

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



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

**Tema 4 del programa**

**CX/FFP 00/4-Add.2**

## **PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITE DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS**

24ª reunión

Ålesund, Noruega, 5-9 de junio de 2000

### **ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS**

#### **OBSERVACIONES DE LOS GOBIERNOS EN EL TRÁMITE 3**

#### **ESPAÑA**

##### **1.- Observaciones de carácter general:**

1.1.- El documento debería haber sido remitido para su estudio y emisión de observaciones en español, puesto que es uno de los idiomas oficiales del Codex Alimentarius y del Comité.

1.2.- Debería considerarse a partir de este Código de Prácticas, la elaboración de dos documentos diferentes que recogiesen por separado los aspectos relativos a los peligros sanitarios y a los defectos de calidad por las razones que a continuación se exponen:

- El sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) evalúa todas las etapas del proceso de elaboración de un producto hasta su llegada al consumidor final, mientras que en el documento presentado se consideran fundamentalmente los aspectos inherentes a cada etapa del proceso llevado a cabo en el establecimiento elaborador.
- Por otra parte, los objetivos relativos a la calidad comercial de los productos son completamente distintos a los peligros sanitarios evaluados en el marco de aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), aunque para ello se utilicen metodologías de valoración semejantes.
- Además, el correcto funcionamiento del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), no garantiza que exista un correcto funcionamiento en el sistema de valoración de los defectos aunque el diagrama de flujo de ambos sistemas sea común. Así, puede suceder que la aplicación de medidas correctoras para la subsanación de un defecto, tengan repercusión negativa sobre el control de un punto de control crítico.

1.3.- El programa de pre-requisitos presente en este Código, está descrito en el Código de Prácticas Generales de Higiene, por lo que se considera que en esta sección se debería hacer referencia a la sección correspondiente de dicho Código, incluyéndose únicamente aquellos aspectos específicos y peculiares que afectan a los buques.

1.4.- Debería clarificarse la forma de relacionar las distintas secciones de este Código de Prácticas con las Normas correspondientes a cada uno de los productos.

## **2.- Observaciones específicas de las distintas secciones de este código de prácticas**

### **2.1.- Sección: Definiciones**

2.1.1.- Las definiciones establecidas en esta sección deberán ser en todo momento coherentes con las de las distintas Normas específicas de los distintos tipos de productos pesqueros.

Convendría valorar la posibilidad de crear un documento a modo de glosario, a fin de facilitar su utilización.

2.1.2.- De forma general, debería explicarse de forma clara y concisa cada término recogido en la sección definiciones, evitando las explicaciones relativas a los aspectos en que se basan dichas definiciones.

2.1.3.- **Sección 2.1: Definiciones generales.-** Deberían incluirse en el apartado correspondiente a definiciones generales, las definiciones de los siguientes términos:

- **Lote**
- **Procesado**
- **Preparado**
- **Tratamiento**

2.1.4.- **Sección 2.1: Definiciones.-** En la definición correspondiente a **defecto**, debería indicarse claramente que en ella se recogen aquellos aspectos que no afectan a la seguridad del producto. Los problemas relativos a factores de calidad, composición y etiquetado en determinadas circunstancias pueden representar problemas de seguridad.

2.1.5.- **Sección 2.1: Definiciones.-** En la definición de **vida útil**, no se hace referencia a aspectos nutricionales que pueden influir en la seguridad del producto y que se deberían considerar. Se propone la eliminación de la frase “It is...may be used.” (ver observación 2.1.2).

2.1.6.- **Sección 2.2 Pescado fresco, congelado y picado.-** Se propone la modificación de la definición del término **deshidratación** del siguiente modo: “pérdida de humedad del producto mediante evaporación” (ya que la misma también afecta a los productos frescos) .Se propone la eliminación de la frase: “This...”freezer burn””(ver observación 2.1.2).

2.1.7.- **Sección 2.3 Moluscos.-** Debe retirarse la definición de **aprobado/aceptable/ aceptado** así como cualquier referencia a las Autoridades sanitarias competentes, porque en función del sistema organizativo de cada país, serán competentes las Autoridades sanitarias u otros sectores: asociaciones, cofradías de pescadores.

2.1.8.- **Sección 2.11 Acuicultura.-** Debe retirarse también la definición de **adecuado** (ver observación 2.1.7).

