

comisión del codex alimentarius

S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 03/16

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS
25^a reunión
Roma, Italia, 30 de junio - 5 de julio de 2003**

**INFORME DE LA OCTAVA REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX
SOBRE HIGIENE DE LAS CARNES**

Wellington, Nueva Zelandia, 18 - 22 de febrero de 2002

Nota: Este informe contiene la carta circular del codex CL 2002/6-MPH

Y6372/S

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CL 2002/06-MPH
Febrero de 2002

- A:** Puntos de contactos del Codex
Organismos internacionales interesados
- De:** Secretario del Programa Conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias
FAO, 00100 Roma, Italia
- ASUNTO:** **Distribución del informe de la octava reunión del Comité del Codex sobre higiene de las carnes (ALINORM 03/16)**

Se adjunta el informe de la octava reunión del Comité del Codex sobre higiene de las carnes (CCMPH), que se examinará en la 50ª reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius (Roma, 26 – 28 de junio de 2002) y en el 25º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Roma, 30 de junio -5 de julio de 2003).

PARTE A: CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA ADOPCIÓN DEL COMITÉ EJECUTIVO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 50ª REUNIÓN, EN EL TRÁMITE 5

Anteproyecto de principios generales de higiene de la carne, adelantado al Trámite 5 del Procedimiento del Codex (ALINORM 03/16, Apéndice II). Véanse también los párrs. 9 a 27 del presente informe.

Se invita a los Gobiernos y organismos internacionales interesados a formular observaciones sobre el mencionado documento; deberán hacerlo de conformidad con el procedimiento para la elaboración de normas del Codex y textos afines en el Trámite 5 (*Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius*, 12 edición, página 20), remitiendo las observaciones al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100, Roma, Italia (fax +39 0657054593; correo electrónico codex@fao.org), **para el 31 de mayo de 2002 a más tardar.**

PARTE B: PETICIÓN DE OBSERVACIONES/INFORMACIÓN

Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca, adelantado al Trámite 3 del Procedimiento del Codex (ALINORM 03/16, Apéndice III). Véanse también los párrs. 28 al 77 de este informe.

Se invita a los Gobiernos y organismos internacionales interesados a proporcionar observaciones adicionales sobre el presente documento (véase el Apéndice III de este informe). Las observaciones deberán enviarse a la Sra. Cherie Flynn, Comité del Codex sobre Higiene de las Carnes, MAF Policy, Ministry of Agriculture and Forestry, P.O. Box 2526 Wellington, New Zealand, fax +64 4 474 4265, correo electrónico flynnc@maf.govt.nz con copia al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (fax +39 06 57054593; correo electrónico codex@fao.org) **para el 30 de junio de 2002 a más tardar.**

ÍNDICE

	<u>Página</u>
Resumen y Conclusiones	iv
Lista de siglas utilizadas en este Informe	v
Informe de la octava Reunión del Comité del Codex sobre Higiene de las Carnes.....	1
Resumen del estado de los trabajos	13
	<u>Párrafos</u>
Apertura de la reunión	1
Aprobación del programa (Tema 1 del Programa)	2
Asuntos remitidos por la Comisión del Codex Alimentarius y otros Comités del Codex (Tema 2 del Programa)	3 - 8
Anteproyecto de principios de Higiene de la Carne (Tema 3 del Programa)	9 - 27
Introducción.....	9 - 10
Observaciones Generales.....	11 - 12
Principios del 1 al 13	13 - 26
Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca (Tema 4 del Programa).....	28 - 79
Introducción.....	28 - 31
Observaciones Generales.....	32 - 33
Sección del 1 al 14.....	34 - 75
Otros asuntos y trabajos futuros (Tema 5 del Programa).....	80 - 86
Nombre y mandato del Comité del Codex sobre Higiene de las Carnes.....	80 - 83
Inclusión de disposiciones relacionadas con los productos cárnicos elaborados en el anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca	84 - 86
Fecha y Lugar de la Próxima reunión	87

Apéndices

	<u>Página</u>
Apéndice I: Lista de Participantes.....	14
Apéndice II: Anteproyecto de principios Generales de Higiene de la Carne (Adelantado al Trámite 5)	31
Apéndice III: Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca (Adelantado al Trámite 3)	34

RESUMEN Y CONCLUSIONES

El Comité del Codex sobre Higiene de las Carnes, en su octava reunión, llegó a las siguientes conclusiones:

El Comité:

- acordó remitir el Anteproyecto de Principios Generales de Higiene de la Carne a la 50ª reunión del Comité Ejecutivo (junio de 2002) para su adopción preliminar en el Trámite 5 (párrs. 9-27);
- acordó distribuir el Anteproyecto del Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca a fin de recabar observaciones en el Trámite 3 con plazo hasta el 30 de junio de 2002 para la presentación de las mismas, y estableció que un grupo de redacción prepararía una versión revisada del Anteproyecto de Código sobre la base de los debates y las observaciones escritas recibidas a fin de hacerlo circular, recabar observaciones y someterlo a nuevo examen en su próxima reunión (párrs. 28-77);
- pidió a la Comisión que enmendara el nombre del Comité convirtiéndolo en “Comité del Codex sobre Higiene de la Carne” y que revisara en consecuencia su mandato (párrs. 81-83);
- pidió a Nueva Zelandia que en colaboración con la Secretaría del Codex preparar un documento de examen sobre las disposiciones en materia de higiene para la carne elaborada para su posible inclusión en el Código, a reserva de la aprobación del Comité Ejecutivo en su 50ª reunión. El Comité observó que la decisión sobre la posible ampliación del ámbito de aplicación del Código estaría sujeta a la aprobación del Comité Ejecutivo en su 50ª reunión (párrs. 84-86).

Además, el Comité:

- tomó nota de la propuesta de Nueva Zelandia de preparar dos documentos de examen sobre la posibilidad de añadir al Anteproyecto de Código de Prácticas dos Anexos sobre Principios y Directrices i) para el establecimiento de sistemas de inspección basados en *ante mortem* y *post mortem* basados en el riesgo y ii) sobre sistemas para el control microbiológico del proceso al que sometía la carne. El Comité observó que las propuestas mencionadas estaban sujetas a la aprobación como nuevos trabajos por parte del Comité Ejecutivo en su 50ª reunión (párrs. 78-79).
- tomó nota de la petición formulada por el Comité Ejecutivo en su 49ª reunión de que se proporcionaran aportaciones técnicas al Anteproyecto de Código de Prácticas Revisado para la Elaboración y Manipulación de Alimentos Congelados Rápidamente (ALINORM 0/27 – Addendum 1) y convino en que los gobiernos y organismos internacionales debían remitir directamente al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos las aportaciones específicas relacionadas con el Anteproyecto de Código Revisado.

LISTA DE SIGLAS UTILIZADAS EN ESTE INFORME

NPA	Nivel de protección apropiado (de la salud)
ATP	Adenosintrifosfato (bioluminencia)
EEBE	Encefalopatía espongiforme bovina
CAC/RCP	Comisión del Codex Alimentarius/Código Recomendado de Prácticas
CAC/GL	Comisión del Codex Alimentarius/Directrices
CCFH	Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos
CCMPH	Comité del Codex sobre Higiene de las Carnes
CCFICS	Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos
CCEXEC	Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius
CL	Carta Circular
CRD	Documento de Sala
CE	Comisión Europea
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación
OIA	Objetivos de Inocuidad de los Alimentos
BPH	Buenas Prácticas Higiénicas
HACCP	Sistema de Análisis de Riesgos y de Puntos Críticos de Control
MAM	Ministerio de Agricultura y Montes
OIE	Oficina Internacional de Epizootias
GC	Garantía de la Calidad (sistemas)
MSF	Medidas Sanitarias y Fitosanitaria (acuerdo de la OMC)
PONS	Procedimientos operativos normalizados de saneamiento
OMS	Organización Mundial de la Salud
OMC	Organización Mundial del Comercio

INFORME DE LA OCTAVA REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LAS CARNES

APERTURA DE LA REUNIÓN

1. El Sr. Jim Sutton, Ministro de Agricultura, Asuntos Rurales y Negociaciones Comerciales, inauguró la octava reunión del Comité del Codex sobre Higiene de las Carnes, que se llevó a cabo del 18 al 22 de febrero de 2002 en Wellington, Nueva Zelanda por amable invitación del Gobierno de Nueva Zelanda. Presidió la reunión el Dr. Andrew McKenzie, Director de Grupo de la Autoridad de Garantía de los Alimentos del Ministerio de Agricultura y Silvicultura. Asistieron 138 participantes de 37 Países Miembros y 9 organizaciones internacionales. La lista completa de los participantes figura en el Apéndice I.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del Programa)¹

2. El Comité aprobó el Programa Provisional según se había propuesto.

ASUNTOS REMITIDOS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (Tema 2 del Programa)²

3. El Comité tomó nota de los asuntos planteados en el 24^o período de sesiones de la Comisión del Codex, así como en reuniones de Comités del Codex, relativos al Marco Estratégico y al Anteproyecto de Plan a Plazo Medio 2003-2007; el nombre y el mandato del Comité del Codex sobre Higiene de las Carnes que se había reactivado; las Políticas de Análisis de Riesgos de la Comisión del Codex Alimentarius; la Evaluación de Riesgos de Peligros Microbiológicos en los Alimentos y temas conexos; el Anteproyecto de Código de Prácticas Revisado para la elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente; y las actividades del Grupo de Acción Intergubernamental Especial sobre Buena Alimentación Animal.

4. El Comité acordó debatir el nombre y el mandato del Comité del Codex sobre Higiene de las Carnes ahora reactivado, en el tema “Otros asuntos y trabajos futuros” (Tema 5 del Programa). El Comité apoyó firmemente la recomendación de la Comisión de que los Comités pertinentes del Codex continuaran elaborando y documentando la aplicación del análisis de riesgos en su labor, y observó que los textos del CCMPH que se estaban examinando tomaban en cuenta dicha recomendación.

5. El Comité tomó nota de la petición del Comité Ejecutivo en su 49^a reunión de que el Anteproyecto de Código de Prácticas Revisado para la Elaboración y Manipulación de Alimentos Congelados Rápidamente³ se remitiera a los Comités pertinentes del Codex, incluido el CCMPH, para que dieran su contribución técnica. Sin embargo, el CCMPH acordó que los gobiernos y las organizaciones internacionales debían remitir las aportaciones específicas relativas al Anteproyecto de Código Revisado directamente al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

6. Se proporcionó al Comité un breve informe a cerca de las actividades conjuntas en curso de la FAO y la OMS sobre la evaluación de peligros microbiológicos en los alimentos. Se observó que los objetivos principales de dicha labor consistían en prestar asesoramiento técnico para satisfacer las necesidades de las personas encargadas de la gestión de riesgos tanto a nivel nacional como internacional; establecer una fuente única de toda la información disponible sobre combinaciones específicas de patógenos y productos y elaborar instrumentos que pudieran utilizarse a nivel nacional.

¹ CX/MPH 02/1

² CX/MPH 02/2

³ ALINORM 01/27 Addendum 1

7. La labor actual y futura sobre la evaluación de riesgos pertinente a la actividad del CCMPH incluía lo siguiente:⁴

- *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para el consumo – Esta evaluación de riesgos, limitada a una gama finita de alimentos listos para el consumo, había estado dos años en proceso de elaboración y se hallaba ahora casi finalizada.
- *Salmonella* spp. en pollos para asar y huevos – Esta evaluación de riesgos se había finalizado y se publicaría previa evaluación por homólogos.
- *Campylobacter* spp en pollos para asar – La versión preliminar de esta evaluación de riesgos, que incluía la identificación de peligros, el modelo de evaluación de la exposición y la caracterización del peligro, se hallaba en proceso de recibir observaciones del público. La intención de la FAO y la OMS era finalizar esta evaluación de riesgos en 2002.
- *Escherichia coli* enterohemorrágica - Esta labor comenzaría en la segunda mitad de 2002 de haber recursos disponibles.

8. Con respecto a los últimos dos puntos, el Comité observó que sería útil informar a la FAO y la OMS con respecto a sus necesidades en cuanto a gestión de riesgos, de manera que el trabajo relativo a la evaluación de riesgos pudiera contribuir de manera más efectiva a la labor del CCMPH.

ANTEPROYECTO DE PRINCIPIOS DE HIGIENE DE LA CARNE (Tema 3 del Programa)⁵

INTRODUCCIÓN

9. El Dr. Steve Hathaway, consultor del Codex, informó al Comité de que se había redactado el Anteproyecto de Principios de Higiene de la Carne de acuerdo a la jerarquía de los principios y objetivos, el texto explicativo y las medidas generales de higiene establecidos en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997), cuyo propósito era reflejar los adelantos recientes en relación con la higiene de las carnes. Se sugirió que los principios se incorporaran al Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca una vez finalizado este último documento.

10. El Dr. Hathaway observó que los Principios se habían redactado para racionalizar el enfoque adoptado en la elaboración del código de prácticas del CCMPH, reflejar un método basado en el riesgo, promover los principios de HACCP como el sistema preferido de control de los alimentos y fomentar un examen que considerara la cadena alimentaria en su totalidad.

OBSERVACIONES GENERALES

11. La delegación de España, en nombre de los Estados Miembros de la Comunidad Europea, informó al Comité de que la Comunidad había adoptado recientemente⁶ un nuevo marco para los temas relacionados con la inocuidad de los alimentos, incluido el establecimiento de una Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria.

⁴ Se encontrará información con respecto a las actividades conjuntas FAO/OMS sobre evaluación de riesgos microbiológicos en sitios web de la FAO (<http://www.fao.org/ES/ESN/pagerisk/riskpage.htm>) y la OMS (<http://www.who.int/fsf/mbriskassess/index.htm>).

⁵ CX/MPH 02/3 y observaciones remitidas en respuesta a CL 2001/35-MPH por Argentina, Canadá, Paraguay, Polonia, Consumers International, la Comunidad Europea, International Association of Consumer Food Organizations (IACFO) (CX/MPH 02/3 Add.1), EEUU (CRD 2), Tailandia (CRD 3) y las Filipinas (CRD 5).

⁶ Reglamento (CE) 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo del 28 de enero de 2002 que estipula los principios generales y requisitos de la legislación alimentaria, estableciendo la Autoridad europea para la inocuidad de los alimentos y los procedimientos relativos a temas de inocuidad de los alimentos.

Asimismo, se aprobaron reglamentos para los controles periódicos de las condiciones generales de higiene efectuados por los operadores de establecimientos a fin de establecer las condiciones sanitarias durante la producción y comercialización de carne fresca, excluida la de aves de corral⁷.

12. También se hizo notar al Comité la importancia del enlace con la OIE (Oficina Internacional de Epizootias) con respecto a temas relacionados con la producción primaria de la carne. Se informó al Comité de que el mandato de la Comisión incluía la promoción de la coordinación de toda la labor relativa a normas alimentarias llevada a cabo por organizaciones internacionales gubernamentales y no gubernamentales, y que el Objetivo 3 del Plan a Plazo Medio incluía la incorporación al Codex Alimentarius de las normas de la OIE y otras recomendaciones para la gestión de zoonosis transmitidas por los alimentos (y viceversa).

PRINCIPIO 1

13. El Comité suprimió los corchetes de la frase “incluidos el gobierno, la industria y el consumidor” con el fin de reflejar mejor las responsabilidades compartidas de manera de garantizar que la carne fuera inocua y apta para el consumo humano. El Comité también acordó usar el término “carne” en lugar de “carne fresca” en la totalidad del texto, por considerar que los principios generales se aplicaban a todos los productos cárnicos y que serían de gran utilidad en la aplicación de la higiene de la carne a otros productos que no fueran carne fresca.

PRINCIPIO 2

14. El Comité consideró la propuesta escrita presentada por la CE. Decidió reorganizar el texto propuesto por la Comunidad Europea en base a un enfoque jerárquico, de manera de aclarar que, en primer lugar, que la autoridad competente tenía la responsabilidad final de elaborar, hacer cumplir y verificar los requisitos reglamentarios sobre higiene de la carne. En segundo lugar, el operador del establecimiento era responsable de la producción de carne inocua, apta y que cumpliera los requisitos reglamentarios. Y finalmente, todas las partes pertinentes, incluido el operador del establecimiento, tenían la obligación legal de proporcionar información y asistencia a la autoridad competente.

PRINCIPIO 3

15. El Comité acordó proporcionar un texto adicional al principio, de manera de indicar que los programas de higiene de la carne debían tener como objetivo primordial la protección de la salud pública, además de estar basados en una evaluación científica de los riesgos. El Comité también acordó suprimir la nota a pie de página correspondiente a este principio, ya que se refería a temas de comercio local más que al comercio internacional.

PRINCIPIO 4

16. No se realizaron enmiendas a este Principio. El Comité acordó que se actualizaran las referencias de la nota al pie de esta sección, así como las que figuraban en otras notas al pie en el resto del texto, sobre la base de la labor horizontal que se estaba llevando a cabo en otras partes del sistema del Codex.

PRINCIPIO 5

17. El Comité acordó cambiar el orden de los Principios 5 y 6 y volver a numerarlos con el fin de reflejar un orden más jerárquico, o sea que el Principio 5 se volvió a numerar como Principio 6. La delegación de las Filipinas, respaldada por las de Indonesia, Malasia, Perú y Tailandia, recalcó las dificultades que comportaba el control de los peligros a lo largo de toda la cadena alimentaria de acuerdo con un método basado en el HACCP y, por lo tanto, sugirió que se modificara el texto de manera de indicar que se debía aplicar el HACCP sólo cuando tal aplicación fuera posible y práctica. En vista de la importancia de este principio y considerando las observaciones de las Filipinas, el Comité acordó indicar que el control de los peligros a lo largo de toda la cadena alimentaria sería aplicado en la medida de lo posible. Se aclaró el principio para indicar que la información proveniente de la producción primaria, incluida la finca, se debería tener en cuenta cuando se

⁷ Decisión de la Comisión del 8 de junio de 2001 (2001/471/EC) sobre el establecimiento de controles periódicos de las condiciones generales de higiene realizados por los operadores de establecimientos de conformidad con la Directiva 64/433/EEC sobre condiciones sanitarias para la producción y comercialización de carne fresca; Directiva 71/118/EEC sobre problemas sanitarios que afectan la producción y comercialización de carne fresca de aves de corral.

formularan los requisitos para la higiene de la carne. El Comité también suprimió el término “elaboración” de la frase referente a los requisitos de higiene de la carne con el fin de reflejar mejor el ámbito de aplicación de los principios.

PRINCIPIO 6

18. En vista de la decisión anterior del Comité de cambiar el orden de los principios 5 y 6 y volver a numerarlos, este principio fue numerado ahora como Principio 5. En vista de la labor en curso en el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos relativa a los objetivos de inocuidad de los alimentos, el Comité no enmendó el texto y acordó colocarlo entre corchetes.

PRINCIPIO 7

19. El Comité revisó el principio para recalcar que los operadores de los establecimientos deberían aplicar los principios de HACCP. Sin embargo, se introdujo una aclaración para reconocer que el HACCP también debería aplicarse, en la medida de lo posible, a lo largo de toda la cadena alimentaria. El Comité señaló que esta revisión daría flexibilidad a todos los países en su aplicación de los principios HACCP en lugares distintos de los establecimientos.

PRINCIPIO 8

20. El Comité aclaró este principio para indicar que cuando se hubieran establecido sistemas voluntarios de garantía de la calidad, las autoridades competentes deberían tomar en cuenta la contribución de dichos sistemas durante la verificación de los requisitos reglamentarios. El Comité observó que este principio no excluía el uso de sistemas obligatorios de garantía de la calidad. Asimismo, recalcó que el principio era genérico por naturaleza, ya que la responsabilidad de textos específicos referentes a sistemas de garantía de la calidad recaía sobre el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos. El Comité observó que, en el Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca, se hallaba en proceso de elaboración una definición del término “autoridad competente”. El Comité también suprimió el término “continua” ya que estaba implícito en el proceso de verificación.

PRINCIPIO 9

21. En vista de la dificultad para definir y evaluar las “competencias”, el Comité acordó que el personal debería tener un nivel adecuado de formación, conocimiento, experiencia e idoneidad para realizar sus tareas de la manera en que las definieran las autoridades competentes y donde ellas lo dispusieran.

22. El Comité también acordó elaborar un nuevo Principio 10 para definir por separado la función del personal que participara en las actividades de higiene de la carne según correspondiera, e incluir una referencia aparte a la función específica del inspector veterinario.

PRINCIPIO 10

23. Este principio se volvió a numerar como Principio 11 en vista de la decisión anterior del Comité de crear un nuevo Principio 10. El Comité lo aclaró el principio para indicar que el establecer sistemas adecuados para rastrear y retirar carne de la cadena alimentaria era la responsabilidad del operador del establecimiento, en el entendimiento de que la verificación de dichos sistemas estaba sujeta al control de la autoridad competente. El principio también se fortaleció para indicar que se debería considerar la comunicación del riesgo al consumidor y a otras partes interesadas.

PRINCIPIO 11

24. Se volvió a numerar el principio como Principio 12, en vista de la decisión anterior del Comité de crear un nuevo Principio 10. El Comité observó que la intención del Principio no era la de sugerir una duplicación de los programas existentes de control y vigilancia. El Comité revisó el Principio para recalcar la necesidad de considerar los resultados del control y vigilancia de las poblaciones animales y humanas, cuando se dispusiera de ellas, al conducir evaluaciones de riesgos, de manera que dichos resultados pudieran utilizarse para la revisión y/o modificación de los requisitos de higiene de la carne.

PRINCIPIO 12

25. El Comité opinó que facilitar la adopción de nuevas tecnologías de elaboración no estaba dentro de la esfera de competencia de los gobiernos y, por lo tanto, suprimió este Principio en su totalidad.

PRINCIPIO 13

26. No obstante la continua labor del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos relativa a la preparación de textos sobre la determinación y dictamen de equivalencia, el Comité retuvo la noción de la equivalencia de medidas alternativas de higiene a fin de facilitar la adopción de medidas alternativas dentro de un país y la aplicación de prácticas leales en el comercio internacional.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Principios Generales sobre Higiene de la Carne

27. El Comité remitió el Anteproyecto de Principios Generales sobre Higiene de la Carne (véase el Apéndice II) a la 50ª reunión del Comité Ejecutivo para su adopción preliminar en el Trámite 5. El Comité acordó que el texto en bastardilla que acompañaba a cada uno de los principios era útil para fines de información y, por lo tanto, lo retuvo por el momento. Se acordó que en una reunión futura se tomaría una decisión final con respecto a la retención o eliminación del texto.

ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE FRESCA (Tema 4 del Programa) ⁸**INTRODUCCIÓN**

28. El Dr. Steve Hathaway, consultor del Codex, informó al Comité de que el Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca se había redactado a pedido del Comité Ejecutivo en su 47ª reunión⁹ para revisar los códigos existentes elaborados previamente por el Comité del Codex sobre Higiene de la Carne. El CCEXEC solicitó que la revisión tomara en cuenta los avances recientes, incluidas las revisiones de los textos básicos sobre higiene de los alimentos¹⁰, y que dichos códigos se ampliaran para incluir la higiene de la carne de aves de corral.

29. El Comité observó que la intención del Código era reemplazar el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca¹¹, el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para la Caza¹² y el Código Internacional Recomendado para la Inspección Ante y Post Mortem de Animales de Matanza y para el Dictamen *Ante-Mortem* y *Post-Mortem* sobre Animales de Matanza y Carnes¹³. En la presentación del anteproyecto de Código se adoptaba un criterio jerárquico que reflejaba la de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos, con subgrupos de principios, texto explicativo y directrices correspondientes a cada sección. Incluía las inspecciones ante y post mortem como actividades que formaban parte integral de las operaciones de elaboración, facilitando por lo tanto la aplicación de un enfoque basado en el riesgo y en el HACCP en lo referente a la higiene de la carne a lo largo de toda la cadena alimentaria.

30. El Anteproyecto de Código reconocía que una proporción importante de los riesgos para la salud humana surgía de la contaminación microbiológica de la carne durante las operaciones de elaboración, y presentaba un volumen considerable de material sobre los progresos recientes de los conocimientos y prácticas en este campo. Recalcaba la aplicación del HACCP y los sistemas voluntarios de garantía de la calidad para garantizar la

⁸ CX/MPH 02/4 y observaciones presentadas en respuesta a la CL 2001/35-MPH por Argentina, Canadá, Paraguay, Consumers International, la Comunidad Europea, International Association of Consumer Food Organizations (IACFO) (CX/MPH 02/4 Add.1), EEUU (CRD 2), Tailandia (CRD 3), Japón (CRD 4) y las Filipinas (CRD 5).

⁹ ALINORM 01/3, párr. 46

¹⁰ Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997, enmendado 1999); Sistema de Análisis de Riesgos y de los Puntos Críticos de Control (HACCP) y Directrices para su Aplicación (Anexo al CAC/RCP1-1969, Rev.3-1997), y Principios y Directrices para la Aplicación de la Evaluación del Riesgo Microbiológico (CAC/GL 30 - 1999).

¹¹ CAC/RCP 11-1976, Rev. 1 - 1993

¹² CAC/RCP 29-1983, Rev. 1 - 1993

¹³ CAC/RCP 41-1993

inocuidad y aptitud de la carne, y reconocía la modificación del papel de la autoridad competente en materia de higiene de la carne, que participaba cada vez más en actividades de verificación.

31. Al reconocer que no era siempre práctico y posible establecer procedimientos basados en el riesgo para la inspección *post-mortem* y que el conocimiento y la práctica corriente variaban en gran medida entre los diferentes países, el anteproyecto de Código proporcionaba una guía general para los procedimientos de la inspección post mortem y disminuía en forma considerable la cantidad de material prescriptivo contenido en el Código actual.

OBSERVACIONES GENERALES

32. El Comité consideró y debatió las Secciones 1 a 4 y acordó efectuar revisiones específicas y detalladas de las mismas. El Comité también debatió en forma limitada las secciones 5 a 14 e hizo observaciones generales y sugerencias al respecto a su revisión. También se efectuaron enmiendas a las secciones 5 a 14 para incorporar pequeños cambios en base a decisiones previas del Comité sobre los principios generales y definiciones. Más abajo aparece un resumen de las deliberaciones y de las revisiones efectuadas al texto.

33. El Comité acordó que sería necesario efectuar ciertas enmiendas al Código como consecuencia de la labor ya finalizada con respecto al Anteproyecto de Principios Generales de Higiene de la Carne. El Comité también acordó que se actualizarían todas las referencias al Código con la información más reciente, incluidas las notas al pie. El Comité observó que las revisiones y correcciones a la versión española del Código se llevarían a cabo cuando el Código fuera traducido nuevamente y finalizado por la Secretaría del Codex.

SECCIÓN 1 – INTRODUCCIÓN

34. El Comité revisó la primera oración del segundo párrafo para recalcar que los enfoques modernos sobre higiene de la carne deberían estar basados en el riesgo. El Comité aclaró el significado del tercer párrafo de esta Sección, indicando que cualesquiera fueran los sistemas usados para asegurar la higiene de la carne, la autoridad competente tenía la responsabilidad de definir la función del personal que participaba en las actividades pertinentes, según correspondiera, y de verificar que se cumplieran todos los requisitos en materia de higiene de la carne.

SECCIÓN 2 – ÁMBITO DE APLICACIÓN Y USO DE ESTE CÓDIGO

35. El Comité revisó el segundo párrafo de esta Sección para que se refiriera solamente a las categorías generales de animales, eliminando las referencias específicas a grupos de animales e indicando que el Código también podría aplicarse a otros tipos de animales que proporcionaran carne fresca, con sujeción a cualquier medida especial de higiene exigida por la autoridad competente. El Comité agregó además una referencia a las Directrices Generales para el uso del término “Halal” en el penúltimo párrafo de esta Sección.

SECCIÓN 3 – DEFINICIONES

Observaciones Generales

36. El Comité observó que por lo general no estaban repetidos o duplicados en esta Sección términos definidos en otros textos del Codex. El Comité observó que se ampliaría esta Sección con el fin de incluir nuevas definiciones según correspondiera.

Mataderos

37. El Comité suprimió los corchetes de la expresión “registrado/incluido en las listas” de manera que la definición se refiriera a todo establecimiento aprobado, registrado y/o incluido en las listas por la autoridad competente. Este cambio también se aplicó a las definiciones subsiguientes de *Establecimiento* y *Depósito de Animales de Caza*. El Comité suprimió la nota referente a la matanza de animales que no se hubiera realizado para producir carne fresca (por ejemplo, por motivos sanitarios), ya que se hallaba fuera del ámbito de aplicación del Código (es decir que no era para consumo humano).

Animal

38. En vista de los cambios anteriores a la Sección 2 – Ámbito de aplicación y uso de este Código, el Comité suprimió las referencias específicas a grupos de animales en la categoría general de “animales de caza de cría”.

Se agregaron, para hacerla más completa, las categorías generales de “Lagomorfos, es decir conejos” y “animales especificados de otra manera por la autoridad competente”.

Inspección ante-mortem

39. El Comité observó que los términos “inspección” e “inspección oficial” no habían sido definidos y, por lo tanto, se hicieron varias sugerencias para cambiar la definición. Los Estados Unidos sugirieron que el término “inspección” se aplicara sólo a la inspección realizada por empleados gubernamentales. Nueva Zelanda sugirió usar el término “examen”, como un término más general en el contexto de las actividades *ante-mortem* de higiene de la carne. Se suprimió la última frase “excluidos los análisis que se apliquen para control sanitario”, ya que implicaba que tales análisis estaban fuera del ámbito el Código. En vista del debate arriba mencionado, el Comité colocó el término y la definición de “inspección *ante-mortem*” entre corchetes.

Canal

40. El Comité suprimió el término “sangrado” y agregó el término “matanza” a la definición ya que se reconocía que la matanza era un proceso de sacrificio por medio del sangrado.

Autoridad competente

41. El Comité aclaró que la autoridad competente era la autoridad oficial encargada por el gobierno de establecer y hacer cumplir “los requisitos reglamentarios de higiene de la carne”, en contraposición a las normas.

Órgano competente

42. El Comité aclaró que el órgano competente era a la vez reconocido y “supervisado” por la autoridad competente para llevar a cabo actividades especificadas de higiene de la carne, de manera de asegurar la independencia de ambos órganos. El Comité también suprimió la frase que indicaba que dichas actividades se llevaban a cabo en nombre de la autoridad competente, ya que no siempre era así.

Persona competente

43. En vista de las decisiones anteriores con respecto al uso del término “competente” dentro de los Principios, el Comité se refirió a una persona que tuviera la formación, conocimiento, idoneidad y capacidad para llevar a cabo una tarea asignada. El Comité aclaró que la persona competente estaba sujeta a “cualesquiera” requisitos de la autoridad competente. El Comité suprimió asimismo por ser redundante, la oración que indicaba que la persona competente incluía a una persona empleada por el operador del establecimiento.

