



FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE
ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION
Rome, Viale delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel. 5797



WORLD HEALTH ORGANIZATION
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ
Genève, Palais des Nations. Câbles: UNISANTÉ, Genève. Tél. 33 10 00

ALINORM 66/13
Junio 1966

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

Cuarto Período de Sesiones, Roma, 7-14 de noviembre 1966

COMITE DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Informe de la Tercera Reunión, 31 de mayo - 3 de junio de 1966, Roma, Italia

1. La Tercera Reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos se celebró del 31 de mayo al 3 de junio de 1966 en la Sede de la FAO, Roma, por el Gobierno de los Estados Unidos de América, bajo la presidencia del Sr. L.R. Shelton (E.U.A.). En el Apéndice I figura la Lista de Participantes. Se aprobó el Programa tal como se había propuesto, con ligeras modificaciones en el orden de los temas a tratar.

Cuestiones asignadas al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos por el Tercer Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

2. Después de discutir sobre las partes pertinentes del Informe del Tercer Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, el Comité decidió que su primera tarea habría de ser la ultimación del documento sobre "Principios Generales y Directrices para el Desarrollo de Normas para la Higiene de los Alimentos". Este documento se convertiría después en los Principios Generales para la Higiene de los Alimentos, que se utilizarían en la elaboración de Códigos de Prácticas Higiénicas para clases específicas de alimentos. Los artículos de los Códigos de Prácticas Higiénicas, tal como las especificaciones de los productos acabados, aparecerían no solamente en estos Códigos de Prácticas Higiénicas sino también en las normas de artículos individuales para los productos mismos.

Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos

3. El documento SP 10/56-GP, que se había distribuido entre los Gobiernos para que formularan sus observaciones en el Trámite 3 del Procedimiento de la Comisión para la Elaboración de Normas, se revisó teniendo en cuenta estas observaciones de los gobiernos y las decisiones generales del Comité en lo

que se refiere a los Códigos de Prácticas Higiénicas, indicadas en el párrafo 2 anterior. Los "Principios Generales de Higiene de los Alimentos" revisados, aprobados por el Comité figuran en el Apéndice GP del presente Informe. Se consideró que el Apéndice GP estaba en condiciones de ser presentado a la Comisión del Codex Alimentarius en el Trámite 5. La introducción a los Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos indica cómo ha de utilizarse este documento por el Comité del Codex en su elaboración de los Códigos de Prácticas Higiénicas para los varios grupos de productos.

4. Durante la discusión de los Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos, el Comité expresó su preocupación unánime sobre el grave problema de las enfermedades entéricas, causadas por el empleo de agua contaminada para riego. Se llamó la atención de la FAO y de la OMS, que estaban ya actuando en este problema, sobre el hecho de que no era sólo un problema de salud pública nacional para las zonas en cuestión, sino que repercutía también en la aceptación en el comercio internacional de los alimentos procedentes de las mencionadas zonas regadas.

Código de Prácticas Higiénicas para Frutas y Hortalizas en conserva y Productos Afines

5. El documento SP 10/56-CF que había sido distribuido entre los gobiernos para que formularan sus observaciones en el Trámite 3 del Procedimiento de la Comisión para la Elaboración de Normas, se revisó por el Comité teniendo en cuenta los Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos y las observaciones específicas de los Gobiernos referentes a los aspectos higiénicos de las frutas y hortalizas en conserva y productos afines. El texto revisado del Código de Prácticas Higiénicas figura en el Apéndice CF del presente Informe. El Comité decidió someter este nuevo texto a la Comisión en el Trámite 5.

Código de Prácticas Higiénicas para Frutas Secas

6. La delegación de los E.U.A. informó al Comité que, en contestación a observaciones gubernamentales, se había elaborado un nuevo artículo para el Código de Prácticas para tratar de los "Patios de Secado". Teniendo en cuenta la introducción de este nuevo artículo, las numerosas observaciones gubernamentales en el Trámite 3, y los Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos, que habían sido revisados, el Comité decidió devolver el proyecto al Trámite 2. Se solicitó de la delegación de los E.U.A. que revisase el proyecto a la luz de lo anteriormente expuesto, y de común acuerdo con Australia y Turquía. La delegación de los E.U.A. se encargó de presentar al Presidente un nuevo proyecto el 1º de octubre de 1966.

Código de Prácticas Higiénicas para Frutas y Hortalizas deshidratadas, incluyendo Setas Comestibles

7. El Comité estudió un proyecto de Código de Prácticas Higiénicas para Frutas y Hortalizas deshidratadas, incluyendo Setas Comestibles, presentado por la delegación de los E.U.A. en el Trámite 1. Después de estudiado el proyecto y su revisión de acuerdo con los Principios Generales de Higiene de los Alimentos, el Comité decidió que debería enviarse a los gobiernos para que formularan sus observaciones en el Trámite 3. El texto revisado de este Código de Prácticas figura en el Apéndice DHF del presente Informe. (Se incluye únicamente a título informativo).

Código de Prácticas Higiénicas para Frutas, Hortalizas y Productos afines de Congelación Rápida

8. El Comité del Codex estudió una petición del Grupo Conjunto Codex/CEPE de Expertos sobre la Normalización de Alimentos de Congelación Rápida, en el sentido de que se desarrollasen requisitos higiénicos que abarcasen la recolección, transporte y elaboración de alimentos destinados a la congelación rápida, así como el tratamiento de productos de congelación rápida durante el almacenamiento y la distribución. El Comité aceptó una oferta de la delegación suiza para elaborar, en colaboración con Suecia, un Código de Prácticas Higiénicas para Frutas, Hortalizas y Productos Afines de Congelación Rápida. El Comité decidió que sería necesario mantener una diferencia entre alimentos de congelación rápida en general y alimentos precocidos de congelación rápida. El Comité estudiaría en su próxima reunión el Código de Prácticas Higiénicas para Alimentos Precocidos Congelados, elaborado por Canadá, y el Código para Frutas, Hortalizas y Productos Afines de Congelación Rápida que habría de ser preparado por Suiza en colaboración con Suecia. Se solicitó de la delegación suiza que se encargara de la preparación de este Código de Prácticas Higiénicas teniendo en cuenta los Principios Generales de Higiene de los Alimentos y el Código de Prácticas Higiénicas para Frutas y Hortalizas en conserva y Productos Afines.

