

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

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

Agenda Items 6,7,8 and 9

CRD18

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX COMMITTEE ON FOOD HYGIENE

Fifty-First Session

Cleveland, Ohio, United States of America

Comments by El Salvador

Antecedentes.

El Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica-OSARTEC, es por facultad de Ley el Punto de Contacto de Codex, a partir del mes de septiembre de 2011

Tema 6 del programa 51 CCFH

Anteproyecto de Revisión de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CXC 1-1969) y su Anexo sobre el HACCP [CX/FH 19/51/6]

El Salvador agradece el documento elaborado por el Grupo de Trabajo Electrónico presidido por el Reino Unido y copresidido por Estados Unidos de América, Francia, Ghana, India y México.

A continuación, se presentan los comentarios con los que El Salvador está de acuerdo y se presentan comentarios específicos sobre el contenido del documento:

INTRODUCCIÓN

- El Salvador está de acuerdo con los párrafos 1, 2, 3, 4, 5, 6 y 7. Presenta las siguientes observaciones, en el contenido de los siguientes párrafos, propone efectuar los cambios al texto tal como se muestra en el texto tachado, y adicionando el texto subrayado y en negrita:

Párrafo 1: Todas las personas tienen derecho a consumir ~~esperar~~ que los alimentos ~~que consumen~~ sean inocuos y aptos para el consumo.

Párrafo 2: El comercio internacional de productos alimenticios y el flujo de viajeros van en aumento, lo que implica ~~comporta~~ importantes beneficios sociales y económicos.

Párrafo 3:Aunque sea responsabilidad de los OEA suministrar alimentos inocuos, para algunos de ellos puede ser algo tan sencillo como garantizar que se aplican adecuadamente las ~~cinco~~ claves del Manual de la OMS sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos. ~~Las cinco~~ **Dichas** claves son las siguientes: “Mantenga la limpieza, separe alimentos crudos y cocinados, cocine completamente, mantenga los alimentos a temperaturas seguras, use agua y materias primas seguras.”

~~**Párrafo 5:** En el caso de algunas BPH, basadas en preocupaciones sobre la inocuidad de los alimentos, puede ser necesaria una mayor atención para proporcionar alimentos inocuos.~~

En el caso de ciertas BPH, en función de las cuestiones de inocuidad que afecten al alimento, puede ser necesaria una mayor atención para producir alimentos seguros. Por ejemplo....

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

OBJETIVOS

- El Salvador está de acuerdo con los Objetivos párrafo 8.

ÁMBITO DE APLICACION

- El Salvador está de acuerdo con el ámbito de estudio, párrafo 9.

UTILIZACIÓN

- El Salvador está de acuerdo con la utilización, párrafo 10,11, 12, 13,14,15.
- El Salvador sugiere: que todos los OEA que se mencionan en el **párrafo 10** sean incluidos en la definición de los OEA

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

Funciones de las Autoridades Competentes, los operadores de empresas de alimentos y los consumidores.

- El Salvador presenta observaciones de su contenido y se propone efectuar los cambios al texto en el **párrafo 14** sobre los OEA tal como se muestra en el texto tachado:

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

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

PRINCIPIOS GENERALES

- El Salvador está de acuerdo con los principios generales que figuran en el documento según numerales i, ii, iii, iv, v, vi, vii, viii.

COMPROMISO DE LA DIRECCIÓN CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

- El Salvador está de acuerdo con la sección párrafo 16 y 17 y propone efectuar los cambios al texto tal como se muestra en el texto tachado, y adicionando el texto subrayado y en negrita:

Párrafo 17.

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

DEFINICIONES

- El Salvador de manera general está de acuerdo con las definiciones y se sugiere que las definiciones se ordenen de forma alfabética.

PRIMER CAPÍTULO

BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE

Sección 1: INTRODUCCIÓN Y CONTROL DE PELIGROS DE LOS ALIMENTOS

- El Salvador está de acuerdo con el contenido de la sección en los párrafos 18,19,20,21,22 y 23 a continuación se presentan observaciones de su contenido y se propone efectuar los cambios al texto tal como se muestra en el texto tachado, y texto nuevo subrayado y en negrita.