Decomisado

44. El término “inaceptable” se transformó en “nocivo o no apto” para mayor coherencia con otros cambios introducidos en el texto. El Comité colocó las palabras “y/o animal” entre corchetes de manera de considerar adecuadamente las consecuencias de la introducción de productos para consumo animal en el ámbito de la definición. El Comité también colocó el término “destrucción” entre corchetes para que volviera a examinarse. Este cambio también se aplicó a la definición subsiguiente de *no comestible*.

Enfermedad o defecto

45. En vista de la sugerencia de elaborar dos definiciones separadas de enfermedad y defecto, el Comité colocó la totalidad de la sección entre corchetes.

Faenado

46. En vista de posibles interpretaciones erróneas con respecto a dónde podría llevarse a cabo el faenado, el Comité suprimió de la definición la frase “en el lugar del faenado”.

Establecimiento

47. En vista de la amplia gama de actividades relacionadas con la higiene de la carne que se llevaban a cabo en establecimientos, el Comité suprimió la referencia a la manipulación de la carne así como la referencia específica a los mataderos.

Operador de establecimiento

48. El Comité aclaró que el operador podría ser una persona o “propietario” a cargo de un establecimiento que garantizaba que se cumplieran todos los requisitos de higiene de la carne (no sólo los requisitos de la autoridad competente). Asimismo acordó colocar entre corchetes el término y toda la definición.

Objetivo de inocuidad de los alimentos (OIA)

49. En base a su decisión previa con respecto a la consideración de este término dentro de los Principios, el Comité actualizó la definición y colocó toda la sección entre corchetes.

Carne fresca

50. El Comité acordó que la inclusión de procesos tales como la irradiación y otros tratamientos (por ejemplo, con ácidos orgánicos), debería ser considerada en una redacción posterior del Código. También se acordó que la definición se revisaría para incluir específicamente una referencia al enfriado y al congelado, en lugar de utilizar el término general “refrigeración”.

Inspector

51. El término y la definición permanecieron sin cambios en su totalidad y se colocaron entre corchetes, debido a que el Comité no pudo decidir si este término debería incluir a los inspectores que realizaban actividades oficiales con autorización de la autoridad competente.

Higiene de la carne

52. El Comité se refirió a “todas las etapas de la cadena alimentaria” en lugar del “uso” final previsto en vista de las decisiones tomadas previamente sobre el Código y los Principios. El Comité también suprimió el término “fresca” juntamente con el término “carne”.

Despojos

53. En vista del uso de términos alternativos en otros idiomas y países (p.ej., productos derivados de la carne), el Comité colocó el término y la definición entre corchetes, con el fin de introducir una terminología alternativa.

Inspector oficial

54. El Comité aclaró que el término se aplicaba a los inspectores que “realizaban actividades oficiales en relación con la higiene de la carne”. Se colocó el término y la definición entre corchetes.

Inspección post-mortem

55. El Comité suprimió la oración “excluidos los análisis que se aplican para control sanitario y control estadístico del procedimiento”, en vista de su acuerdo previo relacionado con la definición de *inspección ante-mortem*.

Sistema de garantía de la calidad

56. El Comité colocó el término y la definición entre corchetes, en vista de la labor en curso sobre sistemas de garantía de la calidad en el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación para Importaciones y Exportaciones de Alimentos.

Inocuo para el consumo humano

57. El Comité aclaró, en el primer apartado, que la carne apta para el consumo humano era producida aplicando de todos los requisitos de inocuidad de los alimentos adecuados al uso. Este cambio también se aplicó a las definiciones subsiguientes de *Apto para consumo humano*. El Comité colocó el último punto de esta definición entre corchetes, en vista de la necesidad de reflejar un enfoque basado en el riesgo en relación con la presencia de residuos de sustancias químicas o contaminantes y sus efectos sobre la salud humana.

Apto para el consumo humano

58. El Comité colocó el término y la definición entre corchetes, en vista de las deliberaciones en curso con respecto a este término y la definición de *inocuo para el consumo humano*. Se agregó una nota al pie para hacer referencia a las Directrices Generales para el Uso del Término “Halal”.

Verificación

59. El término y la definición se colocaron entre corchetes, en vista de la labor que estaban llevando a cabo otros comités del Codex.

Inspector veterinario

60. El término y la definición se colocaron entre corchetes, en vista de que continuaban las deliberaciones sobre la definición de “inspector”.

SECCIÓN 4 – PRINCIPIOS GENERALES HIGIENE DE LA CARNE

61. El Comité suprimió el texto completo de esta Sección, en vista de la labor en curso de elaboración de los Principios Generales de Higiene de la Carne (ver párrafos 9-27 y Apéndice II). Se observó que los Principios serían colocados nuevamente en el Código de Prácticas una vez que se finalizara el documento.

SECCIÓN 5 – PRODUCCIÓN PRIMARIA

62. El Comité recalcó la necesidad de tomar en cuenta las recomendaciones pertinentes de la OIE sobre la producción primaria y la salud animal en relación con la inocuidad de la carne y la salud pública, y aceptó con beneplácito la oferta del representante de la OIE de contribuir a la continua elaboración de esta Sección del Código.

63. Se propuso armonizar el concepto y los principios de rastreabilidad (5.1.5) con las deliberaciones en curso en otros comités pertinentes del Codex, y asegurar que los sistemas de rastreo se mantuvieran permanentemente en vigencia; suprimir las referencias a la autoridad competente con relación a la coordinación de sistemas de garantía de la calidad (5.1.6); modificar el lenguaje utilizado con relación a la caza para reflejar la matanza de animales de caza en comparación con otras actividades de campo (5.3); revisar la frase referente al uso de los antibióticos como promotores del crecimiento; volver a redactar el texto referente al descanso de los animales antes de la matanza (5.6); y ampliar el texto relativo a la limpieza, dedicando particular atención a los animales silvestres de caza.

SECCIÓN 6 - PRESENTACIÓN DE ANIMALES PARA LA MATANZA

64. Se informó al Comité de que los conceptos relativos al bienestar animal y al medio ambiente no formaban parte del mandato de la Comisión del Codex Alimentarius a menos que estuvieran directamente relacionados con la inocuidad y aptitud de los alimentos. Se sugirieron modificaciones referentes al mantenimiento de los animales en pie para la matanza (6.2), en especial por el hecho de que no todos los animales se mantenían estabulados antes de la matanza.

65. Con respecto a la inspección *ante-mortem* (6.3), se sugirió reemplazar el término “cuarentena de salud pública” por “cuarentena de salud animal”, como un término más adecuado al ámbito de aplicación del Código; considerar los problemas específicos relativos al sacrificio de urgencia; especificar quién debería llevar a cabo la inspección *ante-mortem*, y sus requisitos, y quién tenía la responsabilidad final de verificar el cumplimiento de todos los requisitos de higiene de la carne. Con respecto a esto también se señaló la necesidad de definir la función específica del inspector veterinario. Sin embargo, se expresaron inquietudes con respecto a la participación de organismos no oficiales en la inspección *ante-mortem* y *post-mortem*. También se propuso especificar a quién se deberían dirigir los informes sobre el decomiso y el momento en que ello debería llevarse a cabo (6.3.2), y considerar la necesidad de una segunda inspección *ante-mortem* en el caso de un período prolongado de retención.

SECCIÓN 7 - PRESENTACIÓN DE LOS ANIMALES DE CAZA PARA EL FAENADO

66. Se sugirió aclarar el término “suficientemente limpios” y la posibilidad de ampliar las disposiciones de higiene del campo para animales de caza sacrificados (7.1).

SECCIÓN 8 – ESTABLECIMIENTOS: DISEÑO, INSTALACIONES Y EQUIPO

67. Se sugirió reemplazar el término “industria” con un término más apropiado como “establecimiento”; considerar la posible utilización de agua reciclada/reutilizada (8.6) en los establecimientos cárnicos; y considerar métodos alternativos para reducir/limitar el desarrollo de patógenos en el caso de la matanza de aves de corral (8.7). Se requirieron aclaraciones sobre la clasificación de “laboratorios cárnicos” como “establecimientos”; sobre la compatibilidad de la definición de carne congelada con el ámbito de aplicación de este Código, y sobre el uso del término “temperaturas requeridas” en salas de refrigeración.

SECCIÓN 9 - CONTROL DE OPERACIONES DE ELABORACIÓN

68. Se sugirió ampliar la aplicación del principio 9.1.3 para incluir el concepto de un enfoque basado en el riesgo al referirse a los diversos tipos de contaminación; vincular el Principio 9.1.7 con el Principio 10 del Proyecto de Principios Generales de Higiene de la Carne; dar mayor consideración a la labor llevada a cabo en otros Comités del Codex en relación con objetivos de inocuidad de los alimentos (OIA), en vista de una posible ampliación del concepto de OIA a todo tipo de peligros (9.1.10); volver a redactar por completo el Principio 9.1.11 de manera de definir mejor la función y vínculos de los órganos competentes que participaban en las actividades de control del proceso; y redactar nuevamente el Principio 9.1.12 para esclarecer la aplicación voluntaria de sistemas de garantía de la calidad a la luz de los debates en curso en el CCFICS.

69. Se sugirió reemplazar el término “verificación” con “auditoría” u otra frase de esta sección referente a los sistemas de HACCP y a los parámetros de rendimiento (9.2.3 and 9.2.4), y agregar la comunicación del riesgo como responsabilidad de la autoridad competente en la sección de sistemas reglamentarios (9.2.5). Se propuso, con respecto a la sección sobre equivalencia (9.2.7), postergar la deliberación en vista de las novedades surgidas en otros Comités del Codex.

70. También se mencionó que las operaciones de faenado deberían ampliarse de manera de tomar en cuenta algunos requisitos específicos de ciertas categorías de animales como los porcinos y el uso de métodos de faenado alternativos tales como el de aire comprimido (9.4).

71. Con respecto a la inspección *post-mortem* (9.5), se propuso suprimir los procedimientos tradicionales en los que la investigación científica había demostrado no ser eficaz. También se sugirió que se debía tratar el papel y la función de la autoridad competente. Una delegación indicó que era importante recalcar el papel del inspector veterinario en el dictamen *post-mortem* y que la información proveniente de la inspección *ante-mortem* debía tenerse en consideración.

72. Se realizaron observaciones sobre los diversos requisitos de temperatura para asegurar un control adecuado del desarrollo microbiano en relación con los requisitos de higiene para las operaciones de elaboración después de la inspección *post-mortem* (9.7). Una delegación indicó que sólo la autoridad competente debía establecer temperaturas prescriptivas de acuerdo a un enfoque basado en el riesgo y que, por lo tanto, ello no debía incluirse en este Código. Se consideró que el texto sobre sistemas de retiro del mercado (9.9) debería ubicarse en una sección más apropiada.

SECCIÓN 11 – HIGIENE PERSONAL

73. Con respecto al aseo personal, se propuso suprimir las referencias a “portadores” ya que no eran apropiadas para el texto.

SECCIÓN 12 – TRANSPORTE

74. Se propuso suprimir el requisito relacionado con el transporte de patas de porcino ya que incluía detalles innecesarios.

SECCIÓN 14 - FORMACIÓN

75. Se expresó inquietud con respecto a la factibilidad de asignar “a la autoridad competente la responsabilidad de establecer y verificar los niveles de competencia de todo el personal que realizaba actividades de higiene de la carne”.

Situación del Anteproyecto de Código de Prácticas para la Carne Fresca

76. El Comité decidió adjuntar el Anteproyecto de Código de Prácticas para la Carne Fresca al presente informe (véase el Apéndice III) para recabar observaciones en el Trámite 3, con un plazo para presentar las observaciones hasta el 30 de junio de 2002 (véase la Circular adjunta a este informe). El Comité acordó que un grupo de redacción¹⁴ prepararía una versión revisada del Anteproyecto de Código de Prácticas para la Carne Fresca, para distribuirlo, recabar observaciones y volver a examinarlo durante su próxima reunión. Se destacó que la versión revisada del Código se distribuiría a fin de recabar observaciones adicionales a más tardar para el 30 de septiembre de 2002.

77. El Comité acordó que el grupo de redacción debía revisar el Anteproyecto de Código en base al texto adjunto (véase el Apéndice III), las deliberaciones, las observaciones por escrito presentadas a la actual reunión¹⁵, las observaciones por escrito presentadas antes del plazo del 30 de junio de 2002, y el Anteproyecto de Principios Generales de la Higiene de la Carne (véase el Apéndice II).

EXAMEN DE LA ELABORACIÓN DE APÉNDICES ADICIONALES AL CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA CARNE FRESCA

78. El Comité tomó nota de la oferta de Nueva Zelandia de preparar, con la asistencia de la Secretaría del Codex, dos documentos de trabajo para su examen en la próxima reunión, sobre el posible agregado de anexos al Anteproyecto de Código de Prácticas para la Carne Fresca sobre:

- a) Principios y directrices para el establecimiento de sistemas de inspección *ante-mortem* y *post-mortem* basados en el riesgo para poblaciones de matanza específicas, con inclusión de ejemplos, y
- b) Principios y directrices sobre sistemas de control del proceso microbiológico para la carne, incluido el establecimiento de parámetros de rendimiento para los resultados del control del proceso y para la aplicación de bases de datos microbiológicos nacionales.

Algunas delegaciones expresaron sus reservas acerca de la elaboración de principios y directrices sobre sistemas de control microbiológico del proceso.

79. El Comité observó que las propuestas anteriores estarían sujetas a aprobación como nueva labor en la 50ª reunión del Comité Ejecutivo.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 5 del Programa)

NOMBRE Y MANDATO DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LAS CARNES¹⁶

80. En su 24ª período de sesiones, la Comisión del Codex Alimentarius decidió¹⁷ reactivar el Comité del Codex sobre Higiene de la Carne y acordó que el mandato del Comité debería extenderse a las aves de corral. Acordó enmendar el mandato del Comité de forma correspondiente, y se asignó el nuevo nombre de Comité del Codex sobre Higiene de las Carnes.

81. Durante la 49ª reunión del Comité Ejecutivo, el Representante del Pacífico Sudoccidental observó que la labor propuesta del Comité del Codex sobre Higiene de las Carnes preveía una definición amplia de “carne” que incluiría a las aves de corral y a otras carnes. En base a ello, la decisión de la Comisión de hacer referencia separada a la carne de aves de corral en el nombre inglés de Comité podía perjudicar este enfoque. El Comité Ejecutivo invitó al CCMPH a debatir su nombre y mandato y a presentar propuestas adecuadas a la Comisión.¹⁸

82. Se informó al Comité de que el mandato actual del CCMPH indicaba que el Comité era responsable de “*Elaborar las normas mundiales y/o los códigos de prácticas que considere apropiados para la higiene de la carne y de la carne de aves de corral*”. La delegación de Nueva Zelandia observó que el Anteproyecto de

¹⁴ Dirigido por Nueva Zelandia con la asistencia de Alemania, Australia, Brasil, Canadá, Corea, Dinamarca, EE.UU., Egipto, Filipinas, Malasia, Noruega, Países Bajos, Sudáfrica, Tailandia, Consumers International, la Comisión Europea y la Oficina Internacional de Epizootias.

¹⁵ CX/MPH 02/4 Add.1 y documentos de sala 2, 3, 4 y 5.

¹⁶ Examen del Nombre y el Mandato del Comité (Redactado por Nueva Zelandia) (CRD 1).

¹⁷ ALINORM 01/41, párrs. 9 y 215

¹⁸ ALINORM 03/3, párr. 44

Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca había sido redactado de manera de incluir la carne de aves de corral, como así también otros tipos de carne. Nueva Zelandia opinaba, por lo tanto, que si el nombre y el mandato del Comité incluía una referencia específica a las aves de corral, ello requeriría el uso adicional del término “carne de aves de corral” siempre que el término “carne” apareciera en el Código y otros textos elaborados por el Comité.

83. El Comité solicitó a la Comisión que enmendara el nombre del Comité transformándolo en *Comité del Codex sobre Higiene de la Carne* en vista de los problemas técnicos y de redacción relacionados con el uso de los términos “aves de corral” y “carne de aves de corral”, y en reconocimiento de que el Comité se ocupaba de diversos tipos de carne además de la carne de aves de corral. El Comité también solicitó a la Comisión que revisara su Mandato para que fuera coherente con el Nombre del Comité, o sea “*para elaborar las normas mundiales y/o los códigos de prácticas que considere apropiados para la higiene de las carnes*”.

INCLUSIÓN DE DISPOSICIONES RELACIONADAS CON LOS PRODUCTOS CÁRNICOS ELABORADOS EN EL ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE FRESCA

84. Se informó al Comité de que el Comité del Codex sobre Productos Cárnicos Elaborados de Aves y Reses, que fuera abolido en el 24º período de sesiones de la Comisión en 1999, había estado a cargo de preparar normas mundiales para los productos cárnicos elaborados de aves y reses.

85. El CCMPH señaló su acuerdo previo de que el Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca debía tomar en cuenta la higiene de la carne a lo largo de toda la cadena alimentaria, incluyendo las disposiciones de higiene referentes a los productos cárnicos elaborados. En vista de esta decisión, el Comité solicitó que Nueva Zelandia preparara un documento de trabajo juntamente con la Secretaría del Codex con respecto a las disposiciones de higiene para los productos cárnicos elaborados, a efectos de su posible inclusión en el Código. Dicho documento de trabajo se distribuiría para recabar observaciones y para su examen durante la próxima reunión. Se acordó además que el documento de trabajo tomaría en cuenta y examinaría otros textos del Codex relacionados con la higiene de los productos cárnicos elaborados de aves y reses en el contexto de la labor del Comité.

86. El Comité observó que la decisión referente a la posibilidad de ampliar el ámbito de aplicación del Código estaría sujeta a la aprobación del Comité Ejecutivo en su 50ª Reunión. Recalcó además que el documento de examen, así como toda disposición propuesta referente a la higiene de los productos cárnicos elaborados, se consideraría en forma separada pero paralelamente a una elaboración posterior del Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca, de manera de no demorar la finalización del Código. El Comité adelantó que, durante dicha elaboración posterior del Código, se exploraría la oportunidad de incorporar disposiciones referentes a la higiene de las carnes elaboradas.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 6 del Programa)

87. Se informó al Comité de que la novena reunión del Comité del Codex sobre la Higiene de las Carnes estaba programada en un principio para llevarse a cabo en Wellington, Nueva Zelandia, del 17 al 21 de febrero de 2003, a reserva de futuras consultas entre las Secretarías del Codex y de Nueva Zelandia.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Asuntos	Trámite	Encomendado a:	Referencia en el documento (ALINORM 03/16)
Anteproyecto de Principios Generales de Higiene de la Carne	5	50ª CCEXEC Gobiernos 9ª CCMPH	Apéndice II
Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca	3	Gobiernos 50ª CCEXEC Nueva Zelandia Gobiernos 9ª CCMPH	Apéndice III
Anteproyecto de Nombre y Mandato Revisados del Comité del Codex sobre Higiene de las Carnes	-	25ª CAC	Párrs. 80-83
Documento de examen sobre disposiciones en materia de higiene para la carne elaborada	-	25ª CCEXEC Nueva Zelandia 9ª CCMPH	Párrs. 84-86
Documento de examen sobre los principios y directrices para establecer sistemas de inspección <i>ante-mortem</i> y <i>post-mortem</i> basados en el riesgo para poblaciones de matanza particulares, con inclusión de ejemplos	-	25ª CCEXEC Nueva Zelandia	Párr. 78
Documento de examen sobre principios y directrices para sistemas de control microbiológico del proceso aplicado a la carne, incluido el establecimiento de parámetros de rendimiento para los resultados del control del proceso y la realización de bases de datos microbiológicos nacionales	-	25ª CCEXEC Nueva Zelandia	Párr. 78

APÉNDICE I

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

CHAIRPERSON: **Dr Andrew McKenzie**
PRESIDENT:
PRESIDENTE: Ministry of Agriculture and Forestry
 PO Box 2526 Wellington
 New Zealand
 Tel: 64-4-474 4250
 Fax: 64-4-474 4240
 Email: McKenzieA@maf.govt.nz

AUSTRALIA
AUSTRALIE
Mr Stephen BAILEY
 National Manager, Food Inspection Operations
 Australian Quarantine and Inspection Service
 GPO Box 858
 Canberra ACT 2601
 AUSTRALIA
 Tel: +61 2 6272 5589
 Fax: +61 2 6272 4112
 Email: steven.bailey@aqis.gov.au

Mr Brian CASEY
 Chief Executive
 Victorian Meat Authority
 PO Box 2057
 South Melbourne, VIC 3205
 AUSTRALIA
 Tel: +61 3 9685 7333
 Fax: +61 3 9696 5284
 Email: caseyb@vma.gov.au

Dr Jeff FAIRBROTHER
 Executive Director
 Australian Chicken Meat Federation
 PO Box 579
 Level 7
 122 Walker Street
 North Sydney
 NSW 2059
 AUSTRALIA
 Tel: +612 9955 4885
 Fax: +612 9925 0627
 Email: jeff.fairbrother@chicken.org.au

Dr Sally HASELL
 Principal Microbiologist
 Australia New Zealand Food Authority (ANZFA)
 PO Box 10559
 Wellington
 NEW ZEALAND
 Tel: +64 4 474 0633
 Fax: +64 4 473 9855
 Email: sally.hasell@anzfa.gov.au

Mr James HASLAM
 Senior Principal Veterinary Officer
 Australian Quarantine and Inspection Service
 PO Box 858
 Canberra
 AUSTRALIA 2601
 Tel: +61 2 6272 5864
 Fax: +61 2 6271 6522
 Email: jack.haslam@affa.gov.au

Dr Marion HEALY
 Chief Scientist
 Australia New Zealand Food Authority (ANZFA)
 PO Box 7186
 Canberra MC ACT 2610
 AUSTRALIA
 Tel: +61 2 6271 2215
 Fax: +61 2 6271 2278
 Email: marion.healy@anzfa.gov.au

Mr Andrew POINTON

Leader, SARFI Food Safety Program
South Australian Research and Development
Institute
33 Flemington Street
Glenside
South AUSTRALIA 5065
Tel: +61 8 8207 7838
Fax: +61 8 8207 7854
Email: pointon.andrew@saugov.sa.gov.au

**AUSTRIA
AUTRICHE****Prof Peter WEBER**

Director of Veterinary Services
Federal Ministry for Social Security and
Generations
Radetzkystr. 2
1031 Vienna
AUSTRIA
Tel: +43 1 71100 4825
Fax: +43 1 71100 4151
Email: anita.chvatal@bmr.gov.at

**BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA****Dr Marc CORNELIS**

CVO – PH
Institute for Veterinary Inspection
Wetstraat 56 1040 Brussel
BELGIUM
Tel: +32 2 287 0253
Fax: +32 2 287 0239
Email: marc.cornelis@ivkiev.fgov.be

BOTSWANA**Dr Stephen GHANIE**

Principal Veterinary Officer (Abattoirs)
Ministry of Agriculture
Abattoir Inspection and Meat Hygiene Division
Private Bag 0012
Lobatse
BOTSWANA
Tel: +267 330 243
Fax: +267 333 255
Email: vetlob@info.bw

**BRAZIL
BRESIL
BRASIL****Ms Ivanise de Melo MACIEL**

First Secretary
Ministry of External Relations
Divisão de Agricultura e Produtos de Base
Esplanada dos Ministerios - Palacio Itamaraty
Brasilia - DF - Brasil
Tel: +55 61 4116369
Email: IMACIEL@mre.gov.br

Mr Ailton MARINO DA SILVA

Chefe Da Seção De Acordos Sanitários Do
Dci/Dipoa/Sda/Mapa
Ministério Da Agricultura, Pecuária E
Abastecimento
Espl. Dos Ministérios Bl. “D” Anexo “A” 4º
Andar – Cep 70.043-900 – Brasília/Df
BRASIL
Tel: +61 218 2684
Fax: +61 218 2672

Mr Rui Eduardo SALDANHA VARGAS

Director Do Dipoa/Sda/Mapa
Ministério Da Agricultura, Pecuária E
Abastecimento
Espl. Dos Ministérios Bl. “D” Anexo “A” 4º
Andar – Cep 70.043-900 – Brasília/Df
BRASIL
Tel: +61 218 2684
Fax: +61 218 2672
Email: rvargas@agricultura.gov.br

CANADÁ**Dr Mervyn BAKER**

Director, Food of Animal Origin Division
Canadian Food Inspection Agency
Nepean, Ontario
K1A 0Y9, CANADA
Tel: +613 225 2342 ex 4010
Fax: +613 228 6636
Email: mbaker@inspection.gc.ca

Dr Robert CHARLEBOIS

A/National Manager, Meat Programs
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario
K1A 0Y0
Tel: +613 225 2342
Fax: +613 228 6636
Email: rcharlebois@inspection.gc.ca

Dr Thomas FELTMATE

Manager, Food Safety Risk Analysis Unit
Canadian Food Inspection Agency
3851 Fallowfield Road
Nepean, Ontario
K2H 8P9, CANADA
Tel: +613 228 6698 ex 5982
Fax: +613 228 6675
Email: tfeltmate@inspection.gc.ca

CHINA, PEOPLES REPUBLIC OF CHINE**Mr Kexin BI**

Civil Servant
State General Administration of the PRC for
Quality Supervision and Inspection and
Quarantine
NoA.10, Chaowaidajie
Chaoyang District
Beijing, 100020
PEOPLES REPUBLIC OF CHINA
Tel: +86 10 659 4194
Fax: +86 10 659 93870
Email: bikx@aqsiq.gov.cn

Ms Xiao LU

Professor / Deputy Director
Food Inspection Centre, Jinan
Ministry of Agriculture
28 Sangyuanhi, Jinan (250100)
PEOPLES REPUBLIC OF CHINA
Tel: +86 531 8601081
Fax: +86 531 861 02100
Email: xiao6@yeah.net

Dr Thomas SIT

Senior Veterinary Officer
Food and Environmental Hygiene Department
43/F, Queensway Government Offices
66 Queensway
HONG KONG
Tel: +11 852 2867 5420
Fax: +11 852 2521 8067
Email: thsit@feh.gov.hk

Mr Guoying TAN

Senior Veterinarian
China, Senzhen Inspection and Quarantine Bureau
FuQiang Road 1011, Shenzhen City
GuangDong Province
PEOPLES REPUBLIC OF CHINA
Tel: +0086 755 337 1157
Fax: +0086 755 337 3573
Email: LW0157@szciq.gov.cn

Ms Yu ZHAO

Officer
Quality Control and Inspection Centre for
Domestic Animal Products M.O.A.
Ministry of Agriculture
N020 Maizidian Street
ChaoYong District
Beijing
PEOPLES REPUBLIC OF CHINA
Tel: +86 010 649 4681
Fax: +86 010 641 94681
Email: zhaoyuyu@sina.com.cn

DENMARK**DANEMARK****DINAMARCA****Mr Jens Kirk ANDERSEN**

Senior Scientist
Danish Veterinary and Food Administration
(DVFA)
Mørkhøj Bygade 19
2860 Søborg
DENMARK
Tel: +45 33 95 60 00
Fax: +45 33 96 60 01
Email: jka@fdir.dk

Ms Susanne J JENSEN

Master of Science in Food
Danish Veterinary and Food Administration
(DVFA)
Mørkhøj Bygade 19
2860 Søborg
DENMARK
Tel: +45 33 95 60 00
Fax: +45 33 96 60 01
Email: sjj@fdir.dk

**EGYPT
EGYPTE
EGIPTO****Mr Ashraf HAMDY**

Counsellor
Egyptian Embassy
1 Darwin Av, Yarralumla ACT
AUSTRALIA
Tel: +3 627 34 437
Fax: +3 627 34 438
Email: aeoyk@yahoo.com

**FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA****Ms Anna-Maija GRÖNLUND**

Senior Officer
National Food Agency
PO Box 28, Helsinki, FIN-00581
FINLAND
Tel: +358 9 393 1574
Fax: +358 9 393 1594
Email: anna-maija.gronlund@nfa.fi

**FRANCE
FRANCIA****Mr Jean-Yves KERVEILLANT**

Chef de bureau
Direction générale de l'alimentation
Ministère de l'agriculture et de la pêche
251, rue de Vaugirard
75732 PARIS cedex 15
Tel: +31 1 49 55 84 28
Fax: +31 1 49 55 56 80
Email: jean-ves.kerveillant@agriculture.gouv.fr

Mr Olivier PRUNAUX

Vétérinaire – inspecteur
adjoint au chef du secteur des accords
multilatéraux sanitaires et phytosanitaires
Mission de coordination sanitaire internationale
Direction générale de l'alimentation
Ministère de l'agriculture et de la pêche
251, rue de Vaugirard
75732 PARIS cedex 15
Tel: +31 1 49 55 83 95
Fax: +31 1 49 55 44 62
Email: olivier.prunaux@agriculture.gouv.fr

**GERMANY
ALLEMAGNE
ALLEMANIA****Dr Hartwig KOBELT**

Head of Division
Federal Ministry of Consumer Protection
Rochuststr. 1
53123 Bonn / GERMANY
Tel: +49 228 529 4684
Fax: +49 228 529 4945
Email: hartwig.kobelt@bmvel.bund.de

Dr Lueppo ELLERBROEK

Director, Science
Federal Institute for Health Protection of
Consumers and Veterinary Medicine
Diedersdorfer Weg 1
12277 Berlin, GERMANY
Tel: +49 1888 412 2121
Fax: +49 1888 412 2966
Email: l.ellerbroek@bgvv.de

Dr Ralf ROTHENEDER

Scientist
Federal Centre of Meat Research
E.-C Baumannstr. 20
95326 Kulmbach, GERMANY
Tel: +49 9221 803 221
Fax: +49 9221 803 331
Email: m-rotheneder@baff-kulmbach.de

GREECE
GRECE
GRECIA**Dr Dimitris MELAS**

Institute of Food Hygiene of Athens
25 Neapoleos Street, Ag. Paraskevi
GREECE
Tel: +3 01 0 639 9241
Fax: +3 01 0 639 9241
Email: dmelas@b-online.gr

ICELAND**Mr Sigurdur Örn HANSSON**

Chief of Meat Inspection
Ministry of Agriculture, Veterinary Services
Solvholsgata 7. 150 Reykjavik
ICELAND
Tel: +int. 354 560 97 50
Fax: +int. 354 552 1160
Email: sigurdur.hansson@lan.stjr.is

INDONESIA
INDONESIE**Mr Syukur IWANTORO**

Director for Centre of Standardization &
Accreditation
Ministry of Agriculture
JL Harsonod Rm 3 Ragunan
PASAR MIN66U
Jakarta
INDONESIA
Tel: +062 21738 42042
Fax: +062 21788 42043
Email: syukur@deptan.go.id