2.1.9.- **Sección 2.11 Acuicultura.-** En la definición de establecimiento de acuicultura debe eliminarse el paréntesis: “(pescado)” que sigue a la palabra crustáceos.

2.1.10.- **Sección 2.11 Acuicultura** Se propone la eliminación de la definición del término **establecimiento**, puesto que hace referencia a la definición de establecimiento de acuicultura. Como alternativa a la eliminación se propone incluir los dos en una misma definición: **"establecimiento de acuicultura/establecimiento"**.

2.1.11.- **Sección 2.11 Acuicultura** Se propone la eliminación de la definición del término **unidad**, puesto que hace referencia a unidad de cría. Como alternativa a la eliminación se propone incluir en la misma definición los dos conceptos **"unidad de cría/unidad"**.

### **3.- Sección: Programa de pre-requisitos**

3.1.- Ver observaciones generales recogidas en el apartado 1.3.

3.2.- **Sección 3.1.2.- Para la reducción de la contaminación.-** Se propone que en el penúltimo punto donde se hace referencia a los retretes, se indique que los mismos deben encontrarse aislados de las zonas donde se lleve a cabo la manipulación del pescado.

3.3.- **Sección 3.2.3.- Proveer de adecuada iluminación.-** Debería indicarse que la luz utilizada debe ser de color e intensidad natural de forma que no produzca distorsión en los colores que presenten los productos pesqueros.

3.4.- **Sección 3.4.1.- Programa permanente de limpieza y desinfección.-** En la sección relativa a la limpieza, debería contemplarse la posibilidad de incluir la limpieza que se realiza mediante la utilización de agua a presión, sin aplicación de detergentes.

3.5.- **Sección 3.4.2 Designación del personal para la limpieza.-** Los apartados 4,5 y 7 relativos al seguimiento de los standards de higiene y salud del personal el seguimiento de los programas de control de animales indeseables y el seguimiento de la calidad y seguridad de los suministros de agua y de hielo, deben retirarse de esta sección puesto que posteriormente se describen en las secciones 3.5. - Higiene del personal, 3.4.4. - Sistemas de control de los animales indeseables 3.4.5.1. - Suministro de agua y 3.4.5.2. - Suministro de hielo.

3.6.- **Sección 3.7 Trazabilidad y retirada de productos y Sección 3.8 Formación.-** Se recogen también en el Código General de Prácticas de Higiene, por lo que se considera que se debería hacer referencia a las correspondientes secciones del mismo.

#### **4.- Sección 5: Análisis de peligros y puntos de control crítico (appcc) y análisis de defectos.**

4.1.- Figura 5.1. - Ver observaciones generales recogidas en el apartado 1.2.

4.2.- Debería valorarse la repercusión en la seguridad del producto de los defectos biológicos y físicos indicados en las tablas que figuran en esta sección a modo de ejemplo.

**Tabla 5.5.- Ejemplo de defectos potenciales en conservas de atún.-** Dentro de los posibles defectos biológicos se hace referencia a la descomposición, sin embargo la descomposición de las proteínas puede suponer un riesgo para la seguridad del producto y por lo tanto, pasaría a ser un peligro y no un defecto.

5.- Sección 6: Procesado de pescado fresco, congelado y picado.

5.1.-**Sección: 6.1.1.- Recepción de pescado fresco o congelado.-** La descomposición indicada como defecto potencial debería incluirse como peligro potencial por las razones explicadas en el punto 4.2.

Dentro de esta misma sección relativa a los defectos potenciales, debería indicarse “parásitos no viables” en lugar de parásitos.

5.2.- En cuanto a las medidas a adoptar en las directrices o líneas técnicas indicadas en esta sección, se propone que se incluyan de forma separada en las secciones relativas a defectos y peligros potenciales.

5.3.- **Sección 6.1.2.- Almacenamiento en refrigeración.-** La descomposición debe incluirse en el apartado relativo a los peligros potenciales (ver apartado 4.2.).

5.4.- **Sección 6.1.3.- Almacenamiento en congelación.-** Los peligros potenciales que afectan a la seguridad de un producto deben estar identificados, por tanto, deberían identificarse y eliminar la expresión “sin identificar”.