Párrafo 20. Las BPH ~~manejan~~ **controlan** muchas fuentes de peligros alimentarios que podrían contaminar los productos alimenticios.

Sección 2: PRODUCCIÓN PRIMARIA.

- El Salvador está de acuerdo con el contenido de la sección en los objetivos y la justificación y párrafos de esta sección 24,25,26,27,28,29,30, a continuación se presentan observaciones en el contenido de algunos párrafos y se propone efectuar los cambios al texto tal como se muestra en el texto tachado, y texto subrayado y en negrita.

Objetivos: Controlar los contaminantes, plagas y ~~enfermedades~~ de animales y plantas en la medida de lo posible, a fin de reducir al mínimo la amenaza para la inocuidad de los alimentos (por ejemplo, uso adecuado según su ficha técnica de plaguicidas y medicamentos veterinarios).

Párrafo 24. Los tipos de actividad que intervienen en la producción primaria pueden dificultar la eliminación o reducción de algunos peligros. Sin embargo, mediante la aplicación de buenas prácticas agrícolas (BPA), Buenas Practicas Pecuarias o BPH,....

Párrafo 26. ...Situándola cerca de instalaciones que emitan olores tóxicos ~~o molestos~~ u otros que puedan contaminar los productos alimentarios o cerca de fuentes de agua contaminada

Párrafo 28. Controlar la salud animal y vegetal para que no suponga ninguna amenaza para la salud humana a través del consumo de alimentos, o para que no afecte negativamente la idoneidad del producto (por ejemplo, observar el periodo de ~~retirada~~ retiro o carencia de los medicamentos veterinarios y de los plaguicidas respectivamente y mantener registros cuando corresponda); y

Párrafo 30. ...Se mantiene un nivel adecuado de higiene personal para asegurarse ~~de~~ que el ~~personal~~ no es una fuente de contaminación (por ejemplo, a través de las heces humanas).

Sección 3: ESTABLECIMIENTO - DISEÑO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS

- El Salvador está de acuerdo con el contenido de la sección, objetivo y justificación y párrafos 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53 y 54; a continuación se presentan observaciones en el contenido de los siguientes párrafo y se propone efectuar los cambios al texto tal como se muestra en el texto tachado, y texto nuevo subrayado y en negrita.

Párrafo 31:

- Zonas ambientalmente contaminadas y de actividades industriales u otro tipo de actividad que tengan una probabilidad razonable de contaminar los alimentos;

En la subsección 3.1.3 Accesorios y estructuras internas, se sugiere cambiar el termino suelos, por pisos para mejor comprensión y hacer cambios según se muestra en texto tachado, en negrita y subrayado

Párrafo 34

- Las superficies de las paredes, divisiones y ~~suelos~~ **pisos** deberían estar hechos de materiales impermeables de fácil limpieza y, cuando sea necesario, se deberían desinfectar;

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

- Las paredes y tabiques deberían tener una superficie lisa hasta una altura adecuada según las actividades que se realicen; **las uniones entre pared-pared y pared-piso deben ser cóncavas que permitan una fácil limpieza**

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

- Los techos y los elementos suspendidos (por ejemplo, la iluminación) deberían estar contruidos y **protegidos** de modo que no se rompan en fragmentos...

En la subsección 3.2.1 Instalaciones de drenaje y eliminación de residuos, párrafo 38 y 39 se sugieren los siguientes cambios tal como se muestra en negrita y subrayado.

Párrafo 38 ...Se deberían adoptar medidas con respecto las cañerías, para evitar el reflujo, las conexiones cruzadas **por ejemplo de tuberías que contengan aguas residuales y aguas potables** y el retorno de los gases de desagüe.

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

En la subsección 3.2.2 Instalaciones de limpieza, se sugiere agregar al final del párrafo 41, tal como se muestra a continuación en negrita y subrayado.

