establecer sistemas de control que se centran en las medidas de control para los peligros significativos a lo largo de la cadena alimentaria, en lugar de basarse principalmente en realizar pruebas sobre el producto final. El desarrollo de un sistema HACCP puede identificar la necesidad de realizar cambios en los parámetros de elaboración, en las etapas de elaboración, en la tecnología de fabricación, en las características del producto final, en el método de distribución, en el uso previsto o en las BPH aplicadas. Todo sistema HACCP debería ser capaz de adaptarse a los cambios derivados de avances en el diseño del equipo, en los procedimientos de elaboración o de tipo tecnológico.

Sustento:

Se elimina preposición "de" para mejora del texto.

Párrafo 136

Dice:

Los principios de del HACCP se pueden tener en cuenta a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumo final, y su aplicación se debería basar en pruebas científicas de la existencia de riesgos para la salud humana. Aunque no siempre sea viable aplicar un HACCP en la producción primaria, se pueden aplicar algunos de sus principios y se pueden incorporar a los programas de buenas prácticas (por ejemplo, buenas prácticas agrícolas (BPA), etc.). Se reconoce que la aplicación de del HACCP puede resultar difícil para algunas empresas. Sin embargo, los principios de del HACCP se pueden aplicar de forma flexible a operaciones individuales y las empresas pueden utilizar recursos externos (por ejemplo, consultores) o adaptar a las circunstancias específicas de la planta un plan de HACCP genérico proporcionado por la autoridad competente, el ámbito académico u otros organismos competentes (asociaciones comerciales o industriales). Además de mejorar la inocuidad de los alimentos, la aplicación de del HACCP puede ofrecer otras ventajas significativas, como procesos más eficaces basados en un análisis exhaustivo de la capacidad, el uso más eficaz de los recursos, al centrarse en las áreas críticas y en menos productos retirados, gracias a que se determinan los problemas antes de la distribución de estos. Por otra parte, la aplicación de sistemas de HACCP también puede contribuir a la revisión por parte de las autoridades competentes y a promover el comercio internacional al aumentar la confianza en la inocuidad de los alimentos

Debe decir:

Los principios del HACCP se pueden tener en cuenta a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumo final, y su aplicación se debería basar en pruebas científicas de la existencia de riesgos para la salud humana. Aunque no siempre sea viable aplicar un HACCP en la producción primaria, se pueden aplicar algunos de sus principios y se pueden incorporar a los programas de buenas prácticas (por ejemplo, buenas prácticas agrícolas (BPA), etc.). Se reconoce que la aplicación del HACCP puede resultar difícil para algunas empresas. Sin embargo, los principios del HACCP se pueden aplicar de forma flexible a operaciones individuales y las empresas pueden utilizar recursos externos (por ejemplo, consultores) o adaptar a las circunstancias específicas de la planta un plan HACCP genérico proporcionado por la autoridad competente, el ámbito académico u otros organismos competentes (asociaciones comerciales o industriales). Además de mejorar la inocuidad de los alimentos, la aplicación del HACCP puede ofrecer otras ventajas significativas, como procesos más eficaces basados en un análisis exhaustivo de la capacidad, el uso más eficaz de los recursos, al centrarse en las áreas críticas y en menos productos retirados, gracias a que se determinan los problemas antes de la distribución de estos. Por otra parte, la aplicación de sistemas HACCP también puede contribuir a la revisión por parte de las autoridades competentes y a promover el comercio internacional al aumentar la confianza en la inocuidad de los alimentos.

Sustento

Se reemplaza la preposición “de” por la contracción “del” para mejora del texto

Párrafo 137

Dice:

Para que la aplicación del sistema de HACCP sea satisfactoria, es necesaria la implicación participación tanto de la dirección como del personal, así como el conocimiento o la capacitación en su aplicación para un tipo concreto de empresa alimentaria. También se recomienda encarecidamente un enfoque multidisciplinar que debería ser adecuado para la actividad de la empresa alimentaria y que puede incluir, por ejemplo, experticia en producción primaria, microbiología, salud pública, tecnología de los alimentos, salud ambiental, química e ingeniería, según la aplicación concreta.

Debe decir:

Para que la aplicación del sistema HACCP sea satisfactoria, es necesaria la participación tanto de la dirección como del personal, así como el conocimiento o la capacitación en su aplicación para un tipo concreto de empresa alimentaria. También se recomienda encarecidamente un enfoque multidisciplinar que debería ser adecuado para la actividad de la empresa alimentaria y que puede incluir, por ejemplo, experticia en producción primaria, microbiología, salud pública, tecnología de los alimentos, salud ambiental, química e

ingeniería, según la aplicación concreta.

Sustento:

La traducción adecuada es el término “participación ” que es acorde con texto

Párrafo 140

Dice:

Un sistema de HACCP identifica y mejora el control de peligros significativos para la inocuidad de los alimentos, cuando es necesario, más allá de lo que se logra con las BPH que se apliquen en el establecimiento. La intención del sistema de HACCP es enfocarse en centrar el control en los puntos críticos de control (PCC). Al especificar los límites críticos para las medidas de control en los PCC y las medidas correctivas cuando no se cumplen los límites, y al producir registros que se revisan antes de la liberación del producto, el HACCP proporciona un control coherente y verificable que va más allá de lo que logran las BPH.

Debe decir

Un sistema HACCP identifica y mejora el control de peligros significativos para la inocuidad de los alimentos, cuando es necesario, más allá de lo que se logra con las BPH que se apliquen en el establecimiento. La intención del sistema HACCP es enfocarse en centrar el control en los puntos críticos de control (PCC). Al especificar los límites críticos para las medidas de control en los PCC y las medidas correctivas cuando no se cumplen los límites, y al producir registros que se revisan antes de la liberación del producto, el HACCP proporciona un control coherente y verificable que va más allá de lo que logran las BPH.

Sustento:

Es necesario solicitar la revisión de la traducción, para identificar una mejor redacción y consecuente entendimiento.

Considerar en todo el documento la eliminación “de” cuando se refiere al “Sistema HACCP”)

Párrafo 151:

Dice:

Los diagramas deberían incluir, según proceda lo siguiente:

-(incluir) Parámetros de control en cada etapa del proceso (Ej: T°, tiempo, pH, P°, etc).

Debe decir:

Los diagramas deberían incluir, según proceda lo siguiente:

- (incluir) Parámetros de control en cada etapa del proceso (Ej: T°, tiempo, pH, P°, etc).

Sustento:

El flujo debe incluir no solo las etapas o procesos sino también los parámetros medibles en cada uno de ellos. Especialmente si tienen relación con la inocuidad del alimento.

Item 3.6 (entre párrafos 152 y 153)

Dice:

Elaboración de una lista de todos los peligros potenciales y probables relacionados con cada fase, realización de un análisis de peligros para identificar los peligros significativos y examen de las medidas para controlar los peligros identificados (fase 6 y principio 1)

Debe decir:

Listar todos los peligros potenciales y probables que ocurran relacionados con cada fase, realización de un análisis de peligros para identificar aquellos que son los peligros significativos y evaluar las medidas para controlar los peligros identificados (fase 6 y principio 1)

Sustento:

Para una mejor comprensión del texto

Párrafo 156

Dice:

El análisis de peligros debería tener en cuenta no solo el uso previsto, sino también los usos no previstos conocidos (por ejemplo, una mezcla de sopa hecha para mezclar con agua y cocer, pero que se sabe se utiliza, sin tratamiento térmico, para aromatizar una salsa para patatas fritas) a la hora de determinar los peligros significativos que se deben abordar en el plan de HACCP. (Véase el Diagrama 2 para consultar un ejemplo de una hoja de trabajo para el análisis de peligros.)

Debe decir:

El análisis de peligros debería tener en cuenta no solo el uso previsto, sino también los usos no previstos conocidos (por ejemplo, una mezcla de sopa hecha para mezclar con agua y cocer, pero que se sabe se utiliza, sin tratamiento térmico, para aromatizar una salsa para patatas fritas) a la hora de determinar los peligros significativos que se deben abordar en el plan de HACCP. (Véase el Diagrama 2 para consultar un ejemplo de una hoja de trabajo para el análisis de peligros).

Sustento:

Porque se pone entre comas, cualquier comentario, explicación o precisión a algo dicho.