5.5.- **Sección 6.1.4.- Control de la descongelación.-** La descomposición debe indicarse en el apartado relativo a los peligros potenciales (ver apartado 4.2.)

5.6.- **Sección 6.1.5.- Lavado y eviscerado.-** Dentro de los peligros generales deberían incluirse también los parásitos viables, siguiendo de este modo el esquema general del documento.

5.7.- **Sección 6.1.6.- Fileteado, pelado, recortado y examen a contraluz.-** En la sección relativa a defectos potenciales se propone la sustitución de “ parásitos” por “parásitos no viables” y la adición del fileteado no uniforme como defecto potencial.

5.8.- **Sección 6.2.2.- Envasado en atmósfera modificada.-** Dentro de los peligros potenciales se incluye la contaminación por metales. Debería clarificarse a que hace referencia al indicar entre los peligros potenciales la contaminación por metales, puesto que de no tratarse de metales pesados o de pequeñas esquirlas de metal, la presencia de fragmentos de metal debe ser considerada como un defecto.

5.9.- **Sección 6.2.1.- Pesado.-** Debería eliminarse la expresión “ sin identificar” e indicar los peligros asociados a esta fase. (Ver observación efectuada en la sección 5.4).

5.10.- **Sección 6.4.1.- Pescado picado mediante separación mecánica.-** En la sección relativa a defectos potenciales donde dice “parásitos “, debería decir “parásitos no viables”.

5.11.- **Sección 6.4.3.- Mezclado de aditivos e ingredientes con el pescado picado.-** Se debería clarificar cuando se considera la contaminación física defecto y cuando peligro potencial.

5.12.- **Sección 6.4.3.- Mezclado y aplicación de ingredientes al pescado picado.-** Los peligros potenciales que afectan a la seguridad de un producto deben estar identificados, por tanto no se considera oportuno la utilización de la expresión “sin identificar”.

5.13.- **Sección 6.4.4.- Envasado y embalado.-** Debería eliminarse la expresión “ sin identificar” e indicar los peligros asociados a esta fase. (Ver observación efectuada en la sección 5.4).

## **6.- Sección 7: Procesado de moluscos bivalvos.**

6.1.- **Página 46, tercer párrafo.-** Debería eliminarse la referencia realizada a las Autoridades sanitarias (ver observación 2.1.7).

6.2.- **Página 48, segundo párrafo.-** Al hacer referencia a los peligros procedentes al medio en el que se desarrollan los moluscos, se hace mención a la biotoxina NSP, que debería describirse.

6.3.- **Página 48, tercer párrafo,** debe aclararse el significado del paréntesis que aparece al final del mismo.

6.4.- **Página 49, último párrafo de la sección 7.2.1.- Clasificación de las zonas de producción.-** Al igual que se ha indicado en las secciones 2.1.1 y 6.1., se debería eliminar la referencia a la agencia oficial con jurisdicción en la zona porque de acuerdo al sistema organizativo de los distintos países pueden ser las autoridades sanitarias, las asociaciones de productores... (ver observaciones 2.1.7 y 6.1.). En este mismo párrafo, se debería indicar que las decisiones adoptadas respecto a la apertura o cierre de las zonas de producción deberán comunicarse además a los productores y centros de depuración y de expedición de los moluscos y a los centros de transformación de moluscos.

6.5.- **Página 49 último párrafo de la Sección 7.2.2.- Control de biotoxinas marinas.-** Modificar de acuerdo a la observación 6.4.

6.6.- **Sección 7.6.1 Recepción.-** En el segundo punto, debe existir un error puesto que el apéndice I que se menciona, no recoge los requisitos que deben cumplir los moluscos para ser admitidos en un centro de distribución sino el envasado en atmósfera modificada.

6.7.- **Sección 7.7.1 Tratamiento por calor para la purificación.-** En el segundo párrafo donde dice “ El tratamiento es muy crítico y deberá ser autorizado por las Autoridades sanitarias competentes”, debería decir “El tratamiento es muy crítico y deberá ser adecuado al proceso tecnológico”.

## **7. - Sección 8: Langostas y cangrejos**

7.1.- **Sección 8.3 Procesado-Langostas y cangrejos.**- En la introducción de este apartado se hace mención a los apéndices A y B, que no se corresponden a ninguno de los recogidos en los anexos al documento.

