

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

S

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 5 del programa

CX/FH 19/51/5

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Quincuagésima primera reunión
Cleveland, Ohio, Estados Unidos de América, 4 - 8 de noviembre de 2019

ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS SOBRE LA GESTIÓN DE LOS ALÉRGENOS ALIMENTARIOS POR PARTE DE LOS OPERADORES DE EMPRESAS DE ALIMENTOS

Respuestas a las observaciones en el trámite 6 a CL 2019/69-FH

Observaciones de Argentina, Australia, Colombia, Costa Rica, EE.UU., Honduras, Indonesia, Irán, Malawi, Malasia, Nicaragua, Panamá, República Árabe Siria, Uruguay, ARSO, FIL, FoodDrinkEurope, IUFOST

Antecedentes

1. El presente documento compila las observaciones recibidas a través del sistema de observaciones en línea (OCS) del Codex en respuesta a la carta circular CL 2019/69-FH enviada en agosto de 2019. En el OCS las observaciones se compilan en el siguiente orden: en primer lugar figuran las observaciones generales, seguidas por las observaciones sobre secciones específicas.

Notas explicativas sobre el apéndice

2. Las observaciones presentadas a través del OCS figuran adjuntas en el **Anexo I** organizadas en una tabla.

ANEXO I

OBSERVACIONES GENERALES	MIEMBRO/OBSERVADOR
Sin observaciones	República Árabe Siria
Quisiéramos agradecer al Grupo de Trabajo Electrónico (GTE), presidido por Australia y copresidido por el Reino Unido y los Estados Unidos de América, por la preparación del presente documento. El documento ha avanzado considerablemente y deseamos contribuir a su desarrollo.	FoodDrinkEurope
Indonesia agradece el esfuerzo realizado por los grupos de trabajo y desea agradecer al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos la oportunidad de formular estas observaciones. En general, estamos de acuerdo en que se debería revisar el documento; sin embargo, formulamos algunas recomendaciones que se detallan a continuación.	Indonesia
IUFoST respalda plenamente todos los esfuerzos para controlar los alérgenos alimentarios en todos los alimentos, tanto elaborados como no elaborados. El presente anteproyecto es bastante completo y debería proporcionar orientaciones sobre los procedimientos adecuados a todos los productores, elaboradores, científicos y tecnólogos de los alimentos, así como a los encargados de gestionar establecimientos alimentarios.	IUFOST
La temperatura de la planta y del almacenamiento también supondrá un riesgo para el consumidor durante el proceso de la cosecha, ya que contaminará al producto final haciéndolo venenoso y, por lo tanto, inadecuado para el consumo humano.	ARSO
Apreciamos y respaldamos el documento en el paso 6, ya que consideramos que este es un código de prácticas importante para garantizar la consistencia global de la gestión de los alérgenos. Apoyamos un mayor desarrollo y el próximo trabajo de CCFL. Especialmente apreciamos la consulta de expertos iniciada sobre evaluación de riesgos por parte de la FAO / OMS. Esperamos un mayor desarrollo.	Noruega
<p>Actualmente el documento presenta algunos problemas de formato que recomendamos sean corregidos por la Secretaría del Codex.</p> <p>Concretamente, en el Apéndice III de REP19/FH, al final de la definición de "visiblemente limpio" aparece "Sección III - Producción Primaria". Este texto debe eliminarse de la definición y se debe convertir en un encabezado en negrita situado justo encima del recuadro "Principio". Debería suprimirse el encabezado "Sección III - Producción Primaria" que figura después del párrafo 29 y antes de "3.1 Higiene medioambiental". También recomendamos que se dé el mismo formato a todos los encabezados de sección; actualmente solo la Sección I - Objetivos está en negrita y en mayúsculas. Recomendamos que todos los encabezados de sección se ajusten a este formato.</p> <p>Algunos de los cambios pueden realizarse cuando se revise el documento para su adopción en el trámite 8, aunque sería mejor hacer otros en este momento, ya que el documento podría permanecer en el trámite 5 durante algún tiempo.</p> <p>Estados Unidos copresidió la elaboración de este documento, que la Comisión del Codex Alimentarius (CAC42) aprobó en el trámite 5. Respaldamos este documento, ya que aborda una cuestión muy importante relativa a la inocuidad de los alimentos. El CCFH, en su 50.ª reunión, celebrada en noviembre de 2018, solicitó asesoramiento del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) respecto de la lista de alimentos que causan reacciones alérgicas y sobre el uso de declaraciones del etiquetado preventivo sobre alérgenos. El CCFH, en su 50.ª reunión, solicitó asimismo a la FAO/OMS que convocara una consulta de expertos sobre los umbrales para los alérgenos prioritarios y la forma en que estos podrían utilizarse para determinar si los procedimientos de limpieza eliminan un alérgeno hasta un nivel que reduzca al mínimo la posibilidad de que se produzca una reacción alérgica y para determinar si se justifica efectuar controles de alérgenos sobre un ingrediente con un bajo nivel de un alérgeno, debido al contacto cruzado. También se plantearon varias preguntas relacionadas con los métodos analíticos. Debido a estas peticiones al CCFL y a la FAO/OMS, varios párrafos y la definición de</p>	EE.UU.

<p>"etiquetado preventivo sobre alérgenos" figuran entre corchetes.</p> <p>El CCFL, en su 45.ª reunión, celebrada en mayo de 2019, acordó iniciar un nuevo trabajo a fin de aclarar las disposiciones relacionadas con el etiquetado de alérgenos y elaborar orientaciones para el etiquetado preventivo sobre alérgenos. Asimismo, el CCFL, en su 45.ª reunión, solicitó asesoramiento científico a la FAO/OMS en relación con la lista de alimentos de la sección 4.2.1.4 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CXS 1-1985), pertinente para el etiquetado de alérgenos, en relación con los criterios para evaluar las adiciones y exclusiones a dicha lista, y si deberían realizarse adiciones o supresiones.</p> <p>Por lo tanto, se necesita asesoramiento científico para que el CCFL atienda la petición del CCFH y para que el CCFH finalice el Anteproyecto de Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos y elimine los corchetes. Por lo tanto, parece que el Anteproyecto de Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos podría continuar en el trámite 5 durante algún tiempo. Sugerimos que la Secretaría del Codex informe al CCFH, en su 51.ª reunión, sobre la situación de un documento en el trámite 5 y sobre cómo deberían entenderlo aquellos países que deseen aplicar la orientación que figura en dicho documento. Solicitamos asimismo que la FAO/OMS proporcione una estimación del plazo en el que aportaría el asesoramiento solicitado por el CCFH y el CCFL.</p>	
<p>Nicaragua agradece la elaboración del documento y por la oportunidad de presentar comentarios.</p> <p>En términos generales, se sugiere tomar en cuenta los trabajos a desarrollarse en el marco de CCFL para el etiquetado de alérgenos, incluyendo la revisión de los grupos y el etiquetado preventivo, con el objetivo de evitar duplicidad de esfuerzos</p>	Nicaragua
<p>Cuba agradece la oportunidad de hacer sus comentarios y en principio apoya lo que se describe en el documento de Anteproyecto de Código de Prácticas sobre la Gestión de alérgenos alimentarios por parte de los Operadores de Empresas de alimentos, en el trámite 6.</p>	Cuba
<p>3.2 Producción higiénica de materias primas de los alimentos</p> <p>3.3 Manipulación, almacenamiento y transporte</p>	Colombia
<p>3.2 Producción higiénica de materias primas de los alimentos</p>	Colombia Adicionar el numeral 3.3, que se encuentra en el texto del documento.
<p>5.6 Dirección y supervisión</p> <p>5.7 Documentación y registro</p>	Colombia Adicionar el numeral 5.7, que se encuentra en el texto del documento.
<p>6.3 Sistemas de lucha contra las control de plagas</p>	Colombia Se sugiere cambiar "lucha contra las" por "control de".

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS	MIEMBRO / OBSERVADOR Y JUSTIFICACIÓN
TÍTULO	
ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS SOBRE LA GESTIÓN DE LOS ALÉRGENOS ALIMENTARIOS POR PARTE DE LOS OPERADORES DE EMPRESAS DE ALIMENTOS	Costa Rica Si en el cuerpo del documento se incluyen otras sustancias que

	<p>provocan hipersensibilidad y no alergias, el título debería ser coherente con el contenido</p> <p>No queda claro porque se excluyen los sulfitos. Cuál sería el criterio.</p>
<p>ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS SOBRE LA GESTIÓN DE LOS ALÉRGENOS ALIMENTARIOS POR PARTE DE LOS OPERADORES DE EMPRESAS DE ALIMENTOS</p>	<p>Panamá</p> <p>Panamá de acuerdo con el contenido del documento.</p> <p>Hemos hecho correcciones de forma.</p>
<p>ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS SOBRE LA GESTIÓN DE LOS ALÉRGENOS ALIMENTARIOS POR PARTE DE LOS OPERADORES DE EMPRESAS DE ALIMENTOS</p>	<p>IDF/FIL</p> <p>La FIL no considera que el uso de este documento se limite a los operadores de empresas de alimentos, como otros códigos de prácticas del Codex.</p>
ÍNDICE	
	<p>FoodDrinkEurope</p> <p>Los miembros sugirieron que se separara el documento según una estructura que se ajustara a la práctica habitual del Codex:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principios para la gestión de alérgenos alimentarios • Código de prácticas para la gestión de alérgenos alimentarios • Directrices sobre el análisis de riesgos para la gestión de alérgenos alimentarios <p>El control de los alérgenos en toda la cadena de suministro es fundamental para la inocuidad de los alimentos y la complejidad de los controles necesarios queda demostrada por los incidentes de inocuidad que se producen periódicamente. Debido a que los enfoques que se describen a lo largo de este anteproyecto dependen de un conjunto de principios comunes y, teniendo en cuenta que posiblemente no todos los países participantes conozcan todos los elementos de estos principios, es necesario establecerlos en forma separada de los detalles relativos a los controles de la cadena de suministro.</p> <p>Los códigos de prácticas definen las actividades que se consideran esenciales para garantizar la inocuidad e idoneidad de los alimentos para el consumo. Aunque es pertinente incluir el uso de la evaluación de riesgos en un código de prácticas, tales afirmaciones no son útiles a menos que exista una orientación sobre la aplicación, la forma de definir la idoneidad y la realización de dicha evaluación. Este tipo de orientación no es adecuado para un código de prácticas, pero sí para una directriz.</p>
INTRODUCCIÓN	
	<p>IDF/FIL</p> <p>Sería útil que se colocase el ámbito de aplicación del documento antes de la caracterización del peligro. De este modo, quedarían claros los aspectos que se abarcan (presencia intencional, no</p>

	<p>intencional y contacto cruzado) y también qué alérgenos, alimentos que causan intolerancia e incluso qué sulfitos se incluyen (ya que el documento no deja en claro si se abordan o no). Cabe destacar que el documento se enfoca en los alérgenos no declarados, lo que incluye aquellos casos en que los alérgenos se agregan intencionadamente a los alimentos pero no se declaran.</p>
	<p>FoodDrinkEurope</p> <p>Muchas de las observaciones específicas de FoodDrinkEurope se refieren a los siguientes temas, que es necesario abordar con mayor profundidad en el anteproyecto del código de prácticas, a fin de reflejar fielmente las mejores prácticas de los OEA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La importancia de los controles documentados de gestión de alérgenos en el lugar de producción. • Que la "limpieza visual y física" es el método principal para evitar la contaminación cruzada a través de las superficies de contacto con los alimentos. • Debería reconocerse que el uso de ingredientes incorrectos es una de las principales causas de la presencia de alérgenos no declarados en los productos terminados, por lo que deberían establecerse controles adecuados. • Debería reconocerse que existen pocas situaciones en las que el movimiento del personal genere una probabilidad de contaminación cruzada, y los controles deberían ser proporcionales y basados en el riesgo. • El diseño del lugar y del equipo de producción debería basarse en la probabilidad de contaminación cruzada; si no existe tal probabilidad, no es necesario aplicar controles adicionales cuando se elaboren alimentos que contengan alérgenos. • Debería reconocerse la necesidad de que los controles de los proveedores y de los ingredientes suministrados por ellos estén basados tanto en documentos como en auditorías. • Debería reconocerse que a menudo no es factible que los envíos de ingredientes a granel (de empresa a empresa) lleven una etiqueta con información detallada.
	<p>Colombia Se sugiere dejar el título en mayúsculas</p>
<p>Párr. 1 Las alergias alimentarias, son una hipersensibilidad a los alimentos mediada por el sistema inmunológico, son una cuestión y es cada vez más preocupante en relación con la inocuidad de los alimentos a escala mundial y se han convertido en una pesada carga para la salud pública e individual. Aunque las alergias alimentarias pueden afectar a una parte relativamente pequeña de la población, una reacción alérgica puede ser grave o resultar mortal. Además, resulta cada vez más evidente que las personas con alergias alimentarias experimentan una disminución muy</p>	<p>Colombia Se propone una nueva redacción.</p>

significativa en su calidad de vida, parte de la cual podría mitigarse a través de un enfoque armonizado de la gestión de los alérgenos en la cadena alimentaria.	
Párr. 2	
Los Por lo antes expuestos, los alérgenos son una preocupación constante de inocuidad alimentaria para los consumidores alérgicos, para quienes son responsables del cuidado de personas con alergias alimentarias, para para los productores, los transportistas, los operadores de empresas de alimentos (OEA) (OEA), transportistas y para las autoridades competentes.	Nicaragua Nicaragua propone las modificaciones con el objetivo de facilitar la comprensión. Se suprimió el término "productores" dado que estos forman parte de los OEA, de acuerdo a la definición planteada en la versión anterior del documento.
Párr. 3	
Con la creciente carga para la salud que suponen los alérgenos alimentarios surge la expectativa de que los OEA tomen medidas para declarar con exactitud la presencia de ingredientes alérgenos, evitar reducir al mínimo el riesgo y gestionar la presencia involuntaria de alérgenos, así como de que las autoridades competentes proporcionen a los OEA orientación, asesoría y supervisión en materia de investigación de reclamaciones sobre alérgenos alimentarios, cuando sea necesario. Todos los OEA, incluyendo productores, elaboradores, mayoristas, distribuidores, importadores, exportadores, minoristas, transportistas y operadores de servicios de restauración, desempeñan un papel en la gestión de alérgenos	IDF/FIL Excepto en el caso de operar / hacer una declaración de "sin (nombre del alérgeno)", la industria reduce al mínimo y gestiona el riesgo; por lo tanto, "evitar" debería sustituirse por "reducir al mínimo el riesgo".
Con la creciente carga para la salud que suponen los alérgenos alimentarios surge la expectativa de que los OEA tomen medidas para declarar con exactitud la presencia de ingredientes alérgenos, evitar y gestionar la presencia involuntaria de alérgenos estos , así como de que las autoridades competentes proporcionen a los OEA orientación, asesoría orientación y supervisión en materia de investigación de reclamaciones reclamos sobre alérgenos alimentarios, cuando sea necesario. Todos los OEA, incluyendo productores, elaboradores, mayoristas, distribuidores, importadores, exportadores, minoristas, transportistas y operadores de servicios de restauración, desempeñan un papel en la gestión de alérgenos	Nicaragua Se propone suprimir el término asesoría, dado que el rol de las autoridades competentes es de vigilancia y control.
Párr. 4	
En un mercado mundial, es fundamental que exista un entendimiento internacional armonizado sobre esta cuestión y sobre las medidas necesarias para abordarla. Las prácticas de gestión de alérgenos deberían formar parte de las buenas prácticas de higiene (BPH) y, cuando proceda, de los sistemas de HACCP, en la producción cadena alimentaria , la venta minorista y los servicios de restauración.	Nicaragua Nicaragua propone sustituir el término internacional por armonizado y el término producción por cadena alimentaria, para que sea congruente con el ámbito de aplicación del documento. <i>(TRADUCCIÓN)</i>
Párr. 5	
Es necesario gestionar los alérgenos a lo largo de toda la cadena de suministro y del proceso de producción. Los tratamientos letales para los patógenos microbianos microorganismos patógenos , como el calentamiento, la elaboración a alta presión, etc., no destruyen, por lo general, las proteínas alérgicas. Los procesos que degradan las proteínas, como la hidrólisis enzimática o ácida, pueden minimizar la alergenidad, pero no se debe confiar en ellos para eliminar o destruir completamente las proteínas alérgicas.	Colombia Se propone eliminar "microbianos" por "microorganismos".
<u>Los alérgenos pueden estar presentes en los alimentos debido a que se agregan en forma intencional, a que se agregan en forma no intencional (a causa de información incorrecta sobre la presencia del alérgeno en un ingrediente) o debido al contacto cruzado en cualquier fase de la producción.</u> Es necesario gestionar los alérgenos a lo largo de toda la cadena de suministro y del proceso de producción. Los tratamientos letales para los patógenos microbianos, como el calentamiento, la elaboración a alta presión, etc., no destruyen, por lo general, las proteínas	IDF/FIL Proponemos añadir una oración al comienzo del párrafo para establecer el contexto. Posiblemente: "Los alérgenos pueden estar presentes en los alimentos debido a que se agregan en forma intencional, a que se agregan en forma no intencional (a causa de información incorrecta

<p>alergénicas. Los procesos que degradan las proteínas, como la hidrólisis enzimática o ácida, pueden minimizar la alergenidad, pero no se debe confiar en ellos para eliminar o destruir completamente las proteínas alergénicas.</p>	<p>sobre la presencia del alérgeno en un ingrediente) o debido al contacto cruzado en cualquier fase de la producción."</p> <p>Proponemos suprimir esta oración, ya que la alergenidad puede aumentar o disminuir con la elaboración ulterior.</p> <p>La degradación de las proteínas produce nuevos epítomos y otros problemas alergénicos. El párrafo 5 plantea una cuestión controvertida y se lo debería modificar en consecuencia.</p> <p>«Es necesario gestionar los alérgenos a lo largo de toda la cadena de suministro y del proceso de producción." (Nota: ¿cadena alimentaria?) Las medidas de control de otros peligros no son eficaces para la gestión de los alérgenos.</p>
<p>Es necesario gestionar los alérgenos a lo largo de toda la cadena de suministro y del proceso de producción. Los tratamientos letales para los patógenos microbianos, como el calentamiento, la elaboración a alta presión, etc., no destruyen, por lo general, las proteínas alergénicas. Los procesos que degradan las proteínas, como la hidrólisis enzimática o ácida, pueden y minimizar reducir la alergenidad, pero no se debe confiar en ellos para eliminar o destruir completamente las proteínas alergénicas.</p>	<p>FoodDrinkEurope</p> <p>La palabra "minimizar" en la última oración es inexacta. Proponemos sustituirla por "reducir".</p>
<p>CARACTERIZACIÓN DEL PELIGRO</p>	
	<p>FoodDrinkEurope</p> <p>Alérgenos controlados</p> <p>Dado que la CAC, en su 42.º periodo de sesiones, aprobó nuevo trabajo para el CCFL, el cual examinará exhaustivamente el etiquetado sobre alérgenos (Revisión de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados: etiquetado de alérgenos y orientaciones sobre el etiquetado de alérgenos precautorio o de advertencia), se propone hacer referencia a los alimentos que se mencionen como ejemplos no exhaustivos, así como establecer un vínculo con la actualización del trabajo del CCFL.</p>
<p>Párr. 8</p>	
<p>La enfermedad celiaca es una enfermedad grave que dura toda la vida, en la que el sistema inmunológico del cuerpo ataca a sus propios tejidos cuando se consume gluten. Esto causa daños en el revestimiento del intestino y provoca la incapacidad del cuerpo para absorber adecuadamente los nutrientes de los alimentos.</p>	<p>Uruguay</p> <p>Uruguay considera que es necesario describir porque se menciona la "enfermedad celiaca" cuando no es una alergia de las que se venía hablando, aunque los componentes pueden provocar reacciones alérgicas a determinado grupo de consumidores. Sugerimos que se aclare la redacción. Tal como se menciona en la página de AAAAI (https://www.aaaai.org): https://www.aaaai.org/conditions-and-treatments/library/allergy-library/celiac-disease:</p>

	"Es importante tener en cuenta que la enfermedad celíaca y la SGNC son diferentes de tener una alergia alimentaria. Con una alergia alimentaria, el sistema inmunitario reacciona de manera exagerada a un alimento en particular, causando síntomas que son potencialmente graves o incluso potencialmente mortales. En los pacientes alérgicos a los alimentos, los síntomas comienzan poco después de la ingestión de los alimentos (entre unos pocos minutos y una hora aproximadamente) e incluyen urticaria, dificultad para respirar, mareos o vómitos. Una alergia alimentaria es una reacción inmune, pero no autoinmune". [Traducción propia]
La enfermedad celíaca es una enfermedad grave que dura toda la vida, en la que el sistema inmunológico del cuerpo ataca a sus propios tejidos cuando se consume gluten. Esto causa daños en el revestimiento del intestino y provoca la incapacidad del cuerpo para absorber adecuadamente los nutrientes de los alimentos.	IDF/FIL La atención debería centrarse en los alérgenos (es decir, el trigo como alérgeno) y no en una enfermedad o intolerancia concreta.
La enfermedad celíaca es una enfermedad grave que dura toda la vida, en la que el sistema inmunológico del cuerpo ataca a sus propios tejidos cuando se consume gluten. Esto causa daños en el revestimiento del intestino y provoca la incapacidad del cuerpo para absorber adecuadamente los nutrientes de los alimentos.	FoodDrinkEurope La enfermedad celíaca requiere unas consideraciones de evaluación de riesgo que son diferentes de las que corresponden a las hipersensibilidades mediadas por IgE. Por lo tanto, para evitar confusiones, proponemos que este dato se traslade al párrafo 10 (véase la observación sobre el párrafo 10 con el texto propuesto para aclarar esta cuestión). Justificación: En este código de prácticas la atención debe centrarse en los alérgenos (es decir, el trigo como alérgeno) y no en una enfermedad o intolerancia concreta.
Párr. 9	
[Aunque existen muchos alimentos diferentes que pueden causar reacciones alérgicas en personas sensibles, la mayoría de las alergias alimentarias a escala mundial son causadas por una variedad de proteínas presentes en ocho alimentos o grupos de alimentos (y productos derivados). Son los siguientes ¹ :	Argentina Argentina considera que la lista está alineada con la recomendación emitida por CCFL (REP 19 FL párrafo 100) ya que considera los mismos alérgenos de la lista del punto 4.2.1.4 de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CXS 1-1985). Por otro lado Argentina acuerda mantener fuera del alcance del documento a los sulfitos.
[Aunque existen muchos alimentos diferentes que pueden causar reacciones alérgicas en personas sensibles, la mayoría de las alergias alimentarias a escala mundial son causadas por una variedad de proteínas presentes en ocho alimentos o grupos de alimentos (y productos derivados). Son los siguientes ¹ :	Costa Rica Se considera importante aclarar que hay excepciones.
[Aunque existen muchos alimentos diferentes que pueden causar reacciones alérgicas en personas sensibles, la mayoría de las alergias alimentarias a escala mundial son causadas por una variedad de proteínas presentes en ocho alimentos o grupos de alimentos (y productos derivados). Son los siguientes ¹ :	Indonesia Indonesia está de acuerdo con la lista de alimentos que pueden causar reacciones alérgicas
cereales que contengan gluten (a saber, trigo, centeno, cebada, avena ² , espelta o sus cepas híbridas y productos derivados de éstos)	Malasia La espelta es un tipo de trigo, y los "productos derivados de estos" ya están mencionados en la línea que reza "ocho alimentos o grupos de alimentos (y productos derivados)". Se propone evitar la