Párrafo 172

DICE

Puede ser necesario recurrir a expertos externos para llevar a cabo evaluaciones sobre el uso inocuo seguro de los productos cuando se produce una desviación. Se puede determinar que el producto se podría reelaborar (por ejemplo, volver a pasteurizarse) o que puede ser destinado a otro uso. En otras situaciones, puede ser necesario destruir el producto (por ejemplo, contaminación con la enterotoxina *Staphylococcus*).

Debe decir:

Puede ser necesario recurrir a expertos externos para llevar a cabo evaluaciones sobre el uso seguro de los productos cuando se produce una desviación. Se puede determinar que el producto se podría reelaborar (por ejemplo, volver a pasteurizarse) o que puede ser destinado a otro uso. En otras situaciones, puede ser necesario destruir el producto (por ejemplo, contaminación con la enterotoxina *Staphylococcus*).

SUSTENTO

Para una mejor comprensión, se reemplaza el término con otro acorde con el texto

pÁRRAFO 180

Dice.

Se deberían realizar actividades de verificación de forma continua para garantizar que el sistema de HACCP funciona de la manera prevista y continúa funcionando eficazmente. Para determinar si el sistema de HACCP funciona correctamente, tal como según lo planificado, se puede utilizar la verificación, que incluye observaciones, auditorías (internas y externas), calibraciones, toma de muestras y pruebas y análisis de los registros.

DEBE DECIR:

Se deberían realizar actividades de verificación de forma continua para garantizar que el sistema de HACCP funciona de la manera prevista y continúa funcionando eficazmente. Para determinar si el sistema HACCP funciona correctamente, según lo planificado, se puede utilizar la verificación, que incluye observaciones, auditorías (internas y externas), calibraciones, toma de muestras y pruebas y análisis de los registros.

Sustento;

Para una mejor comprensión, se reemplaza el término con otro acorde con el texto

1. Anexo

Ámbito de aplicación

Dice:

<p>Las condiciones y actividades generales para el mantenimiento de la higiene, entre ellas, crear el entorno (externo e interno a la empresa de alimentación alimentos) necesario para producir alimentos inocuos y aptos para el consumo.</p> <p>Por lo general, no son específicas para ningún peligro concreto, pero dan lugar a una reducción de la probabilidad de que ocurran los peligros. A veces, una actividad de BPH puede dirigirse a hacer frente a un peligro concreto y puede tratarse de una BPH que requiera una mayor atención (por ejemplo, la limpieza y desinfección de las superficies que entran en contacto con los alimentos para el control de la Listeria monocytogenes en entornos de elaboración de alimentos listos para el consumo).</p> <p>Debe decir:</p> <p>Las condiciones y actividades generales para el mantenimiento de la higiene, entre ellas, crear el entorno (externo e interno a la empresa de alimentos) necesario para producir alimentos inocuos y aptos para el consumo.</p> <p>Por lo general, no son específicas para ningún peligro concreto, pero dan lugar a una reducción de la probabilidad de que ocurran los peligros. A veces, una actividad de BPH puede dirigirse a hacer frente a un peligro concreto que requiera una mayor atención (por ejemplo, la limpieza y desinfección de las superficies que entran en contacto con los alimentos para el control de la Listeria monocytogenes en entornos de elaboración de alimentos listos para el consumo).</p> <p>Sustento:</p> <p>Eliminar la frase en rojo pues es redundante y dificulta el entendimiento de la recomendación.</p> <p>Anexo 1</p> <p>Medidas correctivas cuando se ha producido una desviación</p> <p>Dice:</p> <p>Para procedimientos y prácticas: Se deberían realizar las correcciones necesarias para garantizar la aplicación de las BPH por todos los usuarios del documento</p> <p>Necesarias Para productos: Normalmente no son necesarias. Las medidas correctivas deberían considerarse caso por caso, ya que cuando no se aplican determinadas BPH, como el hecho de no limpiar entre varios productos con perfil de alérgenos diferente, no enjuagar después de la limpieza o no desinfectar (cuando proceda) o si las comprobaciones del equipo de pos postmantenimiento indican que faltan partes de la maquinaria, puede ser necesario tomar medidas respecto al producto.</p> <p>Debe decir:</p> <p>Para procedimientos y prácticas: Se deberían realizar las correcciones necesarias para garantizar la aplicación de las BPH por todos los usuarios del documento.</p> <p>Para productos: Normalmente no son necesarias. Las medidas correctivas deberían considerarse caso por caso, ya que cuando no se aplican determinadas BPH, como el hecho de no limpiar entre varios productos con perfil de alérgenos diferente, no enjuagar después de la limpieza o no desinfectar (cuando proceda) o si las comprobaciones del equipo de postmantenimiento indican que faltan partes de la maquinaria, puede ser necesario tomar medidas respecto al producto.</p> <p>Sustento:</p> <p>Al ser tan escueta la recomendación, no queda muy claro que hacer en caso de desviaciones cuando el error proviene desde los procedimientos</p> <p>Al ser tan escueta la recomendación, no queda muy claro que hacer en caso de desviaciones cuando el error proviene desde los procedimientos.</p>	
<p>Le Sénégal soutient l'avancement du draft à l'étape 5</p> <p>JUSTIFICATIONS</p> <p>Le Sénégal se félicite de la souplesse introduite dans la révision du document CXC 1-1969 sur le fait que les BPH peuvent suffire à certaines entreprise du Secteur Alimentaire pour produire des aliments salubres sans nécessairement appliquer le système HACCP.</p>	<p>Senegal</p>

<p>Cette souplesse va encourager les petites et moyennes entreprises à s'assurer que les BPH sont basées sur une bonne connaissance des risques liés à la production des produits alimentaires sans pour autant subir la lourdeur et les contraintes de la mise en place d'un système HACCP complet.</p> <p>Cependant le Sénégal souhaite que le document soit compréhensible pour tous par une définition claire et sans équivoque des termes utilisés.</p>	
<p>Thailand has no further comment for the Draft standard.</p>	Thailand
<p>The United Kingdom supports the adoption of the proposed draft revision of the General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969)</p>	United Kingdom
<p>Comentarios generales del documento: Uruguay agradece el trabajo realizado y está de acuerdo con el contenido técnico del documento. Se aprovecha esta instancia para realizar algunos comentarios de traducción o editoriales. Párrafo 7 -*Comentario editorial: Al final del párrafo, se nombra el HACCP, sin embargo, aún no se había descrito esta sigla, se sugiere que se defina dicha sigla y en español antes de usarla como tal. Se sugiere redacta de la siguiente manera, “, se deberían abordar en el plan de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC o HACCP por sus siglas en inglés)”. Principios Generales (iv) Comentario editorial: Al final del párrafo, se nombra los PCC, sin embargo, aún no se había descrito esta sigla, se sugiere que se defina dicha sigla antes de usarla. Se sugiere redacta de la siguiente manera, “, debería aplicarse una combinación de BPH y medidas de control adicionales en los puntos críticos de control (PCC)”. DEFINICIONES: Fase: Comentario técnico: Eliminar “incluidas las materias primas”, ya que no es una etapa específica de la cadena alimentaria. 7.2.8 Materiales entrantes: Comentario de traducción: Se sugiere sustituir el término “Materiales entrantes” por “Insumos” que consideramos más adecuado.</p>	Uruguay
<p>The United States would like to submit the following in response to Circular Letter (CL 2019/111/OCS-FH) requesting comments at Step 5/8 on the Proposed draft revision of the General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969).</p> <p>General Comments</p> <ul style="list-style-type: none"> • The United States participated in all working groups as one of the co-chairs and commented extensively on all drafts. We worked with a number of delegations at CCFH51 to address their concerns and agreed to a number of compromises to facilitate adoption of the document. • The United States supports the accelerated adoption at Step 5/8 of the revised General Principles of Food Hygiene, but we would like to request a technical amendment to delete “a drop in temperature or” that follows the “e.g.,” in the parenthetical statement in the second sentence in paragraph 167. <p>167. Monitoring procedures for CCPs should be capable of timely detection of a deviation from the critical limit to allow isolation of the affected products. The method and frequency of monitoring should take into account the nature of the deviation (e.g., a drop in temperature or a broken sieve, rapid drop in temperature during pasteurization, or a gradual increase in temperature in cold storage). Where possible, monitoring of CCPs should be continuous. Monitoring of measurable critical limits such as processing time and temperature can often be monitored continuously. Other measurable critical limits such as moisture level and preservative concentration cannot be monitored continuously. Critical limits that are observable, such as a pump setting or applying the correct label with appropriate allergen information are rarely monitored continuously. If monitoring is not continuous, then the frequency of monitoring should be sufficient to ensure to the extent possible the critical limit has been met and limit the amount of product impacted by a deviation. Physical</p>	USA

