

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

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

Agenda Item 5

CAC/43 CRD12
Original Language Only

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION Forty-third Session

Comments from Chile

Documento elaborado por Chile y apoyado por:

Argentina, Bolivia, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Jamaica, Honduras, México, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, República Dominicana, Trinidad y Tobago, Uruguay, Venezuela.

Comentarios a los documentos en aprobación del CCFH

1. Diagrama del Árbol de decisión de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CXC 1-1969) y de su anexo HACCP

Consideramos que el diagrama del árbol de decisión, el cual fue suprimido de la revisión para no retrasar su aprobación, y que hoy se encuentra en trámite 2, es fundamental para la aplicación e implementación de esta nueva norma, y así fue expresado por múltiples países en la reunión de CCFH 51, como se menciona en el reporte. Por lo tanto, solicitamos que, dentro de las conclusiones del reporte de esta Comisión, referente a la aprobación en trámite 5/8 de esta norma, se realce la importancia de que CCFH continúe trabajando en la revisión de este diagrama con la finalidad de que pueda ser incorporado en la norma y la complete en el menor plazo posible.

1. Decision Tree Diagram from the General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969) and its HACCP annex.

We consider that the decision tree diagram, which was suppressed from the review so as not to prevent the approval of this standard, is key for the implementation of this new standard, this was expressed by multiple countries at the meeting of CCFH 51, as mentioned in the report. Therefore, we request that within the conclusions of the report of this Commission, regarding the approval in step 5/8 of this standard, highlighting the importance of CCFH to continue working on the revision of this diagram so that it can be incorporated into and complete the standard in the shortest possible time.

2. Traducción de las normas del Codex Alimentarius del inglés al español para el Comité de Higiene de Los Alimentos.

A pesar de los esfuerzos realizados por la secretaría de mejorar la traducción de las normas del CCFH desde el inglés al español y las reiteradas ocasiones en que esto ha sido expresado por los países de habla hispana de la región de Latinoamérica y el Caribe, aún existen problemas que van más allá de lo editorial, y presentan dificultades para la apreciación de los contenidos de la norma como referencia para su aplicación. Entre algunos de los problemas cabe citar; la pérdida de palabras que no son traducidas, uso de palabras inadecuadas o poco conocidas, traducción literal sin usar artículos o conexiones propias del idioma español. Esto lleva a que párrafos o secciones del documento sean poco entendibles para el usuario con el consecuente riesgo de una mala implementación o aplicación de estas. Proponemos que se busquen nuevas medidas, que aseguren la correcta traducción de las normas una vez recomendada su aprobación en su trámite 5, 5/8 y 8.

2. Translation of the Codex Alimentarius standards from English to Spanish for the Food Hygiene Committee.

Despite the efforts made by the secretariat to improve the translation of CCFH standards from English to Spanish and the repeated occasions in which this has been expressed by the Spanish-speaking countries of the Latin American and Caribbean region, there are still problems that go beyond the editorial, and present difficulties for the appreciation of the contents of the standard as a reference for its application. Some of the problems include; the loss of words that are not translated, use of inappropriate or little-known words, literal translation without using articles or connections typical of the Spanish language. This leads to paragraphs or sections of the document being little understandable to the user with the consequent risk of a poor implementation or application of these. We propose that new measures be sought to ensure the correct translation of the standards once they have been recommended for approval at steps 5, 5/8 and 8.

Documento elaborado por Chile y apoyado por:

Argentina, Bolivia, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Guatemala, Jamaica, Honduras, México, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, República Dominicana, Trinidad and Tobago, Uruguay, Venezuela.

Comentarios Específicos al Anteproyecto de Revisión de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CXC 1-1969) y de su anexo sobre el análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP)

La presente tabla detalla comentarios editoriales y de traducción específicos que consideramos importantes, pues contribuyen a un mejor entendimiento y aplicación de la norma de Principios Generales de Higiene y su anexo HACCP por los Operadores de empresas de alimentos.