<p>[Aunque existen muchos alimentos diferentes que pueden causar reacciones alérgicas en personas sensibles, la mayoría de las alergias alimentarias a escala mundial son causadas por una variedad de proteínas presentes en ocho alimentos o grupos de alimentos (y productos derivados). Son los siguientes¹:</p>	<p>repetición.</p> <p>Uruguay En esta nota se refieren a los sulfitos como alérgenos, cuando por definición, los alérgenos alimentarios, son proteínas.</p>
<p>[Aunque existen muchos alimentos diferentes que pueden causar reacciones alérgicas en personas sensibles, la mayoría de las alergias alimentarias a escala mundial son causadas por una variedad de proteínas presentes en ocho alimentos o grupos de alimentos (y productos derivados). Son los siguientes¹:</p>	<p>FoodDrinkEurope Dado que la CAC, en su 42.º periodo de sesiones, aprobó nuevo trabajo para el CCFL, el cual examinará exhaustivamente el etiquetado sobre alérgenos (Revisión de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados: etiquetado de alérgenos y orientaciones sobre el etiquetado de alérgenos precautorio o de advertencia), se propone hacer referencia a los alimentos que se mencionen como ejemplos no exhaustivos, así como establecer un vínculo con la actualización del trabajo del CCFL. Además, proponemos suprimir la espelta, que es un tipo de trigo, y "productos derivados de estos", que ya se mencionan en la línea anterior.</p>
<p>Cereales que contengan gluten (a saber, trigo, centeno, cebada, avena², espelta o sus cepas híbridas, y productos derivados de éstos ² Aunque la avena no contiene gluten, normalmente se produce en el mismo lugar que cereales que contienen gluten como el trigo, lo que provoca el contacto cruzado.</p>	
<p>cereales que contengan gluten (a saber, trigo, centeno, cebada, avena², espelta o sus cepas híbridas, y productos derivados de éstos)</p>	<p>FoodDrinkEurope <u>Pie de página con superíndice 2:</u> Dado que la CAC, en su 42.º periodo de sesiones, aprobó nuevo trabajo para el CCFL, el cual examinará exhaustivamente el etiquetado sobre alérgenos (Revisión de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados: etiquetado de alérgenos y orientaciones sobre el etiquetado de alérgenos precautorio o de advertencia), se propone hacer referencia a los alimentos que se mencionen como ejemplos no exhaustivos, así como establecer un vínculo con la actualización del trabajo del CCFL. Si el texto se mantiene inalterado en el código de prácticas, la redacción debería ampliarse para evitar transmitir el mensaje de que el gluten es el único motivo de preocupación a la hora de considerar el contacto cruzado con los cereales que contienen gluten. Proponemos lo siguiente: "La avena supone un riesgo para los consumidores alérgicos a la avena y requiere una gestión de riesgos en sí misma. La avena no contiene gluten, pero se incluye en el grupo de los cereales que lo contienen, ya que normalmente se produce en el mismo lugar que los cereales que contienen gluten, como el trigo, lo cual da lugar a contacto cruzado que también puede requerir una evaluación y gestión del riesgo." Dado que la CAC, en su 42.º periodo de sesiones, aprobó nuevo trabajo para el CCFL, el cual examinará exhaustivamente el etiquetado sobre alérgenos (Revisión de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados: etiquetado de alérgenos</p>

	y orientaciones sobre el etiquetado de alérgenos precautorio o de advertencia), se propone hacer referencia a los alimentos que se mencionen como ejemplos no exhaustivos, así como establecer un vínculo con la actualización del trabajo del CCFL. Además, proponemos suprimir la espelta, que es un tipo de trigo, y "productos derivados de estos", que ya se mencionan en la línea anterior.
Cereales que contengan gluten (a saber, trigo, centeno, cebada, avena², espelta o sus cepas híbridas, y productos derivados de éstos)	IDF/FIL Está fuera del ámbito de aplicación
Párr. 10	
Las reacciones alérgicas más frecuentes a las nueces de árbol son provocadas por las almendras, las nueces de Brasil, los anacardos, las avellanas, las nueces de macadamia, las pecanas, los pistachos y las nueces. Además, los granos de cereales como el trigo, la cebada y el centeno contienen gluten, que puede provocar reacciones adversas en personas con la enfermedad celíaca, así como en aquellas con alergias específicas a esos cereales.	FoodDrinkEurope Proponemos que se agregue el párrafo 8 al párrafo 10. La enfermedad celíaca requiere unas consideraciones de evaluación de riesgo que son diferentes de las que corresponden a las hipersensibilidades mediadas por IgE. Este código de prácticas centra su atención en los alérgenos (es decir, el trigo como alérgeno) y no en una enfermedad o intolerancia concreta. <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i>
Las reacciones alérgicas más frecuentes a las nueces de árbol son provocadas por las almendras, las nueces de Brasil, los anacardos, las avellanas, las nueces de macadamia, las pecanas, los pistachos y las nueces. Además, los granos de cereales como el trigo, la cebada y el centeno contienen gluten, que puede provocar reacciones adversas en personas con la enfermedad celíaca , así como en aquellas con alergias específicas a esos cereales.	IDF/FIL Está fuera del ámbito de aplicación
Párr. 11	
Aunque los alérgenos indicados anteriormente son los más frecuentes, en muchos países se consideran importantes otros alérgenos alimentarios como las semillas de sésamo, el trigo sarraceno, el apio, la mostaza, los moluscos y los altramuces. La lista de alérgenos alimentarios reconocidos varía de un país a otro y es posible que en el futuro se identifiquen más alérgenos principales. Los controles indicados en el presente Código de prácticas serían similares para cualquier otro alérgeno y los OEA deberían aplicarlos en la medida que corresponda, según los requisitos de su propio negocio y la legislación aplicable. Esto incluye conocer los alérgenos alimentarios reconocidos como importantes en los países <u>en los que se elaboran y en los países a los que se exportan sus productos</u> , gestionar dichos alérgenos y garantizar que se apliquen las etiquetas sobre alérgenos necesarias.	Costa Rica Se considera apropiado incluir también ejemplos de frutas como tomate, melocotón, manzana, banano, mango entre otros.
Párr. 12	
Una mala gestión de los alérgenos <u>y la información deficiente en el etiquetado sobre alérgenos</u> (entre otros, un etiquetado insuficiente o inexacto) puede dar lugar a la presencia de niveles variables de alérgenos no declarados o involuntarios en los alimentos, lo que podría suponer un riesgo si los consume una persona alérgica. La dosis que provoca una reacción puede variar <u>de una entre las diferentes personas a otra</u> y depende, en parte , del tipo de alérgeno. El riesgo de que se produzcan reacciones alérgicas que afecten a una parte más amplia de la población alérgica aumenta cuando se produce una concentración creciente de alérgenos no declarados.	Australia
Una mala gestión de alérgenos (entre otros, <u>una elaboración o un tratamiento insuficiente, como la hidrólisis de proteínas o un proceso térmico</u> , o un etiquetado insuficiente o inexacto) puede dar lugar a la presencia de niveles variables de	Irán Como se menciona en el párrafo 5, la hidrólisis enzimática o ácida podría reducir al mínimo las proteínas alérgicas.

<p>alérgenos no declarados o involuntarios en los alimentos, lo que podría suponer un riesgo si los consume una persona alérgica. La dosis que provoca una reacción puede variar de una persona a otra y depende, en parte, del tipo de alérgeno. El riesgo de que se produzcan reacciones alérgicas que afecten a una parte más amplia de la población alérgica aumenta cuando se produce una concentración creciente de alérgenos no declarados.</p>	
<p>Una mala gestión de los alérgenos (entre otros, un etiquetado insuficiente o inexacto) <u>alérgenos</u> puede dar lugar a la presencia de niveles variables de alérgenos no declarados o involuntarios en los alimentos <u>alimentos (por ejemplo un etiquetado insuficiente o inexacto)</u>, lo que podría suponer un riesgo si los consume una persona alérgica. La dosis que provoca una reacción puede variar de una persona a otra y depende, en parte, del tipo de alérgeno. El riesgo de que se produzcan reacciones alérgicas que afecten a una parte más amplia de la población alérgica aumenta cuando se produce una concentración creciente de alérgenos no declarados.</p>	<p>Nicaragua Se proponen ajustes para facilitar la comprensión.</p>
<p><u>Una mala gestión de los alérgenos (entre otros, un etiquetado insuficiente o inexacto) puede dar lugar a la presencia de niveles variables de alérgenos no declarados o involuntarios en los alimentos, lo que podría suponer un riesgo si los consume una persona alérgica. La dosis que provoca una reacción puede variar de una persona a otra y depende, en parte, del tipo de alérgeno. El riesgo de que se produzcan reacciones alérgicas que afecten a una parte más amplia de la población alérgica aumenta cuando se produce una concentración creciente de alérgenos no declarados.</u></p>	<p>Costa Rica Actualmente los estudios de umbrales no han considerado poblaciones latinoamericanas por lo que es peligroso indicar en este momento que se utilicen como criterio para todo el mundo. Por el momento y como plan piloto se podría usar esta metodología siempre y cuando se considere a los pacientes altamente sensibles, especialmente a los que pueden presentar riesgos de anafilaxia, para los cuales debe buscarse una manera de informar de estas cantidades mínimas. Se sugiere que en la norma de etiquetado se establezca una terminología universal con diferentes situaciones de etiquetado. Los consumidores piden que no se les etiquete como alérgicos, sino que se refieran a ellos como personas que padecen alergias alimentarias. Por lo anterior, se recomienda considerarlo en todo el cuerpo del documento.</p>
<p>Párr. 13</p>	
<p>El contacto cruzado con alérgenos puede deberse a una serie de factores en la elaboración, la preparación y la manipulación de los alimentos, algunos de los cuales implican una mayor posibilidad de contacto cruzado <u>con alérgenos</u> que otros. Las medidas de control aplicadas para evitar o reducir al mínimo la probabilidad del contacto cruzado con alérgenos deberían basarse en el riesgo.</p>	<p>IDF/FIL</p>
<p>Párr. 14 [En algunos casos, es posible que no se pueda evitar el contacto cruzado, a pesar de la implementación de medidas preventivas y de las BPH, y en tales situaciones, la aplicación de una declaración preventiva sobre alérgenos del tipo "puede contener" está justificada. Sin embargo, puede ser posible reducir al mínimo el contacto cruzado hasta un punto en el cual la cantidad de alérgeno presente debido al contacto cruzado esté por debajo del umbral que causaría una reacción adversa en la mayoría de los consumidores alérgicos al alérgeno específico. En estos casos, el uso de niveles de umbral con base científica es una herramienta que permite evaluar el riesgo para los consumidores con alergias alimentarias. Los niveles de umbral pueden usarse para reducir el etiquetado preventivo sobre alérgenos y, a su vez, hacer que el etiquetado preventivo sea mucho más significativo para los consumidores con alergias alimentarias.]</p>	
	<p>Argentina Argentina propone mantener entre corchetes las expresiones referidas a la utilización de "niveles de umbral" hasta que FAO/OMS emita un informe con conclusiones al respecto.</p>

<p>[En algunos casos, es posible que no se pueda evitar el contacto cruzado, a pesar de la implementación de medidas preventivas y de las BPH, y en tales estas situaciones, la aplicación de una declaración preventiva sobre alérgenos del tipo "puede contener <u>contener: alérgeno x, alérgeno y</u>" está justificada. Sin embargo, puede ser posible reducir al mínimo el contacto cruzado hasta un punto en el cual la cantidad de alérgeno presente debido al contacto cruzado esté por debajo del umbral que causaría una reacción adversa en la mayoría de los consumidores alérgicos al alérgeno específico. En estos casos, el uso de niveles de umbral con base científica es una herramienta un enfoque adecuado que permite evaluar el riesgo para los consumidores con alergias alimentarias. Los niveles de umbral pueden usarse para reducir el etiquetado preventivo sobre alérgenos y, a su vez, hacer que el etiquetado preventivo sea mucho más significativo para los consumidores con alergias alimentarias.]</p>	<p>Australia</p>
	<p>Colombia Si se encuentra un umbral, sería necesario establecerlo, hasta el momento no se conocen estos umbrales.</p>
	<p>Honduras No existe ningún estudio científico que demuestre cuáles son los umbrales para cada alérgeno.</p>
	<p>Indonesia Indonesia está de acuerdo con este etiquetado preventivo sobre alérgenos, ya que es posible que no se pueda evitar el contacto cruzado.</p>
<p>[En algunos casos, es posible que no se pueda evitar el contacto cruzado, a pesar de la implementación de medidas preventivas y de las BPH, y en tales situaciones, la aplicación de una declaración preventiva sobre alérgenos del tipo "puede contener contener <u>contener (alérgeno)</u>" está justificada. Sin embargo, puede ser posible reducir al mínimo el contacto cruzado hasta un punto en el cual la cantidad de alérgeno presente debido al contacto cruzado esté por debajo del umbral que causaría una reacción adversa en la mayoría de los consumidores alérgicos al alérgeno específico. En estos casos, el uso de niveles de umbral con base científica es una herramienta que permite evaluar el riesgo para los consumidores con alergias alimentarias. Los niveles de umbral pueden usarse para reducir el etiquetado preventivo sobre alérgenos y, a su vez, hacer que el etiquetado preventivo sea mucho más significativo para los consumidores con alergias alimentarias.]</p>	<p>FoodDrinkEurope Enmendar el párrafo como se indica a continuación (la inserción figura en negrita y cursiva): [En algunos casos, es posible que no se pueda evitar el contacto cruzado, a pesar de la implementación de medidas preventivas y de las BPH, y en tales situaciones, la aplicación de una declaración preventiva sobre alérgenos del tipo "puede contener (alérgeno)" está justificada.... los consumidores con alergias alimentarias.] Justificación: Aportar claridad al texto.</p>
	<p>IDF/FIL Sería preferible ubicar los párrafos 14 y 15 en una sección que aborde las medidas para gestionar los alérgenos y no en la sección de caracterización del peligro. En principio, se los podría trasladar a la sección "Etiquetado" o a la sección VI.</p>
<p>Párr. 15</p>	
<p>Es importante que los OEA sean capaces de identificar el carácter alergénico de los alimentos, incluidos los ingredientes y los coadyuvantes de elaboración que manipulan, y tomen medidas para gestionar cualquier posible presencia de alérgenos no declarados.</p>	<p>Australia</p>
<p>En 13, 15. En aquellos casos en los que es necesario realizar pruebas para demostrar un nivel adecuado de limpieza y de eliminación de alérgenos, se puede hacer referencia a un nivel umbral</p>	<p>IDF/FIL Esto proporcionaría una orientación definida a la industria</p>

<p>para demostrar que se ha alcanzado un nivel adecuado de limpieza (dado que los métodos de prueba no pueden demostrar la eliminación de alérgenos, ya que su límite de detección (LD) es superior a cero). Por ejemplo, si se utiliza un método de prueba para medir la cantidad de alérgeno en agua de enjuague o en una superficie, el método tiene un LD de 5 mg/kg, el tamaño de una porción del lote siguiente es de 50 gramos y se obtiene un resultado sin detección (< 5 mg/kg), se puede suponer que la cantidad de contacto cruzado con el alérgeno es de 5 mg/kg x 50/1000 kg = 0,25 mg. Si el nivel de umbral es >0,25 mg, entonces podría omitirse el etiquetado preventivo, y si el nivel de umbral es <0,25 mg, el etiquetado preventivo podría incluirse. Es importante que los OEA sean capaces de identificar el carácter alergénico de los alimentos, incluidos los ingredientes y los coadyuvantes de elaboración que manipulan, y tomen medidas para gestionar cualquier posible presencia de alérgenos no declarados.</p>	<p>alimentaria sobre cómo utilizar las pruebas en combinación con un nivel umbral y el tamaño de lote subsiguiente para evaluar el riesgo y determinar el uso de un etiquetado preventivo. De esta manera se fomentaría el uso sistemático de la evaluación del riesgo de contacto cruzado con alérgenos y del etiquetado preventivo, lo que ayudaría a restablecer la confianza de los consumidores alérgicos en los alimentos. Se propone incluir un nuevo párrafo antes del 15.</p>
FACTORES QUE CONTRIBUYEN A LA EXPOSICIÓN	
<p>La exposición de personas alérgicas a alérgenos no declarados puede deberse a diversas situaciones. Entre ellas se encuentran las siguientes, si bien no son las únicas:</p>	Australia
<p>La exposición de personas alérgicas a alérgenos no declarados puede deberse a diversas situaciones. Entre ellas se encuentran las siguientes, si bien no son las únicas:</p>	IDF/FIL
EN LAS INSTALACIONES DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS ENVASADOS	
<p>errores de etiquetado (por ej., errores durante la elaboración de las etiquetas, errores tipográficos en las etiquetas, etiquetas obsoletas, etiquetas perdidas, etiqueta incorrecta aplicada al envase, etiquetas mal traducidas o que omiten la declaración de un alérgeno, producto en el envase equivocado);</p>	<p>Colombia No se entiende a que se hace referencia cuando se menciona "etiquetas perdidas", en el literal de "en las instalaciones de fabricación de alimentos envasados".</p>
<p>errores de etiquetado-declaración para alimentos alergénicos;</p>	Australia
<p>uso o manipulación inadecuados de ingredientes que contienen alérgenos;</p>	IDF/FIL
<p>sitios web de provisión de alimentos que no informan sobre la presencia de alérgenos en los alimentos, así como servicios de provisión de alimentos que no informan las necesidades alimentarias del consumidor con respecto a los alérgenos al OEA que prepara los alimentos; y</p>	<p>IDF/FIL La FIL señala que actualmente no existe ningún requisito del Codex de proporcionar información sobre alérgenos a través de sitios web. Sin embargo, este tema puede abordarse en dos áreas de trabajo que se han propuesto para el CCFL: el comercio electrónico y el etiquetado de alérgenos. El trabajo relativo a los envases no destinados a la venta al por menor también es pertinente, porque los alimentos con fines de hostelería podrían quedar comprendidos en la nueva norma propuesta, y no en la NGEAP (Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados). La FIL hace notar las áreas de trabajo afín del CCFL y que el desarrollo del código de prácticas del CCFH debería tener en cuenta los avances que se den simultáneamente en el CCFL en relación con estas áreas.</p>
<p>El contacto cruzado con alérgenos puede ocurrir en muchos puntos de la cadena alimentaria. Los puntos potenciales en los que puede producirse el contacto cruzado con alérgenos están señalados en las secciones pertinentes del presente código.</p>	IDF/FIL
<p>Se alienta a los Los OEA deberán documentar a que documenten e indicar indiquen en detalle las políticas y procedimientos, específicos de su empresa de alimentos, para la gestión de alérgenos. La implementación de políticas y procedimientos para la gestión de alérgenos y su cumplimiento:</p>	<p>FoodDrinkEurope Se debería reemplazar "se alienta a los" por "deberán", ya que la documentación de las políticas y procedimientos sobre la gestión de</p>

	los alérgenos son requisitos previos para la producción de alimentos. Ello aparece reflejado en normativas de alcance nacional.
Se alienta a los OEA a que documenten e indiquen en detalle las políticas y procedimientos, específicos de su empresa de alimentos, para la gestión de alérgenos. La implementación de políticas y procedimientos para la gestión de alérgenos y su cumplimiento:	IDF/FIL Este punto se sitúa bajo el epígrafe "factores que contribuyen a la exposición", lo que no es adecuado. Proponemos que se incorpore un nuevo epígrafe antes de este punto, tal vez "Responsabilidades de los OEA".
Párr. 18	
permite a las empresas demostrar que toman todas las medidas necesarias para eliminar o reducir la probabilidad de que se produzca una presencia involuntaria de alérgenos en los alimentos;	Australia
OBJETIVOS	
El presente código proporciona orientaciones a los OEA, entre otros a los productores primarios, para elaborar políticas y procedimientos destinados a identificar los alérgenos en todas las áreas de producción, preparación y servicio de alimentos, para después aplicar prácticas de gestión de alérgenos, incluyendo controles para:	Costa Rica Esta frase es confusa, se recomienda ampliar el contenido de lo que se quiere expresar, o en su efecto eliminar la frase.
El presente código proporciona orientaciones a los OEA, entre otros a los productores primarios, para elaborar políticas y procedimientos destinados a identificar los alérgenos en todas las áreas de producción, preparación y servicio de alimentos, para después aplicar prácticas de gestión de alérgenos, incluyendo controles para con el propósito de:	Nicaragua Nicaragua ajustes de redacción para efectos de comprensión.
<ul style="list-style-type: none"> evitar o reducir al mínimo el contacto cruzado potencial con alérgenos que supone un riesgo para el consumidor alérgico; 	IDF/FIL
<ul style="list-style-type: none"> garantizar que se aplica la etiqueta correcta en materia de alérgenos a los alimentos preenvasados; y 	IDF/FIL Proponemos que se modifique la redacción del texto de modo que diga "Garantizar que los alimentos preenvasados se etiqueten correctamente en cuanto a los alérgenos" e incluir una referencia cruzada a la Norma general para el etiquetado de alimentos preenvasados (CXS 1-1985).
<ul style="list-style-type: none"> garantizar que se aplica la etiqueta correcta en materia de alérgenos a los alimentos preenvasados; y evitar o reducir al mínimo la posibilidad de la presencia de alérgenos no declarados en un alimento debido a errores en la cadena de suministro. 	IDF/FIL El texto agregado cubre la posibilidad de que se suministre información inexacta y de que haya alérgenos presentes en un insumo sin el conocimiento del fabricante, etc. Este documento incluye prácticas de gestión para reducir este riesgo.
Párr. 20	
Las herramientas de gestión y orientación del presente código constituyen un enfoque proactivo para la gestión eficaz de alérgenos en la producción, la preparación y el servicio de alimentos y para la reducción del riesgo para los consumidores, más que una respuesta reactiva posterior a la detección de un peligro de inocuidad alimentaria en un alimento.	Nicaragua Nicaragua considera que la redacción del párrafo es redundante, repite aspectos abordados en el párrafo 16, por lo cual se propone suprimirlo.
SECCIÓN II – ÁMBITO DE APLICACIÓN, USOS Y DEFINICIONES	
	EE.UU. EN NEGRITA Y EN MAYÚSCULAS