7.2.- **Sección 8.3.1.1 Recepción de langostas vivas.**- En el apartado relativo a peligros, el único que se describe es la presencia de biotoxinas, sin embargo existen otros riesgos que no se han considerado como es la posible presencia de parásitos o contaminación microbiológica.

7.3.- **Sección 8.3.1.2 Mantenimiento de las langostas vivas.**- Los peligros potenciales que afectan a la seguridad de un producto deben estar identificados, por tanto, deberían describirse y eliminar la expresión “sin identificar”.

7.4.- **Sección 8.3.1.3 Separación de la cola.**- Los peligros potenciales que afectan a la seguridad de un producto deben estar identificados, por tanto, deberían describirse y eliminar la expresión “sin identificar”.

7.5.- **Sección 8.3.1.4 Lavado.**- Los peligros potenciales que afectan a la seguridad de un producto deben estar identificados, por tanto deberían describirse y eliminar la expresión “sin identificar”.

7.6.- **Sección 8.3.1.5 Adición de aditivos.**- Se debería aclarar a que tipos de contaminación física se hace referencia en las secciones de peligros y riesgos potenciales.

7.7.- **Sección 8.3.1.6 Refrigeración.**- Los peligros potenciales que afectan a la seguridad de un producto deben estar identificados, por tanto deberían describirse y eliminar la expresión “sin identificar”.

7.8.- **Sección 8.3.1.7.- Eliminación de la vena, cortado, lavado.**- Los peligros potenciales que afectan a la seguridad de un producto deben estar identificados, por tanto deberían describirse y eliminar la expresión “sin identificar”.

7.9.- **Sección 8.3.1.8 Clasificación.**- Los peligros potenciales que afectan a la seguridad de un producto deben estar identificados, por tanto deberían describirse y eliminar la expresión “sin identificar”.

7.10.- **Sección 8.3.1.9 Pesado.**- Los peligros potenciales que afectan a la seguridad de un producto deben estar identificados, por tanto deberían describirse y eliminar la expresión “sin identificar”.

7.11.- **Sección 8.3.1.10.- Envasado y embalado.**- Los peligros potenciales que afectan a la seguridad de un producto deben estar identificados, por tanto deberían describirse y eliminar la expresión “sin identificar”.

7.12.- **Sección 8.3.1.11.- Congelación.**- Los peligros potenciales que afectan a la seguridad de un producto deben estar identificados, por tanto deberían describirse y eliminar la expresión “sin identificar”.

7.13.- **Sección 8.3.1.12 Etiquetado.**- No se considera como peligro potencial la ausencia del etiquetado de aditivos alergénicos, ya que no está permitido el uso de los mismos.

7.14.- **Sección 8.3.1.13 Almacenamiento en congelación.**- Los peligros potenciales que afectan a la seguridad de un producto deben estar identificados, por tanto deberían describirse y eliminar la expresión “sin identificar”.

Por otra parte, también deberían describirse los defectos potenciales de esta fase.

7.15.- **Sección 8.3.1.14 Recepción de aditivos, envases y etiquetas.**- No se considera como peligro potencial la ausencia del etiquetado de aditivos alergénicos, ya que no está permitido el uso de los mismos.

7.16.- **Sección 8.3.2.1 Ahogamiento o insensibilización.**- Los peligros potenciales que afectan a la seguridad de un producto deben estar identificados, por tanto deberían describirse y eliminar la expresión “sin identificar”.

Por otra parte, también deberían describirse los defectos potenciales de esta fase.

7.17.- **Sección 8.3.2.6.- Enfriado, embalado y etiquetado.-** Los peligros potenciales que afectan a la seguridad de un producto deben estar identificados, por tanto, deberían describirse y eliminar la expresión “sin identificar”.

En la sección relativa a los defectos potenciales se debe valorar a qué tipo de incorrección del etiquetado del producto se hace referencia, porque en algunos casos podría afectar a la seguridad del producto.

7.18.- **Sección 8.3.3.2. Mantenimiento de los cangrejos vivos.-** Los peligros potenciales que afectan a la seguridad de un producto deben estar identificados, por tanto deberían describirse y eliminar la indicación “sin identificar”.

7.19.- **Sección 8.3.3.3. Lavado e insensibilización.-** Los peligros potenciales que afectan a la seguridad de un producto deben estar identificados, por tanto deberían describirse y eliminar la expresión “sin identificar”.