Mr Adnan AHMAD

Director of Veterinary Public Health Laboratory
Regional Office for Animal Husbandry, Fisheries
and Marine Services
Province / Regional Government of Jakarta
INDONESIA
Tel: +06 221 845 5748 or +06 221 845 5752
Fax: +06 221 845 5748

Mr Rismansyah DANASAPUTRA

Director of Processing and Marketing
Ministry of Agriculture
JL Harsonod Rm 3 Ragunan
PASAR MIN66U
Jakarta
INDONESIA
Tel: +062 21788 42044
Fax: +062 21781 5880
Email: risman@deptan.go.id

Mr Djajadi GUNAWAN

Official, Directorate of Veterinary Public Health
Ministry of Agriculture
JL Harsonod Rm 3 Ragunan
PASAR MIN66U
Jakarta
INDONESIA
Tel: +062 21 782 7488
Fax: +062 21 782 7466
Email: djajadi@deptan.go.id

Mr Wiwit WIRSATYO

First Secretary (Economic)
Head of Economic Division
Indonesian Embassy
70 Glen Road, Kelburn
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 475 8699
Fax: +64 4 475 9374
Email: wiwit2000@lycos.com

IRAN, ISLAMIC REPUBLIC OF
IRAN, REPUBLIQUE ISLAMIQUE
IRÁN, REPÚBLICA ISLÁMICA**Dr Hossein Ali ARAB**

Deputy of Head of Veterinary Organisation
Vali-Asr Ave. Yosef Abad Street
Tehran - IRAN
Tel: +9821 895 6923
Fax: +9821 895 7007
Email: harab@chamran.ut.ac.ir

**IRELAND
IRLANDE
IRLANDA****Mr Niall KAVANAGH**

Veterinary Public Health Advisor
Food Safety Authority of Ireland
Abbey Court
Lower Abbey Street
Dublin 1
IRELAND
Tel: +01 817 1300
Fax: +01 817 1301
Email: nkavanagh@fsai.ie

Mr David NOLAN

Senior Veterinary Inspector. Veterinary Public Health
Department of Agriculture, Food and Rural Development
Kildare Street
Dublin 2
IRELAND
Tel: +353 1 607 2456
Fax: +353 1 607 2888
Email: davidw.nolan@agriculture.gov.ie

ISRAEL**Dr Herbert SINGER**

Director Veterinary Department
Food Control Service
Ministry of Health
Haarbach St No 14
Tel Aviv
ISRAEL
Tel: +972 3 563 4834
Fax: +972 3 562 5769
Email: fcs.herbert@matat.health.gov.il

**ITALY
ITALIE
ITALIA****Dr Silvio BORRELLO**

Chief Office of Hygiene Meat and Meat Products
Ministry of Health
P2A, Marconi 25
ITALY
Tel: +39 065 99 437 59
Fax: +39 065 99 436 57
Email: s.borrello@sanita.it

Dr Ciro IMPAGNATIELLO

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Via XX Settembre 20
00187 Roma
ITALY
Tel: +39-06-466-56511
Fax: +39 06 488-0273
Email: blturco@triscalinet.it

**JAPAN
JAPÓN****Mr Michio IWANAMI**

First Secretary
Embassy of Japan in New Zealand
Level 18, The Majestic Centre
100 Willis Street
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 495 8321
Fax: +64 4 471 2951
Email: michio.iwanami@mofa.go.jp

Dr Shoji MIYAGAWA

Deputy Director, Inspection and Safety Division
Department of Food Safety, Pharmaceutical and Food Safety Bureau
Ministry of Health, Labour and Welfare
Kasumigaseki 1-2-2, Chiyoda-ku
Tokoyo
JAPAN
Tel: +81 3 3595 2337
Fax: +81 3 3503 7964
Email: miyagawa-shoji@mhlw.go.jp

KENYA**Dr Juustuc Peter NTHULI**

Deputy Director of Veterinary Services
 Ministry of Agriculture & Rural Development
 Veterinary Research Laboratories
 P Bag 00625, Kangemi
 Nairobi
 KENYA
 Tel: +254 02 631 289
 Fax: +254 02 631 289

KOREA, REPUBLIC OF KOREA
KOREE, REPUBLIQUE DE
COREA, REPÚBLICA DE

Mr Byoung-Gon JEONG

Deputy Director, DVM
 National Veterinary Research &
 Quarantine Service MAF
 480 Anyang 6-dong, manan-gu
 Anyang-city
 Gyeonggi-do
 KOREA
 Tel: +82 31 467 1962
 Fax: +82 31 467 1974
 Email: jbgon@nvrqs.go.kr

Mr Kim MYOUNG-HO

Senior Researcher
 Korea Food Research Institute
 San 46-1, Baekhyun-Dong
 Bundang-ku, Songnam-SI
 Kyonggi-Do, 463 746
 REPUBLIC OF KOREA
 Tel: +82 31 780 9291
 Fax: +82 31 780 9264
 Email: kim4567@kfri.re.kr

Mr Kim YONG-SANG

Veterinary Office
 Ministry of Agriculture & Forestry
 Government Complex II
 Joongang-Dong, Kwachon City
 Kyonggi-Do, Korea
 REPUBLIC OF KOREA
 Tel: +82 2 500 1939
 Fax: +82 2 504 0908
 Email: yskim@maf.go.kr

MALAYSIA**MALAISIE****MALASIA****Dr Matta ABD. RAHMAN**

Deputy Director General II,
 Department of Veterinary Services, Malaysia
 Ministry of Agriculture
 8 & 9th floor, Wisma Chase Perdana
 Off Jalan Semantan, Damansara Heights
 50630 Kuala Lumpur, MALAYSIA
 Tel: +603 254 0103
 Fax: +603 253 5804
 Email: matta@jph.gov.my

Dr Aaisah SENIN

Principle Assistant Director
 Ministry of Health
 Bahagian Kawalan Mutu Makanan
 Jun Dungun Malaysia
 MALAYSIA
 Tel: +603 254 0088
 FAX: +603 253 5804
 Email: aaisah@moh.gov.my

Dr Murugiah SIVAMOORTHY

Veterinary Officer
 Department of Veterinary Services, Malaysia
 Ministry of Agriculture
 8 & 9th floor, Wisma Chase Perdana
 Off Jalan Semantan, Damansara Heights
 50630 Kuala Lumpur, MALAYSIA
 Tel: +603 254 0103
 Fax: +603 253 5804
 Email: moorthy@jph.gov.my

Dr Rozyati TAMBY HASSAN

Veterinary Officer
 Department of Veterinary Services, Malaysia
 Ministry of Agriculture
 8 & 9th floor, Wisma Chase Perdana
 Off Jalan Semantan, Damansara Heights
 50630 Kuala Lumpur, MALAYSIA
 Tel: +603 254 0103
 Fax: +603 253 5804
 Email: rozyati@jph.gov.my

**MONGOLIA
MONGOLIE****Mrs Boldbaatar BYAMBA**

Senior Inspector
Food Safety & Agriculture Inspection Agency of
Mongolian Government
Ulaanbaatar 210349
Peace Avenue 16A
Ministry of Food & Agriculture
State Property Building IX
MONGOLIA
Tel: +976 11 460 610
Fax: +976 11 451 752

Mrs Bayarmagnai DUGERSUREN

Senior Inspector
Food Safety & Agriculture Inspection Agency of
Mongolian Government
Ulaanbaatar 210349
Peace Avenue 16A
Ministry of Food & Agriculture
State Property Building IX
MONGOLIA
Tel: +976 11 460 610
Fax: +976 11 451 752
Email: magnai_d@yahoo.com

Mrs Oyunbileg NAMKHAIDORJ

The Competitiveness Initiative
USAID Funded Project
Bayanzurkh District
Peace Avenue 24
Building of Former Indian Embassy
Ulaanbaatar
MONGOLIA
Tel: +976 11 460 968
Fax: +976 11 460 967
Email: initiative@magicnet.mn

**NETHERLANDS
PAYS BAS
PAISES BAJOS****Arie OTTEVANGER**

Senior Veterinary Policy Officer
Ministry of Health, Welfare and Sport
Public Health Department
PO Box 2500 EJ
Den Haag
NETHERLANDS
Tel: +31 70 340 68 86
Fax: +31 70 340 55 54
Email: a.ottevanger@minvws.nl

Dr Albert LAM

Senior Veterinary Public Health officer
Ministry of Health, Welfare and Sport
PO Box 16108, 2500 BC The Hague
NETHERLANDS
Tel: +31 70 340 7051
Fax: +31 70 340 5435
Email: albert.lam@kvw.nl

Mr Willem Jan RIEPMA

Policy Officer
PVE, Product Boards for Livestock, Meat and
Eggs
Louis Braillelaan 80
PO Box 460
2700 AL Zoetermeer
NETHERLANDS
Tel: +31 79 368 79 45
Fax: +31 79 368 79 87
Email: w.riepma@pve.agro.nl

Aad VAN SPRANG

Senior Veterinary Officer
Ministry of Agriculture
Nature Management and Fisheries
National Inspection Service for Livestock and
Meat Central Department
Burgemeester Feithplein 1
PO Box 3000
2270 JA Voorburg
NETHERLANDS
Tel: +31 70 357 88 51
Fax: +31 70 387 65 91
Email: a.p.van.sprang@rvv.agro.nl

Ana Isabel VILORIA ALEBESQUE
Policy Officer
Department of Food and Veterinary Affairs
Ministry of Agriculture, Nature Management and Fisheries
73. Bezuidenhoutseweg
PO Box 20401, 2500 EK Den Haag
NETHERLANDS
Tel: +31 70 378 47 78
Fax: +31 70 378 61 41
Email: a.i.viloria.alebesque@vva.agro.nl

NEW ZEALAND
NOUVELLE ZELANDE
NUEVA ZELANDIA
Dr Tony ZOHRAB

Director, Animal Products Group
MAF Food Assurance Authority
PO Box 2526
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: 64- 4- 474 4179
Fax: 64- 4- 474 4240
Email: zohrabt@maf.govt.nz

Ms Judy BARKER
Programme Manager (Animal Products Standards)
MAF Food Assurance Authority
PO Box 2526
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: 64- 4- 474 4270
Fax: 64- 4- 474 4239
Email: barkerj@maf.govt.nz

Mr John BASSETT
National Adviser (Risk Assessment)
MAF Food Assurance Authority
PO Box 2526
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: 64- 4- 474 4192
Fax: 64- 4- 474 4240
Email: bassettj@maf.govt.nz

Mr Grant BURNEY
Group Director, Operations
Ministry of Agriculture and Forestry
PO Box 2526
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: 64- 4- 474 4289
Fax: 64- 4- 474 4244
Email: burneyg@maf.govt.nz

Ms Carole INKSTER
Director, Policy Coordination
Ministry of Agriculture and Forestry
PO Box 2526
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: 64- 4- 474 4297
Fax: 64- 4- 474 4240
Email: inksterc@maf.govt.nz

Dr Caryll SHAILER
Director, Biosecurity Coordination
Ministry of Agriculture and Forestry
Biosecurity Authority
PO Box 2526
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 474 4219
Fax: +64 4 498 9888
Email: shailerc@maf.govt.nz

Dr Phil WARD
Technical Policy Manager (Animal Products)
MAF Food Assurance Authority
PO Box 2526
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: 64- 4- 498 9864
Fax: 64- 4- 474 4739
Email: wardp@maf.govt.nz

Ian BALDICK
Public Service Association Union Organiser
Public Service Association
RD 2
Drury, South Auckland
NEW ZEALAND
Tel: 025 439 634 (cell phone)
Fax: +64 9 294 6132
Email: ian.baldick@psa.org.nz

Mr Graham BELL

Senior Scientist
AgResearch Limited
Ruakura MIRINZ Centre
Private Bag 3123
Hamilton
NEW ZEALAND
Tel: +64 7838 5162
Fax: +64 7838 5625
Email: graham.bell@agresearch.co.nz

Ms Anne BERRYMAN

MeatNZ
Box 121
Wellington
NEW ZEALAND

Mr Dennis BUTLER

Chair
New Zealand Meat Industry Standards Council
PO Box 1472
53 Victoria Street
Christchurch
NEW ZEALAND
Tel: +64 3 358 3295
Fax: +64 3 366 0595
Email: dennisb@alliance.co.nz

Mr Allan FRAZER

Senior Executive, Special Projects
Meat NZ
Box 121
Wellington
NEW ZEALAND

Mr Keith GUTSELL

Public Service Association Delegate
Asure NZ
103 Albert St
Invercargle
NEW ZEALAND Tel: 025 243 2209 (cell phone)
Email : keith.kg@es.co.nz

Mr Nigel LUCAS

Technical Manager
Canterbury Meat Packers Ltd
Seafield Rd
Ashburton
NEW ZEALAND
Tel: +64 3 302 7699
Fax: +64 3 302 7700
Email: nigel.lucas@cmp.co.nz

Mr Brian LYNCH

Executive Director
Meat Industry Association
PO Box 345
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 474 6465
Fax: +64 4 474 1731
Email: brian.lynych@mia.co.nz

Ms Katie MATHESON

Communications Manager
Meat NZ
Box 121
Wellington
NEW ZEALAND

Mr John MILLER

Secretary, Meat Industry Standards Council
Lochiel Consultants Limited
PO Box 22038
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: 027 499 5845
Fax: +64 4 479 5845
Email: djmiller@clear.net.nz

Mr Ben O'BRIEN

Manager, Trade Policy
Meat NZ
Box 121
Wellington
NEW ZEALAND

Mr Terrance PIERSON

General Manager
Asure NZ
PO Box 1141
Christchurch
NEW ZEALAND
Tel: +64 3353 1370
Fax: +64 4 33531371
Email: piersont@asure.co.nz

Dr Alan ROYAL

Technical Policy Consultant
Meat NZ
Box 121
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 474 9508
Email: alan.royal@meatnz.co.nz

Mr Owen SYMMANS

Manager - Operations
Meat Industry Association
PO Box 345
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: 64- 4473 6465
Fax: 64- 4473 1731
Email: owen.symmans@mia.co.nz

Mr Neil TAYLOR

Chief Executive Officer
Meat NZ
Box 121
Wellington
NEW ZEALAND

NORWAY**NORVEGE****NORUEGA****Dr Halvard KVAMSDAL**

Senior Adviser DVM
Norwegian Food Control Authority
PO Box 8187 Dep.
NO-0034 Oslo
NORWAY
Tel: +47 23 21 70 00
Fax: +47 23 21 70 01
Email: hkv@snt.no

Dr Truls NESBAKKEN

Research Director
Norwegian Meat Research Centre
PO Box 396 Økern
0513 Oslo
NORWAY
Tel: +47 22 09 23 99
Fax: +47 22 22 00 16
Email: truls.nesbakken@fagkjott.no

Dr Paul SKJAKER

Senior Adviser DVM
Norwegian Food Control Authority
PO Box 8187 Dep.
NO-0034 Oslo
NORWAY
Tel: +47 23 21 67 60
Fax: +47 23 21 70 01
Email: psk@snt.no

PERÚ**PEROU****Dr Lilian CHEA SOTO**

Especialista En Insumos pecuarios
Senasa
Pasaje Zela s/n Jesus Maria – Lima Peru
PERU
Tel: +423 5553
Fax: +423 5553
Email: lches@senasa.gob.pe

PHILIPPINES**FILIPINAS****Dr Maria Araceli ALBARECE**

Agricultural Attache
Embassy of the Philippines
1 Moonah Place
Yarralumla, ACT
AUSTRALIA
Tel: +2 6273 2584
Fax: +2 6273 2113
Email: attache@ozemail.com.au

Dr Minda S. MANANTAN

Deputy Executive Director
National Meat Inspection Commission – DA
BAI Compound, Visayas Ave.,
Dilman
Quezon City, PHILIPPINES
Tel: +632 924 3119
Fax: +632 924 7973
Email: msmanantan@yahoo.com

Mr Zafrullah G. MASAHUD

Trade Commissioner
Phillippine Trade & Investment Centre
Level 1 Philippine Centre
27-33 Wentworth Avenue
SYDNEY NSW 2000
Tel: +61 2 9283 7300
Fax: +61 2 9283 8011
Email: dtisydney@bigpond.com

**SINGAPORE
SINGAPOUR
SINGAPUR****Dr Paul Chiew KING TIONG**

Head / Inspection & Epidemiology Division
Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore
51 Jalan Buroh
Singapore 619495
REPUBLIC OF SINGAPORE
Tel: +65 267 0820
Fax: +65 265 0784
Email: paul_chiew@ava.gov.sg

**SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
SUDÁFRICA****Dr Andrew VAN ZYL**

Team Leader
Acting Deputy Director: Hygiene Control
Directorate: Veterinary Services
National Department of Agriculture
Private Bag X138
0001 Pretoria
SOUTH AFRICA
Tel: +27 12 319 7647
Fax: +27 12 329 6892
Email: andrewvz@nda.agric.za

Mr Muzi D. NKOSI

Control Meat Inspector
Directorate: Veterinary Services
North West Province
Private Bag X239
8681 Mmabatho
SOUTH AFRICA
Tel: +27 18 389 5037
Fax: +27 18 389 5090

Prof C. M. VEARY

Section Leader: Veterinary Public Health
Faculty of Veterinary Public Health
University of Pretoria
Private Bag X04
0110 Onderstepoort
SOUTH AFRICA
Tel: +27 12 529 8015
Fax: +27 12 529 8311
Email: Tubveary@op.up.ac.za

**SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA****Mr Oscar GONZALEZ GUTIERREZ-
SOLANA**

Subdirector General de Sanidad Exterior y
Veterinaria
Ministerio de Sanidad Y Consumo
Paseo Del Prado
18 – 20 28071 Madrid
ESPAÑA (SPAIN)
Tel: +3491 596 2040
Fax: +3491 596 2047
Email: ogonzalez@msc.es

Mr Angel Javier LAZARO RUIZ

Veterinarian Advisor
Ministry of Agriculture, Food & Fisheries of Spain
C/- Corazon De Maria, 8 4ª Planta
28002 Madrid
SPAIN
Tel: +34 913 478 351
Fax: +34 913 478 299
Email: jlazaror@mapya.es

Mr Jesús MARTÍN RUIZ

Jefe Area Veterinaria De Salud Publica
Ministerio de Sanidad Y Consumo
Paseo Del Prado
18 – 20 28071 Madrid
ESPAÑA (SPAIN)
Tel: +3491 596 1943
Fax: +3491 596 2047
Email: amartinez@msc.es

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

Dr Tor BERGMAN
Chief Veterinary Officer, Public Health
National Food Administration
Box 622
SE – 751 26 Uppsala
SWEDEN
Tel: +46 18 17 55 87
Fax: +46 18 12 76 37
Email: tor.bergman@slv.se

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Dr Andreas BAUMGARTNER
Deputy Chief “Section of Microbiology and
Biotechnology”
Swiss Federal Office of Public Health
CH-3003 Bern
SWITZERLAND
Tel: +41 31 322 95 82
Fax: +41 31 322 95 74
Email: andreas.baumgartner@bag.admin.ch

Dr Dagmar HEIM
Head of BSE Project
Swiss Federal Veterinary Office
Schwarzenburgstrasse.161
PO Box CH-3003 BERN
SWITZERLAND
Email: dagmar.heim@bvet.admin.ch

Dr Katharina STÄRK
Head of Monitoring
Swiss Federal Veterinary Office
Schwarzenburgstrasse 161
PO Box
CH-3003 Bern
SWITZERLAND
Tel: +41 31 323 95 44
Fax: +41 31 323 95 43
Email: Katharina.staerk@bvet.admin.ch

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Mr Sakchai SRIBOONSUE
Deputy Director General
Department of Livestock Development
Rajathewi Rd, Rajathewi
Bangkok 10400
THAILAND
Tel: +66 2 693 4402
Fax: +66 2 653 4902
Email: sakchasi@dld.go.th

Mrs Usa BAMRUNGBHUET
Standards Officer
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI Street
Ratchathewi
Bangkok 10400
THAILAND
Tel: +66 2 246 1993
Fax: +66 2 248 7987
Email: usak@tisi.go.th

Mr Sakurn EAMSILA
Director of Food Sanitation Division
Health Department
Ministry of Public Health
Thivanon Rd, Nonthaburi 11000
THAILAND
Tel: +66 2 590 4182
Fax: +66 2 590 4188
Email: sakurn@health.moph.go.th

Ms Vimonrat PREMSIRI
Thai Broiler Processing Exporters Association
313 CP. Tower, 22nd Floor
Bangrak, Bangkok 10500
THAILAND
Tel: +66 2 638 2199
Fax: +66 2 638 2536
Email: vimonrat@cpf.co.th

Mr Boonpeng SANTIWATTANATAM

Board of Director, Vice Chairman of Food
Processing Industry Club
The Federation of Thai Industries
Queen Sirikit International Convention Center
Zone d. 4th floor
60 New Rachadapisek Road
Klongtoey, Bangkok
THAILAND
Tel: +66 2 229 4255
Fax: +66 2 229 4941 2
Email: www.fti.or.th

**UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO****Mr Kenneth CLARKE**

Veterinary Advisor
Food Standards Agency
Government Buildings
Kenton Bar
Newcastle
UNITED KINGDOM
Tel: +44 191 286 9210
Fax: +44 191 286 4452
Email: kenneth.clarke@foodstandards.gsi.gov.uk

Dr Debby REYNOLDS

Veterinary Director
UK Food Standards Agency
125 Kingsway
London
UNITED KINGDOM
Tel: +44 20 7276 8380
Fax: +44 20 7276 8376
Email: debby.reynolds@foodstandards.gsi.gov.uk

**UNITED STATES OF AMERICA
ETATS UNIS D'AMERIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA****Mr John C. PRUCHA**

Assistant Deputy Administrator
Program Coordination and Evaluation
Office of Policy, Program Development and
Evaluation
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
Room 4866-South Building
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250-3700
Tel: +202 720-3473
Fax: +202 690-3856
E-mail: john.prucha@usda.gov

Dr Bonnie BUNTAIN

Chief Veterinary Medical Officer
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
Room 3130-South Building
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250-3700
Tel: +202 720-8609
Fax: +202 720-9893
E-mail: bonnie.buntain@usda.gov

Mr Mark DOPP

Senior Vice President
Regulatory Affairs & General Counsel
American Meat Institute
1700 North Moore Street
Suite 1600
Arlington, VA 22209-1995
Tel: +703 841-2400
Fax: +703 527-0938
E-mail: Mdopp@meatami.org

Mr William JAMES

Director
Food Animal Sciences Division
Mail Drop 343
901 D Street, SW
Washington, DC 20250
Tel: +202 690-6572
Fax: +202 690-6565
E-mail: william.james@usda.gov

Ms Alice JOHNSON

Vice President
Food Safety Programs
National Food Processors Association
1350 I Street, NW
Washington, DC 20005
Tel: +202 639-5983
Fax: +202 639-5991
E-mail: ajohnson@nfpa-food.org

Ms Edith E. KENNARD

Staff Officer
U.S. Codex Office
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
Room 4861-South Building
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250-3700
Tel: +202 720-5261
Fax: +202 720-3157
E-mail: edith.kennard@usda.gov

Ms Merle PIERSON

Deputy Under Secretary for Food Safety
U.S. Department of Agriculture
Room 227-E - JLW Building
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250-3700
Tel: +202 720-0350
Fax: +202 690-0820
E-mail: merle.pierson@fsis.usda.gov

Mr Bryce QUICK

Director, CPAO
USDA Food Safety & Inspection Service
Office Administrator
Congressional & Public Affairs Office
1400 Independence Avenue
SW Washington DC 20250
Tel: +202 720 3897
Fax: +202 720 5704
Email: bryce.quick@fsis.usda.gov

Mr David YOUNG

Agricultural Attache
US Embassy
PO Box 1190
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 462 6012
Fax: +64 4 462 6016
Email: youngd@fas.usda.gov

OBSERVER ORGANISATIONS**Asociación Latinoamericana de Avicultura****Secretario Ejecutivo (ALA)****Dr J. Isidro MOLFESE**

Latin American Association of Poultry Breeders
(ALA)
Arce 441 3° Piso (1426)
Buenos Aires
ARGENTINA
Tel: (+54 11) 4774-4770
Email: molfese@ciudad.com.ar

Consumers International (CI)**Ms Celia MURPHY**

Consumers Institute of New Zealand
Consumers International
24 Highbury Crescent
London
UNITED KINGDOM
Tel: +44 0207 266 6663 ex 207
Email: rhannan@consint.org

Centre de Liason des Industries**Transformatrices de Viandes de L'U.E.****(CLITRAVI)****Mr Dirk DOBBELAERE**

Secretary General
Centre De Liason Des Industries Transformatrices
De Viandes De L'U.E. (CLITRAVI)
Boulevard Baudouin 18 (Bte 4)
B-1000 Bruxelles
Tel: +32 2 203 51 41
Fax: +32 2 203 32 44
Email: devries@skypro.be

European Commission (EC)**Dr Henri BELVEZE**

European Commission
1049 Brussels
BELGIUM
Tel: +32 2 296 28 12
Fax: +32 2 299 85 66
Email: henri.belveze@cec.eu.int

Mr Martinus WEIJTENS

Administrator
European Commission
Rue Belliard 232
B-1040 Brussels
BELGIUM
Tel: +32 2 295 9973
Fax: +32 2 296 9062
Email: martinus.weijtens@cec.eu.int

Mr Andrew John WILSON

Counsellor, Consumer Health Affairs
European Commission
140 Wireless Rd, Bangkok
THAILAND
Tel: +2 255 9100
Fax: +2 255 9114
Email: andrew.wilson@cec.eu.int

Council of the European Union (EU)**Mr Olli MATTILA**

Administrator
General Secretariat of the Council of the European Union
Rue de la L01 175
B-1048 Brussels
BELGIUM
Tel: +322 285 8357
Fax: +322 285 7928
Email: olli.mattila@consilium.eu.int

Food and Agriculture Organisation (FAO)**Dr Jose GARCIA-DE-SILES**

Senior Animal Production Officer
Meat Technology and Hygiene
Food and Agriculture Organisation
Dag Hammarskjöld 3241
Vitacura, Santiago
CHILE
Tel: +56 2 337 2237
Fax: +56 2 337 2101
Email: joseluis.garciadesiles@fao.org

Office International des Epizooties (OIE)**Dr Alejandro THIERMANN**

President OIE International Animal Health Code
Commission
Office International des Epizooties
12, Rue De Prony
75017 PARIS
Tel: +33 1 44 15 18 88
Fax: +33 1 42 67 09 87
Email: alexthiermann@compuserve.com

World Health Organisation (WHO)**Dr Hajime TOYOFUKU**

Technical Officer
Food Safety Programme
World Health Organisation
20 Avenue Appia
Geneva CH1211
SWITZERLAND
Tel: +41 22 791 3556
Fax: +41 22 791 4807
Email: toyofukuh@who.ch

World Veterinary Association (WVA)**Dr Jim EDWARDS**

President
World Veterinary Association
c/o MAF
PO Box 2526, Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 460 8758
Fax: +64 4 460 8701
Email: edwardsj@maf.govt.nz

CODEX CONSULTANT**Dr Steve HATHAWAY**

Director (Programme Development)
MAF Food Assurance Authority
PO Box 646
GISBORNE
Tel: +64 6867 1144
Fax: +64 6868 5207
Email: hathaways@maf.govt.nz

CODEX SECRETARIAT**Mr David BYRON**

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Room C-264
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome
ITALY
Tel: +39 06 57054419
Fax: +39 06 57054593
Email: david.byron@fao.org

Annamaria BRUNO

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Room C-272
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome
ITALY
Tel: +39 06 57056254
Fax: +39 06 57054593
Email: annamaria.bruno@fao.org

Mr Christophe LEPRÉTRE

Associate Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Room C-297
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome
ITALY
Tel: +39 06 57055621
Fax: +39 06 57054593
Email: christophe.lepretre@fao.org

NEW ZEALAND SECRETARIAT**Mrs Cherie FLYNN**

Senior Policy Analyst, Food and Animal Policy
MAF Policy
PO Box 2526
WELLINGTON
Tel: +64 4 4744169
Fax: +64 4 4744265
Email: flynnc@maf.govt.nz

Ms Laurie KNIGHT

Policy Analyst, SPS/Codex
MAF Policy
PO Box 2526
WELLINGTON

Dr Judi LEE

Programme Manager (Programme Development)
MAF Food Assurance Authority
95 McGregor Road
RD 2
Papakura
AUCKLAND
Tel: +64 9 2929131
Fax: +64 9 2929131
Email: leeja@maf.govt.nz

Ms Cindy NEWMAN

Conference Co-ordinator, SPS/Codex
MAF Policy
PO Box 2526
WELLINGTON

Debra TUIFAO

Policy Analyst, SPS/Codex
MAF Policy
PO Box 2526
WELLINGTON

APÉNDICE II

ANTEPROYECTO DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LA CARNE

(Adelantado al Trámite 5)

1. La carne deberá ser inocua y apta para el consumo humano y todas las partes interesadas, incluidos el gobierno, la industria y el consumidor, desempeñarán un papel en el logro de este objetivo¹.

Este proyecto de Principio encara las metas primarias de la higiene de la carne, es decir que la carne debe ser inocua y apta para el consumo humano. En un sistema de higiene de la carne basado en el riesgo y de la finca al plato, todas las partes interesadas, es decir, la industria, el gobierno y el consumidor, tienen un papel que desempeñar en cuanto a asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos.

2. La autoridad competente deberá tener la facultad jurídica de establecer e imponer los requisitos reglamentarios de la higiene de la carne, y será responsable en última instancia de verificar el cumplimiento de los requisitos reglamentarios relativos a la higiene de la carne. Será responsabilidad del operador del establecimiento proveer carne que sea inocua, apta y que cumpla con los requisitos reglamentarios relativos a la higiene de la carne. Deberá existir una obligación legal de que las partes correspondientes proporcionen la información y asistencia que la autoridad competente requiera.

Aunque todas las partes interesadas tengan un papel en la higiene de la carne, la autoridad competente se encarga de establecer las normas y tiene la responsabilidad final de garantizar el cumplimiento de los requisitos relativos a la inocuidad y a la aptitud, según se especifique en los reglamentos.

3. Los programas relativos a la higiene de la carne deberán tener como meta principal la protección de la salud pública, han de basarse en una evaluación científica de los riesgos para la salud humana transmitidos por la carne y deben tener en consideración todos los peligros pertinentes para la inocuidad de los alimentos identificados, la investigación, la vigilancia y otras actividades conexas.

Con respecto a los alimentos que son objeto de comercio internacional, el Acuerdo MSF de la OMC requiere que las medidas sanitarias se basen en principios científicos y en una evaluación de los riesgos para la salud humana, utilizando técnicas de evaluación de riesgos elaboradas por las organizaciones internacionales correspondientes. En la actualidad se acepta generalmente, tanto a nivel internacional, o sea en el Codex, como a nivel nacional, es decir, de las autoridades competentes de los gobiernos miembros, que las normas de higiene de los alimentos deben estar basadas, en la medida de lo posible, en la ciencia y la evaluación de riesgos.