	Colombia Se sugiere dejar la sección en mayúsculas
2.1 ÁMBITO DE APLICACIÓN	
2.4 Ámbito de aplicación	Malawi
Párr. 23	
El presente código comprende las alergias e hipersensibilidades alimentarias (p.ej., la enfermedad celiaca), tanto mediadas por inmunoglobulina E (IgE) como no mediadas por IgE, que pueden verse provocadas por pequeñas cantidades del alérgeno alimentario causante (por lo que es necesario prestar atención a las BPH además de al etiquetado). A escala mundial, la mayoría de las alergias alimentarias son provocadas por ocho alimentos o grupos de alimentos (y productos derivados), a saber, cereales que contienen gluten, los crustáceos, los huevos, el pescado, la leche, el maní (cacahuete), la soja y las nueces de árbol. Sin embargo, como la lista completa de alérgenos alimentarios reconocidos varía de un país a otro, al exportar alimentos es importante tener en cuenta qué alérgenos son aplicables.	Nicaragua
El presente código comprende las alergias e hipersensibilidades alimentarias (p.ej., la enfermedad celiaca celiaca), tanto mediadas por inmunoglobulina E (IgE) como no mediadas por IgE, que pueden verse provocadas por pequeñas cantidades del alérgeno alimentario causante (por lo que es necesario prestar atención a las BPH además de al etiquetado). A escala mundial, la mayoría de las alergias alimentarias son provocadas por ocho alimentos o grupos de alimentos (y productos derivados), a saber, cereales que contienen gluten, los crustáceos, los huevos, el pescado, la leche, el maní (cacahuete), la soja y las nueces de árbol. Sin embargo, como la lista completa de alérgenos alimentarios reconocidos varía de un país a otro, al exportar alimentos es importante tener en cuenta qué alérgenos son aplicables.	Panamá Sustituir la palabra celiaca por celiaca
El presente código comprende las alergias e-y otras hipersensibilidades alimentarias (p.ej., la enfermedad celiaca), tanto mediadas por inmunoglobulina E (IgE) como no mediadas por IgE, que pueden verse provocadas por pequeñas cantidades del alérgeno alimentario causante (por lo que es necesario prestar atención a las BPH además de al etiquetado). A escala mundial, la mayoría de las alergias alimentarias son provocadas por ocho alimentos o grupos de alimentos (y productos derivados), a saber, cereales que contienen gluten, los crustáceos, los huevos, el pescado, la leche, el maní (cacahuete), la soja y las nueces de árbol. Sin embargo, como la lista completa de alérgenos alimentarios reconocidos varía de un país a otro, al exportar alimentos es importante tener en cuenta qué alérgenos son aplicables.	Uruguay Eliminar esta parte de la frase, ya se aclara al inicio del documento.
El presente código comprende las alergias e hipersensibilidades alimentarias (p.ej., la enfermedad celiaca), tanto mediadas por inmunoglobulina E (IgE) como no mediadas por IgE, que pueden verse provocadas por pequeñas cantidades del alérgeno alimentario causante (por lo que es necesario prestar atención a las BPH además de al etiquetado). A escala mundial, la mayoría de las alergias alimentarias son provocadas por ocho alimentos o grupos de alimentos (y productos derivados), a saber, cereales que contienen gluten, los crustáceos, los huevos, el pescado, la leche, el maní (cacahuete), la soja y las nueces de árbol. Sin embargo, como la lista completa de alérgenos alimentarios reconocidos varía de un país a otro, al exportar alimentos es importante tener en cuenta qué alérgenos son aplicables.	FoodDrinkEurope Es necesario eliminar el guión de Ig-E que figura en la primera oración. <i>[N de T.: No procede para la versión en español.]</i> Por simplicidad y por las razones ya mencionadas, sugerimos que se suprima el texto entre paréntesis ("p.ej., la enfermedad celiaca").
Párr. 24	
El presente código no abarca las hipersensibilidades la intolerancia o las respuestas adversas de	FoodDrinkEurope

etiología no inmunológica, como la intolerancia a la lactosa y la sensibilidad a los sulfitos. Las reacciones adversas por intolerancia alimentaria normalmente están causadas por una reacción a un alimento no mediada por el sistema inmunológico, como la carencia de una enzima para procesar los alimentos eficazmente (p.ej., ausencia o déficit de lactasa en personas con intolerancia a la lactosa). Aunque en el texto siguiente no se mencionan de manera explícita las intolerancias, algunos de los controles que se describen podrían aplicarse para proteger a las personas con intolerancias alimentarias.	Proponemos sustituir la palabra "hipersensibilidades" por "intolerancia" o "respuestas adversas" para diferenciarlas claramente de las hipersensibilidades mediadas por el sistema inmunológico.
2.2 USOS	
El presente código sigue el formato de los <i>Principios generales de higiene de los alimentos</i> (CXC 1-1969) y se debería utilizar en forma conjunta con el mismo, así como con otros códigos y normas aplicables como la <i>Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados</i> (CXS 1-1985) y el <i>Código de prácticas de higiene para el transporte de alimentos a granel y alimentos semienvasados</i> (CXC 47-2001).	Colombia Justificar los párrafos 25 y 28
2.3 DEFINICIONES	
	Nicaragua Nicaragua considera que es necesario incluir la definición sobre OEA dado que es un término utilizado en todo el documento. De igual manera solicita incluir la definición de gestión, aplicable al documento
	Uruguay Uruguay sugiere ampliar esta sección, agregando por ejemplo la definición de Celiacía del tipo de la definición de la AAAAI: "La enfermedad celiaca es una afección del sistema digestivo mediada por el sistema inmunitario. Las personas con enfermedad celiaca experimentan una reacción inmune cuando comen productos que contienen gluten como el trigo, la cebada, el centeno y, en ocasiones, avena. El gluten también se encuentra en medicamentos, vitaminas y bálsamos labiales". [Traducción no oficial] https://www.aaaai.org/conditions-and-treatments/conditions-dictionary/celiac-disease Así como la definición de intolerancia (por ejemplo a la lactosa), hipersensibilidad y "sensibilidad al gluten no celiaca (NCGS) del tipo de la mencionada en dicha asociación: https://www.aaaai.org/conditions-and-treatments/library/allergy-library/celiac-disease
Véanse las definiciones contenidas en los <i>Principios Generales de Higiene de los Alimentos</i> y otros códigos aplicables. Además, para los fines del presente código, las siguientes expresiones tienen el significado que se indica a continuación:	Indonesia Indonesia está de acuerdo con este párrafo.
Véanse las definiciones contenidas en los <i>Principios generales de higiene de los alimentos</i> y otros códigos aplicables. Además, para los fines del presente código, las siguientes expresiones tienen el significado que se indica a continuación:	Colombia Justificar los párrafos 28, todas las definiciones
Alérgeno se refiere a una sustancia, por lo general 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 de una proteína que se encuentra en ellos y que puede provocar una respuesta en las personas	

sensibilizadas a dicha proteína.	
Alérgeno se refiere a una sustancia, por lo general 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 de una proteína que se encuentra en ellos y que puede-puede provocar una respuesta en las personas sensibilizadas a dicha proteína.	Colombia Se sugiere cambiar "pude" por "pueden".
	Irán Es preferible suprimir "por lo general inocua".
Alérgeno se refiere a una sustancia, por lo general 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 de una proteína que se encuentra en ellos y que puede-puede provocar una respuesta en las personas sensibilizadas a dicha proteína.	Panamá agregar e en la palabra señalada.
	Uruguay Tener en cuenta que en el nota 1 del párrafo 9, se refieren a los sulfitos como un alérgeno alimentario y el sulfito no es una proteína.
Alérgeno se refiere a una sustancia, por lo general 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 de una proteína que se encuentra en ellos y que puede provocar una respuesta en las personas sensibilizadas a dicha proteína.	FoodDrinkEurope En la definición de alérgenos se debería sustituir "por lo general inocua", por "por lo demás inocua". Justificación: Para mejorar la claridad.
Alérgeno se refiere a una sustancia, por lo general 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 de una proteína que se encuentra en ellos y que puede provocar una respuesta en las personas sensibilizadas a dicha proteína.	Costa Rica Se propone la siguiente redacción: Alérgeno se refiere a una sustancia, por lo general inocua, capaz de provocar una respuesta inmunológica que causa daño y patología en determinadas personas.
Perfil de alérgenos se refiere a los alérgenos alimentarios que están presentes por haber sido añadidos en forma intencional, así como a los que están presentes inadvertidamente (o a la ausencia de cualquier alérgeno) en un alimento.	
Perfil de alérgenos se refiere a los alérgenos alimentarios que están presentes por haber sido añadidos en forma intencional, así como a los que están presentes inadvertidamente (o a opcionalmente indicar la ausencia de cualquier alérgeno) en un alimento.	Costa Rica
Etiquetado preventivo sobre alérgenos se refiere a una etiqueta que indica qué alérgenos (además de los enumerados como ingredientes) pueden estar presentes en el producto debido a contacto cruzado inevitable (p.ej. "puede contener").	
[Etiquetado preventivo sobre alérgenos se refiere a una etiqueta que indica qué alérgenos (además de los enumerados como ingredientes) pueden estar presentes en el producto debido a contacto cruzado inevitable (p.ej. "puede contener").]	Nicaragua Nicaragua sugiere que el texto relacionado a etiquetado de alérgenos tome en consideración el trabajo a desarrollarse en el marco de CCFL
[Etiquetado preventivo sobre alérgenos se refiere a una etiqueta que indica qué alérgenos (además de los enumerados como ingredientes) pueden estar presentes en el producto debido a contacto cruzado inevitable <u>con alérgenos</u> (p.ej. "puede contener contener [alérgeno] ").]	IDF/FIL
[Etiquetado preventivo sobre alérgenos se refiere a una etiqueta que indica qué alérgenos (además de los enumerados como ingredientes) pueden estar presentes, <u>a niveles peligrosos</u> , en el producto debido a contacto cruzado inevitable (p.ej. "puede contener contener [alérgeno] ").]	FoodDrinkEurope Enmendar el párrafo como se indica a continuación (la inserción figura en negrita y cursiva): Etiquetado preventivo sobre alérgenos se refiere a una etiqueta que

	<p>indica qué alérgenos (además de los enumerados como ingredientes) pueden estar presentes, a niveles peligrosos, en el producto debido a contacto cruzado inevitable (p.ej. "puede contener [alérgeno]").</p> <p>Justificación: Aportar claridad al texto.</p>
<p>Comercio minorista 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.</p>	
<p>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 e a futuro.</p>	<p>Colombia</p> <p>Se sugiere cambiar "o" por "a".</p>
<p>Reelaboración se refiere a alimentos limpios, no adulterados, que se han retirado de la elaboración en algún punto, hasta el empaçado final inclusive, por motivos no ligados a condiciones de insalubridad, 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>	
	<p>IDF/FIL</p> <p>Si es necesario definir la reelaboración, lo mismo ocurre con "trabajo en curso".</p> <p>La definición no está clara: la reelaboración implica que hubo contacto cruzado y que el alimento se debe modificar. Aquí ya se afirma que se ha reacondicionado lo reelaborado. Esto es un punto demasiado avanzado en el proceso de elaboración de los alimentos.</p>
<p>Visiblemente limpios significa que no presentan desechos ni residuos visibles de alimentos, ni de otro tipo.</p>	
<p>Visiblemente limpios significa que no presentan desechos ni residuos visibles de alimentos, ni de otro tipo. Visiblemente limpios Sección III – Producción Primaria significa que no presentan desechos ni residuos visibles de alimentos, ni de otro tipo.</p>	<p>Australia</p>
<p>Visiblemente limpios significa que no presentan desechos ni residuos visibles de alimentos, ni de otro tipo. Visiblemente limpios Sección III – Producción Primaria significa que no presentan desechos ni residuos visibles de alimentos, ni de otro tipo.</p>	<p>EE.UU.</p>
<p>SECCIÓN III – PRODUCCIÓN PRIMARIA</p>	
<p>Visiblemente limpios significa que no presentan desechos ni residuos visibles de alimentos, ni de otro tipo. Visible y físicamente limpios Sección III – Producción Primaria significa que no presentan desechos ni residuos visibles de alimentos, ni de otro tipo.</p>	<p>FoodDrinkEurope</p> <p>Definición de visiblemente limpios: Cambiar a "visible y físicamente limpios": Se propone ampliar la definición, por ejemplo: "sin ningún residuo identificable que pueda contaminar la producción subsiguiente".</p> <p>Justificación: El planteamiento de la limpieza que se basa en lograr un estado visible y físicamente limpio es importante para el control de la contaminación cruzada y, por lo tanto, debería describirse adecuadamente.</p> <p>El texto "Sección III - Producción primaria" aparece al final de la definición de "visiblemente limpio". Debería aparecer con una "tipografía de encabezado de sección". Asimismo, suprimir el</p>

	encabezamiento "Sección III - Producción primaria" que aparece después del párrafo 29. Justificación: Enmienda de forma.
SECCIÓN III – PRODUCCIÓN PRIMARIA	
Esta sección se centra en la producción primaria de productos básicos cultivados, cuando existe una probabilidad de contacto cruzado con alérgenos (a menudo denominado presencia accidental).	IDF/FIL Proponemos suprimir este texto, ya que introduce un término que no se utiliza en ninguna otra parte de este documento.
Sección III – Producción Primaria	IDF/FIL Reubicar este encabezado entre la definición de "Visiblemente limpio" y el cuadro de texto.
Sección III – Producción primaria	Colombia Se sugiere dejar la sección en mayúsculas, adicionalmente el título se repite, se encuentra en la página 46 y 47.
3.1 Higiene medioambiental	
Párr. 30	
Dependiendo del cultivo, los agricultores deberían considerar el posible contacto cruzado con alérgenos procedente del entorno de cultivo. Para evaluar la probabilidad de contacto cruzado con alérgenos, los agricultores deberían conocer la historia de la zona específica de cultivo (es decir, los cultivos anteriores) y qué otros cultivos <u>u otras plantaciones utilizadas para el control de las malezas</u> crecen en las proximidades. Cuando se requiera gestionar la presencia accidental de un alérgeno para garantizar el perfil de alérgenos del alimento final (p.ej., sin gluten), es posible que se sea necesario tomar medidas especiales para ese cultivo, con objeto de eliminar, en la medida de lo posible, los restos físicos de los cultivos anteriores antes de volver a sembrar.	Australia
Dependiendo del cultivo, los agricultores deberían considerar el posible contacto cruzado con alérgenos procedente del entorno de cultivo. Para evaluar la probabilidad de contacto cruzado con alérgenos, los agricultores deberían conocer la historia de la zona específica de cultivo (es decir, los cultivos anteriores) y qué otros cultivos crecen en las proximidades. Cuando se requiera gestionar la presencia accidental de un alérgeno para garantizar el perfil de alérgenos del alimento final (p.ej., sin gluten), es posible que se sea necesario tomar medidas especiales para ese cultivo, con objeto de eliminar, en la medida de lo posible, los restos físicos de los cultivos anteriores antes de volver a sembrar.	Costa Rica Refiere sólo a cultivo y no a otras áreas de producción como marítimos, leche, etc. Debería ser en términos generales a los alérgenos.
Dependiendo del cultivo, los agricultores deberían considerar el posible contacto cruzado con alérgenos procedente del entorno de cultivo. Para evaluar la probabilidad de contacto cruzado con alérgenos, los agricultores deberían conocer la historia de la zona específica de cultivo (es decir, los cultivos anteriores) y qué otros cultivos crecen en las proximidades. Cuando se requiera gestionar la presencia accidental de un alérgeno para garantizar el perfil de alérgenos del alimento final (p.ej., sin gluten), es posible que se sea necesario tomar medidas especiales para ese cultivo, con objeto de eliminar, en la medida de lo posible, los restos físicos de los cultivos anteriores antes de volver a sembrar.	Honduras Existen datos estadísticos basados en ciencia (evaluación de riesgos) que demuestran que hay riesgos significativos al producto final por falta de gestión de riesgos de alérgenos en el medio ambiente de cultivos? Este párrafo supone criterios estrictos en la cadena de producción, se debe considerar la posibilidad real que pueda tener la industria para cumplir con esta recomendación
Dependiendo del cultivo, los agricultores deberían considerar el posible contacto cruzado con alérgenos procedente del entorno de cultivo. Para evaluar la probabilidad de contacto cruzado con alérgenos, los agricultores deberían conocer la historia de la zona específica de cultivo (es	FoodDrinkEurope Para evitar generar confusiones al introducir las cuestiones relativas a las declaraciones de la ausencia de algún elemento y a fin de no

<p>decir, los cultivos anteriores) y qué otros cultivos crecen en las proximidades. Cuando se requiera gestionar la presencia accidental de un alérgeno para garantizar el perfil de alérgenos del alimento final (p.ej., sin gluten) es posible que se sea necesario tomar medidas especiales para ese cultivo, con objeto de eliminar, en la medida de lo posible, los restos físicos de los cultivos anteriores antes de volver a sembrar.</p>	<p>mezclar los límites definidos para distintos trastornos, proponemos que se suprima el texto entre paréntesis de la última oración, es decir, "(p.ej., sin gluten)".</p>
<p>3.3 Manipulación, almacenamiento y transporte</p>	
<p>Párr. 34</p>	
<p>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 diferentes 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. 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.</p>	<p>Colombia Se sugiere cambiar eliminar la palabra "varios" y cambiar de posición de productos diferentes.</p>
<p>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.</p>	<p>IDF/FIL</p>
<p>Párr. 37</p>	
<p>Se debería realizar el transporte de productos alimenticios utilizando un vehículo limpio, seco y libre de la carga anterior para evitar o reducir al mínimo la posibilidad de contacto cruzado con alérgenos. Según corresponda, se deberían limpiar los recipientes para el transporte antes de utilizarlos. En el proceso de descarga, los recipientes de transporte que contengan productos alergénicos deberían vaciarse por completo y limpiarse convenientemente para evitar o reducir al mínimo la posibilidad de contacto cruzado con alérgenos en la carga siguiente. La utilización de un envase de un solo uso puede ser una opción útil para algunos transportistas. Para más información sobre el transporte véase la sección 8.</p>	<p>IDF/FIL Si el propósito es hacer referencia a envases de un solo uso, sugerimos que se sustituya el término para que quede claro cuál es la intención.</p>
<p>3.4 Limpieza, mantenimiento e higiene del personal en la producción primaria</p>	
<p>Además, los OEA se deberían asegurar de que la zona en la que se secan los productos esté limpia y de que se hayan dispuesto barreras físicas para evitar los derrames y el contacto cruzado con alérgenos. Se deberían limpiar los materiales o recipientes utilizados para colocar, colgar o ensacar productos a fin de eliminar cualquier residuo alergénico.</p>	<p>IDF/FIL</p>
<p>SECCIÓN IV – ESTABLECIMIENTO: PROYECTO E INSTALACIONES</p>	
	<p>EE.UU. EN NEGRITA Y EN MAYÚSCULAS</p>
	<p>Colombia Se sugiere dejar la sección en mayúsculas</p>

Párrafo 41	
<p>En las instalaciones de fabricación de alimentos suelen manipularse múltiples alérgenos, a menudo utilizando el mismo equipo. Lo ideal sería que estas instalaciones estuvieran diseñadas para utilizar líneas de elaboración exclusivas para alimentos con determinados perfiles de alérgenos y, cuando sea posible, los fabricantes deberían considerar la posibilidad de utilizar líneas exclusivas, aunque esto no es viable en todos los casos. La separación por tiempo secuenciación de la producción debería considerarse como una opción, especialmente para las pequeñas empresas. Se debería llevar a cabo un análisis del proceso, incluido el del diseño del equipo, para determinar la probabilidad de contacto cruzado con alérgenos y si son necesarias líneas de producción exclusivas, el rediseño del equipo u otras medidas de control para evitar o reducir al mínimo dicho contacto cruzado.</p>	Australia
<p>En las instalaciones de fabricación de alimentos suelen manipularse múltiples alérgenos, a menudo utilizando el mismo equipo. Lo ideal sería que estas instalaciones estuvieran diseñadas para utilizar líneas de elaboración exclusivas para alimentos con determinados perfiles de alérgenos y, cuando sea posible, los fabricantes deberían considerar la posibilidad de utilizar líneas exclusivas, aunque esto no es viable en todos los casos. La separación por tiempo debería considerarse como una opción, especialmente para las pequeñas empresas. Se debería llevar a cabo un análisis del proceso, incluido el del diseño del equipo, para determinar la probabilidad de contacto cruzado con alérgenos y si son necesarias líneas de producción exclusivas, el rediseño del equipo u otras medidas de control para evitar o reducir al mínimo dicho contacto cruzado con alérgenos.</p>	IDF/FIL
<p>En las instalaciones de fabricación de alimentos suelen manipularse múltiples alérgenos, a menudo utilizando el mismo equipo. Lo ideal sería que estas instalaciones estuvieran diseñadas para utilizar líneas de elaboración exclusivas para alimentos con determinados perfiles de alérgenos y, cuando sea posible, los fabricantes deberían considerar la posibilidad de utilizar líneas exclusivas, aunque esto no es viable en todos los casos. La separación por tiempo debería considerarse como una opción, especialmente para las pequeñas empresas. Se debería llevar a cabo un análisis del proceso, incluido el del diseño del equipo, para determinar la probabilidad de contacto cruzado con alérgenos y si son necesarias líneas de producción exclusivas, el rediseño del equipo u otras medidas de control para evitar o reducir al mínimo dicho contacto cruzado-; "en la medida de lo posible, debería aplicarse un saneamiento adecuado para evitar el contacto cruzado entre productos con diferente perfil de alérgenos." "en los casos en que el contacto cruzado no pueda controlarse adecuadamente, debería tomarse una decisión, basada en el riesgo, de aplicar o no un etiquetado preventivo al producto terminado". "Las decisiones de gestión de riesgos sobre los sistemas de producción de alimentos, como el diseño de las instalaciones y de la producción, deberían indicarse detalladamente en la documentación sobre la gestión de alérgenos de las instalaciones".</p>	<p>FoodDrinkEurope Agregar las oraciones siguientes: "en la medida de lo posible, debería aplicarse un saneamiento adecuado para evitar el contacto cruzado entre productos con diferente perfil de alérgenos." "en los casos en que el contacto cruzado no pueda controlarse adecuadamente, debería tomarse una decisión, basada en el riesgo, de aplicar o no un etiquetado preventivo al producto terminado". "Las decisiones de gestión de riesgos sobre los sistemas de producción de alimentos, como el diseño de las instalaciones y de la producción, deberían indicarse detalladamente en la documentación sobre la gestión de alérgenos de las instalaciones". Justificación: El párrafo actual no refleja la importancia del saneamiento como una medida de control de la contaminación cruzada a través del diseño. No indica medidas para gestionar el riesgo cuando no se puede eliminar la contaminación cruzada. No indica la importancia de registrar y efectuar el seguimiento de las medidas de control a través de la documentación.</p>
Párr. 42	
<p>Si se utilizan líneas de producción separadas para alimentos con diferentes perfiles de alérgenos (p.ej., unas para alimentos que no contienen un alérgeno determinado y otras para alimentos que lo contienen), los fabricantes deberían establecer una separación suficiente para evitar o reducir</p>	IDF/FIL

