

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

S

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

Punto 7 del programa

CX/FH 18/50/7-Add.1

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

50.^a reunión

Ciudad de Panamá, Panamá, 12-16 de noviembre de 2018

ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS SOBRE LA GESTIÓN DE LOS ALÉRGENOS ALIMENTARIOS POR PARTE DE LOS OPERADORES DE EMPRESAS DE ALIMENTOS Respuestas a las observaciones en el trámite 3 a la carta circular CL 2018/71-FH

Comentarios de Argentina, Brasil, Canadá, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Egipto, Gambia, Guyana, India, Iraq, Japón, Kenya, Malasia, Marruecos, Nueva Zelandia, Noruega, Panamá, Perú, Filipinas, Tailandia, Estados Unidos de América, AOECS y FIL.

Antecedentes

1. En el presente documento se compilan las observaciones recibidas a través del sistema de observaciones en línea (OCS) del Codex en respuesta a la carta circular CL 2018/71-FH enviada en agosto de 2018. En el OCS las observaciones se compilan en el siguiente orden: en primer lugar, figuran las observaciones generales, seguidas por las observaciones sobre secciones específicas.

Notas explicativas sobre el apéndice

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

ANEXO I

OBSERVACIONES GENERALES	MIEMBRO/OBSERVADOR
<p>Argentina agradece la oportunidad de poder hacer estos comentarios y felicita al grupo de trabajo por medios electrónicos por el trabajo realizado en este documento.</p> <p>Argentina considera que el presente proyecto es un documento apropiado y útil que proporciona directrices aplicables para la prevención del contacto cruzado o la contaminación por alérgenos.</p>	Argentina
<p>Brasil desea agradecer el excelente trabajo realizado por el Reino Unido y la oportunidad de complementar el texto con los comentarios específicos que siguen.</p>	Brasil
<p>Los guantes son utilizados frecuentemente por los OEA, considere si la información sobre el cambio de guantes es necesaria a lo largo del documento.</p> <p>Canadá señaló que faltaban algunos puntos en el documento. También tenía algunos errores tipográficos.</p>	Canadá
<p>Costa Rica considera importante aclarar que cuando en el cuerpo del documento, se refiera a limpieza se aclare que debe ser validada.</p>	Costa Rica
<p>Cuba agradece la oportunidad de emitir sus comentarios al documento, los cuales son los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuba apoya el documento preparado por el Grupo de trabajo por medios electrónicos presidido por Australia y copresidido por el Reino Unido y los Estados Unidos de América. - Cuba considera que en el 6.2.1 Fabricación, debiera quedarse el texto correspondiente al párrafo 115 y dejar también lo que se pone como alternativo porque aclara más profundamente el tema. -Cuba apoya que se deje el texto 144 como está, no cree que sea necesario esclarecerlo más. 	Cuba
<p>(i) Comentarios generales: Ecuador agradece el trabajo realizado por el Grupo de trabajo por medios electrónicos y considera apoyar al documento, tomando en consideración los siguientes comentarios:</p> <p>(ii) Observaciones específicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se recomienda mejorar la traducción al idioma español. - Ecuador sugiere cambiar la traducción de los siguientes términos: "comercio minorista" por "venta al por menor", y "servicios de restauración" por "servicios de alimentación colectiva" en todo en documento, con el fin de mantener una terminología utilizada en el idioma español. - El país considera incluir en el párrafo 7, el siguiente texto: <ul style="list-style-type: none"> • Crustáceos (por especie); • Huevo; • Pescado (por especie); • Leche; • Maní (cacahuete); • Soja; • Nueces de árbol (por especie); y • Trigo y otros cereales que contienen gluten (y sus derivados). - En la Sección I – Objetivos, se recomienda eliminar los párrafos 17 y 18, ya que se considera que debería incluirse en la Sección II – Ámbito de aplicación, usos y definiciones. - El país sugiere que en el numeral 2.1. Ámbito de aplicación, se incluya los siguientes párrafos: Las herramientas de gestión y orientación del presente Código constituyen un enfoque proactivo para la gestión eficaz de alérgenos en la producción, la preparación y el servicio de alimentos y para la reducción del riesgo para los consumidores, más que una respuesta reactiva posterior a la detección de un peligro de inocuidad alimentaria en un alimento. La gestión de los alérgenos alimentarios también incluye el etiquetado en materia de alérgenos. Aunque el presente Código aborda los controles para garantizar que se aplique la etiqueta correcta durante la fabricación de un producto o cuando esta se aplique en la venta al 	Ecuador

<p>por menor al consumidor, los requisitos del etiquetado de los productos alimentarios figuran en la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CXS 1-1985) y en la Norma relativa a los alimentos para regímenes especiales destinados a personas intolerantes al gluten (CXS 118-1979).</p> <ul style="list-style-type: none"> - El país recomienda que en el párrafo 24, se elimine lo siguiente: El documento se ha estructurado para exponer los principios de la gestión de alérgenos alimentarios aplicables en forma general a los operadores de empresas de alimentos, (...). En el presente documento, la venta al por menor significa una empresa de alimentos dedicada principalmente a la venta de alimentos preenvasados o no preenvasados directamente a los consumidores, para su consumo en otro lugar o su consumo futuro, y servicios de restauración se refiere a aquellas empresas de alimentos que producen preparan y sirven alimentos para su consumo directo. - Ecuador solicita incluir la definición de "Venta al por menor" y "Servicios de alimentación colectiva" en el numeral 2.3 Definiciones: Venta al por menor.- significa una empresa de alimentos dedicada principalmente a la venta de alimentos preenvasados o no preenvasados directamente a los consumidores, para su consumo en otro lugar o su consumo futuro. Servicios de alimentación colectiva.- se refiere a aquellas empresas de alimentos que producen preparan y sirven alimentos para su consumo directo. - En la Sección IV – ESTABLECIMIENTO: PROYECTO E INSTALACIONES, se sugiere reemplazar el término "Emplazamiento" por "Ubicación", con la finalidad de tener una mayor comprensión al documento. - El país considera que en el numeral 4.2., se debe reemplazar la palabra "salas" por "áreas", con el fin de tener una mayor comprensión al documento. - En el numeral 5.2.1.4 Vigilancia y verificación, se recomienda eliminar en el párrafo 67 lo siguiente: Se deberían realizar auditorías internas periódicas de los sistemas de producción para verificar que la formulación del producto se corresponde con los registros de utilización de ingredientes alergénicos, que el producto terminado coincide con los ingredientes que indica la etiqueta, (...). - En el párrafo 106 del numeral 5.8.1. Reclamaciones de los consumidores, se considera eliminar lo siguiente: (...) El plan de acción depende del resultado de la investigación. Siempre se deberían tomar medidas en forma oportuna para garantizar que no ocurran más incidentes y que la salud y seguridad públicas están protegidas. - El país considera que el texto alternativo propuesto en el párrafo 113, numeral 6.2.1. Fabricación, se debería colocar como una nota al pie de la página. - Ecuador apoya la inclusión del párrafo 114, en el numeral 9.2.1. Fabricación de la Sección IX- INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS Y SENSIBILIZACIÓN DE LOS CONSUMIDORES. 	
<p>Cuestión / Antecedentes: El texto en el párr. 38 es demasiado largo y complicado. Posición: Gambia recomienda reformular el texto de la siguiente forma: "Si se utilizan líneas de producción separadas para alimentos con diferentes perfiles de alérgenos (por ejemplo, para alimentos que no contienen un alérgeno en particular y para alimentos que sí), los fabricantes deben proporcionar una separación suficiente y adecuada para minimizar la posibilidad de que se produzcan contactos cruzados". Justificación: La nueva oración proporciona claridad y facilidad de lectura.</p> <p>Cuestión / Antecedentes: Párr. 24: Inclusión de definiciones para "venta al por menor" en el texto de este párrafo. Posición: Gambia recomienda reubicar la oración que define "venta al por menor" a la sección sobre definiciones para que el párrafo diga: "Esta sección del documento se ha estructurado para exponer los principios de la gestión de alérgenos alimentarios aplicables en forma general a los operadores de empresas de alimentos, así como para señalar aquellos que se deberían aplicar específicamente al sector del comercio al por menor y de los servicios de restauración". Justificación: Las definiciones de los términos deben estar en la sección de Definiciones.</p> <p>Cuestión / Antecedentes: Párr. 21: Explicación para diferenciar los alérgenos alimentarios de los intolerantes alimentarios Posición: Gambia recomienda la modificación de la oración para que diga "El presente Código no abarca las hipersensibilidades de etiología no inmunológica, como la intolerancia a la lactosa y la sensibilidad a los sulfitos". Justificación: el alcance es específico de los alérgenos, no debe contener ningún ejemplo de intolerancia alimentaria.</p> <p>Cuestión / Antecedentes: Párr. 20: Inclusión de detalles de ocho grupos de alimentos que son fuentes importantes de alérgenos.</p>	<p>Gambia</p>

<p>Posición: Gambia recomienda que se eliminen los detalles de los ocho grupos de alimentos asociados con los alérgenos para que la oración diga: "El presente código comprende las alergias e hipersensibilidades alimentarias (p.ej., la enfermedad celiaca), tanto mediadas por inmunoglobulina E (IgE) como no mediadas por IgE, que pueden verse provocadas por pequeñas cantidades del alérgeno alimentario causante"</p> <p>Cuestión / Antecedentes: Párr. 15: Detalle de los resultados de una gestión eficaz de alérgenos.</p> <p>Posición: Se alienta a los OEA a que documenten las políticas y procedimientos, específicos de su empresa de alimentos. Tales políticas deben implementarse en su totalidad para demostrar el cumplimiento y reducir la probabilidad de contaminantes cruzados en sus operaciones.</p> <p>Justificación: Para mayor claridad de expresión, se destaca la necesidad de implementación y se brinda protección al consumidor.</p> <p>Cuestión / Antecedentes</p> <p>Párr. 13: Punto 1: Uso de la palabra "saco"</p> <p>Posición: Gambia recomienda reemplazar la palabra "saco" con "recipiente" para que la oración diga: "limpieza inadecuada o ineficaz de, recipientes y vehículos de transporte".</p> <p>Justificación: Se pueden utilizar varios tipos de recipientes, incluidos los sacos.</p> <p>Cuestión / Antecedentes: Párr.10: Inclusión de la frase "entre otros, un etiquetado insuficiente o inexacto" para enfatizar una gestión deficiente de los alérgenos, aunque ya sea parte de una gestión deficiente de los alérgenos.</p> <p>Posición: Gambia recomienda reformular la primera oración para que diga "Una mala gestión de los alérgenos (entre otros, un etiquetado insuficiente o inexacto) puede dar lugar a la presencia de niveles variables de alérgenos no declarados en los alimentos, lo que podría suponer un riesgo si los consume una persona alérgica".</p> <p>Justificación: El etiquetado insuficiente o inexacto es parte de los problemas que se tienen en cuenta en el sistema normal de gestión de alérgenos</p> <p>Gambia recomienda el uso de la declaración alternativa en el párr. 145, el cual dice "Todos los productos e ingredientes alimentarios deberían llevar o ir acompañados de información adecuada para que otros fabricantes o elaboradores de alimentos y los consumidores sepan si el alimento contiene un alérgeno Esto incluye cualquier etiquetado preventivo sobre alérgenos aplicable (p.ej., "puede contener"). Sin embargo, es preferible evitar el uso sistemático de dichas advertencias, que pueden reducir los alimentos disponibles en el mercado para los consumidores alérgicos" en contraposición al uso de la declaración en el párr. 144 que dice "Todos los productos e ingredientes alimentarios deberían llevar o ir acompañados de información adecuada para que otros fabricantes o elaboradores de alimentos y los consumidores sepan si el alimento es alérgico o contiene un ingrediente alérgico".</p> <p>Justificación: El párr. 145 ofrece más orientación sobre el etiquetado de alérgenos, incluido el uso de etiquetado preventivo, donde no se puede garantizar la ausencia de alérgenos</p>	
<p>El documento es aceptable en general, pero aporta muchos detalles inútiles y, en algunos casos, demasiado prescriptivos. Al tratarse de un documento de orientación, debería ser explícito y aportar un marco general para la implantación de un sistema eficaz de gestión de los alérgenos.</p>	Marruecos
<p>Nueva Zelanda apoya el desarrollo de este Código de Prácticas.</p> <p>Observaciones generales:</p> <p>1. Nueva Zelanda sugiere que el GTE considere que se está trabajando en el etiquetado, en el documento del Comité del Codex sobre el Etiquetado de Alimentos: "Documento de debate sobre el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor", y que existe la posibilidad de que existan duplicaciones entre los dos documentos. El documento de debate sobre recipientes no destinados a la venta al por menor se encuentra en http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-714-43%252FWD%252Ffl43_06s.pdf</p> <p>El documento de debate sobre "recipientes no destinados a la venta al por menor" también debe tener referencias cruzadas en este documento, cuando se haya completado el primero.</p>	Nueva Zelanda

<p>2. Nueva Zelanda recomienda que el uso del etiquetado preventivo se limite a los alimentos para los cuales existe un riesgo real de contaminación cruzada por alérgenos que no se puede controlar, y para lograrlo, debe haber herramientas disponibles para evaluar el nivel de riesgo (incluidos los niveles de umbral que deben desarrollarse y utilizarse) para los consumidores con alergias alimentarias.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nueva Zelanda también sugiere que el texto relacionado con el etiquetado preventivo se pase al CCFL por su aporte y experiencia sobre esta redacción en el documento actual. <p>3. Nueva Zelanda sugiere que la Sección III "Producción primaria" debe incluir material adicional sobre los controles de producción primaria, incluida la proximidad de cultivos plantados que contienen alérgenos (como trigo, soja, sésamo), limpieza de cosechadoras y equipos, especialmente cuando se almacenan y luego se usan por temporada, así como el uso de espacios, equipos y vehículos de transporte compartidos para el procesamiento de cultivos posterior a la cosecha.</p> <p>4. Los términos "personnel" y "staff" (personal) se usan indistintamente a lo largo del documento. (Nota del traductor: el cambio sugerido en la versión en inglés no afecta a la versión en español.) Sugerimos la selección y el uso de uno de estos dos términos a lo largo del documento.</p> <p>5. Nueva Zelanda sugiere incluir el uso de dosis / umbrales de referencia de alérgenos y la validación de la limpieza para notificar las decisiones sobre la evaluación de riesgos y la de gestión de riesgos, en este Código de prácticas. Esto se puede hacer a través de la información proporcionada por las herramientas en línea que pueden utilizarse como guía. Por ejemplo, una herramienta utilizada en Nueva Zelanda es "VITAL", disponible en http://allergenbureau.net/vital/</p> <p>6. Nueva Zelanda reconoce la preocupación del GTE por el hecho de que existen diferentes principios aplicados actualmente a los umbrales y que ésta es un área de desarrollo científico continuo, pero considera que estas preocupaciones no deberían resultar en la omisión de umbrales / respuestas a dosis por parte del Código. Es preferible que el Código incluya un reconocimiento de que el uso de niveles de umbral con base científica es una herramienta para evaluar el riesgo para los consumidores con alergias alimentarias. Se puede hacer uso de estos umbrales para reducir el uso del etiquetado preventivo cuando no esté justificado, lo que a su vez hace que el etiquetado preventivo sea mucho más significativo para los consumidores con alergias alimentarias.</p> <p>7. Nueva Zelanda sugiere la consideración de que se pueden aplicar exenciones al etiquetado de alérgenos para los derivados de alimentos alergénicos que se sabe que son de bajo riesgo, por ejemplo, aceite de soja refinado y sustancias derivadas de él. Esto reduciría la tendencia al uso excesivo del etiquetado de alérgenos, y el frecuente uso de etiquetado preventivo, esto último en formas que reducen las opciones de alimentos para los consumidores con alergias alimentarias. Disponer de estas exenciones también reduciría la carga que representa para los OEA la tarea de enfatizar los derivados de alimentos alergénicos de bajo riesgo en sus procedimientos de gestión de alérgenos. La armonización internacional de estas exenciones debería llevarse a cabo; actualmente, las exenciones del etiquetado de alérgenos de estos derivados están disponibles en algunos países y no en otros. Sería apropiado considerar la mención en el Código de las exenciones relacionadas con los derivados de los principales alérgenos comúnmente enumerados. También se recomienda que el CCFH solicite al CCFL que revise sus requisitos de etiquetado para incluir también las exenciones para los derivados apropiados.</p>	
<p>Observaciones específicas sobre el texto del anteproyecto:</p>	
Párrafo	Comentarios
2, 16, 25	Justificación Téngase en cuenta: Concordancia de los tipos de negocios cubiertos en este Código de prácticas, mediante la definición de los OEA. Actualmente, hay una falta de claridad en cuanto a qué "empresas" se incluyen: hay diferencias en varios lugares a lo largo del documento.
7, 20	La lista de alérgenos debe concordar con la redacción del CXS 1-1985. Por ejemplo, los huevos, el maní (cacahuete) y la soja aparecen en plural en el CXS 1-1985. Por consistencia con las normas existentes.
9	Reemplazar "lupinare" con "lupin/s" (altramuz, lupino). (Nota del traductor: el cambio sugerido en la versión en inglés no afecta a la versión en español). "Lupin/s" (altramuz, lupino) es el término utilizado en el Código de Normas de Alimentos de Australia, Nueva Zelanda, que incluye a los altramuces como alérgenos.
11	En la última oración, reemplazar "que causaría una reacción en un consumidor alérgico" por "y tomen medidas para gestionar cualquier posible presencia de alérgenos no declarados". El "Nivel sin efecto adverso observado (NOAEL)" para toda la población (o umbral de la población) no está bien definido para los alérgenos alimentarios (es decir, es difícil determinar una dosis que no cause una

reacción alérgica en los individuos más sensibles). Esto hace que sea difícil determinar "la cantidad de alérgeno presente debido al contacto cruzado esté por debajo del umbral de lote que causaría una reacción en un consumidor alérgico".

Sería más práctico utilizar una cantidad / dosis / concentración umbral que esté por debajo de lo que provocaría una reacción adversa en una proporción significativa de la población, como una "Dosis de marca de referencia" o "Dosis de provocación", que haya sido bien caracterizada para varios alérgenos alimentarios.

11 En la última oración, suprimir "lote". Los umbrales también se pueden determinar según la cantidad consumida del producto terminado (Montos de referencia).

11 En la primera oración, agregar "preparación y manejo de alimentos" después de "elaboración". La adición de "preparación y manejo" brinda el contexto más amplio de todos los pasos considerados, en comparación con uso exclusivo de la palabra "elaboración".

13 En la sección titulada "En la cosecha, manipulación, almacenamiento y transporte", cambiar el segundo punto "Incorporación involuntaria de granos extraños" a "Incorporación involuntaria de partículas extrañas (por ejemplo, granos, nueces o semillas)".

Esta enmienda aclara que esto no se limita a los granos, ya que también deberían tenerse en cuenta otras partículas.

13 En la sección titulada "En las instalaciones de fabricación de alimentos envasados", agregar "etiquetas traducidas incorrectamente" a los ejemplos del primer punto. Las etiquetas de los alimentos importados podrían estar incorrectamente traducidas.

13 Bajo "En la venta al por menor y los servicios de restauración", agregar otro punto: "Errores de etiquetado para alimentos alérgicos". Los errores de etiquetado pueden ocurrir tanto en los establecimientos de venta al por menor de alimentos como en situaciones de restauración.

24 Mover las definiciones de "Comercio al por menor" y "servicios de restauración" a la sección "Definiciones" en 2.3. Estas definiciones deben reubicarse en la sección 2.3, ya que podrían pasarse por alto en el cuerpo del texto, aquí.