7.20.- **Sección 8.3.3.6. Extracción de la carne y seccionado.-** La presencia de restos de cáscara debería ser considerada como un defecto potencial y no como un no un peligro.

7.21.- **Sección 8.3.3.7. Retirada de restos de cáscara.-** La presencia de restos de cáscara debería ser considera como un defecto y no como un peligro .

7.22.- **Página 74.-** Se debería clarificar si el párrafo que aparece en esta página sin título se debe a un defecto de arrastre de información (puesto que no figura ningún paso justificativo en el diagrama de flujo correspondientes) o si se trata de un paso o etapa que se ha omitido en el diagrama de flujo.

## **8. - Sección 9: Procesado de langostinos y gambas.**

8.1.- No aparece el diagrama de flujo del proceso, al que se hace referencia en el punto 9.2 como figura 9.1.

8.2.- **Sección 9.2.2 Lavado.-** Debe clarificarse a qué tipo de contaminación microbiológica se hace referencia como peligro y a cual como defecto potencial, puesto que no puede mencionarse en ambos sin especificar.

8.3.- **Página 76, figura 9.2.-** Se debería aclarar a que corresponden las siglas I.Q.F. y proceder a su inclusión dentro de la sección relativa a las definiciones.

8.4.- **Sección 9.2.3.- Descabezado/lavado.-** Se debería clarificar el concepto al que se refiere el término de contaminación microbiológica a que hace referencia en los defectos.

8.5.- **Sección 9.2.7 Inspección y Preselección y sección 9.2.8 Envasado y etiquetado.-** Se debería clarificar el concepto al que se refiere el término de contaminación microbiológica a que hace referencia en los defectos.

8.6.- **De las secciones 9.3.3 a 9.3.9.-** Los peligros potenciales que afectan a la seguridad de un producto deben estar identificados, por tanto, deben describirse y eliminar la expresión “sin identificar”.

8.7.- **Sección 9.3.7.- Enfriado en agua.-** Debería indicarse la relación tiempo/temperatura del agua de enfriado porque son parámetros interrelacionados.

## **9.- Sección 10: Cefalópodos**

9.1.- **Sección 10.2.1.- Recepción de cefalópodos.-** Deberían clarificarse los criterios que se han utilizado en la elaboración de esta sección para la inclusión de los parásitos como peligro o como defecto.

En la sección 10.2.1 Recepción.- Los parásitos se consideran un peligro potencial sin embargo en la sección 10.2.3 Troceado y eviscerado pasan a considerarse un defecto potencial. Si los parásitos se encuentran en vísceras serían eliminados durante la evisceración, pudiéndose considerar como defecto la

aparición de parásitos no viables; no obstante, algunos podrían migrar a la carne en cuyo caso se convertirían en un peligro. Posteriormente en la sección 10.2.7. - Congelación se vuelve a considerar como peligro potencial la presencia de parásitos (anisakis).

9.2.- **Página 83** el diagrama de flujo debe ser corregido en su etapa 3, donde dice : “Cutting (cortar)” debe decir “ Gutting (eviscerar)”

9.3.- **Sección 10.2.3.-Troceado y eviscerado.-** Los peligros potenciales que afectan a la seguridad de un producto deben estar identificados, y por tanto deben describirse y eliminar la expresión “sin identificar”.

9.4.- **Sección 10.2.4 Lavado.-** Los peligros potenciales que afectan a la seguridad de un producto deben estar identificados, por tanto deben describirse y eliminar la expresión “sin identificar”.

9.5.- **Sección 10.2.5 Pelado.-** Los peligros potenciales que afectan a la seguridad de un producto deben estar identificados, por tanto deben describirse y eliminar la expresión “sin identificar”.

9.6.- **Sección 10.2.7 Congelado.-** La descomposición debe indicarse entre los peligros potenciales (ver apartado 4.2.)

## **10.- Sección 11: Procesado de pescado salado**

10.1.- **Sección 11.2.1 Troceado, lavado y aclarado.-** En el apartado relativo a defectos potenciales donde dice “parásitos” debería decir “parásitos no viables”, puesto que no pueden aparecer simultáneamente como peligro y defecto.

La descomposición debe indicarse entre los peligros potenciales (ver apartado 4.2.)