<p>al mínimo la posibilidad de contacto cruzado con alérgenos entre las líneas en función del alimento, el proceso y la probabilidad de contacto cruzado con alérgenos. Los fabricantes deberían eliminar los puntos de cruce o proporcionar los medios necesarios para contener o proteger los alimentos (p.ej., tubos cerrados, correas transportadoras cerradas o cubiertas) para evitar derrames de alimento de una línea a otra.</p>	
<p>4.2.1. Fabricación</p>	
<p>Párr. 45</p>	
<p>Los fabricantes deberían considerar la posibilidad de establecer barreras adecuadas (p.ej., paredes, tabiques, cortinas) o una separación adecuada (por ej., espacio) entre las líneas, si fuera necesario, para evitar o reducir al mínimo el contacto cruzado con alérgenos cuando se elaboren al mismo tiempo alimentos con diferentes perfiles de alérgenos.</p>	<p>IDF/FIL</p>
<p>Párr. 47</p>	
<p>Cuando sea necesario, a partir de una evaluación del riesgo para el consumidor alérgico, los fabricantes deberían considerar la posibilidad de diseñar las instalaciones y salas de modo que se garantice una eliminación adecuada del polvo de alérgenos, o sistemas de campana para mitigar la probabilidad de contacto cruzado con alérgenos transmitidos por el aire en la zona de elaboración, especialmente cuando se utilicen alérgenos en polvo como harina de trigo, leche desecada en polvo, proteína de soja, etc. Este tipo de controles podría ser importante cuando se vierta-vuelque polvo en mezcladoras, tolvas o carros, para evitar que el polvo se asiente en el equipo circundante. Cuando no existan sistemas de eliminación de polvo, se podrían emplear otros controles, como la limpieza de las zonas circundantes tras el vertido, para mitigar la probabilidad de transferencia de las proteínas en el polvo a otros alimentos (véase la sección 5.2.1).</p>	<p>Australia</p>
<p>Cuando sea necesario, a partir de una evaluación del riesgo para el consumidor alérgico, los fabricantes deberían considerar la posibilidad de diseñar las instalaciones y salas de modo que se garantice una eliminación adecuada del polvo de alérgenos, o sistemas de campana para mitigar la probabilidad de contacto cruzado con alérgenos transmitidos por el aire en la zona de elaboración, especialmente cuando se utilicen alérgenos en polvo como harina de trigo, leche desecada en polvo, proteína de soja, etc. Este tipo de controles podría ser importante cuando se vierta polvo en mezcladoras, tolvas o carros, para evitar que el polvo se asiente en el equipo circundante. Cuando no existan sistemas de eliminación de polvo, se podrían emplear otros controles, como la limpieza de las zonas o equipos circundantes tras el vertido, para mitigar la probabilidad de transferencia de las proteínas en el polvo a otros alimentos (véase la sección 5.2.1).</p>	<p>IDF/FIL Es necesario tener en cuenta los equipos del área que también podrían requerir limpieza.</p>
<p>4.3.1. Fabricación</p>	
<p>Párr. 48</p>	
<p>El equipo, las herramientas, los utensilios y los recipientes (excepto los recipientes y envases desechables) que estén en contacto con alimentos que contienen alérgenos deberían estar diseñados y construidos para permitir la eliminación eficaz de eliminar eficazmente los alérgenos durante la limpieza. Para evitar o reducir al mínimo la posibilidad de contacto cruzado con alérgenos, lo ideal es que los equipos, las herramientas y los utensilios no tengan zonas en las que estén diseñados o se elijan de manera que los alérgenos, especialmente aquellos en partículas (p.ej., maní (cacahuete), nueces de árbol, semillas de sésamo, migas de productos horneados), puedan quedar no queden atrapados en resquicios, de modo que sea difícil</p>	<p>Australia</p>

<p>eliminarlos mediante los procedimientos de limpieza aplicados. Las soldaduras deberían ser lisas, las juntas y mangueras no deberían presentar grietas, y deberían eliminarse las partes sin salida de las tuberías y otras áreas donde se puedan acumular alimentos que contengan alérgenos.</p>	
<p>4.4 Instalaciones Párr. 50</p>	
<p>Los OEA, entre ellos los de comercios minoristas y de servicios de restauración, deberían colocar lavabos en las zonas adecuadas para evitar el contacto cruzado con alérgenos a través del personal. El hecho de disponer de lavabos en ubicaciones convenientes alentará al personal a lavarse las manos con agua y jabón antes y después de manipular alimentos con diferentes perfiles de alérgenos. Los OEA también deberían considerar, basándose en el riesgo para los consumidores alérgicos, la posibilidad de disponer de instalaciones que permitan el cambio de la indumentaria de protección, especialmente cuando el personal salga de determinadas zonas de las instalaciones de fabricación, como aquellas en las que se manipulan alérgenos en polvo.</p>	<p>Australia</p>
	<p>Colombia Se sugiere cambiar “lavabos” por “lavamanos”, de acuerdo con lo establecido por la Real Academia Española. En todo el documento.</p>
<p>Los OEA, entre ellos los comercios minoristas y servicios de restauración, deberían colocar lavabos en las zonas adecuadas para evitar o reducir al mínimo el contacto cruzado con alérgenos a través del personal. El hecho de disponer de lavabos en ubicaciones convenientes alentará al personal a lavarse las manos con agua y jabón antes y después de manipular alimentos con diferentes perfiles de alérgenos. Los OEA también deberían considerar, basándose en el riesgo para los consumidores alérgicos, la posibilidad de disponer de instalaciones que permitan el cambio de la indumentaria de protección, especialmente cuando el personal salga de determinadas zonas de las instalaciones de fabricación, como aquellas en las que se manipulan alérgenos en polvo.</p>	<p>IDF/FIL</p> <p>La sección sobre los lavabos se aplica también a la fabricación, pero no se incluye en ella, y, aunque esta parte también se aplica a la venta al por menor y a los servicios de restauración, aquí no se debería hacer referencia a las instalaciones de fabricación.</p>
<p align="center">SECCIÓN V – CONTROL DE LAS OPERACIONES</p>	
	<p>EE.UU. EN NEGRITA Y EN MAYÚSCULAS Colombia Se sugiere dejar la sección en mayúsculas</p>
<p>5.1 Control de los peligros alimentarios Párr. 51</p>	
<p>Los OEA deberían controlar los alérgenos evitando o reduciendo al mínimo la posibilidad de contacto cruzado, al garantizar que la información de identificación de los alérgenos presentes en los alimentos sea clara, correcta y que, tanto los establecimientos minoristas como los de servicios de restauración sean capaces de informar de los alérgenos presentes en los alimentos que preparan. Los controles deberían estar basados en el riesgo. La información útil para evaluar la probabilidad de que el contacto cruzado con alérgenos suponga un riesgo para el consumidor alérgico incluye:</p>	<p>Costa Rica Referir al documento de Codex sobre Análisis de riesgo.</p>
<p>Los OEA deberían controlar los alérgenos evitando o reduciendo al mínimo la posibilidad de contacto cruzado, al garantizar que la información de identificación de los alérgenos presentes en</p>	<p>Nicaragua Nicaragua propone incluir la “planificación de la producción, dado</p>

<p>los alimentos sea clara, correcta y que, tanto los establecimientos minoristas como los de servicios de restauración sean capaces de informar de los alérgenos presentes en los alimentos que preparan. Los controles deberían estar basados en el riesgo. La información útil para evaluar la probabilidad de que el contacto cruzado con alérgenos suponga un riesgo para el consumidor alérgico incluye:</p> <p><u>-Planificación de la producción.</u></p>	<p>que es información importante para definir el tiempo, orden de la producción y reducir la contaminación cruzada.</p>
<p>Los OEA deberían controlar los alérgenos evitando o reduciendo al mínimo la posibilidad de contacto cruzado, al garantizar que la información de identificación de los alérgenos presentes en los alimentos sea clara, correcta y que, tanto los establecimientos minoristas como los de servicios de restauración sean capaces de informar de los alérgenos presentes en los alimentos que preparan. Los controles deberían estar basados en el riesgo. La información útil para evaluar la probabilidad de que el contacto cruzado con alérgenos suponga un riesgo para el consumidor alérgico incluye:</p>	<p>EE.UU.</p>
<p>Los OEA deberían controlar los alérgenos evitando o reduciendo al mínimo la posibilidad de contacto cruzado, al garantizar que la información de identificación de los alérgenos presentes en los alimentos sea clara, correcta y que, tanto los establecimientos minoristas como los de servicios de restauración sean capaces de informar de los alérgenos presentes en los alimentos que preparan. Los controles deberían estar basados en el riesgo. La información <u>que pueda resultar</u> útil para evaluar la probabilidad de que el contacto cruzado con alérgenos suponga un riesgo para el consumidor alérgico incluye:</p>	<p>FoodDrinkEurope Cambiar la oración por: La información que pueda resultar útil para evaluar la probabilidad de que el contacto cruzado con alérgenos suponga un riesgo para el consumidor alérgico incluye. Justificación: Aclara que no todas las medidas de control son adecuadas para su aplicación en todos los casos.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • La facilidad para limpiar el equipo utilizado para elaborar alimentos con diferentes perfiles de alérgenos; <u>y la verificación de la eficacia de la limpieza después de la elaboración de ingredientes o alimentos alérgicos; y</u> 	<p>IDF/FIL Se propone añadir este texto para garantizar que se verifique si la limpieza es adecuada.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Si la información se encuentra disponible, la cantidad máxima de un alérgeno presente debido al contacto cruzado 	<p>Australia</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Si la información se encuentra disponible, la cantidad máxima de un alérgeno presente debido al contacto cruzado 	<p>Costa Rica Se propone la siguiente redacción: • La cantidad máxima de un alérgeno presente debido al contacto cruzado, (Si la información se encuentra disponible)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Si la información se encuentra disponible, la cantidad máxima de un alérgeno presente debido al contacto cruzado <u>con alérgenos. Esto puede utilizarse en forma combinada con la tasa de adición del ingrediente o componente alérgeno con el riesgo de contacto cruzado con el producto terminado y con el tamaño de la porción del producto terminado, para determinar la dosis del alérgeno por contacto cruzado, y compararlo con un nivel de umbral para evaluar el riesgo y la necesidad de utilizar un etiquetado preventivo.</u> 	<p>IDF/FIL Así, se proporcionaría una orientación clara a la industria alimentaria sobre cómo utilizar las cantidades o las concentraciones de alérgenos por contacto cruzado en combinación con un nivel de umbral y el tamaño de una porción, a fin de evaluar el riesgo y determinar el uso del etiquetado preventivo. De esta manera se fomentaría el uso sistemático de la evaluación del riesgo de contacto cruzado con alérgenos y del etiquetado preventivo, lo que ayudaría a</p>

	restablecer la confianza de los consumidores con alergias alimentarias.
Párr. 53	
<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar procedimientos de control efectivos de la gestión de alérgenos para evitar o reducir al mínimo el contacto cruzado con alérgenos en dichas fases; • Vigilar y, cuando proceda, documentar los procedimientos de control para garantizar que mantengan su eficacia; y • Asegurarse de contar con un procedimiento de control de cambios adecuado para evaluar el riesgo de alérgenos en caso de que se produzcan cambios operativos o en los insumos.; 	IDF/FIL Agrega contexto. El control de los cambios es un elemento de vital importancia para garantizar que cualquier cambio se instrumente en forma controlada y coordinada, y debería incluirse entre las responsabilidades del OEA. Agrega un apartado.
5.1.1. Fabricación	
Los fabricantes también deberían identificar aquellas fases de las operaciones que sean cruciales para garantizar que los alérgenos se etiqueten declaren en forma adecuada, revisando incluso las recetas y etiquetas de los ingredientes compuestos y asegurándose de que cada producto se coloque en el envase correcto (es decir, con la etiqueta correcta). Al revisar las recetas, también se deberían incluir los procesos de mejora del producto, como el barniz de huevo en productos horneados para obtener un acabado brillante.	Australia
Los fabricantes también deberían identificar aquellas fases de las operaciones que sean cruciales para garantizar que los alérgenos se etiqueten en forma adecuada revisando incluso las recetas y etiquetas de los ingredientes compuestos y asegurándose de e implementar controles para asegurarse de que se utilicen tanto los ingredientes correctos como los que cada producto se coloque en el envases (etiquetas) correctos (es decir, con la etiqueta correcta). Al revisar las recetas, también se deberían incluir los procesos de mejora del producto, como el barniz de huevo en productos horneados para obtener un acabado brillante.	FoodDrinkEurope Cambiar la primera oración por: Los fabricantes deberían identificar aquellas fases de las operaciones que sean cruciales para garantizar que los alérgenos se etiqueten en forma adecuada e implementar controles para asegurarse de que se utilicen tanto los ingredientes correctos como los envases (etiquetas) correctos. Justificación: El uso de envases incorrectos es tan solo una de las causas del desajuste entre el producto y la etiqueta; la otra causa principal es el uso de ingredientes incorrectos.
5.2.1.1 Reducción al mínimo del contacto cruzado durante la elaboración	
5.2.1.1 Reducción al mínimo del contacto cruzado con alérgenos durante la elaboración	IDF/FIL
Párr. 56	
Si se utiliza la misma zona de producción para alimentos con diferentes perfiles de alérgenos, los fabricantes deberían, cuando sea viable, implementar una programación de la producción para separar en el tiempo la elaboración de productos con diferentes perfiles de alérgenos, por ej., elaborar alimentos que no contienen alérgenos antes que los que sí los contienen. por ej., elaborar alimentos que no contienen alérgenos antes que los que sí los contienen. Así, en algunos casos se podría programar la producción para que los productos que no contienen alérgenos se manipulen al principio del programa, y distintos productos con el mismo perfil de	Irán Esta parte se menciona en la siguiente oración y no es necesario repetirla.

<p>alérgenos podrían realizarse en forma consecutiva, antes de los productos con un perfil de alérgenos diferente, de modo que se reduzca la posibilidad de contacto cruzado de alérgenos (p.ej., los postres helados que únicamente contengan leche podrían realizarse antes que los que contienen tanto leche como huevo). Cuando sea posible, los ingredientes alergénicos deberían agregarse lo más tarde posible en el proceso de producción, o lo más cerca posible del final de la línea de producción (p.ej., lo más cerca posible del equipo de envasado y empaçado), para reducir al mínimo la cantidad de equipamiento de la zona de producción que entra en contacto con el alérgeno. Esto contribuirá a evitar o reducir al mínimo el posible contacto cruzado con alérgenos y facilitará la limpieza.</p>	
<p>Párr. 57</p>	
<p>Los fabricantes deberían diseñar el flujo de circulación de los ingredientes que contienen alérgenos, de los materiales de embalaje y del personal durante la fabricación de alimentos, con objeto de evitar o reducir al mínimo la posibilidad de contacto cruzado con alérgenos. Esto debería incluir tomar en consideración la gestión del movimiento de las personas que circulan en forma transitoria, como los directivos, el personal de control de calidad, los inspectores, el personal de mantenimiento y los visitantes.</p>	<p>Australia</p>
<p>Los fabricantes deberían diseñar el flujo de circulación de los ingredientes que contienen alérgenos, de los materiales de embalaje y embalaje, del personal y de los desechos que se generan durante la fabricación de alimentos, con objeto de evitar o reducir al mínimo la posibilidad de contacto cruzado con alérgenos. Esto debería incluir tomar en consideración la gestión del movimiento de las personas que circulan en forma transitoria, como los directivos, el personal de control de calidad, los inspectores, el personal de mantenimiento y los visitantes.</p>	<p>Costa Rica</p>
<p>Los fabricantes deberían diseñar el flujo de circulación de los ingredientes que contienen alérgenos, de los materiales de embalaje y del personal durante la fabricación de alimentos, con objeto de evitar o reducir al mínimo la posibilidad de contacto cruzado con alérgenos. Esto debería incluir tomar en consideración la gestión del movimiento de las personas que circulan en forma transitoria, como los directivos, el personal de control de calidad, los inspectores, el personal de mantenimiento y los visitantes.</p>	<p>FoodDrinkEurope Sustituir por lo que sigue: Los OEA deberían tener conocimiento de los flujos de circulación de los ingredientes que contienen alérgenos, de los materiales de embalaje y del personal durante la fabricación de los alimentos y, cuando sea necesario, aplicar los controles pertinentes en función de la probabilidad de contacto cruzado y del riesgo.</p> <p>Justificación: No creemos que se pueda afirmar taxativamente que el movimiento de los materiales de embalaje y del personal no sea un riesgo para todos los OEA.</p>
<p>Párr. 58</p>	
<p><u>Quando resulte adecuado en función de la complejidad de la instalación de producción y de los controles establecidos</u>, puede resultar de utilidad un “mapa de alérgenos” (un diagrama que identifique los lugares de las instalaciones en los que se almacenan, manipulan y preparan los alérgenos, superpuestos con los procesos correspondientes), a fin de identificar las zonas en las que se deberían aplicar controles para evitar o reducir al mínimo el contacto cruzado con alérgenos.</p>	<p>FoodDrinkEurope Sustituir por lo que sigue: Cuando resulte adecuado en función de la complejidad de la instalación de producción y de los controles establecidos, puede resultar de utilidad un “mapa de alérgenos”... Justificación: Debería quedar claro que trazar un mapa de alérgenos no es adecuado en todas las situaciones.</p>
<p>Párr. 59</p>	
<p>Cuando exista la probabilidad de contacto cruzado con alérgenos por parte del personal, se debería impedir que el personal los operadores que trabajan en las líneas de elaboración que contienen alérgenos trabaje en líneas que no contengan esos alérgenos. Los fabricantes</p>	<p>Australia</p>

deberían considerar implantar un sistema para identificar claramente al personal que trabaja en las líneas que fabrican alimentos con diferentes perfiles de alérgenos, por ej., un uniforme o reddecilla para el cabello de diferente color.	
<p>Cuando exista la probabilidad de contacto cruzado con alérgenos por parte del personal, se debería impedir que el personal que trabaja en las líneas de elaboración que contienen alérgenos trabaje simultáneamente en líneas que no contengan esos alérgenos. Los fabricantes deberían considerar implantar un sistema para identificar claramente al personal que trabaja en las líneas que fabrican alimentos con diferentes perfiles de alérgenos, por ej., un uniforme o reddecilla para el cabello de diferente color.</p>	Honduras
<p>Cuando exista la probabilidad de contacto cruzado con alérgenos por parte del personal, se debería impedir que el personal que trabaja en las líneas de elaboración que contienen alérgenos trabaje en líneas que no contengan esos alérgenos. Los fabricantes deberían considerar implantar un sistema para identificar claramente al personal que trabaja en las líneas que fabrican alimentos con diferentes perfiles de alérgenos, por ej., un uniforme o reddecilla para el cabello de diferente color. <u>Sustituir por lo que sigue: Cuando exista riesgo de contacto cruzado de alérgenos por parte del personal, deberían aplicarse controles para evitar la contaminación cruzada. Entre ellos, se podría impedir que el personal que trabaja en las líneas de elaboración en las que hay un alérgeno trabaje en líneas que no contengan un alérgeno o bien utilizar un sistema para identificar claramente al personal que trabaja en líneas con diferentes perfiles de alérgenos.</u></p>	FoodDrinkEurope Sustituir por lo que sigue: Cuando exista riesgo de contacto cruzado de alérgenos por parte del personal, deberían aplicarse controles para evitar la contaminación cruzada. Entre ellos, se podría impedir que el personal que trabaja en las líneas de elaboración en las que hay un alérgeno trabaje en líneas que no contengan un alérgeno o bien utilizar un sistema para identificar claramente al personal que trabaja en líneas con diferentes perfiles de alérgenos.
Párr. 60	
<p>En la medida de lo posible, los recipientes y utensilios utilizados para guardar o transferir alimentos que contienen alérgenos deberían destinarse a contener exclusivamente un alérgeno concreto y se deberían marcar, etiquetar o identificar con un código de color para cada alérgeno. Cuando ello no sea posible, deberían existir procedimientos eficaces de limpieza para limpiar los recipientes <u>y los utensilios</u> antes de utilizarlos para un alimento con un perfil de alérgenos diferente. El uso de revestimientos interiores desechables también podría ser una estrategia eficaz.</p>	IDF/FIL Se propone esta adición para que haya coherencia con la intención del párrafo de cubrir tanto los recipientes como los utensilios.
Párr. 61	
<p>Los fabricantes deberían proporcionar protección, tabiques permanentes o temporales, tapas y bandejas colectoras para proteger del contacto cruzado a los productos no empacados que están expuestos. Los ingredientes secos deberían contenerse físicamente cubriendo los equipos específicos, como los elementos de transporte, tolvas, silos de almacenamiento, agitadores y calibradores de tamaño. Cuando sea posible, los fabricantes deberían destinar utensilios y herramientas para que se utilicen exclusivamente en líneas de elaboración con diferentes perfiles de alérgenos alimentarios; estos utensilios y herramientas deberían ser fácilmente distinguibles (p.ej., mediante marcas, etiquetas o códigos de color), para evitar o reducir al mínimo la posibilidad de contacto cruzado con alérgenos. Del mismo modo, los fabricantes podrían considerar la posibilidad de duplicar determinados elementos del equipo (p.ej., las balanzas) y destinarlos exclusivamente a ciclos de producción que contengan alérgenos específicos. <u>Los ingredientes que contienen alérgenos, cuando sea viable y necesario para evitar o reducir al mínimo la posibilidad de contacto cruzado, se deberían abrir y pesar en zonas destinadas exclusivamente a tal efecto, antes de su transferencia a las líneas de elaboración en recipientes cubiertos o cerrados.</u></p>	Australia
<p>Cuando exista probabilidad de contacto cruzado con alérgenos, en función del riesgo, los fabricantes deberían proporcionar protección, tabiques permanentes o temporales, tapas y</p>	FoodDrinkEurope Agregar al inicio del párrafo: Cuando exista probabilidad de contacto