<p>and chemical measurements are usually preferred to microbiological testing because physical and chemical tests can be done rapidly and can often indicate the control of microbial hazards associated with the product and/or the process.</p> <p>Rationale:</p> <p>It is confusing to have two examples that are essentially the same (“a drop in temperature” and “rapid drop in temperature during pasteurization”). When the International Organization for Standardization (ISO) delegate proposed the parenthetical statement, he was using examples to contrast two situations – he was contrasting a “temporary” deviation (“a drop in temperature”) vs a “permanent one” (“a broken sieve”). The Committee felt the “temporary/permanent construct” would be confusing and require more explanation, so we dropped that part. Now we have as examples both “a drop in temperature” and “rapid drop in temperature during pasteurization.” We think this is likely to cause confusion. The best way to fix this is to delete “a drop in temperature or.”</p>	
<p>In response to the request for comments on the proposed draft revision of the General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969) at Step 5/8, GFSI has no further comments to propose. Therefore, GFSI is of the perspective that this text is ready for adoption.</p>	Consumer Goods Forum

Codex Committee on Nutrition and Foods for Special Dietary Uses
Comité du Codex sur la Nutrition et Les Aliments Diététiques ou de Régime
Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales

Provisions for xanthum gum (INS 415) and pectins (INS 440) in the Standard for Infant Formula and Formulas for Special Medical Purposes Intended for Infants (CXS 72-1981)

In reply to CL 2019/116-NFSDU

Comments of Australia, Brazil, Canada, Chile, Colombia, Costa Rica, Guatemala, Iraq, Malaysia, Mexico, New Zealand, Peru, USA, Viet Nam, IFAC, International Baby Food Action Network and International Special Dietary Food Industries

COMMENTS	COUNTRY / OBSERVER NAME
Australia has no comments and supports progressing to adoption at Step 5 .	Australia
Brazil agrees to forward to CAC43 for adoption the provisions for xanthan gum (INS 415) and pectins (INS 440) as thickeners in the Standard for Infant Formula and Formulas for Special Medical Purposes Intended for Infants, (CXS 72-1981) (Appendix VIII Part B).	Brazil
Canada thanks the European Union and the Russian Federation for co-chairing the eWG and for their extensive work to date on the food additive item at CCNFSDU. Canada agrees that the provisions for xanthum gum (INS 415) and pectins (INS 440) in the Standard for Infant Formula and Formulas for Special Medical Purposes Intended for Infants (CXS 72-1981) are ready for adoption at Step 5 by CAC43.	Canada
Chile está de acuerdo con el avance del documento.	Chile
El texto está listo para su aprobación.	Colombia

Costa Rica desea agradecer al Comité el trabajo realizado. En ese sentido, considera que, el texto está listo para su adopción por la CAC43.	Costa Rica
Guatemala está de acuerdo con la enmienda a esta Norma.	Guatemala
we agree with amendment of INS 415 and INS 440 without any comments. our regards.	Iraq
Malaysia's Comment Malaysia has no objection to the new provisions for xanthan gum (INS 415) and pectins (INS 440) and its proposed maximum level.	Malaysia
México está de acuerdo con la propuesta de enmendar la Sección A de la Norma para preparados para lactantes en numeral 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS incluyendo a la Pectina (SIN 440) y la Goma Xantana (SIN 415) bajo la función tecnológica de espesantes y recomienda que la CAC apruebe dicha inclusión. Así también, solicitamos que la Comisión recomiende al CCFA para modificar el GSFA con la adición de goma xantana a la categoría de alimentos 13.1.3, Fórmula para fines médicos especiales (FSMP) para lactantes, para su uso como espesante de hasta 0,1 g/100 mL (listo para consumir) en fórmulas a base de proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos, en polvo. Así también, la adición de la pectina a la GSFA en la categoría de alimentos 13.1.3, Fórmula para fines médicos especiales (FSMP) para lactantes, con uso como espesante de hasta 0,2 g/100 mL (listo para consumir) fórmulas líquidas para lactantes a base de proteína hidrolizada.	Mexico
New Zealand Position on Circular Letter CL 2019/116/OCS-NFSDU - Request for Comments on provisions for xanthum gum (INS 415) and pectins (INS 440) in CXS 72-1981 In relation to CL 2019/116 Request for comments on provisions for xanthum gum (INS 415) and pectins (INS 440) in CXS 72-1981, New Zealand supports the text as proposed for adoption.	New Zealand
Perú está de acuerdo con la dosis máxima de 0,2 g en 100 ml de producto listo para consumo de Pectinas. Para la goma xantana se esta de acuerdo con la dosis de 0,1 g en 100 ml solo en preparados en polvo para lactantes a base de proteínas hidrolizadas o aminoácidos.	Peru
The United States supports adoption of the text in Appendix VIII, Part B, New food additive provisions in CXS-72-1981.	USA
Vietnam support the use of two additives Pectins and Xanthan gum as proposed in the Draft.	Viet Nam
IFAC supports adoption of the proposed use levels for pectins (INS 440) and xanthan gum (INS 415) in the products noted.	IFAC
IBFAN General Comments Request for Comments on provisions for xanthum gum (INS 415) and pectins (INS 440) in CXS 72-1981 The CCNFSDU Framework for appraising the technological need for food additives: IBFAN does not consider the additional additives xanthum gum (0.1g/100 ml. in powdered infant formula ready for consumption) and pectins (0.2g/100 ml of liquid product ready for consumption) which function as thickeners and as stabilizers specifically for hydrolysed protein infant formulas to be to be a technological need. IBFAN does not consider this proposal suitable for adoption for the following reasons: Infants who are not breastfed and are fed formulas for special medical purposes (SMPs) are highly vulnerable special needs infants.	International Baby Food Action Network

<p>These may be low-birth weight infants, those born prematurely or with medical conditions or those developing post-birth medical conditions.</p> <p>Increased numbers of additives and levels of additives pose additional risks above and beyond the known risks of vulnerable formula fed infants.</p> <p>The US FDA’s adverse event reports¹ suggest a possible association between necrotizing enterocolitis and ingestion of a commercial feed thickener..</p> <p>Infants exclusively fed SMPs must be considered immunocompromised and non-essential, non-nutritive additives pose additional strains on the infant’s inadequate immune capacity.</p> <p>in CXS 72-1981 already permits a number of thickeners for hydrolysed protein formulas - guar gum at 0.1g/10 ml, carob bean gum at 0.1g/100ml, and carrageenan at 0.1g/100ml.</p> <p>Additional thickeners and stabilisers should not be needed as the objectives of their use as thickeners is already addressed by those currently in the standard CXS 72-1981. The proposed additives are more likely to increase health risks to vulnerable infants rather than provide benefits.</p> <p>The use of additional additives to thicken and stabilise the ingredients of the intended product misleads the consumer (mothers, parents, care givers and health care workers) to consider the product to be similar to mammalian milks and to breastmilk. Hence the use of these additional additives should be considered marketing devices to enhance the appearance of these products.</p> <p>Additionally thickeners are misleading parents on the nutritional value. The creamy texture is giving the impression of a nutritive food. Mothers and care givers having doubts about body fluid – Breastmilk , will believe that IF is more nourishing and also because thickeners give the product a slower digesting time., giving the impression that the baby is satisfied.</p> <p>Claims should not be permitted for these products. Terms such as “gentle proteins” are deceptive. Cochrane Reviews² on the use of hydrolysed protein infant formula for the prevention of allergies concluded that: “We found no substantial evidence to support short-term or prolonged feeding with a hydrolysed formula compared with a cow’s milk formula for prevention of allergic disease in infants unable to be exclusively breast fed”.</p> <p>References:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Late Onset Necrotizing Enterocolitis in Infants following Use of a Xanthan Gum-Containing Thickening Agent. Jennifer Beal, Benson Silverman, Jodeanne Bellant, Thomas E. Young and Karl Klontz, Center for Food Safety and Applied Nutrition, US Food and Drug Administration. J Pediatr 2012 Aug;161(2):354-6 2. Cochrane Database of Systematic Reviews. Infant formulas containing hydrolysed protein for prevention of allergic disease. David A Osborn, John KH Sinn, Lisa J Jones. Cochrane Systematic Review - Intervention Version published: 19 October 2018, https://doi.org/10.1002/14651858.CD003664.pub6 	
<p>ISDI welcomes the outcome of the discussions at Codex Committee on Nutrition and Foods for Special Dietary Uses (CCNFSDU) regarding the new provisions for Xanthan gum (INS 415) and Pectins (INS 440).</p> <p>We would like to thank the CCNFSDU Chair and the Chair and Co-Chairs of the pWG.</p> <p>ISDI supports the text as proposed and considers the provisions to be ready for adoption.</p>	<p>International Special Dietary Food Industries</p>