Cereales en grano

9. Según había sido solicitado por la Comisión del Codex Alimentarius en su Tercer Período de Sesiones, el Comité del Codex estudió la necesidad de un Código de Prácticas Higiénicas para Cereales en Grano. Se llamó la atención del Comité sobre la importancia de los requisitos higiénicos para cereales en grano empleados para piensos, teniendo en cuenta los peligros consiguientes que pueden surgir en alimentos procedentes de ganado alimentado con dichos piensos inadecuados. En vista de las prioridades del trabajo fijadas por el Comité en lo que se refiere a los peligros para la salud pública y también las peticiones de los Comités de productos del Codex respecto a requisitos higiénicos para inclusión en las normas, el Comité decidió dejar para posterior estudio el Proyecto del Código de Prácticas Higiénicas para Cereales en Grano que se había presentado al Comité en su segunda reunión. El Comité consideró que, en el momento actual, era ésta la medida más conveniente que podía recomendarse a la Comisión, teniendo en cuenta que el Comité habría de volver a estudiar su decisión en el caso de que se dispusiera de datos adicionales que demostrasen la necesidad de continuar la elaboración de un Código de Prácticas Higiénicas para Cereales en Grano.

Detergentes y Desinfectantes

10. El Comité del Codex estudió una solicitud de la OCDE para establecer una lista de detergentes y desinfectantes que habrían de reconocerse como inocuos al emplearse de acuerdo con los procedimientos recomendados. Esta solicitud se limitaba al empleo de dichos detergentes y desinfectantes en el comercio de carnes. El Comité convino en que no sería posible compilar ni siquiera una lista completa de estos productos, debido a que, en su mayoría, son marcas registradas que aparecen y pueden desaparecer del mercado rápidamente. El Comité opinó que, en el momento oportuno, el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas se encargaría de estudiar en su totalidad el asunto del empleo de los plaguicidas. Además, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios puede estudiar los desinfectantes y detergentes en cualquier ocasión futura en el curso de la revisión de los agentes auxiliares de elaboración empleados

en la fabricación de alimentos. Mientras tanto, el Comité consideró que los Principios Generales de Higiene de los Alimentos abarcarían convenientemente el uso de detergentes y desinfectantes en la industria alimenticia y que no sería oportuno en este momento estudiar únicamente la industria de la carne.

Asuntos estudiados después de la Aprobación del Informe

11. El Comité solicitó de los países autores que habían preparado proyectos de normas de higiene sobre ciertos artículos que refundieran estos proyectos en forma de Códigos de Prácticas Higiénicas. Estos Códigos serían más cortos que los proyectos originales, puesto que se basarían en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos y deberían tener referencias cruzadas a los mismos (según se indica en el Apéndice CF, adjunto). Este formato de los Códigos serviría también para destacar aquellos puntos de diferencias en que los grupos de artículos necesitaban procedimientos especiales para atender los problemas que eran particulares de dicho grupo. Se solicitó de los países autores que enviaran los proyectos revisados al Presidente del Comité el 1 de octubre de 1966, enviando asimismo copias a la Secretaría en Roma. Los artículos en cuestión fueron los siguientes: Frutas Secas (E.U.A. en colaboración con Australia y Turquía); Alimentos precocidos congelados (Canadá); Huevos (R.U.); Pescado (R.U.); Moluscos (R.U.); Nueces (E.U.A.); Zumos de Frutas (excepto enlatados tratados por el calor) (E.U.A.); y Coco Desecado (R.U.). Con respecto al propuesto Código de Prácticas Higiénicas para Frutas, Hortalizas y Productos Afines de Congelación Rápida que había de ser preparado por Suiza en colaboración con Suecia, valen las mismas consideraciones anteriores.

12. Hubo una discusión general sobre varios problemas de higiene de los alimentos. El Comité convino en que debería llamarse la atención de la Comisión del Codex Alimentarius sobre los problemas de sanidad pública puestos por la presencia de la salmonella proveniente de animales y piensos transmisores de esta enfermedad.

CODEX COMMITTEE ON FOOD HYGIENE

Third Meeting, Rome, 31 May - 3 June 1966

AUSTRALIA
AUSTRALIE
AUSTRALIA

Ivan H. Smith
Assistant Secretary
Department of Primary Industry
Canberra A.C.T.

Dr. Peter Dawes
Medical Director
Migration Department
Australian Embassy
Rome

CANADA

G.G. Anderson
Assistant Director
Inspection Service
Department of Fisheries
Sir Charles Tupper Bldg.
Confederation Heights
Ottawa 7, Ontario

Dr. F.S. Thatcher
Chief, Division of Microbiology
Research Laboratories
Food and Drug Directorate
Department of National Health and Welfare
Ottawa, Ontario

CUBA

Luis Hernandez Ojeda
Via San Valentino 21
Rome

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

Mog Kondrup
Food Technologist
Chief of Secretariat
ISALESTA
H.C. Andersens Blvd. 18
Kobenhavn V

Dr. N. Skovgaard
Veterinary Inspector
Government Veterinary Department
Nyropsgade 37
Kobenhavn

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

Dr. V.T. Greene
Senior Medical Inspector
Department of Health
Custom House
Dublin I

ITALY
ITALIE
ITALIA

Dr. C. Bessler
Ispettore Generale Medico
Ministero della Sanità
Rome

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

Dr. L.J. Schoodeboom
Ministry of Social Affairs and
Public Health
Food Division
Noordeinde 35
The Hague

Dr. E.H. Kampelmacher
Head, Laboratory for Zoonoses
National Institute of Public Health
Sterebos 1
Utrecht

Dr. W.A.A. Blanche Koelensmid
Unilever N.V.
Pla. Veilingstraat 10
Utrecht

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Prof. Dr. M. Nikonorow
Professor of Food Hygiene
State Institute of Hygiene
24 Chocimska str.
Warsaw