<p>bandejas colectoras para proteger del contacto cruzado a los productos no empacados que están expuestos. Los ingredientes secos deberían contenerse físicamente cubriendo los equipos específicos, como los elementos de transporte, tolvas, silos de almacenamiento, agitadores y calibradores de tamaño. Cuando sea posible, los fabricantes deberían destinar utensilios y herramientas para que se utilicen exclusivamente en líneas de elaboración con diferentes perfiles de alérgenos alimentarios; estos utensilios y herramientas deberían ser fácilmente distinguibles (p.ej., mediante marcas, etiquetas o códigos de color), para evitar o reducir al mínimo la posibilidad de contacto cruzado con alérgenos. Del mismo modo, los fabricantes podrían considerar la posibilidad de duplicar determinados elementos del equipo (p.ej., las balanzas) y destinarlos exclusivamente a ciclos de producción que contengan alérgenos específicos.</p>	<p>cruzado con alérgenos, en función del riesgo, ... Justificación: Debería aclararse que los controles de los equipos, como el uso de barreras de protección, únicamente son necesarios cuando existe la posibilidad de que se produzca contacto cruzado con alérgenos que suponga un riesgo para la salud.</p>
<p>Párr. 62</p>	
<p>Los fabricantes no deberían utilizar ingredientes de los que se desconoce el perfil de alérgenos y nunca deberían adivinar ni dar por sentado que un alérgeno no está presente. Los ingredientes que contienen alérgenos, cuando sea viable y necesario para evitar o reducir al mínimo la posibilidad de contacto cruzado, se deberían abrir y pesar en zonas destinadas exclusivamente a tal efecto, antes de su transferencia a las líneas de elaboración en recipientes cubiertos o cerrados.</p>	<p>Australia</p>
<p>Los fabricantes no deberían utilizar ingredientes de los que se desconoce el perfil de alérgenos y nunca deberían <u>adivinar suponer</u> ni dar por sentado que un alérgeno no está presente. Los ingredientes que contienen alérgenos, cuando sea viable y necesario para evitar o reducir al mínimo la posibilidad de contacto cruzado, se deberían abrir y pesar en zonas destinadas exclusivamente a tal efecto, antes de su transferencia a las líneas de elaboración en recipientes cubiertos o cerrados.</p>	<p>Nicaragua Nicaragua sugiere sustituir el término para efectos de comprensión.</p>
<p>Los fabricantes no deberían utilizar ingredientes de los que se desconoce el perfil de alérgenos y nunca deberían adivinar ni dar por sentado que un alérgeno no está presente. Los ingredientes que contienen alérgenos, cuando sea viable y necesario para evitar o reducir al mínimo la posibilidad de contacto cruzado <u>con alérgenos</u>, se deberían abrir y pesar en zonas destinadas exclusivamente a tal efecto, antes de su transferencia a las líneas de elaboración en recipientes cubiertos o cerrados.</p>	<p>IDF/FIL</p>
<p>Párr. 63</p>	
<p><u>Cuando exista la posibilidad de que se produzca un contacto cruzado con un alérgeno debido al polvo de L</u> los ingredientes secos que son alérgenos alimentarios o que contienen un alérgeno alimentario deberían agregarse de manera que se reduzca al mínimo la posibilidad de dispersión involuntaria por medio del polvo con el consiguiente riesgo para los consumidores, debería controlarse el contacto cruzado de dicho polvo. Por ejemplo, la formación y dispersión de polvo con alérgenos puede reducirse al mínimo agregando ingredientes líquidos a las mezcladoras al mismo tiempo que se agrega el polvo y utilizando sistemas para recoger el polvo (p.ej., extracción local, sistemas de ventilación o sistemas de aspiración), controlando las fuentes de polvo circundantes o cubriendo el equipo. El uso de alérgenos secos con propensión a la formación de polvo debería programarse, de ser posible, para el final de la jornada de producción o elaboración</p>	<p>FoodDrinkEurope Cambiar la primera oración por: Cuando exista la posibilidad de que se produzca un contacto cruzado con un alérgeno debido al polvo de los ingredientes secos que son alérgenos alimentarios o que contienen un alérgeno alimentario, con el consiguiente riesgo para los consumidores, debería controlarse el contacto cruzado de dicho polvo. Justificación: Los controles únicamente son necesarios cuando existe la probabilidad de que se produzca un contacto cruzado.</p>
<p>Párr. 64</p>	
<p>Los fabricantes deberían evaluar la posibilidad de que se produzca contacto cruzado debido a los medios de cocción, como el agua o el aceite. Puede que sea necesario usar <u>un método apropiado para eliminar cualquier partícula que contenga alérgenos, medios de cocción</u></p>	<p>Australia</p>

<p><u>específicos</u> cuando sea probable que <u>el riesgo de alérgenos no pueda prevenirse o reducirse a un nivel inocuo; por ejemplo, en el caso de que</u> dichas partículas <u>puedan terminar terminen</u> en un alimento con un perfil de alérgenos diferente.</p>	
<p>Los fabricantes deberían evaluar la posibilidad de que se produzca contacto cruzado <u>con alérgenos</u> debido a los medios de cocción, como el agua o el aceite. Puede que sea necesario usar un método apropiado para eliminar cualquier partícula que contenga alérgenos, cuando sea probable que dichas partículas terminen en un alimento con un perfil de alérgenos diferente.</p>	<p>IDF/FIL</p>
<p>Los fabricantes deberían evaluar la posibilidad de que se produzca contacto cruzado debido a los medios de cocción, como el agua o el aceite. Puede que sea necesario usar <u>un método apropiado para eliminar cualquier partícula que contenga alérgenos, medios de cocción específicos</u> cuando sea probable que <u>el riesgo de alérgenos no pueda prevenirse o reducirse a un nivel inocuo; por ejemplo, en el caso de que</u> dichas partículas <u>puedan terminar terminen</u> en un alimento con un perfil de alérgenos diferente.</p>	<p>FoodDrinkEurope Proponemos enmendar el párrafo como se indica a continuación (la inserción figura en negrita y cursiva): Los fabricantes deberían evaluar la posibilidad de que se produzca contacto cruzado debido a los medios de cocción, como el agua o el aceite. Puede que sea necesario usar medios de cocción específicos cuando sea probable que el riesgo de alérgenos no pueda prevenirse o reducirse a un nivel inocuo; por ejemplo, en el caso de que dichas partículas puedan terminar en un alimento con un perfil de alérgenos diferente.</p> <p>Justificación: No se habla únicamente de partículas de alérgenos. Las proteínas alérgicas que se acumulan de manera homogénea en los medios de cocción (por ejemplo, las proteínas de pescado en el aceite de cocina) también podrían representar un riesgo significativo de contacto cruzado si se utiliza el mismo aceite para cocinar otros alimentos (distintos del pescado).</p>
<p>Párr. 65</p>	
<p>Los derrames que contengan alérgenos alimentarios deberían limpiarse <u>inmediatamente lo antes posible</u>, para evitar una mayor dispersión (p.ej., para líquidos, podrían usarse kits antiderrames o aspiradoras para el polvo). Debe tenerse la precaución de no generar aerosoles con limpiadores de alta presión o de volver a suspender el polvo al utilizar mangueras de aire comprimido.</p>	<p>FoodDrinkEurope Sustituir la primera oración por: Los derrames que contengan alérgenos alimentarios deberían limpiarse lo antes posible, ... Justificación: Aclaración, dado que la palabra "inmediatamente" está abierta a interpretación; además, el hecho de que un operador se ocupe inmediatamente de un derrame de alérgenos puede generar otros peligros ocupacionales o de inocuidad alimentaria; por ejemplo, puede ser necesario detener un equipo antes de poder limpiar el derrame en forma segura.</p>
<p>5.2.1.2 Reelaboración y trabajo en curso Párr. 67</p>	
<p>Los fabricantes deberían establecer procedimientos para <u>separar separar, re-ensayar</u> reetiquetar los productos alimenticios que hayan sido etiquetados incorrectamente. <u>Si no fuera posible reetiquetar dicho alimento, deberían contar con un procedimiento para su destrucción.</u></p>	<p>Honduras</p>
<p>Los fabricantes deberían establecer una política para que el producto reelaborado se vuelva a agregar al mismo producto, siempre que sea posible <u>y garantizar que se mantenga la rastreabilidad.</u></p>	<p>IDF/FIL Se propone esta adición al párrafo y una referencia cruzada en el párrafo 112.</p>

5.2.1.4 Vigilancia y verificación	
Párr. 71	
Se deberían realizar auditorías internas o verificaciones periódicas de los sistemas de producción para verificar que la formulación del producto, incluyendo cambios a la formulación del producto, se corresponde con los registros de utilización de ingredientes alergénicos, que el producto terminado coincide con los ingredientes que indica la etiqueta, que los controles de contacto cruzado con alérgenos se aplican en forma correcta y que el personal de la línea ha recibido la capacitación adecuada.	Honduras
Se deberían realizar auditorías internas periódicas de los sistemas de producción para verificar que la formulación del producto, incluyendo cambios a la formulación del producto, se corresponde con los registros de utilización de ingredientes alergénicos, que el producto terminado coincide con los ingredientes que indica la etiqueta, que los controles de contacto cruzado con alérgenos se aplican en forma correcta y que el personal de la línea ha recibido la capacitación adecuada.	Costa Rica se recomienda en la versión español, reemplazar el término auditorías por Inspecciones. El cual, es el término correcto para lo que se describe.
Párr. 72	
[Debería hacerse un análisis periódico de los proveedores para garantizar que todos los ingredientes, incluyendo los ingredientes formados por varios componentes (por ej., las salsas, las mezclas de especias), los coadyuvantes de elaboración o las operaciones no hayan cambiado de manera tal que se introduzca un ingrediente alergénico nuevo o que dé lugar al contacto cruzado con alérgenos. Los fabricantes deberían comprobar que el etiquetado preventivo sobre alérgenos únicamente se aplique en aquellos casos en los que no se puede evitar razonablemente el contacto cruzado con alérgenos (por ej., desmontar un equipo si esto ocasiona una importante pérdida de tiempo de producción) a través de las BPH y si dicho contacto cruzado supone un riesgo para los consumidores alérgicos. En caso de duda , también se pueden considerar pruebas periódicas del producto para detectar alérgenos no declarados.]	Australia
[Debería hacerse un análisis periódico de los proveedores para garantizar que todos los ingredientes, incluyendo los ingredientes formados por varios componentes (por ej., las salsas, las mezclas de especias), los coadyuvantes de elaboración o las operaciones no hayan cambiado de manera tal que se introduzca un ingrediente alergénico nuevo o que dé lugar al contacto cruzado con alérgenos. Los fabricantes deberían comprobar que el etiquetado preventivo sobre alérgenos únicamente se aplique en aquellos casos en los que no se puede evitar razonablemente el contacto cruzado con alérgenos (por ej., desmontar un equipo si esto ocasiona una importante pérdida de tiempo de producción) a través de las BPH y si dicho contacto cruzado supone un riesgo para los consumidores alérgicos. También se pueden considerar pruebas periódicas análisis periódicos adecuados del producto para detectar alérgenos específicos no declarados.]	Costa Rica
[Debería hacerse un análisis periódico de los proveedores para garantizar que todos los ingredientes, incluyendo los ingredientes formados por varios componentes (por ej., las salsas, las mezclas de especias), los coadyuvantes de elaboración o las operaciones no hayan cambiado de manera tal que se introduzca un ingrediente alergénico nuevo o que dé lugar al contacto cruzado con alérgenos. Los fabricantes deberían comprobar que el etiquetado preventivo sobre alérgenos únicamente se aplique en aquellos casos en los que no se puede evitar razonablemente el contacto cruzado con alérgenos (por ej., desmontar un equipo si esto ocasiona una importante pérdida de tiempo de producción) a través de las BPH y si dicho contacto cruzado supone un riesgo para los consumidores alérgicos. También se pueden considerar pruebas	Indonesia Indonesia está de acuerdo con este párrafo.

<p>periódicas del producto para detectar alérgenos no declarados.]</p> <p>[Debería hacerse un análisis periódico de los proveedores para garantizar que todos los ingredientes, incluyendo los ingredientes formados por varios componentes (por ej., las salsas, las mezclas de especias), los coadyuvantes de elaboración o las operaciones no hayan cambiado de manera tal que se introduzca un ingrediente alergénico nuevo o que dé lugar al contacto cruzado con alérgenos. Los fabricantes deberían comprobar que el etiquetado preventivo sobre alérgenos únicamente se aplique en aquellos casos en los que no se puede evitar razonablemente el contacto cruzado con alérgenos (por ej., desmontar un equipo si esto ocasiona una importante pérdida de tiempo de producción) a través de las BPH y si dicho contacto cruzado supone un riesgo para los consumidores alérgicos. En caso de duda se pueden considerar pruebas periódicas-ocasionales del producto para detectar alérgenos no declarados.]</p>	<p>Malasia</p> <p>No es adecuado pedir a los fabricantes que realicen pruebas periódicas de alérgenos "no declarados" en los materiales suministrados. Los fabricantes y proveedores deben trabajar en colaboración mutua, y la información sobre alérgenos proporcionada por los proveedores debe ser, y considerarse, digna de confianza.</p>
<p>[Debería hacerse un análisis periódico de los proveedores para garantizar que todos los ingredientes, incluyendo los ingredientes formados por varios componentes (por ej., las salsas, las mezclas de especias), los coadyuvantes de elaboración o las operaciones no hayan cambiado de manera tal que se introduzca un ingrediente alergénico nuevo o que dé lugar al contacto cruzado con alérgenos. Los fabricantes deberían comprobar que el etiquetado preventivo sobre alérgenos únicamente se aplique en aquellos casos en los que no se puede evitar razonablemente el contacto cruzado con alérgenos (por ej., desmontar un equipo si esto ocasiona una importante pérdida de tiempo de producción) a través de las BPH y si dicho contacto cruzado supone un riesgo significativo para los consumidores alérgicos.</p> <p><u>En caso de duda,</u> también se pueden considerar pruebas periódicas ocasionales del producto para detectar alérgenos no declarados. <u>Los controles pueden incluir especificaciones acordadas y acuerdos contractuales en el sentido de que se notifiquen previamente los cambios en la condición relativa a los alérgenos.</u>]</p>	<p>FoodDrinkEurope</p> <p>Proponemos enmendar el párrafo como se indica a continuación (la inserción figura en negrita y cursiva):</p> <p>Debería hacerse un análisis periódico de los proveedores para garantizar que todos los ingredientes, incluyendo los ingredientes formados por varios componentes (por ej., las salsas, las mezclas de especias), los coadyuvantes de elaboración o las operaciones no hayan cambiado de manera tal que se introduzca un ingrediente alergénico nuevo o que dé lugar al contacto cruzado con alérgenos. Los fabricantes deberían comprobar que el etiquetado preventivo sobre alérgenos únicamente se aplique en aquellos casos en los que no se puede evitar razonablemente el contacto cruzado con alérgenos (por ej., desmontar un equipo si esto ocasiona una importante pérdida de tiempo de producción) a través de las BPH y si dicho contacto cruzado supone un riesgo para los consumidores alérgicos.</p> <p>En caso de duda, también se pueden considerar pruebas periódicas ocasionales del producto para detectar alérgenos no declarados.</p> <p>Justificación: Aportar claridad al texto. No es adecuado pedir a los fabricantes que realicen pruebas periódicas de alérgenos "no declarados" en los materiales suministrados. Los fabricantes y proveedores deben trabajar en colaboración mutua, y la información sobre alérgenos proporcionada por los proveedores debe ser, y considerarse, digna de confianza.</p> <p>Agregar: Los controles pueden incluir especificaciones acordadas y acuerdos contractuales en el sentido de que se notifiquen previamente los cambios en la condición relativa a los alérgenos.</p> <p>Justificación: El control de los proveedores debería basarse en una combinación de documentación y verificación, lo cual incluye auditorías.</p>
<p>[Debería hacerse un análisis periódico de los proveedores para garantizar que todos los ingredientes, incluyendo los ingredientes formados por varios componentes (por ej., las salsas, las mezclas de especias), los coadyuvantes de elaboración o las operaciones no hayan cambiado</p>	<p>IDF/FIL</p> <p>No es adecuado alentar a los fabricantes a que realicen pruebas periódicas de alérgenos "no declarados" en los materiales</p>

<p>de manera tal que se introduzca un ingrediente alergénico nuevo o que dé lugar al contacto cruzado con alérgenos. Los fabricantes deberían comprobar que el etiquetado preventivo sobre alérgenos únicamente se aplique en aquellos casos en los que no se puede evitar o reducir al mínimo razonablemente el contacto cruzado con alérgenos (por ej., desmontar un equipo si esto ocasiona una importante pérdida de tiempo de producción) a través de las BPH y si dicho contacto cruzado con alérgenos supone un riesgo significativo para los consumidores alérgicos. En caso de duda, también se pueden considerar pruebas periódicas-ocasionales del producto para detectar alérgenos no declarados.]</p>	<p>suministrados. Los fabricantes y proveedores deben trabajar en colaboración mutua, y la información sobre alérgenos proporcionada por los proveedores debe ser confiable. Este párrafo duplica el contenido del párrafo 94 en 5.3 Requisitos relativos a las materias primas; los dos párrafos deberían combinarse y estar en un solo lugar.</p>
<p>Párr. 74</p>	
<p>Cuando sea inevitable introducir un nuevo alérgeno en el establecimiento o en una línea de elaboración, por ejemplo, durante pruebas de producción o pruebas con consumidores, debería ponerse especial cuidado en evitar el contacto cruzado con alérgenos con productos existentes.</p>	<p>IDF/FIL</p>
<p>Párr. 75</p>	
<p>Puede que sea necesario examinar y revisar los procedimientos de prevención o reducción al mínimo del contacto cruzado, así como los documentos pertinentes de HACCP, los procedimientos operativos y la correspondiente capacitación del personal cuando se introduzca un nuevo producto o formulación con un perfil de alérgenos diferente, sobre todo cuando se trate de un alérgeno nuevo en la instalación de producción.</p>	<p>IDF/FIL</p>
<p>Párr. 76</p>	
<p>Se deberían elaborar diseñar y verificar las etiquetas para que se correspondan con la formulación antes de comenzar la producción del nuevo producto o de la formulación modificada; las especificaciones del producto y de la etiqueta que ya no se utilicen se deberían destruir de modo de evitar su uso accidental. Cuando haya una modificación en la formulación que dé lugar a un cambio del perfil de alérgenos, los fabricantes deberían indicarlo en el envase y en sus páginas web durante un período de tiempo adecuado, con información del tipo "nueva formulación".</p>	<p>Australia</p>
<p>Se deberían elaborar y verificar las etiquetas para que se correspondan con la formulación antes de comenzar la producción del nuevo producto o de la formulación modificada; las especificaciones del producto y de la etiqueta que ya no se utilicen se deberían destruir de modo de evitar su uso accidental. Cuando haya una modificación en la formulación que dé lugar a un cambio del perfil de alérgenos, los fabricantes deberían indicarlo en el envase y en sus páginas web, con información del tipo "nueva formulación". Y, si es posible, cambiar el color del empaque cuando se adiciona un nuevo alérgeno en la formulación</p>	<p>Costa Rica</p>
<p>5.2.2 Comercio minorista y servicios de restauración</p>	
<p>Párr. 77</p>	
<p>Se debería señalar el equipo que se haya utilizado-está utilizando para alimentos que contienen alérgenos mediante una marca, etiqueta o código de color para identificar el alérgeno. Cuando ello no resulte viable, el equipo se debería limpiar entre uno y otro uso con alimentos que tengan diferentes perfiles de alérgenos.</p>	<p>Australia</p>
<p>Se debería señalar el equipo que se haya utilizado para alimentos que contienen alérgenos mediante una marca, etiqueta o código de color para identificar el alérgeno. Cuando ello no resulte viable, el equipo se debería limpiar eficazmente entre uno y otro uso con alimentos que tengan diferentes perfiles de alérgenos.</p>	<p>Costa Rica Incluir previo al párrafo 77 un párrafo con el siguiente contenido: A la hora de desarrollar nuevos productos o de modificar formulaciones o proveedores de ingredientes, los fabricantes</p>

	deberían considerar si es viable utilizar un ingrediente no alergénico para lograr la misma funcionalidad que un ingrediente alergénico, para evitar así introducir un nuevo alérgeno en el establecimiento o en la línea de elaboración.
Párr. 78	
Los alimentos que contengan alérgenos y no estén envasados herméticamente también se deberían etiquetar con el alérgeno y almacenar separados de aquellos que no los contengan o de los alimentos con un perfil de alérgenos diferente (p.ej., la separación que impida el contacto físico).	Australia
5.2.2.1 Reducción al mínimo del contacto cruzado durante la preparación	
5.2.2.1 Reducción al mínimo del contacto cruzado con alérgenos durante la preparación	IDF/FIL
Párr. 79	
El personal del comercio minorista y de los servicios de restauración debería estar informado de los alérgenos en los alimentos suministrados a los clientes con el fin de proporcionar información apropiada cuando un cliente indique que tiene una alergia alimentaria. También deberían conocer y entender la probabilidad de contacto cruzado con alérgenos que plantean los procesos utilizados en la preparación de alimentos. El contacto cruzado con alérgenos durante la preparación se produce principalmente de las siguientes formas:	IDF/FIL
Párr. 83	
Los operadores de preparación de alimentos deberían utilizar únicamente los ingredientes que figuren en la receta y no sustituir un ingrediente por otro, salvo cuando se sepa que dicho ingrediente no contiene un alérgeno. Para contribuir a la comprensión de los alimentos o ingredientes de importancia alergénica para el OEA, podría haber una lista de los alérgenos relevantes en la zona de cocina. Los operadores no deberían utilizar alimentos cuyo perfil de alérgenos se desconoce y nunca deberían adivinar suponer ni dar por sentado que no hay presencia de alérgenos.	Nicaragua Nicaragua sugiere sustituir el término para efectos de comprensión.
Los operadores de preparación de alimentos deberían utilizar únicamente los ingredientes que figuren en la receta y no sustituir un ingrediente por otro, salvo cuando se sepa que dicho ingrediente no contiene un alérgeno. Para contribuir a la comprensión de los alimentos o ingredientes de importancia alergénica para el OEA, podría haber una lista de los alérgenos relevantes en la zona de cocina. Los operadores no deberían utilizar alimentos cuyo perfil de alérgenos se desconoce y nunca deberían adivinar ni dar por sentado que no hay presencia de alérgenos. Todo cambio de ingrediente se debería aprobar con anterioridad en las especificaciones del producto o se debería gestionar mediante un sistema de control del cambio.	IDF/FIL El control de los cambios es un elemento de vital importancia para garantizar que cualquier cambio se instrumente en forma controlada y coordinada, y debería incluirse entre las responsabilidades del OEA.
Párr. 84	
Los OEA deberían considerar si es viable y necesario dedicar medios de cocción, como agua o aceite, en forma exclusiva a alimentos con perfiles de alérgenos específicos para evitar el contacto cruzado con alérgenos, por ejemplo, no utilizando el aceite para freír tanto el pescado rebozado o empanado como las patatas, ya que el rebozado y las partículas de pan podrían acabar en las patatas. Puede que sea necesario usar un método apropiado para eliminar cualquier partícula que contenga alérgenos presente en el aceite de freír cuando sea probable que dichas partículas terminen en un alimento con un perfil de alérgenos diferente.	Australia