4. Los principios de gestión de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos deberán incorporarse, en la medida en que ello sea posible y adecuado, en la formulación y aplicación de los programas de higiene de la carne².

El sistema del Codex desarrolla actividades en varios frentes para elaborar directrices prácticas a efectos de incorporar la evaluación de riesgos en la formulación y aplicación de normas de higiene de los alimentos. La elaboración de un marco para la gestión de los riesgos para la salud humana derivados de los alimentos se basa en cuatro etapas: evaluación de riesgos (incluida la determinación de riesgos), evaluación de opciones para la gestión de los riesgos, aplicación de medidas de higiene, y control y revisión de las mismas.

¹ Los requisitos específicos para la higiene de la carne deberán considerar los peligros biológicos, químicos y físicos; y patofisiológicos y otras características relacionadas con la aptitud para el consumo humano.

² Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, Anteproyecto de Principios y Directrices para la Aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos (CX/FH 01/7; y ALINORM 03/13, párrafos 99-128); Comité del Codex sobre Principios Generales, Anteproyecto de Principios de Aplicación Práctica para el Análisis de Riesgos, CL 2001/24-GP

5. [En la medida en que ello sea posible y práctico, las autoridades competentes deberán formular objetivos de inocuidad de los alimentos (OIA)³ de acuerdo con un enfoque basado en el riesgo, de manera de expresar objetivamente el nivel de control de peligro que se requiera para cumplir con los objetivos de salud pública.]

Los OIA son un concepto relativamente nuevo en el Codex. Dada la primacía de los sistemas de HACCP en el control de los alimentos, es evidente que el logro de metas basadas en el riesgo en lo relativo a la inocuidad de los alimentos requiere un “puente” entre el nivel de protección deseado para la población consumidora (“de protección de nivel apropiado”) y el nivel de control de peligros que el sistema de HACCP debe necesariamente proporcionar. El concepto de un OIA se fundamenta en la necesidad de una determinación objetiva del nivel de control de peligros en los alimentos que se requiere para lograr un nivel deseado de protección del consumidor.

6. Los requisitos de higiene de la carne deberán, en la mayor medida de lo posible, controlar los peligros a lo largo de toda la cadena alimentaria. Se deberá tomar en cuenta la información disponible desde la producción primaria, de manera de adecuar los requisitos de higiene a la variedad y prevalencia de peligros en la población animal de la que se obtiene la carne.

Las medidas relativas a la inocuidad de los alimentos se pueden aplicar en muchos puntos de la cadena alimentaria, y un sistema óptimo de higiene de la carne aplicará las medidas disponibles en los puntos en que las mismas sean más eficientes y efectivas en términos de la reducción de riesgos para la salud humana derivados de los alimentos. Debido a la naturaleza específica de los sistemas de producción de carne fresca, la optimización de las actividades relativas a la higiene de la carne en el plano de la elaboración requiere que se suministre la información apropiada sobre la producción primaria.

7. El operador del establecimiento deberá aplicar los principios de HACCP. Tales principios también deberán aplicarse en la mayor medida posible en la formulación y aplicación de las medidas de higiene a lo largo de toda la cadena alimentaria.

El HACCP está reconocido en la actualidad como el sistema preferido de higiene de los alimentos, y el operador del establecimiento tiene la responsabilidad primaria de aplicarlo. Sin embargo, existen ciertas inquietudes con respecto a la utilidad del HACCP en el nivel de las fincas y, por lo tanto, este proyecto de Principios deberá ser flexible con respecto a su aplicación a todos los sectores de la cadena alimentaria.

8. Cuando se han establecido sistemas voluntarios de garantía de la calidad, las autoridades competentes deberán tener en cuenta la contribución de dichos sistemas durante la verificación de los requisitos reglamentarios.

Los sistemas de garantía de la calidad están muy difundidos en la industria alimentaria. Es probable que la inclusión voluntaria de actividades relativas a la higiene de la carne en un sistema global de garantía de la calidad administrado por el operador del establecimiento se traduzca en un suministro superior, y las autoridades competentes pueden tener en cuenta sistemas de garantía de la calidad que funcionen adecuadamente en el desempeño de sus responsabilidades reglamentarias, por ejemplo reduciendo la frecuencia de las verificaciones de HACCP. El Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos tiene actualmente en examen un documento de “Anteproyecto de Directrices para la Utilización de Sistemas de Garantía de la Calidad para Cumplir con los Requisitos Relativos a los Alimentos”, que explora el posible papel de la autoridad competente en el reconocimiento oficial de dichos sistemas de garantía de la calidad.

9. Sólo personal con la capacitación, conocimientos, aptitudes y capacidad adecuados deberá llevar a cabo la gama de actividades relativa a la higiene de la carne, tal y como la defina la autoridad competente.

³ Como una solución provisional de transacción, el Comité decidió que el grupo de redacción debía utilizar la siguiente definición, propuesta por la ICMSF, como base para sus debates: Objetivo de inocuidad de los alimentos: “Frecuencia y/o concentración máxima de un peligro [microbiológico] en un alimento en el momento del consumo que proporciona el nivel apropiado de protección de la salud [(NPA)].” (ALINORM 03/13 párr. 123).

La higiene de la carne comprende una compleja gama de actividades y el personal que desempeña dichas actividades no siempre está empleado en forma directa por la autoridad competente. Por ejemplo, una cantidad de países está experimentando sistemas de inspección ante-mortem y post-mortem en que parte del personal que se emplea pertenece a la industria. La capacitación y la competencia de todo el personal que trabaja en la higiene de la carne es un elemento primordial para garantizar la inocuidad y aptitud de los alimentos. Incumbe a la autoridad competente la tarea de definir la capacitación, conocimientos, aptitudes y capacidad que ha de tener un personal con la formación adecuada.

10. La autoridad competente deberá definir el papel del personal que participe en actividades de higiene de la carne según corresponda, incluyendo el papel específico del inspector veterinario.
11. La autoridad competente deberá verificar que el operador del establecimiento posea sistemas adecuados para rastrear y retirar la carne de la cadena alimentaria. Se deberá considerar, cuando corresponda, la comunicación con el consumidor y otras partes interesadas.

Unos sistemas adecuados para el retiro de un producto del mercado representan cada vez más un requisito reconocido de la industria.

12. Según sea apropiado a las circunstancias se considerarán los resultados del control y la vigilancia de las poblaciones animales y humanas, con la subsiguiente revisión y/o modificación de los requisitos de higiene de la carne, si procede.

Un marco de gestión eficaz de los riesgos para la salud humana derivados de los alimentos requiere el control y la vigilancia de la población de consumidores para determinar si las medidas de higiene alcanzan el nivel exigido de protección del consumidor. Asimismo, es posible que se requiera la vigilancia de la población animal con respecto a peligros específicos, con el fin de determinar la incidencia de animales infectados o contaminados que ingresen a la cadena alimentaria.

13. Las autoridades competentes deberán reconocer la equivalencia de medidas alternativas de higiene, cuando corresponda, y deberán promulgar medidas de higiene de la carne que alcancen los resultados requeridos en términos de inocuidad y aptitud y que faciliten la adopción de prácticas leales en el comercio de la carne.

La equivalencia de medidas de higiene de los alimentos es un tema cada vez más importante en el comercio internacional de alimentos. “Equivalencia es el estado por el cual las medidas sanitarias aplicadas por un país exportador, aunque fueran diferentes de las aplicadas en un país importador, alcanzan el nivel apropiado de protección sanitaria del país importador, como fue demostrado por el país exportador.” [Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos; Alinorm 01/30A, Apéndice III].

APÉNDICE III

ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE FRESCA

(Adelantado al Trámite 3)

1. INTRODUCCIÓN

1. Tradicionalmente se ha considerado a la carne fresca como vehículo de una proporción importante de enfermedades humanas transmitidas por los alimentos. Aunque el espectro de las enfermedades transmitidas por la carne que tienen importancia para la salud pública se ha modificado con los cambios sufridos por los sistemas de producción y elaboración, la persistencia del problema ha sido bien ilustrada en años recientes por estudios de vigilancia en seres humanos, relativos a patógenos específicos transmitidos por la carne tales como *Escherichia coli* O157:H7, *Salmonella* spp., *Campylobacter* spp. y *Yersinia enterocolitica*. Aparte de los peligros biológicos y químicos existentes, están apareciendo nuevos peligros, p.ej. el agente de la encefalopatía espongiforme bovina (EEB).

2. Un enfoque contemporáneo basado en el riesgo¹ con respecto a la higiene de la carne requiere que las medidas higiénicas se apliquen en aquellos puntos de la cadena alimentaria en que sean de mayor utilidad para reducir los riesgos al consumidor transmitidos por los alimentos. Ello deberá reflejarse en la aplicación de medidas específicas que estén basadas en la ciencia y en la evaluación de riesgos, y en un mayor hincapié en la prevención y el control de la contaminación microbiológica no visible durante la elaboración. La aplicación de los principios de HACCP es un elemento esencial. La medida del éxito de los programas contemporáneos es una demostración objetiva de los niveles de control de los peligros en alimentos que están relacionados con los niveles requeridos de protección del consumidor, en lugar de concentrarse en medidas detalladas y prescriptivas cuyos resultados se desconocen.

3. Hay una cantidad de gobiernos nacionales que están aplicando sistemas que redefinen los respectivos papeles de la industria y el gobierno en las actividades de higiene de la carne. Independientemente de los sistemas adoptados para realizarlas, la autoridad competente debe hacerse a cargo de definir, según corresponda, el papel del personal que participa en las actividades de higiene de la carne y de verificar que se cumplan todos los requisitos reglamentarios.

4. Los principios de gestión de riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos² deberán incorporarse cuando sea apropiado en la formulación y aplicación de los programas de higiene de la carne. Lo que es más, es posible que los nuevos riesgos para la salud humana transmitidos por la carne reconocidos recientemente requieran otras medidas fuera de las que normalmente se aplican a la higiene de la carne; p.ej., la posibilidad de transmisión zoonótica de trastornos del sistema nervioso central del ganado sacrificado significa que se deberán aplicar programas adicionales de vigilancia de la salud animal.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN Y USO DE ESTE CÓDIGO

5. Este Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca desarrolla ulteriormente el Código Internacional Recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos³ y lo aplica al tratamiento de la carne fresca hasta su transporte inclusive. Cuando es apropiado, el Anexo de dicho código (Sistema de Análisis de Riesgos y de los Puntos Críticos de Control y Directrices para su Aplicación), y los Principios para el Establecimiento y Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos⁴ se elaboran ulteriormente y se aplican al contexto específico de la higiene de la carne.

6. A los efectos de este Código, la carne fresca es la derivada de los ungulados domésticos, solípedos domésticos, aves de corral, animales de caza de cría, aves de caza de cría (incluidas las aves corredoras), y animales de caza. Este Código de Prácticas también podrá aplicarse a otros tipos de animales de los que se obtiene carne fresca con sujeción a cualquier medida especial de higiene exigida por la autoridad

¹ En el contexto de este Código, el término “basado en el riesgo” se usa para describir, en un sentido general, la aplicación de los principios y procedimientos de análisis de riesgos a la elaboración de los requisitos de higiene de la carne.

² Anteproyecto de Principios de Aplicación Práctica para el Análisis de Riesgos CX/GP 02/3; Principios de Trabajo para la Gestión de Riesgos Microbiológicos (CX/FH 01/7 y ALINORM 03/13, párrafos 99-128)

³ ~~El Código Internacional Recomendado de Práctica: Principios Generales para la Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1 – 1969, Rev. 3 1997)~~

⁴ CAC/GL 21-1997

competente. Aparte de las medidas generales de higiene que se aplican a todas las especies de animales que se describen más arriba, este Código también presenta medidas específicas que se aplican a las diversas especies y clases de animales, p.ej. es una consecuencia inevitable que se apliquen algunas limitaciones a la higiene de la carne en la obtención de animales de caza que se hayan cazado en el campo.

7. Aunque el ámbito de aplicación de este Código esté por necesidad limitado a la producción de carne fresca, las medidas de higiene adoptadas deberán tener en cuenta otras medidas de higiene que probablemente han de aplicarse las etapas posteriores de la cadena alimentaria.

8. Por su naturaleza, la higiene de la carne constituye una actividad compleja, por lo que este Código hace referencia a normas, textos y otras recomendaciones elaboradas en otras partes del sistema del Codex cuando tal vinculación es apropiada, p.ej. los Principios para la Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CAC/GL 20 – 1995), el Anteproyecto de Principios y Directrices para la Aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos (CX/FH 01/7y ALINORM 03/13, párrafos 99-128), las Directrices Generales para el uso del término “Halal” (CAC/GL24/1997) y las recomendaciones del Grupo de Acción Intergubernamental Especial Sobre Buena Alimentación Animal (ALINORM 01/38 y ALINORM 01/38A).

9. Las prácticas tradicionales pueden determinar desviaciones respecto algunas de las recomendaciones sobre higiene de la carne que se presentan en este Código cuando la carne fresca se produce para el comercio local.

3. DEFINICIONES

10. Para los fines del presente Código se adoptarán las siguientes definiciones. (Nótese que las definiciones más generales referentes a la higiene de los alimentos se publican en el Código Internacional Recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos⁵).

Matadero	Todo establecimiento en donde determinados animales se sacrifican faenan para el consumo humano y que esté aprobado, registrado y/o incluido en las listas de la autoridad competente para dicho propósito.
Animal	Animales de las siguientes categorías: <ul style="list-style-type: none"> • ungulados domésticos, es decir, bovinos, porcinos, ovinos y caprinos; • solípedos domésticos; • aves de corral, es decir, aves de cría; • lagomorfos, es decir, conejos; • animales de caza de cría; • aves de caza de cría, incluidas las aves corredoras; • animales de caza, es decir, mamíferos y pájaros terrestres silvestres que se pueden cazar (incluidos los que viven en territorios cercados en condiciones de libertad similares a las de los animales silvestres); • Otros animales que especifique la autoridad competente.
[Inspección ante-mortem	Cualquier procedimiento o análisis <i>ante-mortem</i> que se aplique con fines de dictamen y determinación del destino del producto].
Canal	El cuerpo completo de un animal después de la matanza y/o el faenado.
Residuos químicos	Residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas según se describen en las Definiciones para los fines del Codex Alimentarius. ⁶

⁵ Internacional Recomendado de Prácticas : Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 1997).

⁶ Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius

Autoridad competente	La autoridad oficial designada por el gobierno para efectuar el control de la higiene de la carne, incluido el establecimiento y cumplimiento de los requisitos reglamentarios sobre higiene de la carne.
Órgano competente	Un órgano reconocido y supervisado por la autoridad competente para llevar a cabo determinadas actividades relativas a la higiene de la carne.
Persona competente	Una persona que tiene la formación, el conocimiento, las aptitudes y la capacidad para desempeñar una labor asignada, con sujeción a todo requisito exigido por la autoridad competente.
Decomisado	Animal, o parte de un animal, al que se le ha realizado una inspección y del que se ha dictaminado o determinado de alguna otra manera, que es nocivo o no apto para el consumo humano [y/o animal] y que debe ser [destruido].
Contaminante	Todo agente biológico o químico, o materia extraña, u otra sustancia, que no se haya agregado intencionalmente al alimento y que pueda poner en peligro la inocuidad del mismo o su aptitud para el consumo. ⁷
[Enfermedad o defecto]	Un cambio patológico o fisiopatológico, u otra anomalía (incluidos los defectos tecnológicos relacionados con el faenado).]
Faenado	El descuartizamiento progresivo del animal en canal (o partes de la canal), otras partes comestibles, y partes no comestibles.
Establecimiento	Un edificio o área utilizado para actividades de higiene de la carne, que está aprobado, registrado y/o incluido en las listas de la autoridad competente para dicho propósito.
[Operador de establecimiento]	El dueño de un establecimiento o persona que tiene el control del mismo y de está encargada de garantizar que se cumplan los requisitos de higiene de la carne.]
Equivalencia	La capacidad de diferentes sistemas de higiene de la carne de cumplir los mismos objetivos de inocuidad y/o aptitud.
[Objetivo de inocuidad de los alimentos (OIA)]	La frecuencia y/o concentración máximas de un peligro [microbiológico] en un alimento en el momento de consumirlo que proporciona el nivel de protección apropiado (NPA) de la salud. ⁸
Carne fresca	Carne que, fuera de la refrigeración, no ha sido tratada de manera alguna con el propósito de preservarla, salvo por medio de envasado en atmósfera modificada o envasado al vacío.
Depósito para animales de caza	Un edificio donde se retienen temporariamente los animales de caza silvestres que ya han sido sacrificados antes de transferirlos a un establecimiento, y que está aprobado [registrado y/o incluido en las listas para dicho propósito por la autoridad competente. <i>(Nótese que a los efectos de este Código, un depósito para animales de caza es un tipo especial de establecimiento.)</i>
Peligro	Un agente biológico, químico o físico que se halla en los alimentos, o una condición de los mismos, que tiene posibilidad de causar efectos adversos para la salud. ⁹
Cazador	Toda persona que participe en la matanza y/o sangrado, evisceración parcial y faenado limitado sobre el terreno de animales de caza silvestres.

⁷ El Código Internacional Recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev 3 1997).

⁸ Anteproyecto de Principios y Directrices para la Gestión de Riesgos Microbiológicos (CX/FM 01/7 y ALINORM 03/13 párrs. 99-128).

⁹ *Definiciones* para los fines del Codex Alimentarius. *Manual de Procedimiento, 12ª edición, página 47*

No comestible	Partes de un animal que hayan sido inspeccionadas y de las que se haya dictaminado—o que la autoridad competente haya determinado de alguna otra manera – que son nocivas o no aptas para el consumo humano, pero que no es necesario [destruir].
[Inspector	Una persona designada, acreditada o reconocida de otra manera por la autoridad competente].
Carne	Todas las partes de un animal que son inocuas y aptas para el consumo humano.
Higiene de la carne	Todas las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y aptitud de la carne en todas las etapas de la cadena alimentaria.
[Despojos	Carne que no es parte de la canal].
[Inspector oficial	Un inspector empleado por el gobierno para realizar actividades oficiales relativas a la higiene de la carne.]
Inspección organoléptica	Identificación de enfermedades y defectos de los animales por medio de la vista, tacto y olfato.
Producción primaria	Todas las etapas de la cadena alimentaria que constituyen la producción animal y el transporte de los animales al matadero, o la caza y el transporte de los animales de caza silvestre a un depósito para animales de caza silvestre.
Inspección <i>post-mortem</i>	Todo procedimiento o análisis aplicado <i>post-mortem</i> a la cabeza, canal, vísceras u otras partes del animal con fines de dictamen y determinación del destino del producto.
[Sistema de garantía de la calidad	La estructura, procedimientos, procesos y recursos organizativos que se requieren para aplicar la garantía de la calidad.]
Inocuo para el consumo humano	La inocuidad de un producto para el consumo humano se establece de acuerdo con los siguientes criterios: <ul style="list-style-type: none"> • se ha producido aplicando todos los requisitos de inocuidad de los alimentos que son apropiados para su uso final previsto • satisface los objetivos de inocuidad de los alimentos, u otros parámetros de rendimiento basados en resultados, para peligros determinados; y • [no contiene residuos o contaminantes químicos en niveles nocivos para la salud humana.]
Procedimientos operativos normalizados de saneamiento (PONS)	Un sistema documentado para garantizar la limpieza y saneamiento de los establecimientos, equipos y utensilios con anterioridad a las operaciones y durante las mismas.
Apto para el consumo humano	[Que ha sido aprobado como apto para el consumo humano de acuerdo con los siguientes criterios: <ul style="list-style-type: none"> • se ha producido aplicando todos los requisitos de aceptabilidad para el consumidor que son apropiados para el uso final previsto¹⁰; • satisface los parámetros de rendimiento basados en resultados con respecto a enfermedades y/o defectos determinados; y • no ha sido tratado con sustancias ilegales según lo especificado en la legislación nacional pertinente.]

¹⁰Véanse por ejemplo las *Directrices Generales para el uso del término “Halal” (CAC/GL 24-1997)*

[Verificación]	La revisión continua de los sistemas de control del proceso destinados a asegurar el cumplimiento de los requisitos reglamentarios, incluidas las medidas correctivas y preventivas que sean apropiadas.]
[Inspector veterinario]	Un inspector, o inspector oficial, que posee título profesional de veterinario.]

4. PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LA CARNE

Elaborados por separado (Véase ALINORM 03/16, párr. 61 y Apéndice II)

5. PRODUCCIÓN PRIMARIA

11. La producción primaria es una fuente importante de peligros relacionados con la carne fresca. Existe una cantidad de peligros microbiológicos comunes en las poblaciones de animales destinados a la matanza, y su control en las fincas a menudo presenta dificultades considerables; p.ej. *E. coli* O157:H7, *Salmonella* spp. y *Campylobacter* spp. Un enfoque de gestión de riesgos para la higiene de la carne requiere que el examen de las opciones de gestión de riesgos incluya la consideración de medidas que puedan tener efectos importantes en la reducción del riesgo si se aplican en la producción primaria.¹¹

12. Un mayor suministro de información sobre los animales de matanza facilita la aplicación de programas de higiene de la carne basados en el riesgo, y permite que los procedimientos de inspección se ajusten al espectro y la prevalencia de enfermedades y defectos de una población animal determinada.

13. Los principios y directrices presentados en esta sección complementan a los objetivos y directrices de la Sección III del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene: Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 1997).

5.1 PRINCIPIOS DE HIGIENE DE LA CARNE QUE SE APLICAN A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA

- i. La producción primaria deberá administrarse de manera tal que reduzca la probabilidad de que se introduzcan peligros y que contribuya de manera apropiada a la inocuidad y aptitud de la carne fresca para el consumo humano.
- ii. Tanto la industria agropecuaria como la autoridad competente, en la medida de lo posible, deberán recabar y facilitar información sobre los peligros y condiciones que afecten la inocuidad y aptitud de la carne fresca y que puedan hallarse presentes en las poblaciones animales, incluidos sistemas para el apoyo continuo de las operaciones de elaboración basadas en el HACCP que se conduzcan en el establecimiento.
- iii. La producción primaria deberá incluir programas oficiales u oficialmente reconocidos para el control y vigilancia de los agentes zoonóticos en las poblaciones animales y en el medio ambiente según corresponda a las circunstancias, y se deberá dar parte de las enfermedades zoonóticas de notificación obligatoria, según se requiera.
- iv. Las buenas prácticas de higiene en la producción primaria deberán incluir la higiene de los animales, los piensos y el medio ambiente, y comprender la aplicación de sistemas de HACCP o de principios que respalden tales sistemas.
- v. Las prácticas de identificación de los animales deberán permitir la rastreabilidad del lugar de origen, en los casos en que se requiera la investigación reglamentaria como resultado la detección de niveles inaceptables de peligros (o características de aptitud) en etapas posteriores de la cadena alimentaria.
- vi. Los sistemas de garantía de la calidad aplicados por la industria agropecuaria durante la producción primaria podrán ser adecuadamente reconocidos por la autoridad competente como una contribución a los requisitos reglamentarios.

5.2 HIGIENE DE ANIMALES DE MATANZA

14. Tanto los ganaderos como la autoridad competente deberán colaborar en la aplicación de los programas de higiene de la carne en el ámbito de la producción primaria, con el fin de documentar el estado sanitario general de los animales de matanza y aplicar prácticas que mantengan o mejoren dicho estado, p.ej

¹¹ Anteproyecto de Principios de Aplicación Práctica para el Análisis de Riesgos (CL 2001/24 – GP)

programas de control zoonótico. Se deberán fomentar programas de control de la calidad en la producción primaria, lo que puede incluir la aplicación de los principios de HACCP de acuerdo a las circunstancias. Las autoridades competentes deberán tomar en cuenta dichos programas en la formulación y aplicación generales de programas de higiene de la carne basados en el riesgo.

Con el propósito de facilitar la aplicación de programas de higiene de la carne basados en el riesgo:

- Los ganaderos deberán registrar la información pertinente con respecto al estado sanitario de grupos de animales de matanza en su relación con la producción de carne fresca que sea inocua y apta para el consumo humano, p.ej., origen de los piensos, tratamiento con medicamentos veterinarios y datos sobre los programas de control de la mastitis. Esta información deberá ponerse a disposición del matadero de acuerdo a las circunstancias.
- Se deberán establecer sistemas para la devolución de información, del matadero a la finca, con respecto a la inocuidad y aptitud de los animales de matanza y de la carne, de manera que dicha información sea incorporada a los programas de garantía de la calidad de la industria a los efectos de amanentar su eficacia.
- La devolución de información sobre los resultados de la inspección *post-mortem* puede ser de especial importancia para el mejoramiento del estado de salud de las poblaciones de matanza.
- Las autoridades competentes deberán analizar en forma sistemática la información de control y vigilancia de la producción primaria para que la higiene de la carne pueda evaluarse “desde la finca hasta el plato”, de manera que cumpla con los objetivos generales de la salud pública.

15. La autoridad competente deberá administrar un programa oficial para agentes zoonóticos, peligros y contaminantes químicos especificados.

Los programas oficiales u oficialmente reconocidos para agentes zoonóticos especificados deberán incluir medidas destinadas a:

- Controlar y erradicar su presencia en la población de animales y subgrupos de poblaciones, p.ej. grupos de aves de corral.
- Prevenir la introducción de nuevos agentes zoonóticos.
- Proporcionar sistemas de vigilancia específicos que establezcan datos de referencia y proporcionen orientación sobre un enfoque basado en el riesgo para controlar dichos peligros en la carne fresca.
- Controlar el movimiento de animales entre las granjas, y hacia los mataderos, donde las poblaciones estén bajo restricciones de cuarentena.
- Coordinar lo más posible las actividades con las autoridades encargadas de las medidas sanitarias y zoonosanitarias.

Los programas oficiales u oficialmente reconocidos para peligros y contaminantes químicos podrán incluir medidas destinadas a:

- Controlar el registro y uso de medicamentos veterinarios para evitar la presencia de residuos en la carne fresca en niveles que puedan hacer que el producto sea nocivo para el consumo humano¹²; y
- Proporcionar sistemas de control y vigilancia específicos que establezcan datos de referencia y proporcionen orientación con respecto a un enfoque basado en el riesgo para controlar dichos peligros en la carne fresca.

16. Deberán establecerse sistemas de identificación de los animales en las fincas para que se pueda rastrear en forma eficaz, de ser necesario, la procedencia de la carne fresca desde el matadero al lugar de producción de los animales.

¹² Directrices para el Establecimiento de un Programa Reglamentario para el Control de Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos ([Codex Alimentarius Volumen 3 CAC/GL 16-1993](#))

17. Los animales no deberán cargarse, para su transporte al matadero, en las siguientes circunstancias:
- cuando haya probabilidad de que el nivel de contaminación de las superficies externas ponga en peligro la higiene durante la matanza y el faenado;
 - cuando haya algún motivo para creer que los animales pueden poner en peligro la producción de carne fresca inocua y apta para el consumo humano, por ejemplo debido a enfermedades específicas o a la administración reciente de medicamentos veterinarios. (En dichos casos, sólo se efectuará el transporte si un veterinario ha revisado a los animales y ha certificado que se trata de “casos sospechosos” que deberán sacrificarse bajo supervisión reglamentaria)
 - Cuando una lesión o accidente impide el transporte por motivos de bienestar del animal.

5.3 HIGIENE DE LOS ANIMALES DE CAZA SILVESTRE

18. Sólo se puede obtener un conocimiento limitado sobre el estado sanitario de las poblaciones de animales de caza silvestre que proporcionan carne. No obstante, la autoridad competente deberá considerar todas las fuentes posibles al recoger dicha información. Los cazadores son importantes en este sentido y se les debe alentar a que proporcionen la información pertinente, p.ej. la procedencia geográfica de los animales de caza silvestre y todo síntoma clínico de enfermedad en poblaciones de animales silvestres.

19. La caza de animales silvestres se debe realizar de manera de asegurar que:
- la matanza se lleve a cabo de manera humana;
 - los métodos de matanza sean coherentes con la producción de carne fresca que sea inocua y apta para el consumo humano; y
 - la procedencia geográfica no esté sujeta a prohibiciones oficiales pertinentes con respecto a la caza, por ejemplo, en el caso de programas de control de plagas concurrentes con la misma o cuarentenas zoonitarias.

20. Los cazadores son particularmente importantes para proporcionar información sobre los animales que matan y deberán estar al tanto de sus responsabilidades en cuanto al suministro de la información pertinente al establecimiento que pueda afectar la inocuidad y aptitud de la carne de animales silvestres de caza, por ejemplo, síntomas clínicos de enfermedad que se adviertan inmediatamente antes de la matanza y enfermedades y defectos muy obvios que se detecten durante el faenado y/o evisceración parcial en el campo. En algunas situaciones, la autoridad competente podrá requerir que se provea formación básica a los cazadores u otras personas que participen en la caza de animales silvestres sobre aspectos de la higiene de la carne apropiados para su obtención sobre el terreno, por ejemplo, reconocimiento de enfermedades y defectos y buenas prácticas de higiene en el faenado parcial en el campo y transporte al depósito de animales silvestres de caza.

21. Como los animales silvestres de caza se matan en el campo, las prácticas de higiene apropiadas inmediatamente luego de la matanza son esenciales para reducir a un mínimo la contaminación de las partes comestibles. Se deberán aplicar buenas prácticas de higiene en la medida de lo posible durante el sangrado, faenado parcial, p.ej. cortar la cabeza (cuando las autoridades competentes lo permitan), y la evisceración parcial, p.ej. la remoción del aparato gastrointestinal en los mamíferos de mayor tamaño.¹³

EL SANGRADO Y FAENADO PARCIAL DE LOS ANIMALES DE CAZA SILVESTRE EN EL CAMPO DEBERÁ INCLUIR:

- sangrado y evisceración parcial tan pronto como sea posible después de la matanza (a menos que las autoridades competentes hayan eximido a una especie determinada de animal de caza silvestre);
- faenado y/o desuello parcial de forma de disminuir el nivel de contaminación de las partes comestibles al nivel más bajo posible;
- remoción de partes del animal: únicamente que las que no sean necesarias para la inspección y dictamen *post-mortem*; y

¹³ La evisceración parcial normalmente incluye la remoción del aparato gastrointestinal, y ello ayuda a reducir la temperatura.

- retención de los pulmones, el hígado, el corazón y los riñones, como mínimo, si se lleva a cabo una evisceración parcial, ya sea por unión natural a la canal o identificados y empaquetados como un agregado a la canal de la que provienen ¹⁴.

22. Los depósitos de animales de caza silvestre no deberán utilizarse simultáneamente para otros propósitos que no sean los de recepción y retención de tales animales, a menos que la autoridad competente especifique otros usos y condiciones.