Párrafo 41.... Dichas instalaciones deberían disponer, cuando proceda, de un suministro suficiente de agua caliente y fría, **así también contar con un sistema de manejo de aguas residuales.**

Párrafo 50 El tipo de instalaciones de almacenamiento necesarias dependerá de la clase de alimento. Se debería contar con instalaciones de almacenamiento separadas y seguras **e identificadas** para los productos de limpieza y las sustancias peligrosas.

Párrafo 51...El equipo y los recipientes se deberían fabricar con materiales **no absorbentes e inertes a los alimentos** y que no tengan efecto tóxico para el uso al que se destina

Sección 4: COMPETENCIA Y CAPACITACIÓN

- El Salvador está de acuerdo con el contenido de la sección, objetivo, justificación, y párrafos 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61 a continuación se presentan observaciones en el contenido del siguiente párrafo y se propone efectuar los cambios al texto tal como se muestra en el texto tachado, y texto nuevo subrayado y en negrita.

En la subsección 4.3 Instrucción y supervisión se propone agregar lo siguiente al inicio del párrafo 59:

Párrafo 59 **La vigilancia deberá realizarse a todos los OEA. El** tipo de vigilancia necesaria dependerá del tamaño de la empresa, de la naturaleza de sus actividades y de los tipos de alimentos implicados. Los directores, supervisores o los operadores o trabajadores deberían contar con los conocimientos ~~suficientes~~ **necesarios** sobre los principios y prácticas de higiene de los alimentos para poder identificar las desviaciones y adoptar las medidas necesarias que correspondan a su puesto.

Sección 5: MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, Y CONTROL DE PLAGAS DEL ESTABLECIMIENTO

- El Salvador está de acuerdo con el contenido de la sección, objetivos, justificación y párrafos 62, 63, 64, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82 y a continuación se presentan observaciones en el contenido de los siguientes párrafo y se propone efectuar los cambios al texto tal como se muestra en el texto tachado, y texto nuevo subrayado y en negrita.

Párrafo 63: Los métodos y los materiales de limpieza necesarios dependerán de la naturaleza de la empresa alimentaria de la que se trate, del tipo de alimento, tipo de suciedad (ejemplo accidente laboral con sangrado) y de la superficie a limpiar.

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

Párrafo 65... Los productos químicos para limpieza y desinfección deben ser grado alimenticio se deberían manejar y utilizar con precaución, según las instrucciones de los fabricantes.

Párrafo 73. El tipo de vigilancia dependerá de la naturaleza de los procedimientos, podría incluir la calidad del agua estos el cumplimiento de los parámetros fisicoquímicos, pero podría incluir el pH, la temperatura del agua, la conductividad, y microbiológicos la concentración de los agentes de limpieza

Párrafo 75... Es posible que la toma de muestras y la realización de pruebas microbiológicas no se adecue a todos los casos y, como alternativa, buscar otra metodología que garantice la limpieza y desinfección ~~se puede utilizar la observación de los procedimientos de limpieza y desinfección, incluida la concentración correcta de desinfectante, para alcanzar los resultados necesarios y asegurarse de que se siguen los protocolos de forma adecuada.~~

Los procedimientos de limpieza y desinfección y de mantenimiento ~~deberían~~ se deberían revisar periódicamente, ~~se deberían~~ adaptar para reflejar cualquier cambio de circunstancias y ~~se deberían~~ documentar como proceda

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

Párrafo 76... Un buen diseño de construcción, disposición, mantenimiento y ubicación del edificio, junto con la limpieza, **medidas de exclusión** la inspección de los materiales entrantes y una vigilancia efectiva pueden minimizar la posibilidad de infestación y, por tanto, reducir la necesidad de plaguicidas

Tema 7: Anteproyecto de Orientaciones para la Gestión de Brotes Biológicos Transmitidos por los Alimentos CX/FH 19/51/7

El Salvador agradece el documento remitido por la Secretaria del Codex, elaborado por El Grupo de Trabajo por medios Electrónicos presidido por Dinamarca y copresidido por Chile y la Unión Europea.