H. Kocznorowski
Ministry of Health and Social Welfare
15 Miodowa str.
Warsaw

W. Orłowski
Central Board of Standardization
Ministry of Foreign Trade
Stepinska 9
Warsaw

PORTUGAL

Dr. B.A.V. de Pinho
Directeur
Institut Supérieur d'Hygiène - Dr. Ricardo George
Lisbonne

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

Dr. Ake Kämpe
Municipal Veterinarian
Hälsövardsnämnde
Livsmedelshygieniska laboratoriet
Rosenlondsgatan 13
Stockholm 17

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Dr. Pierre Borgeaud
AFICO S.A.
1814 Tour de Peilz

Emile Matthey
Chimiste cantonal
av. César Roux 19
Lausanne

TURKEY
TURQUIE
TURQUIA

Prof. S.T. Tekeli
Ziraat Fakültesi
Ankara

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Mrs. J.A. Hauff
Ministry of Health
Alexander Fleming House
Elephant and Castle
London S.E.1

Dr. J.M. Ross
Ministry of Health
Alexander Fleming House
Elephant and Castle
London S.E.1

Dr. F.H. Banfield
C. Shippam Ltd.
East Walls
Chichester
Sussex

L. P. Matthews
c/o Food Manufacturers Federation
4 Lygon Place
London S.W.1

UNITED STATES OF AMERICA L.R. Shelton *
ETATS-UNIS D'AMERIQUE Division of Microbiology
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA Food and Drug Administration
Department of Health, Education and Welfare
Washington D.C. 20204

* Chairman of the Committee
Président du Comité
Presidente del Comité

William V. Eisenberg
Division of Microbiology
Food and Drug Administration
Department of Health, Education and Welfare
Washington D.C. 20204

Salvatore di Palma
Assistant Regional Fisheries Attaché
Embassy of the United States of America
Copenhagen
Denmark

Ira I. Somers
Director, Research Laboratories
National Canners Association
1133 20th Street N.W.
Washington D.C.

Fitzhugh L. Southerland
Deputy Director
Consumer and Marketing Service
Fruit and Vegetable Division
U.S. Department of Agriculture
Washington D.C. 20204

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

E.C.E.
C.E.E.

Dr. Sergio Ventura
Administrateur principal
Commission de la C.E.E.
Direction générale de l'Agriculture
12, Ave. de Broqueville
Bruxelles 15

O.E.C.D.
O.C.D.E.

Marc L. Normand
Administrateur principal
O.C.D.E.
2, rue André Pascal
Paris XVI

W.H.O.
O.M.S.

Dr. Morris Shiffman
Associate Professor of
Environmental Sanitation
School of Public Health
University of North Carolina
Chapel Hill
North Carolina

PROYECTO PROVISIONAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Presentado a la Comisión del Codex Alimentarius
en el Trámite 5 del Procedimiento para la
Elaboración de Normas Mundiales

INTRODUCCION

1. Este documento está destinado a proporcionar una base para establecer Códigos de Prácticas Higiénicas que aseguren la uniformidad de los métodos higiénicos del tratamiento de los distintos productos. Estos Códigos deberán adaptarse a las recomendaciones establecidas en estos Principios Generales de Higiene de los Alimentos, y las disposiciones detalladas deberán ampliarse, siempre que sea necesario, con respecto a un producto particular. Cuando no se necesite ninguna ampliación, deberán incluirse literalmente las disposiciones en el Código de Prácticas Higiénicas para el producto en cuestión. Las materias primas que hayan de ser sometidas a tratamientos de extracción o a otros tratamientos de refinación destructivos, sólo necesitan ser incluidas en la amplitud requerida para salvaguardar convenientemente la calidad higiénica del producto acabado.
2. La promulgación de requisitos para higiene de los alimentos, con disposiciones para su aplicación, es de la responsabilidad propia de los gobiernos y deberá realizarse, en la medida de lo posible, contando con la opinión y consejo de la industria de alimentos. Para fomentar la confianza internacional y facilitar el comercio, se necesita un acuerdo y una comprensión generales en cuanto a los principios que deben seguirse al fijar dichos Códigos de Prácticas Higiénicas.
3. Las industrias de producción y distribución de alimentos deberán percatarse de su obligación de suministrar a los consumidores alimentos sanos, comestibles e inocuos. Dichas industrias deberían adoptar y poner en práctica sistemas que ayudasen a sus miembros a conseguir y mantener este objetivo.
4. El organismo oficial sanitario y/u otras entidades gubernamentales responsables de cada país, independientemente de que se trate de un gobierno central o local, deben tener una autoridad legal adecuada que regule e inspeccione todos los aspectos de la producción, distribución y tratamiento de los alimentos, y que adopte las medidas apropiadas para proteger al consumidor.
5. Se considerará que un país no dispone de reglamentos legislativos aceptables, hasta que se hayan tenido en cuenta estas consideraciones y se hayan incluido los siguientes elementos fundamentales de la higiene de los alimentos:
 - i) Reglamentos sanitarios ambientales destinados: (a) a proteger los alimentos contra la contaminación con los desechos; (b) a proteger el producto después de la recolección, contra la intemperie, los ataques por los insectos, pájaros o bichos, contaminación por un tratamiento inadecuado o alteración.
 - ii) Disposiciones para la separación y eliminación apropiada de desechos de alimentos inadecuados para consumo humano.

- iii) Equipo adecuado en la instalación y dispositivos para asegurar que el producto acabado no se contaminará con las materias primas.
- iv) Agua potable
- v) Disposiciones higiénicas y sanitarios para el personal destinadas a proteger el producto contra la contaminación con organismos infecciosos o toxicogénicos.
- vi) El equipo que haya de entrar en contacto con los alimentos deberá ser de material que no produzca contaminaciones, que pueda limpiarse fácilmente, y mantenerse en condiciones de limpieza e higiene.
- vii) Métodos de protección del producto acabado que eviten la contaminación, la alteración o cualquier posible peligro para la salud pública en las condiciones previstas de almacenamiento y transporte.

SECCION I -- AMBITO

El ámbito de cada Código de Prácticas Higiénicas para un producto o grupo de productos deberá describir claramente el producto o productos en cuestión y las operaciones comprendidas.