This table details specific editorial and translation comments that we believe are important and contribute to a better understanding and application of the General Principles of Hygiene standard and its HACCP annex by Food Business Operators.

PARRAFO O SECCIÓN ORIGINAL	CAMBIO PROPUESTO / NEW PROPOSAL	RATIONALE	Tipo de comentario
<p>ESPAÑOL</p> <p>Párrafo 137</p> <p>Para que la aplicación del sistema de HACCP sea satisfactoria, <u>es necesaria la implicación</u> tanto de la dirección como del personal, así como el conocimiento o la capacitación en su aplicación para un tipo concreto de empresa alimentaria...</p> <p>ENGLISH</p> <p>Paragraph 137</p> <p>The successful application of HACCP requires <u>the commitment and involvement</u> of management and personnel and the knowledge and/or training in its application for the particular type of food business</p>	<p>ESPAÑOL</p> <p>Párrafo 137</p> <p>Para que la aplicación del sistema de HACCP sea satisfactoria, <u>es necesaria la implicación el compromiso y la participación</u> tanto de la dirección como del personal, así como el conocimiento o la capacitación en su aplicación para un tipo concreto de empresa alimentaria...</p> <p>ENGLISH</p> <p>Paragraph 137</p> <p>The successful application of HACCP requires <u>the commitment and involvement</u> of management and personnel and the knowledge and/or training in its application for the particular type of food business.....</p>	<p>En la versión en español se omitió la palabra “compromiso” en la traducción.</p> <p>In the spanish version the word commitment was omitted</p>	Translation
<p>ESPAÑOL</p> <p>Párrafo 156</p>	<p>ESPAÑOL</p> <p>Párrafo 156</p>	<p>Se agrega 1 adjetivos para dar mayor especificidad al concepto de uso no previsto, para evitar</p>	Editorial and Translation

<p>El análisis de peligros debería tener en cuenta no solo el uso previsto, sino también los <u>usos no previstos conocidos</u> (por ejemplo, una mezcla de sopa hecha para mezclar con agua y cocer, pero <u>que se sabe se utiliza sin tratamiento</u> térmico para aromatizar una salsa para patatas fritas) a la hora de determinar los peligros significativos que se deben abordar en el plan de HACCP. (Véase el Diagrama 2 para consultar un ejemplo de una hoja de trabajo para el análisis de peligros.)</p> <p>ENGLISH</p> <p>Paragraph 156</p> <p>The hazard analysis should consider not only the intended use, but also any known unintended use (e.g. a soup mix intended to be mixed with water and cooked but known to commonly be used without a heat treatment in flavouring a dip for chips) to determine the significant hazards to be addressed in the HACCP plan. (See Diagram 2 for an example of a hazard analysis worksheet.)</p>	<p><i>El análisis de peligros debería tener en cuenta no solo el uso previsto, sino también los usos no previstos ciertamente conocidos (por ejemplo, una mezcla de sopa hecha para mezclar con agua y cocer, pero que se sabe, se utiliza comúnmente sin tratamiento térmico para aromatizar una salsa para patatas fritas) a la hora de determinar los peligros significativos que se deben abordar en el plan de HACCP. (Véase el Diagrama 2 para consultar un ejemplo de una hoja de trabajo para el análisis de peligros.)</i></p> <p>Paragraph 156</p> <p>The hazard analysis should consider not only the intended use, but also any certainly known unintended use (e.g. a soup mix intended to be mixed with water and cooked but known to commonly be used without a heat treatment in flavouring a dip for chips) to determine the significant hazards to be addressed in the HACCP plan. (See Diagram 2 for an example of a hazard analysis worksheet.)</p>	<p>subjetividad en la implementación y auditoria del Sistema HACCP.</p> <p>En inglés dice but known to commonly be used, por lo tanto, se agrega la palabra “comúnmente” para estar en línea con el párrafo en Inglés.</p> <p>ENGLISH</p> <p>The Word “certainly” add specificity to the unintended use diminishing the subjectivity for the FBO at implementation or being audited.</p>	
<p>Párrafo 172</p> <p>Puede ser necesario recurrir a expertos externos para llevar a cabo evaluaciones sobre el uso inocuo de los productos cuando se produce una desviación. Se puede determinar que el producto se podría reelaborar (por ejemplo, volver a pasteurizarse) o que puede ser destinado a otro uso. En otras situaciones, puede ser necesario destruir el producto (por ejemplo, contaminación con la enterotoxina <i>Staphylococcus</i>). Se debería realizar un</p>	<p>Puede ser necesario recurrir a expertos externos para llevar a cabo evaluaciones sobre el uso inocuo de los productos cuando se produce una desviación. Se puede determinar que el producto podría ser reprocesado (por ejemplo, volver a pasteurizarse) o que puede ser destinado a otro uso. En otras situaciones, puede ser necesario destruir el producto (por ejemplo, contaminación con la enterotoxina <i>Staphylococcus</i>). Se debería realizar un análisis de la causa principal, cuando sea posible, para determinar y corregir el origen de la</p>	<p>Error de traducción, párrafo en inglés dice “reprocessed”</p>	<p>Error de Traducción</p> <p>Translation error from English to Spanish version</p>

