



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

47.ª reunión

Boston, Massachusetts, Estados Unidos de América, del 9 al 13 de noviembre de 2015

ANTEPROYECTO DE ANEXOS AL CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA ALIMENTOS CON BAJO CONTENIDO DE HUMEDAD

Observaciones de Argentina, Brasil, Ecuador, El Salvador, Japón, Kenya, México, Paraguay, Santa Lucía y
FoodDrinkEurope

ARGENTINA

Observaciones generales

Argentina desea expresar la importancia de disponer del INFORME FINAL DE LA FAO SOBRE LA CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS CON BAJO CONTENIDO DE HUMEDAD EN APOYO DE LA GESTIÓN MICROBIOLÓGICA al menos 45 días antes de la reunión del comité, para que el informe pueda ser evaluado por nuestros expertos.

Observaciones específicas

ANEXO IV: FRUTAS Y HORTALIZAS DESECADAS O DESHIDRATADAS INCLUIDOS LOS HONGOS COMESTIBLES

SECCIÓN II – ÁMBITO DE APLICACIÓN, USOS Y DEFINICIONES

2.1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

1. El presente anexo se aplica a frutas y hortalizas que han sido desecadas por medios naturales o artificiales o por una combinación de ambos, inclusive por liofilización. Este código abarca, sin carácter restrictivo, manzanas, damascos, peras, nectarinas, ciruelas, higos, dátiles, frutas de la vid como pasas y grosellas, bananas (plátanos), arándanos y cerezas.

Las frutas o las hortalizas pueden presentarse en forma de rodajas, cubitos, dados, granuladas o en cualquier otro tipo de división, o bien pueden dejarse enteras antes de ser sometidas a deshidratación.

Las nueces producidas por árboles están excluidas del ámbito de aplicación de este anexo.

Justificación: Argentina recomienda que se añadan algunos ejemplos para una mejor comprensión del ámbito de aplicación del presente documento y que se señale que las nueces producidas por árboles no están incluidas.

SECCIÓN IV – ESTABLECIMIENTO: DISEÑO E INSTALACIONES

3. Véanse los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1-1969) y el *Código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas* (CAC/RCP 53-2003).

4.2 EDIFICIOS Y SALAS

4.2.1 Proyecto e instalaciones

4. Las naves donde se efectúan las operaciones de corte, donde las frutas se deshuesan, se cortan o se someten a cualquier otro tipo de preparación y se extienden sobre bandejas para su desecación, deberían ser preferiblemente edificios cerrados, con ventanas provistas de rejillas para impedir la entrada de roedores, insectos o aves. Cuando las operaciones de corte se efectúen en naves abiertas deberían tomarse las precauciones adecuadas para proteger la fruta de la contaminación producida por los insectos, roedores y aves, impidiendo que estos aniden allí.

4.3 EQUIPO

4.3 1 Generalidades

5. El equipo empleado para la desecación debería estar construido y funcionar de manera tal que no pueda verse afectado negativamente por el medio secante que se utilice.

D. Requisitos de las operaciones y de la producción

[(2) Inspección y clasificación Antes de ser introducidas en la línea de elaboración, o en un punto conveniente de la misma, las materias primas deberían ser inspeccionadas, clasificadas o seleccionadas para eliminar las materias inadecuadas. Estas operaciones deberían realizarse en condiciones sanitarias y de limpieza. En las operaciones ulteriores de elaboración, deberían emplearse solamente materias limpias y en buen estado.]

[(3) Lavado u otra preparación. La materia prima debería lavarse según sea necesario para separar la tierra o eliminar cualquier otra contaminación. No debería recircularse el agua que se haya utilizado para estas operaciones, a menos que se haya tratado adecuadamente para mantenerla en condiciones que no constituyan un peligro para la salud pública. El agua empleada para las operaciones de lavado, enjuagado o transporte de los productos alimenticios terminados, debería ser de calidad potable.]

6) Conservación del producto terminado. Los métodos de conservación o tratamiento del producto terminado deberían ser de tal naturaleza que eliminen toda clase de insectos o ácaros que puedan haber quedado tras la elaboración y ofrezcan protección contra la contaminación, la alteración o desarrollo de un riesgo para la salud pública. El contenido de humedad del producto terminado debería ser tal que le permita mantenerse en los lugares de origen y distribución en cualquier condición normalmente previsible para dichos lugares, sin alteraciones importantes debidas a putrefacción, hongos, alteraciones enzimáticas u otras causas.

Justificación: Argentina sugiere que se mantenga este texto del documento original porque se trata de prácticas específicas para las FRUTAS Y HORTALIZAS SECAS/DESHIDRATADAS.

ANEXO V: SOBRE EL COCO DESECADO

SECCIÓN V – CONTROL DE LAS OPERACIONES

5. Los desecadores utilizados para la carne de coco no deberían emplearse para secar las mondaduras de coco.

6. Véanse los *Principios generales de higiene de los alimentos* y el *Código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas*.

5.2 ASPECTOS FUNDAMENTALES DE LOS SISTEMAS DE CONTROL DE HIGIENE

5.2.2 Pasos específicos del proceso

Inspección y clasificación. En las fases de lavado y mondado deberían revisarse todas las almendras y rechazarse todas aquellas que no reúnan las condiciones necesarias, incluso las almendras germinadas. Estas operaciones deberían realizarse en condiciones sanitarias y de limpieza. En las operaciones ulteriores de elaboración, solamente debería emplearse carne de coco limpia y en buen estado.

Elaboración. La carne de coco, después de lavada y antes de ser desmenuzada, debería someterse a un proceso eficaz para eliminar los microorganismos patógenos de la superficie de la carne, como la inmersión en una cantidad adecuada de agua hirviendo durante un período de tiempo de, por lo menos, un minuto y medio.

Manipulación. Después de esta operación, la carne de coco no debería someterse a ninguna operación manual, sino que se emplearán dispositivos mecánicos, o recipientes y cucharones o rastillos o cualquier otro instrumento construido de material impermeable, para minimizar la contaminación.