SECCION II --DEFINICIONES

Las definiciones deberán enumerar y definir los términos característicos para los productos incluidos, su producción y distribución. El número de definiciones empleadas no deberá ser mayor que el necesario para asegurar una interpretación uniforme de los requisitos. Cuando sea posible, deberá mantenerse una concordancia entre los Códigos de Prácticas Higiénicas.

SECCION III - REQUISITOS DE LAS MATERIAS PRIMAS

A. Higiene ambiental en las Zonas de Cultivo y Producción de Alimentos

- 1) Eliminación higiénica de desechos humanos y animales. Deberán tomarse precauciones adecuadas para asegurar que se eliminan los desechos humanos y animales de manera que no constituyan un peligro para la higiene o para la salud pública y deberá ponerse especial cuidado en proteger contra la contaminación por estos desechos los productos que puedan ser consumidos sin tratamiento térmico.
- 2) Cualidades higiénicas del agua de riego. El agua empleada para riego deberá ser inocua y adecuada para los fines en cuestión y no deberá constituir un peligro para la salud del consumidor cuando ingiera el producto.
- 3) Control de enfermedades, plagas vegetales y animales. Cuando se adopten medidas para combatir las plagas, el tratamiento con agentes químicos, biológicos o físicos deberá hacerse únicamente de

acuerdo con las recomendaciones del organismo oficial apropiado, con o bajo la supervisión directa de personal que conozca perfectamente los peligros implicados, incluyendo la posibilidad de que las cosechas retengan residuos tóxicos. Sólo deberán emplearse plaguicidas autorizados.

B. Recolección y Producción de Alimentos en Condiciones Higiénicas

- 1) Equipo y recipientes para el producto. El equipo y los recipientes para el producto que se empleen deberán ser adecuados para el fin que se persigue, y no presentar peligros para la salud. Los envases que hayan de reutilizarse habrán de ser de material y construcción tales que faciliten la limpieza completa y mantenerse en forma que no constituyan una fuente de contaminación para el producto.
- 2) Técnicas sanitarias. Las operaciones, los métodos y los procedimientos de recolección y producción deberán ser limpios e higiénicos.
- 3) Eliminación de materiales evidentemente inadecuados. Los productos no aptos deberán separarse, en la mayor proporción que sea practicable, durante la recolección y la producción, y eliminarse de modo apropiado.
- 4) Protección del producto contra la contaminación. Deberán adoptarse precauciones especiales para evitar que el producto bruto se contamine por animales, insectos, bichos, pájaros, impurezas químicas o microbiológicas o por cualquier otro tipo de sustancias perjudiciales durante el tratamiento y el almacenamiento. La naturaleza del producto y los métodos de recolección indicarán el tipo y el grado de protección que se necesitan.

C. Transporte

- 1) Medios disponibles. Los medios utilizados para el transporte de la cosecha o del producto bruto desde la zona de producción, el lugar de recolección o el almacenamiento deberán ser convenientes para el fin propuesto y de un material y construcción tales que permitan una limpieza completa, debiendo mantenerse de modo que no constituyan una fuente de contaminación para el producto.
- 2) Procedimientos de tratamiento. Todos los procedimientos de tratamiento deberán ser de tal índole que impidan la contaminación del producto. Habrá de ponerse especial cuidado en el transporte de productos perecederos para evitar la putrefacción o la alteración. Deberá emplearse equipo especial -por ejemplo de refrigeración- si la naturaleza del producto o las distancias así lo aconsejan. Si se emplea hielo en contacto con el producto, habrá de cumplirse los requisitos sanitarios se señalan en la Sección IV.A (2) (c).

SECCION IV - REQUISITOS DE LA INSTALACION, EL EQUIPO Y LAS OPERACIONES

A. Plano y construcción de la instalación

- 1) Plano del emplazamiento, dimensiones y condiciones sanitarias. El edificio y la zona circundante deberán ser tales que puedan mantenerse

prácticamente exentos de olores molestos , humo polvo u otras con-
taminaciones; de dimensiones suficientes para los fines propuestos,
pero sin que haya aglomeración de personal ni de equipo; de conns-
trucción sólida y mantenida en buenas condiciones; de un tipo tal
que impidan que entren o aniden insectos, pájaros o bichos de cual-
quier clase; y diseñados de modo que puedan limpiarse conveniente-
mente y con facilidad.

2) Dispositivos y controles sanitarios

- a) Separación de las operaciones. Las partes donde hayan de reci-
birse o almacenarse las materias primas deberán estar separadas
de las destinadas a la preparación o el empaquetado del producto
final, de modo que se excluya la contaminación del producto acabado.
Los recintos y compartimientos destinados al almacenamiento, fabri-
cación o tratamiento de productos comestibles deberán estar sepa-
rados y ser diferentes de los destinados a materias no comesti-
bles. La parte destinada al tratamiento de alimentos deberá estar
completamente separada de toda parte habitada del edificio.
- b) Suministro de agua. Deberá disponerse de abundante suministro
de agua fría y de un suministro adecuado de agua caliente cuando
sea necesario. El agua habrá de ser de calidad potable. Las
normas de potabilidad no deberán estar por debajo de las que
figuran en las "Normas Internacionales para Agua Potable", Orga-
nización Mundial de la Salud, 1963.
- c) El hielo deberá fabricarse con agua de calidad potable y habrá
de tratarse, manejarse, almacenarse y utilizarse de modo que esté
protegido contra las contaminaciones.
- d) Suministro auxiliar de agua. Si se necesita un suministro de agua
de calidad no potable - por ejemplo para combatir los incendios-
deberá conducirse por tuberías completamente separadas, a ser po-
sible diferenciadas con colores y sin que haya ninguna conexión
transversal o sifonado de retroceso con las tuberías que condu-
cen agua potable.
- e) Cañerías y eliminación de desechos. Todas las tuberías de elimi-
nación de desechos (incluidos los sistemas de alcantarillado) debe-
rán ser suficientemente grandes para soportar cargas máximas. Todas
las conducciones deberán ser herméticas al agua y disponer de tram-
pas y respiraderos adecuados. La eliminación de desechos se efec-
tuará de tal modo que no puedan contaminarse los suministros de
agua potable. Las cañerías y la forma de eliminación de desechos
deberán ser aprobados por el organismo oficial que tenga jurisdic-
ción en estas cuestiones.
- f) Iluminación y ventilación. Los edificios habrán de estar bien
iluminados y ventilados. Deberá prestarse especial atención a
los respiraderos de las partes y el equipo que producen excesivo
calor, vapor de agua, humos o vapores nocivos, o aerosoles con-
taminantes. Es importante disponer de un escape eficaz del vapor
de agua para impedir la condensación (con el posible goteo de agua

sobre el producto) y el desarrollo de mohos en las estructuras altas- cuyos mohos pueden caer sobre los alimentos. Las bombillas y lámparas colgadas sobre los alimentos en cualquiera de las etapas de fabricación deben ser de tipo seguro o, de todos modos, protegidas de manera que se evite la contaminación del alimento en el caso de rotura.