23. La entrega de canales de animales de caza silvestre a un depósito o establecimiento destinado a las mismas, deberá realizarse en períodos limitados establecidos por la autoridad competente y de acuerdo con las condiciones ambientales y de caza. Las canales y otras partes del animal no deberán congelarse antes de haberse faenado e inspeccionado en un establecimiento, a menos de ser inevitable la congelación debido a la temperatura ambiental.

5.4 HIGIENE DE LOS PIENSOS

24. La alimentación de animales durante la producción primaria deberá estar sujeta a buenas prácticas de alimentación animal a lo largo de las etapas de obtención, manipulación, almacenamiento, elaboración y distribución de los piensos, así como para la producción de cultivos forrajeros y alimentación con pastos.¹⁵ Los piensos deberán protegerse contra la contaminación por peligros químicos, físicos y microbiológicos, y contra plagas que transmitan agentes zoonóticos, en la medida en que sea posible y práctico.

25. Existe la necesidad de colaboración entre todas las partes que intervienen en la producción, manufactura y uso de piensos, de manera de establecer la vinculación entre cualquier peligro identificado y el nivel de riesgo para el consumidor que pueda resultar de su transmisión a través de la cadena alimentaria. Debido a la posibilidad de desarrollo de cepas de patógenos con resistencia a los antimicrobianos, la autoridad competente deberá tener una estrategia activa para el uso apropiado de antibióticos como intensificadores del crecimiento en los piensos.

26. La fabricación de piensos en las fincas deberá estar sujeta a los mismos controles que los piensos de producción industrial. Se deberán llevar registros tanto en la fábrica como en la finca con respecto a la procedencia de los piensos y/o de sus ingredientes, y a las modalidades de alimentación de los animales, y la autoridad competente deberá verificar que se cumplan los objetivos arriba mencionados.

No se deberá alimentar a los animales con piensos que:

- hayan sido reconocidos como transmisores de agentes zoonóticos a la población de matanza; o
- contengan sustancias químicas (p.ej. medicamentos veterinarios, plaguicidas) o contaminantes que puedan dejar residuos o contaminantes en la carne fresca en niveles tales que el producto resulte nocivo para el consumo humano.

27. La autoridad competente deberá aplicar la legislación y los controles adecuados que rijan la alimentación de ganado con proteínas animales cuando exista una posibilidad de transmisión de agentes zoonóticos, y ello puede incluir una prohibición de tales alimentos cuando la misma esté justificada por motivos de gestión de riesgos. Todo pienso elaborado deberá estar sujeto a criterios microbiológicos y otros, según corresponda; por ejemplo, resultado negativo para *Salmonella* spp. de acuerdo con un plan de muestreo específico, y límites máximos para las micotoxinas.

5.5 HIGIENE DEL MEDIO AMBIENTE

28. La producción primaria de alimentos no deberá tener lugar en zonas en las que la presencia de peligros en el medio ambiente pueda determinar un nivel inaceptable de dichos peligros en la carne fresca.

29. La autoridad competente deberá formular y administrar programas de vigilancia y control apropiados a las circunstancias, por ejemplo, después de una contaminación industrial seria o un historial de uso de plaguicidas prohibidos.

¹⁴ En el caso de pequeños animales silvestres de caza, la autoridad competente puede permitir una evisceración completa.

¹⁵ Grupo de Acción Intergubernamental Especial sobre Buena Alimentación Animal: Anteproyecto revisado de Código de Prácticas sobre Buena Alimentación Animal (CX/AF 01/5)

Deberán existir programas de control con sistemas de registro apropiados para:

- las plagas animales y vegetales que puedan poner en peligro la producción de carne fresca que sea inocua y apta para el consumo humano;
- los contaminantes ambientales que puedan determinar en la carne fresca niveles que la hagan nociva para el consumo humano; y
- garantizar que el agua y otros medios de transmisión, por ejemplo los fertilizantes, no sean vehículos de importancia para la transmisión de peligros.

Deberán existir instalaciones y procedimientos que garanticen que:

- los lugares de estabulación, plataformas de alimentación y otras áreas donde pueden acumularse los agentes zoonóticos y otros peligros se puedan limpiar eficazmente y se mantengan en buenas condiciones sanitarias (Véase la Sección 10);
- los sistemas para la elaboración y/o la remoción activa de animales muertos y desperdicios no constituyan una posible fuente de peligros para la salud humana transmitidos por los alimentos; y
- las sustancias químicas peligrosas que se requieran por motivos tecnológicos se almacenen de manera de no contaminar el ambiente o los piensos.

5.6 TRANSPORTE

5.6.1 Transporte de animales de matanza

30. El transporte de animales de matanza puede tener un efecto importante sobre la inocuidad y aptitud de la carne fresca destinada al consumo humano.

Los animales de matanza requieren servicios de transporte al matadero que garanticen lo siguiente:

- que se reduzca al mínimo la contaminación cruzada con materia fecal;
- que no se introduzcan nuevos peligros durante el transporte a través de otras zonas o territorios agropecuarios;
- que se mantenga la identificación del animal con respecto al lugar de procedencia; y
- que se dé la consideración debida al bienestar del animal y a evitar una fatiga excesiva.

Los vehículos de transporte deberán diseñarse y mantenerse de manera que:

- los animales puedan cargarse y descargarse fácilmente y con un nivel mínimo de riesgo de lesiones;
- se separen, durante el transporte, los animales de especies diferentes y los animales de la misma especie cuando haya posibilidad de que se lastimen entre sí;
- el uso de rejillas en los pisos, jaulas y dispositivos similares limite la suciedad y contaminación cruzada con materia fecal;
- cuando el transporte tenga más de un nivel, el piso del nivel superior sea impermeable para proteger a los animales del nivel inferior;
- la ventilación sea adecuada; y
- la limpieza y la desinfección se lleven a cabo sin dificultad (véase la Sección 10).

31. Se deberán limpiar los vehículos de transporte y las jaulas en el caso de las aves de corral, y de ser necesario se deberán desinfectar los mismos lo antes posible después de haberse descargado los animales en el matadero.

5.6.2 Transporte de animales de caza silvestre

32. Después del faenado efectuado en el campo se deberán transportar sin demora a un depósito o establecimiento las canales y otras partes, de manera de reducir al mínimo la contaminación de las partes comestibles. Los vehículos que se usen en una actividad comercial con animales de caza silvestre deberán estar sujetos a los requisitos pertinentes de construcción, funcionamiento y saneamiento que se apliquen al transporte de carne fresca (véase la Sección 8).

33. Salvo que la temperatura ambiente aconseje otra cosa, la temperatura del producto deberá reducirse activamente mediante refrigeración lo antes posible después del faenado en el campo y el transporte.

6. PRESENTACIÓN DE ANIMALES PARA LA MATANZA

34. Se deben hacer todos los esfuerzos posibles para que los animales de matanza estén sanos y limpios.

35. La inspección *ante-mortem* es una actividad esencial en la actividad previa a la matanza y toda la información correspondiente a los animales de matanza deberá ser utilizada en forma continua en los sistemas de higiene de la carne.

6.1 PRINCIPIOS DE HIGIENE DE LA CARNE QUE SE APLICAN A LOS ANIMALES QUE LLEGAN AL MATADERO

- i. Los animales que se presenten para la matanza deberán estar suficientemente limpios, de manera de no poner en peligro la higiene durante la matanza y el faenado.
- ii. Las condiciones de retención de los animales que se presentan para la matanza deberán reducir al mínimo la contaminación cruzada con patógenos procedentes de los alimentos, y facilitar una matanza y un faenado eficaces.
- iii. Los animales de matanza deberán estar sujetos a inspección *ante-mortem*, y la autoridad competente deberá determinar los procedimientos y análisis que han de utilizarse, la manera en se instrumentará la inspección, y la competencia y capacitación del personal que participe en la misma (incluido el personal empleado por el operador del establecimiento).
- iv. La inspección *ante-mortem* deberá estar basada en la ciencia y en el riesgo según corresponda a las circunstancias, y deberá tener en cuenta toda la información pertinente a partir de la producción primaria.
- v. La información pertinente de la producción primaria y los resultados de la inspección *ante-mortem* se utilizarán en el control de las operaciones de elaboración, preferiblemente en el ámbito del sistema HACCP (véase la Sección 9).
- vi. El operador del establecimiento y la autoridad competente deberán analizar y comunicar la información proveniente de la inspección *ante-mortem* al productor primario cuando corresponda.

6.2 CONDICIONES DEL COBERTIZO

36. La retención de animales que se presentan para la matanza tiene un efecto importante en muchos aspectos de la matanza y el faenado y en la producción de carne fresca que sea inocua y apta para el consumo humano. La limpieza de los animales tiene un efecto particularmente importante en el nivel de contaminación microbiológica cruzada de la canal y otras partes comestibles durante la matanza y el faenado. Los animales que están excesivamente sucios con materia fecal y tierra presentan la posibilidad de una alta tasa de contaminación cruzada de las partes comestibles con patógenos entéricos procedentes de los alimentos p.ej. *Salmonella* spp., *Campylobacter* spp. y *E. coli* O157:H7.

37. Se puede aplicar una serie de medidas para asegurar que se sacrifiquen sólo animales suficientemente limpios, p.ej. lavado manual con manguera, lavado automatizado por vaporización, o lavado por inmersión. En el caso de las ovejas, el secado adecuado del vellón luego del lavado puede ser un factor importante para el nivel de contaminación cruzada microbiológica no visible del vellón a la canal durante el faenado.

38. Los sistemas de garantía de la calidad que aplique el operador del establecimiento aumentarán la posibilidad de lograr condiciones constantemente apropiadas en los lugares de estabulación.

El operador del establecimiento deberá asegurar que las condiciones de estabulación incluyan:

- instalaciones que funcionen de manera de reducir lo más posible la suciedad y la contaminación cruzada de los animales por patógenos procedentes de los alimentos;
- condiciones de retención que no pongan en peligro el estado fisiológico de los animales sacrificados y que permitan una inspección *ante-mortem* eficaz, p.ej. los animales deberán descansar adecuadamente y no estar hacinados, y estar protegidos de las inclemencias del tiempo y provistos de agua y pienso cuando sea necesario;
- los animales de matanza deberán separarse por clases y tipos según corresponda, p.ej. clasificación de los animales por edad para facilitar la eficiencia del faenado de rutina; separación de animales con especiales necesidades de faenado y separación de “casos sospechosos” que se haya determinado que tienen posibilidades de transmitir patógenos específicos procedentes de los alimentos a otros animales (véase el apartado 6.3);
- sistemas para asegurar que sólo se sacrifiquen los animales que estén suficientemente limpios (y secos, p.ej. en el caso de las ovejas);
- sistemas para asegurar que el pienso se haya retirado adecuadamente antes de la matanza, p.ej. antes del transporte al matadero, en el caso de las aves de corral;
- mantenimiento de la identificación de los animales (ya sea individualmente, o en lotes, p.ej. en el caso de las aves de corral) hasta el momento de la matanza y faenado; y
- transmisión de la información pertinente sobre determinados animales o lotes de animales al inspector que realice la inspección *post-mortem*, p.ej. información sobre los “casos sospechosos”.

39. La autoridad competente deberá verificar que todas las condiciones de estabulación en cobertizo que puedan tener consecuencias sobre la inocuidad y aptitud de la carne fresca se ajusten a los requisitos reglamentarios. Al determinar la frecuencia e intensidad de las actividades de verificación, la autoridad competente deberá tener en cuenta los sistemas de garantía de la calidad que el operador del establecimiento haya aplicado en forma adecuada.

6.3 INSPECCIÓN ANTE-MORTEM

40. Todos los animales que se presenten para la matanza deberán haber sido objeto de una inspección *ante-mortem*, ya sea en forma individual o en lotes.¹⁶ La inspección deberá incluir la verificación de que los animales estén identificados adecuadamente, que no provengan de una zona geográfica sometida a cuarentena por motivos de salud pública, y que estén suficientemente limpios, de manera de no comprometer las condiciones de higiene de la matanza o el faenado.

41. La inspección *ante-mortem* apoya la inspección y el dictamen *post-mortem*, aplicando una serie específica de procedimientos y/o análisis que utilizan el comportamiento, porte aspecto del animal en pie.¹⁷

42. La inspección *ante-mortem* debe ir precedida por un examen de los animales, a la llegada de los mismos al matadero, que deberá llevar a cabo el operador del establecimiento. Cuando existan anomalías en el comportamiento o aspecto que sugieran que no se debe admitir un animal o una remesa de animales en el lugar de estabulación, el inspector *ante-mortem* deberá ser notificado de ello de inmediato.

Se deberá denegar la entrada de los animales al matadero cuando:

- hayan muerto animales durante el tránsito;
- exista una enfermedad zoonótica contagiosa, o se sospeche la presencia de la misma;
- exista una enfermedad zoonosaria sujeta a restricciones de cuarentena, o se sospeche la presencia de la misma;
- no se hayan cumplido los requisitos de identificación de los animales; o

¹⁶ Se podrán hacer excepciones en situaciones de emergencia, cuando una demora prolongada de la matanza determine condiciones inaceptables en cuanto al bienestar de los animales.

¹⁷ En el caso de los animales de caza sacrificados en el campo, se reemplaza la inspección *ante-mortem* por una evaluación general de la canal y de las vísceras disponibles antes de comenzar el faenado.

- falten, o sean inadecuadas, las declaraciones del vendedor, requeridas por la autoridad competente (incluido el cumplimiento de las buenas prácticas veterinarias en el uso de medicamentos veterinarios).

De no ser así, se podrá admitir la entrada de los animales a la estabulación bajo controles especiales de higiene impuestos por el inspector, p.ej., cuando la devolución de una remesa de animales a su lugar de origen pueda aumentar la posibilidad de difusión de una enfermedad, o exacerbar un problema existente relacionado con el bienestar de los animales.

6.3.1 **Formulación de sistemas de inspección ante-mortem**

43. La inspección ante mortem deberá incluirse como componente integral de un sistema general de producción de carne fresca basado en el riesgo, con sistemas para el control de las operaciones de elaboración (véase la Sección 9) que incluyan los componentes apropiados. Tanto en la formulación como en la aplicación de los sistemas de inspección *ante-mortem*, deberá utilizarse información pertinente sobre la población de matanza, p.ej. clase de animal, estado de salud, región geográfica de procedencia.

44. La autoridad competente deberá establecer procedimientos y análisis para la inspección *ante-mortem* de acuerdo a un enfoque basado en la ciencia y en el riesgo. De no existir un sistema basado en el riesgo, los procedimientos deberán basarse en conocimientos científicos y prácticas vigentes, y es probable que se deban aplicar procedimientos de mayor alcance e intensidad para lograr los niveles exigidos de protección del consumidor.

45. Cuando la inquietud por la salud pública lo justifique, es posible que haya que examinar individualmente a los animales mediante métodos distintos de la inspección organoléptica, p.ej., para residuos de sustancias químicas o encefalopatía espongiiforme bovina.

Las características de un programa de inspección *ante-mortem* basado en el riesgo son:

- procedimientos para confirmar la identificación adecuada de los animales de acuerdo con la legislación nacional;
- formulación y aplicación de procedimientos y análisis organolépticos que sean pertinentes y proporcionales a los riesgos transmitidos por la carne asociados con signos clínicos de enfermedad y anomalías fácilmente detectables;
- adaptación de los procedimientos al espectro y la frecuencia de enfermedades y defectos cuya presencia en la población de matanza sea razonablemente probable, tomando en cuenta el tipo de animal, la procedencia geográfica y el sistema de producción primaria;
- integración con operaciones de elaboración basadas en el HACCP en la medida de lo posible, p.ej. la aplicación de criterios objetivos para asegurar la limpieza adecuada de los animales que se presenten para la matanza;
- continua adaptación de los procedimientos a la información recibida lote por lote desde la granja, en la medida de lo posible;
- uso de análisis de laboratorio para peligros que el examen organoléptico no abarque p.ej. residuos y contaminantes químicos, cuando se sospeche su presencia en ciertos animales;
- devolución de información a la finca, de manera de procurar la continua mejora del estado de inocuidad y aptitud de los animales que se presenten para la matanza (véase 6.4).

6.3.2 **Realización de la inspección ante-mortem**

46. La autoridad competente deberá determinar de qué manera se realizará la inspección *ante-mortem*, incluida la identificación de los componentes que se puedan aplicar en la finca más que en el matadero, p.ej. en el caso de aves de corral criadas con métodos intensivos.¹⁸ La autoridad competente deberá establecer los requisitos de formación, conocimiento, idoneidad y capacidad del personal que participe, incluido el que no

¹⁸ En algunos casos la autoridad competente podrá permitir la matanza en la finca para ciertas clases especiales de animales, p.ej. aves de corral de evisceración demorada, o animales de caza de cría, y en dichos casos los animales de matanza deberán ser objeto de inspección ante mortem y a otros controles higiénicos, según lo determine la autoridad competente.

esté empleado por la autoridad competente (véase 9.2); ello incluirá la verificación de las actividades de inspección y dictámenes por parte de la autoridad competente, según corresponda. La responsabilidad final de asegurar el cumplimiento de todos los requisitos reglamentarios recaerá en la autoridad competente.

Las responsabilidades del operador del establecimiento con respecto a la inspección *ante-mortem* incluyen:

- la presentación de un certificado al inspector *ante-mortem* declarando que los animales han pasado una inspección *ante-mortem*, cuando ella se haya llevado a cabo en la finca;
- la retención de los animales que estén en un estado avanzado de preñez, hayan parido recientemente o hayan abortado recientemente, evitando someterlos a la inspección *ante-mortem* y la matanza;
- la aplicación de sistemas de identificación para los animales o lotes de animales, que documenten el resultado de la inspección *ante-mortem* hasta el momento de la matanza y después de la matanza, en el caso de animales “sospechosos”;
- el lavado y nueva presentación de animales que se haya considerado que no estaban suficientemente limpios; y
- la pronta remoción de los animales que hayan muerto durante la estabulación, p.ej. a causa de enfermedades metabólicas, estrés, o sofocación, con la autorización del inspector *ante-mortem* .

47. La inspección ante mortem en el matadero deberá tener lugar tan pronto como sea posible luego de la entrega de los animales de matanza. Sólo los animales que se determine que están lo suficientemente descansados podrán enviarse a la matanza. Cuando haya una demora injustificada antes de la matanza, p.ej. más de 24 horas, se deberá repetir la inspección *ante-mortem*.

Los sistemas de inspección *ante-mortem* que aplique la autoridad competente, deberán incluir lo siguiente:

- deberá tomarse en cuenta en forma continua toda la información pertinente proveniente del nivel de producción primaria; p.ej. declaraciones del vendedor con respecto al uso de medicamentos veterinarios, e información relativa a programas oficiales de control de peligros;
- los animales de los que se sospeche que son nocivos o no aptos para el consumo humano deberán identificarse como tales, y se deberán manipular separadamente de los animales normales (véase 6.2 y 8.2);
- si un inspector considera que un animal sospechoso puede enviarse a la matanza en condiciones especiales de higiene, el resultado de la inspección *ante-mortem* deberá ponerse a disposición del inspector *post-mortem*, de manera de respaldar el dictamen final;
- en el caso de situaciones más dudosas, el inspector *ante-mortem* puede retener el animal (o el lote) en instalaciones especiales para un examen más detallado, análisis diagnósticos, y/o tratamiento;
- los animales decomisados como nocivos o no aptos para el consumo humano deberán identificarse inmediatamente como tales, y se deberán manipular de tal manera que no se produzca contaminación cruzada de otros animales en relación con peligros transmitidos por los alimentos (véase 8.2); y
- se deberá registrar el motivo del decomiso y, si se considera necesario, se llevarán a cabo análisis de laboratorio para confirmarlo.

48. La matanza de animales en el marco de un programa oficial u oficialmente reconocido para la erradicación o control de una enfermedad zoonótica específica, p.ej. la salmonelosis, deberá llevarse a cabo únicamente en las condiciones de higiene especificadas por la autoridad competente.

6.3.3 Categorías de dictamen

49. Las enfermedades, defectos y otros estados a causa de los cuales se puede dictaminar que un animal, o partes comestibles de un animal, son nocivas o no aptas para el consumo humano se enumeran en el Apéndice II.

Las categorías de dictamen incluyen:

- autorización para la matanza;
- autorización para la matanza luego de un período de retención adicional, p.ej. cuando los animales no están lo suficientemente descansados, o cuando padecen temporalmente una afección fisiológica o metabólica;
- matanza autorizada en condiciones especiales, es decir, aplazamiento de la matanza en, “casos sospechosos”, en que el inspector sospecha que el resultado de la inspección *post-mortem* podría determinar el decomiso parcial o total;
- decomisado por razones de salud pública, es decir debido a: peligros transmitidos por la carne, peligros de sanidad ocupacional, o posibilidad de contaminación inaceptable del ambiente de matanza y faenado luego de la matanza¹⁹ (véase el Apéndice II);
- decomisado por razones de aptitud de la carne²⁰ (véase el Apéndice II);
- orden de sacrificio de urgencia por razones de bienestar del animal;²¹
- orden de sacrificio de urgencia, cuando un animal que reúne las condiciones para que se autorice su matanza en condiciones especiales corre el riesgo de deteriorarse si hubiera una demora en la matanza, p.ej. en caso de hipomagnesemia en los bovinos; y
- decomiso por razones zoonosológicas, de acuerdo a las disposiciones de la legislación nacional pertinente, y desechado en consecuencia.

6.4 INFORMACIÓN SOBRE LOS ANIMALES PREVIO A LA MATANZA

50. Un factor importante para determinar los procedimientos óptimos de matanza y faenado es un extenso conocimiento sobre los animales que se presentan para la matanza. Se trata de un requisito necesario para la formulación y aplicación eficaces de las operaciones de elaboración por parte del encargado del establecimiento. Asimismo, las autoridades competentes deberán analizar la información pertinente y tomarla en cuenta al establecer los requisitos de higiene para sistemas basados en el riesgo a lo largo de toda la cadena alimentaria, incluida la formulación de objetivos de inocuidad de los alimentos (ver 9.2).

51. La autoridad competente podrá requerir un control de los animales que se presenten para la matanza de manera de establecer una información de base con respecto a la frecuencia de peligros en las poblaciones de matanza, p.ej. patógenos determinados transmitidos por la carne, o residuos químicos en niveles que excedan los límites máximos para residuos. La autoridad competente podrá formular y aplicar dichas actividades de control de acuerdo a los objetivos nacionales de salud pública. El análisis científico y la divulgación de los resultados a las partes interesadas quedarán a cargo de la autoridad competente.

A fin de facilitar la higiene de la carne a lo largo de toda la cadena alimentaria sobre la base del riesgo, deberá haber sistemas que proporcionen:

- información continua sobre animales presentados para la matanza, para ser incorporada a los planes de HACCP y programas de garantía de la calidad que son parte de las operaciones de elaboración;
- información que vuelva a la finca sobre el estado de inocuidad y aptitud de los animales que se hayan presentado para la matanza, para su incorporación a los programas de garantía de la calidad, según corresponda; e
- información a la autoridad competente que facilite una revisión continua de los sistemas de higiene de la carne basados en el riesgo.

¹⁹ El inspector puede determinar, luego de la inspección *post-mortem* en instalaciones especiales, que las partes comestibles del animal pueden recuperarse para propósitos específicos, p.ej. alimentos para animales domésticos.

²⁰ Se pueden hacer excepciones en situaciones de emergencia en las que una demora prolongada de la matanza determinaría condiciones no aceptables para el bienestar del animal.

²¹ Se pueden hacer excepciones en situaciones de emergencia en las que una demora prolongada de la matanza determinaría condiciones no aceptables para el bienestar del animal.

7. PRESENTACIÓN DE ANIMALES DE CAZA PARA EL FAENADO

52. Generalmente, los animales de caza sacrificados que se presentan a un establecimiento han sido objeto de prácticas de higiene distintas que los animales presentados para la matanza. En lugar de la inspección *ante-mortem*, los animales de caza deberán ser evaluados en forma apropiada antes de su faenado y antes de comenzar la inspección *post-mortem* completo, de manera de prevenir la contaminación indebida del ambiente de faenado y el desperdicio de recursos.

7.1 PRINCIPIOS DE HIGIENE DE LA CARNE QUE SE APLICAN A LA EVALUACIÓN DE LOS ANIMALES DE CAZA QUE SE PRESENTAN PARA EL FAENADO

- i. Los animales deberán estar suficientemente limpios, de manera de no poner en peligro la higiene del faenado.
- ii. La evaluación de los animales para determinar su inocuidad y aptitud con anterioridad al faenado deberá estar basada en el riesgo, en la medida de lo posible, y tomar en cuenta la información pertinente proveniente del campo.

7.2 EVALUACIÓN DE LOS ANIMALES DE CAZA QUE SE PRESENTAN PARA EL FAENADO

53. La evaluación deberá determinar en la medida de lo posible si se ha aplicado en forma apropiada la práctica higiénica relativa a los animales cazados en el campo, incluida una evaluación de la limpieza necesaria para un faenado higiénico. En ese momento se deberán verificar las medidas especiales requeridas por la autoridad competente para facilitar la inspección *post-mortem*, p.ej. la correcta identificación y sujeción de vísceras separadas de la canal (véase 5.3).

54. La evaluación deberá tener en cuenta toda información disponible con respecto a la caza en el campo, p.ej. la presencia de anormalidades en el momento de la muerte, y la localización geográfica. En la medida de lo posible, el resultado se deberá devolver a los cazadores o a otras personas que hayan participado en la caza de dichos animales, de manera de mejorar su conocimiento de la higiene de la carne.

55. La evaluación de los animales de caza para determinar su inocuidad y aptitud con anterioridad al faenado deberá estar basada en el riesgo en la medida de lo posible, ya que quizás no se presente el animal entero para el faenado; p.ej., lo más probable es que el aparato gastrointestinal de los animales de caza silvestre se abandone en el campo. Los procedimientos de evaluación antes del faenado y de la inspección completa *post-mortem* deberán estar necesariamente limitados en su naturaleza y deberán concentrarse generalmente en la detección de anormalidades intrínsecas a la caza de animales silvestres, p.ej. signos de muerte natural o de que el animal ya estaba moribundo en el momento en que lo mataron, descomposición, y cualquier signo de intoxicación con veneno o contaminantes ambientales. Los sistemas para la aplicación de procedimientos y dictámenes de evaluación deberán basarse en los que se usan para la inspección *ante-mortem* de otras clases de animales (véase 6.3).

56. La identificación de una canal con las otras partes que se requieran para la inspección *post-mortem* deberá mantenerse hasta el faenado inclusive, sin remoción de tejido alguno que se requiera para la inspección *post-mortem*.

8. ESTABLECIMIENTOS: DISEÑO, INSTALACIONES Y EQUIPO

57. Los principios y directrices presentados en esta sección complementan los objetivos y directrices de la Sección IV del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene: Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 1997).

58. La autoridad competente deberá permitir variaciones en el diseño y la construcción de los depósitos de animales de caza silvestre y los establecimientos de elaboración de los mismos y sus instalaciones cuando por necesidad sean transitorias, siempre y cuando no se ponga en peligro la higiene de la carne.

8.1 PRINCIPIOS DE HIGIENE DE LA CARNE APLICABLES A LOS ESTABLECIMIENTOS, INSTALACIONES Y EQUIPO

- i. La localización, el diseño y la construcción de los establecimientos deberán ser tales que se reduzca lo más posible la contaminación de la carne fresca.
- ii. Las instalaciones y el equipo deberán estar diseñados, contruidos y mantenidos de manera de reducir la contaminación de la carne fresca al mínimo posible.
- iii. Las instalaciones y el equipo que estén en contacto directo con las partes comestibles del animal deberán estar diseñados y contruidos de manera que pueda haber una vigilancia eficaz de su estado de higiene como parte de los procedimientos operativos normalizados de saniamiento (PONS) y planes de HACCP.
- iv. Se deberá disponer de equipo adecuado para el control de la temperatura, humedad y otros factores según los requiera el sistema específico de elaboración de la carne fresca.
- v. El agua deberá ser potable, excepto en los casos en los que se pueda usar agua de diferente calidad sin que ello cause contaminación de la carne fresca.
- vi. El diseño de los establecimientos y su contenido deberá facilitar las actividades de higiene de la industria y de la autoridad competente.

8.2 DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN DE LOS LUGARES DE ESTABULACIÓN

59. Los lugares de estabulación deberán diseñarse y construirse de manera que no ocasionen un nivel indebido de contaminación cruzada de la carne fresca por la suciedad de las superficies externas del animal, que no menoscaben la aptitud de la carne fresca para el consumo, y que no pongan en peligro el bienestar del animal.

60. Los lugares de estabulación deberán presentar una distribución adecuada e instalaciones para el lavado (y secado) de animales que no estén suficientemente limpios para la matanza.

Los lugares de estabulación deberán diseñarse y construirse de manera que:

- Los animales puedan mantenerse sin hacinamiento o lesiones, y sin estar expuestos a condiciones atmosféricas difíciles;²²
- los corrales y corredores faciliten la inspección *ante-mortem*;
- los pisos estén pavimentados o tengan rejillas para permitir un buen desagüe;
- haya un suministro adecuado y una red de agua potable y para saneamiento, y existan instalaciones para la alimentación cuando sea necesario;
- exista separación entre los lugares de estabulación y las zonas del matadero donde pueda haber material comestible;
- los animales de estado “dudoso” puedan separarse de los demás y examinarse en zonas aparte²³ Estas zonas deberán incluir instalaciones en las que se pueda mantener en forma segura a los animales “sospechosos” en espera de su matanza bajo supervisión, y deberán tener desagüe separado; y
- exista un área adyacente con instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de vehículos de transporte y jaulas, a menos que haya instalaciones a poca distancia que estén aprobadas por la autoridad competente.

61. Excepto en el caso de aves de corral y de aves de caza de cría, se requieren instalaciones especiales para el sacrificio y/o faenado de urgencia de animales “sospechosos”, lesionados o para decomiso.

²² En el caso de las aves de corral y las aves silvestres de caza de cría, las instalaciones deberán tener disponibilidad para el estacionamiento de los vehículos de transporte en áreas que estén bien ventiladas y protegidas de los rayos del sol, de las inclemencias del tiempo y de las temperaturas extremas.

²³ En el caso de las aves de corral y las aves de caza silvestre de cría, las aves “sospechosos” normalmente se sacrifican en la línea de matanza con disposiciones especiales de higiene.

Las instalaciones destinadas al sacrificio de urgencia de animales “sospechosos” decomisados o lesionados deberán:

- Estar separadas de los lugares de estabulación y utilizarse exclusivamente para el propósito mencionado más arriba;
- tener fácil acceso desde los corrales que contengan a los animales “sospechosos” o lesionados;
- ser seguras;
- incluir en su construcción instalaciones adecuadas para el almacenamiento higiénico de tejidos tomados de los animales “sospechosos” o lesionados;
- estar construidas de manera tal que todos los tejidos, contenidos de entrañas y materia fecal de los animales decomisados puedan ser mantenidos en forma separada y segura, de acuerdo a las circunstancias; y
- estar construidas y equipadas de manera de facilitar una limpieza y desinfección eficaces (véase la Sección 10).