<p>Los OEA deberían considerar si es viable y necesario dedicar medios de cocción, como agua o aceite, en forma exclusiva a alimentos con perfiles de alérgenos específicos para evitar el contacto cruzado con alérgenos, por ejemplo, no utilizando el aceite para freír tanto el pescado rebozado o empanado como las patatas, ya que el rebozado y las partículas de pan podrían acabar en las patatas. Puede que sea necesario usar un método apropiado para eliminar cualquier partícula que contenga alérgenos presente en el aceite de freír cuando sea probable que dichas partículas terminen en un alimento con un perfil de alérgenos diferente.</p>	<p>Costa Rica Se recomienda eliminar la recomendación incluida al final de este párrafo. A fin de no realizar sugerencias alternativas para reutilizar. O EN SU DEFECTO indicar que es necesario utilizar un método validado.</p>
<p>Los OEA deberían considerar si es viable y necesario dedicar medios de cocción, como agua o aceite, en forma exclusiva a alimentos con perfiles de alérgenos específicos para evitar <u>o reducir al mínimo</u> el contacto cruzado con alérgenos, por ejemplo, no utilizando el aceite para freír tanto el pescado rebozado o empanado como las patatas, ya que el rebozado y las partículas de pan podrían acabar en las patatas. Puede que sea necesario usar un método apropiado para eliminar cualquier partícula que contenga alérgenos presente en el aceite de freír cuando sea probable que dichas partículas terminen en un alimento con un perfil de alérgenos diferente.</p>	<p>IDF/FIL Las partículas de alérgenos son un claro peligro para los consumidores sensibles, pero las proteínas de alérgenos distribuidas de manera homogénea en los medios de cocción también podrían representar un riesgo significativo; no es correcto referirse únicamente a las partículas. Por lo tanto, se propone suprimir este texto. <i>Categoría: TÉCNICA</i></p>
<p>Los OEA deberían considerar si es viable y necesario dedicar medios de cocción, como agua o aceite, en forma exclusiva a alimentos con perfiles de alérgenos específicos para evitar el contacto cruzado con alérgenos, por ejemplo, no utilizando el aceite para freír tanto el pescado rebozado o empanado como las patatas, ya que el rebozado y las partículas de pan podrían acabar en las patatas. Puede que sea necesario usar un método apropiado para eliminar cualquier partícula que contenga alérgenos presente en el aceite de freír cuando sea probable que dichas partículas terminen en un alimento con un perfil de alérgenos diferente.</p>	<p>FoodDrinkEurope Proponemos reformular el párrafo del modo siguiente: Las OEA deberían considerar si es viable y necesario dedicar medios de cocción, como el agua o el aceite, a alimentos con perfiles de alérgenos específicos para evitar el contacto cruzado con alérgenos. Justificación: Las partículas de alérgenos son un claro peligro para los consumidores sensibles, pero las proteínas de alérgenos distribuidas de manera homogénea en los medios de cocción también podrían representar un riesgo significativo, por lo que se sugiere modificar el párrafo en la forma propuesta.</p>
Párr. 85	
<p>Los alimentos que se exponen para su venta al consumidor deberían estar protegidos del contacto cruzado <u>con alérgenos</u> mientras estén a la vista, por ejemplo, con una envoltura o mediante una separación que puede ser una barrera de plástico. Se deberían proporcionar utensilios de servir designados exclusivamente para manipular alimentos con diferente perfil de alérgenos, cuando sea viable, y únicamente deberían utilizarse para ese alimento, o bien se deberían limpiar los utensilios entre un uso y otro para alimentos con diferente perfil de alérgenos.</p>	<p>IDF/FIL</p>
Párr. 86	
<p>El personal que manipule los productos en el punto de exposición y venta al consumidor, así como los camareros en los restaurantes o en otras operaciones de servicios de restauración, deberían tener conocimientos de los alérgenos que contienen los productos; como alternativa, el personal debería saber cómo obtener rápidamente información sobre los alérgenos de los productos, en especial cuando los alimentos no tengan un etiquetado que identifique dichos alérgenos. <u>Adicionalmente, comunicar en forma escrita y visible si el servicio de alimentación puede brindar la información sobre el perfil de alérgeno al consumidor.</u></p>	<p>Costa Rica</p>
5.2.2.2 Reelaboración	
<p>Las reelaboraciones y el trabajo en curso se deberían almacenar en recipientes resistentes con</p>	<p>Australia</p>

<p>tapas sujetas, en zonas especialmente designadas y marcadas claramente. Las reelaboraciones y el trabajo en curso se deberían etiquetar adecuadamente para evitar o reducir al mínimo la posibilidad de incorporarlas al producto equivocado. Los manipuladores de alimentos deberían establecer una política para que el producto reelaborado <u>únicamente</u> se vuelva a agregar al mismo producto, siempre que sea posible.</p>	
<p>5.2.2.4 Vigilancia y verificación Párr. 89</p>	
<p>Los supervisores del personal de preparación de los alimentos y de servicio de los operadores de la venta al por menor y de servicios de restauración deberían verificar periódicamente que el personal siga los procedimientos establecidos para evitar o reducir al mínimo la posibilidad de contacto cruzado con alérgenos y para informar al consumidor de los alérgenos de los alimentos, incluyendo que se apliquen las etiquetas adecuadas a los alimentos envasados y que se proporcione la información pertinente sobre los no envasados. También se debería realizar un examen periódico de <u>Con métodos analíticos adecuados de los ingredientes, recetas y etiquetas, para garantizar la exactitud de la información sobre los alérgenos.</u></p>	<p>Costa Rica</p>
<p>5.2.2.5 Desarrollo y cambio de producto Párr. 90</p>	
<p>Cuando se introduzca un nuevo producto o receta con un perfil de alérgenos diferente, se deberían examinar, y eventualmente revisar, los procedimientos para reducir al mínimo el contacto cruzado <u>con alérgenos</u>. Se debería informar oportunamente de los cambios al personal que manipula estos alimentos, en especial a quienes interactúan directamente con los consumidores. También se debería actualizar la información sobre alérgenos de los menús y en los sitios web.</p>	<p>IDF/FIL</p>
<p>5.3.1. Fabricación Párr. 91</p>	
<p>La fuente de un alérgeno presente en forma involuntaria en un producto terminado puede ser un ingrediente obtenido directamente de un proveedor o un ingrediente fabricado por un tercer proveedor. Los fabricantes deberían establecer especificaciones destinadas <u>indicar requisitos destinados</u> a sus proveedores en las los que se aborden los controles de alérgenos según corresponda a cada proveedor y al uso del ingrediente por parte del fabricante.</p>	<p>Australia</p>
<p>La fuente de un alérgeno presente en forma involuntaria en un producto terminado puede ser un ingrediente obtenido directamente de un proveedor o un ingrediente fabricado por un tercer proveedor. Los fabricantes deberían <u>indicar requisitos</u> o establecer especificaciones destinadas a sus proveedores en las que se aborden los controles de alérgenos según corresponda a cada proveedor y al uso del ingrediente por parte del fabricante.</p>	<p>FoodDrinkEurope Reformular el párrafo del modo siguiente: Los fabricantes deberían indicar requisitos o establecer especificaciones destinadas a sus proveedores en las que se aborden los controles de alérgenos según corresponda a cada proveedor y al uso del ingrediente por parte del fabricante. Justificación: Aportar claridad al texto.</p>
<p>Párr. 92</p>	
<p>Los fabricantes deberían asegurarse de que sus proveedores disponen de buenas prácticas de gestión de alérgenos para evitar o reducir al mínimo la probabilidad de contacto cruzado entre alimentos con diferente perfil de alérgenos. Los proveedores deberían asimismo garantizar que todos los alérgenos alimentarios, entre ellos los alérgenos presentes en los ingredientes que utilizan para fabricar otro producto, figuren en las <u>especificaciones de la</u> información del producto</p>	<p>Australia</p>

o en la etiqueta del producto terminado (p.ej., la leche en una mezcla de especias empleada como ingrediente en un alimento) y deberían disponer de procesos para gestionar el etiquetado de los alérgenos.	
Los fabricantes deberían asegurarse de que sus proveedores disponen de buenas prácticas de gestión de alérgenos para evitar o reducir al mínimo la probabilidad de contacto cruzado con alérgenos entre alimentos con diferente perfil de alérgenos. Los proveedores deberían asimismo garantizar que todos los alérgenos alimentarios, entre ellos los alérgenos presentes en los ingredientes que utilizan para fabricar otro producto, figuren en la información del producto o en la etiqueta del producto terminado (p.ej., la leche en una mezcla de especias empleada como ingrediente en un alimento) y deberían disponer de procesos para gestionar el etiquetado de los alérgenos.	IDF/FIL
Párr. 93	
Los fabricantes deberían disponer de programas para evaluar los programas de control de alérgenos de los proveedores cuando sea necesario, p.ej., un cuestionario o encuesta destinado al proveedor o una auditoría para evaluar el perfil de alérgenos de los alimentos producidos en la planta del proveedor y el plan de gestión de alérgenos de este último, incluidos los programas de control de contacto cruzado y los de limpieza. También podría resultar de utilidad a la hora de abordar el control de alérgenos alimentarios por parte del proveedor que este proporcionase, periódicamente o con cada lote, una ficha de características, un certificado de análisis o una garantía de proveedor, así como también pruebas periódicas para la detección de alérgenos no declarados.	Australia
Los fabricantes deberían disponer de programas para evaluar los programas de control de alérgenos de los proveedores cuando sea necesario, p.ej., un cuestionario o encuesta destinado al proveedor o una auditoría para evaluar el perfil de alérgenos de los alimentos producidos en la planta del proveedor y el plan de gestión de alérgenos de este último, incluidos los programas de control de contacto cruzado y los de limpieza. También podría resultar de utilidad a la hora de abordar el control de alérgenos alimentarios por parte del proveedor que este proporcionase, periódicamente o con cada lote, una ficha de características, un certificado de análisis o una garantía de proveedor, así como también pruebas periódicas para la detección de alérgenos no declarados.	Malasia No es adecuado alentar a los fabricantes a que realicen pruebas periódicas de alérgenos "no declarados" en los materiales suministrados. Los fabricantes y proveedores deben trabajar en colaboración mutua, y la información sobre alérgenos proporcionada por los proveedores debe ser, y considerarse, digna de confianza.
Los fabricantes deberían disponer de programas para evaluar los programas de control de alérgenos de los proveedores cuando sea necesario, p.ej., un cuestionario o encuesta destinado al proveedor o una auditoría para evaluar el perfil de alérgenos de los alimentos producidos en la planta del proveedor y el plan de gestión de alérgenos de este último, incluidos los programas de control de contacto cruzado con alérgenos y los de limpieza. También podría resultar de utilidad a la hora de abordar el control de alérgenos alimentarios por parte del proveedor que este proporcionase, periódicamente o con cada lote, una ficha de características, un certificado de análisis o una garantía de proveedor, así como también pruebas periódicas para la detección de alérgenos no declarados.	IDF/FIL Este párrafo duplica el contenido del párrafo 73 en 5.2.1 Vigilancia y verificación; los dos párrafos deberían combinarse.
Los fabricantes deberían disponer de programas para evaluar los programas de control de alérgenos de los proveedores cuando sea necesario, p.ej., tales programas pueden incluir la obligación contractual de notificar previamente los cambios en la situación con respecto a los alérgenos , un cuestionario o encuesta destinado al proveedor o una auditoría para evaluar el perfil de alérgenos de los alimentos producidos en la planta del proveedor y el plan de gestión de alérgenos de este último, incluidos los programas de control de contacto cruzado y los de	FoodDrinkEurope Modificar el párrafo y suprimir parte de la última oración, como se indica a continuación: Los fabricantes deberían disponer de programas para evaluar los programas de control de alérgenos de los proveedores cuando sea necesario; tales programas pueden incluir la obligación contractual

<p>limpieza. En función del riesgo, debería realizarse una verificación periódica. También podría resultar de utilidad a la hora de abordar el control de alérgenos alimentarios por parte del proveedor que este proporcionase, periódicamente o con cada lote, una ficha de características, un certificado de análisis o una garantía de proveedor, así como también pruebas periódicas para la detección de alérgenos no declarados.</p>	<p>de notificar previamente los cambios en la situación con respecto a los alérgenos, un cuestionario o encuesta destinado al proveedor o una auditoría para evaluar el perfil de alérgenos de los alimentos producidos en la planta del proveedor y el plan de gestión de alérgenos de este último, incluidos los programas de control de contacto cruzado y los de limpieza. En función del riesgo, debería realizarse una verificación periódica.</p>
Párr. 95	
<p>Los alimentos entrantes que sean alérgenos o que los contengan deberían estar etiquetados para identificar los alérgenos presentes, utilizando términos comunes (p.ej., "leche", cuando el ingrediente sea la caseína). Los fabricantes deberían examinar las etiquetas de los productosenvíos de ingredientes y los documentos que los acompañan <u>a los envíos de ingredientes</u> (incluso de ingredientes <u>menores utilizados en pequeñas cantidades</u>, como las mezclas de especias y los aromas) para confirmar que dichos ingredientes contienen únicamente el alérgeno o los alérgenos esperados. Debería tenerse especial cuidado con los paquetes de ingredientes premezclados con múltiples componentes <u>en los que la información sobre alérgenos puede ser difícil de localizar</u>. Los fabricantes deberían disponer de políticas para los ingredientes que contengan advertencias en la etiqueta en relación con el etiquetado del alimento terminado del que forman parte, y deberían tener controles para evitar o reducir al mínimo el contacto cruzado, basados en el riesgo que este supone para el consumidor alérgico.</p>	<p>Australia</p>
<p>Los <u>alérgenos asociados con los</u> alimentos entrantes que sean alérgenos o que los contengan deberían estar etiquetados para identificar los alérgenos presentes, utilizando términos comunes (p.ej., "leche", cuando el ingrediente sea la caseína) <u>declarados en la documentación que los acompaña y en la etiqueta, si la hubiera</u>. Los fabricantes deberían examinar las etiquetas de los envíos de ingredientes y los documentos que los acompañan (incluso de ingredientes menores, como las mezclas de especias y los aromas) para confirmar que dichos ingredientes contienen únicamente el alérgeno o los alérgenos esperados. Debería tenerse especial cuidado con los paquetes de ingredientes premezclados con múltiples componentes. Los fabricantes deberían disponer de políticas para los ingredientes que contengan advertencias en la etiqueta <u>o en la documentación que los acompañe</u> en relación con el etiquetado del alimento terminado del que forman parte, y deberían tener controles para evitar o reducir al mínimo el contacto cruzado, basados en el riesgo que este supone para el consumidor alérgico.</p>	<p>FoodDrinkEurope Sustituir la primera oración por: Los alérgenos asociados con los alimentos entrantes deberían estar declarados en la documentación que los acompaña y en la etiqueta, si la hubiera. Sustituir la última oración por: Los fabricantes deberían disponer de políticas para los ingredientes que contengan advertencias en la etiqueta o en la documentación que los acompañe en relación con el etiquetado del alimento terminado del que forman parte, y deberían tener controles para evitar o reducir al mínimo el contacto cruzado, basados en el riesgo que este supone para el consumidor alérgico. Justificación: Los envíos de ingredientes a granel de una empresa a otra no siempre llevan etiquetas escritas que enumeren la composición, sino que es posible que se utilicen identificadores únicos vinculados a la documentación del producto o envío.</p>
Párr. 98	
<p><u>Cuando sea viable, se</u> Se deberían utilizar recipientes seguros que se puedan cerrar para almacenar los ingredientes y coadyuvantes de elaboración que contengan alérgenos. Los fabricantes deberían separar los ingredientes que contienen alérgenos basándose en el tipo de alérgeno y, a su vez, separarlos de los ingredientes que no contienen alérgenos; por ej., en una sala o zona de almacenamiento exclusiva del establecimiento o en espacios o zonas separadas de un almacén. Cuando ello no sea viable, los ingredientes que contienen alérgenos se deberían almacenar debajo de los que no los contienen, para evitar o reducir al mínimo la oportunidad de</p>	<p>Australia</p>

contacto cruzado si se produce un derrame o pérdida.	
Se deberían utilizar recipientes seguros que se puedan cerrar para almacenar los ingredientes y coadyuvantes de elaboración que contengan alérgenos. Los fabricantes deberían separar los ingredientes que contienen alérgenos basándose en el tipo de alérgeno y, a su vez, separarlos de los ingredientes que no contienen alérgenos; por ej., en una sala o zona de almacenamiento exclusiva del establecimiento o en espacios o zonas separadas de un almacén. Cuando ello no sea viable, los ingredientes que contienen alérgenos se deberían almacenar debajo de los que no los contienen, para evitar o reducir al mínimo la oportunidad de contacto cruzado si se produce un derrame o pérdida.	IDF/FIL [En español no procede]
Se deberían utilizar recipientes seguros que se puedan cerrar para almacenar los ingredientes y coadyuvantes de elaboración que contengan alérgenos. Los fabricantes deberían separar los ingredientes que contienen alérgenos basándose en el tipo de alérgeno y, a su vez, separarlos de los ingredientes que no contienen alérgenos; por ej., en una sala o zona de almacenamiento exclusiva del establecimiento o en espacios o zonas separadas de un almacén. Cuando ello no sea viable, los ingredientes que contienen alérgenos se deberían almacenar debajo de los que no los contienen, para evitar o reducir al mínimo la oportunidad de contacto cruzado si se produce un derrame o pérdida.	FoodDrinkEurope Suprimir "que se puedan cerrar". Justificación: "Que se puedan cerrar" es susceptible de interpretación; es suficiente utilizar el término "seguros".
5.3.2 Comercio minorista y servicios de restauración Párr. 101	
<u>Se deberían revisar los ingredientes empaquetados entrantes para verificar que el producto recibido sea un ingrediente aprobado.</u> Deberían examinarse las etiquetas de los ingredientes recibidos empaquetados que se utilizan en la preparación de alimentos para determinar la presencia de alérgenos y asegurarse de que se tiene conocimiento de los alérgenos presentes en el alimento preparado final. Los operadores del comercio minorista y de servicios de restauración deberían almacenar los ingredientes que contienen alérgenos de manera que se evite o reduzca al mínimo la posibilidad de contacto cruzado con alérgenos, por ej., almacenar los ingredientes que contienen alérgenos debajo de los que no los contienen.	Australia
5.4 Envasado Párr. 102	
Los OEA deberían disponer de procedimientos para examinar y aprobar todas las etiquetas de producto propuestas para todos los alimentos, de modo de garantizar que contengan información exacta sobre los alérgenos <u>están declarados en forma precisa</u> y de que están actualizadas en caso de cualquier cambio en la formulación del producto. Para evitar errores en el etiquetado de los alérgenos, debería existir un procedimiento para destruir las etiquetas y los envases antiguos (y se debería mantener un control documental electrónico de las etiquetas antiguas) luego de que hayan cambiado las recetas o las formulaciones.	Australia
Se debería evitar la reutilización de soluciones de la limpieza in situ (CIP), incluyendo el agua de enjuague, procedentes del lavado de un equipo que contenga un alérgeno, si esto puede dar lugar a un contacto cruzado que podría suponer un riesgo para los consumidores alérgicos. Cuando existan sistemas de limpieza in situ (CIP) con reutilización, se debería utilizar agua fresca para el enjuague final después de la etapa de limpieza. El sistema CIP debería validarse para comprobar que controla eficazmente el contacto cruzado con alérgenos y deberían existir procedimientos para reducir o mitigar su contribución al contacto cruzado. Por ejemplo: desechar el detergente o el producto químico cáustico después de limpiar productos que contienen un	Australia

alérgeno, y utilizar solución fresca antes de un ciclo de elaboración de productos que no contienen alérgenos.	
<p>Los OEA deberían disponer de procedimientos para examinar y aprobar todas las etiquetas de producto propuestas para todos los alimentos, de modo de garantizar que contengan información exacta sobre los alérgenos y de que están actualizadas en caso de cualquier cambio en la formulación del producto. Para evitar errores en el etiquetado de los alérgenos, debería existir un procedimiento para destruir las etiquetas y los envases antiguos (y se debería mantener un control documental electrónico de las etiquetas antiguas) luego de que hayan cambiado las recetas o las formulaciones. Además, deberían existir procedimientos para garantizar que se utiliza el envase correcto y para comprobar que se aplican las etiquetas correctas tanto al envase primario como al secundario. También debería existir un procedimiento para garantizar que se retiren los envases no utilizados al final de un ciclo de producción. Todos los procedimientos y registros deberían auditarse periódicamente.</p>	<p>FoodDrinkEurope Además del texto existente, agregar la oración: Además, deberían existir procedimientos para garantizar que se utiliza el envase correcto y para comprobar que se aplican las etiquetas correctas tanto al envase primario como al secundario. También debería existir un procedimiento para garantizar que se retiren los envases no utilizados al final de un ciclo de producción. Todos los procedimientos y registros deberían auditarse periódicamente.</p>
<p>5.6 Dirección y supervisión Párr. 105</p>	
<p>Los directores y supervisores de OEA deben tener un conocimiento y una comprensión suficiente de los principios y prácticas del control de alérgenos para poder valorar la posibilidad de contacto cruzado con alérgenos y determinar la necesidad de revisar los procedimientos o implantar otros nuevos para evitar o reducir al mínimo la presencia de alérgenos no declarados, o de tomar medidas correctivas cuando los procedimientos de control de los alérgenos no estén implementados adecuadamente.</p>	<p>IDF/FIL</p>
<p>5.7.1. Fabricación</p>	
<p>Los registros podrían incluir aquellos relativos a:</p>	<p>Honduras Considerar que existen establecimientos de pequeña y mediana escala y estos requisitos podrían exceder los que podrían ser aplicables. Se sugiere realizar un re análisis y definir registros en una escala básica en línea con los principios generales de higiene. Las normas internacionales actuales no son tan exigentes</p>
<ul style="list-style-type: none"> la gestión de los alérgenos por parte de los proveedores (por ej., un cuestionario autodeclaración encuesta o una auditoría para evaluar el perfil de alérgenos de los alimentos producidos en la planta del proveedor y el plan de gestión de alérgenos del proveedor, incluidos los programas de control de contacto cruzado y los de limpieza); 	<p>Honduras</p>
<ul style="list-style-type: none"> la gestión de los alérgenos por parte de los proveedores (por ej., un cuestionario o encuesta o una auditoría para evaluar el perfil de alérgenos de los alimentos producidos en la planta del proveedor y el plan de gestión de alérgenos del proveedor, incluidos los programas de control de contacto cruzado con alérgenos y los de limpieza); 	<p>IDF/FIL</p>
<ul style="list-style-type: none"> la limpieza (procedimientos operativos estandarizados, POES) y documentación de que la limpieza se ha efectuado); 	<p>EE.UU.</p>
<ul style="list-style-type: none"> POES para evitar o reducir al mínimo el contacto cruzado con alérgenos. • HACCP • Evaluación de riesgo de contacto cruzado • Mapa de alérgenos 	<p>IDF/FIL Proponemos añadir más documentos a esta lista.</p>
<p>Párr. 111</p>	