25 En la sección de Definiciones 2.3,

- Incluir "transportistas" en la definición de "Operador de empresas de alimentos (OEA)": "...incluye a productores, elaboradores, mayoristas, distribuidores, importadores, exportadores, minoristas y operadores de servicios de restauración". La palabra "transportistas" debe incluirse en la definición de Operador de empresas de alimentos, ya que tienen responsabilidades en virtud de este Código de Prácticas.

25 En la Sección 2.3 de Definiciones,

- Incluir la definición de Etiquetado preventivo sobre alérgenos
- Incluir la definición de "reelaboración".
- Incluir la definición de "contacto cruzado".
- Incluir la definición de "umbral de lote".
- Incluir la definición de "POES", mencionada en los párrafos 102 y 103. Estos términos se han utilizado en el documento, pero no están definidos en 2.3.

33 Agregar "La utilización de un envase de un solo uso puede ser una opción útil para algunos transportistas" como la cuarta oración del párrafo. Esta puede ser una opción si no se dan circunstancias que permitan una limpieza y separación minuciosas de los recipientes.

37 Agregar al final del párrafo "La separación por tiempo debe considerarse como una opción, especialmente para las pequeñas empresas". Esta adición garantiza una mención más sustancial de que los procedimientos de gestión de alérgenos pueden incluir la separación por tiempo (no solo la separación por espacio, la cual se aborda adecuadamente), especialmente para las empresas más pequeñas.

39 Agregar lo siguiente al final de este párrafo: Alternativamente, el equipo debe limpiarse al cambiar entre alimentos con diferentes perfiles de alérgenos. Es probable que la limpieza sea la solución más práctica para muchos minoristas y proveedores de servicios de restauración, de ahí la sugerencia de agregar esta alternativa.

42 Téngase en cuenta: ¿Las particiones y las cortinas lograrán las barreras necesarias para la contención de los alérgenos en aerosol? Las corrientes de aire y el tráfico de personal pueden anular el efecto de las particiones y las cortinas cuando se utilizan

como barreras de contención para los alérgenos en aerosol.

44 Agregar lo siguiente al final de este párrafo: Y allí donde no sea posible la eliminación, estas áreas deben limpiarse adecuadamente. Puede que no sea posible eliminar todas las áreas donde se acumulan alimentos, por lo que esta adición sugerida reconoce este hecho.

44 En la oración 2, considerar el reemplazo de los ejemplos de alérgenos en partículas con ejemplos que representen la forma de los alimentos. Por ejemplo, "semilla", "migas de productos horneados". El uso de ejemplos más diversos incitaría a los lectores a pensar más ampliamente sobre los alérgenos en partículas.

47 Agregar estos dos puntos, como el segundo, y el último punto en esta sección, respectivamente.

- Alérgenos que compartan la misma línea de fabricación;
- Si se conoce, la concentración máxima posible de contacto cruzado de cada alérgeno. Estos puntos adicionales cubren las mejores prácticas mínimas, ya que fomentan la evaluación cuantitativa y cualitativa de riesgos. Esto proporciona información más detallada para las decisiones de gestión de riesgos.

Se ha agregado el primer punto adicional, ya que sería útil distinguir entre los alérgenos de contacto cruzado presentes en la misma instalación frente a la misma línea de fabricación, que se incluirán en la evaluación de riesgos.

Se ha agregado el segundo punto adicional, ya que es útil conocer la concentración máxima posible de contacto cruzado (si se conoce) para evaluar con precisión el riesgo.

47 Agregar texto después del párrafo 47:

Para determinar la concentración de contacto cruzado a través de la prueba, el límite inferior de detección y / o cuantificación podría citarse como la concentración máxima posible de contacto cruzado. Para procesos en seco, esto podría determinarse teniendo en cuenta la concentración de proteína alergénica en un alimento alergénico y su factor de dilución en otro alimento. Este párrafo se ha agregado para proporcionar una guía más definitiva sobre cómo determinar las concentraciones de contacto cruzado a través de métodos de prueba o balance de masas, según sea apropiado para el proceso.

Dado que todos los métodos analíticos tienen un límite de detección donde no se puede demostrar que haya cantidades más bajas o que no existan, se sugiere una cita del límite de detección o el límite de cuantificación como la concentración de contacto cruzado.

60 Suprimir: Puede que sea necesario filtrar el aceite de freír para eliminar cualquier partícula que contenga alérgenos, cuando sea probable que dichas partículas terminen en un alimento con un perfil de alérgenos diferente. La filtración puede ayudar a reducir el riesgo de alérgenos en los alimentos filtrados, pero no lo eliminará. Después de la filtración, existe un alto riesgo de contacto cruzado durante la reutilización y es probable que sea necesario utilizar etiquetado preventivo en los productos posteriores. No es apropiado defender que la filtración sola sea una medida eficaz para eliminar el material particulado que contiene alérgenos del aceite de freír.

68 (también similar en 145, 147, 153) Suprimir "puede contener", que se utiliza para explicar la definición de "Etiquetado preventivo sobre alérgenos (EPA)". Se ha sugerido anteriormente, que el término EPA se incluya en la sección de definiciones. El uso de "etiquetado preventivo sobre alérgenos" y "puede contener" no es necesario cuando se incluye en el texto una definición de "etiquetado preventivo sobre alérgenos".

68 Agregar al final del párrafo

"La información necesaria sobre el contacto cruzado con el alérgeno se debe proporcionar al OEA de compra, como se detalla en la Sección 5.1 (párrafo 47)".

Se ha sugerido un texto adicional, ya que es importante distinguir entre los ingredientes y el producto terminado, y el etiquetado preventivo sobre alérgenos solo es relevante para el producto terminado, pero la información de contacto cruzado debe proporcionarse con los ingredientes. En este caso, se supone que el fabricante está fabricando el producto terminado, sin embargo, puede que no siempre sea así.

68 Téngase en cuenta: la introducción de un nuevo ingrediente de un solo componente, aunque no sea un alérgeno en sí, puede cambiar el perfil de alérgenos del nuevo producto. Se sugiere agregar: "Los fabricantes deberían analizar en forma periódica a sus proveedores para asegurarse de que los ingredientes formados por uno y por varios componentes..."

Un grano de un solo componente puede estar expuesto a otros granos o semillas alergénicos debido a la mezcla agrícola. Este grano

puede provenir de diferentes proveedores de diferentes regiones geográficas y, por lo tanto, tener diferentes perfiles de alérgenos de contacto cruzado en diferentes momentos.

73 Al final de la primera oración, agregar "y almacenado por separado". El almacenamiento en una zona exclusiva también es una buena práctica si el equipo utilizado para alimentos que contienen alérgenos está marcado, etiquetado o codificado por colores.

75, 148 En la oración 1 se declara "El personal del comercio al por menor y de los servicios de restauración debería preguntar a los clientes si tienen alguna alergia alimentaria, incluso cuando el cliente no se lo comunique".

Nueva Zelanda señala que preguntar a todos los clientes si tienen alguna alergia a los alimentos en ámbitos de venta al por menor y de servicios de restauración, no siempre es factible o realista.

Reemplazar "debería" por "podría preguntar a los clientes".

La recomendación de esta práctica no siempre es logísticamente posible, ni factible según la situación, especialmente en las operaciones de venta al por menor y de servicios de restauración de gran volumen. Preguntar sobre alergias puede ser más práctico en algunas situaciones, por ejemplo, restaurantes que ofrecen servicio de mesa, donde los volúmenes de transacciones son bajos, la información sobre alérgenos puede no estar disponible para el cliente y los camareros tienen tiempo para hacer la pregunta. El párrafo 81 cubre cómo el personal en contacto directo con los clientes debe conocer el estado alérgico de los alimentos servidos.

75 Téngase en cuenta agregar "Usar letreros con información sobre alérgenos, ya sea en el establecimiento o en los menús", como en la oración 2. Esta práctica es rentable y reitera la información de las etiquetas de los alimentos. También ilustra el "riesgo" en el producto final en el punto de venta de bienes al consumidor.

77 Los operadores de comercios al por menor y de los servicios de restauración deberían considerar la posibilidad, cuando sea viable, de asignar a una persona para preparar un alimento alérgico. La redacción actual ofrece un enfoque de uno u otro. Mientras que, incluso si es factible disponer de una persona dedicada a preparar un alimento alérgico, la persona asignada todavía necesita entender los procedimientos de control de alérgenos en vigor para la preparación de alimentos con diferentes perfiles de alérgenos.

79 Suprimir: Puede que sea necesario filtrar el aceite de freír para eliminar cualquier partícula que contenga alérgenos, cuando sea probable que dichas partículas terminen en un alimento con un perfil de alérgenos diferente. La filtración reducirá pero no eliminará el riesgo de alérgenos y pedimos que se suprima la oración.

84 Suprimir "alimentos no envasados". Reemplazar con "alimentos que no requieren llevar una etiqueta". Esto proporciona claridad en cuanto a que la redacción es relevante para los alimentos que no requieren ser envasados.

88 En la primera oración, suprimir "cuando sea necesario". La evaluación de los programas de control de alérgenos de los proveedores debe ser una característica regular, con evaluaciones adicionales cuando los cambios se anticipen a una evaluación más frecuente.

90 Suprimir "ingredientes menores" en la segunda oración. Reemplazarlo con "ingredientes agregados en pequeñas cantidades"

Esto describe con mayor precisión el ingrediente en el contexto de la gestión de alérgenos. Una mezcla de especias que contienen alérgenos o un sabor agregado en pequeñas cantidades todavía puede tener un gran impacto alérgico.

103 Debería incluir la mayoría de los puntos en 102 (excepto la aplicación de etiquetas y los procedimientos de despeje de la línea). Especifica registros adicionales que deben mantenerse.

Sección VI – Establecimiento: Mantenimiento y saneamiento

Suprimir "Saneamiento"; agregar "Limpieza" El saneamiento es más relevante para la eliminación y desinfección de microorganismos, por lo que sugerimos que se cambie a "limpieza".

115 Sugerimos el uso del párrafo "texto alternativo".

Además, sugerimos la inclusión de las siguientes adiciones en negrita y subrayadas en la sección "Texto alternativo":

El hecho de tener la seguridad de que la limpieza ha sido efectiva se denomina validación de la limpieza. La validación es la evaluación de los métodos de limpieza para asegurarse de que son adecuados para reducir al mínimo el contacto cruzado con alérgenos. El proceso de validación debe ser específico para la combinación de alérgeno, proceso y matriz y debe realizarse más de una vez. El protocolo debe ser documentado y revalidado regularmente (al menos una vez al año) o si se produce algún cambio sustancial. Cuando los alérgenos de

contacto cruzado hayan sido identificados como un riesgo, los procesos de limpieza deben validarse utilizando el método más robusto y apropiado disponible, a través de una evaluación visual (verificando que el equipo esté visiblemente limpio) y, cuando sea posible, a través de un programa de pruebas analíticas. La efectividad de la limpieza debe monitorearse (verificarse) después de cada evento de limpieza (o con una frecuencia apropiada) para garantizar que los procedimientos validados sean efectivos / se estén siguiendo. Las pruebas deben incluir una combinación de hisopos, muestras en línea y productos terminados posteriores a la limpieza donde sea necesario, dependiendo de si los métodos se aplican a los ingredientes, superficies o productos terminados.

El texto alternativo es más apropiado y proporciona orientación para la validación y verificación de los procedimientos de limpieza, ya que esto es lo que se debe recomendar que hagan los proveedores.

En algunos casos en los que hay confianza en que un procedimiento de limpieza está estandarizado y es consistentemente efectivo, puede ser apropiada una reducción de la frecuencia de verificación, como una vez al año, lo cual evitaría los costos de pruebas innecesarias. Esto proporciona expectativas mucho más claras y es una guía útil sobre las "mejores prácticas".

115 Suprimir: "cuando sea viable" en la oración 3. La evaluación visual rara vez es suficiente para la validación de la limpieza, ya que solo permite la evaluación de áreas de fácil acceso y no garantiza que se hayan evaluado los puntos de suspensión y las áreas de limpieza in situ / difíciles de limpiar.

116 En la última oración de este párrafo, agregar "adecuadamente" antes de "un alérgeno alimentario". Dado que todos los métodos analíticos tienen un límite de detección donde no se puede probar que faltan o están presentes cantidades más bajas, sugerimos agregar la palabra "adecuadamente", ya que este texto deja en claro que es prácticamente imposible probar que una sustancia, como un alérgeno, se ha eliminado completamente.

127 En esta oración, reemplazar "instar" por "asegurarse de que los empleados se laven las manos...". Debe ser obligatorio lavarse las manos entre la manipulación de diferentes alérgenos.

135 Suprimir este párrafo y reemplazarlo por "El OEA que asigna el alimento a transportar debe asegurarse de que el transportista tenga instrucciones claras a seguir con respecto a posibles situaciones de contacto cruzado con alérgenos. El transportista debe tener procedimientos establecidos para garantizar la integridad de los artículos que está transportando".

Puede que no sea factible esperar (o demostrar) que el transportista entienda e identifique posibles situaciones de contacto cruzado. El proveedor debe proporcionar instrucciones claras y completas del al transportista.

144, 145 La información sobre alérgenos alimentarios puede encontrarse en la documentación de respaldo o en el envase.

La respuesta de Nueva Zelanda al documento de debate sobre el etiquetado de recipientes no destinados a la venta al por menor respalda que esta información pueda proporcionarse en la documentación adjunta.

144 y 145 Sugerimos el uso del párrafo "texto alternativo".

Agregar: Esto incluye cualquier información pertinente relevante para evaluar el riesgo de alérgenos de contacto cruzado, como los que se describen en la Sección 5.1 (Párrafo 47), y puede incluir el etiquetado preventivo sobre alérgenos como se describe en la Sección 9.3.

Suprimir: etiquetado preventivo sobre alérgenos (por ejemplo, "puede contener"). El texto alternativo es nuestra preferencia, ya que es importante proporcionar información sobre alérgenos con productos e ingredientes alimentarios para que el comprador pueda realizar controles de contacto cruzado con alérgenos.

Sugerimos que se proporcione la información sobre alérgenos (por ejemplo, alérgenos enumerados, tanto intencionales como de contacto cruzado), sus concentraciones de proteínas alergénicas y las cantidades agregadas / potencialmente presentes, pero que no necesariamente acompañen cada ubicación física de los sacos / envases almacenados en una planta de fabricación.

144, 145 Téngase en cuenta: Sugerimos que el Código reconozca alternativas a las etiquetas, incluidas las listas de alérgenos utilizadas para la gestión de productos dentro de las instalaciones de los OEA, por ejemplo, sistemas electrónicos por los cuales el escaneo de etiquetas / códigos de barras revela información sobre los alérgenos. El escaneo electrónico del contenido de la etiqueta y la información vinculada también se realiza en las empresas alimentarias.

147 Agregar "y que los alérgenos en los productos preenvasados estén correctamente etiquetados" al final del párrafo. Los minoristas también deben asegurarse de que los alérgenos en los productos manufacturados preenvasados que venden estén claramente etiquetados.

<p>153 Punto 3: Suprimir "se detecte". Reemplazar con "pueda estar presente". La oración dice "según una evaluación del riesgo", lo cual es más amplio que el alérgeno que solo se detecta en el alimento.</p> <p>153 Suprimir "puede contener" de la primera oración. Etiquetado preventivo: cualquier "detección" debe etiquetarse con una declaración de alérgenos y no una declaración de "puede contener" (etiquetado preventivo).</p> <p>153 Agregar "incluyendo coadyuvantes de elaboración" después de "ingredientes", al final de la primera oración. Los alérgenos también deben declararse cuando se utilizan como coadyuvantes de elaboración. El texto actual no deja claro que los coadyuvantes de elaboración están incluidos.</p> <p>154 Para la oración 1, agregar "... el uso del etiquetado preventivo sobre alérgenos se debe restringir a aquellas situaciones en las que exista la posibilidad de que la cantidad de contacto cruzado sea mayor que una cantidad / dosis / concentración umbral que provocaría una reacción adversa de manera en una proporción significativa de la población.</p> <p>Suprimir "en las que no se pueda controlar el contacto cruzado en una medida tal que el producto no presente ningún riesgo para el consumidor alérgico". Se ha sugerido un texto de reemplazo en consonancia con los comentarios del párrafo 11.</p> <p>Si hay áreas a las que no se puede acceder para la limpieza, o áreas que no se pueden limpiar de manera que los alérgenos se puedan eliminar de manera adecuada, esto debe tomarse como una "presencia" y no como una "presencia potencial". En este tipo de situaciones, el etiquetado preventivo no es adecuado.</p> <p>156 Agregar "manipulación" entre "preparación" y "distribución"</p> <p>Esto es más inclusivo para los procesos que pueden no estar cubiertos por la "preparación", incluido, por ejemplo, el envasado.</p> <p>158 Agregar "incluyendo instrucciones claras de limpieza entre procesos y capacitación" al punto 5, en esta sección.</p> <p>Al incluir esto, se aborda la limpieza entre procesos, junto con la limpieza al final o al comienzo del día.</p>	
<p>Consideramos que la estructura del documento es lógica, el contenido es importante y completo, y que el enfoque práctico del código es esencial y útil.</p> <p>Entendemos que el "Anteproyecto de Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos" mejorará la consistencia de la gestión, los métodos y las prácticas de alérgenos. En consecuencia, se reducirá la carga que los alérgenos alimentarios representan para la salud. Apoyamos que, en un mercado global, es crucial que exista un entendimiento internacional sobre la necesidad de gestionar los alérgenos a lo largo de la cadena de suministro y el proceso de producción. Minimizar el contacto cruzado con alérgenos y el uso del etiquetado preventivo sobre alérgenos también aumentará las opciones disponibles para las personas alérgicas.</p> <p>Las autoridades de control en los países nórdicos han realizado el control de alérgenos, incluido el muestreo, en empresas que producen e importan chocolate / dulces preenvasados, productos de panadería, comidas preparadas y productos de carne y pescado. Estos productos se analizaron para determinar la proteína de la leche de los alérgenos (caseína), la proteína de la clara de huevo, la avellana, el maní (cacahuete) y el gluten cuando no se declararon como ingredientes. Los ingredientes alergénicos se etiquetaron incorrectamente en el 10% de los productos controlados. Estos resultados también mostraron que la leche se detectó comúnmente en productos sin ninguna declaración de leche (12 %) y la avellana en el 4 % de los productos de chocolate / panadería estudiados que no declararon la avellana como un ingrediente. Otros resultados mostraron que un total del 51 % de los productos con etiquetado preventivo sobre alérgenos para la leche contenían caseína. El rango fue bastante amplio (2,7–8.800 mg de caseína / kg).</p> <p>El rango de concentraciones de alérgenos también fue amplio para productos con etiquetado preventivo sobre nueces, para las avellanas el rango fue de 3,1 a 18 500 ppm y para el maní (cacahuete) de 0,7 a 42 500 ppm.</p>	Noruega
<p>Los Estados Unidos copresidieron el desarrollo de este documento. Apreciamos todos los comentarios recibidos de los miembros del grupo de trabajo y esperamos con interés los comentarios de los países que puedan mejorar el texto. Nuestros comentarios son principalmente para aclarar el texto y proporcionar información sobre aquellas áreas en las que el grupo de trabajo proporcionó un texto alternativo entre el que elegir.</p>	EE. UU.
<p>La FIL piensa que la mejor manera de avanzar en cuanto a la gestión de los alérgenos en la industria alimentaria es determinar las</p>	FIL

concentraciones de proteínas alergénicas en los alimentos y las posibles concentraciones de contacto cruzado en los alimentos, de modo que el riesgo de contacto cruzado se pueda evaluar cuantitativamente (en lugar de cualitativamente). Además, la FIL recomienda comparar las dosis de proteína alergénica (por porción) en los alimentos con dosis umbrales de la población, como la Dosis de provocación 05 u otros sistemas, como una forma de evaluar el riesgo de contacto cruzado con el alérgeno, y usar adecuadamente las declaraciones del etiquetado preventivo sobre alérgenos, como como "puede contener". Por supuesto, habrá casos en que no se conozcan las concentraciones de contacto cruzado de la proteína alergénica, y solo se puedan realizar evaluaciones de riesgo cualitativas; sin embargo, si se conocen las concentraciones de contacto cruzado de la proteína alergénica, una evaluación de riesgo cuantitativa sería más informativa y permitiría una mejor toma de decisiones en cuanto a la gestión de riesgos. En referencia a: Trabajo del GTE, página 2, párrafo 11. Se aprecia que los presidentes solicitaron retroalimentación sobre la aplicación de umbrales / respuestas a dosis. La FIL admite el uso de texto general para presentar la idea, y los umbrales especificados se excluyen de este documento, ya que aún no se han determinado los umbrales de consenso, y pueden diferir según los conjuntos de datos utilizados y la región geográfica. Sin embargo, la FIL recomendaría que se incluya una guía específica sobre cómo usar una dosis de umbral al evaluar un riesgo de contacto cruzado con alérgenos. En consecuencia, hemos incluido algunos comentarios en los párrafos 11, 47, 145, 153 y 154. El principal punto de orientación sería instar al uso de un análisis de riesgo cuantitativo, que se podría realizar determinando las concentraciones de contacto cruzado de alérgenos en los ingredientes entrantes y en productos terminados que comparten la misma línea que los alérgenos, y calculando la dosis de proteína alergénica, teniendo en cuenta el tamaño de las porciones de los alimentos terminados. La dosis de alérgeno por porción podría compararse con la dosis umbral de la población del alérgeno, como la Dosis de provocación 05 o la Dosis de marca de referencia.