10.2.- **Sección 11.3.1 Manejo.-** Deben clarificarse los apartados relativos a peligros y defectos potenciales, puesto que en ambos se menciona la contaminación (biológica, química y física) como peligro y defecto.

10.3.- **Sección 11.3.2.- Requerimientos de la sal.-** Debe clarificarse cuando es considerada la composición incorrecta de la sal como defecto y cuando como peligro.

10.4.- **Sección 11.4.1 Salmuera.-** El enranciamiento debe ser considerado como un defecto y no como un peligro potencial.

Sin embargo la histamina debería ser considerada como un riesgo y no como defecto potencial.(ver observación 4.4)

10.5.-**Secciones 11.4.2 Salado en mojado, 11.4.3 Salado en seco, 11.4.4 Encurtido y 11.4.5 Madurado.-** La histamina debería ser considerada como un riesgo y no como defecto potencial. (ver observación 4.4), mientras que el enranciamiento debe considerarse como un defecto

10.6.- **Sección 11.5.1.- Clasificación.-** Los peligros potenciales que afectan a la seguridad de un producto deben estar identificados, por tanto deben describirse y eliminar la expresión “sin identificar”.

10.6.- **Sección 11.5.2 Envasado/embalado.-** Los peligros potenciales que afectan a la seguridad de un producto deben estar identificados, por tanto deben describirse y eliminar la expresión “sin identificar”.

Se debería clarificar a qué tipo de contaminación se hace referencia en los defectos potenciales.

Por otra parte, la descomposición debe indicarse en el apartado relativo a los peligros potenciales (ver apartado 4.4)

1.7.- **Sección 11.6.- Refrigeración.-** Se deben clarificar los tipos de contaminación a que se hace referencia en las secciones relativas a peligros y defectos potenciales.

## **11.- Sección 12: Pescado ahumado.**

11.1.- Incluir el diagrama de flujo.

11.2.- **Sección 12.1. Pre-salado.**– En el apartado relativo a peligros potenciales debería incluirse la presencia de histamina.

11.3.- **Sección 12.2.- Ahumado.**– Debería considerarse la descomposición como un peligro (ver observación 4.4) e indicar a qué tipo de contaminación física se hace referencia en el apartado relativo a los defectos.

11.4.- **Sección 12.6. Etiquetado.**- Los peligros potenciales que afectan a la seguridad de un producto deben estar identificados, por tanto, deben describirse y eliminar la expresión “sin identificar”.

11.5.- **Sección 12.7.- Almacenamiento, Distribución, Venta al detall** – Es la única sección donde se describe la pérdida de calidad del producto como un defecto.

11.6.- **Sección 12.8.- Descongelado.**- La descomposición debe incluirse dentro del apartado de los peligros (ver observación 4.4).

## **12.- Sección 13: Conservas.**

12.1.- **Sección 13.3.5.2.- Preparación de moluscos y crustáceos.**- Los restos de cáscaras deben incluirse en el apartado relativo a los defectos y no como un peligro.

12.2.- **Sección 13.3.1.1.- Pescados y mariscos.**- La descomposición debe incluirse dentro del apartado de los peligros (ver observación 4.4).

12.3.- **Sección 13.3.2.2.- Envases y envasado.**- Los peligros potenciales que afectan a la seguridad de un producto deben estar identificados, por tanto, deben describirse y eliminar la expresión “sin identificar”.

12.4.- **Sección 13.3.3.- Desenvasado y desembalado.**- Los peligros potenciales que afectan a la seguridad de un producto deben estar identificados, por tanto, debe clarificarse a que se refiere el paréntesis (Contaminación proliferación)

12.5.- **Sección 13.3.5.2 Preparación de moluscos y crustáceos.**- Los fragmentos de cáscara deben incluirse en el apartado relativo a los defectos y no como un peligro.

12.6.- **Sección 13.4.9. Proceso térmico.**- Debe clarificarse por qué se considera un defecto la supervivencia de microorganismos responsables de la descomposición, cuando deberían haber desaparecido con el proceso de esterilización.

12.7.- **Sección 13.4.12.- Etiquetado, Almacenado de producto final.**- Deberían considerarse como defectos el golpeado de envases y las oxidaciones externas

## **13. - Sección 14: Procesado del surimi congelado**

13.1.- Se debe eliminar del 2º párrafo de la introducción la referencia a que el producto es fabricado con alta tecnología en Japón y USA porque posiblemente este producto se fabrique de igual modo en otros países.