<p>Se debería diseñar e implementar un sistema de rastreabilidad o rastreo de productos de conformidad con los <i>Principios para la rastreabilidad/rastreo de productos como herramienta en el contexto de la inspección y certificación de alimentos</i> (CXG 60-2006) para permitir la retirada de productos del mercado, cuando sea necesario. <i>Deberían existir procedimientos y procesos que faciliten un examen de la rastreabilidad que permita identificar a los clientes y proveedores inmediatos (un eslabón hacia adelante y un eslabón hacia atrás), en caso de que ocurra un incidente relacionado con un alérgeno alimentario (por ej., una reacción alérgica a un alérgeno no declarado).</i></p>	<p>Honduras Se sugiere eliminar desde debería existir....., y solo mencionar los principios</p>
<p>5.8.1 Reclamaciones de los consumidores y resolución Párr. 112</p>	
<p>Los OEA deberían disponer de procedimientos para manejar las reclamaciones de los consumidores en relación con los alérgenos no declarados y los accidentes debidos a alérgenos alimentarios 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.</p>	<p>IDF/FIL Sugerimos que los procedimientos cubran tanto los incidentes como los alérgenos no declarados.</p>
<p>Párr. 113</p>	
<p>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. <i>Por lo que es importante contar con una lista actualizada de contactos.</i></p>	<p>Costa Rica</p>
<p>SECCIÓN VI – ESTABLECIMIENTO: MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO</p>	
	<p>EE.UU. NEGRITA Y MAYÚSCULAS</p>
	<p>Colombia Se sugiere dejar la sección en mayúsculas</p>
<p>6.1.1. Fabricación Párr. 115</p>	
<p>Inspeccionar y retirar cualquier herramienta y utensilio manual que esté dañado y no se pueda limpiar fácilmente. Cuando proceda y sea viable, considerar la posibilidad de utilizar herramientas específicas exclusivamente para ciertos equipos o marcar las herramientas de mantenimiento con una etiqueta o código de color que se corresponda con alérgenos concretos.</p>	<p>Australia</p>
<p>Párr. 116</p>	
<p>Se deberían limpiar adecuadamente el equipo y las zonas de preparación entre procesos de fabricación de alimentos con diferente perfil de alérgenos, a fin de evitar o reducir al mínimo la posibilidad de contacto cruzado con alérgenos. Los procedimientos de limpieza para eliminar los residuos de alérgenos dependen de la naturaleza del residuo de alimento, del equipo, de las superficies que entran en contacto con los alimentos, de la naturaleza de la limpieza (por ej., limpieza en seco o en húmedo) y del equipo, herramientas y materiales que se utilicen para la</p>	<p>Australia</p>

<p>limpieza. Es posible que sea necesario desmontar el equipo, cuando sea viable, para eliminar adecuadamente los residuos de alérgenos. <u>Sin embargo, aunque cuando</u> algunos equipos no se <u>pueden puedan</u> desmontar, <u>Esto debería tenerse en cuenta en</u> el programa de gestión de alérgenos <u>debería tenerlo en cuenta</u>. Las mangas para polvo deben retirarse y limpiarse periódicamente.</p>	
<p>Se deberían limpiar adecuadamente el equipo y las zonas de preparación entre procesos de fabricación de alimentos con diferente perfil de alérgenos, a fin de evitar o reducir al mínimo la posibilidad de contacto cruzado con alérgenos. Los procedimientos de limpieza para eliminar los residuos de alérgenos dependen de la naturaleza del residuo de alimento, del equipo, de las superficies que entran en contacto con los alimentos, de la naturaleza de la limpieza (por ej., limpieza en seco o en húmedo) y del equipo, herramientas y materiales que se utilicen para la limpieza. Es posible que sea necesario desmontar el equipo, cuando sea viable, para eliminar adecuadamente los residuos de alérgenos, aunque algunos equipos no se pueden desmontar. Esto debería tenerse en cuenta en el programa de gestión de alérgenos. Las mangas para polvo deben retirarse y limpiarse periódicamente.</p>	<p>Colombia Se sugiere cambiar “,” por “.”</p>
<p>Se deberían limpiar adecuadamente el equipo y las zonas de preparación entre procesos de fabricación de alimentos con diferente perfil de alérgenos, a fin de evitar o reducir al mínimo la posibilidad de contacto cruzado con alérgenos. Los procedimientos de limpieza para eliminar los residuos de alérgenos dependen de la naturaleza del residuo de alimento, del equipo, de las superficies que entran en contacto con los alimentos, de la naturaleza de la limpieza (por ej., limpieza en seco o en húmedo) y del equipo, herramientas y materiales que se utilicen para la limpieza. Es posible que sea necesario desmontar el equipo, cuando sea viable, para eliminar adecuadamente los residuos de alérgenos. <u>Sin embargo, aunque cuando</u> algunos equipos no se <u>pueden puedan</u> desmontar, <u>Esto esto</u> debería tenerse en cuenta en el programa de gestión de alérgenos. Las mangas para polvo deben retirarse y limpiarse periódicamente.</p>	<p>IDF/FIL Aportar claridad al texto. No estamos seguros sobre la adición de esta oración y el motivo por el que se hace mención específica de las mangas para polvo (como tipo de equipo). Se propone que se suprima.</p>
<p>Se deberían limpiar adecuadamente el equipo y las zonas de preparación entre procesos de fabricación de alimentos con diferente perfil de alérgenos, a fin de evitar o reducir al mínimo la posibilidad de contacto cruzado con alérgenos. Los procedimientos de limpieza para eliminar los residuos de alérgenos dependen de la naturaleza del residuo de alimento, del equipo, de las superficies que entran en contacto con los alimentos, de la naturaleza de la limpieza (por ej., limpieza en seco o en húmedo) y del equipo, herramientas y materiales que se utilicen para la limpieza. Es posible que sea necesario desmontar el equipo, cuando sea viable, para eliminar adecuadamente los residuos de alérgenos, aunque. <u>Sin embargo, cuando</u> algunos equipos no se <u>pueden puedan</u> desmontar, <u>Esto debería tenerse en cuenta en</u> el programa de gestión de alérgenos <u>debería tenerlo en cuenta</u>. Las mangas para polvo deben retirarse y limpiarse periódicamente.</p>	<p>FoodDrinkEurope Enmendar el párrafo como se indica a continuación (la inserción figura en negrita y cursiva): Se deberían limpiar adecuadamente el equipo y las zonas de preparación entre procesos de fabricación de alimentos con diferente perfil de alérgenos, a fin de evitar o reducir al mínimo la posibilidad de contacto cruzado con alérgenos. Los procedimientos de limpieza para eliminar los residuos de alérgenos dependen de la naturaleza del residuo de alimento, del equipo, de las superficies que entran en contacto con los alimentos, de la naturaleza de la limpieza (por ej., limpieza en seco o en húmedo) y del equipo, herramientas y materiales que se utilicen para la limpieza. Es posible que sea necesario desmontar el equipo, cuando sea viable, para eliminar adecuadamente los residuos de alérgenos. Sin embargo, cuando algunos equipos no se puedan desmontar, el programa de gestión de alérgenos debería tenerlo en cuenta. Las mangas para polvo deben retirarse y limpiarse periódicamente. Justificación: Aportar claridad al texto.</p>

Párr. 117	
<p>Cuando se realice una limpieza en húmedo se deberían utilizar mangueras de agua de baja presión en vez de mangueras de agua de alta presión para la eliminación de residuos de alimentos de las zonas de elaboración en húmedo, ya que las mangueras de agua de alta presión pueden esparcir y aerolizar los residuos de alérgenos alimentarios durante la limpieza. Cuando se eliminen residuos secos de alimentos de zonas de difícil limpieza, se deberían utilizar espátulas, cepillos y aspiradores (adecuados para esta tarea) en vez de aire comprimido, ya que el aire comprimido puede dispersar los residuos de alérgenos alimentarios de una zona a otra. Si se utiliza aire comprimido porque los aspiradores no pueden eliminar los residuos y no es viable desmontar el equipo para limpiar los residuos de alimentos, los fabricantes deberían tomar precauciones para contener los residuos de alimentos que se eliminen mediante aire comprimido. Debería considerarse la necesidad de limpiar los conductos de los sistemas de ventilación, cuando así se requiera, al limpiar el entorno de elaboración para evitar o reducir al mínimo el contacto cruzado con alérgenos. La elección del método de limpieza debería basarse en el tipo de residuo, el equipo y el riesgo resultante de contacto cruzado posterior.</p>	<p>FoodDrinkEurope Agregar la oración: La elección del método de limpieza debería basarse en el tipo de residuo, el equipo y el riesgo resultante de contacto cruzado posterior. Justificación: Debería quedar claro que existen varias opciones para la limpieza, cuya elección depende de múltiples criterios.</p>
Párr. 118	
<p>Los cubos, contenedores y recipientes utilizados para guardar ingredientes que son alérgenos alimentarios o que contienen alérgenos alimentarios se deberían limpiar lo antes posible después de vaciarlos, para evitar que se conviertan en una fuente de contacto cruzado con alérgenos.</p>	IDF/FIL
Párr. 119	
<p>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 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.</p>	IDF/FIL
<p>Los fabricantes deberían elaborar procedimientos de limpieza diseñados para para reducir o eliminar los alérgenos alimentarios, en la medida de lo posible. Estos procedimientos deberían detallar el equipo, utensilio o zona del establecimiento a limpiar; las herramientas y los materiales de limpieza a utilizar; la secuencia de pasos a seguir, lo que se deba desmontar; las actividades de vigilancia y cualquier medida a tomar si no se han seguido los procedimientos o si los residuos de alimentos no se han eliminado en forma adecuada.</p>	Honduras
6.2.1. Fabricación	
Párr. 122	
<p>La validación del proceso de limpieza proporciona un medio de asegurar que los procesos de limpieza son adecuados para reducir o eliminar los alérgenos y así evitar o reducir al mínimo el contacto cruzado con los alérgenos. El proceso de validación debe ser específico para la combinación de alérgeno, proceso y matriz de producto. Los procesos de limpieza deberían verificarse mediante una observación visual (comprobación de que el equipo está visiblemente limpio) y, cuando sea viable, mediante un programa de pruebas analíticas (véase la sección 6.5 de este Código).</p>	Australia
<p>La validación del proceso de limpieza proporciona un medio de asegurar que los procesos de</p>	Costa Rica

<p>limpieza son adecuados para reducir o eliminar los alérgenos y así evitar o reducir al mínimo el contacto cruzado con los alérgenos. El proceso de validación debe ser específico para la combinación de alérgeno, proceso y matriz. Los procesos de limpieza deberían verificarse mediante una observación visual (comprobación de que el equipo está visiblemente limpio) y, cuando sea viable, mediante un programa de pruebas <u>analíticas cuantitativas</u> (véase la Sección 6.5 de este Código).</p>	<p>Se recomienda ampliar este apartado con un ejemplo de aspectos que se deben considerar en la validación y frecuencia de realización</p>
<p>La validación del proceso de limpieza proporciona un medio de asegurar que los procesos de limpieza son adecuados para reducir o eliminar los alérgenos y así evitar o reducir al mínimo el contacto cruzado con los alérgenos. El proceso de validación debe ser específico para la combinación de alérgeno, proceso y matriz. Los procesos de limpieza deberían verificarse mediante una observación visual (comprobación de que el equipo está visiblemente limpio) y, cuando sea viable, mediante un programa de pruebas analíticas (véase la sección 6.5 de este Código).</p>	<p>IDF/FIL Debería indicarse claramente que la limpieza para la gestión de alérgenos no es un PPR sino un PCC, ya que es la única medida de control activa para reducir un peligro significativo.</p>
<p>La validación del proceso de limpieza proporciona un medio de asegurar que los procesos de limpieza son adecuados para reducir o eliminar los alérgenos y así evitar o reducir al mínimo el contacto cruzado con los alérgenos. El proceso de validación debe ser específico para la combinación de alérgeno, proceso y matriz. Los procesos de limpieza deberían verificarse mediante una observación visual (comprobación de que el equipo está visiblemente limpio) y, cuando sea <u>viable pertinente</u>, mediante un programa de pruebas analíticas (véase la sección 6.5 de este Código).</p>	<p>FoodDrinkEurope Sustituir la frase "cuando sea viable" por "cuando sea pertinente". Justificación: El requisito principal del saneamiento es lograr un estado "visual y físicamente limpio"; las pruebas analíticas y el muestreo que ellas requieren tienen una capacidad limitada para detectar los residuos de alérgenos presentes en el equipo limpiado, por lo que solo deberían utilizarse cuando sea pertinente.</p>
<p>Párr. 23</p>	
<p>Debido a que introducir agua en algunas instalaciones y equipos puede provocar problemas microbianos, algunos procedimientos de producción incorporan una técnica de "arrastre" para eliminar los residuos de alimentos, que consiste en hacer circular por el sistema el producto siguiente, un ingrediente inerte, como el azúcar o la sal, o un ingrediente <u>que contiene un alérgeno alérgico</u>, como la harina <u>de trigo</u>, que será uno de los ingredientes del producto siguiente. Cuando el uso de análisis de alérgenos sea viable y proceda, se debería evaluar el material de "arrastre", o el primer producto de la línea, para demostrar que mediante este proceso se ha eliminado en forma adecuada un alérgeno alimentario de un ciclo de producción anterior.</p>	<p>Australia</p>
<p>Párr. 124</p>	
<p>Los fabricantes deberían elaborar procedimientos de limpieza de alérgenos para la línea de fabricación que deban seguirse en caso de que se produzcan derrames de ingredientes <u>que contengan alérgenos alérgicos</u>.</p>	<p>Australia</p>
<p>6.3 Sistemas de lucha contra las plagas Párr. 128</p>	
<p>Por otra parte, <u>los Los</u> sistemas de lucha contra las plagas no deberían utilizar alérgenos (por ej., mantequilla de maní (cacahuete), queso) como cebo en las trampas <u>cuando exista alguna probabilidad de contaminación alimentaria</u>. Es importante que los OEA comuniquen a los prestadores de servicios de lucha contra las plagas los problemas que plantea el uso de alérgenos alimentarios y la posibilidad de contacto cruzado con alérgenos.</p>	<p>FoodDrinkEurope Sustituir la primera oración por: Los sistemas de lucha contra las plagas no deberían utilizar alérgenos (por ej., mantequilla de maní (cacahuete), queso) como cebo en las trampas cuando exista alguna probabilidad de contaminación alimentaria. Justificación: En situaciones en las que no haya probabilidad de contaminación alimentaria, no debería excluirse el uso de cebos</p>

	alergénicos.
6.5 Eficacia de la vigilancia	
Párr. 130	
Los fabricantes deberían verificar los procedimientos de limpieza, cuando sea viable, y verificar los procedimientos para comprobar que los procesos son adecuados para demostrar que, si se siguen dichos procedimientos, los alérgenos se eliminan eficazmente. Los equipos se deberían inspeccionar después de cada limpieza para determinar si están visiblemente limpios; esto resulta de especial utilidad con los alérgenos en partículas.	Costa Rica
Los fabricantes deberían verificar los procedimientos de limpieza, cuando sea viable, para demostrar que, si se siguen dichos procedimientos, los alérgenos se se reduzcan o eliminan eficazmente. Los equipos se deberían inspeccionar después de cada limpieza para determinar si están visiblemente limpios; esto resulta de especial utilidad con los alérgenos en partículas.	Honduras
Párr. 131	
Si un fabricante utiliza sistemas de limpieza <i>in situ</i> (CIP) para limpiar los conductos, el equipo y la maquinaria, se debería realizar la comprobación de que el sistema de limpieza <i>in situ</i> está eliminando eficazmente los alérgenos (por ej., <u>confirmar el estado visual y físicamente limpio y, cuando proceda,</u> realizar pruebas de muestras de enjuague o de hisopos).	FoodDrinkEurope Sustituir la oración por: Si un fabricante utiliza sistemas de limpieza <i>in situ</i> (CIP) para limpiar los conductos, el equipo y la maquinaria, se debería realizar la comprobación de que el sistema de limpieza <i>in situ</i> está eliminando eficazmente los alérgenos (por ej., confirmar el estado visual y físicamente limpio y, cuando proceda, realizar pruebas de muestras de enjuague o de hisopos). Justificación: El requisito principal del saneamiento es lograr un estado "visual y físicamente limpio"; las pruebas analíticas y el muestreo que ellas requieren tienen una capacidad limitada para detectar los residuos de alérgenos presentes en el equipo limpiado, por lo que solo deberían utilizarse cuando sea pertinente.
Párr. 132	
Los fabricantes deberían realizar pruebas en forma periódica para detectar residuos de alimentos que permanecen en las superficies tras la limpieza, como forma de comprobar que los procedimientos de limpieza se hayan aplicado adecuadamente y sean eficaces. Cuando sea posible, estas pruebas deberían incluir el uso de un kit específico para el alérgeno (si existe para el alérgeno o los alérgenos de interés en la matriz alimentaria). Las pruebas se deberían ajustar a su finalidad, es decir, deberían ser adecuadas para el alérgeno objetivo, por ej., no se debería utilizar una prueba de caseína (proteína de leche) cuando el alérgeno de interés es el suero (otra proteína de leche) y la prueba se debería validar para trabajar con la matriz o el alimento que interese. Los OEA deberían conocer el límite de detección de la prueba que se utilice y la especificidad de dicha prueba. Si fuera necesario, el OEA debería procurar asesoramiento experto sobre la interpretación de los resultados (por ej., del proveedor del kit de la prueba o de un laboratorio de pruebas acreditado).	Hondurasy la prueba se debería validar para trabajar con la matriz o el alimento que interese. Los OEA deberían conocer el límite de... ¿Qué concepto de validación es aplicable?
Los fabricantes deberían realizar pruebas en forma periódica para detectar residuos de alimentos que permanecen en las superficies tras la limpieza, como forma de comprobar que los procedimientos de limpieza se hayan aplicado adecuadamente y sean eficaces. Cuando sea	Costa Rica

<p>posible, estas pruebas deberían incluir el uso de un kit específico para el alérgeno (si existe para el alérgeno o los alérgenos de interés en la matriz alimentaria). Las pruebas se deberían ajustar a su finalidad, es decir, deberían ser adecuadas para el alérgeno objetivo, por ej., no se debería utilizar una prueba de caseína (proteína de leche) cuando el alérgeno de interés es el suero (otra la betalactoglobulina(otra proteína de leche) y la prueba se debería validar para trabajar con la matriz o el alimento que interese. Los OEA deberían conocer el límite de detección de la prueba que se utilice y la especificidad de dicha prueba. Si fuera necesario, el OEA debería procurar asesoramiento experto sobre la interpretación de los resultados (por ej., del proveedor del kit de la prueba o de un laboratorio de pruebas acreditado).</p>	
<p>Los fabricantes deberían realizar pruebas en forma periódica para detectar residuos de alimentos que permanecen en las superficies tras la limpieza, como forma de comprobar que los procedimientos de limpieza se hayan aplicado adecuadamente y sean eficaces. La verificación de la limpieza debería basarse en la limpieza visual y física de las superficies en contacto con los alimentos. Cuando sea conveniente para respaldar la verificación de que los procedimientos de limpieza se han aplicado adecuadamente y son eficaces, puede ser útil realizar pruebas para detectar residuos de alimentos alergénicos. Cuando sea posible, estas pruebas deberían incluir el uso de un kit específico para el alérgeno (si existe para el alérgeno o los alérgenos de interés en la matriz alimentaria). Las pruebas se deberían ajustar a su finalidad, es decir, deberían ser adecuadas para el alérgeno objetivo, por ej., no se debería utilizar una prueba de caseína (proteína de leche) cuando el alérgeno de interés es el suero (otra proteína de leche) y la prueba se debería validar para trabajar con la matriz o el alimento que interese. Los OEA deberían conocer el límite de detección de la prueba que se utilice y la especificidad de dicha prueba. Si fuera necesario, el OEA debería procurar asesoramiento experto sobre la interpretación de los resultados (por ej., del proveedor del kit de la prueba o de un laboratorio de pruebas acreditado).</p>	<p>FoodDrinkEurope Sustituir la primera oración por: La verificación de la limpieza debería basarse en la limpieza visual y física de las superficies en contacto con los alimentos. Cuando sea conveniente para respaldar la verificación de que los procedimientos de limpieza se han aplicado adecuadamente y son eficaces, puede ser útil realizar pruebas para detectar residuos de alimentos alergénicos. Justificación: El requisito principal del saneamiento es lograr un estado "visual y físicamente limpio"; las pruebas analíticas y el muestreo que ellas requieren tienen una capacidad limitada para detectar los residuos de alérgenos presentes en el equipo limpiado, por lo que solo deberían utilizarse cuando sea pertinente.</p>
<p>SECCIÓN VII – ESTABLECIMIENTO: HIGIENE PERSONAL</p>	
	<p>EE.UU. EN NEGRITA Y EN MAYÚSCULAS</p>
	<p>Colombia Se sugiere dejar la sección en mayúsculas</p>
<p>PRINCIPIO</p>	
<p>PRINCIPIO: Las prácticas de higiene personal deberían reducir la posibilidad de que los manipuladores de alimentos contribuyan al contacto cruzado con alérgenos.</p>	<p>Honduras PRINCIPIO: Las prácticas de higiene personal deberían contrarrestar reducir la posibilidad de que los manipuladores de alimentos contribuyan al contacto cruzado con alérgenos.</p>
<p>Párr. 133</p>	
<p>Los OEA deberían instar a su personal a lavarse las manos entre distintas actividades de manipulación de alimentos con diferentes perfiles de alérgenos, o después de haber estado en contacto con otras fuentes de posibles alérgenos. Si se utilizan guantes, se debe considerar cambiarlos periódicamente para cambiarlos cada vez que se cambia de alérgeno para reducir la probabilidad de contacto cruzado con alérgenos.</p>	<p>Costa Rica</p>
<p>Los OEA deberían considerar la posibilidad de que se produzca un contacto cruzado <u>con alérgenos</u> de productos con materiales alergénicos a través de los manipuladores de alimentos.</p>	<p>IDF/FIL</p>