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS	MIEMBRO / OBSERVADOR Y JUSTIFICACIÓN
ÍNDICE	
En general, estamos de acuerdo con la posición del anteproyecto y nos gustaría proponer que se incluyan los siguientes puntos bajo el epígrafe de observaciones generales: <ul style="list-style-type: none"> Las hipersensibilidades con una etiología no inmunológica como la intolerancia a la lactosa y la sensibilidad al sulfito no estarán cubiertas por el Código, pero deberán declararse en la etiqueta como presentes en el producto, incluso en cantidades minúsculas, para proteger a los consumidores potencialmente afectados. El Código no debe ser específico sobre los umbrales o la respuesta a la dosis de alérgenos, ya que los umbrales de alérgenos están sujetos a una serie de estudios científicos y están muy influenciados por las diferencias individuales en cuanto a las reacciones alérgicas y las sensibilidades. 	Filipinas
SECCIÓN IV – ESTABLECIMIENTO: PROYECTO-DISEÑO E INSTALACIONES 11	Colombia Colombia propone considerar que la traducción correcta al español corresponde a diseño.
INTRODUCCIÓN	
Las alergias alimentarias son una cuestión cada vez más preocupante en relación con la inocuidad de los alimentos a escala mundial y se han convertido en una pesada carga para la salud pública e individual...	Costa Rica Costa Rica considera importante que desde el inicio se debe anotar que el tema es sobre alérgenos y enfermedad celiaca, ya que en el texto tal como está redactado, se interpreta como si la enfermedad celiaca es una alergia.
Las alergias <u>hipersensibilidades, generalmente definidas como "alergias"</u> alimentarias son una cuestión cada vez más preocupante en relación con la inocuidad de los alimentos a escala mundial y se han convertido en una pesada carga para la salud	Codex y Asuntos Regulatorios de la Asociación Sociedades Celiacas Europeas La AO ECS solicita que se ajuste al texto de la "Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CXS 1-1985), 4.2.1.4. Se sabe que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad...

pública e individual...	
Con la creciente carga para la salud que suponen los alérgenos alimentarios surge la expectativa de que los OEA tomen medidas para declarar con exactitud la presencia de ingredientes alérgenos y gestionar la presencia involuntaria de alérgenos, ... Las prácticas de gestión de alérgenos deberían formar parte de las buenas prácticas de higiene (BPH) y, cuando proceda, de los sistemas de HACCP, en la producción, la venta al por menor y los servicios de <u>restauraciónalimentación</u> .	Colombia Colombia propone considerar que la traducción correcta en todo el texto en español corresponde a servicios de alimentación.
Es necesario gestionar los alérgenos a lo largo de toda la cadena de suministro y del proceso de producción. Los tratamientos letales para los patógenos microbianos, como el calentamiento, la elaboración a alta presión, etc., no destruyen, por lo general, las proteínas alérgicas. Los procesos que degradan las proteínas, como la hidrólisis enzimática o ácida, <u> pueden ser eficaces pueden minimizar el riesgo alérgico</u> , pero <u> se debería validar la efectividad de estos tratamientos para responder a un peligro alérgico no se debe confiar en ellos para eliminar o destruir completamente las proteínas alérgicas</u> .	IDF / FIL El tamaño mínimo de proteína para que un alérgeno produzca una reacción alérgica es de aproximadamente 30 aminoácidos de longitud (3 kDa) (Food Allergy and Intolerance: Current Issues and concerns, editado por Victoria Emerton 2002; Capítulo 2, Proteins as allergens: A toxicological perspective, Dr Rebecca J. Dearman y Profesor Ian Kimber). ¿Sería difícil validar que un proceso de hidrólisis enzimática o ácida disminuiría todas las proteínas alérgicas en un lote a <3 kDa? '
En los casos mediados por IgE, normalmente los síntomas suelen manifestarse transcurridos unos minutos y hasta 1 o 2 horas después de la ingesta del alimento; en las alergias alimentarias no mediadas por IgE y en las mixtas, mediadas y no mediadas por IgE, los síntomas se presentan varias horas después de la ingesta del alimento.	EE. UU. Sugerimos dividir el párrafo en dos párrafos, comenzando un nuevo párrafo con "Enfermedad celíaca".
En los casos mediados por IgE, normalmente los síntomas suelen manifestarse transcurridos unos minutos y hasta 1 o 2 horas después de la ingesta del alimento; en las alergias alimentarias no mediadas por IgE y en las mixtas, mediadas y no mediadas por IgE, los síntomas se presentan varias horas después de la ingesta del alimento. Los síntomas de la alergia alimentaria mediada por IgE pueden incluir picor alrededor de la boca, urticaria, hinchazón de labios y ojos, dificultades respiratorias, disminución de la presión arterial, diarrea y, en su forma más grave, anafilaxis, y pueden causar la muerte. <u>La enfermedad celíaca Aunque no es una respuesta del sistema inmunitario</u> , las personas que padecen la enfermedad celíaca sufren una enfermedad grave que dura toda la vida, en la que el sistema inmunológico del cuerpo ataca a sus propios tejidos cuando se consume gluten. <u>Estas personas deben prestar la misma atención a los alimentos, incluida la atención ante el riesgo de contaminación cruzada. Este</u> <u>Para los celíacos el contacto con gluten</u> causa daños en el revestimiento del intestino y provoca la incapacidad del cuerpo para absorber adecuadamente los nutrientes de los alimentos.	Brasil Justificación: Parece relevante aclarar que son patologías distintas.
En los casos mediados por IgE, normalmente los síntomas suelen	Costa Rica

<p>manifestarse transcurridos unos minutos y hasta 1 o 2 horas después de la ingesta del alimento;... Los síntomas de la alergia alimentaria mediada por IgE pueden incluir picor alrededor de la boca, urticaria, hinchazón de labios y ojos, dificultades respiratorias, disminución de la presión arterial, diarrea y, en su forma más grave, anafilaxis, y pueden causar la muerte.</p> <p><u>incluir punto aparte en la siguiente frase></u></p> <p>La enfermedad celiaca es una enfermedad grave que dura toda la vida, en la que el sistema inmunológico del cuerpo ataca a sus propios tejidos cuando se consume gluten. Esto causa daños en el revestimiento del intestino y provoca la incapacidad del cuerpo para absorber adecuadamente los nutrientes de los alimentos.</p> <p><u>Justificación: la corrección es de forma ya que al dejarlo seguido se puede interpretar como una alergia.</u></p>	<p>Es importante incluir los síntomas de la alergia no mediada por IgE (como lo es síntomas gastrointestinales, vómito, estreñimiento, dermatitis, entre otros)</p>
<p>Aunque existen muchos alimentos diferentes que pueden causar reacciones alérgicas en personas sensibles, la mayoría de las alergias alimentarias a escala mundial son causadas por una variedad de proteínas presentes en ocho <u>en nueve</u> alimentos o grupos de alimentos (y productos derivados). Estos son¹</p>	<p>Iraq Agregar plátano al grupo alimenticio</p>
<p>Aunque existen muchos alimentos diferentes que pueden causar reacciones alérgicas en personas sensibles, la mayoría de las alergias alimentarias a escala mundial son causadas por una variedad de proteínas presentes en ocho alimentos o grupos de alimentos (y productos derivados). Son las siguientes¹:</p>	<p>Costa Rica Indicar cuales productos no tienen, p.ej. aceite de soya.</p>
<p><u>cereales que contienen gluten; es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas híbridadas y productos de éstos<trigo (y="" cereales="" contienen="" derivados).<="" gluten="" otros="" que="" sus="" u="" y=""></trigo></u></p>	<p>Codex y Asuntos Regulatorios de la Asociación Sociedades Celíacas Europeas Debido a la consistencia con la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CX 1-1985), el texto debe estar en consonancia con 4.2.1.4 comenzando con los cereales que contienen gluten y no al final de la lista que comienza con el trigo...</p>
<p>Trigo y otros cereales que contienen gluten (y sus derivados).</p>	<p>Costa Rica Se recomienda que se especifiquen los cereales que contienen gluten.</p>
<p>Aunque estos son los más frecuentes, en muchos países se consideran importantes otros alérgenos alimentarios como las semillas de sésamo, el trigo sarraceno, el apio, la mostaza, los moluscos, los kiwis y los altramuces y es posible que en el futuro se identifiquen más alérgenos principales. Los controles indicados en el presente Código de Prácticas serían similares para cualquier otro alérgeno y los OEA deberían aplicarlos en la medida que corresponda, según los requisitos de su propio negocio y la legislación aplicable. <u>Esto incluye conocer los alérgenos alimentarios reconocidos como importantes en los países a los que exportan sus productos y garantizar que se apliquen las etiquetas sobre alérgenos necesarias.</u></p>	<p>Canadá Esta es una consideración importante para los operadores de empresas de alimentos para prevenir el incumplimiento de las normas y el retirada de productos en mercados extranjeros.</p>
<p>Una mala gestión de los alérgenos (entre otros, un etiquetado insuficiente o inexacto) puede dar lugar a la presencia de niveles</p>	<p>Brasil Justificación: El texto se complementó con otros factores que interfieren con la reacción alérgica</p>

<p>variables de alérgenos no declarados en los alimentos, lo que podría suponer un riesgo si los consume una persona alérgica. Las dosis que provocan reacciones varían entre <u>individuos, individuos la presencia de cofactores, como los antiinflamatorios no esteroideos (AINE), el ejercicio físico, el alcohol, la fiebre, la infección aguda y la mastocitosis, y</u> dependen, en parte, del tipo de alérgeno. El riesgo de que se produzcan reacciones alérgicas que afecten a una parte más amplia de la población alérgica <u>aumentan en mayor medida a</u> la concentración creciente de alérgenos no declarados.</p>	<p>individual. Referencia: Directrices sobre alergia y anafilaxia alimentaria del EAACI: diagnóstico y manejo de alergia alimentaria. Alergia. 2014 Ago;69(8):1008-25, p. 89 y 63. doi: 10.1111/all.12429. Epub 2014 Jun 9. http://www.eaaci.org/foodallergyandanaphylaxisguidelines/Food%20Allergy%20-%20web%20version.pdf / https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/24909706)</p>
<p>Una mala gestión de los alérgenos (entre otros, un etiquetado insuficiente o inexacto) puede dar lugar a la presencia de niveles variables de alérgenos no declarados en los alimentos,...</p>	<p>Costa Ricamás amplia de la población alérgica"....de la población con este padecimiento... Justificación> para evitar redundancia.</p>
<p>El contacto cruzado con alérgenos puede deberse a una serie de factores en la elaboración de alimentos, algunos de los cuales implican una mayor posibilidad de contacto cruzado que otros...</p>	<p>EE. UU. En la última oración, recomendamos suprimir "lote". Sin embargo, puede ser posible reducir al mínimo el contacto cruzado hasta un punto en el cual la cantidad de alérgeno presente debido al contacto cruzado esté por debajo del umbral de lote que causaría una reacción en un consumidor alérgico. Justificación: Enmienda de forma. No está claro qué significa "umbral de lote".</p>
<p>El contacto cruzado con alérgenos puede deberse a una serie de factores en la elaboración de alimentos, algunos de los cuales implican una mayor posibilidad de contacto cruzado que otros. Las medidas de control aplicadas para reducir al mínimo el contacto cruzado deberían basarse en el riesgo. En algunos casos, es posible que no se pueda evitar el contacto cruzado, a pesar de la implementación de medidas preventivas y de las BPH, <u>y en tales situaciones, la aplicación de una declaración del tipo "puede contener" está justificada.</u> Sin embargo, puede ser posible ...</p>	<p>Canadá No tenemos claro el significado de "umbral de lote". Sugerimos definir o, alternativamente, suprimir la palabra "lote". Sugerimos introducir este concepto al principio del documento.</p>
<p>El contacto cruzado con alérgenos puede deberse a una serie de factores en la elaboración de alimentos, algunos de los cuales implican una mayor posibilidad de contacto cruzado que otros... Sin embargo, puede ser posible reducir al mínimo el contacto cruzado hasta un punto en el cual <u>sea posible garantizar la cantidad ausencia de alérgeno presente debido al contacto cruzado esté por debajo del umbral de lote que causaría una reacción en un consumidor alérgico contaminación cruzada de los alimentos.</u></p>	<p>Brasil Justificación: Para muchos alérgenos no existe un nivel seguro de tolerancia, ya que depende de la edad, los cofactores, la cantidad de alimentos consumidos y también el riesgo de variación entre los lotes. Referencias: "La información insuficiente sobre la dosis umbral dentro de la población alérgica alimentaria restringe el asesoramiento sobre niveles seguros de contaminación de alimentos alérgicos" - Pautas de alergia alimentaria y anafilaxia EAACI: diagnóstico y manejo de alergia alimentaria. Alergia. 2014 Ago;69(8):1008-25, p. 249. doi: 10.1111/all.12429. Epub 2014 Jun 9. http://www.eaaci.org/foodallergyandanaphylaxisguidelines/Food%20Allergy%20-%20web%20version.pdf / https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/24909706 "La gravedad de una reacción alérgica se ve afectada por varios factores que incluyen la predisposición genética (atopia), la edad, el tipo de alérgeno alimentario, la naturaleza del procesamiento de alimentos, el entorno y las condiciones fisiológicas (Taylor y Hefle, 2001; Sampson, 2003; Maleki, 2004) "(...) Además, la sensibilidad y la reactividad de los individuos dentro de una población pueden cambiar con la edad. Por ejemplo, los datos de desafío no publicados descritos en Moneret-Vautrin y Kanny (2004) muestran que el 83 % de los niños alérgicos al trigo reaccionaron a menos de 2 g de harina</p>

	de trigo en comparación con el 18% de los adultos alérgicos al trigo. Por lo tanto, la inclusión o exclusión de datos para individuos altamente sensibles puede afectar considerablemente la determinación del nivel de efecto adverso no observado (NOAEL) para la población. Para agregar a esta incertidumbre, los individuos más sensibles también pueden tener reacciones más graves (Wensing et al., 2002b; Perry et al., 2004). Los umbrales medidos para las poblaciones que excluyen a estos individuos pueden no aplicarse a aquellos con enfermedad alérgica grave. – FDA, Enfoques para establecer umbrales para los principales alérgenos alimentarios y para el gluten en los alimentos. https://www.fda.gov/downloads/Food/IngredientsPackagingLabeling/UCM192048.pdf
El contacto cruzado con alérgenos puede deberse a una serie de factores en la elaboración de alimentos, algunos de los cuales implican una mayor posibilidad de contacto cruzado que otros...	Costa Rica Aclarar para mejor interpretación a qué se refieren con umbral del lote. O eliminar si no hay umbral definido. O reemplazarlo por el término "límites de detección"."....deberían basarse en el riesgo de contaminación..."
El contacto cruzado con alérgenos puede deberse a una serie de factores en la elaboración de alimentos, algunos de los cuales implican una mayor posibilidad de contacto cruzado que otros... Sin embargo, puede ser posible reducir al mínimo el contacto cruzado hasta un punto en el cual la cantidad de alérgeno presente debido al contacto cruzado esté por debajo del umbral de lote que causaría una reacción en un consumidor alérgico. (*)	Perú (*)Redacción confusa que no nos permite interpretar adecuadamente para emitir opinión.
El contacto cruzado con alérgenos puede deberse a una serie de factores en la elaboración de alimentos, algunos de los cuales implican una mayor posibilidad de contacto cruzado que otros... Sin embargo, puede ser posible reducir al mínimo el contacto cruzado hasta un punto en el cual la cantidad de alérgeno presente debido al contacto cruzado esté por debajo del umbral de lote que causaría una reacción en un consumidor alérgico adversa <u>en una proporción significativa de la población de consumidores alérgicos al alérgeno específico.</u>	IDF / FIL El "Nivel sin efecto adverso observado (NOAEL)" para toda la población (o umbral de población) no está bien definido para los alérgenos alimentarios (es decir, es difícil determinar una dosis que no cause una reacción alérgica en los individuos más sensibles), lo que dificulta la tarea de determinar o medir que "la cantidad de alérgeno presente debido al contacto cruzado está por debajo de un umbral de lote que causaría una reacción adversa en un consumidor alérgico". Sería más práctico utilizar una dosis que esté por debajo de lo que provocaría una reacción adversa en una proporción significativa de la población, como una "Dosis de marca de referencia" o "Dosis de provocación 05", que haya sido bien caracterizada para varios alérgenos alimentarios. Además, no se ha definido un "umbral de lote".
La exposición de personas alérgicas a alérgenos no declarados puede deberse a diversas de situaciones. Entre ellas se encuentran las siguientes:	EE. UU. Para el tercer punto bajo "En la cosecha, manipulación, almacenamiento y transporte", sugerimos la siguiente adición: - separación física inadecuada de productos con diferentes perfiles de alérgenos; Justificación: Enmienda de forma. Clarificar lo que se está separando.
limpieza inadecuada o ineficaz de <u>recipientes</u> , sacos y vehículos de transporte;	Canadá Parece que faltaba una palabra, posiblemente "recipientes"
Limpieza inadecuada o ineficaz de sacos y vehículos de transporte;	Costa Rica Limpieza inadecuada o ineficaz de sacos, canastas, cajas u otros recipientes y.....
Limpieza inadecuada o ineficaz de sacos y vehículos de transporte; <u>- Contacto cruzado</u>	Colombia Colombia considera que en la cosecha, manipulación, almacenamiento y transporte el contacto cruzado de materias primas con alérgenos puede ser otro factor que contribuye a la exposición.
Inclusión involuntaria de <u>partículas extrañas</u> (por ejemplo, granos, <u>nueces o semillas</u>);	IDF / FIL Recomendamos reemplazar "granos" con "partículas (por ejemplo, granos, nueces o semillas)" ya que este término abarca todos los tipos de alérgenos relevantes, incluidos los granos.