8.3 DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN DE LAS ZONAS DE MATANZA

62. Las zonas de insensibilización y matanza deberán estar separadas de todas las otras (ya sea por un límite físico o por la distancia), incluidas las zonas de sangrado, de manera de reducir al mínimo la contaminación cruzada de todas las partes comestibles del animal.

63. Las zonas donde se realiza el escaldado, apelmbrado, desplume, raspado y flameado (u operaciones similares) deberán mantenerse adecuadamente separadas de las de faenado.

64. Si existen líneas de producción para la matanza, éstas deberán estar diseñadas y construidas de manera que los animales avancen constantemente y no se produzca contaminación cruzada.

8.4 DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN DE LAS ZONAS DONDE PUEDE HALLARSE LA CARNE

65. Todas las zonas e instalaciones en las que pueda estar la carne deberán estar diseñadas y construidas de manera de permitir buenas prácticas higiénicas,²⁴ y de reducir al mínimo la contaminación de la carne en la medida de lo posible.

Las salas y otras zonas en las que pueda haber carne deberán estar diseñadas y construidas de manera que:

- en la medida de lo posible se reduzca al mínimo la contaminación cruzada durante los ciclos de elaboración;
- se pueda llevar a cabo una limpieza, desinfección y mantenimiento eficaces durante los períodos de procesamiento y entre los mismos; (ver Sección 10)
- los pisos de las zonas en las que haya agua tengan suficiente declive como para permitir un continuo desagüe hacia sumideros con rejillas o protección similar;
- se cubran los ángulos entre paredes contiguas en las áreas en que haya posibilidad de acumulación de suciedad u otros contaminantes;
- las puertas de los cuartos de servicio en los que haya carne constituyan una barrera segura;
- los vertederos que lleven separadamente distintas partes de animales tengan portezuelas para inspección y limpieza cuando éstas se necesiten por motivos de saneamiento;
- se usen salas separadas para:
 - faenado de porcinos u otros animales con cuero, cuando se faenan otras clases de animales al mismo tiempo

²⁴

Código Internacional Recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1 – 1969, Rev. 3 1997)

- vaciado y limpieza de tubos digestivos, y preparación posterior de tubos digestivos limpios, a menos que la autoridad competente considere que dicha separación es innecesaria
 - manipulación de carne y partes no comestibles de animales después de haber sido designados como tales, a menos que dichos productos estén separados por tiempo o distancia
 - almacenamiento de productos no comestibles como cueros, cuernos, cascos, plumas y grasas no comestibles
- haya iluminación natural o artificial apropiada para el control higiénico de las operaciones de elaboración, según lo prescriba la autoridad competente;
 - existan instalaciones apropiadas para la preparación y almacenamiento de grasas comestibles;
 - se impida el acceso de plagas o el cobijo a las mismas; y
 - existan instalaciones adecuadas para el almacenamiento seguro de sustancias químicas (p.ej. materiales de limpieza, lubricantes y tintas de marcar) y otras sustancias peligrosas, de manera de prevenir la contaminación accidental de la carne.

66. Se deberá disponer de salas diseñadas y aisladas adecuadamente para refrescar, refrigerar y congelar la carne.

Los mataderos y otros establecimientos en los que se deshuesa o se corta la carne deberán, para este propósito, contar con:

- instalaciones que permitan un progreso constante de las operaciones o que garanticen una separación completa entre los distintos lotes de producción;
- una o más salas, separadas físicamente de las otras, en las que se pueda controlar la temperatura; y
- separación entre la zona de deshuesado, corte y empaque primario y la de envasado, a menos que existan medidas de higiene que garanticen que el envasado no contamina la carne.

67. Los sistemas de desagüe y eliminación de residuos no deberán ser una fuente de contaminación de la carne, el suministro de agua potable o el ambiente de elaboración. Todas las líneas deberán ser impermeables y tener una ventilación adecuada, con estanques colectores, trampas y sumideros que estén aislados de toda zona en la que pueda haber carne.

68. Cada establecimiento deberá tener las instalaciones y el equipo adecuados para el personal de la autoridad competente.

69. Los establecimientos deberán tener una superficie apropiada, suficientemente protegida de la contaminación ambiental, para el despacho de carne fresca.

8.5 DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN DE EQUIPO QUE PUEDA CONTENER CARNE

70. Todo el equipo que se utilice en áreas en las que pueda haber carne deberá facilitar las buenas prácticas de higiene. El equipo y los recipientes que se hallen en otras zonas en las que pueda haber carne deberán estar diseñados y contruidos de manera tal de reducir al mínimo la contaminación cruzada. No se deberá permitir que la carne entre en contacto con el piso, paredes o estructuras fijas no diseñadas para dicho contacto.

71. Donde funcionan líneas de matanza, las mismas deberán estar diseñadas de manera que haya un movimiento constante de las canales y otras partes de los animales, de manera que se prevenga la contaminación cruzada entre las distintas partes de la línea de matanza y entre las distintas líneas de matanza.

72. Todas las salas y otras áreas donde pueda haber carne deberán estar equipadas con instalaciones adecuadas para lavarse las manos, así como para el lavado y desinfección de utensilios (véase la Sección 10).

Las instalaciones de limpieza y desinfección del equipo deberán:

- utilizarse sólo para ese propósito y estar diseñadas para limpiar y desinfectar eficazmente equipo específico;
- estar ubicadas en un lugar conveniente para el acceso desde los lugares de trabajo; y
- tener líneas de desagüe conectadas a las cañerías.

73. El equipo y los utensilios que se utilizan para materiales no comestibles o destinados a decomiso deberán estar claramente identificados.

74. Los establecimientos deberán tener medios adecuados de ventilación natural o mecánica, de manera de prevenir excesos de calor, humedad y condensación y asegurar que el aire no esté contaminado por olores, polvo o humo.

Los sistemas de ventilación deberán estar diseñados y construidos de manera de:

- reducir al mínimo la contaminación transmitida por el aire proveniente de aerosoles y gotas de condensación;
- controlar la temperatura ambiente, la humedad y los olores; y
- reducir al mínimo la entrada de aire desde las áreas contaminadas (p.ej. zonas de matanza y de faenado) a las áreas limpias (p.ej. zonas de refrigeración de canales).

8.6 SUMINISTRO DE AGUA CORRIENTE

75. Los establecimientos que llevan a cabo tareas de producción de carne fresca tienen generalmente una alta demanda de agua potable. Se les deberá proveer de instalaciones adecuadas para el control y mantenimiento de la potabilidad, almacenamiento, control de temperatura y distribución del agua.

Se deberá instalar equipo que proporcione:

- un suministro adecuado y fácilmente accesible de agua potable, fría y caliente, en todo momento;
- agua potable caliente a una temperatura mínima de 82° C, a los efectos de la desinfección del equipo, a menos que se tenga a disposición un sistema de saneamiento equivalente;
- agua potable de temperatura adecuada para lavarse las manos; y
- solución higienizante, fría o tibia, de concentración adecuada, suministrada toda vez que se necesite.

76. Cuando se suministre agua no potable para diversos usos, p.ej. para combatir incendios, producción de vapor, y refrigeración, los sistemas de reticulado se deberán diseñar de manera que el suministro de agua potable esté completamente separado del suministro de agua no potable y de que no exista la posibilidad de contrasifonaje.

8.7 CONTROL DE LA TEMPERATURA

77. Si no hay un control adecuado de la temperatura, humedad y otros factores ambientales, la carne está especialmente expuesta a la supervivencia y proliferación de patógenos y microorganismos que provocan su descomposición.

78. Las instalaciones y el equipo deben ser adecuados para:

- refrescar, refrigerar y congelar la carne de acuerdo a especificaciones escritas para el control de las operaciones;
- almacenar carne refrigerada y congelada a las temperaturas requeridas;
- controlar la temperatura, humedad, ventilación y otros factores ambientales de manera de garantizar la aplicación de los regímenes de control del proceso.

8.8 INSTALACIONES Y EQUIPO PARA LA HIGIENE PERSONAL

79. La matanza, el faenado y la subsiguiente manipulación de los animales y partes de animales presenta muchas oportunidades para la contaminación cruzada de la carne por parte de las personas que la manipulan

(véase la Sección 11). Se necesitan instalaciones adecuadas para la higiene personal de manera que no haya contaminación cruzada indebida de la carne, proveniente de dicha fuente.

Las instalaciones para la higiene personal deberán incluir:

- vestuarios, duchas, inodoros con descarga de agua, instalaciones para lavar y secar las manos, y zonas separadas para comer; y
- ropa de protección, que prevenga la acumulación de contaminantes y que permita una limpieza efectiva.

Todas las zonas en las que haya carne deberán estar equipadas con instalaciones adecuadas para lavarse las manos, que:

- tengan una ubicación conveniente con respecto al lugar de trabajo;
- tengan grifos (canillas) que no se manejen con las manos;
- suministren agua caliente, y estén dotadas dispositivos de suministro de jabón líquido u otras sustancias para lavarse las manos;
- incluyan equipo de secado de manos cuando sea necesario, y receptáculos para de toallas de papel usadas; y
- tengan cañerías para el agua sucia conectadas con el desagüe.

8.9 INSTALACIONES PARA EL CONTROL DE LAS OPERACIONES DE ELABORACIÓN

80. Las actividades higiénicas que el establecimiento y la autoridad competente lleven a cabo deberán estar respaldadas por un diseño adecuado del establecimiento y por el suministro de instalaciones y equipo adecuados.

81. Se deberán proporcionar servicios separados para las personas que realicen actividades de higiene de la carne en mataderos, incluidas las instalaciones adecuadas para la higiene personal (véase la Sección 11). En los establecimientos en los que no se lleve a cabo la matanza o el faenado de animales, p.ej. establecimientos de cortado, las instalaciones podrán estar ubicadas en sus inmediaciones, con tal de que permitan una higiene personal adecuada.

82. Las instalaciones de laboratorio necesarias para respaldar las actividades relacionadas con la higiene de la carne pueden ser parte del establecimiento o estar ubicadas en un lugar distinto.

8.10 VEHÍCULOS DE TRANSPORTE

Los vehículos o contenedores de flete en los que se transporte carne fresca deberán:

- estar diseñados y equipados de manera que el producto no entre en contacto con el piso;
- tener juntas y puertas lo suficientemente herméticas como para prevenir el ingreso de todo tipo de fuentes de contaminación; y
- estar equipados de manera tal que se pueda mantener y controlar la temperatura y la humedad.

9. CONTROL DE LAS OPERACIONES DE ELABORACIÓN

83. Hay una extensa gama de peligros relacionados con la carne fresca, que pueden surgir de los depósitos de animales, p.ej. *Salmonella* spp. y *E. coli* O157:H7; el ambiente de elaboración, p.ej. *Listeria monocytogenes* y *Clostridium perfringens*, y de las personas que manipulan los animales, p.ej. *Staphylococcus aureus* y virus de la hepatitis. Para producir carne fresca que sea inocua y apta para el consumo humano es necesario un control eficaz de las operaciones que incluya tanto las buenas prácticas de higiene como el sistema HACCP.

84. Los principios y directrices presentados en esta sección deberán satisfacer las directrices y objetivos generales de la Sección V del Código Internacional Recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev 3 1997). Además, la sección también presenta una cantidad considerable de material nuevo relativo al control de las operaciones de elaboración de carne fresca.

85. Muchos aspectos de los procedimientos de matanza y faenado acarrear la posibilidad de una grave contaminación de la carne fresca, p.ej. remoción de cuero/piel/plumas, evisceración, lavado de la canal, inspección *post-mortem*, recortado y manipulación posterior a lo largo de la cadena del frío. En estas circunstancias, los sistemas de control de las operaciones deberán limitar la contaminación microbiana cruzada al nivel más bajo posible, y reflejar la contribución proporcional de dichos controles a la reducción de los riesgos para la salud humana transmitidos por la carne.

9.1 PRINCIPIOS DE HIGIENE DE LA CARNE QUE SE APLICAN AL CONTROL DE LAS OPERACIONES DE ELABORACIÓN

- i. La producción de carne fresca que sea inocua y apta para el consumo humano requiere que se preste una atención minuciosa a la formulación, aplicación, control y revisión de todas las operaciones de elaboración.
- ii. El operador del establecimiento tiene la responsabilidad primaria de aplicar sistemas de control del proceso. Cuando se aplican tales sistemas la autoridad competente deberá verificar que dichas operaciones se ajusten constantemente a la reglamentación relativa a la higiene de la carne.
- iii. Todas las operaciones de elaboración deberán limitar la contaminación microbiológica no visible al mínimo nivel posible.
- iv. En la medida de lo posible se deberá aplicar el HACCP como sistema preferido de control del proceso, y éste deberá estar respaldado por las indispensables buenas prácticas de higiene que incluyan procedimientos operativos normalizados de saneamiento.
- v. El control del proceso deberá reflejar una estrategia integrada para el control de peligros a lo largo de la cadena alimentaria, utilizando la información procedente de la finca de cría y anterior a la matanza en la medida de lo posible.
- vi. Todos los animales deberán ser objeto de una inspección *post-mortem* basada en la ciencia y en el riesgo. Dicha inspección deberá adecuarse a los peligros que tengan una probabilidad razonable de aparecer en los animales que se presenten para la inspección.²⁵
- vii. La autoridad competente deberá determinar los procedimientos y análisis que han de utilizarse en la inspección *post-mortem*, la manera en que la inspección se llevará a cabo, y la capacitación y formación que deberá necesariamente poseer el personal que participe (incluido el empleado por el operador del establecimiento).
- viii. La inspección *post-mortem* deberá tener en consideración toda la información pertinente recibida de la producción primaria y de los programas oficiales u oficialmente reconocidos de control de peligros.
- ix. El dictamen *post-mortem* sobre las partes comestibles de animales deberá basarse en lo siguiente: riesgos para la salud humana transmitidos por los alimentos, otros riesgos para la salud humana, p.ej. provenientes de contacto ocupacional o manipulación de carne fresca en el hogar, riesgos para la salud animal transmitidos por los alimentos según los especifique la legislación nacional pertinente, y características de aptitud.
- x. Siempre que sea posible se deberán establecer [OIA y parámetros de rendimiento] para el resultado de las actividades de control microbiológico del proceso y de inspección *post-mortem*, los cuales deberán estar sujetos a continua verificación por parte de la autoridad competente.
- xi. El operador del establecimiento podrá emplear a órganos o personas competentes para llevar a cabo las actividades prescritas de control del proceso, incluida la inspección *post-mortem*.²⁶

²⁵ Cuando no se disponga de capacidad para realizar la evaluación de riesgos, la inspección *post-mortem* llevada a cabo de acuerdo con conocimientos científicos y prácticas vigentes deberá poder lograr el nivel necesario de protección del consumidor.

²⁶ Los sistemas de inspección oficialmente reconocidos y los sistemas de certificación oficialmente reconocidos son sistemas que han sido aprobados en forma oficial por el organismo gubernamental que tiene jurisdicción en el tema. (CAC/GL 20 – 1995)

- xii. El operador del establecimiento deberá aplicar sistemas de garantía de la calidad, en la medida en que puedan mejorar las actividades de higiene de la carne, y la autoridad competente podrá tenerlos en cuenta en la verificación del cumplimiento de los requisitos reglamentarios.

9.2 SISTEMAS DE CONTROL DE LAS OPERACIONES DE PROCESAMIENTO

86. El control efectivo de las operaciones requiere que se elaboren y apliquen sistemas apropiados de control del proceso. La industria tiene la responsabilidad primaria de aplicar y supervisar los sistemas de control del proceso, de manera de garantizar la inocuidad y aptitud de la carne fresca. Dichos sistemas deberán incorporar como requisito previo buenas prácticas de higiene y planes de HACCP de acuerdo a las circunstancias. La inspección *post-mortem* es un aspecto particular de las operaciones de control de la elaboración, y la industria y/o la autoridad competente podrán llevar a cabo distintos componentes de la misma (véase 9.2.5).

87. Un sistema documentado de control del proceso deberá describir las actividades relacionadas con la higiene de la carne que se apliquen (incluido todo procedimiento de muestreo), los parámetros de rendimiento (si se han establecido), las actividades de verificación, y las medidas correctivas y preventivas.

88. El operador del establecimiento podrá emplear a órganos o personas competentes debidamente reconocidas por la autoridad competente para llevar a cabo las actividades de control del proceso, incluida la inspección *post-mortem*. Dichas actividades deberán ser parte de sistemas de HACCP o garantía de la calidad según corresponda a las circunstancias.

89. Los sistemas de control de las operaciones de elaboración deberán incorporar un enfoque basado en el riesgo. La aplicación de los principios de HACCP en la formulación y aplicación de los sistemas de control del proceso deberá realizarse de conformidad con el Sistema de Análisis de Riesgos y de los Puntos Críticos de Control (HACCP) y Directrices para su Aplicación, (CAC/RAP 1-1969, Rev. 3 1997). Las Directrices para la Formulación, Aplicación, Evaluación y Acreditación de Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CAC/GL 26-1997) indican los requisitos generales para el control de las operaciones relativas a los alimentos, en lo que al comercio internacional se refiere.

9.2.1 Procedimientos operativos normalizados de saneamiento (PONS)

90. Los PONS aplicados antes del proceso y durante el mismo deberán disminuir al mínimo la contaminación directa e indirecta de las canales y la carne fresca en la medida en que esto sea posible y práctico. Un sistema de PONS que se aplique en forma adecuada garantizará la limpieza y saneamiento de las instalaciones, los equipos y los utensilios antes de comenzar las operaciones, y el mantenimiento de una higiene adecuada durante las operaciones.

Las características de los PONS son:

- distribución de formularios patrón sobre los PONS por parte de la autoridad competente, que deberá incluir los requisitos reglamentarios mínimos para el saneamiento general;
- la elaboración de un programa escrito de PONS por parte del establecimiento, donde se describirán los procedimientos correspondientes y la frecuencia de su aplicación;
- la identificación del personal del establecimiento encargado de la aplicación y el control de los PONS;
- la documentación del seguimiento y de cualquier medida correctiva y/o de prevención, que se pondrá a disposición de la autoridad competente a efectos de su verificación;
- medidas correctivas que incluyan una forma adecuada de deshacerse del producto; y
- evaluaciones periódicas de la eficacia del sistema efectuadas por el operador del establecimiento

91. La verificación microbiológica de los PONS puede utilizar una variedad de métodos, por ejemplo, métodos directos para estimar el recuento de aerobios en placa (que brindan resultados en uno o dos días); o métodos indirectos que usen bioluminiscencia ATP, que proporcionan resultados inmediatos. Los operadores de los establecimientos deberán usar el control estadístico del proceso u otros métodos para determinar las tendencias del saneamiento.

9.2.2 Criterios microbiológicos

92. Los criterios microbiológicos pueden utilizarse en ciertas circunstancias para respaldar los sistemas de control del proceso para la carne fresca. Un criterio microbiológico define la aceptabilidad de un proceso o de un lote de productos en base a la presencia, ausencia o cantidad de microbios y/o la cantidad de sus toxinas o metabolitos, según un plan específico de muestreo.²⁷ Se pueden usar tanto patógenos como indicadores.

93. Cuando un criterio microbiológico se usa como guía, p.ej. para respaldar el control visual de los PONS, y existe un nivel importante de rendimiento inadecuado, la autoridad competente podrá aplicar sanciones reglamentarias.

9.2.3 HACCP

94. Los sistemas HACCP para la producción de carne fresca constituyen un medio activo de control del proceso con fines de inocuidad de los alimentos; los principios y directrices para la aplicación del HACCP²⁸ incluyen la validación y la verificación. La validación de un plan de HACCP deberá asegurar que el mismo sea eficaz para alcanzar los objetivos de inocuidad de los alimentos (véase 9.2.4), tomando en cuenta el grado de variabilidad que normalmente se asocia a los diversos lotes de animales presentados para su elaboración.

95. La frecuencia de la verificación por parte de la autoridad competente puede variar según los aspectos operativos de control del proceso, el historial de rendimiento del establecimiento en su aplicación del plan HACCP, y el resultado de la verificación misma. En algunos casos, la autoridad competente podrá decidir aprobar los planes HACCP, con el fin de facilitar el logro de los objetivos reglamentarios.

96. Aunque los planes HACCP normalmente se limitan a la inocuidad de los alimentos, los principios de HACCP pueden utilizarse para formular sistemas de control del proceso relativos a la aptitud de los alimentos. En la medida de lo posible, los sistemas de control del proceso para características de aptitud deberán utilizar amplios programas de garantía de la calidad de los alimentos (véase 9.2.6).

9.2.4 Parámetros de rendimiento para los resultados del control del proceso

97. El establecimiento de parámetros de rendimiento para el resultado de determinadas actividades mejora enormemente la verificación del adecuado control de las operaciones de elaboración. Al alcanzar los parámetros de rendimiento en forma continua, la industria puede demostrar un control adecuado del proceso tanto con respecto a las características de inocuidad como a las de aptitud de la carne fresca.

98. El establecimiento deberá tener un sistema documentado de control del proceso para aplicar medidas correctivas y planeadas que permitan lograr los parámetros de rendimiento en forma sistemática. La revisión del proceso y toda otra medida correctiva que se requiera como resultado de no haber logrado alcanzar los parámetros de rendimiento deberán registrarse en forma adecuada. En la medida de lo posible la autoridad competente deberá aplicar un sistema para la recolección y análisis de resultados de todos los establecimientos, y examinar periódicamente las tendencias del control de proceso en relación con los objetivos nacionales de higiene de la carne.

99. Los parámetros de rendimiento pueden establecerse inicialmente a partir de encuestas de base sobre el rendimiento, y se pueden alterar según sea apropiado de manera que reflejen la política reglamentaria. En la medida de lo posible, los parámetros de rendimiento para las características de inocuidad de los alimentos relativas a la carne fresca deberán derivarse de OIA que expresen objetivamente el nivel de control del peligro que el sistema de control de proceso debería lograr (véase más abajo). Los parámetros de rendimiento para las características de aptitud de la carne fresca deberán poder demostrar que se eliminan del suministro de carne fresca condiciones distintas de las que afectan la inocuidad, hasta un punto que es alcanzable en la práctica y que refleja las expectativas del consumidor.

100. En algunas circunstancias, la autoridad competente podrá utilizar los parámetros de rendimiento como directrices o normas (véase 9.2.5).

²⁷ Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL – 1997)

²⁸ Sistema de Análisis de Riesgos y de los Puntos Críticos de Control (HACCP) y Directrices para su Aplicación (Anexo de CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 1997).

Los parámetros de rendimiento para el resultado de los sistemas de control del proceso actúan de manera de:

- facilitar la validación de los sistemas de control del proceso;
- facilitar la derivación de criterios sobre el rendimiento y el proceso en varias etapas del sistema de producción de alimentos;
- permitir una flexibilidad y una innovación técnica máximas en la forma en que el operador del establecimiento logra el nivel requerido de rendimiento;
- facilitar un rendimiento a coherente en toda la industria;
- proporcionar una base objetiva para directrices y normas reglamentarias dirigidas a la obtención de resultados, p.ej. requisitos estadísticos de control del proceso; frecuencia de *Salmonella* spp.; y
- proporcionar un medio para lograr, con el tiempo, una mejora en los resultados de la higiene de la carne.

101. Una definición práctica de los OIA es la siguiente: “ La frecuencia máxima y/o concentración de un peligro [microbiológico] en un alimento en el momento del consumo que proporciona el nivel apropiado de protección de la salud [(NPA)]”²⁹. El establecimiento de los OIA deberá ser, normalmente, una tarea a cargo de la autoridad competente. Aunque un OIA se establece principalmente en el punto de consumo del producto de carne fresca, los parámetros de rendimiento y del proceso derivados de un OIA pueden establecerse en cualquier punto del sistema de elaboración.

102. Cuando los parámetros de rendimiento derivados de los OIA se establecen como directrices reglamentarias de normas, se deberá proporcionar una explicación de la vinculación con un nivel apropiado de protección del consumidor, p.ej. directrices para niveles aceptables de *E. coli* genérico, normas para la ausencia de *E. coli* O157:H7, límites máximos de residuos para sustancias químicas de toxicidad aguda. Asimismo, se podrán establecer parámetros organolépticos de rendimiento que “reflejen” un OIA como directrices reglamentarias o normas, p.ej. “tolerancia cero” para la contaminación visible de las canales por materia fecal.

Los OIA permiten:

- una validación objetiva de los planes de HACCP;
- la derivación de parámetros de rendimiento y proceso basados en el riesgo;
- reforzar el control de peligros con el tiempo, de manera de mejorar el nivel de protección al consumidor; y
- la determinación objetiva de la equivalencia de medidas sanitarias.

103. Los parámetros de rendimiento para resultados de control del proceso pueden constituir un medio inadecuado de lograr el nivel requerido de protección del consumidor contra peligros que causen inquietud, por ejemplo la EEB; es posible que la autoridad competente deba aplicar procedimientos y operaciones especiales para lograr los OIA, por ejemplo análisis diagnósticos de laboratorio del cerebro de todos los animales que presenten síntomas neurológicos durante la inspección *ante-mortem*, y decomiso sistemático de carne recuperada mecánicamente en regiones donde se haya detectado EEB en las poblaciones de matanza. Se deberán aplicar medidas específicas como ésta en base a la evaluación de riesgos y a un examen cabal de la eficacia de todas las opciones disponibles en materia de gestión de riesgos³⁰.

9.2.5 Sistemas de reglamentación

104. La autoridad competente debe tener la facultad jurídica de establecer y hacer cumplir los requisitos reglamentarios relativos a la higiene de la carne, y la responsabilidad final de asegurar que se cumplan todos los requisitos reglamentarios. Dicha autoridad competente tiene cuatro funciones esenciales con respecto al control del proceso:

²⁹ Anteproyecto de Principios y Directrices para la Gestión de Riesgos Microbiológicos (CX/FM 01/7 y ALINORM 03/13 párr. 123).

³⁰ Bovine spongiform encephalopathy. Chapter 2.3.13. International Animal Health Code-2000. Office International des Epizooties

- i. Establecer los requisitos reglamentarios y las competencias del personal (generalmente a nivel nacional).
- ii. Aplicar controles higiénicos cuando éstos se le hayan asignado como responsabilidad directa, p.ej. programas oficiales de muestreo, inspecciones *ante-mortem* y *post-mortem*, y proporcionar la verificación apropiada.³¹
- iii. Verificar que los sistemas de control del proceso que aplica el operador del establecimiento cumplan constantemente con los requisitos reglamentarios, es decir, buenas prácticas de higiene, PONS y HACCP.
- iv. Tomar medidas, si corresponde, para hacer cumplir los requisitos.

La autoridad competente deberá verificar el continuo cumplimiento de:

- los requisitos relativos a las buenas prácticas de higiene para: animales que se presenten para la matanza (y animales de caza silvestre que se presenten para el faenado), establecimientos, instalaciones y equipo, operaciones de elaboración, transporte, e higiene del personal;
- PONS;
- planes de HACCP;
- todos los requisitos reglamentarios relativos a la inspección *ante-mortem* y *post-mortem*;
- parámetros de rendimiento y proceso que sean directrices o normas reglamentarias, p.ej. requisitos estadísticos microbiológicos de control del proceso, o normas para *Salmonella* spp.;
- OIA, cuando proceda;
- residuos químicos y niveles de contaminantes que estén por debajo de los límites máximos, según se describen en la legislación pertinente y los planes nacionales de muestreo;
- programas oficiales u “oficialmente reconocidos” de control de zoonosis, p.ej. análisis microbiológicos para *E. coli* O157:H7; y
- requisitos de higiene para “materiales que comportan un riesgo determinado”, p.ej. la remoción de tejidos que puedan constituir un riesgo de transmisión de encefalopatías espongiiformes.

105. Las actividades de verificación pueden incluir la supervisión de las prácticas de elaboración que realiza el personal del establecimiento, verificaciones documentales, examen organoléptico de partes comestibles de animales y carne, y toma de muestras para análisis de laboratorio. [El registro/inclusión en las listas] de un establecimiento puede favorecer la capacidad de la autoridad competente de asegurar que el mismo esté operando en el cumplimiento de los requisitos reglamentarios.

106. La autoridad competente deberá asegurar la supervisión adecuada de las actividades de verificación que lleva a cabo, y la naturaleza e intensidad de la supervisión deberán basarse en el riesgo. El inspector veterinario que tenga la responsabilidad general de la supervisión de la higiene de la carne en un establecimiento deberá asegurar que todas las actividades de verificación llevadas a cabo por la autoridad competente se realicen de la manera requerida, y es probable que deba, en esta función, utilizar verificaciones documentales, procedimientos y análisis adicionales. Las normas que regirán la presencia del inspector veterinario durante la inspección *ante-mortem* y *post-mortem* y durante la elaboración, corte y almacenamiento de la carne fresca deberán ser determinadas por la autoridad competente en relación con el empleo de otras personas competentes, así como con los posibles riesgos para la salud humana asociados con las clases de animales y de carne fresca de que se trate.

107. Un programa nacional de higiene de la carne deberá estar sujeto a auditorías por parte de la autoridad competente, que se sumarán a la verificación de rutina realizada en los distintos establecimientos.

³¹

La verificación por parte de la autoridad competente es el examen continuo del control de las operaciones de elaboración que el operador del establecimiento lleve a cabo, para asegurar el cumplimiento de los requisitos reglamentarios, incluidos los relativos a medidas correctivas y preventivas.

Cuando el operador de las instalaciones no cumpla con los requisitos reglamentarios, la autoridad competente deberá tomar medidas para hacer que cumpla con los mismos, que incluirán:

- reducción del ritmo de producción mientras se recupera el control adecuado del proceso;
- cese de la producción, y retiro de la certificación de la carne que se considere nociva o no apta para el uso previsto;
- retiro del personal de inspección empleado por la autoridad competente;
- orden de tratamiento específico, retiro del mercado o destrucción de la carne fresca; y
- retiro del establecimiento [del registro/listas] si en reiteradas oportunidades los sistemas de control del proceso no son válidos o no cumplen con los requisitos.

108. Los programas de control del proceso “basados en el riesgo” requieren un marco reglamentario apropiado para la evaluación del riesgo y la gestión del mismo, especialmente cuando los sistemas de control del proceso se extienden “de la finca a la mesa”.³² Una comunicación del riesgo que incluya consultas apropiadas entre la autoridad competente y todas las partes interesadas deberá reconocerse como un elemento de vital importancia.

9.2.6 Sistemas de garantía de la calidad

109. Las autoridades competentes deberán fomentar y coordinar sistemas de garantía de la calidad voluntarios y generados por la industria en todo el trayecto de la carne “de-la-finca-a-la-mesa”.