- g) Salas de aseo y servicios. Deberán existir salas de aseo adecuadas y convenientes. Las partes de los edificios destinados a estos servicios deberán estar provistas de puertas que cierren por sí solas. Las salas de aseo habrán de estar bien iluminadas y ventiladas y no abrir directamente hacia un recinto donde se manejen alimentos. Se mantendrán en condiciones higiénicas en todo momento. Dentro del recinto de la sala de aseo deberá haber instalados cerca dispositivos para lavarse las manos y letreros fijos en los que se requiera del personal que se lave las manos después de usar los servicios.
- h) Lavabos para las manos. Los empleados deberán disponer de medios adecuados y convenientes para lavarse y secarse las manos siempre que lo exija la naturaleza de las operaciones. Deberán ser claramente visibles desde el piso de elaboración. Siempre que sea posible, se recomiendan toallas de uso personal, pero, de todos modos, el método de secado deberá estar aprobado por el organismo oficial con jurisdicción en estas cuestiones. Estas instalaciones deberán mantenerse en todo momento en condiciones higiénicas.

B. Equipo y utensilios

- 1) Materiales. Todas las superficies que hayan de estar en contacto con los alimentos deberán ser lisas, exentas de picaduras, grietas y costras sueltas; no tóxicas, inatacables por los productos alimenticios; capaces de resistir lavados corrientes repetidos; y no absorbentes, a menos que la naturaleza de un proceso particular, y aceptable desde otros puntos de vista, exija emplear una superficie por ejemplo, madera.
- 2) Diseño, construcción e instalación higiénicos. El equipo y los utensilios deberán estar diseñados y contruidos de modo que permitan una fácil y completa limpieza. El equipo fijo deberá instalarse de tal modo que pueda limpiarse fácil y completamente.
- 3) El equipo y los utensilios empleados para materias contaminantes o no comestibles deberán estar concretamente marcados así y no deberán emplearse para tratamiento de productos comestibles.

C. Requisitos higiénicos de las operaciones

Aun cuando puedan establecerse requisitos adicionales y más específicos para ciertos productos, deberán aplicarse los siguientes como mínimos en todas las operaciones de producción, manejo, almacenamiento y distribución de alimentos.

- 1) Mantenimiento de la instalación, equipo y edificios en condiciones higiénicas. El edificio, los utensilios, el equipo y todos los demás accesorios de la instalación deberán mantenerse en buenas condiciones y conservarse en un estado higiénico y ordenado en todo momento. Los materiales de desecho deberán eliminarse frecuentemente de los departamentos de trabajo mientras esté funcionando la instalación, debiendo existir los recipientes adecuados para los desechos. Los detergentes y desinfectantes empleados habrán de estar en consonancia con el objetivo perseguido y emplearse de modo que no constituyan ningún riesgo para la salud pública. Únicamente deberán emplearse los productos autorizados.
- 2) Control de bichos. Deberán adoptarse medidas eficaces para evitar que entren y aniden en los edificios insectos, roedores, pájaros y otros bichos.
- 3) Exclusión de animales domésticos. Deberán estar excluidos de los departamentos donde se elaboren o almacenen alimentos los perros, gatos y otros animales domésticos.
- 4) Higiene del personal. La dirección de la fábrica cuidará de asegurar que no se permita trabajar a ninguna persona de la que se sepa que padece alguna enfermedad transmisible por los alimentos, que es un vector de dicha enfermedad, o mientras está infectada por heridas, llagas, úlceras o cualquier dolencia, en ningún departamento de una fábrica de alimentos donde haya la probabilidad de que dicha persona contamine con organismos patógenos los alimentos o las superficies que hayan de estar en contacto con los mismos.
- 5) Sustancias tóxicas. Todos los rodenticidas, fumigantes, insecticidas u otras sustancias tóxicas deberán almacenarse en recintos separados, cerrados, o cámaras, y manejarse solamente por personal convenientemente entrenado. Deberán emplearse únicamente por personal con un pleno conocimiento de los peligros implicados, incluyendo la posibilidad de contaminación del producto, o bajo su supervisión directa.
- 6) Higiene del personal y prácticas del manejo de los alimentos.
 - a) Todas las personas que trabajen en una fábrica de productos alimenticios deberán mantener una esmerada limpieza personal mientras están de servicio. La ropa habrá de ser apropiada para las tareas que realicen y mantenerse siempre limpia.
 - b) Deberán lavarse las manos las veces que sea necesario para cumplir con las prácticas operatorias higiénicas.
 - c) En los departamentos donde se manejen los alimentos estará prohibido escupir, comer y mascar tabaco o chicle.
 - d) Deberán tomarse todas las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los productos alimenticios o los ingredientes con cualquier sustancia extraña.

- e) Las rozaduras y cortaduras de pequeña importancia en las manos deberán curarse y vendarse convenientemente. Deberá existir un botiquín de urgencia para atender los casos de esta índole, para evitar la contaminación de los alimentos.
- f) Los guantes empleados en el manejo de los alimentos deberán mantenerse limpios y en condiciones higiénicas y ser de material impermeable.

D. Prácticas operatorias y requisitos de la producción

1) Manejo de las materias primas.