13.2.- **Sección 14.2.1.- Recepción de pescado fresco y congelado.**- Se deben eliminar de la línea técnica los 2 primeros puntos.

13.3.- **Sección 14.2.2.- Almacenado en refrigeración.**- Los peligros potenciales que afectan a la seguridad de un producto deben estar identificados, por tanto, deben describirse y eliminar la expresión “sin identificar”.

Esta observación también es válida para las **secciones 14.2.3., 14.2.4.**

13.4.- **Sección 14.2.3.- Lavado y descamado.**- Debe clarificarse porque en esta sección de lavado no se describen los peligros, que posteriormente aparecen en la sección 14.4. – lavado (contaminación patógena).

13.5.- **Sección 14.3.- Separación de la carne y Sección 14.5 Refinado.-** La presencia de fragmentos metálicos debe incluirse en el apartado relativo a los defectos.

13.6.- **Sección 14.4.- Lavado y escurrido.-** La descomposición debe incluirse en el apartado relativo a los peligros.

Esta observación es válida para la **sección 14.6.- Final del escurrido.**

13.7.- **Sección 14.7.- Mezclado y adición de adyuvantes.-** La presencia de fragmentos metálicos debe incluirse en el apartado relativo a los defectos.

13.8.- **Sección 14.9.- Congelación.-** La descomposición debe ser incluida en el apartado relativo a los peligros.

13.9.- **Sección 14.9. y 14.10.-** Los peligros potenciales que afectan a la seguridad de un producto deben estar identificados, por tanto, deben describirse y eliminar la expresión “sin identificar”.

13.10.- **Sección 14.11.- Detección de metales.-** La presencia de fragmentos metálicos debe incluirse en el apartado relativo a los defectos.

13.11.- **Sección 14.12.- Envasado y etiquetado.-** Los peligros potenciales que afectan a la seguridad de un producto deben estar identificados, por tanto, deben describirse y eliminar la expresión “sin identificar”.

13.12.- **Sección 14.13.- Almacén en congelación.-** Los peligros potenciales que afectan a la seguridad de un producto deben estar identificados, por tanto, deben describirse y eliminar la expresión “sin identificar”.

Se debería incluir la descomposición en el apartado relativo a los peligros.

#### **14.- Sección 15: Productos preparados**

14.1.- **Sección 15.2.- Identificación de riesgos y defectos.-** Identificar como en las otras secciones.

14.2.- **Sección 15.3.2.1.- pescados (almacenamiento en congelación.-** Los peligros potenciales que afectan a la seguridad de un producto deben estar identificados, por tanto, deben describirse y eliminar la expresión “sin identificar”.

14.3.- **Sección 15.3.7.- Prefrito.-** Los peligros potenciales que afectan a la seguridad de un producto deben estar identificados, por tanto deben describirse y eliminar la expresión “sin identificar”.

14.4.- **Sección 15.3.10.- Almacenamiento de producto final.-** Los peligros potenciales que afectan a la seguridad de un producto deben estar identificados, por tanto deben describirse y eliminar la expresión “sin identificar”.

#### **15. - Sección 16: Acuicultura**

15.1.- Desarrollo del plan de análisis de peligros y puntos de control crítico de control (HACCP).- La figura 1 de la sección 4 no aparece.

15.2.- **Sección 16.8.- Calidad del agua.-** En el caso de la acuicultura, el número de parásitos puede aumentar en mayor grado que en el medio natural puesto que es un ciclo cerrado.

#### **16.- Sección 17: Transporte**

16.1.- De acuerdo con el esquema general del documento los peligros potenciales que afectan a la seguridad de un producto deben estar identificados, por tanto deben describirse y eliminar la expresión “sin identificar”.

Por otra parte, la contaminación cruzada debería considerarse un peligro potencial y no un defecto.

**17. - Sección 18: detallistas.**

17.1.- De acuerdo con el esquema general del documento los peligros potenciales que afectan a la seguridad de un producto deben estar identificados, por tanto deben describirse y eliminar la expresión “sin identificar”.

Por otra parte, la contaminación cruzada debería considerarse un peligro potencial y no un defecto.

-----