Codex Committee on Fresh Fruits and Vegetables
Comité du Codex sur les Fruits et Légumes Frais
Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas

Draft standard for kiwifruit

In reply to CL 2019/106-FFV

Comments of Algeria, Chile, Colombia, Costa Rica, European Union, Iraq, Switzerland and CCTA

COMMENTS	COUNTRY / OBSERVER NAME
<p>Il est recommandé de revoir le positionnement des 2 chapitres 8- Contaminants et 9- Hygiène. Il est proposé de les déplacer avant la clause : 6- Dispositions concernant la présentation.</p> <p>1-Champ d 'application La présente norme a pour objet de définir les exigences de qualité que doivent présenter les kiwis, après préparation et conditionnement .Les Kiwis destinés à la transformation industrielle en sont exclus. -Déplacer la phrase "Aux stades suivants celui du conditionnement, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme: -une légère..... -de légère..... à la clause 6.2 Conditionnement. -Déplacer la phrase "le détenteur/vendeur.....du respect de cette conformité " à la clause 7.dispositions concernant le marquage ou l 'étiquetage.</p> <p>2-Définition du produit -Déplacer l 'exclusion "les kiwis destinés à la transformation industrielle en sont exclus ". vers la clause 1.</p> <p>3-Dispositions concernant la qualité 3-1-Caractéristiques minimales Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les kiwis doivent être: - propres, exempts d 'organismes nuisibles et répondre aux exigences phytosanitaires en vigueur 1</p>	<p>Algeria</p>

<p>6-2 Conditionnement: Rajouter la phrase "Aux stades suivant celui du conditionnement, les produits peuvent présenter , par rapport aux prescriptions de la présente norme: -Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence; -De légères altérations dues à leurs évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.</p> <p>6-2-1 Description des emballages -Déplacer cette clause sous la clause 7 avant le 7.1.</p> <p>7-Dispositions concernant l'étiquetage: supprimer le mot marquage et le remplacer par le mot emballage. donc le titre devient: 7-Dispositions concernant l'emballage et l'étiquetage. -La lecture de cette clause montre qu'il s'agit de la description de l'emballage et les dispositions d'étiquetage. Rajouter le paragraphe "Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer en vue de la vente , mettre en vente ,livrer ou commercialiser les produits qui ne sont pas conformes à cette norme.le détenteur /vendeur est responsable du respect de cette conformité ".</p> <p>8- Contaminants 9-Hygiène -Le positionnement de ces deux chapitres devrait être revu, nous proposons de les déplacer avant la clause 6-dispositions concernant la présentation.</p>	
<p>Comentario General: Chile está de acuerdo con el texto de la norma para kiwi, propuesto. La norma se encuentra lista para su aprobación. Comentario específico: 5.1.3 Categoría II Se permite un 10%, en número o en peso, de kiwis que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos. Dentro de esa tolerancia, se permitirán un porcentaje no mayor al 2% del total de kiwis afectados por podredumbre, podredumbre blanca blanda y/o descomposición interna. Comentario: La traducción al español debe ser congruente con la versión al inglés.</p>	Chile
<p>Colombia mantiene su reserva manifestada en la sesión 21 de la reunión del CCFFV respecto a la inclusión de tolerancias de podredumbre dentro de las tolerancias de calidad, debido a los riesgos sanitarios y fitosanitarios asociados a la comercialización de productos afectados por podredumbre y/o descomposición interna. Por otra parte, Codex no tiene definido el concepto de podredumbre por lo que se tienen diferentes interpretaciones al respecto; además, la inclusión de dicha disposición en una norma que pretende promover la calidad e inocuidad de los productos resulta ser un tanto contradictoria. Colombia no desconoce que los productos frescos pueden tener un deterioro que los haga no aptos para su consumo, pero las tolerancias para la podredumbre son parte de los acuerdos entre el cliente y el proveedor y esto excede el ámbito de la norma del Codex.</p> <p>El documento no se encuentra listo para su aprobación. Propuesta: ...</p>	Colombia

<p>5.1.1 Categoría “Extra” Se permite un 5%, en número o en peso, de kiwis que no satisfagan los requisitos de la categoría, pero satisfacen los requisitos de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.</p> <p>5.1.2 Categoría I Se permite un 10%, en número o en peso, de kiwis que no satisfagan los requisitos de la categoría, pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para ésta última.</p> <p>5.1.3 Categoría II Se permite un 10%, en número o en peso, de kiwis que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptas para el consumo.</p>	
<p>Costa Rica agradece al Comité el trabajo realizado durante la 20ª sesión y apoya al avance de esta propuesta de norma en el trámite 8.</p>	<p>Costa Rica</p>
<p>The EU can support the adoption of the draft <i>Standard for Kiwifruit</i> at step 8 but reiterates its strong reservation for decay tolerance in “extra Class” as follows:</p> <p>The EU maintains its view that a tolerance for decay in “Extra Class” is not in line with the concept of “Extra Class”, which is a special status granted to products of exceptionally high quality. The EU recalls that CAC41 confirmed that provisions for decay in “Extra Class” are optional and, depending on the nature of the produce, may not be applicable or necessary. In the case of kiwifruit, the experience gained over 30 years with the implementation of the UNECE Standard FFV-46 for kiwifruit confirms that there is no need to introduce a tolerance for decay in “Extra Class” of kiwifruit, including when transported long distances. Therefore, the EU will continue to apply a zero tolerance for decay in “Extra Class” of kiwifruit as provided in the UNECE standard.</p>	<p>European Union</p>
<p>we agree with draft standard without any comments. regards.</p>	<p>Iraq</p>
<p>Switzerland can support the adoption of the draft standard for kiwifruit at step 8 but expresses its reservation to the inclusion of tolerances for decay, soft rot and/or internal breakdown in “Extra” class.</p> <p>Reasoning: “Extra” class has to be of outstanding quality whose specifications need to be much superior to Classes I and II to justify its high price and to match the expectations of consumers. Only a clear distinction in quality generates added value for the producers. Any tolerance for decay, soft rot and/or internal breakdown is unacceptable in “Extra” class and will eventually lead to the proliferation of stricter private standards.</p>	<p>Switzerland</p>
<p>Ten percent by number or weight of kiwifruit satisfying neither the requirements of the class nor the minimum requirements. Included therein not be more than 2% of in total may consist of produce affected by decay, soft rot and/or internal breakdown.</p> <p>... not more than...</p> <p>Ser de consistencia adecuadamente firme; no debe <u>deben</u> estar blandos, resecos (arrugados) ni mojados;</p>	<p>CCTA</p>

Draft standard for garlic

In reply to CL 2019/107-FFV

Comments of Algeria, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Iraq, Thailand, United Kingdom, USA and CCTA