<u>Separación física y / o segregación de almacenamiento</u> inadecuadas; y	Filipinas Proponemos la adición del texto "o segregación de almacenamiento" para proporcionar claridad en el párrafo.
Separación; <u>separación física inadecuada de productos con diferentes perfiles alérgicos;</u>	EE. UU.
Separación física inadecuada; <u>inadecuada de los alérgenos ;</u>	Costa Rica Separación física inadecuada;
inadecuada <u>o falta de</u> capacitación o formación de los empleados sobre la gestión de los alérgenos alimentarios.	Filipinas Proponemos la adición del texto "o falta de" para ser coherentes con los requisitos de capacitación
errores de etiquetado (errores tipográficos en la etiqueta, etiquetas obsoletas, etiqueta incorrecta en un idioma extranjero <u>aplicada al paquete</u> , producto en el envase equivocado);	EE. UU. Para el primer punto bajo "En las instalaciones de fabricación de alimentos envasados", sugerimos la siguiente revisión: errores de etiquetado (etiquetas mal impresas, etiquetas obsoletas, etiquetas en un idioma extranjero, etiqueta incorrecta aplicada al envase; producto en el envase incorrecto); Justificación: Sustantivo. Una etiqueta en un idioma extranjero no cumpliría con los requisitos de etiquetado de un país y es poco probable que sea comprada por consumidores alérgicos si no pueden leer el idioma. Poner la etiqueta incorrecta en un paquete es un error común que resulta en alérgenos no declarados; es diferente a colocar un producto en el envase incorrecto (otro error común).
errores de etiquetado (etiquetas mal impresas, <u>legibilidad reducida</u> , etiquetas obsoletas, etiquetas en un idioma extranjero, producto en el envase equivocado <u>o omisiones (por ejemplo, no declarar un componente alérgico de un ingrediente, no transferir la declaración de un alérgeno a un paquete nuevo) durante el reenvasado de productos importados</u>);	Canadá Estos son otros ejemplos comunes de problemas de etiquetado que pueden ocurrir
Alérgenos no declarados en un ingrediente de un proveedor; y; e	Costa Rica
<u>En la venta al por menor y los servicios de restauración de alimentación:</u>	Costa Rica
Flujo de operaciones inadecuado o disposición incorrecta de los equipos <u>equipos y utensilios;</u>	Perú
Ausencia o deficiencia de los procedimientos relativos a la preparación de los alimentos y a los servicios de restauración <u>alimentación</u> para evitar el contacto cruzado con alérgenos;	Costa Rica
Sitios web de distribución de alimentos que no comunican los requisitos de alergia o la presencia de alérgenos; y	EE. UU. Para el octavo punto (el penúltimo) bajo "En la venta al por menor y los servicios de restauración", sugerimos la siguiente supresión: - Sitios web de provisión de alimentos que no informan los requisitos relativos a las alergias o la presencia de alérgenos; Justificación: Enmienda de forma. No está claro qué significa "requisitos relativos a las alergias".
Se alienta a los OEA a que documenten e indiquen en detalle las políticas y procedimientos, específicos de su empresa de alimentos, para la gestión de alérgenos... También brinda a las empresas la oportunidad de demostrar que poseen conocimientos y habilidades adecuadas en materia de gestión de alérgenos y	EE. UU. El término "incidente de alérgenos" no está claro.

reduce el riesgo de que incidente de alérgenos <u>no declarados</u> .	
SECCIÓN II – ÁMBITO DE APLICACIÓN, USOS Y DEFINICIÓN	
El presente Código abarca la gestión de los alérgenos a lo largo de toda la cadena de suministro, desde la producción primaria hasta la fabricación, y en los puntos finales de la venta al por menor y el servicio de restauración. Complementa las buenas prácticas de higiene (BPH) en la fabricación y las prácticas de preparación de alimentos en los servicios de restauración.	Japón Japón propone eliminar esta oración porque está bien cubierta por los párrafos 23 y 24.
El presente Código comprende las alergias e hipersensibilidades alimentarias (p.ej., la enfermedad celíaca), tanto mediadas por inmunoglobulina E (IgE) como no mediadas por IgE, que pueden verse provocadas por pequeñas cantidades del alérgeno alimentario causante (por lo que es necesario prestar atención a las BPH además de al etiquetado). A escala mundial, la mayoría de las alergias alimentarias son provocadas por ocho alimentos o grupos de alimentos (y productos derivados), a saber, los crustáceos, los huevos, el pescado, la leche, el maní (cacahuete), la soja, las nueces de árbol, el trigo y otros cereales que contienen gluten. <u>Sin embargo, la lista completa de alérgenos alimentarios reconocidos puede variar de un país a otro y es importante tenerlo en cuenta al exportar alimentos.</u>	Canadá Considérese la posibilidad de agregar esta declaración para aumentar la concientización entre los OEA de que los diferentes países tienen diferentes preocupaciones y requisitos relacionados con los alérgenos.
El presente Código comprende las alergias e hipersensibilidades alimentarias (p.ej., la enfermedad celíaca), tanto mediadas por inmunoglobulina E (IgE) como no mediadas por IgE, que pueden verse provocadas por pequeñas cantidades del alérgeno alimentario causante (por lo que es necesario prestar atención a las BPH además de al etiquetado)...	Costa Ricala enfermedad celíaca ¿Es la enfermedad celíaca una hipersensibilidad? En Costa Rica se considera la enfermedad celíaca como un desorden genético autoinmune. El término hipersensibilidad es utilizado para referirse a una alergia.
El presente Código comprende las alergias e hipersensibilidades alimentarias (p.ej., la enfermedad celíaca), tanto mediadas por inmunoglobulina E (IgE) como no mediadas por IgE, que pueden verse provocadas por pequeñas cantidades del alérgeno alimentario causante (por lo que es necesario prestar atención a las BPH además de al del etiquetado)....	Colombia Colombia sugiere el cambio de forma.
El presente Código comprende las alergias e hipersensibilidades alimentarias (p.ej., la enfermedad celíaca), tanto mediadas por inmunoglobulina E (IgE) como no mediadas por IgE, que pueden verse provocadas por pequeñas cantidades del alérgeno alimentario causante (por lo que es necesario prestar atención a las BPH además de al etiquetado). A escala mundial, la mayoría de las alergias alimentarias son provocadas por ocho alimentos o grupos de alimentos (y productos derivados), a saber, <u>cereales que contienen gluten</u> los crustáceos, los huevos, el pescado, la leche, el maní (cacahuete), la soja, las nueces de árbol el trigo y otros cereales que contienen gluten.	Codex y Asuntos Regulatorios de la Asociación Sociedades Celíacas Europeas debido a la necesidad de consistencia con CXS 1-1985 4.2.1.4

El presente código no abarca las hipersensibilidades de etiología no inmunológica, como <u>como por ejemplo</u> : la intolerancia a la lactosa y la sensibilidad a los sulfitos...	Costa Rica
Las disposiciones del presente documento deberían aplicarse según corresponda al tipo de empresa de alimentos (p.ej., fabricación, venta al por menor, servicios de restauración), teniendo en cuenta la diversidad de ingredientes, procesos y medidas de control de los productos y los diferentes grados de riesgo que implica la gestión de los riesgos para la salud pública <u>asociados con</u> los ingredientes o alimentos alergénicos.	EE. UU.
El documento se ha estructurado para exponer los principios de la gestión de alérgenos alimentarios aplicables en forma general a los operadores de empresas de alimentos, ... y servicios de restauración se refiere a aquellas empresas de alimentos <u>o instituciones</u> que producen y sirven alimentos para su consumo directo.	Canadá Las instituciones de como hospitales, hogares de la tercera edad y guarderías también deben usar este código.
El documento se ha estructurado para exponer los principios de la gestión de alérgenos alimentarios aplicables en forma general a los operadores de empresas de alimentos,...	Costa Rica las definiciones de: Venta al por menor y servicios de alimentación, deben ser trasladadas a la Sección 2.3
2.3 Definiciones <u>Incluir definición: "intolerancia alimentaria": reacción del organismo a un alimento que no puede digerir o metabolizar correctamente.</u>	Costa Rica
2.3 Definiciones <u>Incluir la definición "persona sensible": respuesta exacerbada del organismo luego de consumir un alimento.</u>	Costa Rica
2.3 Definiciones	Costa Rica Trasladar esta sección al inicio del documento. Justificación: las definiciones deben ir al inicio del documento, ya que desde el principio se usan siglas como OEA y BHP.
Para los fines del presente Código, las siguientes expresiones tienen el significado que se indica a continuación:	Costa Rica Incluir la definición "enfermedad celiaca"
Alérgeno se refiere a una sustancia <u>sustancia (proteína)</u> , por lo general inocua, capaz de provocar una respuesta que se inicia en el sistema inmunológico y da lugar a una reacción alérgica en determinadas personas...	Colombia Colombia sugiere incluir la palabra proteína después de sustancia, teniendo en cuenta que a lo largo del documento los alérgenos hacen referencia a proteína.
El contacto cruzado <u>El contacto cruzado</u> con un alérgeno se produce cuando un alimento alergénico se incorpora involuntariamente a otro alimento cuando no se pretende que este contenga dicho alimento alergénico.	EE. UU.
El contacto <u>Contacto cruzado con un alérgeno de alérgenos</u> se produce cuando un alimento alergénico se incorpora involuntariamente a otro alimento cuando no se pretende que este	Colombia Colombia propone eliminar la palabra el y reemplazar la palabra con un por de, y cambiar alérgeno por alérgenos. Lo anterior teniendo en cuenta que para el texto en español es más apropiado.

contenga dicho alimento alergénico.	
Perfil de alérgenos se refiere a los alérgenos alimentarios presentes <u>a través de la adición intencional, así como los presentes inadvertidamente</u> (o a la ausencia de cualquier alérgeno) en un alimento.	Filipinas Proponemos incluir la manera en que se introducen los alérgenos en el producto.
Perfil de alérgenos Perfil de alérgenos se refiere a los alérgenos alimentarios presentes (o a la ausencia de cualquier alérgeno) en un alimento.	EE. UU.
Perfil de alérgenos se refiere a los alérgenos alimentarios presentes <u>a través de la adición intencional, así como los presentes inadvertidamente</u> (o a la ausencia de cualquier alérgeno) en un alimento.	Brasil Justificación: Clarificar que el alérgeno puede estar presente de forma natural en los alimentos, ya que se puede agregar.
Perfil de alérgenos se refiere a los alérgenos alimentarios presentes <u>de forma intencionada</u> (o a la ausencia de cualquier alérgeno) en un alimento.	Costa Rica
Autoridad competente Autoridad competente es el organismo gubernamental oficial responsable de la aplicación de la legislación alimentaria.	EE. UU.
Autoridad competente es el organismo gubernamental oficial responsable de la aplicación de la legislación alimentaria.	Japón Esta definición de "Autoridad competente" debe suprimirse de este documento, porque la palabra se ha utilizado en muchos documentos del Codex sin una definición. Además, no vemos una diferencia significativa en cuanto a su significado en este documento y en otros documentos del Codex.
Operador de empresas de alimentos (OEA) se refiere a las personas responsables de garantizar que, en las empresas de alimentos bajo su control,...	Brasil Armonizar la definición con la revisión del documento "Anteproyecto de revisión de los Principios generales de higiene de los alimentos" (CXC 1-1969).
Operador de empresas de alimentos (OEA) se refiere a las personas responsables de garantizar que, en las empresas de alimentos bajo su control, se cumplan los requisitos establecidos por la legislación alimentaria, e incluye a productores, elaboradores, mayoristas, distribuidores, importadores, exportadores, minoristas y operadores de servicios de restauración.	Japón La definición de "Operador de empresas de alimentos" debe suprimirse de este documento, porque la palabra se ha utilizado en muchos documentos del Codex sin una definición.
Operador de empresas de alimentos (OEA) se refiere a las personas responsables de garantizar que, en las empresas de alimentos bajo su control, se cumplan los requisitos establecidos por la legislación alimentaria, e incluye a productores, elaboradores elaboradores incluyendo reempacadores , mayoristas, distribuidores, importadores, exportadores, minoristas y operadores de servicios de restauración de alimentación.	Costa Rica
Buenas prácticas de higiene (BHP) se refiere a las directrices, procedimientos o actividades destinadas a promover y mantener condiciones de higiene en la producción de alimentos.	Brasil Armonizar la definición con la revisión del documento "Anteproyecto de revisión de los Principios generales de higiene de los alimentos" (CXC 1-1969).

<p>El análisis de peligros y los puntos críticos de control (HACCP) se refiere a un conjunto establecido de un sistema que identifica, evalúa y controla los peligros que son importantes para la inocuidad de los alimentos mediante la implementación de principiosmedidas de controlen los puntos críticos de control identificados, que proporciona un modo sistemático de identificar los peligros para la inocuidad alimentaria y de asegurarse de que están controlados.</p>	<p>Filipinas Proponemos adoptar la definición de HACCP como se indica en los Principios generales de higiene de los alimentos (CXC 1-1969) para fines de armonización.</p>
<p>Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) se refiere a un conjunto de principios establecido que proporciona un modo sistemático de identificar los peligros para la inocuidad alimentaria y de asegurarse de que están controlados.</p>	<p>Brasil Armonizar la definición con la revisión del documento "Anteproyecto de revisión de los Principios generales de higiene de los alimentos" (CXC 1-1969).</p>
<p>Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) se refiere a un conjunto de principios establecido, un sistema que identifica, evalúa y controla los peligros que son significativos para la seguridad de los alimentos, que proporciona un modo sistemático de identificar los peligros para la inocuidad alimentaria y de asegurarse de que están controlados.</p>	<p>Japón Deberíamos usar la definición de HACCP en el documento RCP 1.</p>
<p>Visiblemente limpios significa que no presentan residuos visibles de alimentosalimentos, desechos ni de otro tipo.</p>	<p>Filipinas Proponemos agregar la palabra "desechos" y reemplazar "o" con "ni para clarificar la definición.</p>
SECCIÓN III – PRODUCCIÓN PRIMARIA	
<p>Dependiendo del cultivo, los agricultores deberían considerar el posible contacto cruzado con alérgenos procedente del entorno de cultivo. Para evaluar el riesgo, los agricultores deberían conocer la historia de la zona específica de cultivo, ¡(es decir, los cultivos anteriores) y aquellos que crecen en las proximidades...</p>	<p>EE. UU.</p>
<p>Dependiendo del cultivo, los agricultores deberían considerar el posible contacto cruzado con alérgenos procedente del entorno de cultivo...</p>	<p>Panamá Eliminar la palabra del modo siguiente: Dependiendo del cultivo, los agricultores deberían considerar el posible contacto cruzado con alérgenos procedente del entorno de cultivo. Para evaluar el riesgo, los agricultores deberían conocer la historia de la zona específica de cultivo, es decir, los cultivos anteriores y aquellos que crecen en las proximidades. Cuando se requiera gestionar la presencia accidental de un alérgeno para garantizar el perfil de alérgenos del alimento final (p.ej., sin gluten), es posible que sea necesario tomar medidas especiales para ese cultivo, con objeto de eliminar, en la medida de lo posible, los restos físicos de los cultivos anteriores antes de volver a sembrar.</p>
<p>Los productos cosechados deberían limpiarse, en la medida de lo posible, utilizando diversos métodos, como el tamizado por tamaños, la aireación y la limpieza mecánica, para eliminar la materia extraña alérgica, cuando ello sea posible y compatible con las normas del Codex, cuando corresponda.</p>	<p>Canadá Para aclarar que: "Por coherencia con respecto a las normas del Codex" solo se aplicará a ciertos productos en los casos en que se indique en su norma específica.</p>
<p>Los productos cosechados deberían limpiarse, en la medida de lo posible, utilizando diversos métodos, como el tamizado por tamaños,...</p>	<p>Costa Rica Tener presente que la recomendación "los productos cosechados..." solo debe hacerse ,si se puede validar la efectividad de las limpiezas para remover. Costa Rica recomienda tener presente que, si se va a tomar como una medida de control se debe</p>

<p>En los casos en que el producto se ensaque, los sacos deberían estar limpios. Los sacos utilizados para un producto alergénico no deberían reutilizarse para un producto diferente...</p>	<p>validar la efectividad.</p> <p>EE. UU. Mover la última oración del párrafo 35 a un nuevo 32 bis después del párrafo 32. 32 bis. Los OEA se deberían asegurar de que las zonas y los materiales de almacenamiento designados para los productos alergénicos estén claramente rotulados o indicados con un código de color, para evitar que los productos se mezclen involuntariamente. Justificación: Enmienda de forma. Esta sección es "Manipulación, almacenamiento y transporte"; la oración se refiere al almacenamiento, no a la limpieza y el mantenimiento.</p>
<p>En los casos en que el producto se ensaque, los sacos deberían estar limpios... Por ejemplo, evitar la reutilización de sacos de yute o de lona para productos no alergénicos si ya se han utilizado para productos alergénicos, <u>se deben identificar los sacos utilizados para productos alérgenos (p. ej. con colores diferentes).</u> Cuando se ensaquen y se almacenen juntos granos y legumbres,...</p>	<p>Costa Rica</p>
<p>Se debería realizar el transporte de productos alimenticios utilizando un vehículo seco y libre de la carga anterior para reducir al mínimo la posibilidad de contacto cruzado con alérgenos. Según corresponda, se deberían limpiar los recipientes para el transporte antes de utilizarlos. En el proceso de descarga, los recipientes de transporte que contengan productos alergénicos deberían vaciarse por completo y limpiarse convenientemente <u>utilizar recipientes específicos e identificados para alérgenos o validar la efectividad del proceso de limpieza</u> para reducir al mínimo la posibilidad de contacto cruzado con alérgenos en la carga siguiente. Para más información sobre el transporte véase la sección 8.</p>	<p>Costa Rica</p>
<p>Además, los OEA se deberían asegurar de que la zona en la que se secan los productos esté limpia y de que se hayan dispuesto barreras físicas para evitar los derrames y el contacto cruzado. Se deberían limpiar los materiales o recipientes utilizados para colocar, colgar o ensacar productos a fin de eliminar cualquier residuo alergénico. Los OEA se deberían asegurar de que las zonas y los materiales de almacenamiento designados para los productos alergénicos estén claramente rotulados o indicados con un código de color, para evitar que los productos se mezclen involuntariamente.</p>	<p>EE. UU. Mover la última oración a la Sección 3.3 Justificación: Enmienda de forma. La oración se refiere al almacenamiento, y no pertenece a la sección de limpieza y mantenimiento.</p>
<p>Además, los OEA se deberían asegurar de que la zona en la que se secan los productos esté limpia y de que se hayan dispuesto barreras físicas para evitar los derrames y el contacto cruzado. Se deberían limpiar los materiales o recipientes utilizados <u>utilizados, validar la efectividad del proceso de limpieza</u> para colocar, colgar o ensacar productos a fin de eliminar cualquier residuo alergénico. Los OEA se deberían asegurar de que las zonas y los materiales de almacenamiento designados para los productos</p>	<p>Costa Rica</p>

alergénicos estén claramente rotulados o indicados con un código de color, para evitar que los productos se mezclen involuntariamente.	
SECCIÓN IV – ESTABLECIMIENTO: DISEÑO E INSTALACIONES	
<p><u>Modificar como sigue:</u> <u>El diseño del establecimiento debería reducir al mínimo la posibilidad de contacto cruzado con alérgenos en lo que respecta a la delimitación y al aislamiento de las zonas, el emplazamiento del equipo, el flujo del proceso, el movimiento del personal y los sistemas de ventilación.</u></p>	EE. UU.
<p>Los OEA que produzcan alimentos en más de un sitio deberían considerar la viabilidad de agrupar en un solo lugar la producción, la elaboración y el almacenamiento de los productos que contengan alérgenos específicos. Aunque puede que esto no siempre sea viable, especialmente para las empresas pequeñas, podría utilizarse para limitar el contacto cruzado <u>con alérgenos</u>. Si <u>este esta dedicación de instalaciones de producción</u> no es posible, ...</p>	EE. UU.
<p>Cuando sea posible, los OEA (tanto fabricantes como operadores de la venta al por menor y de servicios de restauración) deberían considerar la necesidad, basándose en el <u>riesgo</u>, de destinar una zona de producción del establecimiento exclusivamente a la preparación de alimentos que no contienen alérgenos, o de establecer zonas de producción exclusivas,...</p>	EE. UU.
<p>Cuando sea posible, los OEA (tanto fabricantes como operadores del comercio al por menor y de servicios de restauración) deberían considerar la necesidad, basándose en el riesgo, de destinar una zona de producción del establecimiento exclusivamente a la preparación de alimentos que no contienen alérgenos, o de establecer zonas de producción exclusivas o de utilizar pantallas para crear una separación temporal entre zonas para alimentos con diferentes perfiles de alérgenos. Por ejemplo, en un establecimiento donde se manipulen diferentes tipos de nueces de árbol, podrían destinarse algunas salas u otras zonas separadas a la manipulación de cada tipo de nuez. En los que se manipulen diferentes tipos de proteínas en polvo, como la proteína de soja y la leche en polvo, podrían destinarse zonas separadas para manipular estos polvos. Cuando proceda, las salas deberían estar debidamente diseñadas, de modo que se pueda realizar una limpieza eficaz para reducir el contacto cruzado.</p>	<p>Brasil Justificación: Como la declaración de etiquetado es generalmente la misma para todas las nueces, no justifica la necesidad de áreas de procesamiento separadas para diferentes nueces.</p>
<p>Cuando sea posible, los OEA (tanto fabricantes como operadores del comercio al por menor y de servicios de restauración) deberían considerar la necesidad, basándose en el riesgo, de destinar una zona de producción del establecimiento exclusivamente a la preparación de alimentos que no contienen alérgenos,... Cuando</p>	<p>India Para abordar el contacto cruzado</p>