<p>Por ejemplo, los manipuladores de alimentos pueden convertirse en un vector de contacto cruzado <u>con alérgenos</u> si los alérgenos alimentarios presentes en su piel o ropa se transfieren directamente a los alimentos. Es más probable que los manipuladores de alimentos transfieran alérgenos presentes en forma de productos secos (polvo) que los líquidos no volátiles que contienen alérgenos.</p>	
<p>7.1 Fabricación Párr. 135</p>	
<p><u>Sustituir el texto por:</u> Cuando sea necesario exista un riesgo significativo de contacto cruzado con alérgenos a través del personal que ha manipulado alérgenos, puede ser adecuado los manipuladores de alimentos deberían utilizar una vestimenta exclusiva para las zonas donde se manejen alérgenos específicos y donde exista una alta probabilidad de contacto cruzado con instrumentar la identificación visual del personal que trabaja en líneas de elaboración con diferentes perfiles de alérgenos. Tal identificación puede incluir una vestimenta exclusiva para las zonas donde se manejen alérgenos específicos. El uso de esta vestimenta debería estar restringido a estas zonas. Puede resultar adecuado identificar visualmente al personal que trabaje en líneas de elaboración con diferente perfil de alérgenos (por ej., vestimenta de colores diferentes, como guardapolvos o redecillas para el cabello).</p>	<p>FoodDrinkEurope Cuando exista un riesgo significativo de contacto cruzado con alérgenos a través del personal que ha manipulado alérgenos, puede ser adecuado instrumentar la identificación visual del personal que trabaja en líneas de elaboración con diferentes perfiles de alérgenos. Tal identificación puede incluir una vestimenta exclusiva para las zonas donde se manejen alérgenos específicos. El uso de esta vestimenta debería estar restringido a estas zonas.</p>
<p>SECCIÓN VIII – TRANSPORTE</p>	
	<p>EE.UU. EN NEGRITA Y EN MAYÚSCULAS</p>
	<p>Colombia Se sugiere dejar la sección en mayúsculas</p>
<p>PRINCIPIO</p>	
<p><u>Los alimentos que no contienen alérgenos deberían manipularse durante el transporte de modo de evitar el contacto cruzado con alérgenos.</u></p>	<p>Nicaragua Nicaragua sugiere modificar la redacción del principio dado que no es congruente.</p>
<p>Párr. 141</p>	
<p>Los alimentos se deberían disponer para el transporte de tal modo que se transporten por separado los productos no envasados con diferentes perfiles de alérgenos. Cuando esto no sea posible, es necesario considerar otras formas de separar los alimentos, como poner una cobertura de pallet (es decir, una bolsa de plástico grande que cubra todo el pallet) para reducir la probabilidad de contacto cruzado con alérgenos, apilar los alimentos no alergénicos arriba de los alergénicos o empaquetar los alimentos en súper sacos de polietileno bolsas de polietileno, súper sacos, o bolsas con un recubrimiento plástico. Los fabricantes deberían comunicar claramente cualquier instrucción especial al transportista de su elección, como no permitir el transporte mixto de productos cuando exista la probabilidad de contacto cruzado.</p>	<p>EE.UU.</p>
<p>Los alimentos se deberían disponer para el transporte de tal modo que se transporten por separado los productos no envasados con diferentes perfiles de alérgenos. Cuando esto no sea posible, es necesario considerar otras formas de separar los alimentos, como poner una cobertura de pallet (es decir, una bolsa de plástico grande que cubra todo el pallet) para reducir la probabilidad de contacto cruzado con alérgenos, apilar los alimentos no alergénicos arriba de los alergénicos o empaquetar los alimentos en súper sacos de polietileno o bolsas con un recubrimiento plástico. Los fabricantes deberían comunicar claramente cualquier instrucción</p>	<p>IDF/FIL</p>

especial al transportista de su elección, como no permitir el transporte mixto de productos cuando exista la probabilidad de contacto cruzado con alérgenos .	
8.3 Utilización y mantenimiento	
Párr. 145	
Se deberían inspeccionar los medios de transporte de alimentos (y los accesorios y conexiones correspondientes) y las zonas de transporte de carga y, cuando sea necesario, se deberían limpiar para eliminar cualquier residuo de la carga anterior, en la medida de lo posible, antes de volver a cargar. El método de limpieza adoptado debería ser adecuado para el tipo de producto y el tipo de alérgeno que se vaya a cargar en la unidad. Se debería contar con registros de la limpieza, incluido el tipo de limpieza realizada .	Australia
SECCIÓN IX - INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS Y SENSIBILIZACIÓN DE LOS CONSUMIDORES	
	EE.UU. EN NEGRITA Y EN MAYÚSCULAS
	Colombia Se sugiere dejar la sección en mayúsculas
9.2.1. Fabricación	
Párr. 152	
[Todos los productos e ingredientes alimentarios deberían llevar o ir acompañados de información adecuada para que otros fabricantes o elaboradores de alimentos y los consumidores sepan si el alimento es un alérgeno o contiene uno. Esto incluye cualquier información pertinente que sea relevante para evaluar la probabilidad de contacto cruzado con alérgenos, como se describe en la sección 5.1, y puede incluir el etiquetado preventivo sobre alérgenos como se describe en la sección 9.3. Tales declaraciones deben ser veraces, no engañosas y no deben usarse en lugar de las BPH (véase la sección 9.3).]	Indonesia Indonesia está de acuerdo con este párrafo.
[[Todos-Todos los productos e ingredientes alimentarios deberían llevar o ir acompañados de información adecuada para que otros fabricantes o elaboradores de alimentos y los consumidores sepan si el alimento es un alérgeno o contiene uno. Esto [Esto incluye cualquier información pertinente que sea relevante para evaluar la probabilidad de contacto cruzado con alérgenos, como se describe en la sección 5.1, y puede incluir el etiquetado preventivo sobre alérgenos como se describe en la sección 9.3. Tales declaraciones deben ser veraces, no engañosas y no deben usarse en lugar de las BPH (véase la sección 9.3).]	EE.UU. Justificación: Esta oración es independiente de las relacionadas con el etiquetado preventivo sobre alérgenos (que deben mantenerse entre corchetes a la espera del asesoramiento del CCFL) y es análoga a la del párrafo 154, que se refiere al comercio minorista y los servicios de restauración. ("Todos los productos e ingredientes alimentarios deberían llevar o ir acompañados de información adecuada para que los consumidores sepan si un alimento es alérgico o contiene (o puede contener) un alérgeno.")
[[Todos-Todos los productos e ingredientes alimentarios deberían llevar o ir acompañados de información adecuada para que otros fabricantes o elaboradores de alimentos y los consumidores sepan si el alimento es un alérgeno o contiene uno. Esto incluye cualquier información pertinente que sea relevante para evaluar la probabilidad de contacto cruzado con alérgenos, como se describe en la Sección 5.1, y puede incluir el etiquetado preventivo sobre alérgenos como se describe en la Sección 9.3. Tales declaraciones deben ser veraces, no engañosas y no deben usarse en lugar de las BPH (véase la Sección 9.3).]	Nicaragua Nicaragua apoya la redacción propuesta.
9.2.2 Comercio minorista y servicios de restauración	
Párr. 1555	
El personal que sirve comidas a los clientes debería tener conocimiento de los alérgenos que	IDF/FIL

<p>contienen los elementos del menú y de las prácticas de preparación de la empresa que pueden dar lugar a un contacto cruzado <u>con alérgenos</u>, o debería saber cómo obtener esta información. También se pueden usar letreros, ya sea en los menús o en el mostrador, que soliciten a los clientes que informen al personal de los servicios de restauración sobre sus necesidades alimentarias con respecto a los alérgenos. Cuando los operadores y el personal de los servicios de restauración no puedan garantizar que un alimento no contiene un alérgeno determinado, ello se debería informar claramente al cliente.</p>	
<p>Párr. 156</p>	
<p>Las zonas de autoservicio en las que los consumidores manipulan productos alimenticios no envasados pueden suponer un riesgo especial para los consumidores alérgicos debido al contacto cruzado con alérgenos. En esos casos debería considerarse la <u>separación de alimentos alérgicos y alimentos no alérgicos, así como la</u> posibilidad de suministrar información sobre la probabilidad de contacto cruzado con alérgenos (por ej., señalización o símbolos/iconos con advertencias sobre alérgenos). <u>El equipo, los utensilios y las herramientas especialmente designados para la manipulación de alimentos alérgicos no se deberían utilizar para alimentos no alérgicos.</u></p>	<p>EE.UU. Justificación: Esta sección es sobre "Información sobre los productos y sensibilización de los consumidores". La separación de los alimentos alérgicos y el empleo de equipos, utensilios y herramientas de uso exclusivo en la venta al por menor y los servicios de restauración se abordan adecuadamente en los párrafos 80 y 85 de la sección V - Control de las operaciones.</p>
<p>Las zonas de autoservicio en las que los consumidores manipulan productos alimenticios no envasados pueden suponer un riesgo especial para los consumidores alérgicos debido al contacto cruzado con alérgenos. En esos casos debería considerarse la separación de alimentos alérgicos y alimentos no alérgicos, así como la posibilidad de suministrar información sobre la probabilidad de contacto cruzado con alérgenos (por ej., señalización o símbolos/iconos con advertencias sobre alérgenos). <u>El equipo, los utensilios y las herramientas especialmente designados para la manipulación de alimentos alérgicos no se deberían utilizar para alimentos no alérgicos, alérgicos o implementar procedimientos de limpieza de equipos utilizados para la elaboración de alimentos alérgicos y no alérgicos.</u></p>	<p>Honduras</p>
<p>La <i>Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados</i> enumera los alimentos e ingredientes que se sabe que causan hipersensibilidad que "siempre deben declararse" en la etiqueta <u>con una línea clara y otro color</u>.</p>	<p>Irak</p>
<p>9.3 Etiquetado Párr. 159</p>	
<p>La <i>Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados</i> enumera los alimentos e ingredientes que se sabe que causan hipersensibilidad que «siempre deben declararse» en la etiqueta. <u>Es importante tomar en cuenta que no se deben utilizar nombres genéricos cuando se ha detectado que el ingrediente es alérgico (ejemplo, aceite vegetal, caseína (leche)), revisar las excepciones</u></p>	<p>Costa Rica</p>
<p>Párr. 160</p>	
<p>[El etiquetado preventivo sobre alérgenos sólo debería usarse después de que se haya realizado una evaluación de la probabilidad de contacto cruzado con alérgenos y se haya identificado un riesgo para los consumidores. Tras una evaluación de riesgos y antes de usar una etiqueta preventiva sobre alérgenos, se deben considerar todas las posibles medidas de mitigación disponibles para eliminar la probabilidad. Las etiquetas preventivas sobre alérgenos que son necesarias después de este proceso pueden ayudar a informar a los OEA y a los consumidores sobre la probabilidad de que los productos pudieran contener un alérgeno (además de los enumerados como ingredientes) en las situaciones siguientes:</p>	<p>Argentina Argentina considera que se deberían mantener entre corchetes las expresiones respecto a "etiquetado precautorio" hasta que el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos emita orientaciones sobre este.</p>

<p>[El etiquetado preventivo sobre alérgenos sólo debería usarse después de que se haya realizado una evaluación de la probabilidad de contacto cruzado con alérgenos y se haya identificado un riesgo para los consumidores. Tras una evaluación de riesgos y antes de usar una etiqueta declaratoria preventiva sobre alérgenos en el etiquetado, se deben considerar todas las posibles medidas de mitigación disponibles para eliminar la probabilidad. Las etiquetas preventivas sobre alérgenos que son necesarias después de este proceso pueden ayudar a informar a los OEA y a los consumidores sobre la probabilidad de que los productos pudieran contener un alérgeno (además de los enumerados como ingredientes) en las situaciones siguientes:</p>	<p>Australia</p>
<p>[El etiquetado preventivo sobre alérgenos sólo debería usarse después de que se haya realizado una evaluación de la probabilidad de contacto cruzado con alérgenos y se haya identificado un riesgo para los consumidores. Tras una evaluación de riesgos y antes de usar una etiqueta preventiva sobre alérgenos y (referir al documento del Codex) antes de usar una etiqueta preventiva sobre alérgenos, se deben considerar todas las posibles medidas de mitigación disponibles para eliminar la probabilidad. Las etiquetas preventivas sobre alérgenos que son necesarias después de este proceso pueden ayudar a informar a los OEA y a los consumidores sobre la probabilidad de que los productos pudieran contener un alérgeno (además de los enumerados como ingredientes) en las situaciones siguientes:</p>	<p>Costa Rica</p>
<p>[El etiquetado preventivo sobre alérgenos sólo debería usarse después de que se haya realizado una evaluación de la probabilidad de contacto cruzado con alérgenos y se haya identificado un riesgo para los consumidores. Tras una evaluación de riesgos y antes de usar una etiqueta preventiva sobre alérgenos, se deben considerar todas las posibles medidas de mitigación disponibles para eliminar la probabilidad. Las etiquetas preventivas sobre alérgenos que son necesarias después de este proceso pueden ayudar a informar a los OEA y a los consumidores sobre la probabilidad de que los productos pudieran contener un alérgeno (además de los enumerados como ingredientes) en las situaciones siguientes:</p>	<p>Honduras El concepto de etiquetado preventivo de alérgenos (puede contener) incluido en los párrafos 68, 145, 153 y 154 requieren una revisión adicional en concordancia con el documento de ENFE que actualmente se encuentra en discusión/revisión.</p>
<p>[El etiquetado preventivo sobre alérgenos solo debería usarse después de que se haya realizado una evaluación de la probabilidad de contacto cruzado con alérgenos y se haya identificado un riesgo para los consumidores. Tras una evaluación de riesgos y antes de usar una etiqueta preventiva sobre alérgenos, se deben considerar todas las posibles medidas de mitigación disponibles para eliminar la probabilidad. Las etiquetas preventivas sobre alérgenos que son necesarias después de este proceso pueden ayudar a informar a los OEA y a los consumidores sobre la probabilidad de que los productos pudieran contener un alérgeno (además de los enumerados como ingredientes) en las situaciones siguientes:</p>	<p>Indonesia Indonesia está de acuerdo con este párrafo, con una pequeña modificación. Se suprime la palabra “solo” porque el uso del etiquetado preventivo sobre alérgenos expresa una protección de las personas hipersensibles que debería fomentarse.</p>
<p>[El etiquetado preventivo sobre alérgenos sólo debería usarse después de que se haya realizado una evaluación de la probabilidad de contacto cruzado con alérgenos y se haya identificado un riesgo significativo para los consumidores. Tras una evaluación de riesgos y antes de usar una etiqueta preventiva sobre alérgenos, se deben considerar todas las posibles medidas de mitigación disponibles para eliminar la probabilidad. Las etiquetas preventivas sobre alérgenos que son necesarias después de este proceso pueden ayudar a informar a los OEA y a los consumidores sobre la probabilidad de que los productos pudieran contener un alérgeno (además de los enumerados como ingredientes) en las situaciones siguientes:</p>	<p>IDF/FIL</p>
<p>[El etiquetado preventivo sobre alérgenos sólo debería usarse después de que se haya realizado una evaluación de la probabilidad de contacto cruzado con alérgenos y se haya identificado un riesgo significativo para los consumidores. Tras una evaluación de riesgos y antes de usar una etiqueta preventiva sobre alérgenos, se deben considerar todas las posibles medidas de mitigación disponibles para eliminar la probabilidad. Las etiquetas preventivas sobre alérgenos</p>	<p>FoodDrinkEurope Enmendar el párrafo como se indica a continuación (la inserción figura en negrita y cursiva): El etiquetado preventivo sobre alérgenos sólo debería usarse</p>

<p>que son necesarias después de este proceso pueden ayudar a informar a los OEA y a los consumidores sobre la probabilidad de que los productos pudieran contener un alérgeno (además de los enumerados como ingredientes) en las situaciones siguientes:</p>	<p>después de que se haya realizado una evaluación de la probabilidad de contacto cruzado con alérgenos y se haya identificado un riesgo significativo para los consumidores. Tras una evaluación de riesgos y antes de usar una etiqueta preventiva sobre alérgenos, se deben considerar todas las posibles medidas de mitigación disponibles para eliminar la probabilidad. Las etiquetas preventivas sobre alérgenos que son necesarias después de este proceso pueden ayudar a informar a los OEA y a los consumidores sobre la probabilidad de que los productos pudieran contener un alérgeno (además de los enumerados como ingredientes) en las situaciones siguientes:(...)</p>
<p>Párr. 160 punto 3</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Cuando el alérgeno pueda estar presente a niveles que, según una evaluación del riesgo, pueda tener consecuencias negativas para la salud de la mayoría de los consumidores alérgicos.] 	<p>IDF/FIL</p> <p>El riesgo debería ser significativo, pero no necesariamente estar a un nivel en el que la mayoría se vea afectada.</p> <p>Este punto también es muy restrictivo. Muchas pequeñas empresas de servicios de restauración no son capaces de determinar el riesgo en términos de los niveles o del número de personas afectadas, pero no se las debe desalentar de aplicar el etiquetado preventivo por no cumplir esta condición.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Cuando el alérgeno pueda estar presente a niveles un nivel que, según una evaluación del riesgo, pueda tener consecuencias negativas para la salud de <u>supere el que protegería a la gran</u> mayoría de los consumidores alérgicos <u>de una reacción adversa.</u>] 	<p>FoodDrinkEurope</p> <p>Además, proponemos que el texto del tercer punto se redacte de nuevo; el término "mayoría" está abierto a diferentes interpretaciones, por lo que recomendamos lo siguiente: "Cuando el alérgeno pueda estar presente a un nivel que, según una evaluación del riesgo, supere el que protegería a la gran mayoría de los consumidores alérgicos de una reacción adversa."</p>
<p>Párr. 161</p>	
<p>[Sin embargo, con el objeto de no limitar las alternativas de alimentos para los consumidores alérgicos, el uso de etiquetado preventivo sobre alérgenos se debería limitar a aquellas situaciones en las que no se pueda controlar el contacto cruzado en una medida tal que el producto no presente ningún riesgo para el consumidor alérgico.]</p>	<p>Indonesia</p> <p>Indonesia propone suprimir este párrafo, pues su contenido ya está explicado en el párrafo 160.</p>
<p>[Sin embargo, con el objeto de no limitar las alternativas de alimentos para los consumidores alérgicos, el uso de etiquetado preventivo sobre alérgenos se debería limitar a aquellas situaciones en las que no se pueda controlar el contacto cruzado <u>con alérgenos</u> en una medida tal que el producto no presente ningún riesgo para el consumidor alérgico.]</p>	<p>IDF/FIL</p>
<p>[Sin embargo, [PÁRRAFO NUEVO <u>La evaluación de riesgos que determinará si es necesario un etiquetado preventivo debería incluir como mínimo las siguientes consideraciones:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Si los ingredientes conllevan un riesgo potencial de contaminación cruzada.</u> • <u>Las dosis de umbral.</u> • <u>Si el riesgo proviene de alérgenos en partículas o dispersables.</u> • <u>Validación de diferentes métodos de limpieza.</u> 	<p>IDF/FIL</p> <p>Proponemos añadir un párrafo que ofrezca unas consideraciones mínimas para la evaluación de riesgos que determinará si se requiere o no un etiquetado preventivo.</p>

<p>• Medición de verificación de los métodos de limpieza.</p> <p>Sin embargo, con el objeto de no limitar las alternativas de alimentos para los consumidores alérgicos, el uso de etiquetado preventivo sobre alérgenos se debería limitar a aquellas situaciones en las que no se pueda controlar el contacto cruzado en una medida tal que el producto no presente ningún riesgo para el consumidor alérgico.]</p>	
<p>[Sin embargo, con el objeto de no limitar las alternativas de alimentos para los consumidores alérgicos, el uso de etiquetado preventivo sobre alérgenos se debería limitar a aquellas situaciones en las que no se pueda controlar el contacto cruzado en una medida tal que el producto no presente ningún riesgo para el consumidor alérgico.]</p>	<p>FoodDrinkEurope</p> <p>Este párrafo es una reiteración del contenido del párr. 160 y se puede suprimir.</p>
SECCIÓN X – CAPACITACIÓN	
	<p>Colombia</p> <p>Se sugiere dejar la sección en mayúsculas</p>
<p>10.2 Programas de capacitación Párr. 164</p>	
<p>Todo el personal pertinente de una empresa de alimentos debería recibir la capacitación sobre alérgenos alimentarios que corresponda de acuerdo con las responsabilidades de su puesto, de modo que pueda contribuir a las medidas necesarias para evitar o reducir al mínimo la probabilidad de contacto cruzado con alérgenos y los errores de etiquetado. Los registros de capacitación del personal deben estar disponibles, y se recomienda que la evaluación de competencias forme parte de la capacitación. Los programas de capacitación deberían revisarse periódicamente para garantizar que están actualizados y son adecuados. Se debería alentar a todo el personal adecuado a que informe o tome medidas inmediatas cuando sospeche que existe un error en el etiquetado o la presencia de un alérgeno no declarado.</p>	<p>Australia</p>
<p>Párr. 165</p>	
<p>las fuentes de información sobre alérgenos, como las especificaciones de los proveedores o los registros de auditoría de los proveedores.</p>	<p>Costa Rica</p> <p>Agregar al final una última viñeta con el siguiente texto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para los colaboradores de los servicios de alimentación se debe implementar un protocolo de emergencia, en caso de que un cliente presente una reacción severa.
<ul style="list-style-type: none"> • las BPH, por ejemplo, en lo relativo a la vestimenta adecuada, el lavado de manos y la reducción al mínimo del contacto de las manos con alimentos, para evitar o reducir al mínimo el contacto cruzado con alérgenos; • limpieza de las instalaciones, del equipo y las herramientas, incluyendo instrucciones claras de limpieza entre productos y su importancia en la prevención o la reducción al mínimo del contacto cruzado con alérgenos; • manipulación de materiales reelaborados para evitar o reducir al mínimo la incorporación involuntaria de que se incorporen involuntariamente alérgenos a un alimento; • gestión de residuos, por ejemplo, el modo de manejar los residuos para evitar o reducir al mínimo el contacto cruzado; 	<p>IDF/FIL</p>