- a) Criterios de aceptación. La fábrica no deberá aceptar ninguna materia prima si se sabe que contiene sustancias descompuestas, tóxicas o extrañas que no podrán ser eliminadas en proporción aceptable por los procedimientos corrientes de clasificación o preparación empleados.
 - b) Almacenamiento. Las materias primas almacenadas en el recinto de la fábrica deberán mantenerse en condiciones que las protejan contra la contaminación y mantengan la alteración en un mínimo.
 - c) El agua empleada para la conducción de las materias primas, incluso el agua de mar para el transporte del pescado y otros productos marinos hasta la fábrica deberá ser de origen tal que no constituya ningún peligro para la salud pública (o tratarse convenientemente para este fin) y se empleará únicamente con el permiso del organismo oficial que tenga jurisdicción en estas cuestiones.
- 2) Inspección y clasificación. Inmediatamente antes de ser introducidas en el proceso, las materias primas deberán someterse a inspección, clasificación o selección según se necesite para eliminar las materias inadecuadas. Estas operaciones se realizarán en condiciones sanitarias y de limpieza. Para continuar las operaciones de tratamiento sólo deberán emplearse materias limpias y sanas.
- 3) Lavado y otras operaciones. Las materias primas deberán lavarse según sea preciso para separar la tierra o cualquier otra contaminación. El agua que se emplee para el lavado final, el aclarado o el transporte del producto alimenticio deberá ser potable. El agua empleada para estos fines no deberá recircularse, a menos que se la trate convenientemente para mantenerla en condiciones higiénicas.
- 4) Preparación y elaboración. Las operaciones preparatorias que conducen al producto acabado y las operaciones de empaquetado se repetirán todas las veces que sea necesario para permitir el manejo expeditivo de unidades consecutivas en la producción en condiciones que eviten la contaminación, la alteración, la putrefacción o el desarrollo de microorganismos infecciosos o toxicogénicos.
- 5) Empaquetado del producto acabado
- a) Materiales. Los materiales de empaquetado no deberán transmitir al producto sustancias perjudiciales más allá del límite aceptable

y deberán proporcionar una protección adecuada contra la contaminación.

- b) Técnicas. El empaquetado deberá hacerse en condiciones que excluyan la contaminación del producto.
- 6) Conservación del producto acabado. Los métodos de conservación habrán de ser de naturaleza tal que protejan contra la contaminación, alteración, o desarrollo de peligros para la salud pública. Estos métodos deberán ser aprobados por el organismo oficial que tenga jurisdicción en estas cuestiones.
- 7) Almacenamiento y transporte del producto acabado. El producto acabado deberá almacenarse y transportarse en condiciones tales que excluyan la contaminación con microorganismos patógenos o toxicogénicos, o su desarrollo, y actúen como protectores contra la alteración del producto o la del envase.

E. Procedimientos de control de laboratorio

Además de todo control por parte del organismo oficial que tenga jurisdicción en estas cuestiones, conviene que cada fábrica, por su propio interés, controle en el laboratorio la calidad sanitaria del producto elaborado. El grado y tipo de dicho control variarán según la naturaleza del producto alimenticio, y las necesidades de organización. Dicho control deberá rechazar todos aquellos alimentos que no sean adecuados para el consumo humano. Los procedimientos analíticos que se empleen deberán seguir métodos reconocidos o normalizados, con el fin de que puedan interpretarse fácilmente los resultados.

SECCION V - ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL

Podrán exigirse especificaciones microbiológicas, químicas o de sustancias extrañas, según sea la naturaleza del alimento. Estas especificaciones deberán abarcar los procedimientos de toma de muestras, la metodología analítica, etc., según se necesite para cada producto en particular.

PROYECTO PROVISIONAL DEL CODIGO DE PRACTICAS HIGIENICAS
PARA FRUTAS Y HORTALIZAS EN CONSERVA Y PRODUCTOS AFINES

Presentado a la Comisión del Codex Alimentarius
en el Trámite 5 del Procedimiento para la
Elaboración de Normas Mundiales

Para leerlo en unión de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Apéndice GP, adjunto). Las partes subrayadas en el texto y las marcadas con líneas al margen se refieren a cuestiones particulares de este Código de Prácticas Higiénicas y, por tanto, no figuran en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

SECCION I - AMBITO

Este Código de Prácticas higiénicas se aplica a frutas, hortalizas y productos afines que se empaquetan en recipientes que se cierran herméticamente y se someten a tratamiento térmico antes o después de introducirse en los mismos.

SECCION II - DEFINICIONES

- A. Herméticamente cerrado significa que impide la entrada de aire.
- B. Recipiente significa cualquier envase hermético para alimentos de los siguientes materiales, pero sin limitación a los mismos: metal, vidrio o plásticos laminados.
- C. Tratado por el calor significa tratado por el calor en grado tal que resulte un producto inocuo que no se alterará bajo las temperaturas a que normalmente habrá de estar sometido durante el almacenamiento y el transporte sin refrigeración.

SECCION III - REQUISITOS DE LAS MATERIAS PRIMAS

- A. Condiciones higiénicas ambientales en las zonas de Cultivo y Producción de Alimentos
- 1) Eliminación de desechos humanos y animales en condiciones higiénicas. Deberán adoptarse precauciones adecuadas para asegurar que los desechos humanos y animales se eliminan de tal manera que no constituyan un peligro para la salud pública.
 - 2) y 3) - Como en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Apéndice GP)
- B. Recolección y Producción de Alimentos en Condiciones Higiénicas
- 1), 2), 3) y 4) - Como en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Apéndice GP)

C. Transporte

- 1) y 2) - Como en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Apéndice GP)

SECCION IV - REQUISITOS DE LA INSTALACION, EL EQUIPO Y LAS OPERACIONES

A. Plano y construcción de la instalación

- 1) Plano del emplazamiento, dimensiones y condiciones sanitarias.- Como en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Apéndice GP)
- 2) Dispositivos y controles sanitarios
- a), b), c) y d) - Como en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Apéndice GP)

- e) Cañerías y eliminación de desechos. Todas las tuberías de eliminación de desechos (incluso los sistemas de alcantarillado) deberán ser suficientemente grandes para soportar cargas máximas. Todas las conducciones deberán ser herméticas al agua y disponer de trampas y respiraderos adecuados. La eliminación de desechos deberá efectuarse de tal modo que no puedan contaminarse los suministros de agua potable. Las cañerías y la forma de eliminación de desechos deberán ser aprobadas por el organismo oficial que tenga jurisdicción en estas cuestiones.