COMMENTS	COUNTRY / OBSERVER NAME
<p>Il est recommandé de revoir le positionnement des 2 chapitres 8- Contaminants et 9 -Hygiène , nous proposons de les déplacer avant la clause 6-Dispositions concernant la présentation.</p> <p>1- Champ d 'application : Il est recommander de reformuler le paragraphe comme suit:</p> <p>-La présente norme a pour objet de définir les exigences de qualité que doivent présenter les aux frais, après préparation et conditionnement .les aux verts à feuilles entières n 'ayant pas encore développé de caïeux, et les aux destinés à la transformation industrielle sont exclus.</p> <p>- Il est recommandé de déplacer la phrase "Aux stades suivant celui du conditionnement , les produits peuvent présenter , par rapport aux prescriptions de la norme:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une légère.....de turgescence; - De légères altérations..... périssable". à la clause :6.2 Conditionnement. <p>-Aussi il est recommandé de déplacer la phrase " Le détenteur /vendeurconformité". à la clause :7- Dispositions concernant le marquage ou l 'étiquetage.</p> <p>2-Définition du Produit:</p> <p>-2-2-Il est recommandé de déplacer l 'exclusion "Les aux verts à feuilles entières n 'ayant pas encore développé de caïeux , et les aux destinés à la transformation industrielle en sont exclus". vers le champs d'application.</p> <p>-2-2- il est recommander d'ajouter le mot "multiplication " pour reformuler la phrase comme suit:</p> <p>"Les aux verts à feuilles entières n 'ayant pas encore développé de caïeux , et les aux destinés à la transformation industrielle et à la multiplication en sont exclus".</p> <p>3-Dispositions concernant la qualité</p> <p>3-1 Caractéristiques minimales: pour le 5 point il est recommandé de supprimer le mot "pratiquement" au début de la phrase , aussi supprimer "de parasites (ravageurs) et "attaque de dommages causés par les parasites (ravageurs) et donc reformuler la phrase comme suit:</p> <p>-Exempts d 'organismes nuisibles affectant l 'aspect général du produit et répondre aux exigences phytosanitaires en vigueur.</p> <p>6.2 Conditionnement:</p> <p>Rajouter à ce paragraphe la phrase du 1-champs d 'application: "Au stades suivant celui du conditionnementde la présente norme:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Une légère diminution de l 'état deturgescence; -De légères altérationspérissable. <p>6.2.1 Description des emballages</p> <p>-Il est recommandé de déplacer cette clause sous la clause 7 avant le 7.1.</p> <p>7-Dispositions concernant le marquage ou l 'étiquetage :</p> <p>-Il est recommandé de supprimer le mot marquage et de la remplacer par le mot emballage donc le titre devient comme suit:</p>	<p>Algeria</p>

<p>7-Dispositions concernant l'emballage et l'étiquetage. -La lecture de cette clause montre qu'il s'agit de la description de l'emballage et les dispositions d'étiquetage. 7- Dispositions concernant l'étiquetage: -Il est recommandé de rajouter la phrase du 1-Champ d'application : "Le détenteur /vendeur des produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne sont pas conformes à cette norme. Le détenteur /vendeur est responsable du respect de cette conformité". à la fin de la clause 7. 8- Contaminants 9- Hygiène Le positionnement de ces 2 chapitres devrait être revu, nous proposons de les déplacer avant la clause 6-Dispositions concernant la présentation.</p>	
<p>Si se admite que en la categoría extra puede haber ajos que cumplan la categoría II, se está admitiendo la presencia de podredumbre, porque en la categoría II se propone un porcentaje máximo de ajos afectados por podredumbre. Colombia mantiene su reserva manifestada en la sesión 21 de la reunión del CCFFV respecto a la inclusión de tolerancias de podredumbre dentro de las tolerancias de calidad, debido a los riesgos sanitarios y fitosanitarios asociados a la comercialización de productos afectados por podredumbre. Por otra parte, Codex no tiene definido el concepto de podredumbre por lo que se tienen diferentes interpretaciones al respecto; además, la inclusión de dicha disposición en una norma que pretende promover la calidad e inocuidad de los productos resulta ser un tanto contradictoria. Colombia no desconoce que los productos frescos pueden tener un deterioro que los haga no aptos para su consumo, pero las tolerancias para la podredumbre son parte de los acuerdos entre el cliente y el proveedor y esto excede el ámbito de la norma del Codex.</p> <p>El proyecto no se encuentra listo para su aprobación 5.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD ... 5.1.1 Categoría "Extra" Se permite un 5%, en número o en peso, de bulbos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los requisitos de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última. 5.1.2 Categoría I Se permite un 10%, en número o en peso, de bulbos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para ésta última. 5.1.3 Categoría II Se permite un 10%, en número o en peso, de bulbos que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.</p>	Colombia
<p>Costa Rica agradece al Comité el trabajo realizado durante la 20ª sesión y apoya al avance en el trámite 8.</p>	Costa Rica
<p>En atención a la circular CL 2019/107/OCS-FFV respecto a la solicitud de observaciones en el trámite 8 sobre el Proyecto de Norma para el ajo me permito indicar que el Sub Comité de Frutas y Hortalizas Frescas de Ecuador, después de revisar la propuesta de la norma concluyó que al no tener más observaciones al documento El Proyecto de Norma para el ajo debe pasar a su aprobación en el trámite 8</p>	Ecuador

we agree with draft standard for garlic without any comments. our regards.	Iraq						
<p>Section 2. Definition of Produce</p> <p>Thailand proposes the following changes on paragraph 2.2: The following degrees of dryness of outer skin for fresh garlic are covered by the Standard:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fresh garlic: produce which preserves its moisture and turgidity in the stem pseudostem, and with the outer skin of soft and flexible bulb skin (foliage and cataphylls). • Semi-dry garlic: produce with the stem pseudostem and outer bulb skin (foliage and cataphylls) of the bulb not completely dry. • Dry garlic: produce in which the stem pseudostem, outer skin of the bulb (foliage and cataphylls)bulb skin and the clove skin surrounding each clove are completely dry.” <p>Section 3.2 Classification</p> <p>1. 3.2.1 Extra class</p> <p>Thailand would like to delete words in the blanket and the word “and” on the section of “3.2.1 Extra class” as follow: Garlic in this class must be of superior quality. They must be characteristic of the variety and/or commercial type. They must be free of defects, with the exception of very slight superficial defects, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package. The bulbs must be of regular shape and [properly cleaned]. The cloves must be compact.</p> <p>2. 3.2.3 Class II</p> <p>We would like to rewrite the section of “3.2.3 Class II” to be “slight tears on the external outer layer bulb skin or missing parts of the outer bulb skin of the bulb not exceeding half of the surface; ”</p> <p>Section 4. Provision Concerning Sizing</p> <p>Thailand propose to revise the size codes as follows:</p> <table border="0" data-bbox="210 863 685 959"> <thead> <tr> <th>Size Code</th> <th>Range of diameter in mm</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>M</td> <td><=15-19</td> </tr> <tr> <td>N</td> <td>12-14</td> </tr> </tbody> </table> <p>The range of diameter of garlics for M and N size codes should be from <= 15-19 mm and 12 -14 mm, respectively as the baseline of sizing should be established. Therefore, we would like to propose the ranges of diameter for each size code to cover the current sizes of garlic in trade.</p>	Size Code	Range of diameter in mm	M	<=15-19	N	12-14	Thailand
Size Code	Range of diameter in mm						
M	<=15-19						
N	12-14						
<p>We are unable to comment on specific paragraphs so have made our comments on the definition of produce and footnote 1, in the general comments section.</p> <p>Request for comments at step 8.</p> <p>UK comments (we seem unable to comment on the specific paragraphs)</p> <p>Definition of produce:</p> <p>2.1 This Standard applies to bulbs¹ of commercial varieties of fresh garlic grown from <i>Allium sativum</i> L., of the Alliaceae family, with or without the skin. When presented with skin, a certain degree of external dryness can be observed without clove or cloves freshness detriment, to be supplied fresh to the consumer, after preparation and packaging.</p> <p>It is not clear what is meant by “without the skin”? Should it read “without the outer skin”? If garlic without the outer skin is allowed then the text in Class I and Class II needs amendment to account for bulbs without the outer skin. As written the current text does not allow bulbs without the outer skin.</p> <p>Footnote 1:</p>	United Kingdom						