<p>proceda, las salas deberían estar debidamente diseñadas, de modo que se pueda realizar una limpieza eficaz para <u>reducir / evitar el contacto cruzado</u>.</p>	
<p>Cuando sea posible, los OEA (tanto fabricantes como operadores de la venta al por menor y de servicios de restauración) deberían considerar la necesidad, basándose en el riesgo, de destinar una zona de producción del establecimiento exclusivamente a la preparación de alimentos que no contienen alérgenos,...</p>	<p>FIL Es probable que la limpieza sea la solución más práctica para muchos minoristas y proveedores de servicios de restauración, por lo que sugerimos mencionar también la limpieza. ...para carnes que no la contienen). Alternativamente, el equipo debe limpiarse a fondo al cambiar entre diferentes alérgenos alimentarios.</p>
<p>Cuando sea posible, los OEA (tanto fabricantes como operadores de la venta al por menor y de servicios de restauración <u>alimentación</u>) deberían considerar la necesidad, basándose en el riesgo, de destinar una zona de producción del establecimiento exclusivamente a la preparación de alimentos que no contienen alérgenos, ... Cuando proceda, las salas deberían estar debidamente diseñadas, de modo que se pueda realizar una limpieza <u>eficaz-validada</u> para reducir el contacto cruzado.</p>	<p>Costa Rica</p>
<p>Los OEA deben <u>tener áreas para</u> almacenar los diferentes alérgenos separados entre sí y separados también de los ingredientes no alergénicos.</p>	<p>EE. UU. La Sección 4.2 trata sobre "Edificios y salas" y sobre disponer de salas de almacenamiento adecuadas; el párrafo 94 trata sobre el almacenamiento.</p>
<p>Los OEA deberían almacenar los diferentes alérgenos separados <u>con barreras físicas y colocando los alimentos con alérgenos en los estantes o zonas inferiores</u> entre sí y separados también de los ingredientes no alergénicos.</p>	<p>Costa Rica</p>
<p>Los OEA deberían almacenar los diferentes <u>ingredientes</u> alérgenos separados entre sí y separados también de los ingredientes <u>o alimentos</u> no alergénicos.</p>	<p>Colombia Colombia sugiere hacer mención a ingredientes y no dejar solo el término alérgeno.</p>
<p>Cuando sea necesario, a partir de una evaluación del riesgo para el consumidor alérgico, los fabricantes deberían considerar la posibilidad de diseñar las instalaciones y salas de modo que se garantice una eliminación adecuada del polvo de alérgenos, o sistemas de campana...</p>	<p>USA Agregar una referencia cruzada al final de la sección 5.2.1: Cuando no existan sistemas de eliminación de polvo, se podrían emplear otros controles, como la limpieza de las zonas circundantes tras el vertido, para mitigar el riesgo de transferencia de las proteínas en el polvo a otros alimentos (véase el punto 5.2. 1).</p>
<p>Cuando sea necesario, a partir de una evaluación del riesgo para el consumidor alérgico, los fabricantes deberían considerar la posibilidad de diseñar las instalaciones y salas de modo que se garantice una eliminación adecuada del polvo de alérgenos, ... Cuando no existan sistemas de eliminación de polvo, se podrían emplear otros controles, como la limpieza <u>validada</u> de las zonas circundantes tras el vertido, para mitigar el riesgo de transferencia de las proteínas en el polvo a otros alimentos.</p>	<p>Costa Rica</p>
<p>El equipo, las herramientas, los utensilios y los recipientes (excepto los recipientes y envases desechables) que estén en contacto con alimentos que contienen alérgenos deberían estar diseñados y contruidos para permitir la eliminación eficaz de los alérgenos durante la limpieza. Para reducir al mínimo la posibilidad</p>	<p>EE. UU.</p>

<p>de contacto cruzado con alérgenos, lo ideal es que <u>los equipos, las herramientas y los utensilios no tengan</u> zonas en las que los alérgenos, especialmente aquellos en partículas (p.ej., maní (cacahuete), nueces de árbol), puedan quedar atrapados en resquicios, de modo que no puedan eliminarse <u>sea difícil eliminar los alérgenos</u> mediante los procedimientos de limpieza aplicados. Las soldaduras deberían ser lisas, las juntas y mangueras no deberían presentar grietas, y deberían eliminarse las partes sin salida y otras áreas donde se puedan acumular alimentos que contengan alérgenos.</p>	
<p>El equipo, las herramientas, los utensilios y los recipientes (excepto los recipientes y envases desechables) que estén en contacto con alimentos que contienen alérgenos deberían estar diseñados y construidos para permitir la eliminación eficaz de los alérgenos durante la limpieza.... Las soldaduras deberían ser lisas, las juntas y mangueras no deberían presentar grietas, y deberían eliminarse <u>evitarse</u> las partes sin salida y otras áreas donde se puedan acumular alimentos que contengan alérgenos.</p>	<p>FIL En la última oración ("Las soldaduras deberían...") encontramos que "evitarse" es un término más apropiado que "eliminarse", particularmente cuando el proceso de limpieza se ha validado para eliminar adecuadamente un alérgeno por debajo de una dosis límite. Puede que no sea rentable o rentable para un OEA eliminar todas las imperfecciones en un proceso, como las pequeñas grietas.</p>
<p>El equipo, las herramientas, los utensilios y los recipientes (excepto los recipientes y envases desechables) que estén en contacto con alimentos que contienen alérgenos deberían estar diseñados y construidos para permitir la eliminación eficaz de los alérgenos durante la limpieza. Para reducir al mínimo la posibilidad de contacto cruzado con alérgenos, lo ideal es que no existan zonas en las que los alérgenos, especialmente aquellos en partículas (p.ej., maní (cacahuete), nueces de árbol), puedan quedar atrapados en resquicios <u>grietas</u>, de modo que no puedan eliminarse mediante los procedimientos de limpieza aplicados. Las soldaduras deberían ser lisas, las juntas y mangueras no deberían presentar grietas, y deberían eliminarse las partes sin salida y otras áreas donde se puedan acumular alimentos que contengan alérgenos.</p>	<p>Colombia Colombia propone considerar que la traducción correcta en español corresponde a grietas.</p>
<p>4.3.2 Comercio al por menor y servicios de restauración <u>alimentación</u></p>	<p>Costa Rica</p>
<p>Los operadores del comercio al por menor y de servicios de restauración de <u>alimentación</u> deberían utilizar equipos, herramientas, utensilios y recipientes (excepto los recipientes y envases desechables) que se hayan diseñado y construido para garantizar que los alérgenos se pueden eliminar fácil y eficazmente durante la limpieza.</p>	<p>Costa Rica</p>
<p>SECCIÓN V – CONTROL DE LAS OPERACIONES</p>	
<p>5.1 control de los peligros alimentarios <u>Análisis cuantitativo de riesgos para alérgenos de contacto cruzado en productos terminados</u> <u>Si se determina la concentración máxima de contacto cruzado</u></p>	<p>FIL Recomendamos que se proporcione un nuevo párrafo de orientación sobre el análisis de riesgos cuantitativo</p>

<p><u>de la proteína alergénica, la dosis de alérgeno por porción podría determinarse teniendo en cuenta el tamaño de la porción del alimento terminado. La dosis de alérgeno por porción podría compararse con una dosis umbral de la población, como la dosis de provocación, VITAL o la dosis de marca de referencia, para cuantificar el riesgo de contacto cruzado y evaluar la necesidad de etiquetas preventivas sobre alérgenos, como una declaración de "puede contener"</u></p>	
<p>Los OEA deberían controlar los alérgenos reduciendo al mínimo la posibilidad de contacto cruzado, al garantizar. <u>Se debe garantizar que la información de identificación de los alérgenos presentes en los alimentos sea clara, correcta y que, tanto los establecimientos de venta al por menor como los de servicios de restauración sean capaces de informar de los alérgenos presentes en los alimentos que preparan. Los controles deberían estar basados en el riesgo. Si es posible cuantificar la dosis de alérgeno en un alimento terminado, esto podría compararse con la dosis umbral para el alérgeno específico (p. ej., la Dosis de provocación Q5 o la Dosis de marca de referencia), para evaluar el riesgo...</u> La información útil para evaluar el riesgo incluye:-: • <u>Alérgenos que comparten la misma línea de fabricación: • Si se conoce, la concentración máxima posible de contacto cruzado de cada alérgeno (proteína alergénica). Por ejemplo, si se realizaron pruebas, el límite inferior de detección / cuantificación podría citarse como la concentración máxima posible de contacto cruzado. Para procesos en seco, esto podría determinarse teniendo en cuenta la concentración de proteína alergénica en un alimento alergénico y su factor de dilución en otro alimento.</u></p>	<p>FIL Sugerimos dividir la primera oración en dos oraciones independientes puesto que cubren dos objetivos independientes. Además, sugerimos abordar la cuantificación del riesgo agregando una oración adicional a este párrafo. Al evaluar el riesgo, también es útil distinguir entre los alérgenos de contacto cruzado presentes en la misma instalación y aquellos que están presentes en la misma línea de fabricación. Recomendamos agregar un epígrafe</p>
<p>La naturaleza de los alérgenos (es decir, si el alimento es un alérgeno en sí mismo, o es un derivado de un alérgeno, o si el alérgeno es un componente de un ingrediente), <u>y si se conoce, la concentración de proteína / alérgeno del componente o alimento alérgeno);</u></p>	<p>FIL Es útil agregar al segundo epígrafe texto que aborde la concentración máxima conocida de posibles contactos cruzados de alérgenos, para evaluar cuantitativamente el riesgo y compararlo con las dosis umbrales, a fin de tomar decisiones con conocimiento de causa, particularmente al decidir si usar o no declaraciones del tipo "puede contener". Esto podría determinarse a través de pruebas, o para procesos en seco donde se puede suponer que el alérgeno se dispersaría uniformemente, se podría determinar teniendo en cuenta la concentración de proteína alergénica y su factor de dilución en otro alimento.</p>
<p>Si el alérgeno es una partícula, polvo, líquido o pasta; <u>-Facilidad para evitar el contacto cruzado de alérgenos entre la línea de procesamiento.</u> <u>-Facilidad para limpiar el equipo utilizado para procesar alimentos con diferentes perfiles de alérgenos; y</u></p>	<p>EE. UU. Agregar dos puntos adicionales de la siguiente manera: La información útil a la hora de evaluar el riesgo incluye lo siguiente: - alérgenos presentes en la instalación; -la naturaleza del alérgeno (es decir, si el alimento en sí es un alérgeno, derivado de un alérgeno, o si el alérgeno es un componente de un ingrediente); - si el alérgeno es una partícula, polvo, líquido o pasta; - los pasos de procesamiento donde se usa el alérgeno; - facilidad para evitar el contacto cruzado de alérgenos entre la línea de procesamiento. - facilidad de limpieza del equipo utilizado para procesar alimentos con diferentes perfiles de</p>

	alérgenos; y - la cantidad de alérgeno utilizado en los productos. Justificación: Sustantivo. Agregar varios factores importantes.
La cantidad de alérgeno utilizado en los productos.	Canadá Sugerimos modificar o suprimir el último punto porque no está claro cómo "la cantidad de alérgeno utilizado en los productos" sería útil para evaluar el riesgo cuando no parece haber umbrales conocidos para los alérgenos.
Es importante Es necesario que los OEA formen y capaciten a su personal para sensibilizarlo en materia de alérgenos alimentarios y de sus consecuencias sobre la salud, de modo que se aseguren de que apliquen todos los controles de alérgenos necesarios.	Costa Rica
Los OEA deberían deben :	Costa Rica
Los fabricantes también deberían identificar aquellas fases de las operaciones que sean cruciales para garantizar que los alérgenos se etiqueten en forma adecuada, revisando incluso las recetas y etiquetas de los ingredientes compuestos y asegurándose de que cada producto se coloque en el envase correcto <u>(es decir, con la etiqueta correcta)</u> .	EE. UU.
Los fabricantes también deberían identificar aquellas fases de las operaciones que sean cruciales para garantizar que los alérgenos se etiqueten en forma adecuada, revisando incluso las recetas y etiquetas de los ingredientes compuestos y asegurándose de que cada producto se coloque en el envase correcto. <u>Al revisar las recetas, también se deben incluir los procesos de mejora del producto, como el lavado de huevos en productos horneados para obtener un acabado brillante.</u>	Canadá Se ha observado que este tipo de procesos pueden haberse omitido en las recetas, lo que ha llevado a que los huevos no sean declarados en los productos.
Los operadores de la venta al por menor y de servicios de restauración también deberían gestionar los menús, incluidos los menús para el consumo en el propio establecimiento y los de la página web, si contienen información sobre alérgenos, para asegurarse de que esté actualizada y corresponda al producto alimenticio. <u>Debe haber una recomendación en los menús y / o en el mostrador que indique que los clientes deben notificar al servidor cualquier alergia a los alimentos y que la documentación sobre los alérgenos estaba disponible en el área de la cocina.</u>	Brasil Justificación: Para ser más específicos sobre los servicios de restauración. Referencia: Conocimientos y actitudes de los gerentes y el personal de restaurantes sobre las alergias alimentarias: Un estudio de EHS-Net. J Food Prot. Manuscrito del autor; disponible en PMC 2017 el 23 de febrero. https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5321626/
Los fabricantes deberían desarrollar deberían diseñar el flujo de circulación de los ingredientes que contienen alérgenos, de los materiales de embalaje y de los empleados durante la fabricación de alimentos, con objeto de reducir al mínimo la posibilidad de contacto cruzado con alérgenos. Esto debería incluir tomar en consideración la gestión del movimiento de las personas que circulan en forma transitoria, como los directivos, el personal de control de calidad, los inspectores, el personal de mantenimiento y los visitantes.	Costa Rica

<p>Cuando exista un riesgo de contaminación<u>contacto cruzado de alérgenos</u> por parte del personal, se debería impedir que el personal que trabaja en las líneas de elaboración que contienen alérgenos trabaje en líneas que no contengan esos alérgenos. Los fabricantes deberían considerar la posibilidad de implantar un sistema para identificar claramente a los empleados que trabajan en las líneas que fabriquen alimentos con diferentes perfiles de alérgenos, por ejemplo, un uniforme o reddecilla para el cabello de diferente color.</p>	<p>EE. UU.</p>
<p>Los fabricantes deberían<u>deben</u> proporcionar protección, tabiques permanentes o temporales, tapas y bandejas colectoras para proteger del contacto cruzado a los productos no empacados que están expuestos. Los ingredientes secos deberían contenerse físicamente cubriendo los equipos específicos, como los elementos de transporte, tolvas, silos de almacenamiento, agitadores y calibradores de tamaño. Cuando sea posible, los fabricantes deberían<u>deben</u> destinar utensilios y herramientas para que se utilicen exclusivamente en líneas de elaboración con diferentes perfiles de alérgenos alimentarios;...</p>	<p>Costa Rica</p>
<p>Los ingredientes secos que son alérgenos alimentarios o que contienen un alérgeno alimentario deberían agregarse de manera que se reduzca al mínimo la posibilidad de dispersión involuntaria por medio del polvo...el uso de alérgenos secos con propensión a la formación de polvo debería programarse para el final de la jornada de producción o elaboración, de modo que transcurra tiempo suficiente para que el sistema de manejo del aire evacúe cualquier polvo alergénico residual del ambiente del establecimiento durante la noche.</p>	<p>Filipinas Proponemos que se suprima "durante la noche" para no ser demasiado prescriptivos.</p>
<p>Los fabricantes deberían evaluar la posibilidad de que se produzca contacto cruzado debido a los medios de cocción...</p>	<p>Filipinas Para una aclaración sobre la base de la afirmación "Puede que sea necesario filtrar el aceite de freír para eliminar cualquier partícula que contenga alérgenos, cuando sea probable que dichas partículas terminen en un alimento con un perfil de alérgenos diferente".</p>
<p>Los fabricantes deberían<u>deben</u> evaluar la posibilidad de que se produzca contacto cruzado debido a los medios de cocción, como el agua o el aceite... Puede que sea necesario filtrar el aceite de freír para eliminar cualquier partícula que contenga alérgenos, cuando sea probable que dichas partículas terminen en un alimento con un perfil de alérgenos diferente.</p>	<p>Costa RicaPuede que sea necesario filtrar. Costa Rica considera importante analizar si, ¿La filtración es efectiva para remover totalmente los alérgenos?</p>
<p>Los derrames que contengan alérgenos alimentarios deberían limpiarse inmediatamente, para evitar una mayor dispersión (p.ej., <u>debe tenerse</u> la precaución de no generar aerosoles con limpiadores de alta presión o de volver a suspender el polvo al utilizar mangueras de aire comprimido).</p>	<p>EE. UU.</p>
<p>Los derrames que contengan alérgenos alimentarios deberían<u>deben</u> limpiarse inmediatamente, para evitar una mayor dispersión</p>	<p>Costa Rica</p>