Desecación. El coco desmenuzado debería secarse mediante una corriente de aire caliente limpio, libre de toda contaminación química, hasta que el contenido de humedad alcance un nivel satisfactorio para el almacenamiento. El coco debería colocarse sobre las bandejas del desecador, formando una capa delgada y deberían utilizarse métodos eficaces para romper dicha capa. Después del desecado, el coco debería enfriarse antes de ser envasado.

Justificación: Argentina sugiere que se mantenga el apartado sobre "Inspección y clasificación" del documento original porque se trata de prácticas específicas para el **COCO DESECADO**.

ANEXO VI: MANÍ (CACAHUATES)

2.1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

1. El presente anexo se aplica al maní, también llamado cacahuete (*Arachishypogaea* L). Abarca todos los tipos y formas del maní (cacahuete) crudo, secado en cáscara y descascarado.

2.2 DEFINICIONES

- **Por vanos se entienden los granos con cáscara que son extraordinariamente ligeros, debido a grandes daños causados por influencias fisiológicas, hongos, insectos u otras causas y que pueden eliminarse, por ejemplo, mecánicamente mediante un procedimiento de separación con aire.**

- **Por curado se entiende el secado del maní (cacahuete) en cáscara hasta un grado seguro de humedad.**

- **Por existencia de maní (cacahuete) del agricultor, se entiende el maní en cáscara tal como llega del campo, después de su separación de las matas a mano y/o por medios mecánicos.**

Justificación: Argentina sugiere que se mantengan las definiciones ya que resultan útiles para la comprensión de este anexo.

SECCIÓN V – CONTROL DE LAS OPERACIONES

5.2 ASPECTOS FUNDAMENTALES DE LOS SISTEMAS DE CONTROL DE HIGIENE

5.2.2 Pasos específicos del proceso

2. El maní descascarado debería inspeccionarse continuamente para determinar si el equipo de la instalación está funcionando adecuadamente y si el maní está exento de materias extrañas, de daños y contaminación. Todos los ajustes en el equipo que indique la inspección deberán efectuarse rápidamente.

3. Una vez que el maní descascarado se haya clasificado por tamaños, debería procederse a un despedregado adicional con el fin de separar las piedras pequeñas ligeras, las bolas de suciedad y otras materias extrañas que no hayan podido separarse en los dispositivos despedregadores de la explotación de cultivo. Debería tenerse cuidado especial en no recargar el equipo de clasificación por tamaños.

4. La actividad acuosa del maní (cacahuete) en cáscara o descascarado debería ser lo suficientemente baja como para evitar la proliferación de microorganismos presentes normalmente en el ambiente de cosecha, elaboración y almacenamiento del maní (p. ej., una aw de 0,70 o inferior para una temperatura de 25° C (77° F)).

Inspección y clasificación

Es necesario inspeccionar, clasificar o seleccionar las materias primas antes de introducirlas en la línea de elaboración, o en un punto determinado de esta, según sea necesario para eliminar el material no apto. La experiencia ha demostrado que con gran frecuencia la aflatoxina está presente en el maní mohoso, descolorido, arrugado, dañado por insectos o de algún otro modo. El maní contaminado por moho puede presentar alguna de las siguientes características:

a) Coloración más oscura de la piel antes y/o después de ser tostado.

b) Carne más oscura (después del blanqueo) antes y/o después del tostado.

c) Resistencia al rajado y/o blanqueo.

Para eliminar de manera efectiva los granos contaminados con moho, la clasificación debería hacerse antes del blanqueo y el tostado. Cuando el rajado forma parte de la operación de elaboración, deberían eliminarse los granos que resisten al rajado. La eficacia de las técnicas de clasificación debería comprobarse mediante análisis periódicos de aflatoxina de la masa de maní clasificado o del producto terminado, o de ambos. Este análisis debería efectuarse con la frecuencia suficiente para tener la seguridad de que el producto es completamente aceptable.

Justificación: Argentina sugiere que se mantenga este texto del documento original porque se trata de prácticas específicas para el cacahuete.

BRASIL

ANEXO I: EJEMPLOS DE CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS CON BAJO CONTENIDO DE HUMEDAD

Los criterios para la *Salmonella* en los alimentos con bajo contenido de humedad, destinados a poblaciones considerablemente susceptibles de contraer una infección transmitida por los alimentos, también deberían tomar en consideración si existen condiciones para reducir el riesgo, no producir cambios en el riesgo o aumentar el riesgo.

ANEXO V: COCO DESECADO

2.1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

1. El presente anexo se aplica al coco desecado, producto seco preparado para el consumo humano sin necesidad de tratamiento ulterior, que se obtiene ~~desmenuzando~~ e moliendo la almendra pelada de coco, fruto del cocotero, *Cocos nucifera* L.

2. Cuando la operación de quitar la cáscara no se efectúe en la zona de cultivo, debería llevarse a cabo en un lugar separado de la fábrica. En ~~los edificios de la fábrica~~ **las instalaciones** deberían recibirse los cocos descascarados y las **operaciones** de descascado, mondado y lavado de la carne de coco deberían realizarse en un lugar separado de donde se efectúen las **operaciones** posteriores. Las secciones de descascado, mondado y lavado no deberían comunicar directamente con las demás secciones.

3. Las ~~secciones~~ **instalaciones** deberían estar dispuestas de tal forma que el coco pase desde las ~~secciones~~ **salas** de descascado, mondado y lavado a la sala de envasado, sin ningún retroceso en el flujo y sin atravesar ninguna zona en la que se realicen operaciones auxiliares. Deberían tomarse las precauciones necesarias para evitar que el polvo contamine las secciones de ~~desmenuzado~~ **molienda**, ~~desección~~ **secado** y envasado.

Las ~~secciones~~ **instalaciones** deberían organizarse de tal forma que el coco pase de las ~~secciones~~ **salas** en la fase de recortado, pelado y lavado hasta la sala de envasado sin volver a recorrer estas fases o pasar a través de un área utilizada para actividades auxiliares. Se deberían tomar precauciones para evitar la contaminación por contacto con polvo en las fases de ~~picado~~ **molienda** y ~~desección~~ **secado**, así como en las secciones de envasado de la fábrica.