<p>Tooth: They are bulbils gathered at their base, forming what is known as bulb each bulbil is wrapped in a white robe, sometimes something reddish, membranous, transparent and very thin.</p> <p>The term “Tooth” is not used in the standard, the UK believes the text of this footnote should be altered to refer to Cloves, which are referred to in the standard as follows:</p> <p>“Clove: These are bulbils gathered at their base, forming a bulb each bulbil or clove is wrapped in a white, sometimes reddish, membranous, transparent and thin skin.”</p>	
<p>The United States supports advancement of this Standard.</p>	<p>USA</p>
<p>Bulb: head covered by a wrapper similar to a very thin paper and it confirmed <u>conformed</u> by bulbil, belonging to the genus and species of <i>Allium Sativum L.</i></p> <p>Bulbe : gousse couverte par une pellicule semblable à une mince feuille de papier, composée de bulbilles, appartenant au genre et à l'espèce Allium Sativum L. <u>l'espèce Allium Sativum L.</u></p> <p>Tooth: They are bulbils gathered at their base, forming what is known as <u>bulb-bulb</u>; each bulbil is wrapped in a white robe, sometimes something somewhat reddish, membranous, transparent and very thin.</p> <p>The provisions for pests applies <u>apply</u> without prejudice to the applicable plant protection rules applied by governments in line with the International Plant Protection Convention (IPPC).</p> <p>For dry garlic, the roots must be trimmed close to the base of the bulb. if <u>If</u> presented with cut stems the length should not exceed 3 cm. There shall be no length requirement for stems of braided garlic.</p> <p>For produce transported in bulk, these particulars must appear on a document accompanying the goods, and attached in a visible position inside the transport vehicle, Unless <u>unless</u> the document is replaced by an electronic solution. In that case the identification must be machine readable and easily accessible.</p>	<p>CCTA</p>

Draft standard for ware potatoes

In reply to CL 2019/108-FFV

Comments of Algeria, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Iraq, Switzerland, Thailand, USA, CCTA and Europatat

COMMENTS	COUNTRY / OBSERVER NAME
<p>1- Champ d 'application: Il est recommandé de reformuler le paragraphe avec les ajouts suivants et comme suit: La présente norme a pour objet de définir les exigences de qualité que doivent présenter les pommes de terre de conservation (par exemple, le brossage et /ou lavage) et conditionnement .Les pommes de terre de conservation destinées à la transformation industrielle et les pommes de terre précoces/primeur récoltées avant maturité complète et commercialisées immédiatement , sans entreposage préalable, dont la peau peut être facilement retirée en sont exclues.</p> <p>- 1-Champ d 'application: Il est recommandé de déplacer la phrase : "Au stades suivant celui du conditionnementla norme: -Une légèreturgescence; - De légèremoins périssable " à la clause 6.2 Conditionnement.</p> <p>1- Champ d 'application: Il est recommandé de déplacer la phrase "le détenteur /vendeurdu respect de cette conformité " à la clause 7.Dispositions concernant le marquage ou l 'étiquetage .</p> <p>2- Définition du produit: Il est proposé de reformuler la dernière phrase de ce paragraphe avec l 'ajout de " celles destinées à la multiplication " comme suit: Les pommes de terre de conservation destinées à la transformation industrielle et les pommes de terre précoces/primeur et celles" destinées à la multiplication " en sont exclues.</p> <p>2- Définition du produit: Il est recommandé de déplacer l 'exclusion "les pommes de terre de conservation destinées à la transformation industrielle et les pommes de terre précoces /primeur en sont exclus" vers la clause 1.</p> <p>3-Propositions concernant la qualité:</p> <p>3.1 Caractéristique minimales: Il est recommandé de supprimer les 2 phrases suivantes: - pratiquement exemptes de parasites (ravageurs)[3]; - pratiquement exemptes d'attaques de parasites (ravageurs) ; Et de les remplacer par: -Exemptes d 'organismes nuisibles affectant l 'aspect général du produit et répondre aux exigences phytosanitaires en vigueur.</p> <p>6.2-Conditionnement: Il est recommandé de rajouter la phrase : "Au stades suivant celui du conditionnementde la présente norme: -Une légère diminution de l 'état defraîcheur; -De légères altérations dues à leur évolution.....périssable.</p> <p>6.2.1.Description des emballages : Il est proposé de déplacer cette clause sous la clause 7 avant le 7.1.</p>	<p>Algeria</p>

<p>7-Dispositions concernant le marquage ou l'étiquetage : il est recommandé de remplacer le mot marquage par emballage. Donc le titre devient :</p> <p>7-Dispositions concernant l'emballage et l'étiquetage :</p> <p>La lecture de cette clause montre qu'il s'agit de la description de l'emballage et les dispositions d'étiquetage</p> <p>7-Dispositions concernant le marquage et l'étiquetage: Il est proposé de rajouter la phrase suivante:</p> <p>"le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer en vue de la vente , mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne sont pas conformes à cette norme.Le détenteur /vendeur est responsable du respect de cette conformité."</p> <p>8- Contaminants</p> <p>9-Hygiène</p> <p>Le positionnement de ces deux chapitres devrait être revu, nous proposons de les déplacer avant la clause 6- Dispositions concernant la présentation.</p> <p>Il est recommandé de revoir le positionnement des 2 chapitre 8- Contaminants et 9- Hygiène et de les déplacer avant la clause 6- Dispositions concernant la présentation.</p>	
<p>El documento no se encuentra listo para su aprobación.</p> <p>Colombia mantiene su reserva manifestada en la sesión 21 de la reunión del CCFFV respecto a la inclusión de tolerancias de podredumbre dentro de las tolerancias de calidad, debido a los riesgos sanitarios y fitosanitarios asociados a la comercialización de productos afectados por podredumbre y/o descomposición interna. Por otra parte, Codex no tiene definido el concepto de podredumbre por lo que se tienen diferentes interpretaciones al respecto; además, la inclusión de dicha disposición en una norma que pretende promover la calidad e inocuidad de los productos resulta ser un tanto contradictoria. Colombia no desconoce que los productos frescos pueden tener un deterioro que los haga no aptos para su consumo, pero las tolerancias para la podredumbre son parte de los acuerdos entre el cliente y el proveedor y esto excede el ámbito de la norma del Codex.</p> <p>Además de lo anterior, no es práctica la determinación del porcentaje de tubérculo congelado.</p>	Colombia
<p>Costa Rica agradece al Comité el trabajo realizado durante la 20ª sesión. No obstante, también quisiera ratificar la oposición manifestada durante todos los debates a los largo de los años de discusión de esta norma y la reserva externada en la 20a sesión del CCFFV sobre la inclusión del 1% de tierra e impurezas en las tres categorías por razones fito sanitarias establecidas en nuestra legislación nacional. Sin embargo, como solución de compromiso y a fin de alcanzar un consenso, Costa Rica apoya su avance en el trámite 8.</p>	Costa Rica
<p>En atención a la circular CL 2019/108/OCS-FFV respecto a la solicitud de observaciones en el trámite 8 sobre el Proyecto de Norma para la patata (papa) de consumo me permito indicar que el Sub Comité de Frutas y Hortalizas Frescas de Ecuador, después de revisar la propuesta de la norma concluyó que al no tener más observaciones al documento el Proyecto de Norma para las patatas (papas) de consumo debe pasar para aprobación en el trámite 8</p>	Ecuador
<p>we agree with draft standard for ware potatoes without any comments. our regards.</p>	Iraq
<p>Switzerland can support the adoption of the draft standard for ware potatoes at step 8 but expresses its reservation concerning section 5.1 on quality tolerances. Reasoning:</p>	Switzerland