<p>(p.ej., tener la precaución de no generar aerosoles con limpiadores de alta presión o de volver a suspender el polvo al utilizar mangueras de aire comprimido). <u>Se puede recomendar que utilizar, por ejemplo en líquidos, kits antiderrames o en polvo aspiradoras.</u></p>	
<p>Las reelaboraciones- Los reprocesos y el trabajo en curso que contengan alérgenos deberían almacenarse en recipientes resistentes con tapas sujetas, en zonas especialmente designadas y marcadas claramente. Las reelaboraciones- Los reprocesos o el trabajo en curso deberían deben etiquetarse adecuadamente señalando específicamente los alérgenos alimentarios; también deberían inventariarse y contabilizarse- deben trazarse y correctamente durante el almacenamiento y cuando se utilicen, para reducir al mínimo la posibilidad de incorporarlos al producto equivocado.</p>	Costa Rica
<p>Los fabricantes deberían establecer una política para que el producto reelaborado se vuelva a agregar al mismo producto terminado, siempre que sea posible. Otra opción es que el producto reelaborado se agregue a otro producto con el mismo perfil de alérgenos.</p>	EE. UU. El producto reelaborado se vuelve a agregar al mismo producto antes de que esté "terminado".
<p>Los fabricantes deberían establecer una política para que el producto reelaborado se vuelva a agregar al mismo producto terminado, siempre que sea posible. Otra opción es que el producto reelaborado se agregue a otro producto con el mismo perfil de alérgenos.</p>	EE. UU.
<p>Los fabricantes deberían implantar un procedimiento para garantizar que la información sobre alérgenos de las etiquetas sea exacta (véase el punto 5.3 Requisitos relativos a las materias primas) y comprobar que, a la hora de etiquetar o empacar los productos, se utilizan las etiquetas correctas en la línea de producción. Estas operaciones podrían implicar comprobaciones manuales o automáticas, como el reconocimiento de un código de barras <u>o sistemas de inspección visual</u> para tener la certeza de que se utiliza el envase correcto.</p>	Canadá Sugerencia para agregar un ejemplo adicional de una comprobación automatizada.
<p>Los fabricantes deberían implantar deben implementarse un procedimiento para garantizar que la información sobre alérgenos de las etiquetas sea exacta (véase el punto 5.3 Requisitos relativos a las materias primas) y comprobar que, a la hora de etiquetar o empacar los productos,...</p>	Costa Rica
<p><u>5.2.1.4 Vigilancia y verificación</u></p>	FIL Es importante distinguir entre ingredientes y producto terminado, ya que el etiquetado preventivo sobre alérgenos solo es relevante para los alimentos terminados. La información de contacto cruzado debe proporcionarse con los ingredientes, de modo que se puedan realizar evaluaciones de riesgo en los productos terminados que contienen los ingredientes o que comparten la misma línea que los productos que contienen los ingredientes. En este caso, se supone que el fabricante

	<p>está fabricando el producto terminado, sin embargo, puede que no siempre sea así ya que los OEA fabrican alimentos para ser utilizados como ingredientes en otros alimentos.</p> <p>Se debe considerar una guía / texto adicional que aborde la presencia de un bajo nivel de alérgenos y cómo se debe determinar el etiquetado preventivo en el producto terminado, lo cual agregaría valor al documento. Dicha información adicional debe detallar cómo / sobre qué base se determinará esto (por ejemplo, umbrales).</p>
<p>Los fabricantes deberían analizar en forma periódica a sus proveedores para asegurarse de que los ingredientes formados por varios componentes (p.ej., las salsas, las mezclas de especias) no hayan cambiado y comprobar que el etiquetado preventivo sobre alérgenos (del tipo advertencia "puede contener") únicamente se aplique en aquellos casos en los que el fabricante no puede evitar razonablemente el contacto cruzado con alérgenos si dicho contacto cruzado supone un riesgo para los consumidores alérgicos. También se pueden considerar pruebas periódicas de los ingredientes del producto para detectar alérgenos no declarados.</p>	<p>Canadá</p> <p>Las pruebas de alimentos para detectar alérgenos podrían incluirse como un ejemplo adicional de opciones de verificación.</p>
<p>Los fabricantes deberían analizar en forma periódica a sus proveedores para asegurarse de que los ingredientes formados por varios componentes (p.ej., las salsas, las mezclas de especias) no hayan cambiado y verificado cambiado. La verificación se debería realizar de manera que el etiquetado preventivo sobre alérgenos (del tipo advertencia "puede contener") únicamente se aplique en aquellos casos en los que el fabricante no puede evitar razonablemente el contacto cruzado con alérgenos si dicho contacto cruzado supone un riesgo para los consumidores alérgicos.</p>	<p>Japón</p> <p>El etiquetado de alérgenos debe indicarse por separado de los ingredientes (1ª oración).</p>
<p>Los fabricantes deberían analizar en forma periódica a sus proveedores para asegurarse de que los ingredientes formados por varios componentes (p.ej., las salsas, las mezclas de especias) no hayan cambiado y comprobar que, si se fabrica un alimento terminado, el etiquetado preventivo sobre alérgenos (del tipo advertencia "puede contener") únicamente se aplique en aquellos casos en los que el fabricante no puede evitar razonablemente el contacto cruzado con alérgenos si dicho contacto cruzado supone un riesgo para los consumidores alérgicos o, en el caso de la fabricación de un ingrediente, la información de contacto cruzado con el alérgeno se proporciona al OEA comprador, como se detalla en el párrafo 48.</p>	<p>FIL</p>
<p>A la hora de desarrollar nuevos productos o de modificar formulaciones o proveedores de ingredientes, los fabricantes deberían considerar si es viable utilizar un ingrediente no alergénico para lograr la misma funcionalidad que un ingrediente alergénico, para evitar así introducir un nuevo alérgeno en el establecimiento o en la línea de elaboración.</p> <p>El proceso de vigilancia y verificación de alérgenos del fabricante</p>	<p>Filipinas</p> <p>Las materias primas, desde la producción primaria hasta la recolección y la conversión a productos terminados, habrían estado sujetas a riesgos potenciales de contacto cruzado con alérgenos. Es imprescindible que el fabricante lleve a cabo su propia evaluación de riesgos incluso en la etapa de desarrollo de nuevos productos, revisiones de fórmulas y nuevos proveedores.</p>

<p><u>debe incluir cualquiera o todos los ingredientes que puedan tener un bajo nivel de alérgenos y el etiquetado preventivo sobre los alérgenos ("puede contener" ...) solo debe reflejar el riesgo real en el producto terminado en función de la evaluación de riesgos.</u></p>	
<p>Al desarrollar nuevos productos, o cambiar formulaciones o proveedores de ingredientes, ...</p>	<p>Codex y Asuntos Regulatorios de la Asociación Sociedades Celíacas Europeas para responder a la pregunta en el documento CX/FH18/50/7: La AOECS está muy satisfecha con este texto tal como está, ya que contribuiría a más productos para los consumidores intolerantes al gluten.</p>
<p>Se deberían elaborar y verificar las etiquetas para que se correspondan con la formulación antes de comenzar la producción del nuevo producto o de la formulación modificada; las especificaciones del producto y de la etiqueta que ya no se utilicen se deberían destruir o archivar de modo de evitar su uso accidental..</p> <p><u>Párrafo 72 bis: En caso de un cambio en la formulación en el que se agrega información alérgica, los fabricantes deben promover la campaña comunicando el cambio, por medio de una indicación en el envase ("nueva formulación") y en sus sitios web.</u></p>	<p>Brasil Justificación: La justificación es la misma del artículo en el que se indica que el fabricante debe comunicar "cualquier cambio en la operación del proveedor que pueda afectar el perfil de alérgenos del ingrediente".</p>
<p>Se deberían deben elaborar y verificar las etiquetas para que se correspondan con la formulación antes de comenzar la producción del nuevo producto o de la formulación modificada; las especificaciones del producto y de la etiqueta que ya no se utilicen se deberían destruir o archivar de modo de evitar su uso accidental.</p>	<p>Costa Rica</p>
<p>5.2.2 Comercio al por menor y servicios de restauración alimentación</p>	<p>Costa Rica</p>
<p>Los alimentos que contengan alérgenos también se deberían almacenar separados de aquellos que no los contengan o de los alimentos con un perfil de alérgenos diferente (<u>p.ej., la separación que impida el contacto físico</u>).</p>	<p>EE. UU.</p>
<p>El personal de los establecimientos de venta al por menor y de los servicios de restauración debería preguntar a estar informado de los alérgenos en los alimentos suministrados a los clientes sicon el fin de proporcionar información apropiada cuando un cliente indique que tener ningúntiene unaalergia aalimentos, incluso si el cliente no se lo comunicaalergia alimentariaal cliente. También deberían conocer y entender los riesgos que plantean los procesos utilizados en la preparación de alimentos en cuanto al contacto cruzado con alérgenos. El contacto cruzado durante la preparación se produce principalmente de las siguientes formas:</p>	<p>EE. UU. Justificación: Sustantivo. Depende del cliente indicar que es alérgico a los alimentos, en lugar de cargar a los establecimientos de venta al por menor y a los servicios de restauración con la obligación de preguntar a cada cliente sobre sus alergias a los alimentos.</p>
<p>El personal de los establecimientos de venta al por menor y de los servicios de restauración alimentación debería preguntar a los clientes si tienen alguna alergia alimentaria, incluso cuando el cliente no se lo comunique...</p>	<p>Costa Rica</p>

El personal de los establecimientos de venta al por menor y de los servicios de restauración debería preguntar a los clientes si tienen alguna alergia alimentaria,...	Panamá Para estos cuidados en las ventas al por menor y servicios de restauración, una opción sería colocar letreros de advertencia en el local y en el menú.
Los operadores de los establecimientos de venta al por menor y de los servicios de restauración deberían considerar la posibilidad, cuando sea viable, de asignar a una persona a la preparación de un alimento alergénico (p.ej., desvenado de langostino o gamba). Cuando esto no sea posible, deberían existir procedimientos de control de alérgenos entre las actividades de preparación de alimentos con diferente perfil de alérgenos (<u>p. ej., lavarse las manos, cambiarse los guantes desechables</u>).	EE. UU.
En la medida de lo posible, los recipientes y herramientas utilizados para guardar o transferir alimentos que contienen alérgenos deberían estar dedicados exclusivamente a contener un alérgeno concreto y se deberían marcar, etiquetar o identificar mediante un código de color para cada alérgeno. Cuando ello no sea posible, deberían existir procedimientos eficaces de limpieza para limpiar los recipientes <u>y las herramientas</u> antes de utilizarlos para un alimento con un perfil de alérgenos diferente.	EE. UU.
<u>Alimentos</u> Debe haber disponible una lista de alérgenos en el área de la cocina. Los operadores El personal de preparación de alimentos deberían utilizar únicamente los ingredientes que figuren en la receta y no sustituir un ingrediente por otro, salvo cuando se sepa que dicho ingrediente no contiene un alérgeno...	Brasil Justificación: Para que los operadores consulten una lista de alimentos alergénicos en caso de que haya cambios en las recetas. Referencia: Conocimientos y actitudes de los gerentes y el personal de restaurantes sobre las alergias alimentarias: Un estudio de EHS-Net. J Food Prot. Manuscrito del autor; disponible en PMC 2017 el 23 de febrero. https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5321626/
Los operadores de preparación de alimentos deberían utilizar únicamente los ingredientes que figuren en la receta y no sustituir un ingrediente por otro, salvo cuando se sepa que dicho ingrediente no contiene un alérgeno...	Costa Rica Puede que sea necesario filtrar el aceite... Costa Rica quisiera preguntar si existe evidencia que este procedimiento
Los operadores de preparación de alimentos deberían utilizar únicamente los ingredientes que figuren en la receta y no sustituir un ingrediente por otro,...	Panamá Panamá no está de acuerdo con la redacción actual y propone: ...Puede que sea necesario utilizar una metodología apropiada para eliminar cualquier traza de alérgeno presente en el aceite de freír, cuando sea probable que las mismas puedan terminar en un alimento con un perfil de alérgenos diferente...
El personal que manipule los productos en el punto de exposición y venta al consumidor, así como los camareros en los restaurantes o en otras operaciones de servicios de <u>restauración</u> alimentación , deberían <u>deben</u> tener conocimientos de los alérgenos que contienen los productos; ...	Costa Rica
Las reelaboraciones y el trabajo en curso se deberían almacenar en recipientes resistentes con tapas sujetas, en zonas especialmente designadas y marcadas claramente. Las reelaboraciones y el trabajo en curso se deberían etiquetar adecuadamente para reducir al mínimo la posibilidad de	EE. UU. Justificación: Enmienda de forma. El producto reelaborado se vuelve a agregar al mismo producto antes de que esté "terminado".

<p>incorporarlos al producto equivocado. Los manipuladores de alimentos deberían establecer una política para que el producto reelaborado se vuelva a agregar al mismo producto terminado, siempre que sea posible. Como alternativa, el producto reelaborado puede agregarse a otro producto con el mismo perfil de alérgenos.</p>	
<p>Las reelaboraciones Los reprocesos y el trabajo en curso se deberían almacenar en recipientes resistentes con tapas sujetas, en zonas especialmente designadas y marcadas claramente...</p>	<p>Costa Rica</p>
<p>Los supervisores del personal de preparación de los alimentos y de servicio de los operadores de la venta al por menor y de servicios de restauración-alimentación deberían verificar periódicamente que los empleados sigan los procedimientos establecidos para reducir al mínimo la posibilidad de contacto cruzado con alérgenos y para informar al consumidor de los alérgenos de los alimentos,...</p>	<p>Costa Rica</p>
<p>Cuando se introduzca un nuevo producto o receta con un perfil de alérgenos diferente, se deberían examinar, y eventualmente revisar, los procedimientos para reducir al mínimo el contacto cruzado. Se debería informar oportunamente de los cambios a los empleados que manipulan estos alimentos, en especial a los que interactúan directamente con los consumidores. También se debería actualizar la información sobre alérgenos de los menús y en los sitios web.</p>	<p>EE. UU. La información sobre alérgenos a menudo se proporciona a través de sitios web, que deben actualizarse cuando se realizan cambios.</p>
<p>Los fabricantes deberían disponer de programas para evaluar los programas de control de alérgenos de los proveedores, cuando sea necesario, p.ej.,... También podría resultar de utilidad a la hora de abordar el control de alérgenos alimentarios por parte del proveedor que este proporcionase periódicamente o con cada lote, una ficha de características, un certificado de análisis o una garantía de proveedor.</p>	<p>EE. UU. Justificación: Enmienda de forma. "Con cada lote" es inconsistente con "periódicamente".</p>
<p>Los fabricantes deberían disponer de programas para evaluar los programas de control de alérgenos de los proveedores, cuando sea necesario, p.ej.,... También podría resultar de utilidad a la hora de abordar el control de alérgenos alimentarios por parte del proveedor, así como también pruebas de alérgenos no declarados, que este proporcionase periódicamente con cada lote, una ficha de características, un certificado de análisis o una garantía de proveedor.</p>	<p>Canadá Las pruebas de alimentos para detectar alérgenos podrían incluirse como un ejemplo adicional de opciones de verificación.</p>
<p>Los fabricantes deben establecer procedimientos / políticas para que los proveedores notifiquen, de manera puntual, al fabricante de cualquier cambio en la operación del proveedor, según sea necesario, que pueda afectar el perfil de alérgenos del ingrediente del proveedor ...</p>	<p>Japón</p>
<p>5.3.2 Venta al por menor y servicios de</p>	<p>Costa Rica</p>

<u>restauración alimentación</u>	
Los operadores de la venta al por menor y de servicios de restauración alimentación deberían adquirir ingredientes con un perfil de alérgenos conocido, es decir, alimentos envasados que mencionen todos los ingredientes....	Costa Rica
Los operadores de la venta al por menor y de servicios de restauración deberían inspeccionar los ingredientes deberían: <ul style="list-style-type: none"> • Inspeccionar todas las materias primas, especialmente las que contienen alérgenos, para asegurarse de que los recipientes estén intactos y de que no tengan pérdidas ni el contenido se haya dispersado. En caso de que los recipientes presenten pérdidas, roturas u otros defectos, los operadores deberían inspeccionar los recipientes cercanos para determinar si hay signos de contacto cruzado con alérgenos. Los operadores del comercio minorista y de servicios de restauración deberían: • <u>rechazar</u> (o desechar adecuadamente) los ingredientes cuando un recipiente no esté intacto o existan signos de contacto cruzado con alérgenos. o • <u>manipular</u> los recipientes dañados de modo que se reduzca al mínimo la posibilidad de contacto cruzado con alérgenos (p.ej., colocar el recipiente dañado dentro de otro, o colocar el contenido del recipiente dañado en otro distinto) o. 	Filipinas Proponemos detallar el procedimiento de orientación para el manejo de fugas de alérgenos y su eliminación, a fin de facilitar la comprensión de los requisitos.
Deberían examinarse las etiquetas de los ingredientes recibidos empaquetados que se utilizan en la preparación de alimentos para determinar la presencia de alérgenos y asegurarse de que se tiene conocimiento de los alérgenos presentes en el alimento preparado final. Los operadores de la venta al por menor y de servicios de restauración deberían almacenar los ingredientes que contienen alérgenos de manera que se reduzca al mínimo la posibilidad de contacto cruzado con alérgenos, p.ej., almacenar los ingredientes que contienen alérgenos debajo de los que no los contienen.	EE. UU.
Los OEA deberían disponer de procedimientos para examinar y aprobar todas las etiquetas de producto propuestas para todos los alimentos, de modo de garantizar que contengan información exacta sobre los alérgenos <u>y se actualicen en caso de cualquier cambio en la formulación del producto.</u> ...	Brasil Justificación: La justificación es la misma del artículo en el que se indica que el fabricante debe comunicar "cualquier cambio en la operación del proveedor que pueda afectar el perfil de alérgenos del ingrediente".
Los OEA deberían disponer de procedimientos para examinar y aprobar todas las etiquetas de producto propuestas para todos los alimentos, de modo de garantizar que garanticen que contengan información exacta sobre los alérgenos...	Colombia Colombia propone considerar que la traducción correcta en español y para mejor redacción del texto.
La reelaboración El reproceso;	Costa Rica
Las actividades de verificación (entre ellas, los resultados de cualquier prueba analítica para alérgenos); y	EE. UU. Agregar "acciones correctivas tomadas" a la lista de registros de fabricación como el penúltimo punto (después de "verificación" y antes de "capacitación").