Eliminación de desechos sólidos o semi-sólidos de las secciones de preparación y envasado del producto: deberá ser continua o casi continua, empleando agua y/o equipo adecuado, de modo que estas secciones se mantengan limpias y no haya peligro de contaminación del producto. Deben también eliminarse de tal modo que no puedan utilizarse para alimento humano. Los desechos deben eliminarse en un lugar y de manera tales que no puedan contaminar los suministros de alimentos y de agua y no den ocasión a que aniden o se propaguen roedores, insectos u otra clase de bichos.

- f), g) y h) - Como en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Apéndice GP)

B. Equipo y utensilios - Como en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Apéndice GP)

C. Requisitos higiénicos de las operaciones - Como en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Apéndice GP)

D. Prácticas Operatorias y Requisitos de la Producción

- 1), 2), 3), 4) y 5) - Como en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Apéndice GP)

6) Conservación del producto acabado

a) Tratamiento térmico

Los productos empaquetados en envases que se cierran herméticamente deberán someterse a la acción del calor de tal manera que resulte un producto inocuo y que no se altere bajo las temperaturas a que normalmente habrá de estar sometido durante el almacenamiento y el transporte sin refrigeración.

Las condiciones de tratamiento para composiciones específicas de alimentos envasados deberán basarse en las recomendaciones de especialistas en la tecnología de conservas. Dicho tratamiento deberá ser supervisado en la fábrica por personal técnicamente competente, y someterse a control por el organismo oficial que tenga jurisdicción en estas cuestiones. Deberán llevarse, y ponerse a disposición de los inspectores, libros en los que se registren los datos de fabricación adecuados para poder identificar el historial de tratamiento.

b) Enfriamiento de los envases tratados

Cuando los envases tratados se enfríen en agua, este agua deberá ser de calidad potable o estar convenientemente tratada para que no constituya un peligro para la salud pública. En caso de que se haga recircular el agua refrigerante deberá desinfectarse eficazmente con cloro o de algún otro modo antes de volver a utilizarla.

c) Descarga y manejo de los envases tratados

Después de tratados y enfriados, los envases deben manejarse de tal manera que se evite la contaminación del producto. Las latas tratadas deben manejarse con cuidado, especialmente mientras están todavía húmedas. Las correas de transmisión y, en general, todo el equipo de transporte de las latas tratadas deben mantenerse en buenas condiciones higiénicas.

d) Inspección de los envases tratados.

Después de tratados y enfriados, los envases deben inspeccionarse retirando los que sean defectuosos.

7) Como en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Apéndice GP)

E. Procedimientos de control de laboratorio

Además de todo control por parte del organismo oficial que tenga jurisdicción en estas cuestiones, conviene que cada fábrica, por su propio interés controle en el laboratorio la calidad sanitaria del producto elaborado. El grado y tipo de dicho control variarán según la naturaleza del producto alimenticio y las necesidades de organización. Dicho control deberá rechazar todos aquellos alimentos que no sean adecuados para el consumo humano. Los procedimientos analíticos que se empleen deberán seguir métodos reconocidos o normalizados, con el fin de que puedan interpretarse

fácilmente los resultados. Para ciertos productos puede ser conveniente controlar el proceso por incubación de muestras.

SECCION V- ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL

Deberán emplearse métodos adecuados para la toma de muestras y el análisis o la determinación para asegurar que se cumplen las siguientes especificaciones:

- A. En la medida en que sea posible en una práctica de fabricación correcta, los productos deberán estar exentos de materias perjudiciales, entre las que figuran: insectos, o partes de insectos, telas de araña, arena, tierra o fragmentos de piedras, materia fecal de cualquier especie, pelos humanos o animales, y libres de filamentos fúngicos (mohos) en un grado indicativo de ingredientes alterados.
- B. Los productos deberán estar exentos de toda infección patógena para el hombre, y de cualquier sustancia tóxica producida por bacterias u hongos.
- C. Los productos deberán cumplir los requisitos establecidos por los Comités del Codex sobre Residuos de Plaguicidas y Aditivos Alimentarios.
- D. Los productos con un pH en equilibrio mayor de 4,5 deberán haber sido sometidos a un tratamiento que destruya todas las esporas de Clostridium botulinum, a menos que se evite el desarrollo de esporas supervivientes de modo permanente mediante otras características del producto distintas del pH.

PROYECTO PROVISIONAL DEL CODIGO DE PRACTICAS HIGIENICAS PARA
FRUTAS Y HORTALIZAS DESHIDRATADAS INCLUYENDO SETAS COMESTIBLES

Presentado a los Gobiernos para que formulen
observaciones, en el Trámite 3 del Procedimiento
para la Elaboración de Normas Mundiales

Para leerlo en unión de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Apéndice GP, adjunto). Las partes subrayadas en el texto y las marcadas con líneas al margen se refieren a cuestiones particulares de este Código de Prácticas Higiénicas y, por tanto, no figuran en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

SECCION I - AMBITO

Se incluyen aquí las frutas y hortalizas que han sido deshidratadas artificialmente (incluyendo las secadas por congelación), bien sea a partir de productos frescos o bien en combinación con el secado al sol, y comprende los productos a los que suele aludirse con la expresión "alimentos deshidratados". Estas frutas y hortalizas contienen, relativamente, poca humedad y, en general, carecen de sabor cuando están deshidratadas, y pueden mantenerse en condiciones normales sin que se alteren demasiado por descomposición bacteriana, por mohos o por putrefacción. Se incluyen en estas normas las siguientes frutas, pero sin limitación a las mismas: manzanas, bananas, arándanos, cerezas, y "frutas secas", enteras o en trozos, con poca humedad (máximo 5%). Entre las hortalizas figuran, pero sin limitación a las mismas: alcachofas, espárragos, judías verdes, coles, coliflor, apio, maíz dulce, berenjenas, cebollas, guisantes frescos, papas, calabaza, boniatos, tomate, champiñones cultivados comestibles, y setas silvestres secas, enteras o en rajadas, de acuerdo con la lista de variedades aprobadas por el Codex Alimentarius. Las frutas y hortalizas pueden estar en forma de rajadas, cubos, gránulos o cualquier otro tipo de división o dejarse enteras antes de la deshidratación.