Justificación: Se debería sustituir el término desmenuzado por **molienda**, porque el término picado se consideró desactualizado durante la revisión del Codex Stan 177/1991 (Coco desecado). La molienda es un término más amplio e incluye el picado (las picadoras no se utilizan en los establecimientos modernos). El término desecado también se debería sustituir por **secado**, de conformidad con la terminología adoptada durante la revisión del Codex Stan 177/1991 (Coco desecado).

5.2.2 Pasos específicos del proceso

Elaboración. La carne de coco, ~~después de lavada y antes de ser desmenuzada~~, debería someterse a un ~~proceso~~ **tratamiento** eficaz para eliminar los microorganismos patógenos de la superficie de la carne, como el **vapor directo** o la inmersión en una cantidad adecuada de agua hirviendo durante un período de tiempo de, por lo menos, un minuto y medio.

Justificación: La supresión se realiza para permitir flexibilidad y reflejar las prácticas actuales. Las operaciones en curso dan prioridad a la pasteurización del producto antes del desecado. La pasteurización previa al picado puede causar una recontaminación tras el picado, y puede requerir una nueva fase de descontaminación si el coco picado debe mantenerse un tiempo antes de pasar a la fase de desecado.

Manipulación. Después de esta **operación**, la carne de coco no debería someterse a ninguna operación manual, sino que se emplearán dispositivos mecánicos, o recipientes y cucharones o rastrillos o cualquier otro instrumento construido de material impermeable, para minimizar la contaminación.

Desecación. El coco ~~desmenuzado~~ **molido** debería secarse mediante una corriente de aire caliente limpio, libre de toda contaminación química, hasta que el contenido de humedad alcance un nivel satisfactorio para el almacenamiento. El ~~coco~~ **producto** debería colocarse sobre las bandejas del desecador, formando una capa delgada y deberían utilizarse métodos eficaces para romper dicha capa. Después del desecado, el coco debería enfriarse antes de ser envasado.

ANEXO VI: MANÍ (CACAHUETES)

Brasil sugiere suprimir el anexo sobre el maní (cacahuetes), porque las disposiciones cubiertas en este anexo ya se encuentran en los Códigos generales de higiene y en el Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación del maní (cacahuetes) por aflatoxinas (CAC/RCP 55). Este código debería únicamente mencionar el CAC/RCP 55.

ECUADOR

(I) Observaciones específicas:

Ecuador no presenta observaciones específicas al anexo I sobre Ejemplos de criterios microbiológicos para los alimentos con bajo contenido de humedad.

ANEXO II: PAUTAS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE PROGRAMAS DE VIGILANCIA AMBIENTAL PARA *SALMONELLA* SPP. Y OTRAS ENTEROBACTERIACEAE PRESENTES EN ÁREAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS CON BAJO CONTENIDO DE HUMEDAD

(I) Observaciones específicas:

Ecuador solicita incluir en el párrafo 5, literal (d) Herramientas y técnicas de muestreo lo siguiente:

i. Es importante escoger y adaptar el tipo de herramientas y técnicas de muestreo según el tipo de superficie y la ubicación del muestreo. Por ejemplo, el isopado de residuos de las superficies o la recogida de residuos de las aspiradoras puede proporcionar muestras útiles y el uso de esponjas húmedas puede ser apropiado para las superficies extensas. **Para la calidad microbiológica del aire se puede utilizar placas de exposición.** Puede ser necesario validar las herramientas y técnicas de muestreo para demostrar una recuperación eficaz de los niveles de los organismos objetivo. En áreas en las que sea necesario un control de higiene estricto, las toallitas y esponjas deben humedecerse ligeramente, sin llegar a estar mojadas ni gotear, para que recojan la mayor cantidad posible de residuos. Después del muestreo, es necesario comprobar que la zona está completamente seca tras la toma de muestras.

(ii) Observaciones generales:

El país considera acogerse y apoyar al documento, tomando en consideración las observaciones antes mencionadas.

ANEXO III: ESPECIAS Y HIERBAS AROMÁTICAS DESECADAS

(i) Observaciones específicas:

Ecuador sugiere modificar la definición de especias y hierbas aromáticas desecadas por:

Especias y hierbas aromáticas desecadas – ~~Componentes desecados o mezclas de plantas secas~~ **Comprende a plantas o partes de ella (raíces, rizomas, bulbos, hojas, cortezas, flores, frutos y semillas) desecadas** usadas en los alimentos para darles sabor, color o aroma. Este término se aplica asimismo a sus diferentes formas, entera, quebrada, molida y a las mezclas.

(ii) Observaciones generales:

En el resto del documento analizado, el país resuelve acogerse a la mayoría.

ANEXO IV: FRUTAS Y HORTALIZAS DESECADAS O DESHIDRATADAS INCLUIDOS LOS HONGOS COMESTIBLES

(I) Observaciones específicas:

El país no posee observaciones específicas al anexo IV.

ANEXO V: COCO DESECADO

(i) Observaciones específicas:

Ecuador considera que se incluya en la sección V, numeral 5.2.2 Pasos específicos del proceso, lo siguiente:

Control del producto final. - antes de ser empacado el producto final se debería realizar un control físico en cuanto a residuos generales (por ej. residuos de metales) y microbiológico.

(ii) Observaciones generales:

El país considera acogerse y apoyar al documento, tomando en consideración las observaciones antes mencionadas.

ANEXO VI: MANÍ (CACAHUETES)

(i) Observaciones específicas:

Ecuador no posee observaciones específicas al mencionado documento.

EL SALVADOR

Observaciones generales:

ANEXO I:

Se sugiere que este Anexo se mantenga.

ANEXO VI:

Se sugiere que el Anexo sobre Maní, se amplíe, incluyendo los patógenos que pueden afectarle (bacterias, Mohos (micotoxinas)).

Observaciones específicas:

1. Párrafo 1 del Anexo I: Eliminar “loto” y colocar “lote”
2. Párrafo 3 del Anexo I: corregir:
3. “...así como al la población a la que está destinado [especialmente si esa población puede ser más susceptible a las ~~infecciones~~ **enfermedades** transmitidas por los alimentos].¹
 3. Cuadro de Salmonella: (falta coma) “Consideraciones basadas en el riesgo sobre las condiciones en las que se prevé que se manipulen, traten, consuman los alimentos”
- Párrafo 4 del Anexo II: Eliminar la palabra “debería”
4. “El método de muestreo puede ajustarse en función de los resultados (anteriores) y, cuando proceda, ~~debería~~ la toma...”
 5. Párrafo 5 del Anexo II: Literal (e), numeral i:
 - i. “...detectar los organismos objetivo con un nivel ~~aceptable~~ de sensibilidad aceptable.”