	Justificación: Sustantivo. Los registros de acciones correctivas son registros importantes que deben mantenerse.
actividades de verificación (entre ellas, los resultados de cualquier prueba analítica para alérgenos); <u>- acciones correctivas tomadas;</u> y	EE. UU.
5.7.2 Venta al por menor y servicios de restauración alimentación	Costa Rica
ingredientes alérgicos relacionados con cada elemento del menú (cuando sea posible, los minoristas y operadores de servicios de restauración deben guardar una copia de la etiqueta); • registro de cualquier información relacionada con el riesgo de contacto cruzado, como aceite en freidoras o tablas de corte;	Brasil Justificación: Ser más específicos y efectivos sobre los servicios de restauración.
Limpieza (POES); y	Costa Rica Es importante incluir la validación
capacitación (personal capacitado, tipo de capacitación y fecha en que se realizó). <u>- impresión y aplicación de etiquetas</u>	Canadá La aplicación de etiquetas también podría incluirse para el sector de la venta al por menor en los registros del comercio al por menor y servicios de restauración (sección 5.7.2).
Se debería diseñar e implementar un sistema de rastreabilidad o rastreo de productos de conformidad con los <i>Principios para la Rastreabilidad/Rastreo de Productos como Herramienta en el Contexto de la Inspección y Certificación de Alimentos</i> (CAC/GL 60-2006) para permitir la retirada de productos del mercado, cuando sea necesario...	EE. UU. Justificación: Enmienda de forma. Explicar lo que se entiende por un "incidente relacionado con un alérgeno alimentario".
Se debería diseñar e implementar un sistema de rastreabilidad o rastreo de productos de conformidad con los <i>Principios para la Rastreabilidad/Rastreo de Productos como Herramienta en el Contexto de la Inspección y Certificación de Alimentos</i> (CAC/GL 60-2006) para permitir la retirada de productos del mercado, cuando sea necesario. Deberían existir procedimientos y procesos que faciliten un examen de la rastreabilidad que permita identificar a los clientes y proveedores inmediatos (un eslabón hacia adelante y un eslabón hacia atrás), en caso de que ocurra un incidente relacionado con un alérgeno alimentario (<u>p. ej., una reacción alérgica a un alérgeno no declarado</u>).	EE. UU.
Los OEA deberían disponer de procedimientos para manejar las reclamaciones de los consumidores en relación con alérgenos no declarados en los alimentos. Los procedimientos deberían definir los pasos a seguir para gestionar las reclamaciones, y deberían incluir la recopilación de reclamaciones, su investigación, su análisis, el mantenimiento de registros y la presentación de información a las autoridades competentes <u>pertinentes</u> cuando proceda.	Filipinas Proponemos agregar la palabra " <u>pertinentes</u> " para describir las autoridades competentes que se ajustarán al párrafo 107.
Se deberían valorar los detalles de la reclamación y se debería	Brasil

tomar una decisión en relación con las medidas a adoptar, como la retirada de un producto <u>publicidad en sitios web y periódicos</u> o cambios en los procedimientos de fabricación o preparación...	Justificación: Destacar la necesidad de publicidad informativa.
Se deberían valorar los detalles de la reclamación y se debería tomar una decisión en relación con las medidas a adoptar, como la retirada de un producto o cambios en los procedimientos de fabricación o preparación...	Panamá Panamá propone: Los OEA deben desarrollar un plan de retiro que incluya Alérgenos
SECCIÓN VI – ESTABLECIMIENTO: MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO	
SECCIÓN VI – ESTABLECIMIENTO: MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO <u>SANEAMIENTO/LIMPIEZA</u>	FIL Limpieza es un término más apropiado para los alérgenos, ya que el saneamiento es más relevante para la eliminación y desinfección de microorganismos
El equipo, los utensilios, los recipientes y las zonas de preparación se deberían limpiar adecuadamente (como mínimo, deberían estar visualmente limpias) inmediatamente después de la preparación, el almacenamiento o el despacho de alimentos, a fin de evitar el contacto cruzado. <u>Cuando sea viable, el equipo, las herramientas, los trapos y las esponjas de limpieza, así como las soluciones limpiadoras, deberían estar destinadas exclusivamente a alimentos con determinados perfiles de alérgenos y se deberían utilizar de modo que no provoquen un contacto cruzado. Por ejemplo, se deberían utilizar soluciones limpiadoras recién preparadas en lugar de volver a usar soluciones limpiadoras que se han empleado para alimentos con diferentes perfiles de alérgenos, con objeto de evitar la recontaminación de las superficies con residuos de alérgenos alimentarios.</u>	Canadá Sugerimos agregar información del párrafo 113 (o una redacción similar) al párrafo 114, ya que la recomendación también podría aplicarse a la venta al por menor y a los servicios de restauración.
El equipo, los utensilios, los recipientes y las zonas de preparación se deberían limpiar adecuadamente (como mínimo, deberían estar visualmente limpias) <u>(limpiar adecuadamente)</u> inmediatamente después de la preparación, el almacenamiento o el despacho de alimentos, a fin de evitar el contacto cruzado con un alérgeno.	Marruecos
Los fabricantes deberían elaborar procedimientos de limpieza diseñados para eliminar los alérgenos alimentarios, en la medida de lo posible. <u>Los fabricantes deben implementar un proceso validado de limpieza de alérgenos diseñado para eliminar adecuadamente los alérgenos de los alimentos en la medida de lo posible y minimizar el contacto cruzado.</u> <u>Los procesos de limpieza deberían validarse mediante una evaluación visual (comprobación de que el equipo está visiblemente limpio) y, cuando sea viable, mediante un programa de pruebas analíticas. Se debería vigilar (verificar) la eficacia de la limpieza después de cada operación de limpieza para asegurarse de que se sigan los procedimientos validados.115. Los fabricantes deben implementar un proceso validado de limpieza de alérgenos diseñado para eliminar adecuadamente los alérgenos de los</u>	Filipinas El proceso de limpieza debe validarse para evaluar la efectividad. Los datos incompletos sobre la validación de la limpieza pueden resultar en alérgenos no declarados y poner la vida en riesgo debido a un contaminante potencialmente mortal.

<p><u>alimentos en la medida de lo posible y minimizar el contacto cruzado.</u></p> <p><u>Los procesos de limpieza deberían validarse mediante una evaluación visual (comprobación de que el equipo está visiblemente limpio) y, cuando sea viable, mediante un programa de pruebas analíticas. Se debería vigilar (verificar) la eficacia de la limpieza después de cada operación de limpieza para asegurarse de que se sigan los procedimientos validados.</u></p>	
<p>Los fabricantes deberían elaborar procedimientos de limpieza diseñados para eliminar los alérgenos alimentarios, en la medida de lo posible.</p>	<p>EE. UU.</p> <p>Recomendación: Recomendamos combinar el texto alternativo con la oración en el párrafo 116 de la siguiente manera:</p> <p>Los fabricantes deberían elaborar procedimientos de limpieza diseñados para eliminar los alérgenos alimentarios, en la medida de lo posible. El hecho de tener la seguridad de que la limpieza ha sido efectiva se denomina validación de la limpieza. La validación es la evaluación de los métodos de limpieza para garantizar que la validación del proceso de limpieza proporciona un medio para garantizar que los procesos de limpieza sean adecuados para reducir o eliminar los alérgenos y, por lo tanto, minimizar el contacto cruzado de los alérgenos. Los procesos de limpieza deberían validarse mediante una evaluación visual (comprobación de que el equipo está visiblemente limpio) y, cuando sea viable, mediante un programa de pruebas analíticas. Se debería vigilar (verificar) la eficacia de la limpieza después de cada operación de limpieza para asegurarse de que se sigan los procedimientos validados.</p> <p>Justificación: Sustantivo. El texto alternativo proporciona información adicional para explicar la primera oración. La última oración se suprime porque está cubierta en el párrafo 124.</p>
<p>Los fabricantes deberían elaborar procedimientos de limpieza diseñados para eliminar los alérgenos alimentarios, en la medida de lo posible.</p>	<p>Japón</p>
<p>Los fabricantes deberían elaborar procedimientos de limpieza diseñados para eliminar los alérgenos alimentarios, en la medida de lo posible.</p>	<p>FIL</p> <p>El texto alternativo es más apropiado, ya que proporciona una orientación definitiva para la validación y verificación de los procedimientos de limpieza.</p> <p>Sin embargo, los términos validación, verificación y vigilar no se utilizan de manera adecuada (véase el Codex GL 69). Los cambios sugeridos harán que la orientación no sea confusa.</p> <p>En algunos casos en los que hay confianza en que un procedimiento de limpieza está estandarizado y es consistentemente efectivo, puede ser apropiada una reducción de la frecuencia de verificación, como una vez al año, lo cual evitaría los costos de pruebas innecesarias.</p> <p>Recomendamos lo siguiente para reemplazar el primer párrafo alternativo en el párrafo 116:</p>
<p>Los fabricantes deberían elaborar procedimientos de limpieza diseñados para eliminar los alérgenos alimentarios, en la medida de lo posible.</p>	<p>Perú</p> <p>Se debe retirar</p>
<p>El hecho de tener la seguridad de que la limpieza ha sido efectiva se denomina validación de la limpieza. La validación es la evaluación de los métodos de limpieza para asegurarse de que son adecuados para reducir al mínimo el contacto cruzado con alérgenos. Los procesos de limpieza deberían validarse mediante una evaluación visual (comprobación de que el equipo está visiblemente limpio) y, cuando sea viable, mediante un programa</p>	<p>Filipinas</p>

<p>de pruebas analíticas. Se debería vigilar (verificar) la eficacia de la limpieza después de cada operación de limpieza para asegurarse de que se sigan los procedimientos validados.</p>	
<p>El hecho de tener la seguridad de que la limpieza ha sido efectiva se denomina validación de la limpieza. La validación es la evaluación de los métodos para asegurarse del proceso de limpieza proporciona un medio de asegurar que estén disponibles los procesos de limpieza son adecuados para reducir o eliminar los alérgenos y por lo tanto minimizar el contacto cruzado de los alérgenos. Los procesos de limpieza deberían validarse mediante una evaluación visual (comprobación de que el equipo está visiblemente limpio) y, cuando sea viable, mediante un programa de pruebas analíticas. Se debería vigilar (verificar) la eficacia de la limpieza después de cada operación de limpieza para asegurarse de que se sigan los procedimientos validados.</p>	<p>Estados Unidos Justificación: Sustantivo. El texto alternativo proporciona información adicional para explicar la primera oración. La última oración se suprime porque está cubierta en el párrafo 124.</p>
<p>El hecho de tener la seguridad de que la limpieza ha sido efectiva se denomina validación de la limpieza... Los procesos de limpieza deberían validarse mediante una evaluación visual (comprobación de que el equipo está visiblemente limpio) y, cuando sea viable, mediante un programa de pruebas analíticas (véase la sección 6.5 de este Código). Se debería vigilar (verificar) la eficacia de la limpieza después de cada operación de limpieza para asegurarse de que los procedimientos validados se realicen y verifiquen de forma regular.</p>	<p>Canadá Canadá apoya la inclusión del texto alternativo propuesto por los presidentes en el párrafo 115 y el mantenimiento de la oración que precede al texto alternativo. También sugerimos algunas modificaciones. Sugerimos agregar una referencia a la sección 6.5 y también separar las palabras "vigilar (verificar)" porque tienen diferentes significados, lo cual también puede afectar la "frecuencia" de la realización de la tarea.</p>
<p>El hecho de tener la seguridad de que la limpieza ha sido efectiva se denomina validación de la limpieza...</p>	<p>Brasil Brasil opina que la redacción del texto alternativo parece ser más detallada.</p>
<p>El hecho de tener la seguridad de que la limpieza ha sido efectiva se denomina validación de la limpieza. La validación es la evaluación de los métodos de limpieza para asegurarse de que son adecuados para reducir al mínimo el contacto cruzado con alérgenos. Los procesos de limpieza deberían validarse mediante una evaluacióncomprobación visual (comprobación de que el equipo está visiblemente limpio) y, cuando sea viable, mediante un programa de pruebas analíticas....</p>	<p>Japón Japón propone modificar el texto alternativo. La tercera oración proporciona una orientación suficiente y la primera y segunda oraciones son difíciles de entender. El término de "evaluación" debe reemplazarse por "comprobación", ya que la palabra "evaluación" puede dar la idea de que es lo mismo que "evaluación de riesgo" tal como está escrito en los principios de trabajo para el análisis de riesgos.</p>
<p>El hecho de tener la seguridad de que la limpieza ha sido efectiva se denomina validación de la limpieza. La validación es la evaluación de los métodos de limpieza para asegurarse de que son adecuados para reducir al mínimo el contacto cruzado con alérgenos. Los procesos de limpieza deberían validarse mediante una evaluación visual (comprobación de que el equipo está visiblemente limpio) y, cuando sea viable, mediante un programa de pruebas analíticas. Se debería vigilar (verificar) la eficacia de la limpieza después de cada operación de limpieza para asegurarse de que se sigan los procedimientos validados.</p>	<p>Tailandia Preferimos el texto en el párrafo 115 seguido de la oración "Estos procedimientos deberían detallar el equipo, utensilio o zona del establecimiento a limpiar..." en el siguiente párrafo.</p>
<p>El hecho de tener la seguridad de que la limpieza ha sido efectiva</p>	<p>Egipto</p>

se denomina validación de la limpieza...	La declaración "Los fabricantes deberían elaborar procedimientos de limpieza diseñados para eliminar los alérgenos alimentarios, en la medida de lo posible." mezclados con el texto alternativo "El hecho de tener la seguridad de que la limpieza ha sido efectiva se denomina validación de la limpieza. La validación es la evaluación de los métodos de limpieza para asegurarse de que son adecuados para reducir al mínimo el contacto cruzado con alérgenos. Los procesos de limpieza deberían validarse mediante una evaluación visual (comprobación de que el equipo está visiblemente limpio) y, cuando sea viable, mediante un programa de pruebas analíticas. Se debería vigilar (verificar) la eficacia de la limpieza después de cada operación de limpieza para asegurarse de que se sigan los procedimientos validados".
El hecho de tener la seguridad de que la limpieza ha sido efectiva se denomina validación de la limpieza...	Guyana El texto alternativo debe incluirse como una explicación / elaboración del principio anterior.
El hecho de tener la seguridad de que la limpieza ha sido efectiva se denomina validación de la limpieza. La validación es la evaluación de los métodos de limpieza para asegurarse de que son adecuados para reducir al mínimo el contacto cruzado con alérgenos. Los procesos de limpieza deberían validarse mediante una evaluación visual (comprobación de que el equipo está visiblemente limpio) y, cuando sea viable, mediante un programa de pruebas analíticas. Se debería vigilar (verificar) la eficacia de la limpieza después de cada operación de limpieza para asegurarse de que se sigan los procedimientos validados.	Kenya
La validación de la limpieza designa la garantía de que se ha realizado una limpieza eficaz....	Noruega Respaldamos el texto alternativo del párrafo 115 ya que este texto brinda la orientación necesaria
El hecho de tener la seguridad de que la limpieza ha sido efectiva se denomina validación de la limpieza...	Costa Rica La frase ...Los proceso de limpieza deberían validarse mediante una evaluación visual... Costa rica considera que no es una sugerencia posible, ya que siempre se deben validarse con métodos analíticos.
El hecho de tener la seguridad de que la limpieza ha sido efectiva se denomina validación de la limpieza...	Panamá Panamá está de acuerdo con la redacción del texto alternativo. Se debe tener una metodología para verificar la efectividad de la limpieza o contar con las herramienta o equipos para llevar a cabo esta labor.
El hecho de tener la seguridad de que la limpieza ha sido efectiva se denomina validación de la limpieza...	Perú ESTAMOS DE ACUERDO CON EL TEXTO ALTERNATIVO.
El hecho de tener la seguridad de que la limpieza ha sido efectiva se denomina validación de la limpieza. La validación es la evaluación de los métodos de limpieza para asegurarse de que son adecuados para reducir al mínimo el contacto cruzado con alérgenos. Los procesos de limpieza deberían validarse mediante una evaluación visual (comprobación de que el equipo está visiblemente limpio) y, cuando sea viable, mediante un programa de pruebas analíticas. Se debería vigilar (verificar) la eficacia de la limpieza después de cada operación de limpieza para asegurarse de que se sigan los procedimientos validados. La validación de la	FIL

<p><u>limpieza prevista debe llevarse a cabo en relación con el análisis de riesgos y debe proporcionar una evaluación de los métodos de limpieza para garantizar que sean adecuados, a fin de minimizar el contacto cruzado de los alérgenos. Cuando se han identificado los alérgenos de contacto cruzado como un riesgo, los procesos de limpieza pueden validarse realizando una verificación intensiva durante un corto periodo de tiempo como parte del procedimiento de implementación. Las operaciones de limpieza deben vigilarse después de cada operación de limpieza a través de la verificación visual para comprobar que el equipo esté visiblemente limpio. Cuando sea viable, la eficacia de la limpieza debe verificarse a través de un programa de pruebas analíticas para garantizar que se hayan seguido los procedimientos validados.</u></p>	
<p>Estos procedimientos deberían detallar el equipo, utensilio o zona del establecimiento a limpiar utilizando dichos procedimientos; las herramientas y los materiales de limpieza a utilizar;...</p>	<p>Canadá</p>
<p>Estos procedimientos deberían detallar el equipo, utensilio o zona del establecimiento a limpiar utilizando dichos procedimientos;...</p>	<p>Perú Para mantener la secuencia en la redacción, anteponer este párrafo al anterior</p>
<p>Debido a Sabiendo que la introducción de agua en algunas instalaciones y equipos puede provocar problemas microbianos puede provocar problemas microbianos, algunos procedimientos de producción incorporan una técnica de "arrastre" para eliminar los residuos de alimentos, que consiste en hacer circular por el sistema el producto siguiente, un ingrediente inerte (como el azúcar o la sal) o un ingrediente que contiene un alérgeno (como la harina) que será uno de los ingredientes del producto siguiente...</p>	<p>Filipinas Apoyamos la idea de introducir un método seco alternativo para eliminar el alérgeno de la línea de procesamiento. Proponemos reformular algunas partes del texto para mayor claridad y eliminar el paréntesis en "(como el azúcar o la sal)" y en "(como la harina)" para que sean parte integrante del Código.</p>
<p>Debido a que introducir agua en algunas instalaciones y equipos puede provocar problemas microbianos, algunos procedimientos de producción incorporan una técnica de "arrastre" para eliminar los residuos de alimentos, que consiste en hacer circular por el sistema el producto siguiente, un ingrediente inerte (como el azúcar o la sal) o un ingrediente que contiene un alérgeno (como la harina) que será uno de los ingredientes del producto siguiente. Cuando En caso de que sea viable, se deberían utilizar kits viable y el uso de pruebas para evaluar un kit lo permita se debería evaluar el material de "arrastre", o el primer producto de la línea, para demostrar que mediante este proceso se ha eliminado un alérgeno alimentario de un ciclo de producción anterior.</p>	<p>Perú</p>
<p>Debido a que introducir agua en algunas instalaciones y equipos puede provocar problemas microbianos,... Cuando sea viable, se deberían utilizar kits de pruebas para evaluar el material de "arrastre", o el primer producto de la línea, para demostrar que mediante este proceso se ha eliminado <u>adecuadamente</u> un alérgeno alimentario de un ciclo de producción anterior.</p>	<p>FIL Al final del párrafo, se indica que el OEA debe demostrar que este proceso ha eliminado un alérgeno alimentario de una producción anterior. Sin embargo, es prácticamente imposible probar que una sustancia, como un alérgeno, se ha eliminado por completo, ya que todos los métodos analíticos tienen un límite de detección más bajo, en el cual no se puede demostrar que haya o no cantidades más bajas, por lo que es más apropiado decir que deberían eliminarlo adecuadamente. Sin esto, podría interpretarse que</p>

	siempre se requiere una eliminación completa (lo cual no se puede probar), o que un nivel bajo de eliminación es suficiente, lo que tampoco sería apropiado. Recomendamos insertar la palabra "adecuadamente" después de "eliminado"
Los fabricantes deberían elaborar procedimientos de limpieza de alérgenos para la línea de fabricación en. En caso de que se produzcan derrames de ingredientes que contengan alérgenos alérgenos, los fabricantes deberían elaborar procedimientos de limpieza de alérgenos para la línea de fabricación.	Perú 3E
Por otra parte, el sistema de lucha contra las plagas no debería utilizar alérgenos (p.ej., mantequilla de maní (cacahuete)) como cebo en las trampas...	Panamá Panamá sugiere revisar traducción al español: Panamá proponemos colocar la palabra de Sistemas de Control de plagas
6.5 Eficacia de la vigilancia del monitoreo	Colombia Colombia propone considerar que la traducción correcta en español es monitoreo.
Si un fabricante utiliza sistemas de limpieza <i>in situ</i> (CIP) para limpiar los conductos, el equipo y la maquinaria,...	Panamá Panamá propone: Se utilicen los ensayos validados por organismos reconocidos.
Los fabricantes deberían realizar pruebas en forma periódica (p.ej., detección rápida del ATP (trifosfato de adenosina), g-hisopos de proteína o alérgenos o kits de pruebas) para detectar residuos de alimentos no eliminados tras la limpieza, como forma de comprobar que los procedimientos de limpieza se han aplicado adecuadamente y son eficaces....	Brasil Justificación: La prueba de ATP no es capaz de detectar sistemáticamente productos que contienen alérgenos.
Los fabricantes deberían realizar pruebas en forma periódica (p.ej., detección rápida del ATP (trifosfato de adenosina) o hisopos de proteína o alérgenos o kits de pruebas) para detectar residuos de alimentos no eliminados tras la limpieza, como forma de comprobar que los procedimientos de limpieza se han aplicado adecuadamente y son eficaces....	India Dado que las pruebas de ATP no pueden detectar productos que contienen alérgenos de manera sistemática, por ejemplo, la detección en la leche procesada térmicamente es muy deficiente, proponemos suprimirlas como ejemplo en el párrafo anterior.
SECCIÓN VII – ESTABLECIMIENTO: HIGIENE PERSONAL	
Alimentos Cuando sea necesario, los manipuladores de alimentos deberían utilizar una vestimenta exclusiva para las zonas donde se manejen alérgenos específicos y donde exista un alto riesgo de contacto cruzado con alérgenos...	Japón Las recomendaciones deben aplicarse en función de la separación de áreas / líneas de procesamiento en cada establecimiento.
Los manipuladores de alimentos deberían utilizar una vestimenta exclusiva para las zonas donde se manejen alérgenos específicos y donde exista un alto riesgo de contacto cruzado con alérgenos. El uso de esta vestimenta debería estar restringido a estas zonas. Puede resultar adecuado identificar visualmente al personal que trabaje en líneas de elaboración con diferente perfil de alérgenos (p.ej., vestimenta de colores diferentes, como guardapolvos batas o redecillas para el cabello).	Colombia Colombia propone considerar que la traducción correcta en español es batas.
7.2 Venta al por menor y servicios de restauración de	Costa Rica