Excepción: nueces y "frutas secas" del comercio con contenido de humedad relativamente alto, que son comestibles en estado seco; cereales en grano; frijoles secos; guisantes secos distintos de los guisantes verdes; especias secas y otros productos alimenticios secos que sólo ocasionalmente exigen un secado artificial o someterlos a un acondicionamiento antes de ser almacenados.

SECCION II - DEFINICIONES

Deshidratación es la eliminación de humedad por medios artificiales y, en algunos casos, en combinación con el secado al sol.

SECCION III - REQUISITOS DE LAS MATERIAS PRIMAS

A. Condiciones higiénicas ambientales en las Zonas de Cultivo y Producción de Alimentos

(1) Eliminación de desechos humanos y animales en condiciones higiénicas. Deberán adoptarse precauciones adecuadas para asegurar que los desechos humanos y animales se eliminen de tal manera que no constituyan un peligro para la salud pública.

(2) y (3) - Como en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Apéndice GP)

B. Recolección y Producción de Alimentos en condiciones higiénicas

(1), (2), (3) y (4) - Como en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Apéndice GP).

C. Transporte

(1) y (2) - Como en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Apéndice GP).

SECCION IV - REQUISITOS DE LA INSTALACION, EL EQUIPO Y LAS OPERACIONES

A. Plano y construcción de la instalación

(1) Plano del emplazamiento, dimensiones y condiciones sanitarias. El edificio y la zona circundante deberán ser tales que puedan mantenerse prácticamente exentos de olores molestos, humo, polvo u otras contaminaciones; de dimensiones suficientes para los fines propuestos pero sin que haya aglomeración de personal ni de equipo; de construcción sólida y mantenida en buenas condiciones; de un tipo tal que impidan que entren o aniden insectos, pájaros o bichos de cualquier clase; y diseñados de modo que puedan limpiarse convenientemente y con facilidad. En las zonas en que se originen grandes concentraciones de contaminantes arrastrados por el aire, deberá emplearse equipo capaz de eliminar los contaminantes del aire que pase por el producto.

(2) Dispositivos y controles sanitarios.

(a), (b), (c) y (d) - Como en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Apéndice GP)

(e) Cañerías y eliminación de desechos. Todas las tuberías de eliminación de desechos (incluidos los sistemas de alcantarillado) deberán ser suficientemente grandes para soportar cargas máximas.

- (a) El producto deberá almacenarse en condiciones convenientes de tiempo, temperatura, humedad y atmósfera para evitar alteraciones importantes.
- (b) Cuando los productos deshidratados se almacenen en condiciones en que haya probabilidad de que resulten infectados por insectos, el almacén deberá disponer de fumigación. En caso contrario, deberá disponer de refrigeración.

E. Procedimientos de control de laboratorio - Como en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Apéndice GP)

SECCION V - ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL

Deberán emplearse métodos adecuados para la toma de muestras y el análisis o la determinación para asegurar que se cumplen las siguientes especificaciones:

- A. En la medida en que sea posible en una práctica de fabricación correcta, los productos deberán estar exentos de materias perjudiciales, entre las que figuran: insectos, o partes de insectos, telas de araña, tierra o fragmentos de piedras, materia fecal de cualquier especie, pelos humanos o animales, y libres de filamentos fúngicos (mohos) en un grado indicativo de ingredientes alterados.
- B. Los productos deberán estar exentos de toda infección patógena para el hombre, y de cualquier sustancia tóxica producida por bacterias u hongos.
- C. Los productos deberán cumplir los requisitos establecidos por los Comités del Codex sobre Residuos de Plaguicidas y Aditivos Alimentarios.

Todas las conducciones deberán ser herméticas al agua y disponer de trampas y respiraderos adecuados. La eliminación de desechos se efectuará de tal modo que no puedan contaminarse los suministros de agua potable. Las cañerías y la forma de eliminación de desechos deberán ser aprobados por el organismo oficial que tenga jurisdicción en estas cuestiones. La eliminación de desechos sólidos o semisólidos de las secciones de preparación y envasado del producto deberá ser continua o casi continua, empleando agua y/o equipo adecuado, de modo que estas secciones se mantengan limpias y no haya peligro de contaminación del producto. Deben también eliminarse de tal modo que no puedan utilizarse para alimento humano. Los desechos deben eliminarse en un lugar y de manera tales que no puedan contaminar los suministros de alimentos y de agua y no den ocasión a que aniden o se propaguen roedores, insectos u otra clase de bichos.

- (f), (g) y (h) - Como en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Apéndice GP)
- B. Equipo y utensilios - Como en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Apéndice GP)
- C. Requisitos higiénicos de las operaciones - Como en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Apéndice GP)
- D. Prácticas Operatorias y Requisitos de la Producción
- (1), (2), (3), (4) y (5) - Como en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Apéndice GP)
- (6) Conservación del producto acabado. Los métodos de conservación deberán ser de tal naturaleza que protejan contra la contaminación, alteración o desarrollo de peligros para la salud pública. Estos métodos deberán ser aprobados por el organismo oficial que tenga jurisdicción en estas cuestiones. El producto acabado deberá tener una proporción de humedad tal que pueda conservarse en condiciones normales sin alteración apreciable por mohos, cambios enzimáticos o por otras causas. Además de por deshidratación, los productos acabados pueden tratarse por sustancias conservadoras químicas a concentraciones aprobadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, por el calor y/o empaquetarse en recipientes que se cierren herméticamente de modo que el producto se mantenga inocuo y no se altere bajo las condiciones de almacenamiento normales sin refrigeración.
- (7) Almacenamiento y transporte del producto acabado. El producto acabado deberá almacenarse y transportarse en condiciones tales que excluyan el desarrollo de microorganismos patógenos o toxigénicos y protejan contra la alteración del producto o la del envase.