<p>análisis de la causa principal, cuando sea posible, para determinar y corregir el origen de la desviación a fin de reducir al mínimo la posibilidad de que vuelva a ocurrir. Un análisis de la causa principal podría identificar una razón de la desviación que haga que la cantidad de producto afectado por la desviación sea vea limitada o aumentada.</p>	<p>desviación a fin de reducir al mínimo la posibilidad de que vuelva a ocurrir. Un análisis de la causa principal podría identificar una razón de la desviación que haga que la cantidad de producto afectado por la desviación sea vea limitada o aumentada.</p>		
<p>ESPAÑOL</p> <p>Párrafo 167</p> <p>Los procedimientos de vigilancia de los PCC deberían ser capaces de detectar oportunamente una desviación del límite crítico para permitir el aislamiento de los productos afectados. El método y la frecuencia de la vigilancia deberían tener en cuenta la naturaleza de la desviación (por ejemplo, una disminución de la temperatura o un tamiz roto, una rápida disminución de la temperatura durante la pasteurización o un aumento gradual de la temperatura en el almacenamiento en frío).</p> <p>ENGLISH</p> <p>Paragraph 167</p> <p>Monitoring procedures for CCPs should be capable of timely detection of a deviation from the critical limit to allow isolation of the affected products. The method and frequency of monitoring should take into account the nature of the deviation (e.g., a <u>drop-in temperature</u> or a broken sieve, rapid drop in temperature during pasteurization, or a gradual increase in temperature in cold storage).</p>	<p>Los procedimientos de vigilancia de los PCC deberían ser capaces de detectar oportunamente una desviación del límite crítico para permitir el aislamiento de los productos afectados. El método y la frecuencia de la vigilancia deberían tener en cuenta la naturaleza de la desviación (por ejemplo, una disminución de la temperatura o un tamiz roto, una rápida disminución de la temperatura durante la pasteurización o un aumento gradual de la temperatura en el almacenamiento en frío).</p> <p>Monitoring procedures for CCPs should be capable of timely detection of a deviation from the critical limit to allow isolation of the affected products. The method and frequency of monitoring should take into account the nature of the deviation (e.g., a drop-in temperature or a broken sieve, rapid drop in temperature during pasteurization, or a gradual increase in temperature in cold storage).</p>	<p>Esta repetido en el mismo ejemplo 2 veces la disminución de temperatura. Se prefiere dejar la segunda pues entrega un ejemplo específico.</p> <p>In the example the drop of temperature is repeated twice. We suggest leaving the second one since it refers to a specific example.</p>	<p>Editorial</p>