JAPÓN

Observaciones generales

El proyecto de Anexo I debería proporcionar suficiente información de contexto acerca de los ejemplos de criterios microbiológicos, de tal manera que los usuarios (es decir, los operadores de la industria alimentaria, los gobiernos) puedan aplicar los criterios microbiológicos para alimentos con bajo contenido de humedad de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CAC/GL 21-1997) y el documento principal del Código. Japón propone añadir al proyecto del Anexo I referencias a la información científica proporcionada por los informes de las JEMRA* (es decir, la prevalencia de *Salmonella*, la carga de la enfermedad) para ayudar a los usuarios a considerar la necesidad y el propósito de los criterios microbiológicos para los alimentos con bajo contenido de humedad, que son diversos en cuanto a sus ingredientes, procesos, medidas de control de productos y niveles de riesgo.

* *Report of an FAO/WHO Consultation Process: Ranking of Low Moisture Foods in Support of Microbiological Risk Management* [Informe de un proceso de consulta de la FAO/OMS: Clasificación de los alimentos con bajo contenido de humedad para contribuir a la gestión de riesgos microbiológicos (pendiente de publicación), *Summary Report of the Joint FAO/WHO Expert Meeting on Microbiological Hazards in Spices and Dried Aromatic Herbs* [Informe resumido de la Reunión Conjunta FAO/OMS de Expertos sobre los peligros microbiológicos en las hierbas aromáticas desecadas y especias] (pendiente de publicación).

Observaciones específicas

Anexo I

En todo el documento

“*Salmonella*” debería escribirse en letra cursiva.

En todo el documento

La formulación “criterio/s de inocuidad de los alimentos” debería sustituirse por “criterio/s microbiológicos”.

Fundamento: El término “criterios de inocuidad de los alimentos” no aparece definido ni se utiliza en la documentación actual del Codex.

Párrafo 1, 1ª oración:

Mientras que la inocuidad alimentaria se logra principalmente mediante la aplicación de medidas de control, Los análisis microbiológicos pueden resultar una herramienta útil para evaluar y comprobar la efectividad de la inocuidad de los alimentos y de las prácticas de higiene de los alimentos, proporcionar información sobre el control de procesos e incluso sobre un lote concreto de producto, siempre que los planes de muestreo y la metodología estén concebidos y se apliquen de forma adecuada.

Fundamento: Véanse las observaciones generales. (Véase el informe de especias y hierbas, P.8)

Párrafo 4, 3ª oración:

Realizar únicamente análisis microbiológicos puede transmitir un falso sentimiento de **seguridad logro del nivel apropiado de control**, debido a las limitaciones estadísticas de los planes de muestreo, especialmente cuando el peligro presenta un riesgo inadmisibles en bajas concentraciones y su prevalencia es baja y variable.

Fundamento: En aras de una mayor claridad.

Párrafo 5, 1ª oración:

A la hora de establecer un criterio microbiológico, deberían considerarse la baja prevalencia de Salmonella y los diversos niveles de carga de enfermedad que plantean los alimentos con bajo contenido de humedad. Los alimentos con bajo contenido de humedad incluyen muchos tipos diferentes de productos.

Fundamento: Véanse las observaciones generales. (Véase el informe de alimentos con bajo contenido de humedad, P.21 en la Parte I, y la P.21 en la Parte II.)

Tabla, nota, 2ª oración:**

... La concentración media geométrica detectada es de 1 UFC por 120 gramos de producto si se considera una desviación típica en lote de 0,5 log UFC/g. ...

Fundamento: Enmienda de forma. [N. del T.: La enmienda propuesta no afecta a la versión en español.]

Anexo IV**Párrafos 8, 2ª y 3ª oración:**

Las frutas y hortalizas frescas pueden secarse natural o mecánicamente (p. ej., al aire libre), siempre que se tomen las medidas adecuadas para evitar que la materia prima se contamine durante el proceso. ~~Cuando las frutas se sequen al sol en patios de desecación, estos patios deberían considerarse patios de elaboración de alimentos. Estos patios deberían cumplir, en la medida de lo posible, las disposiciones aplicables de la sección IV de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos.~~

Véanse las secciones 3.3.3 y 5.2.1.1 del anexo III sobre especias y hierbas aromáticas desecadas para mayor información sobre secado.

Fundamento: Para evitar una redundancia. (La Sección 2.2 del documento principal del Código menciona que el Código, incluidos los Anexos, se complementa con los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos*. Asimismo, la Sección 3.3.3 en el Anexo III, sobre las especias y hierbas aromáticas desecadas, ya cubre las disposiciones relativas al secado al aire libre.)

KENYA**ANEXO I: EJEMPLOS DE CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA LOS ALIMENTOS CON BAJO CONTENIDO DE HUMEDAD**

3. Cuando proceda, deberían establecerse especificaciones para los microorganismos patógenos, como *Salmonella* spp., que tengan en cuenta los pasos siguientes de elaboración, el uso final de los alimentos con bajo contenido de humedad, las condiciones en las que se elabora el producto, así como la población a la que está destinado. ~~[especialmente si esa población puede ser más susceptible a las infecciones transmitidas por los alimentos].~~

Observación: Proponemos la supresión de la parte de la cláusula 3 indicada más arriba.

Justificación: Este contenido queda implícito en la misma cláusula 3, en la expresión "la población a la que está destinado".

ANEXO II: PAUTAS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE PROGRAMAS DE VIGILANCIA AMBIENTAL PARA *SALMONELLA* SPP. Y OTRAS ENTEROBACTERIACEAE PRESENTES EN ÁREAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS CON BAJO CONTENIDO DE HUMEDAD

(b) Zona de toma de muestras, número de muestras y tiempos

iii. Es importante llevar a cabo un muestreo ambiental, especialmente para *Salmonella*, varias horas después de iniciada la producción, para detectar la presencia de microorganismos transferidos desde los lugares de anidamiento. Debería existir un muestreo adecuado en todos los turnos de fabricación así como en los diferentes periodos de producción dentro cada turno, en la medida de lo posible. La toma de muestras adicionales para el análisis de Enterobacteriaceae justo antes del inicio de las actividades es un buen indicador de la eficacia de las operaciones de limpieza.