<p>The 0,25% tolerance for soil in all classes is too low and difficult to realise in practice. It should be increased to 1% in accordance to the UNECE standard FFV-52 and EPPO Standard PM 8/1. Alternatively, the soil tolerance should be at least increased to 0,75 % for class I and 1% for class II.</p>	
<p>Section 5.1 Quality Tolerances</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Thailand would like to reiterate our previous comments that the quality tolerance of the extra class should be superior quality. Therefore, the tolerance should be zero percent in this class. 2. For the Class I, the tolerance of defects in Part (d) should not be allowed, but can be found in the Class II only. 	Thailand
<p>The United States supports advancement of this Standard.</p>	USA
<p>La présente norme s'applique aux variétés commerciales de pommes de terre de conservation issues du Solanum tuberosum Solanum tuberosum L. de la famille Solanaceae Solanaceae, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après préparation et conditionnement. Les pommes de terre de conservation destinées à la transformation industrielle et les pommes de terre précoces/primeur¹ en sont exclues.</p> <p>Pommes de terre précoces/primeur précoces/primeur: récoltées avant maturité complète et commercialisées immédiatement, sans entreposage préalable, dont la peau peut être facilement retirée.</p> <p>cracks-cuts cracks, cuts, bruises or roughness exceeding 4 mm in depth;</p> <p>Each package must bear the following particulars, in letters grouped on the same side, legibly and indelibly marked, and visible from the outside, either printed on the package itself or on a label secured to the fastening (if the labels are placed inside the packages (string bag), this should be done in such a way that the indications concerning marking are readable from the outside). For produce transported in bulk these particulars must appear on a document accompanying the good, and attached in a visible position in the transport vehicle, unless the document is replaced by an electronic solution in that which case the identification should be machine readable and easily accessible.</p> <p>cooking Cooking type, flesh colour, shape of tuber (optional)</p> <p>Quando se clasifican (calibran) por diámetro ecuatorial (esto es, la distancia máxima tomada desde el ángulo derecho-recto derecho-recto con respecto al extremo más largo del tubérculo) de la patata (papa) de consumo (en mm) de acuerdo con el siguiente cuadro que puede servir de guía y puede utilizarse de manera facultativa:</p> <p>cortes Cortes</p> <p>magulladuras Magulladuras o rugosidades</p> <p>costra Costra superficial común de la papa no debe extenderse más de un 25% de la superficie</p> <p>Cada envase debe etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad <y/o tipo comercial>. La forma del tubérculo se puede indicarse en la etiqueta por ejemplo ovalada, redonda, alargada (facultativo).</p>	CCTA
<p>To minimise the impact of the new Codex standard to the international trade of ware potatoes and contribute to the fight against food waste, Europatat proposes copying the definitions and provisions of the existing UNECE and OECD's standards for early and ware potatoes instead of developing new ones.</p> <p>Europatat, the European Potato Trade Association, represents national associations and companies involved in the trade of seed potatoes and ware potatoes from all over Europe. As such, Europatat is following the developments of the proposal to draft a Codex Standard for Ware Potatoes.</p> <p>As an observer with the Codex Alimentarius, Europatat members would like to give input to the last version of this draft proposal. This</p>	Europatat

feedback follows the sector's concerns that Europatat and Copa-Cogeca raised in a joint paper sent to the Committee on 29 January 2016.

Europatat's Position

Taking into account that the purpose of the proposal is to establish a world-wide standard with the aim of protecting the consumer's health and facilitating international trade, Europatat is of the opinion that it is still not clear what this new standard will add to the existing standards of UNECE, OECD and ISO.

Our sector believes that this new draft standard will add more restrictions and therefore will not help the international trade. These restrictions will also result into more rejected potatoes, which in turn runs counter to achieving United Nations Sustainable Development Goal 12.3., namely "by 2030, to halve per capita global food waste at the retail and consumer levels and reduce food losses along production and supply chains, including post-harvest losses".

To minimise the impact of the new Codex standard to the international trade of ware potatoes and contribute to the fight against food waste, Europatat proposes copying the definitions and provisions of the existing UNECE and OECD's standards for early and ware potatoes instead of developing new ones.

Comments on the last proposal's version

Europatat welcomes that the classification of ware potatoes according to quality provisions is now optional (article 3.2). This classification should not be mandatory as it will create an unnecessary burden for the international trade of potatoes.

In addition, Europatat would like to make the following remarks:

- Provisions concerning sizing (art. 4): Although the table containing the size codes and their relative equatorial diameter in mm is meant to be used "as a guide in an optional way", a size code is not desirable as sizing varies a lot depending on the countries. This means that the proposed sizes do not correspond to national legislation. Giving the size in mm should be enough and is already a common practice.
- Provisions concerning tolerances (art. 5):
 - o Quality tolerances: The tolerances regarding extraneous matter and soil are too tight. More specifically, 0,25% of soil tolerance is extremely low and difficult to realise in practice. It should be extended to no more than 1% (in accordance to the UNECE standard FFV-52, EPPO Standard PM 8/1, or Commission Implementing Regulation (EU) 2019/2072). On the other hand, Europatat welcomes the inclusion of 2mm in depth as maximum tolerance for green coloration.
 - o Additional tolerances: The 10% of off-size tolerance from what is marketed is quite high and could give room for abuses.
- Provisions concerning marking or labelling (art. 7): Labels are made on demand of the country and the customer. This is common practice and it's not an issue for the sector. Moreover, articles 7.1.2 and 7.2.3. are repeated.
- Contaminants (art. 8.1): The EU authorisation procedure for active substances already ensures a high food safety standard. MRL's are related to food safety but also to good agricultural practices, which differ according to the country where the produce has been cultivated due to specific growing conditions. This is why potato MRLs are controlled under national survey programmes.
- Hygiene (art. 9.2): The microbiological conditions seem to be less relevant for potatoes, as they are cooked and as such have a reduced microbiological risk.

Europatat hopes that this input is useful and would appreciate if the Committee could take these considerations into account before forwarding the draft standard for ware potatoes to CAC43 for adoption at step 8.

In the meantime, Europatat remains available for any further information, assistance and support that the sector can provide.

Draft standard for yam

In reply to CL 2019/109-FFV

Comments of Colombia, Costa Rica, Dominica, Iraq, Saint Kitts and Nevis, USA and CCTA

COMMENTS	COUNTRY / OBSERVER NAME
<p>El documento no se encuentra listo para su aprobación. Propuesta: 5.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD ... 5.1.1 Categoría "Extra" Se permite un 5%, en número o en peso, de ñames que no satisfagan los requisitos de la categoría, pero satisfacen los requisitos de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última. 5.1.2 Categoría I Se permite un 10%, en número o en peso, de ñames que no satisfagan los requisitos de la categoría, pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para ésta última. 5.1.3 Categoría II Se permite un 10%, en número o en peso, de ñames que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptas para el consumo. Colombia mantiene su reserva manifestada en la sesión 21 de la reunión del CCFFV respecto a la inclusión de tolerancias de podredumbre dentro de las tolerancias de calidad, debido a los riesgos sanitarios y fitosanitarios asociados a la comercialización de productos afectados por podredumbre y/o descomposición interna. Por otra parte, Codex no tiene definido el concepto de podredumbre por lo que se tienen diferentes interpretaciones al respecto; además, la inclusión de dicha disposición en una norma que pretende promover la calidad e inocuidad de los productos resulta ser un tanto contradictoria. Colombia no desconoce que los productos frescos pueden tener un deterioro que los haga no aptos para su consumo, pero las tolerancias para la podredumbre son parte de los acuerdos entre el cliente y el proveedor y esto excede el ámbito de la norma del Codex. Además de lo anterior, no es práctica la determinación del porcentaje de tierra e impurezas.</p>	<p align="center">Colombia</p>
<p>Costa Rica agradece al Comité el trabajo realizado durante la 20ª sesión. No obstante, también quisiera ratificar la oposición manifestada durante el debate y la reserva externada sobre la inclusión del 1% de tierra e impurezas en las tres categorías por razones fito sanitarias establecidas en nuestra legislación nacional. Sin embargo, como solución de compromiso y a fin de alcanzar un consenso, Costa Rica apoya su avance en el tramite 5/8.</p>	<p align="center">Costa Rica</p>