El Salvador ha analizado el tema en cuestión en el subcomité técnico nacional y presenta los siguientes comentarios:

- El Salvador apoya el avance de la presente directriz, de acuerdo al tramite interno del Codex Alimentarius sin embargo se presenta la siguiente consideración:
- Es de carácter preocupante que la aplicación de dichas directrices pudiese estar limitada únicamente por países desarrollados, considerando la capacidad de sus laboratorios, de almacenar grandes secuencias de datos y metadatos, así como la disponibilidad de herramientas bioinformáticas para comparar información en las bases de datos genómicas internacionales y contar con equipos específicos requeridos para el uso de la SGC, como se menciona en el ámbito de aplicación y en el párrafo 47, respecto a las recomendaciones sobre el uso de nuevas tecnologías analíticas en la investigación de brotes, como los métodos de tipificación genética (implementación del SGC).

Tema 8: Anteproyecto de Directrices para el control de La Escherichia Coli productora de Toxina Shiga (ECTS) en la Carne de Bovino, las Hortalizas de Hoja Verde, la Leche Cruda y el Queso a Base de Leche Cruda, y las Semillas Germinadas CX/FH 19/51/8

•

El Salvador agradece el documento remitido por la Secretaria del Codex, elaborado por El Grupo de Trabajo por medios Electrónicos copresidido por Chile y los Estados Unidos de América.

El Salvador ha analizado el tema en cuestión en el subcomité técnico nacional y presenta los siguientes comentarios:

- El Salvador está de acuerdo con el contenido de la sección general la cual proporciona información sobre el control de la ECTS.
- Para mejorar la estructura de la directriz se considera que las secciones de validación, el seguimiento, verificación y los análisis de laboratorio deberían trasladarse a la sección general, ya que las directrices se aplicaran a diferentes productos, en caso hubiera cuestiones o aspectos que refieren y relacionan con un producto en específico, debería trasladarse a dicho anexo.
- En el párrafo 41: La autoridad competente ~~debería~~ **puede** proporcionar a la industria directrices y otras herramientas de implementación, según corresponda, para el desarrollo de los sistemas de control del proceso. **Se sugiere cambiar el término debería por puede, con el objetivo de ampliar las opciones para la industria.**

• **Tema 9: Documento de Debate sobre Los Principios para el uso Inocuo del Agua en la Elaboración de Alimentos CX/FH 19/51/9**

•

El Salvador agradece el documento remitido por la Secretaria del Codex, Preparado por Honduras con el apoyo de Chile, Dinamarca, India y la Unión Europea.

El Salvador ha analizado el tema en cuestión en el subcomité técnico nacional y presenta los siguientes comentarios:

- De manera general, El Salvador apoya el documento para que el CCFH en su 51° periodo de sesiones, revise la estructura propuesta y se remita a la CAC 43° para ser aprobado como un tema nuevo.

- El Salvador invita al CCFH, como en otras normas y textos a fines al Codex Alimentarius, utilizar un enfoque basado en el riesgo para la evaluación de la idoneidad del agua para los fines previstos en la industria alimentaria, por ejemplo, la reutilización.
- El Salvador considera que el tema en cuestión debería elaborarse como **[Principios/Directrices]** para el uso y la reutilización inocua del agua en la elaboración de alimentos, se sugiere corregir el nombre del documento a “reutilización inocua del agua”
- Se está de acuerdo con la propuesta disponible en el documento, que como punto de partida se aborden los sectores de productos frescos y productos pesqueros. **Se sugiere definir y delimitar el alcance de productos frescos por ejemplo, si son de origen animal o vegetal, consumo directo o que va a sufrir un tratamiento ulterior.**
- Se invita al CCFH que considere solicitar a las JEMRA ejemplos de criterios microbiológicos para diferentes usos de agua y su reutilización en sectores específicos.
- Se considera que la disponibilidad de herramientas o árboles de decisión de apoyo en la toma de decisiones beneficiarán y orientarán de manera clara a los Operadores de Empresas de Alimentos.