Observación: Proponemos añadir "en la medida de lo posible" a la segunda oración de la cláusula iii (b), como se indica más arriba.

Justificación: Para que el muestreo resulte práctico.

(c) Frecuencia de la toma de muestras

ii. La frecuencia del muestreo ~~programa de vigilancia~~ ambiental debe ajustarse de acuerdo con los hallazgos y su importancia en términos del riesgo de contaminación. En especial, la detección de patógenos en el producto final debería conducir a un incremento en el muestreo del ambiente y de investigación para identificar las fuentes de contaminación. La frecuencia debería incrementarse, asimismo, cuando se den circunstancias en las que pueda esperarse un aumento del riesgo de contaminación, p. ej., encaso de que se lleven a cabo trabajos de mantenimiento o de construcción, un caso de contaminación, o tras realizar operaciones de limpieza en húmedo.

Observación: Proponemos sustituir "programa de vigilancia" por "muestreo" en la cláusula c (ii) que se transcribe arriba, como se indica.

Justificación: Para que la cláusula resulte más clara y guarde coherencia con el subtítulo "frecuencia de la toma de muestras".

ANEXO III: ESPECIAS Y HIERBAS AROMÁTICAS DESECADAS

4.4 INSTALACIONES

4.4.8 Almacenamiento

27. Si las condiciones de almacenamiento no son adecuadas, las especias y hierbas aromáticas desecadas pueden contaminarse por moho o por su proliferación. Las especias y hierbas aromáticas deberían almacenarse en un ambiente ~~cuyo grado de humedad~~ no permita el desarrollo de mohos.

Observación: Proponemos suprimir "cuyo grado de humedad" en la cláusula 27.

Justificación: Para que la cláusula resulte más clara.

SECCIÓN V – CONTROL DE LAS OPERACIONES

5.1 CONTROL DE LOS PELIGROS ALIMENTARIOS

28. En cada uno de los pasos de la cadena de abastecimiento se deberían tomar medidas para minimizar la posibilidad de que las especias y hierbas aromáticas desecadas se contaminen con patógenos microbianos (inclusive con mohos micotoxigénicos), contaminantes químicos y otros materiales extraños, como excrementos, pelo de roedor, fragmentos de insectos y otros materiales extraños.

Observación: Proponemos añadir "y otros materiales extraños, como" en la cláusula 28.

Justificación: Para agrupar los elementos en forma adecuada y para mayor claridad de la formulación.

5.2.5 Contaminación física y química

44. Deberían usarse ~~la maquinaria apropiada~~ las herramientas y los métodos apropiados para eliminar los peligros físicos como guijarros o piedras más pesadas. Pueden utilizarse mesas de aire o separadores por gravedad para separar la materia extraña del producto, cuando se trate de partículas del mismo tamaño pero de densidad diferente. Pueden usarse tamices de distintos diámetros para lograr el tamaño necesario para cada producto y para eliminar la materia extraña.

Observación: Proponemos sustituir "maquinaria" por "las herramientas y los métodos" en la cláusula 44.

Justificación: La maquinaria no es el único equipamiento/herramienta que se utiliza para la eliminación de peligros físicos.

45. Con independencia del tipo de separador utilizado, deberían considerarse los parámetros siguientes para lograr la mayor eficacia del procedimiento: tamaño de las partículas, densidad, peso y tamaño, velocidad del aire, inclinación de la plancha del tamiz, vibración, etc.

46. Deberían utilizarse detectores de metal o imanes para detectar y separar la materia ferrosa o metálica de la no ferrosa. Para lograr una buena extracción, los imanes deben estar lo más cerca posible del producto del cual los metales que deben extraerse. Los imanes funcionan con mayor eficacia cuando el alimento fluye libremente. Si es necesario, debería colocarse más de un imán en la línea de producción. Los imanes deberían limpiarse con frecuencia. El equipo debería estar diseñado de modo que evite que el flujo del producto arrastre los metales extraídos. Las especias y hierbas aromáticas desecadas deberían estar dispuestas en una capa delgada para facilitar esta operación.

Observación: Proponemos añadir "del producto del cual los metales".

Justificación: Se añade a la formulación para una mayor claridad.

5.4 ENVASADO

52. Deberían utilizarse envases o bolsas no porosas para proteger las especias y plantas aromáticas desecadas de la contaminación así como de la entrada de humedad, insectos y roedores. Debería evitarse, especialmente, que reabsorban la humedad del ambiente ~~en los climas húmedos tropicales~~. Debería evitarse la contaminación a través del uso de recubrimientos, cuando corresponda. Se recomienda el uso de bolsas o envases nuevos para los envases que están en contacto con el alimento. Si se emplean envases reutilizables, deberían limpiarse y desinfectarse debidamente antes de su uso. Todas las bolsas o envases deberían estar en buenas condiciones y debería prestarse especial atención a la posibilidad de que las fibras sueltas de la bolsa no se conviertan en contaminantes potenciales. Las bolsas o envases secundarios usados para proporcionar más protección pueden ser reutilizados, pero no deberían haberse usado previamente para contener productos no alimentarios, como químicos o pienso para animales.

Observación: Proponemos que se suprima "en los climas húmedos tropicales" del párrafo 52.

Justificación: Existen similares condiciones en otros lugares, no sólo en los climas tropicales.

53. No deberían rociarse con agua las especias y hierbas aromáticas desecadas, p. ej., chiles secos, para evitar que se rompan durante el envasado. La presencia de agua podría dar lugar a la proliferación de mohos y de patógenos microbianos.

54. Los productos terminados deberían envasarse en recipientes herméticos preferiblemente al vacío o con gases inertes, como el nitrógeno, para retrasar la posible proliferación de mohos.