110. En la medida de lo posible y práctico, el operador del establecimiento deberá aplicar sistemas de garantía de la calidad, de manera de mejorar la eficacia y eficiencia de la higiene de la carne. Los sistemas de garantía de la calidad funcionan por medio de la aplicación de procedimientos y prácticas documentados, y pueden proporcionar una garantía adicional del operador del establecimiento de que los controles del proceso existen y funcionan correctamente.

111. El operador del establecimiento podrá emplear a órganos o personas competentes debidamente reconocidos por la autoridad competente para llevar a cabo actividades prescritas de higiene de la carne en el marco de un sistema general de garantía de la calidad. Estos sistemas alternativos para realizar las actividades de higiene de la carne deberán incluir:

- personal que cumpla con los requisitos de competencia y capacitación establecidos por la autoridad competente;
- planes de HACCP para el control de peligros transmitidos por la carne;
- parámetros de rendimiento para las características de inocuidad y aptitud de la carne fresca; y
- verificación de las actividades de control del proceso por parte de la autoridad competente.

112. Las autoridades competentes deberán tomar en cuenta la contribución de dichos sistemas durante la verificación continua de los requisitos reglamentarios, [y ello podrá incluir el reconocimiento oficial del sistema de garantía de la calidad].

[Los sistemas de garantía de la calidad que aplique el operador del establecimiento podrán ser reconocidos oficialmente por la autoridad competente³³, y en dichas circunstancias:

- el reconocimiento oficial se puede lograr por medio de una evaluación del sistema a cargo de la autoridad competente, o por un organismo competente oficialmente reconocido que demuestre que el sistema de garantía de la calidad cumple con criterios especificados;
- cuando se asigna a un tercero la categoría de organismo de evaluación oficialmente reconocido, la autoridad competente deberá aplicar determinados criterios y hacer que dicho organismo esté sujeto a procedimientos de verificación oficial;

³² Anteproyecto de Principios de Aplicación Práctica para el Análisis de Riesgos (CX/GP 02/3).

³³ Anteproyecto de Directrices para la Utilización de Sistemas de Garantía de la Calidad para Cumplir con los Requisitos Relacionados con los Alimentos (CX/FICS-00/5 CX/FICS 02/6)

- la autoridad competente puede reducir la frecuencia de las actividades de verificación cuando el sistema de garantía de la calidad demuestra regularmente que se cumplen los requisitos reglamentarios; y
- deberá haber una normativa reglamentaria que trate adecuadamente la falta de rendimiento y/o la no conformidad del sistema de garantía de la calidad.]

9.2.7 Equivalencia

113. Equivalencia es la condición en virtud de la cual las medidas de higiene aplicadas en un país exportador, aunque difieran de las aplicadas en un país importador, logran, según demuestra el país exportador, el nivel apropiado de protección del consumidor del país importador³⁴. Los sistemas reglamentarios que están basados en el riesgo y que utilizan objetivos de inocuidad de los alimentos como base para el establecimiento de parámetros de rendimiento y del proceso pueden sacar el mayor provecho de la aplicación del principio de equivalencia.

114. Si se han suscrito acuerdos de equivalencia de carácter bilateral o multilateral,³⁵ es posible que se necesiten sistemas reglamentarios, p.ej. la necesidad de [registrar/incluir en las listas] todos los establecimientos para los cuales se haya demostrado que cumplen con las medidas equivalentes, y la verificación específica de dichas medidas equivalentes.

115. Cuando se prueben en el campo sistemas alternativos para el control del proceso antes de su aplicación final, en caso de poderse demostrar científicamente los resultados requeridos de higiene de la carne a partir de los resultados preliminares de la prueba, el producto de que se trate deberá cumplir con los requisitos de la certificación de rutina.

9.3 REQUISITOS GENERALES DE HIGIENE PARA TODAS LAS OPERACIONES DE ELABORACIÓN

116. El control de las operaciones de elaboración deberá satisfacer los requisitos generales de higiene del Código Internacional Recomendado de Prácticas-Principios Generales de Higiene de los Alimentos³⁶

Los requisitos generales de higiene para las operaciones de elaboración de la carne deberán incluir lo siguiente:

- el agua utilizada para la limpieza y desinfección deberá ser de calidad apropiada para el propósito específico, y utilizarse de forma de evitar la contaminación directa o indirecta de la carne;
- la limpieza de las instalaciones y el equipo deberá incluir el desmontado de los mismos cuando sea necesario, la remoción de todo tipo de desechos, el enjuague de los componentes, la aplicación de un agente de limpieza autorizado, la repetición del enjuague, el reensamblado de los componentes, y una desinfección y enjuague adicionales cuando corresponda;
- los recipientes y el equipo se deberán manipular y almacenar de manera de disminuir la posibilidad de contaminación de la carne;
- el armado de recipientes o cajas de cartón en salas o áreas donde se encuentra la carne deberá realizarse de forma de evitar la más mínima posibilidad de contaminar el producto; y
- deberá controlarse el acceso del personal a las zonas de elaboración.

117. Al verificar el control del proceso y al llevar a cabo otras actividades relativas a la higiene de la carne, la autoridad competente y la industria deberán tener acceso a laboratorios del gobierno y/o laboratorios comerciales debidamente acreditados. El análisis de muestras de animales o del medio ambiente deberá utilizar métodos analíticos validados.³⁷

³⁴ Anteproyecto de Directrices para la Determinación de Equivalencia de las Medidas Sanitarias relacionadas con los Sistemas de Inspección y Certificación de Alimentos (ALINORM 01/30A, Apéndice III).

³⁵ Directrices para la Elaboración de Acuerdos sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Alimentos (CAC/GL 34-1999).

³⁶ Obsérvese que los requisitos generales para el control de los materiales que ingresan al establecimiento, uso de agua envasado, documentación y archivos se describen en el Código Internacional Recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1 – 1969, Rev. 3 1997).

³⁷ Directrices para evaluar de la competencia de los laboratorios de Ensayo que participan en el Control de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CAC/GL 27-1997)

Se podrán requerir análisis de laboratorio para:

- verificación microbiológica del control del proceso (véase 9.2.5.);
- verificación de normas de rendimiento microbiológico (véase 9.2.5.);
- planes nacionales de vigilancia de residuos;
- diagnóstico de estados de enfermedad que afecten a determinados animales individuales; y
- programas oficiales para el control de zoonosis.

9.4 REQUISITOS DE HIGIENE PARA LA MATANZA Y EL FAENADO

118. Solamente deberán ingresar en el matadero animales en pie destinados a la matanza, con la excepción de animales que hayan sido sacrificados como medida de urgencia fuera del matadero y que tengan la documentación veterinaria pertinente.

119. En un establecimiento distinto de un matadero no podrá entrar animal alguno que no esté destinado a la matanza. En este caso, los animales utilizados para el transporte o para el arreo no deberán penetrar en ninguna zona fuera de la de estabulación.

120. Salvo en casos de sacrificio de urgencia, un animal no deberá ser sacrificado o faenado en un matadero a no ser que un inspector se halle presente. Todos los animales llevados a los mataderos deberán ser sacrificados sin demora. Las operaciones de insensibilización, apuntillado y sangrado de los animales no deberán efectuarse con más rapidez que la de aceptación de las canales para ser faenadas.

Durante la operación inicial de faenado:

- los animales sacrificados que se escalden, se chamusquen o se sometan a tratamiento análogo deberán limpiarse de cerdas, pelo, costras y suciedad;
- la tráquea y el esófago deberán permanecer intactos durante el sangrado, excepto en el caso de sacrificio ritual;
- el sangrado deberá ser lo más completo posible; si la sangre va a utilizarse para la elaboración de alimentos, la misma deberá ser recolectada y manipulada de forma higiénica;
- la lengua deberá retirarse de manera que no se corten las amígdalas;
- no se requiere el desuello de la cabeza en el caso de terneros, ovejas y cabras, siempre y cuando dichas cabezas se manipulen de manera de evitar una contaminación indebida de la carne;
- antes de separar de la cabeza cualquier parte destinada al consumo humano, la cabeza deberá limpiarse y, salvo en el caso de las canales escaldadas y peladas, desollarse en medida suficiente para facilitar la inspección y la separación higiénica de las partes especificadas;
- las ubres lactantes o manifiestamente enfermas deberán separarse lo antes posible de la canal;
- no deberá permitirse que el contenido de las ubres contamine la canal; esto se deberá garantizar mediante los procedimientos empleados para la separación de las mismas;
- el desuello a gas (insuflando de aire o gas entre la piel y la canal para facilitar el desprendimiento) sólo será permitido si satisface los parámetros microbiológicos y organolépticos de rendimiento; y
- no se lavarán, descarnarán o dejarán cueros o vellones en ninguna parte del matadero o establecimiento utilizado para la matanza o el faenado de animales.

121. Debido a la naturaleza especial del faenado de las aves de corral y de las aves silvestres de cría, el ave desplumada sólo puede lavarse eficazmente con agua potable para eliminar el polvo, las plumas y cualquier otro contaminante. El lavado de estas canales en etapas múltiples durante el proceso de faenado, y a la mayor brevedad posible después de cada etapa contaminante, disminuye la adherencia de bacterias a la piel, y por lo que ofrece la ventaja de disminuir la contaminación general de las canales de aves. (El lavado después de la evisceración y *post-mortem* también es necesario por motivos tecnológicos, ya que éste es el único método disponible para la limpieza de rutina de las canales de aves antes de comenzar el proceso de refrigeración). El lavado puede realizarse usando varios métodos, por ejemplo, mediante vaporización o inmersión.

122. Las aves corredoras de cría pueden tener una cantidad excesiva de polvo y suciedad en las plumas y ello supone la posibilidad de una contaminación importante de la zona del faenado, a no ser que haya una separación adecuada mediante el uso de la distancia, barreras físicas, u otros medios tales como la ventilación positiva.

123. Una vez que se haya comenzado la separación del cuero/vellón, las canales deberán separarse entre sí para evitar que entren en contacto, y la separación deberá mantenerse hasta que hayan sido examinadas y recibido el dictamen de un inspector. (Nota: La separación total es tecnológicamente imposible en el caso de las aves de corral y aves silvestres de cría. No obstante, la contaminación cruzada deberá reducirse al mínimo mediante la limitación del contacto con las alas de aves adyacentes).

Durante el faenado:

- el desuello deberá completarse antes de la evisceración, excepto en el caso de aves de corral y aves de caza;
- el agua de los tanques de escaldado deberá cambiarse tan frecuentemente como sea posible;
- la evisceración deberá efectuarse sin demora;
- se deberá prevenir en forma efectiva la descarga o derrame de todo material procedente del esófago, estómago, intestinos o recto, o de la vesícula biliar, la vejiga urinaria, el útero o las ubres;
- los intestinos no deberán separarse del estómago durante la evisceración, y en el curso de ésta no deberán practicarse, otros cortes en los mismos, salvo que antes de realizar esos otros cortes los intestinos se aten eficazmente para prevenir el derrame de su contenido;
- los estómagos e intestinos, así como todo el material no comestible procedente de la matanza y/o faenado de los animales, deberán retirarse lo antes posible de la sala de faenado y elaborarse de manera tal que se evite la contaminación cruzada de la carne;
- no deberá usarse agua para eliminar la contaminación de las canales de aves por materia fecal. (Obsérvese que la eliminación de la mayor parte de la contaminación fecal es una consecuencia inevitable del lavado de rutina de las canales de aves de corral y de caza destinado a eliminar el polvo, las plumas y otros contaminantes);
- la materia fecal y otras materias se deberán raspar o quitar por otros medios de las canales en forma que no cause mayor contaminación, y que alcance los parámetros de rendimiento adecuados para el control del proceso; y
- no se utilizará papel, tela, esponjas o cepillos para el lavado de las canales (excepto el uso de cepillos en el faenado de canales de cerdo flameado, siempre que ello se efectúe como fase posterior al flameado).

124. Las canales no deberán entrar en contacto con superficies o equipo a no ser que esto sea prácticamente inevitable. Cuando el contacto esté previsto en el diseño mismo del equipo utilizado, por ejemplo en el caso de máquinas de eviscerado automático, la limpieza del equipo se deberá mantener y controlar en forma adecuada.

125. El inspector deberá exigir una disminución del ritmo de producción o suspender las operaciones, si lo considere necesario (véase 9.2.5), en los casos en que juzgue que la forma en que se realiza la matanza o el faenado de los animales o la manipulación posterior de su carne perjudicarán la inocuidad o la aptitud del producto.

126. Los operadores de los establecimientos deberán satisfacer los requisitos de la autoridad competente en lo referente a la presentación de partes comestibles de animales para su inspección *post-mortem*. Las partes de los animales sacrificados que se hayan retirado antes de que se realice la inspección *post-mortem* deberán poder identificarse como pertenecientes a una canal determinada (o a un grupo de canales en el caso de pequeños rumiantes, aves de corral y aves silvestres de cría).

127. Las instalaciones y el equipo para la matanza y el faenado deberán utilizarse únicamente para ese propósito y no para cortar o deshuesar. No obstante, la autoridad competente podrá aceptar, en algunas situaciones, su uso en operaciones preparatorias, tales como el deshuesado parcial del cuello.

128. Las autoridades competentes deberán fomentar el uso de tecnologías y procedimientos innovadores en los establecimientos, cuando se haya demostrado que tienen un efecto importante en la reducción de la contaminación cruzada, por ejemplo, el aislamiento del intestino grueso en una bolsa y el atado del mismo.

9.5 INSPECCIÓN *POST-MORTEM*

129. Todos los animales deberán ser objeto de una inspección *post-mortem*, que preferentemente deberá formar parte de un sistema general basado en el riesgo para la producción de carne fresca.

130. La inspección *post-mortem* de animales deberá utilizar información proveniente de la producción primaria y de la inspección *ante-mortem*, junto con el resultado de la inspección organoléptica de la cabeza, canal y vísceras, para emitir un dictamen sobre la inocuidad de las partes comestibles y su aptitud para el consumo humano. Cuando el resultado de la inspección organoléptica sea insuficiente para juzgar con exactitud si las partes comestibles de animales son inocuas o aptas para el consumo humano, las partes deberán mantenerse aisladas y se deberá realizar una inspección confirmatoria de los procedimientos y/o análisis.

9.5.1. Diseño de los sistemas de inspección post-mortem

131. La autoridad competente deberá establecer los procedimientos y análisis de inspección *post-mortem* de acuerdo a un enfoque basado en la ciencia y en el riesgo. De no haber un sistema basado en el riesgo, los procedimientos deberán basarse en los conocimientos científicos y prácticas corrientes, y es probable que haga falta aplicar procedimientos de mayor alcance e intensidad para lograr los niveles requeridos de protección del consumidor.

132. Se deberá utilizar información pertinente sobre la población animal, p.ej. tipo de animal, estado de salud, región geográfica de procedencia, tanto en la formulación como en la aplicación de los sistemas de inspección *post-mortem*.

133. Cuando así lo aconsejen las inquietudes con respecto a la salud pública, en el caso de supuestos peligros, p.ej. análisis de *Trichinella* spp., se podrá requerir una exploración de rutina de las partes comestibles de animales por medios distintos de la inspección organoléptica.

Las características de un programa de inspección *post-mortem* basado en el riesgo son:

- formulación y aplicación de procedimientos y análisis organolépticos que sean pertinentes y proporcionales a los riesgos transmitidos por la carne y relacionados con anomalías de fácil detección;
- adecuación de los procedimientos al espectro y frecuencia de las enfermedades y defectos que tengan una probabilidad razonable de aparecer en una población de matanza determinada, tomando en consideración el tipo (edad), procedencia geográfica y sistema de producción primaria de los animales de matanza, p.ej. incisiones múltiples en músculos pertinentes de todos los porcinos provenientes de regiones geográficas en las que haya *Taenia solium*;
- procedimientos que en la medida de lo posible reduzcan al mínimo la contaminación cruzada por manipulación, y que pueden incluir procedimientos de mera observación directa de las partes del animal en primera instancia si la evaluación del riesgo lo justifica;
- inspección de las partes no comestibles de animales cuando puedan desempeñar una función de indicador en el dictamen sobre las partes comestibles;
- eliminación de los procedimientos tradicionales cuando la investigación científica haya comprobado que no son efectivos, p.ej. incisión de rutina de los ganglios linfáticos de animales jóvenes para detectar anomalías granulomatosas;
- aplicación de procedimientos organolépticos más intensivos en forma sistemática, cuando en una parte de un animal se encuentre una enfermedad o estado capaz de diseminación general, p.ej. quistes de *Taenia saginata* en el ganado, xantosis;
- aplicación sistemática de procedimientos adicionales de inspección basados en el riesgo cuando los animales en pie den resultados positivos en análisis de diagnóstico, p.ej. prueba de tuberculina en bovinos, análisis de maleína en caballos;

- uso de análisis de laboratorio para peligros que el examen organoléptico no cubra, p.ej. *Trichinella* spp., residuos químicos y contaminantes;
- parámetros de rendimiento para resultados de una inspección organoléptica con enfoque basado en el riesgo;
- integración con planes de HACCP para otras actividades de control del proceso, p.ej. establecimiento de criterios de “tolerancia fecal cero” para la contaminación fecal de canales;
- continua adecuación de los procedimientos a la información recibida de la finca, lote por lote; y
- devolución de la información a la granja, de manera de intentar una mejora continua del estado de inocuidad y aptitud de los animales que se presenten para la matanza (véase 6.4).

134. Los procedimientos para la inspección *post-mortem* que pueden proporcionar una base para la elaboración de un sistema de inspección basado en la ciencia y en el riesgo con respecto a una población determinada de animales se presentan en el Apéndice I.

9.5.2. Realización de la inspección post-mortem

135. La inspección *post-mortem* deberá tener lugar tan pronto como sea posible después de la matanza de animales, o de la entrega de animales de caza. La inspección deberá tener en cuenta toda la información pertinente proveniente del nivel de producción primaria; p.ej. declaraciones del vendedor con respecto al uso de medicamentos veterinarios, información relativa a programas oficiales u oficialmente reconocidos de control de peligros; o información sobre animales sacrificados como “casos sospechosos”.

136. La autoridad competente deberá determinar: la manera de llevar a cabo la inspección *post-mortem*, los requisitos de competencia y formación del personal que participe en la misma (incluido el personal que no sea empleado por la autoridad competente) y la frecuencia e intensidad de las actividades de verificación (véase 9.2.5). La responsabilidad final de asegurar que se cumplan todos los requisitos de inspección y dictamen *post-mortem* debe recaer en la autoridad competente.

137. Los animales o partes de animales que sean decomisados por el inspector *post-mortem* como nocivos o no aptos para el consumo humano deberán identificarse de manera apropiada y manipularse de forma tal que no provoque la contaminación cruzada de la carne de otros animales. Deberá registrarse el motivo del decomiso, y se deberán realizar análisis de laboratorio que lo confirmen si se considera necesario.

Las responsabilidades del operador del establecimiento con respecto a la inspección *post-mortem* incluyen:

- mantenimiento de la identidad exclusiva de todas las partes comestibles de un animal (incluida la sangre) hasta que se finalice la inspección;
- desolladura y faenado de las cabezas en la medida de lo necesario para facilitar la inspección, p.ej. desolladura parcial para permitir el acceso a los ganglios linfáticos submaxilares, separación de la base de la lengua para permitir el acceso a los ganglios linfáticos retrofaríngeos;
- desolladura de la cabeza en la medida de lo necesario para permitir la remoción higiénica de las partes comestibles, cuando esto constituya una opción de elaboración;
- presentación de las partes del animal para la inspección, de acuerdo con los requisitos de la autoridad competente;
- prohibición al personal del establecimiento de quitar o modificar intencionalmente evidencia alguna de enfermedad o defecto, o marca de identificación del animal, con anterioridad a la inspección *post-mortem*;
- pronta remoción de fetos del área de evisceración, para extracción de grasa u otros procedimientos permitidos por la autoridad competente, p.ej. recolección de sangre fetal;
- retención en la zona de inspección de todas las partes de animales que deban inspeccionarse, hasta que la inspección y el dictamen se hayan finalizado;

- suministro de instalaciones para identificar y retener de todas las partes de animales que requieran una inspección más detallada y/o análisis diagnósticos antes de que se pueda emitir un dictamen sobre su inocuidad y aptitud, de forma que prevenga la contaminación cruzada con carne de otros animales;
- decomiso de todas las partes de la canal que se hayan recortado de la región de la herida de sangrado;
- decomiso sistemático del hígado y/o riñones de los animales de más edad cuando la autoridad competente haya determinado que puede haber una acumulación inaceptable de metales pesados en los mismos;
- uso del marcado sanitario para comunicar el resultado de la inspección *post-mortem*, según lo especifique la autoridad competente; y
- cooperación con los inspectores en todas las formas que sean necesarias para facilitar una eficaz inspección *post-mortem*, p.ej. acceso a todos los registros de elaboración y fácil acceso a todas las partes de animales.

Los sistemas de inspección *post-mortem* aplicados por la autoridad competente, o un órgano competente que lleve a cabo actividades de inspección en nombre de la misma, deberán incluir:

- procedimientos y análisis basados en el riesgo en la medida de lo posible (véase 9.5.1);
- verificación de que la insensibilización y sangrado se hayan realizado apropiadamente;
- disponibilidad de inspección inmediatamente después de haberse finalizado el faenado;
- inspección visual de las partes de animales, incluidas las no comestibles, según lo determine la autoridad competente (véase el Apéndice I);
- palpado y/o incisión de las partes de animales; incluidas las no comestibles, según lo determine la autoridad competente de acuerdo a un enfoque basado en el riesgo (véase el Apéndice I);
- palpado y/o incisión adicionales por parte del inspector, según se requiera para llegar a un dictamen sobre un animal en concreto, y con el control higiénico adecuado, p.ej. la apertura de articulaciones artríticas infectadas deberá realizarse en una zona en la que no haya contaminación cruzada con la carne de otros animales;
- una inspección más detallada de las partes comestibles para consumo humano comparada con la inspección de las partes que sólo sirven como indicador, según requieran las circunstancias; p.ej. incisión de pulmones y ubres si se tiene la intención de usarlos para consumo humano;
- incisiones sistemáticas y múltiples de los ganglios linfáticos cuando la incisión sea necesaria;
- otros procedimientos organolépticos, p.ej. olfato, tacto;
- en la medida en que ello sea necesario, análisis diagnósticos y de otros tipos llevados a cabo por la autoridad competente, o por el operador del establecimiento en cumplimiento de instrucciones;
- parámetros de rendimiento para el resultado de la inspección organoléptica;
- facultad reglamentaria para disminuir el ritmo de elaboración o detenerla por completo de manera de permitir una adecuada inspección *post-mortem* en todo momento;
- verificación de la remoción sistemática de determinadas partes si la autoridad competente así lo requiere; p.ej. “materiales riesgosos especificados” para EEB; y
- verificación del uso y almacenamiento adecuados del equipo que se utilice para el marcado sanitario.

138. La autoridad competente y la industria deberán registrar y divulgar el resultado de la inspección *post-mortem* según corresponda. Se deberá dar parte a las autoridades nacionales competentes como así también al propietario del animal o los animales, si se detectan enfermedades, humanas o animales que

requieran notificación y casos de residuos o contaminantes que no cumplan con los requisitos. Los análisis del resultado de la inspección *post-mortem* a lo largo del tiempo son responsabilidad de la autoridad competente, y los resultados de dichos análisis deberán ponerse a disposición de todas las partes interesadas.

9.6 DICTAMEN *POST-MORTEM*

139. El dictamen *pos-mortem* de las partes comestibles de animales como inocuas y aptas para el consumo humano deberá estar basado principalmente en los riesgos para la salud humana transmitidos por los alimentos. Otros riesgos para la salud humana, p.ej. derivados del contacto ocupacional o de la manipulación de la carne fresca en el hogar, también constituyen una consideración de importancia. Los dictámenes relativos a las características de aptitud de la carne fresca deberán reflejar los requisitos de aceptabilidad del consumidor que correspondan al uso final.³⁸

140. Aunque vaya más allá del mandato del Codex, los programas de inspección *post-mortem* podrán utilizarse para identificar y emitir dictámenes con respecto a animales o partes de animales de acuerdo a los riesgos zoonos, según lo especifique la legislación nacional pertinente.

Los dictámenes sobre partes comestibles en cuanto a su inocuidad y aptitud deberán tener en consideración información de las siguientes fuentes:

- información de la producción primaria (véase la Sección 6);
- observaciones durante la estabulación;
- inspección *ante-mortem*; y
- inspección *post-mortem*, incluidos los análisis diagnósticos.

141. Los dictámenes deberán basarse lo más posible en la ciencia y en los riesgos para la salud humana, con directrices proporcionadas por la autoridad competente. Sólo personas competentes y capacitadas deberán emitir tales dictámenes. Si las partes comestibles con cualquier anomalía se consideran siempre nocivas y no aptas para el consumo humano, y se eliminan en forma apropiada, el nivel de competencia para el dictamen puede ser menor que en situaciones en las que las partes comestibles que demuestren una anomalía no necesariamente hayan de retirarse del suministro de alimentos.

142. El dictamen sobre partes comestibles de animales consideradas nocivas o no aptas para el consumo humano deberá guiarse por las categorías generales presentadas en el Apéndice II.

143. Cuando el resultado inicial de una inspección *post-mortem* sea insuficiente para dictaminar con certeza qué partes comestibles de animales son inocuas o aptas para el consumo humano, al dictamen provisional deberán seguir procedimientos más detallados de inspección y/o análisis. Hasta que el resultado de la inspección más detallada y/o los análisis diagnósticos estén disponibles, todas las partes del animal que requieran mayor investigación deberán mantenerse bajo el control del inspector.

Las categorías de dictamen para partes comestibles de animales incluyen:

- inocuo y apto para el consumo humano;
- inocuo y apto para el consumo humano, siempre y cuando se aplique un proceso prescrito, p.ej. cocido, congelado³⁹;
- retenido bajo sospecha de ser nocivo o no apto, en espera del resultado de otros procedimientos y/o análisis;
- nocivo para el consumo humano, concretamente, debido a peligros transmitidos por la carne o por peligros ocupacionales sanitarios/de manipulación de la carne, pero con posibilidad de ser utilizado para otros fines, p.ej. alimento para animales domésticos, piensos, uso industrial no

³⁸ La autoridad competente podrá tomar en cuenta las necesidades variables de las distintas poblaciones de consumidores, de manera que los dictámenes de aptitud no distorsionen la economía del suministro de alimentos.

³⁹ El inspector puede ordenar que luego de la inspección *post-mortem*, las partes comestibles adecuadamente sometidas a control de existencias se designen como inocuas y aptas cuando se les aplique un proceso determinado, p.ej. congelación, cocción, enlatado.

alimentario, siempre que haya controles higiénicos adecuados para prevenir toda transmisión de peligros, o el reingreso ilegal a la cadena alimentaria humana;

- nocivo para el consumo humano, concretamente debido a peligros transmitidos por la carne o por peligros ocupacionales sanitarios/de manipulación de ésta, y que debe ser decomisado y destruido;
- no apto para el consumo humano, pero con posibilidad de ser utilizado para otros fines, p.ej. alimento para animales domésticos, piensos, uso industrial no alimentario, siempre que haya controles higiénicos adecuados para prevenir toda transmisión de peligros, o el reingreso ilegal a la cadena alimentaria humana;
- no apto para el consumo humano, y que debe ser decomisado y destruido; y
- nocivo por motivos zoonosarios según se especifica en la legislación nacional, y que debe ser descartado en consecuencia.⁴⁰

144. Cuando se dictamina que las partes comestibles de un animal son inocuas y aptas para el consumo humano siempre y cuando se aplique un proceso prescrito, la autoridad competente deberá verificar que las especificaciones de dicho proceso sean suficientes como para destruir el agente patógeno en cuestión, p.ej., especificaciones para esterilización, extracción de grasa a alta temperatura o congelación.

145. La autoridad competente tendrá la responsabilidad final con respecto a todos los dictámenes relativos a la inocuidad y aptitud de las partes comestibles de animales, con la orientación de la legislación nacional.

9.7 REQUISITOS DE HIGIENE PARA LAS OPERACIONES DE ELABORACIÓN DESPUÉS DE LA INSPECCIÓN POST-MORTEM

146. Las operaciones efectuadas después de la inspección *post-mortem* comprenden la refrigeración de la canal, el deshuesado y corte, y la congelación y almacenamiento. Se debe prestar especial atención al control de la temperatura, ya que las temperaturas utilizadas para canales y despojos de animales, recién sacrificados y faenados deberán reducirse lo más rápidamente posible, hasta alcanzar un nivel que no permita la proliferación de microorganismos o toxinas que constituyen un riesgo para la salud pública. También es importante que no se interrumpa la cadena de frío, excepto en la medida mínima necesaria para operaciones prácticas tales como la manipulación durante el transporte.

147. En el caso de aves de corral y aves silvestres de cría, se deberán retirar lo antes posible las vísceras o partes de las mismas que queden en la canal excepto los riñones, a no ser que la autoridad competente permita lo contrario.

La carne autorizada como inocua y apta para el consumo humano deberá ser:

- retirada en forma inmediata de la sala de faenado;
- manipulada, almacenada y transportada de manera de protegerla de la contaminación y el deterioro;
- mantenida en condiciones que reduzcan la temperatura y/o el uso del agua con la mayor rapidez a no ser que el corte o el deshuesado se realicen antes del rigor mortis; y
- mantenida a temperaturas que satisfagan los objetivos de inocuidad y aptitud, tales como 7° C para carne roja fresca y 4° C para carne fresca de aves de corral.

En el caso de aves de corral o de aves silvestres de cría sometidas a refrigeración por inmersión:

- el proceso de refrigeración por inmersión deberá cumplir con los criterios de higiene que la autoridad competente especifique;
- la reducción de la temperatura de las canales deberá ser tan rápida como sea posible y deberá haber una absorción mínima de agua;

⁴⁰

En algunas circunstancias puede dictaminarse que las partes comestibles pueden determinarse son aptas para el consumo humano pero sujetas a distribución restringida cuando los animales han sido obtenidos de regiones geográficas sometidas a cuarentena por motivos zoonosarios.

- las canales que han sufrido el proceso deberán tener un recuento microbiológico más bajo con respecto a los organismos y patógenos indicadores que aquéllas que inician el proceso; y
- los requisitos de saneamiento deberán incluir el vaciado total, limpieza y desinfección de los tanques según corresponda.

148. Una marca que se aplique a la carne, a su envoltura o envase podrá atestiguar que el producto cumple con los requisitos reglamentarios y servirá para rastrear el establecimiento de origen, de ser necesario. De ser utilizada como parte de un programa oficial de higiene de la carne, la marca sanitaria deberá incluir el número de registro del establecimiento, aplicarse de manera tal que no pueda ser utilizado nuevamente, y resultar legible. Otras marcas podrán indicar la conformidad con especificaciones comerciales o la no aceptación para el consumo humano, por ejemplo marcas distintivas de alimentos para animales domésticos.

