

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 4

FH/47 CRD/13

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME CODEX COMMITTEE ON FOOD HYGIENE

Forty-seventh Session

Boston, Massachusetts, United States of America, 9 – 13 November 2015

COMMENTS OF EL SALVADOR

Observaciones generales:

Se apoya el avance del documento en el proceso de trámites del Codex, bajo la premisa que hay que revisar puntos donde se ve comprometida la inocuidad.

Observaciones específicas en versión español:

ANEXO I:

Párrafo 8: Se ha demostrado en algunos sistemas de producción que el control de la Salmonella en la carne de bovino puede empezar en la explotación agropecuaria. Debe procederse a la aplicación de medidas prácticas para controlar la Salmonella durante la producción primaria ~~cuando sea posible~~.

Párrafo 13: ..."Además, el transporte al matadero, ~~la manipulación~~ el manejo durante el transporte y la descarga y la interacción con otras reses puede producir estrés y estimular la excreción de gérmenes patógenos...

El uso de la palabra manipulación puede genera confusión, ya que se está refiriendo a un animal en pie

ANEXO II:

Párrafo 8: Se ha demostrado en algunos sistemas de producción que el control de la Salmonella en la carne de cerdo puede comenzar en la explotación agropecuaria Se ha constatado que la prevalencia de Salmonella en el rebaño es un factor para determinar la prevalencia y la cantidad de Salmonella en las canales (Alban y Stark, 2005). Debe procederse a la aplicación de medidas prácticas para controlar la Salmonella durante la producción primaria ~~cuando sea posible~~.