SECCIÓN VI - ESTABLECIMIENTO: MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO

6.2 PROGRAMAS DE LIMPIEZA

60. La limpieza húmeda puede ser adecuada en determinadas circunstancias, p. ej., cuando se ha detectado *Salmonella* en el ambiente. Tras la limpieza húmeda debería realizarse una desinfección con ~~desinfectantes de base de alcohol~~ un desinfectante de calidad alimentaria, de rápida evaporación tras el contacto, y por un secado cuidadoso.

Observación: Proponemos sustituir "de base de alcohol" por "de calidad alimentaria" en la cláusula 60.

Justificación: Los desinfectantes de base de alcohol comprenden una gama amplia, mientras que los desinfectantes de calidad alimentaria son más específicos.

6.4 GESTIÓN DE RESIDUOS

62. Debería prestarse atención en evitar que las plagas tengan acceso a los residuos. Véase el documento CAC/RCP 1-1969.

Observación: Proponemos hacer referencia a CAC/RCP 1-1969 – Principios generales de higiene de los alimentos

Justificación: Este aspecto se encuentra más desarrollado en CAC/RCP 1-1969.

6.5 EFECTIVIDAD DE LA VIGILANCIA

63. La verificación ~~del saneamiento~~ de las medidas de control de higiene debería comportar un programa de vigilancia ambiental proyectado para identificar la presencia de patógenos como la *Salmonella* en las áreas de elaboración. (Véase el Anexo II.)

Observación: Proponemos suprimir "saneamiento" y reemplazarlo por "medidas de control de higiene" en la cláusula 63.

Justificación: En aras de la coherencia con otras normas y textos afines del Codex.

SECCIÓN VIII – TRANSPORTE

64. Véase el *Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas* (CAC/RCP 44-1995). Además, el transporte a granel de las especias y hierbas aromáticas desecadas, como en barco o ferrocarril, debería contar con una buena ventilación para evitar la condensación de humedad como la causada por la respiración o la que se origina cuando el vehículo va una región cálida a una más fresca o al pasar de la mañana a la noche. Antes de las operaciones de transporte a granel, los productos deberían secarse hasta alcanzar un nivel de humedad inocuo para evitar la germinación y la proliferación de mohos y esporas de moho.

Observación: Proponemos añadir "moho y" en la cláusula 64.

Justificación: Algunos hongos (mohos) y sus esporas son especias y hierbas aromáticas, por lo que con el añadido propuesto, la formulación resulta más clara.

ANEXO IV: ANEXO SOBRE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS DESECADAS O DESHIDRATADAS INCLUIDOS LOS HONGOS COMESTIBLES – ÁMBITO DE APLICACIÓN, USO Y DEFINICIONES

2.1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente anexo se aplica a frutas y hortalizas que han sido desecadas por medios naturales o artificiales o por una combinación de ambos, ~~inclusive por liofilización~~. Las frutas o las hortalizas pueden presentarse en forma de rodajas, cubitos, dados, granuladas o en cualquier otro tipo de división, o bien pueden dejarse enteras antes de ser sometidas a deshidratación.

Observación: Suprimir "inclusive por liofilización" en la cláusula 1.

Justificación: Es uno de los métodos artificiales de secado.

4.2 EDIFICIOS Y SALAS

4.2.1 Proyecto e instalaciones

4. Las naves donde se efectúan las operaciones de corte, las frutas se deshuesan, se cortan o se someten a cualquier otro tipo de preparación y se extienden sobre bandejas para su desecación, deberían ser preferiblemente edificios cerrados, con ventanas provistas de rejillas para impedir la entrada de roedores, insectos o aves. Cuando las operaciones de corte se efectúen en naves abiertas deberían tomarse las precauciones adecuadas para proteger la fruta de la contaminación producida por los insectos, roedores y aves, impidiendo que estos aniden allí. Cuando sea factible, se deberían aplicar las medidas adecuadas para mantener el nivel de humedad en los establecimientos lo más bajo posible.

Observación: Añadir la oración: "Cuando sea factible, se deberían aplicar las medidas adecuadas para mantener el nivel de humedad en los establecimientos lo más bajo posible".

Justificación: El objetivo principal de este anexo es mantener la actividad acuosa lo más baja posible para los alimentos con bajo contenido de humedad.

SECCIÓN V – CONTROL DE LAS OPERACIONES

5.1 CONTROL DE LOS PELIGROS ALIMENTARIOS

7. Los métodos de conservación o tratamiento del producto acabado deberían ~~matar~~ a eliminar todo tipo de insectos o ácaros que puedan haber quedado tras la elaboración, proteger de la contaminación, del deterioro o de que surja peligro para la salud pública. El contenido de humedad del producto acabado debería ser tal que se pueda distribuir y mantener en cualquier condición normalmente previsible sin que se produzca un deterioro importante por putrefacción, moho, cambios enzimáticos u otras causas.

Observación: Sustituir "matar" por "eliminar".

Justificación: Se trata de un término más científico con el mismo significado.

5.2 ASPECTOS FUNDAMENTALES DE LOS SISTEMAS DE CONTROL DE HIGIENE

5.2.2 Pasos específicos del proceso

5.2.2.1 Secado

8. Las frutas y hortalizas frescas pueden secarse natural o mecánicamente (p. ej., al aire libre), siempre que se tomen las medidas adecuadas para evitar que la materia prima se contamine durante el proceso. Cuando las frutas se sequen al sol en patios de desecación, estos patios deberían considerarse patios de elaboración de alimentos. Estos patios deberían cumplir, en la medida de lo posible las disposiciones aplicables de la Sección IV de los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos*.

Observación: Corrección de gramática en la cláusula 8. [N. del T.: La enmienda propuesta no afecta a la versión en español.]

Justificación: Para dar a la oración mayor claridad.

9. Véanse las secciones 3.3.3 y 5.2.1.1 del anexo III sobre especias y hierbas aromáticas desecadas para mayor información sobre secado.

ANEXO V: ANEXO SOBRE EL COCO DESECADO. SECCIÓN II – ÁMBITO DE APLICACIÓN, USO Y DEFINICIONES

2.1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente anexo se aplica al coco desecado, producto seco preparado para el consumo humano sin necesidad de tratamiento ulterior, que se obtiene desmenuzando o moliendo la almendra pelada de coco, fruto del cocotero, *Cocos nucifera*.