alimentación	
SECCIÓN VIII - TRANSPORTE	
Los OEA únicamente deberían distribuir alimentos que dispongan de un etiquetado sobre alérgenos adecuado o deberían poder aportar la documentación adecuada (p.ej., alimentos no preenvasados para restauración <u>alimentación</u>) para que quienes los reciben puedan determinar la situación de los alimentos en cuanto a los alérgenos.	Costa Rica
El transportista debería demostrar que <u>entiende-conoce</u> claramente el alimento que transporta y se debería asegurar de que su personal pueda identificar y entender las situaciones de posible contacto cruzado con alérgenos.	Colombia Colombia propone considerar que la traducción correcta en español es conoce.
SECCIÓN IX – INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS Y SENSIBILIZACIÓN DE LOS CONSUMIDORES	
Todos los productos e ingredientes alimentarios deberían llevar o ir acompañados de información adecuada para que otros fabricantes o elaboradores de alimentos y los consumidores sepan si el alimento es alérgico o contiene un ingrediente alérgico.	EE. UU. Recomendamos utilizar el párrafo 146 original con modificaciones: 146. Todos los productos e ingredientes alimentarios deberían llevar o ir acompañados de información adecuada para que otros fabricantes o elaboradores de alimentos y los consumidores sepan si el alimento contiene un alérgeno. Esto incluye cualquier etiquetado preventivo sobre alérgenos aplicable (p.ej., "puede contener"). Sin embargo, tales declaraciones deben ser veraces y no engañosas, y no deben usarse en lugar de las BPH (véase la sección 9.3). Justificación: Sustantivo. El texto alternativo proporciona información adicional, pero debe incluir a los consumidores. La oración suprimida se aborda en el párrafo 155.
Todos los productos e ingredientes alimentarios deberían llevar o ir acompañados de información adecuada para que otros fabricantes o elaboradores de alimentos y los consumidores sepan si el alimento es alérgico o contiene un ingrediente alérgico.	Japón
Todos los productos e ingredientes alimentarios deberían llevar o ir acompañados de información adecuada para que otros fabricantes o elaboradores de alimentos y los consumidores sepan si el alimento es alérgico o contiene un ingrediente alérgico.	Tailandia Entre los párrafos 144 y 145, preferimos el párrafo 145 ya que es más claro sobre la información adicional relacionada con el etiquetado preventivo sobre alérgenos.
Todos los productos e ingredientes alimentarios deberían llevar o ir acompañados de información adecuada para que otros fabricantes o elaboradores de alimentos y los consumidores sepan si el alimento es alérgico o contiene un ingrediente alérgico.	Perú Se debe retirar este párrafo.
Todos los productos e ingredientes alimentarios deberían llevar o ir acompañados de información adecuada para que otros fabricantes o elaboradores de alimentos <u>y los consumidores</u> sepan si el alimento contiene un alérgeno...	Canadá Canadá respalda el texto alternativo en el párrafo 145 con la adición de "consumidores" en ese párrafo.
Todos los productos e ingredientes alimentarios deberían llevar o ir acompañados de información adecuada para que otros fabricantes o elaboradores de alimentos <u>y los consumidores</u> sepan si el alimento contiene un alérgeno. Esto incluye cualquier etiquetado preventivo sobre alérgenos aplicable (p.ej., "puede contener"). Sin	Brasil Justificación: Los consumidores fueron excluidos en el texto alternativo.

<p>embargo, es preferible evitar el uso sistemático injustificado y sin motivo de dichas advertencias, que pueden reducir los alimentos disponibles en el mercado para los consumidores alérgicos.</p>	
<p>Todos los productos e ingredientes alimentarios deberían llevar o ir acompañados de información adecuada para que otros fabricantes o elaboradores de alimentos y los consumidores sepan si el alimento contiene un alérgeno...Esto incluye cualquier etiquetado preventivo sobre alérgenos aplicable (p.ej., "puede contener"). Sin embargo, es preferible evitar el uso sistemático de dichas advertencias, que pueden reducir los alimentos disponibles en el mercado para los consumidores alérgicos.</p>	<p>India Respaldamos el texto alternativo ya que es más claro y fácil de entender</p>
<p>Todos los productos e ingredientes alimentarios deberían llevar o ir acompañados de información adecuada para que otros fabricantes o elaboradores de alimentos y los consumidores sepan si el alimento contiene un alérgeno...</p>	<p>Japón El texto alternativo brinda explicaciones suprimidas y ejemplos específicos. La información también debe proporcionarse a los consumidores y la adición es consistente con la tercera oración.</p>
<p>Todos los productos e ingredientes alimentarios deberían llevar o ir acompañados de información adecuada para que otros fabricantes o elaboradores de alimentos y los consumidores sepan si el alimento es un alérgeno o contiene o puede contener un alérgeno. Esto incluye cualquier etiquetado preventivo sobre alérgenos aplicable (p.ej., "puede contener"). Sin embargo, es preferible evitar el uso sistemático innecesario de dichas advertencias, que pueden reducir los alimentos disponibles en el mercado para los consumidores alérgicos.</p>	<p>Argentina</p>
<p>Todos los productos e ingredientes alimentarios deberían llevar o ir acompañados de información adecuada para que otros fabricantes o elaboradores de alimentos y los consumidores sepan si el alimento contiene un alérgeno...</p>	<p>Egipto Egipto acepta el texto alternativo tal como está.</p>
<p>Todos los productos e ingredientes alimentarios deberían llevar o ir acompañados de información adecuada para que otros fabricantes o elaboradores de alimentos y los consumidores sepan si el alimento contiene un alérgeno...</p>	<p>Guyana El texto alternativo es más explicativo y debe usarse en su lugar.</p>
<p>Todos los productos e ingredientes alimentarios deberían llevar o ir acompañados de información adecuada para que otros fabricantes o elaboradores de alimentos y los consumidores sepan si el alimento contiene un alérgeno. Esto incluye cualquier etiquetado preventivo sobre alérgenos aplicable (p.ej., "puede contener"). Sin embargo, es preferible evitar el uso sistemático de dichas advertencias, que pueden reducir los alimentos disponibles en el mercado para los consumidores alérgicos.</p>	<p>Kenya</p>
<p>Todos los productos e ingredientes alimentarios deberían llevar o ir acompañados de información adecuada para que otros fabricantes o elaboradores de alimentos y los consumidores sepan si el alimento contiene un alérgeno.</p>	<p>Noruega Respaldamos el texto tal como está redactado en el párrafo 146 con una adición. "y los consumidores" en la primera oración. Para controlar su afección, los consumidores con alergias alimentarias deben ser informados sobre la composición de los productos que compran. Los procedimientos para asegurar que los alimentos</p>

	se etiqueten adecuadamente son, por lo tanto, esenciales. Esto incluye cualquier etiquetado preventivo sobre alérgenos aplicable (p.ej., "puede contener"). Sin embargo, es preferible evitar el uso sistemático de dichas advertencias, que pueden reducir los productos disponibles en el mercado para los consumidores alérgicos.
<p>Todos los productos e ingredientes alimentarios deberían llevar o ir acompañados de información adecuada para que otros fabricantes o elaboradores de alimentos y los consumidores sepan si el alimento contiene un alérgeno. Esto incluye cualquier etiquetado preventivo sobre alérgenos aplicable (p.ej., "puede contener"). Sin embargo, es preferible evitar el uso sistemático de dichas advertencias, que pueden reducir los alimentos disponibles en el mercado para los consumidores alérgicos. Sin embargo, es preferible evitar el uso sistemático de dichas advertencias, que pueden reducir los alimentos disponibles en el mercado para los consumidores alérgicos.</p>	<p>Costa Rica En la frase, "puede contener" Costa Rica considera que debe aclararse. es decir, en cuáles casos no debería utilizarse el "puede contener" sin afectar la salud de los consumidores.</p> <p>En el siguiente texto: Sin embargo, es preferible evitar el uso sistemático de dichas advertencias, que pueden reducir los alimentos disponibles en el mercado para los consumidores alérgicos. Costa Rica considera que, el etiquetado preventivo se puede utilizar en los casos donde las OEA demuestren que hicieron todo lo posible por evitar el contacto cruzado y no se logra evitar.</p>
<p>Todos los productos e ingredientes alimentarios deberían llevar o ir acompañados de información adecuada para que otros fabricantes o elaboradores de alimentos y los consumidores sepan si el alimento contiene un alérgeno...</p>	<p>Colombia Colombia apoya el texto alternativo ya que lo considera completo y pertinente.</p>
<p>Todos los productos e ingredientes alimentarios deberían llevar o ir acompañados de información adecuada para que otros fabricantes o elaboradores de alimentos y los consumidores sepan si el alimento contiene un alérgeno...</p>	<p>Perú ESTAMOS DE ACUERDO CON EL TEXTO ALTERNATIVO.</p>
<p>Todos los productos e ingredientes alimentarios deberían llevar o ir acompañados de información adecuada para que otros fabricantes o elaboradores de alimentos y los consumidores sepan si el alimento es alergénico o contiene un ingrediente alergénico.</p>	<p>Asuntos Regulatorios de la Asociación Sociedades Celíacas Europeas La AO ECS prefiere esta oración y no la etiqueta "puede contener". Cualquier declaración "puede contener" transfiere al consumidor el riesgo de consumir o no un alimento con esta afirmación. De hecho, la gran mayoría de los alimentos preenvasados que no contienen o consisten en ingredientes que contienen gluten tienen la declaración "puede contener gluten". Sabemos por nuestros contactos con varios gerentes de calidad de varias compañías que la declaración "puede contener gluten" se escribe en los alimentos preenvasados debido a la solicitud de los asesores legales y no a un riesgo real existente. Quisiéramos solicitar al Codex que realice un esfuerzo adicional para detener este desarrollo y que revise el párrafo 153 en consecuencia.</p>
<p>Todos los productos e ingredientes alimentarios deberían llevar o ir acompañados de información adecuada para que otros fabricantes o elaboradores de alimentos y los consumidores sepan si el alimento contiene un alérgeno. Esto incluye cualquier <u>información preventiva</u> aplicable <u>relevante para evaluar el etiquetado de riesgo de alérgenos de contacto cruzado (por ejemplo, riesgo, como los descritos en el párrafo 48)</u>. "puede contener". Sin embargo, es preferible evitar el uso sistemático de dichas advertencias, que pueden reducir los alimentos disponibles en el mercado para los consumidores alérgicos <u>y pueden causar un comportamiento complaciente en los consumidores que tienen alergias a los alimentos, por el cual ignorarían el etiquetado preventivo sobre alérgenos.</u></p>	<p>FIL La FIL prefiere el texto alternativo, ya que es importante proporcionar información sobre alérgenos con productos alimenticios e ingredientes, para que los compradores puedan realizar evaluaciones de riesgo de contacto cruzado con alérgenos.</p> <p>Como se señala en nuestros comentarios sobre el párrafo 69 (5.2.1.4 Vigilancia y verificación), es importante distinguir entre los ingredientes y el producto terminado. La información de contacto cruzado debe proporcionarse con los ingredientes, no necesariamente en forma de etiqueta. La información relacionada con las declaraciones de etiquetado podría beneficiarse de un texto adicional que proporcione la justificación (consultar la adición sugerida)</p>

<p>Los fabricantes deberían contar con procedimientos para el correcto etiquetado de los alimentos, conforme a la sección 9.3. Estos procedimientos deben incluir medidas de precaución para evitar el contacto cruzado de alimentos alergénicos y no alergénicos desde la recepción de la materia prima hasta el proceso de preparación del producto. La información sobre los ingredientes de los proveedores primarios proporciona datos para respaldar la evaluación del riesgo de alérgenos que forma el marco de un procedimiento de etiquetado de alérgenos.</p>	<p>Filipinas Proponemos consolidar la declaración en la responsabilidad global de los operadores de empresas de alimentos de que evalúen el riesgo de alérgenos, sin redundar en los requisitos de la sección 9.3 sobre el etiquetado.</p>
<p>Los fabricantes deberían contar con procedimientos para el correcto etiquetado de los alimentos, conforme a la sección 9.3.</p>	<p>Panamá Los OEA deben establecer el etiquetado a los envases internos y a los envases al consumidor</p>
<p>Todos los productos e ingredientes alimentarios deberían llevar o ir acompañados de información adecuada para que los consumidores sepan si un alimento es alergénico o contiene (o puede contener) un ingrediente alergénico. Los restaurantes se deberían asegurar de que la información sobre alérgenos que figura en el menú y / o en el mostrador, tanto en el local como en línea, esté actualizada. Del mismo modo, los operadores de la venta al por menor se deberían asegurar de que la información sobre alérgenos que facilitan, por ejemplo, en línea, esté actualizada y sea correcta.</p>	<p>Brasil Justificación: Brindar alternativas a los servicios de restauración.</p>
<p>Los empleados que sirven comidas a los clientes deberían tener conocimiento de los alérgenos que contienen los elementos del menú y de las prácticas de preparación de la empresa que pueden dar lugar a un contacto cruzado (o deberían saber cómo obtener la información)..</p>	<p>EE. UU. Como se indicó para un cambio similar en el párrafo 76, depende de los clientes indicar que son alérgicos a los alimentos, en lugar de cargar a los establecimiento de venta al por menor y a los servicios de restauración con la obligación de preguntar a cada cliente sobre sus alergias a los alimentos.</p>
<p>Las zonas de autoservicio en las que los consumidores manipulan productos alimenticios no envasados pueden suponer un riesgo especial de contacto cruzado. En estos casos, se debería considerar la posibilidad de suministrar información sobre el riesgo de contacto cruzado (p.ej., señalización o símbolos/iconos con advertencias sobre alérgenos). El equipo, los utensilios y las herramientas especialmente designados para la manipulación de alimentos alergénicos no se deberían utilizar para alimentos no alergénicos.</p>	<p>EE. UU.</p>
<p>La <i>Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados</i> enumera los alimentos e ingredientes que se sabe que causan hipersensibilidad que siempre deberían declararse en la etiqueta. añadir "claramente" y llamar la atención en diferentes colores.</p>	<p>Iraq</p>
<p>La <i>Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados</i> enumera los alimentos e ingredientes que se sabe que causan hipersensibilidad que siempre deberán declararse en la etiqueta.</p>	<p>Malasia 152. La <i>Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados</i> enumera los alimentos e ingredientes que se sabe que causan hipersensibilidad que siempre deberán declararse en la etiqueta. Justificación:</p>

	<p>El término "deberán" significa que es obligatorio declarar los ingredientes que se sabe que causan hipersensibilidad. Esto también debe estar en consonancia con:</p> <p>i) La palabra "deberá" ser utilizada en el párrafo 4.2.1.4 bajo la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CXS 1-1985)</p> <p>ii) Regulaciones de Alimentos de Malasia de 1985 sobre detalles en el etiquetado.</p>
<p>El etiquetado preventivo sobre alérgenos (p. ej., "puede contener...") se debería utilizar para informar a los OEA y a los consumidores sobre el riesgo de que los productos pudieran contener un alérgeno (además de los enumerados como ingredientes) en las situaciones siguientes:</p>	<p>Canadá</p> <p>Para mejorar la claridad de la oración, sugerimos suprimir la declaración entre paréntesis porque si un ingrediente está en un alimento, entonces no debería aparecer en una declaración del tipo "puede contener".</p>
<p>El etiquetado preventivo sobre alérgenos (p.ej. "contener...)-contener (nombre del alérgeno)...") se debería utilizar para informar a los OEA y a los consumidores sobre el riesgo de que los productos pudieran contener un alérgeno (además de los enumerados como ingredientes) en las situaciones siguientes:</p>	<p>India</p> <p>Para brindar mayor claridad.</p>
<p>Cuando no se pueda evitar el contacto cruzado con un alérgeno en un alimento concreto mediante BPH,</p>	<p>EE. UU.</p>
<p>Cuando se detecte el alérgeno a niveles que, según una evaluación del riesgo, pueda tener consecuencias negativas para la salud de <u>una proporción significativa de la población de</u> consumidores alérgicos.</p>	<p>FIL</p> <p>Como señalamos en nuestro comentario al párrafo 11, sugerimos enmendar el tercer epígrafe.</p>
<p>Sin embargo, con objeto de no limitar las alternativas de alimentos para los consumidores alérgicos, el uso de etiquetado preventivo sobre alérgenos se debería limitar a aquellas situaciones en las que no se pueda controlar el contacto cruzado en una medida tal que el producto no presente ningún riesgo para el consumidor alérgico...</p> <p><u>Párrafo 154 bis: En caso de un cambio en la formulación en el que se agrega información alérgica, los fabricantes deben promover la campaña comunicando el cambio, por medio de una indicación en el envase ("nueva formulación") y en sus sitios web.</u></p>	<p>Brasil</p> <p>Justificación: La justificación es la misma del artículo en el que se indica que el fabricante debe comunicar "cualquier cambio en la operación del proveedor que pueda afectar el perfil de alérgenos del ingrediente".</p>
<p>Sin embargo, con objeto de no limitar las alternativas de alimentos para los consumidores alérgicos, el uso de etiquetado preventivo sobre alérgenos se debería limitar a aquellas situaciones en las que donde existe la posibilidad de que la cantidad de contacto cruzado no puede ser controlada la medida sea mayor que un <u>umbral de dosis que el producto no presente provocar una reacción adversa en riesgo para una proporción significativa de la población de consumidores alérgicos.</u> Por ejemplo, cuando haya lugares del equipo de elaboración que no sean accesibles para su limpieza o que no se puedan limpiar de manera que se eliminen adecuadamente los alérgenos (p.ej., determinados métodos de limpieza en seco).</p>	<p>FIL</p>

SECCION X - CAPACITACIÓN	
<p>Todo el personal que participe en la producción, fabricación, preparación, distribución, venta al por menor y servicio de alimentos debería entender el papel que desempeña en la gestión de alérgenos y las implicaciones que tiene para la inocuidad de los alimentos la presencia de alérgenos alimentarios no declarados. Esto incluye también al personal temporal y de mantenimiento.</p>	<p>Japón</p>
<p>Sensibilización general sobre alérgenos, incluida la seriedad de la naturaleza y las posibles consecuencias para la salud de la presencia involuntaria o no declarada de alérgenos en los productos, desde la perspectiva del consumidor;</p>	<p>Canadá Para ser consistentes con el párrafo 13.</p>
<p>Diseño higiénico de las instalaciones y del equipo en relación con los alérgenos que evita el contacto cruzado de los alérgenos y minimiza la transferencia de alérgenos;</p>	<p>Japón Para mayor claridad.</p>
<p>Manipulación de materiales reelaborados reprocesado s para evitar que se incorporen involuntariamente alérgenos a un alimento;</p>	<p>Costa Rica</p>