<p>Dominica thanks the EWG led by Costa Rica and Ghana for the work done thus far on this international standard for yam. We have noted that some areas of the document are unclear and leaves room for unambiguity. This is however, the result of the Layout for Fresh Fruits and Vegetables which is being used. While we understand the need for uniformity in the presentation of Fresh Fruits and Vegetable Standards, the layout is not practical for all commodities.</p> <p>Whole or transversely clean-cut pieces provided that the cut surface is sufficiently cured;</p> <p>Insertion of clean-cut indicates that there should be precision in the cut and the cut should not be jagged.</p> <p>practically free from sprouting; <u>Insert a new minimum characteristic to state: free of defect or combination of defects of physical or physiological (internal or external) causes which detracts from the edible or marketing quality</u></p> <p>A characteristic of yams is hollowing. Hollowing is internal physiological defect which makes the commodity unable edible and unmarketable.</p> <p>The development and condition of the yam must be such as to enable them:</p> <p>In the context of yam, clarification is being sought on this clause. Should the assumption be made that this concerns maturity. If yes, then this should be added to Clause 3.1.1</p> <p>The yams must have reached an appropriate degree of development and/or maturity in accordance with the characteristics of the species, the time of harvesting/picking<u>harvesting</u>, and the area in which they are grown.</p> <p>Yams are harvested, not picked.</p> <p>Yams in this class must be of good quality – and fairly well trimmed. They must be characteristic of the variety and/or commercial type.</p> <p>To be consistent with the non-transversal cut mentioned above. They must be characteristic of the variety and/or commercial type.</p> <p>Five per cent, by number or weight, of yams not satisfying the requirements of this class but meeting the requirements of Class I. Included therein, is 1% tolerance for decay, soft rot and/or internal breakdown. And 1% of dirt and impurities.</p> <p>This is a contradiction for SPS requirements. By allowing dirt, this opens the door for SPS treatments which maybe unavailable in a number of developing countries and will serve as a technical barrier to trade.</p> <p>Ten percent by number or weight of yams not satisfying the requirements of this class, but meeting those of class II. Included therein, is 2% tolerance for decay, soft rot and/or internal breakdown. And 1% of dirt and impurities.</p> <p>This is a contradiction for SPS requirements. By allowing dirt, this opens the door for SPS treatments which maybe unavailable in a number of developing countries and will serve as a technical barrier to trade.</p> <p>For all classes, if sized, 10-0% by number or weight of yams not satisfying the requirements with regard to the size indicated<u>indicated but falling within the size immediately above or below those indicated in the Table in Clause 4-</u></p> <p>Provides clarity and for uniformity.</p>	<p>Dominica</p>
<p>We agree with proposed draft standard for Yam without any comments. our regards.</p>	<p>Iraq</p>
<p>In section 7.1.1 for the labelling of Yam on the prepackage container, I think the species should be included on the label as they have varying species with different characteristics that would yield different uses. I think the buyer needs to be better informed to choose a 'yam' that is specific to their needs</p>	<p>Saint Kitts and Nevis</p>
<p>The United States supports advancement of this Standard.</p>	<p>USA</p>

Los ñames de esta categoría deben ser de calidad superior y característicos de la variedad y/o tipo comercial. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes [defectos](#) superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

El ñame puede ser clasificado por [peso o](#) de conformidad con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifican (calibran) de acuerdo con las prácticas comerciales existentes, la etiqueta debe indicar el calibre y el método utilizado.

En todas las etapas de la comercialización, se permitirán tolerancias de calidad y calibre en cada lote para productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. El producto que no [cumplan-cumpla](#) con la evaluación de conformidad se puede volver a clasificar y poner en conformidad de acuerdo con las disposiciones pertinentes de las *Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos* (CXG 47-2003).

País de origen y, facultativamente, nombre del [lugar-lugar](#), distrito, o región de producción.

CCTA

FAO/WHO Coordinating Committee for Africa
Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique
Comité Coordinador FAO/OMS para África

Draft standard for fermented cooked cassava – based products

In reply to CL 2019/102-AFRICA

Comments of Iraq

COMMENTS	COUNTRY / OBSERVER NAME
Agree with draft of Regional standard.	Iraq

Draft standard for fermented cooked cassava – based products

In reply to CL 2019/103-AFRICA

Comments of Iraq and CCTA

COMMENTS	COUNTRY / OBSERVER NAME
We agree with draft of regional standard without any comments. regard.	Iraq
<p>practically <u>Practically</u> free of damage caused by pests; free <u>Free</u> of any foreign smell and/or taste; Gnetum spp. leaves is <u>are</u> classified in the classes defined below: Gnetum spp. leaves in this class shall consist of leaves, which does <u>do</u> not qualify for inclusion into the previous two categories, but satisfy the minimum requirements specified in sections 3.1. Nearly 20% of the leaves, on the weight basis, may differ from the maturity and colour requirements, without prejudice to minimum quality requirements. Exemples de noms locaux: Okok et Eru (Cameroun), Okazi et Afang (Nigéria), Fumbua (République démocratique du Congo). Country of origin and optionally, district where grown <u>grown</u> or national, regional, or local place name.</p>	CCTA

FAO/WHO Coordinating Committee for Near East
Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient
Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente

Draft regional standard for mixed zaatar

In reply to CL 2020/07-NE

Comments of Algeria, Egypt, Iraq, Sudan and Syrian Arab Republic

COMMENTS	COUNTRY / OBSERVER NAME
<p>Il est recommandé de renommer le chapitre 7 et de rajouter un alinéa sur l'emballage et de revoir sa numérotation.</p> <p>L'Algérie propose de renommer le chapitre 7 et de rajouter un alinéa sur l'emballage et propose aussi de revoir sa numérotation.</p> <p>7- Emballage et Étiquetage:</p> <p>7.1 Emballage:</p> <p>Le zaatar mixte doit être placé dans des emballages propres et sains, fabriqués en un matériau n'exerçant aucune action sur le produit et le protégeant contre les pertes ou reprises d'humidité et de matières volatiles.</p> <p>Les emballages doivent également respecter les législations nationales relatives à la protection de l'environnement.</p> <p>L'Algérie propose la reformulation du paragraphe 7.2 comme suit:</p> <p>7.2-Étiquetage:</p> <p>Outre les dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985), et les dispositions d'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé (CXG 23-1997), lorsque cela est nécessaire, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent</p> <p>7.2.1 Nom du produit:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Le nom du produit doit être "zaatar mixte" -La classification doit être indiquée conformément au point 2.2 à côté du nom du produit. <p>En dernier avec la nouvelle numérotation le titre 7.2.2-remplacer le mot récipients par emballages et donc le titre et comme suit:</p> <p>7.2.2 .Étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail</p>	<p>Algeria</p>
<p>Due to the current covid-19 outbreak all work on this is suspended.</p>	<p>Cook Islands</p>

<p>Egypt appreciates the efforts made on this standard and agrees its adoption at step 8 with few linguistic amendments.</p> <p>1. SCOPE</p> <p>This standard determines the requirements and characteristics that shall be present in mixed zaatar, defined in section 2.1 below, intended for direct human consumption.</p> <p>2.1 PRODUCT DEFINITION</p> <p>2.1.1 Mixed Zaatar</p> <p>Mixture consisting of dried raw zaatar and dried raw broadleaf zaatar with the husk of sumac and sesame seeds, to which other ingredients may be added. The classification of mixed zaatar shall be as described in Section 2.2.</p> <p>2.1.2 Dried Raw Zaatar</p> <p>Composed of the leaves and/or aerial parts (blossoms) of the following wild and cultivated species, which are dried then manually or mechanically crumbled but not powdered.</p> <p>2.1.3. Dried Raw Broadleaf Zaatar</p> <p>Composed of the leaves and/or the aerial parts (blossoms) of the wild or cultivated broadleaf zaatar, namely <i>Origanum syriacum</i> (at least 75%) or constitutes of a mixture of (25% maximum) of the leaves and blossoms of the following species and varieties, which are dried then manually or mechanically crumbled but not powdered.</p> <p>2.2 CLASSIFICATION</p> <p>In accordance with the definition in Section 2.1.1, Mixed Zaatar may be classified into the following grades:</p> <p>2.2.1 Grade 1 “Grade 1 Mixed Zaatar”</p> <p>2.2.2 Grade 2 “Grade 2 Mixed Zaatar”</p> <p>2.2.3 Grade 3 “Grade 3 Mixed Zaatar”</p> <p>It shall consist of at least 15% raw broadleaf zaatar or raw zaatar mixed with sesame seeds and sumac husk which should be added to a level of at least 5%, with the possibility of adding salt to a maximum level of 4% and citric acid according to Good Manufacturing Practices (GMP). Optional ingredients as listed in section 3.1.2 may be added in accordance with GMP.</p> <p>3.2.1 General Requirements</p> <p>The following characteristics shall be observed in mixed zaatar:</p> <ul style="list-style-type: none"> All the ingredients used in the preparation of the mixed zaatar shall be in conformity with their corresponding Codex Alimentarius Standards. <p>7.1.3 Name of the variety or commercial type (optional).</p> <p>A method of analysis for the citric acid needed to be added.</p>	<p>Egypt</p>
---	---------------------

clause 3.2.2.1 Physical requirements change the clause as follow: Mixed zaatar shall be free of living and/or dead insects and parts thereof, any visible mouldiness, contamination by rodents, birds and snails waste.	Iraq
The standard is well established and no need for further inputs	Sudan
It is preferable not to use citric acid as long as the product contains acidic substances such as sumac and pomegranate molasses	Syrian Arab Republic