Observación: Separación de “*Cocosnucifera*” en dos palabras de género y especie “*Cocos nucifera*”. [N. del T.: La enmienda propuesta no afecta a la versión en español.]

Justificación: Científicamente, las dos palabras que designan el género y la especie deben separarse.

2.3 DEFINICIONES

Cocos: El coco se compone de una cutícula exterior o epicarpio (de color verde o marrón en el momento de la recolección) que encierra un revestimiento fibroso grueso, mesocarpio o cáscara; dentro de esta cáscara de halla un casco duro leñoso, o endocarpio, que encierra la almendra, y de la cual está separada por una piel de color marrón. La almendra pelada se compone de una capa sólida blanca, que encierra un líquido acuoso llamado leche de coco.

Observación: La definición de cocos no resulta satisfactoria; se trata más bien una explicación.

Proponemos la siguiente definición: “Coco: La fruta de la palma de coco *Cocos nucifera*; una semilla de grandes dimensiones y cáscara dura, recubierta de una carne blanca comestible y que contiene un líquido parecido a la leche.”

Justificación: Una definición debería ser precisa y clara.

Carne de coco: Capa blanca sólida de la almendra.

Descascarar: Quitar la cáscara, dejando intacto el casco duro.

Descascar: Eliminar el casco duro.

Mondar: Quitar la piel de color marrón que envuelve la almendra.

Observación: Proponemos que se incluya la definición de enriado en las definiciones.

Enriado: Preparación para una elaboración posterior mediante el remojo, lo que facilita la separación de las fibras de las partes leñosas del tallo.

Justificación: Es un término técnico que es necesario definir para dar mayor claridad a la redacción.

ANEXO VI: MANÍ (CACAHUETES)

SECCIÓN V – CONTROL DE LAS OPERACIONES

5.2 ASPECTOS FUNDAMENTALES DE LOS SISTEMAS DE CONTROL DE HIGIENE

5.2.2 Pasos específicos del proceso

2. El maní descascarado debería inspeccionarse continuamente para determinar si el equipo de la instalación u otros procesos pertinentes están funcionando adecuadamente y si el maní está exento de materias extrañas, de daños y contaminación. Todos los ajustes en el equipo que indique la inspección deberán efectuarse rápidamente.

Observación: Proponemos añadir “...u otros procesos pertinentes...” en la cláusula 2.

Justificación: El proceso de descascarado es prescriptivo y puede realizarse no sólo con máquinas.

~~Una vez que~~ En los casos en los que el maní descascarado se haya clasificado ~~por tamaños~~, debería procederse a un despedregado adicional con el fin de separar las piedras pequeñas ligeras, las bolas de suciedad y otras materias extrañas que no hayan podido separarse en los dispositivos despedregadores de las la explotación de cultivo. Debería tenerse cuidado especial en no recargar el equipo de clasificación por tamaños.

Observación: Proponemos la sustitución de “una vez que” por “en los casos en lo que” y la supresión de “por tamaños” en la cláusula 2.

Justificación: La clasificación no está delimitada exclusivamente por el tamaño, sino también por la variedad y otros factores.

MÉXICO

Comentarios Generales

México solicita se realice una revisión general de la traducción del documento al idioma español. En los comentarios particulares de cada anexo se exponen observaciones de contenido, redacción y traducción.

Comentarios Particulares

Comentarios al Anexo I: ejemplos de criterios microbiológicos para los alimentos con bajo contenido de humedad.

Párrafo	COMENTARIOS	JUSTIFICACIÓN
1	...proporcionar información sobre el control de procesos e incluso sobre un lote lote concreto de producto, siempre que los planes de muestreo y la metodología estén concebidos y se apliquen de forma adecuada.	Comentario a la traducción al español.
2	Véanse los <u>Las disposiciones presentadas en este documento se complementan con los</u> <i>Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) y los Principios y Directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos (CAC/GL 21-1997).</i>	Con el objetivo de explicar claramente la relación de este trabajo con los documentos de Codex referidos.
3	...Cuando proceda, deberían establecerse especificaciones para los microorganismos patógenos, como Salmonella spp., que tengan en cuenta los pasos siguientes subsecuentes de elaboración, el uso final de los alimentos con bajo contenido de humedad, las condiciones en las que se elabora el producto, así como al población a la que está destinado, [especialmente si esa población puede ser más susceptible a las infecciones transmitidas por los alimentos].	Comentario a la traducción al español. Asimismo, México está a favor de mantener el texto que está entre corchetes, consideramos que es importante tener en cuenta las necesidades de los grupos vulnerables.
5	**El rendimiento de un plan de muestreo es la concentración media geométrica (gramos que contienen una célula) a la que el plan de muestreo rechazará un lote con un grado de confianza del 95%. La concentración media geométrica detectada es 1 UFC por 49 g.	Comentario a la traducción al español: remover un asterisco (*).
5	Los métodos a utilizar deberían <u>seleccionarse de acuerdo a las recomendaciones establecidas en los Principios y Directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos (CAC/GL 21-1997)</u> ser las ediciones más recientes de ISO 6579 u otros métodos validados	México considera conveniente mantener una redacción más general para este punto.
Párrafo	COMENTARIOS	JUSTIFICACIÓN
	que proporcionen una sensibilidad, reproducibilidad, fiabilidad equivalentes.	

Comentarios al Anexo II: pautas para el establecimiento de programas de vigilancia ambiental para *Salmonella* spp. y otras Enterobacteriaceae presentes en áreas de procesamiento de alimentos con bajo contenido de humedad.