149. Las marcas sanitarias podrán aplicarse directamente al producto, a su envoltura o envase, o imprimirse en una etiqueta que se adhiera al producto, envoltura o envase. Cuando se trate de transporte a granel a otro establecimiento para manipulación, elaboración o envoltura posteriores, las marcas sanitarias podrán aplicarse a la superficie exterior del recipiente o envase.

Cuando se coloquen las canales, partes de canales u otra carne en una sala de retención:

- se deberán respetar estrictamente todos los requisitos para el control de la higiene de las operaciones, por ejemplo niveles de carga del refrigerador y especificaciones relacionadas con la temperatura y humedad relativa a ambiente;
- las canales o partes de canales, ya sea colgadas o colocadas en rejillas o bandejas, deberán mantenerse de forma tal que permita una adecuada circulación de aire a su alrededor;
- se deberá prevenir la posibilidad de contaminación cruzada causada por goteo de líquidos; y
- se deberá prevenir en la medida de lo posible, el goteo de agua de las instalaciones que se hallen a mayor altura.

150. Las salas y el equipo para el corte, deshuesado y otra preparación de la carne fresca deberán reservarse con exclusividad para dichos propósitos, y las salas deberán mantenerse a temperatura y humedad apropiadas durante las operaciones. La carne destinada al corte o al deshuesado deberá llevarse a las salas de trabajo progresivamente, según se necesite. Si la carne se corta o deshuesa antes de alcanzar temperaturas que sean apropiadas para el almacenamiento y transporte, las mismas deberán reducirse inmediatamente a los niveles prescritos.

Cuando la carne se corte o deshuese antes del rigor *mortis*:

- deberá transportarse directamente de la sala de faenado a la sala de corte o deshuesado;
- la sala de corte o deshuesado deberá tener un sistema de regulación de la temperatura y estar directamente conectada a las zonas de faenado, a menos que la autoridad competente apruebe procedimientos alternativos que ofrezcan el mismo nivel de higiene; y
- el corte, deshuesado y envasado deberán realizarse sin demora y deberán cumplir todos los requisitos para el control higiénico de las operaciones de elaboración.

Si la carne fresca se envasa o envuelve:

- el material de envasado deberá almacenarse y utilizarse en forma higiénica; y
- los cajones, o cajas de cartón, deberán estar forrados de manera adecuada o disponer de otro medio satisfactorio para proteger la carne, excepto que en ciertos casos no será necesario que estén forrados o protegidos de otra manera si las piezas de carne, por ejemplo los cortes, se envuelven individualmente antes de ser envasadas.

Si la carne se coloca en una sala para su congelación:

- la carne que no esté en cajas de cartón deberá colgarse o colocarse en rejillas o bandejas apropiadas de manera de permitir una circulación de aire adecuada;
- la carne que no esté en cajas de cartón deberá mantenerse de forma tal que impida la contaminación cruzada por goteo de líquidos;
- las cajas que contengan carne deberán apilarse de manera de permitir la circulación adecuada de aire; y
- la carne en bandejas se deberá ubicar de manera de evitar que entre en contacto con la base de cualquier bandeja ubicada por encima de ella.

Cuando la carne se coloque en una sala o cámara de congelación:

- se deberá haber reducido la temperatura de la carne a un nivel aceptable antes de almacenarla en el congelador;
- la carne, ya sea en forma de canal o envasada en cajas de cartón, no deberá apilarse directamente sobre el piso y deberá colocarse de manera que haya una circulación suficiente de aire;
- la sala para el almacenamiento de congelados deberá funcionar y mantenerse en condiciones apropiadas para mantener la inocuidad y aptitud de la carne fresca;
- las temperaturas se deberán registrar y controlar continuamente; y
- se deberá mantener un adecuado control de existencias.

151. Si la carne fresca se descongela para continuar su elaboración, se deberán ejercer controles de higiene tales que eviten que el descongelamiento cause la proliferación de microorganismos o la formación de toxinas que puedan constituir un riesgo para la salud humana. Dichos controles deberán incluir un desagüe para la eliminación de líquidos.

152. Si los establecimientos están aprobados, registrados y/o incluidos en las listas para diferentes especies de animales, todas las operaciones deberán controlarse en términos de espacio o tiempo, de manera que no exista posibilidad de que se mezcle carne de diferentes especies sacrificadas ni de identificación errónea en el momento del envasado.

9.8 REQUISITOS DE HIGIENE PARA PARTES COMESTIBLES DE ANIMALES Y CARNE QUE SE HAYAN DECOMISADO O DECLARADO INACEPTABLES PARA EL CONSUMO HUMANO

153. Se deberán aplicar medidas especiales de higiene a las operaciones que incluyan partes comestibles de animales y carne que hayan sido decomisadas o declaradas inaceptables para el consumo humano. Dichas medidas deberán impedir la contaminación cruzada de otras partes comestibles y carne, y prevenir toda posibilidad de sustitución. Se deberán reservar para tal propósito las salas y el equipo que se utilicen para manipular dichos materiales.

Las partes comestibles de animales y piezas de carne que hayan sido decomisadas o que se hayan declarado no aceptables para el consumo humano:

- deberán colocarse sin demora en toboganes, recipientes, o vagonetas específicamente identificados, u otras instalaciones para su manipulación;
- podrán identificarse por medios específicos adecuados al tipo de tejido, p.ej. cortes, tinta; y
- de requerirse su destrucción, deberán transportarse a una instalación de esterilización u otro lugar de destrucción de manera que se evite toda remoción de material o contaminación del medio ambiente.

9.9 SISTEMAS DE RETIRO DEL MERCADO

154. Los establecimientos deberán tener sistemas adecuados para rastrear y retirar la carne fresca de la cadena alimentaria cuando se sospeche o confirme que la misma supone un nivel de riesgo inaceptable para el consumidor.

155. El producto retirado podrá utilizarse con otros propósitos que no sean el consumo humano, o podrá elaborarse nuevamente de tal manera que se garantice su inocuidad y aptitud.

Los sistemas de retiro del mercado formulados por el operador del establecimiento deberán:

- utilizar el número de [registro/listado] del establecimiento como medio para identificar la carne fresca hasta su lugar de destino;
- incorporar sistemas de gestión y procedimientos de retiro del mercado que permitan un retiro completo y rápido de las remesas afectadas;
- mantener registros que permitan el rastreo del origen de los animales; y
- mantener registros que permitan el rastreo de todo insumo de elaboración, por ejemplo agua potable o tintas para el marcado o envasado, que pueda hallarse involucrado como fuente de peligros.

10. ESTABLECIMIENTOS: MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO

156. Los principios y directrices presentados en esta sección complementan los objetivos y directrices de la Sección VI del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene: Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 1997).

10.1 PRINCIPIOS DE HIGIENE DE LA CARNE QUE SE APLICAN AL MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO DE LOS ESTABLECIMIENTOS, INSTALACIONES Y EQUIPO

- i. Los establecimientos, instalaciones y equipo deberán estar en condiciones de mantenimiento y saneamiento que reduzcan lo más posible la contaminación de la carne fresca.
- ii. Deberán existir programas documentados para un mantenimiento y saneamiento eficaces y apropiados (véase 9.2.1).
- iii. El control de la eficacia del mantenimiento y el saneamiento deberá ser un componente básico de los programas de higiene de la carne (véase 9.2.1).
- iv. Deberán aplicarse requisitos especiales de saneamiento a la matanza y faenado de animales decomisados o clasificados como “sospechosos”.

10.2 MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO

157. Los establecimientos, instalaciones y equipo deberán mantenerse en buenas condiciones y en buen estado de funcionamiento con el fin de facilitar todos los procedimientos de saneamiento y prevenir la contaminación de la carne fresca, como por ejemplo, por fragmentos de metal, desprendimientos de yeso o sustancias químicas.

158. Los procedimientos operativos normalizados de saneamiento (PONS), deberán indicar el alcance del programa de limpieza, las especificaciones del mismo, las personas responsables y los procedimientos de seguimiento y registro.

Los programas y procedimientos de limpieza deberán:

- especificarse en los PONS según corresponda a las circunstancias;
- incluir disposiciones con respecto a la remoción y almacenamiento de desperdicios;
- garantizar que no determinan contaminación de la carne debido al contacto con detergentes, agentes desinfectantes e higienizantes, a no ser que se permita su uso en condiciones especiales;
- eliminar regularmente con agua potable todo rastro de detergente, agentes higienizantes o desinfectantes de las salas y el equipo desinfectados antes de comenzar la elaboración; y
- ser objeto de seguimiento continuo para determinar su eficacia, por ejemplo, controles organolépticos y muestreo microbiológico de las superficies que están en contacto con la carne, y reformularse si es necesario.

159. Se requieren procedimientos y programas especiales de limpieza para el equipo que se usa en la matanza y el faenado de las canales, por ejemplo cuchillos, sierras, cortadoras, máquinas de eviscerar y boquillas para lavado.

Dicho equipo deberá:

- limpiarse y desinfectarse al comienzo de cada nuevo período de trabajo;
- limpiarse y desinfectarse mediante la inmersión en agua a una temperatura de 82 grados centígrados, u otros métodos alternativos, y efectuarse con la debida frecuencia durante y/o entre los períodos de trabajo;
- limpiarse y desinfectarse inmediatamente cada vez que esté en contacto con tejido anormal o enfermo que pueda contener patógenos transmitidos por los alimentos; y
- almacenarse en un área específicamente designada para ello de forma de evitar la contaminación.

160. Los recipientes y el equipo no deberán pasar de un área “no comestible” a un área “comestible” antes de su limpieza y desinfección.

161. Los programas de lucha contra las plagas forman una parte esencial del mantenimiento y el saneamiento y deberán cumplir con las buenas prácticas de higiene que se describen en el Código Internacional Recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos.⁴¹

En particular:

- El programa deberá estar documentado y supervisado en forma adecuada y estará sujeto a verificaciones por parte de la autoridad competente;
- se deberán usar plaguicidas aprobados para el tratamiento de zonas o salas, que se efectuará siguiendo las instrucciones para el uso y con pleno conocimiento del inspector;
- después del tratamiento con plaguicida, se deberán lavar cuidadosamente las instalaciones y los equipos para eliminar los residuos; y
- los plaguicidas y otras sustancias químicas utilizadas para controlar las plagas deberán guardarse en un lugar seguro y el acceso a las mismas estará limitado a las personas autorizadas.

11. HIGIENE PERSONAL

162. La matanza y el faenado de los animales y la manipulación e inspección de la carne presentan muchas oportunidades para la contaminación cruzada. Una higiene personal adecuada debería evitar la contaminación general y la contaminación cruzada con patógenos humanos que puedan causar enfermedades transmitidas por los alimentos. Los principios y directrices presentados en esta sección complementan los objetivos y directrices de la Sección VII del Código Internacional Recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 1997).

11.1 ASEO PERSONAL

163. Las personas que en el transcurso de su trabajo estén en contacto directo o indirecto con partes comestibles de animales o carne deberán mantener un aseo personal y un comportamiento adecuados y no presentar cuadros clínicos provocados por agentes zoonóticos que podrían ser transmitidos por la carne fresca.

Las personas que estén en contacto directo o indirecto con partes comestibles de animales o carne deberán:

- mantener un nivel apropiado de aseo personal;
- usar ropa protectora apropiada a las circunstancias, y asegurarse de que la ropa protectora no desechable esté limpia antes del trabajo y durante el mismo;

⁴¹ Código Internacional Recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1 – 1969, Rev. 3 1997).

- si usan guantes durante la matanza y faenado de los animales y la manipulación de la carne, asegurarse de que los mismos sean de tipo aprobado para la actividad específica, por ejemplo: guantes de cota de malla de acero inoxidable, de tela sintética, de látex, y que se usarán de acuerdo a las especificaciones, por ejemplo: lavarse las manos antes de usar los guantes;
- lavarse y desinfectarse las manos y la ropa protectora inmediatamente si han estado en contacto con tejido anormal o enfermo que pueda contener patógenos transmitidos por los alimentos;
- cubrir con venda impermeable cualquier herida o corte no infectado; y
- guardar la ropa protectora y efectos personales en lugares específicos que se mantengan en condiciones higiénicas y lejos de las zonas donde pueda haber carne.

11.2 ESTADO DE SALUD PERSONAL

164. El establecimiento deberá tener un registro del historial médico pertinente del personal.

Las personas que, en el transcurso de sus labores, estén en contacto directo o indirecto con la carne, deberán:

- hacerse un examen médico antes del trabajo o durante el mismo, si el operador del establecimiento o la autoridad competente lo consideran necesario;
- dejar de trabajar si saben o sospechan que tienen un cuadro clínico o son portadores de agentes zoonóticos que podrían transmitirse por medio de la carne; y
- estar en conocimiento de la obligación de dar parte al operador del establecimiento en caso de enfermedades zoonóticas.

12. TRANSPORTE

165. En razón del potencial desarrollo de microorganismos patógenos y de deterioro cuando el control térmico es insuficiente, la carne fresca deberá transportarse a temperaturas adecuadas. Siempre que sea apropiado, se deberán usar equipos para el control y registro continuo de la temperatura en los vehículos de transporte y contenedores a granel. Además, las condiciones del transporte deberán proporcionar protección adecuada contra la contaminación y daño exógenos, y evitar el desarrollo de microorganismos patógenos y de descomposición.

166. Las directrices presentadas en esta sección complementan a los objetivos y directrices de la Sección VIII del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene: Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 1997).

Los requisitos especiales para el transporte de la carne fresca incluyen lo siguiente:

- las canales, o unidades o cuartos de las mismas, deberán transportarse colgados o colocados en rejillas, a no ser que estén envueltos y congelados;
- los estómagos e intestinos sólo serán transportados después de vaciarse y limpiarse;
- las cabezas deberán transportarse solamente después de desollarse;
- el transporte de despojos sin envolver y refrigerados se hará en envases cerrados; y
- en el caso de porcinos, el transporte de patas sólo se hará después de hervirlas y apelarlas.

167. Si la carne se expone en forma inadvertida a temperaturas adversas o a fuentes de contaminación exógenas que puedan afectar su inocuidad y aptitud para el consumo humano, una persona con la competencia adecuada deberá llevar a cabo una evaluación antes de autorizar el transporte o la distribución posteriores de los productos.

13. INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS Y SENSIBILIZACIÓN DEL CONSUMIDOR

168. Es necesario que haya información pertinente sobre el producto y un conocimiento adecuado de la higiene de los alimentos para prevenir la manipulación inadecuada durante etapas posteriores de la cadena alimentaria. Además, los alimentos preenvasados deberán tener etiquetas con instrucciones claras para permitir que la persona encargada de la etapa siguiente de la cadena alimentaria sepa cómo manipular, exponer, almacenar y usar el producto de manera inocua. Los principios y directrices para la información

sobre los productos y la sensibilización del consumidor se describen en términos generales en la Sección IX del Código Internacional Recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev 3 1997).

14 CAPACITACIÓN

169. Una formación adecuada de personas competentes tiene fundamental importancia en la producción de carne fresca que sea inocua y apta para el consumo humano. Los principios y directrices presentados en esta sección complementan a los objetivos y directrices de la Sección X del Código Internacional Recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 1997).

14.1 PRINCIPIOS PARA LA CAPACITACIÓN EN MATERIA DE HIGIENE DE LA CARNE

- i. Las personas que realizan tareas relacionadas con la higiene de la carne deberán recibir capacitación y/o instrucción a un nivel de competencia adecuado a las actividades y operaciones que lleven a cabo.
- ii. El nivel de competencia deberá ser proporcional a la probabilidad que tenga la actividad relacionada con la higiene de la carne de tener un efecto en los riesgos para la salud pública transmitidos por los alimentos.
- iii. La autoridad competente deberá establecer y verificar los niveles pertinentes de competencia para todo el personal empleado en labores de higiene de la carne.
- iv. Las autoridades competentes deberán reconocer la capacitación y los sistemas de acreditación proporcionados por terceros cuando se haya comprobado que cumplen con los requisitos reglamentarios relativos a la competencia.

14.2 PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN

Los programas de capacitación deberán:

- proporcionar a los inspectores los conocimientos técnicos necesario para llevar a cabo las tareas de higiene de la carne a niveles determinados de competencia, por ejemplo, análisis de peligros, verificación del control estadístico del proceso, HACCP;
- proporcionar formación práctica en la medida de lo requerido;
- disponer la realización de exámenes oficiales para comprobar la competencia de los inspectores;
- asegurar que los inspectores que participen en funciones de supervisión tengan aptitudes de gestión apropiadas;
- reconocer y ampliar las cualificaciones profesionales; y
- disponer lo necesario para la formación constante de las personas competentes .

APÉNDICE I

PROCEDIMIENTOS DE INSPECCIÓN *POST-MORTEM*: DIRECTRICES PARA LA ELABORACIÓN DE UN SISTEMA BASADO EN EL RIESGO

La autoridad competente deberá establecer procedimientos y análisis para la inspección *post-mortem* de acuerdo a un enfoque basado en la ciencia y en el riesgo. De no haber un sistema basado en el riesgo, los procedimientos deberán estar basados en el conocimiento científico y la práctica corrientes.

Los procedimientos de inspección *post-mortem* basados en el conocimiento y la práctica corrientes varían considerablemente entre los diversos países. Los procedimientos que se presentan en los cuadros siguientes sólo tienen por objeto proporcionar una orientación general, y deberán ser adaptados por las autoridades competentes, según corresponda. En particular:

- Los procedimientos de rutina deberán complementarse con procedimientos adicionales a discreción del inspector *post-mortem*.
- Es posible que los animales jóvenes necesiten una inspección menos minuciosa que los animales mayores.
- En el caso de animales de caza de cría deberán aplicarse, según sea apropiado, los procedimientos de inspección *post-mortem* para el ganado bovino y porcino.
- En el caso de aves de caza de cría deberán aplicarse, según sea apropiado, los procedimientos de inspección *post-mortem* para las aves de corral.
- En el caso de animales de caza silvestre y de aves de caza silvestre, los procedimientos de inspección *post-mortem* deberán tener en cuenta las circunstancias específicas de la caza y el transporte al establecimiento.
- Es posible que sea necesario aplicar procedimientos especiales de inspección *post-mortem* a los animales que hayan reaccionado a las pruebas de cribado; por ejemplo, los animales que hayan tenido una reacción positiva a una prueba de tuberculina deberán ser sacrificados en condiciones especiales de higiene y ser objeto de procedimientos de inspección más minuciosos que los animales que no reaccionen.
- Es posible que sea necesario aplicar dictámenes *post-mortem* especiales a animales que hayan reaccionado a pruebas de cribado; por ejemplo, independientemente de que se detecten lesiones que sugieran infección, las ubres, el aparato genital y la sangre de los animales que hayan reaccionado positivamente a una prueba de brucelosis deberán juzgarse no aptos para el consumo humano.

Cuadro 1: Directrices para la inspección *post-mortem* de rutina de la cabeza de animales destinados al consumo humano

	Bovinos	Porcinos	Ovinos/caprinos	Caballos	Ciervos	Aves de corral
Superficies exteriores/cavidad bucal	V	V	V ^a	V	V	-
Ganglios linfáticos submaxilares	V, I ^b	V, I	-	V, P	V, I	-
Ganglios linfáticos parotídeos	V, I	-	-	V, P	V, I	-
Ganglios linfáticos retrofaríngeos	V, I	-	-	V, P	V, I	-
Lengua	V, P ^c	V	-	V, P	V, P	-
Músculos de masticación	V, P, I ^d	V, P, I ^d	-	-	-	-
Otros	-	-	-	- ^e		

V es examen visual, P es examen por palpado, I es examen por incisión.

^a Sin perjuicio de la inspección *post-mortem* con fines zoonosológicos, la cabeza podrá desecharse si el cerebro y la lengua no se utilizan para consumo humano.

^b La incisión de los ganglios linfáticos de la cabeza no es necesaria en los terneros.

^c El palpado de la lengua no es necesario en los terneros.

^d Se deberá incidir los músculos de masticación, de acuerdo a la probabilidad de infestación por quistes de *Taenia* spp.

^e El tabique nasal deberá retirarse y ser examinado si hay muermo en la población de matanza.

Cuadro 2: Directrices para la inspección *post-mortem* de rutina de canales destinadas al consumo humano

	Bovinos	Porcinos	Ovinos/caprinos	Caballos	Ciervos	Aves de Corral
Superficies externas	V	V ^a	V	V	V	V
Ganglios linfáticos prescapulares	V	-	V	-	V	-
Cavidad torácica/Pleura	V	V	V	V	V	V
Cavidad abdominal/Peritoneo	V	V	V	V	V	V
Ganglios linfáticos inguinales superficiales	V, P	-	V, P	V, P	V, P	-
Ganglios linfáticos ilíacos externos/internos	V, P	-	V, P	V, P	V	-
Ganglios linfáticos supramamarios	V, P ^b	V	V	V	-	-
Ganglios linfáticos pre-pectores	V, P	-	V, P	V, P	V, P	-
Ganglios linfáticos poplíteos	-	-	P	-	-	-
Ganglios linfáticos renales	V, P	V, P	-	V, P	V	-
Diafragma	V	V ^c	V	V	V	-
Otros	- ^d	-	-	- ^e	-	-

V es examen visual, P es examen por palpado, I es examen por incisión.

Nota: En los animales muy jóvenes, deberán palpase el ombligo y las articulaciones de los miembros.

Nota: Se debe contar con un sistema de garantía de la calidad que asegure la remoción de todo el tejido tiroideo de la garganta.

^a Se deberán palpar los sitios de castración.

^b Se deberá incidir los ganglios linfáticos supramamarios de los animales lactantes.

^c De existir posibilidad de infestación con quistes de *Taenia* spp., se deberán incidir los músculos del diafragma.

^d Se deberá incidir la ubre si se destina al consumo humano.

^e En todos los caballos grises y blancos se deberán examinar, en búsqueda de melanosis, los músculos y Ganglios linfáticos debajo de los dos cartílagos escapulares.

Cuadro 3: Directrices para la inspección *post-mortem* de rutina de vísceras de animales destinadas al consumo humano

	Bovinos	Porcinos	Ovinos/caprinos	Caballos	Ciervos	Aves de Corral
Pulmones	V, P ^a	V, P	V, P	V, P	V, P	V, P
Esófago	V	V	V	V	V	-
Tráquea	V	V	-	V	-	-
Ganglios linfáticos bronquiales	V, I ^b	V, P	V, P	V, P	V, I	-
Ganglios linfáticos mediastínicos	V, I	V, P	V, P	V, P	V, I	-
Corazón	V, P, I ^c	V, P, I ^c	V, P	V, P, I	V, P	V
Pericardio	V	V	V	V	V	V
Hígado	V, P	V, P	V, P	V, P	V, P	V
Ganglios linfáticos porta	V, P	V, P	V	V, P	V, P	-
Vesícula biliar	V, I ^d	-	V, P	-	V, P	-
Riñones	V	P	V	V ^e	V	V
Ganglios linfáticos renales	V	-	-	-	V	-
Bazo	V	V	V	V	V	-
Aparato gastrointestinal	V	V	V	V	V	V
Ganglios linfáticos mesentéricos	V, P	V, P	V	V, P	V, P	-
Órganos genitales ^f	V	V	-	V	V	V

V es examen visual, P es examen por palpado, I es examen por incisión.

^a La incisión del lóbulo del diafragma se puede utilizar para examinar los bronquios si los pulmones se destinan al consumo humano.

^b No es necesario incidir los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos en los terneros.

^c La cantidad y ubicación de las incisiones en el músculo cardíaco estarán en función de la probabilidad de infestación por quistes de *Taenia* spp.

^d Una alternativa a la incisión de los conductos biliares para la supresión de la distomatosis es la incisión por la superficie gástrica del hígado. La inspección para la distomatosis no es necesaria en los terneros.

^e Se deberán palpar los riñones si se destinan al consumo humano; se deberán incidir los riñones de los caballos grises o blancos.

^f El palpado y la incisión deben realizarse según corresponda, si los tejidos son para consumo humano, por ejemplo, el útero de vaquilla.

APÉNDICE II

**DICTAMEN DE NOCIVIDAD O NO APTITUD PARA EL CONSUMO HUMANO
DE LAS PARTES COMESTIBLES DE ANIMALES****Dictamen de que todas las partes comestibles son nocivas o no aptas para el consumo humano**

Luego de las inspecciones *ante-mortem* y *post-mortem*,³⁷ para todas las partes comestibles de animales afectados por las siguientes enfermedades se deberá dictaminar que son nocivas o no aptas para el consumo humano:

Enfermedades zoonóticas específicas

Por ejemplo: encefalopatía espongiiforme bovina, salmonelosis aguda, leptospirosis aguda, brucelosis aguda (a menos que la autoridad competente determine otra cosa), muermo, melioidosis, carbunco (*B. anthracis*), fiebre de Queensland, carbunco sintomático (*Clostridium chauvoei*), fiebre carbuncular (*Cl. septicum*), disentería de los corderos (*Cl. perfringens*), erisipela aguda, toxoplasmosis, listerelosis, septicemia hemorrágica (*Pasteurella multocida*), *Trichinella* spp., *Cysticercus cellulosae*, *C. bovis*

Enfermedades infecciosas generalizadas, con inclusión de septicemia, piemia, toxemia, viremia y micosis

Por ejemplo: tétano, botulismo, rabia, leucosis bovina, grupo de leucosis aviarias, necrobacilosis, linfadenitis caseosa, tuberculosis, actinobacilosis y actinomicosis

Enfermedades infecciosas agudas cuando existe la probabilidad de generalización

Por ejemplo: estados infecciosos agudos que afecten el cerebro, pulmones, corazón, hígado, riñones, pleura, peritoneo, aparato gastrointestinal, huesos, articulaciones, útero, ubre u ombligo, ya sea en combinación o por separado.

Estados supurantes crónicos extensos de vísceras cuando existe la probabilidad de generalización

Por ejemplo: pleuresía, peritonitis, pericarditis, hepatitis, nefritis, cistitis y placenta retenida

Intoxicación generalizada

Por ejemplo: consumo de plantas tóxicas o metales pesados, ocratoxina en riñones de porcinos por encima de los niveles tolerables

*Tumores malignos**Tumores con distribución generalizada**Presencia de residuos o contaminantes por encima de los niveles permitidos**Condiciones generalizadas que hacen que las partes comestibles no sean aptas para el consumo humano*

Por ejemplo: parasitosis (como sarcosporidiosis, *Cysticercus ovis*), xantosis, ictericia, condiciones fisiológicas (como caquexia, edema, ascitis, olor sexual pronunciado, “inmadurez”, anemia severa no infecciosa), trastornos metabólicos (como cetosis bovina, hipomagnesemia)

*Lesiones graves múltiples**Extensos defectos originados en la tecnología*

Por ejemplo: daño *post-mortem* ocasionado por maquinaria, escaldado excesivo (como aves de corral “cocidas”), cortes de faenado

*Sangrado insuficiente, infiltración generalizada de sangre o suero, y extensa equimosis**Enfermedades transmisibles a animales, según las designe la legislación nacional pertinente*

³⁷

Si los animales no han sido objeto de la inspección *ante-mortem* (excepto en el caso de los animales silvestre de caza), o algunas partes, p.ej. las vísceras, no han sido objeto de la inspección *post-mortem*, el inspector deberá declarar que todas las partes comestibles son nocivas y no aptas para el consumo humano a menos que existan circunstancias especiales.

Otros estados, según los prescriba el inspector

Por ejemplo: la presencia de contaminación generalizada que no se pueda eliminar eficazmente, todo signo de presencia de sustancias químicas (suministradas o consumidas) que puedan ocasionar riesgo a la salud humana, la presencia de estados en animales de caza silvestre que sugieran la posibilidad de un riesgo para la salud humana (como anormalidades significativas en el color, textura, u olor de las partes comestibles, presencia de gas en los intestinos, putrefacción de partes), la apariencia de animales de caza silvestre que sugieran muerte no debida a la caza (como muerte natural o provocada por trampas)

Dictamen de que ciertas partes comestibles son nocivas o no aptas para el consumo humano

Luego de la inspección *post-mortem*, para las partes comestibles que exhiban las siguientes condiciones se deberá dictaminar que son nocivas o no aptas para el consumo humano:

*Evidencia visible de contaminación*³⁸

Por ejemplo: materia fecal, ingesta, plumas, suciedad, aceite, ingesta en pulmones destinados al consumo humano

Lesiones y defectos patológicos localizados de origen infeccioso, parasitario, traumático, tóxico o de otro origen

Por ejemplo: lesiones de la piel, artritis, nefritis, hepatitis, abscesos, otras enfermedades supurantes³⁹, paratuberculosis, aflatoxicosis hepática y renal, micosis, distomatosis, hidatidosis, miasis, sarna sarcóptica, tumores, infiltración grasa, degeneración, enfermedad del músculo blanco, otros cambios musculares localizados, pigmentación, fracturas, moretones, heridas, hemorragia, cicatrización, defectos tecnológicos

*Quistes y malformaciones**Toda otra condición localizada según prescriba el inspector*

Por ejemplo: lesiones en sitios de inyecciones, otros signos que evidencien el suministro de sustancias químicas, presencia de peligros físicos, heridas de arma de fuego en animales de caza

Dictamen de que ciertas partes comestibles son nocivas y no aptas para el consumo humano a menos que se sometan a determinadas condiciones de elaboración

Luego de la inspección *post-mortem*, las partes comestibles de animales que exhiban las siguientes condiciones podrán juzgarse inocuas y aptas para el consumo humano si se cuecen, se congelan, o se someten a otra forma de elaboración según lo prescrito por la autoridad competente:⁴⁰

Infestaciones leves de *C. cellulosae*

Infestaciones leves de *C. bovis*

Lesiones localizadas de erisipela porcina

Lesiones localizadas de tuberculosis bovina

Lesiones extensas de sarna sarcóptica

Olor excesivo en los machos, p.ej. sementales porcinos machos

Otros estados infecciosos localizados según lo determine el inspector

³⁸ Las canales podrán ser designadas como inocuas y aptas para el consumo humano cuando las evidencias visibles de contaminación puedan ser retiradas de una forma que no lleve a una contaminación ulterior.

³⁹ Las canales podrán ser designadas como inocuas y aptas para el consumo humano cuando las evidencias visibles de contaminación puedan ser retiradas de una forma que no lleve a una contaminación ulterior.

⁴⁰ Cuando una parte comestible esté afectada por linfadenitis caseosa, pero dicho cuadro no esté generalizado ni asociado con emaciación, la parte afectada, junto con su(s) ganglio(s) linfático(s) asociado(s), deberá dictaminarse como nociva para el consumo humano