Párrafo	COMENTARIOS	JUSTIFICACIÓN
3	Debería establecer una prioridad para los lugares de toma de muestreo para la vigilancia ambiental en función de la probabilidad de contaminación de las líneas de elaboración y del efecto sobre el producto en caso de que se produzca contaminación. Como mínimo, la toma de muestra muestra debería incluir las superficies...	Comentario a la traducción al español.
4	El método de muestreo puede ajustarse en función de los resultados (anteriores) y, cuando proceda, debería la toma de muestras debería extenderse a otros lugares o al producto acabado terminado , como parte de las medidas correctivas...	Comentario a la traducción al español.
5	(a) Organismos objetivos objetivo	Comentario a la traducción al español.
5	(b) Zona de toma de muestras, número de muestras y tiempos i ...así como del uso previsto de los alimentos (p. ej., productos nutricionales especializados para el tratamiento de la malnutrición moderada y malnutrición aguda grave frente a ingredientes para una posterior elaboración).	México sugiere no acotar los productos nutricionales especializados a únicamente aquellos para el tratamiento de la malnutrición, dado que los productos especializados abarcan una amplia variedad.
5	b) Zona de toma de muestras, número de muestras y tiempos ii ...en función de la existencia de circunstancias especiales, como trabajos importantes de mantenimiento importante o de construcción, o cuando se observan indicios de una higiene deficiente.	Comentario a la traducción al español.
5	(c) Frecuencia de la toma de muestras i ... Estos datos deberían recopilarse a lo largo de periodos suficientemente amplios para que proporcionen información representativa y fiable respecto a la prevalencia y existencia de <i>Salmonella</i> .	México solicita se brinde mayor aclaración respecto al término "períodos suficientemente amplios".
5	(e) Métodos analíticos i. Los métodos analíticos usados para analizar las muestras del ambiente deben ser adecuadas adecuados para detectar los organismos objetivo con un nivel aceptable de sensibilidad . Debería prestarse especial atención a las características de los alimentos a fin de adaptar la preparación de las muestras cuando se analicen residuos de alimentos, lo cual debe documentarse de manera adecuada . Teniendo en cuenta las características de las muestras ambientales, es importante demostrar que los métodos pueden detectar los organismos objetivo con un nivel aceptable de sensibilidad aceptable. Esto debería documentarse de manera adecuada.	Comentario de redacción, en aras de dar mayor claridad a las ideas de este párrafo.
Párrafo	COMENTARIOS	JUSTIFICACIÓN
	En determinadas ciertas circunstancias, pueden mezclarse ser posible mezclar (combinarse) determinadas muestras, pero si se procede de esta manera, no debería reducirse la sensibilidad del método de análisis microbiológico. Sin embargo, En caso de que se encuentren resultados positivos, será necesario realizar más análisis para determinar la ubicación de la muestra positiva.	

Comentarios al Anexo VI: sobre maní (cacahuete).

Párrafo	COMENTARIOS	JUSTIFICACIÓN
Título	Anexo IV VI : ANEXO SOBRE EL MANÍ (CACAHUETE CACAHUETE)	Propuesta de término para traducir "peanuts" al español: "cacahuates".

PARAGUAY

Al respecto, se ha procedido a la revisión del documento, quedando conforme con el contenido técnico, por lo cual no presentamos objeciones al mismo; sin embargo se sugiere tener en cuenta los errores gramaticales presentes en la versión en español, debido posiblemente a errores de traducción.

SANTA LUCÍA

(i) Observaciones generales

Santa Lucía reconoce el desafío al que se enfrentan los países en desarrollo, particularmente los pequeños estados insulares en desarrollo, en cuanto a la realización de los análisis requeridos para establecer criterios microbiológicos para alimentos con bajo contenido de humedad. En tal sentido, el trabajo realizado es encomiable a la luz de los ejemplos presentados en el Anexo I; la guía y los requisitos adicionales propuestos en otros anexos seguirán revistiendo importancia para esos países, si son aceptados y adoptados como parte del Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad.

(ii) Observaciones específicas

Anexo II. Párrafo 5 (d); (e); (f)

Comentario editorial: No es necesario numerar los subpárrafos, dado que en cada caso existe un único párrafo.

Anexo III. Párrafo 27

El párrafo debería centrarse en el diseño y la funcionalidad del área de almacenamiento en los establecimientos y no en el almacenamiento de productos, que ya se analizó en la sección 3.3.2 (Párrafos 13 y 14).

Considerar la posibilidad de volver a redactar el párrafo 27, a saber:

~~Si las condiciones de almacenamiento no son adecuadas, las especias y hierbas aromáticas desecadas pueden contaminarse por moho o por su proliferación. Las especias y hierbas aromáticas deberían almacenarse en un ambiente cuyo grado de humedad que no permita el desarrollo de mohos.~~

“Los establecimientos para el almacenamiento de especias y hierbas aromáticas deberían diseñarse y construirse con miras a evitar los altos niveles de humedad que permiten el desarrollo de mohos”.

Anexos IV y V

Santa Lucía apoya plenamente el trabajo realizado por el GTe y las propuestas para ampliar partes del texto y reubicar los anexos IV y V, según se propone.

Anexo VI

Santa Lucía apoya la inclusión del anexo VI relativo al maní, que debería mantenerse en la norma dado el alto riesgo asociado con el consumo de maní, en relación con las aflatoxinas y los contaminantes potenciales. Algunos elementos se analizan en diferentes normas, como se menciona. Sin embargo, el anexo proporciona información complementaria de importancia a la hora de aplicar el Código.

FOODDRINKEUROPE

ANEXO I: EJEMPLOS DE CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS CON BAJO CONTENIDO DE HUMEDAD

Ausencia de *Salmonella* en 125 g

MUESTREO

Deben tomarse del envío 5 muestras al azar de 50 g.

Las 5 muestras se combinan en una muestra compuesta.

La muestra compuesta constituye la base de todas las investigaciones de laboratorio, incluidas las relacionadas con la *Salmonella*.

Como se puede ver en lo que antecede, en lugar de 5 muestras de 25 g (como se propone en el Anexo I del proyecto del Código en el caso de los productos para los que disminuye el riesgo potencial), la práctica consiste en tomar al azar 5 muestras de 50 g, combinarlas en una muestra compuesta y utilizar esta última como base de todas las investigaciones de laboratorio, incluidas las relacionadas con la *Salmonella*. Se ha demostrado que este procedimiento resulta eficaz. Los límites mencionados más arriba se contrastan con regularidad con los resultados del estudio anual de la industria. Los datos muestran que se detectó *Salmonella* en algunas muestras de materias primas, lo cual confirma que el procedimiento de muestreo es adecuado. La industria europea del té estableció recientemente la misma especificación para la *Salmonella* en el té (*Camellia sinensis*) sobre la base de resultados de monitoreo. Por consiguiente, recomendamos considerar esta experiencia de la industria en caso de que el proyecto de Anexo propuesto sufra una mayor elaboración.